

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

Nelle **VALLI BOLOGNESI**

Anno XII - numero 45 - APRILE - MAGGIO - GIUGNO 2020



8 agosto 1848 *Quando il popolo fece da sé*

I MITI DELLO SPORT

**Quando Alberto Tomba
fermò anche il Festival**

LA NOSTRA STORIA

**Dentro Collegio di Spagna
Il baritono Franco Bordonì**

BIODIVERSITÀ

**Il corso per diventare
detective della natura**



Facciamo tutti la nostra parte contro il virus



Emil Banca ha donato agli ospedali della regione

500.000 euro per potenziare i reparti di terapia intensiva nelle province di Bologna, Modena, Reggio Emilia, Parma e Ferrara.

Anche il tuo aiuto è prezioso

Puoi contribuire alla raccolta fondi del Credito Cooperativo per sostenere le Unità di terapia intensiva e sub-intensiva degli ospedali italiani.

IBAN IT84W0800003200000800032006
INTESTATO A TERAPIE INTESIVE CONTRO IL VIRUS

#terapieintensive contro il virus

Un ringraziamento speciale va a tutto il personale ospedaliero, alle forze dell'ordine e ai volontari impegnati in questa emergenza.

www.emilbanca.it

Il cuore nel territorio

EMILBANCA
BCC CREDITO COOPERATIVO
Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea

VALLI BOLOGNESI
Periodico edito da

EMILBANCA
BCC CREDITO COOPERATIVO

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

Direttore responsabile:
Filippo Benni

Hanno collaborato:

Stefano Lorenzi
Adriano Simoncini
William Vivarelli
Claudia Filipello
Katia Brentani
Gianluigi Zucchini
Claudio Evangelisti
Stefano Gottardi
Gian Paolo Borghi
Paolo Taranto
Francesco Nigro
Guido Pedroni
Serena Bersani
Marco Tarozzi
Andrea Morisi
Giorgio Morgione
Roberto Ferrari
Gabriele Lamberti

Leonardo Santoli
Giuseppe Rivalta
Francesca Biagi
Francesca Cappellaro

FOTO DI:

William Vivarelli
Antonio Iannibelli
Salvatore di Stefano
Archivio Track Guru
Archivio Siamo Bologna
Archivio Sustenia
Archivio Bertozzi
Paolo Taranto

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 ABBONAMENTI E PUBBLICITÀ CONTATTARE APPENNINOSLOW:

info@appenninoslow.it - 334/8334945

QUESTA RIVISTA È UN PRODOTTO EDITORIALE IDEATO E REALIZZATO DA

EMILBANCA
BCC CREDITO COOPERATIVO

In collaborazione con

AppenninoSlow
VIAGGIATORI DELL'ALTRA MONTAGNA

ORIZZONTI DI PIANURA
Associazione g.
Turismo, Cultura ed Enogastronomia tra Bologna e Ferrara

CITTÀ METROPOLITANA DI BOLOGNA

Cari lettori, come avrete notato questo numero esce con una foliazione minore rispetto al nostro standard e, almeno per il momento, solo in digitale. Il numero di pagine ridotto è figlio dell'annullamento, ad oggi, di tutti gli eventi in calendario tra Bassa ed Appennino, e anche la scelta di non stampare la rivista è dettata dalle restrizioni che questa prolungata emergenza sanitaria ci impone. Insomma, questa primavera la passeremo, almeno ancora per un po', in casa. Anche per questo non ci è sembrato giusto privare tanti affezionati lettori della possibilità di leggere, comunque, la loro rivista. So bene che leggerla sullo schermo di un pc non è la stessa cosa che averla tra le mani e sfoglarla, ma per tornare a queste sane e vecchie abitudini servirà ancora un po' di tempo. Intanto godetevi questo nuovo, strano, numero e fate un giro sul ricco sito che da qualche mese accompagna le nostre pubblicazioni. Un abbraccio a tutti e mi raccomando: restate in casa, andrà tutto bene.

Filippo Benni

- 4** **Gli scatti di William Vivarelli**
Colubro di Esculapio
- 7** **Erbe di casa nostra**
La Stella di Betlemme
- 8** **La nostra cucina**
Tigelle, crescente e focacce lungo la via Emilia
- 10** **Speciale AppenninoSlow**
Oggi ci fermiamo ma stiamo già pensando al domani
- 12** **MovimentoLento**
Impressioni di Thoreau
- 14** **In bici nella Bassa**
Quasi 400 chilometri di piste ciclabili
- 16** **Bologna SottoSopra**
La regina dei fiumi nell'immaginario bolognese dell'800
- 18** **La nostra storia**
Collegio di Spagna
8 agosto 1848 - Quando il popolo fece da sè
Franco Bordoni, la voce di Bologna
- 24** **I miti dello sport**
Alberto Tomba
- 26** **Biodiversità - Natura di Pianura**
Una natura da 30 e lode
- 28** **Biodiversità - Colli Bolognesi**
Meno rame e meno pesticidi con le Viti di una volta
- 30** **Biodiversità - Detective della natura**
Feci, fatte e borre. Ecco le tracce per eccellenza
- 33** **Biodiversità - Entomologia**
Nottuidi, le falene con la pelliccia
- 34** **Stili di vita per un mondo più sano**
L'alfabeto della sostenibilità di Vivere Sostenibile
- 36** **Il ricordo**
Mario Nanni per noi...
- 38** **I nonni raccontano**
Gian Paolo Borghi e Adriano Simoncini

COLUBRO di ESCULAPPIO

(Zamenis longissimus)



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 |
| Cesena | Primavera 2018 |
| Cicogna bianca | Estate 2018 |
| Civetta | Autunno 2018 |
| Cornacchia grigia | Inverno 2018 |
| Cormorano | Primavera 2019 |
| Codibugnolo | Estate 2019 |
| Codiroso comune | Autunno 2019 |
| Codiroso spazzacamino | Inverno 2019 |

Il Colubro di Esculapio deve il suo nome proprio al Dio greco della medicina Esculapio, rappresentato da un serpente avvolto ad un bastone, simbolo di forza vitale che cura tutte le malattie.

Il Colubro di Esculapio, è un serpente non velenoso facente parte della famiglia dei Colubridi, soprannominato Saettone più per le sue dimensioni che per la sua velocità, dato che risulta essere abbastanza lento. Ma può raggiungere anche la lunghezza di due metri. Il colore di base negli adulti è bruno-giallastro uniforme. Nei soggetti giovani è grigio con striature reticolari scure. La regione ventrale è di colore più chiaro. Si ciba di piccoli rettili, uova, nidiacei e piccoli mammiferi. Le uova vengono deposte nel periodo estivo e si schiudono dopo circa due mesi. I piccoli nascono già formati e non necessitano di cure parentali.

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



Orari d'ufficio:

Lunedì: chiuso
Martedì: 9 - 13/15 - 19
Mercoledì - Venerdì: 9.30 - 13/15 - 19
Sabato: 9.30 - 13
Domenica: chiuso

UIT SASSO MARCONI

Ufficio Informazioni Turistiche

Via Porrettana 314 - 40037 Sasso Marconi (BO)
Tel. 051 6758409 - 334 8334945
www.infosasso.it - info@infosasso.it



Orari d'ufficio:

Lunedì: 9 - 13/14 - 18
Martedì: chiuso
Mercoledì - Venerdì: 9 - 13/14 - 18
Sabato: 9 - 13
Domenica: chiuso

IAT COLLI BOLOGNESI

Ufficio Informazioni e accoglienza Turistica

Via A. Masini 11 - 40069 Zola Predosa (BO)
Tel. 366 8982707
www.visitcollibolognesi.it - info@visitcollibolognesi.it



Orari d'ufficio Aprile:

Lunedì: chiuso
Martedì - Venerdì: 9.30 - 12.30
Sabato: 9.30 - 12.30/15.30 - 17.30
Domenica: 9.30 - 12.30

Orari d'ufficio Maggio - Giugno:

Lunedì: chiuso
Martedì - Sabato: 9.30 - 12.30/16 - 18
Domenica: 9.30 - 12.30

IAT ALTO RENO TERME

Ufficio Informazioni e accoglienza Turistica

Piazza della Libertà 11, Porretta Terme - 40046 Alto Reno Terme (BO)
Tel. 0534 521103
www.discoveraltorenoterme.it - iat@comune.altorenoterme.bo.it



Orari d'ufficio Aprile:

Lunedì - Martedì - Mercoledì - Venerdì - Domenica: chiuso
Giovedì - Sabato: 9 - 12.30

Orari d'ufficio Maggio-Giugno:

Lunedì - Martedì - Mercoledì: chiuso
Giovedì - Venerdì - Sabato: 9 - 12.30/16 - 18
Domenica: 9 - 12.30

IAT MONGHIDORO

Ufficio Informazioni e accoglienza Turistica

Via Matteotti 1 - 40063 Monghidoro (BO)
Tel. 331 4430004
info@monghidoro.eu

Il mondo dei pagamenti sta cambiando
e così le esigenze dei tuoi clienti:
prendi parte alla rivoluzione per rispondere ai loro interessi!



Attiva la funzionalità "Consegna e Ritiro" per ricevere ordini dai tuoi clienti

Dai visibilità al tuo negozio su Satispay e comunica la possibilità di effettuare consegne a domicilio o ritiri in negozio su prenotazione.

Consegna a domicilio

La tua attività ha la possibilità di effettuare consegne a domicilio? Dai visibilità al tuo negozio tramite Satispay e accetta pagamenti all'ordine direttamente dall'app, in pochi semplici passi.

Prenota e ritira

Ricevi l'ordine dai tuoi clienti, preparalo e invia la richiesta di pagamento tramite Satispay. Al tuo cliente basterà recarsi in negozio per ritirare quello che ha ordinato.

Telefona alla tua filiale per attivare il servizio



www.emilbanca.it



Servizio Clienti
051 637 25 55

VB ERBE DI CASA NOSTRA

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

Della stessa famiglia dell'aglio e del giglio, fiorisce da marzo a maggio. I fiori contengono una sostanza acida e irritante se raccolti appassiscono rapidamente



La Stella di Betlemme

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

La Stella di Betlemme (*Hornithogalum Umbellatum*) piccolo fiore dal nome evocativo, appartiene alla famiglia delle Liliacee, del genere *Lilium* che comprende anche i Gigli. Sono piante antiche, quasi sempre erbacee. Vi appartengono numerose specie selvatiche e coltivate, hanno bulbi o rizomi dalle radici fini e leggere. Vivono in zone temperate calde. Amano la luce, il calore e producono principi attivi ricchi di zolfo. La famiglia annovera molte piante ampiamente utilizzate in cucina, fra cui: asparago, aglio, cipolla, porro, erba cipollina; e piante ornamentali, fra cui giglio, tulipano, mughetto, giacinto. È una pianta comune ma antica, perenne, bulbosa, alta 10-30 cm ed è presente in tutto il territorio nazionale, isole comprese. Cresce nei prati, nei pascoli, nelle boscaglie, dal mare fino ai 1.200 metri di altitudine.

Fiorisce in primavera, da marzo-aprile fino a maggio ed i fiori hanno una fragranza tenue e gradevole. Si presenta con infiorescenze a corimbo, con 5-15 fiori da sei tepali (petali e sepali fusi insieme) lanceolati, bianchi internamente ed esternamente hanno una linea verde per cui quando sono chiusi non si distinguono chiaramente dall'erba del prato. Gli stami sono bianchi, si restringono agli apici che sono a punta e su di essi sono presenti delle antere gialle. La forma del fiore è una stella a sei punte con altra stella a sei punte visibile all'interno: c'è un ordine preciso, magico e geometrico. I fiori si chiudono solo all'ombra di una nuvola e si schiudono solo nelle giornate calde e piene di luce. Se raccolti, i fiori appassiscono rapidamente e contengono una sostanza acida, soprattutto se li si tocca, fanno piangere.

I piccoli frutti sono capsule globose ed il bulbo immerso completamente dalla Terra, ha un odore di cipolla. La pianta è

rappresentata da un solo stelo eretto ed i suoi rami, rappresentati dalle foglie verdi rigogliose, formano un ombrello come se fosse un albero in miniatura. Le foglie sono tutte basali, in numero di cinque o sei, presenti alla fioritura, sono lunghe più del fusto; sono verdi e scanalate al centro da una striatura bianca

Il nome viene dal greco *Ornis*, *Ornithos*, che significa "Uccello" e "Gala" che significa "Latte" ed è dovuto al colore bianco latteo dei fiori ed anche dei bulbilli al pari delle uova di gallina; *Umbellatum* viene dal latino e significa "a forma di ombrello". La leggenda narra che un candido uccellino, l'ornitologo appunto, giunto nella stalla di Betlemme, formasse una corona di fiori attorno al capo di Gesù Bambino. In altre versioni la Stella di Betlemme rappresenterebbe la metamorfosi della cometa che decide di restare sulla terra.

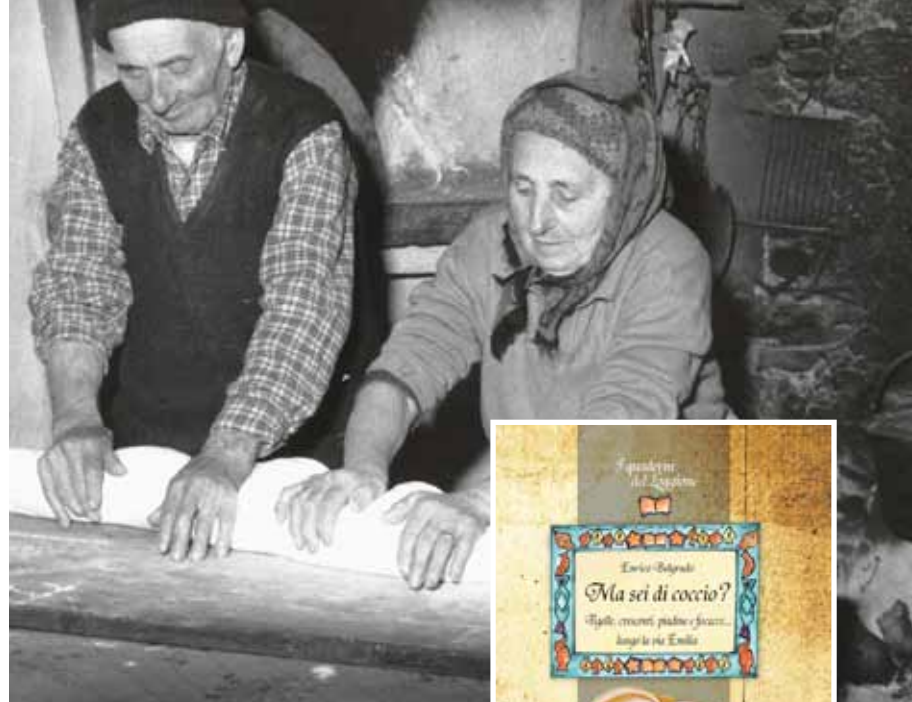
Da un punto di vista fitoterapico, la pianta contiene glicosidi cardiotonici e cardioattivi ma ancora in fase di studio. Ciò che rende interessante e speciale questo fiore, da un punto di vista terapeutico, è la sua essenza floriterapica. La Stella di Betlemme, infatti, rientra nel repertorio dei Fiori di Bach. L'essenza della Stella di Betlemme è legata al potenziale spirituale del risveglio, del conforto e del riorientamento. Nello stato negativo, la persona è sotto shock, bloccato in una sorta di stordimento interiore; infatti la Stella di Betlemme è indicato in tutte le manifestazioni che derivano da un trauma su tutti i livelli: fisico, mentale e spirituale. Se osserviamo il fiore, si nota che ha in sé una segnatura che lo riconduce alla sua azione spirituale nei confronti del "dolore di ogni essere vivente"; la sua corolla con sei petali ricorda la Stella del re Davide, simbolo della sintesi degli opposti ed espressione dell'unità di tutte le cose. Il numero sei delle punte dei suoi petali è archetipo di questo concetto universale: unione tra Cielo e Terra ed integrazione delle parti separate e sconnesse. Il fiore è fortemente sensibile all'ambiente esterno e alle condizioni climatiche come l'Anima che si chiude e si estranea (si confonde con l'erba) al mondo perché completamente avvolto dal dolore, rifiutando appoggio e consolazione.

Il bianco dei petali è il colore dell'interiorizzazione: il rimedio conduce all'interno di sé, in profondità, purificando e consolando le antiche ferite. Il bianco inoltre, richiama la luce che illumina il buio dell'inconscio, luogo dove sedimentano i traumi rimossi alla nostra mente ma sempre presenti al corpo fisico e quindi nella memoria cellulare.



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

Dalla Bortellina alle Chizze, dalla Chisota con i ciccioli al Batarò fino ai Borlenghi e ai Necci. Ecco come clima e caratteristiche del territorio hanno inciso sulla cucina emiliano romagnola



Tigelle, crescentine, piadine e focacce lungo la via Emilia

L'elevato numero di prodotti sostitutivi o succedanei del pane, la nostra vera ricchezza culturale, è da imputarsi in prima battuta all'orografia della regione: una vasta pianura a nord e l'Appennino a sud. Diversi terreni, diversi climi che nel tempo hanno dato vita a innumerevoli prodotti che oggi definiamo tradizionali e tipici, prodotti che sono l'evidenza culturale di un processo con cui nel passato le popolazioni locali hanno reagito alle condizioni pedoclimatiche del territorio in cui vivevano. Le risorse e i limiti del territorio hanno influenzato anche l'evoluzione dei metodi di conservazione e di cottura dei cibi. Analizzando parallelamente i metodi di cottura e la localizzazione geografica degli alimenti ad essi legati possiamo farci una mappa abbastanza chiara del perché determinati prodotti, con nomi diversi siano presenti abbastanza uniformemente lungo

fasce geografiche, fasce altimetriche, che attraversano la nostra regione da est a ovest. Lo strutto e i grassi di maiale, come ogni altro grasso (olio, burro, ecc.) sono da sempre importanti marcatori delle cucine. Chiaramente la maggiore disponibilità di oli (oliva nella quasi totalità dei casi) e grassi animali solidi (burro e strutto) in pianura, grazie agli allevamenti bovini da latte e all'allevamento dei suini da carne, ha favorito lo sviluppo di prodotti che grazie alla tecnica della frittura esaltavano le qualità organolettiche di prodotti di per sé poveri. Ecco allora che in pianura abbiamo la quasi totalità di concentrazione della categoria "fritti", la Bortellina e il Chisolino nel piacentino, la Torta frita nel parmense, le Chizze e Gnocco fritto reggiani, la Crescenta frita e (lo) il Gnocco fritto modenese, la Crescentina frita bolognese,

la Piadina frita in Romagna. La disponibilità comunque delle braci del camino tutto l'anno hanno portato alla nascita di prodotti come la Piadina, nelle provincie di Rimini e Forlì-Cesena. Le braci sono anche alla base della nascita delle varie focacce cotte nella cenere, e cioè nelle padelle, nelle casseruole, le "ruole" di storica memoria, poste sulle braci coperte da un coperchio a sua volta ricoperto di braci. Nascono così la Tirota con cipolla nel ferrarese, la Chisota con i ciccioli e il Batarò nel piacentino, il Gnocco al forno con i ciccioli nel reggiano, il Gnocco ingrassato e la Stria nel modenese, la Crescente e le Stregchette nel

Curiosità e ricette sono tratte da "Ma sei di Cocchio?" di Enrico Belgrado - edito da I Quaderni del Loggione

La RICETTA della MONTAGNA

CIACCI LIZZANESI

Ricetta depositata alla Camera di Commercio di Bologna

Ingredienti per 10 porzioni:

500 gr. di farina di castagne

15 gr. di sale

2 litri circa di acqua (variante latte)

Olio di semi per ungere le cotte (o una cotenna di maiale)

Mezza patata per spandere l'olio sulle cotte

Procedimento: si prepara una pastella semiliquida che non deve presentare alcun grumo. Quando la "colla" è fatta bisogna lasciarla riposare almeno mezz'ora prima di usarla. Si fanno scaldare gli stampi sovrapposti e si rivoltano da ambo le parti. Quando sono caldi si spalmano nella parte interna con la "sungia" ovvero la cotenna della pancetta, utilizzata dalla parte grassa, in modo da evitare che la pastella si attacchi allo stampo. Si pongono sullo stampo meno caldo, si pone lo stampo con la pastella sul fuoco moderato e lo si ricopre con il "testo" più caldo. Si piglia delicatamente con un cucchiaino di legno per fare aderire bene. Dopo 3 o 4 minuti si girano velocemente gli stampi, senza aprirli, e si continua la cottura per qualche minuto. Il ciaccio si farcisce immediatamente con ricotta, con formaggio tenero, con pancetta o coppa di testa.

bolognese, la Piada coi ciccioli nel forlivese, la Spianata e la Schiacciata romagnola. In montagna, la maggiore disponibilità di legna e le condizioni climatiche hanno da sempre raccolto intorno al camino il maggior numero di attività. In montagna l'allevamento intensivo non si è mai sviluppato e i grassi, gli oli si acquistavano, quindi la risorsa più ovvia per cucinare restava il camino o i focolari che venivano tenuti accesi per giorni quando si dovevano essiccare le castagne. L'ampia e continua disponibilità di braci ha facilitato, per scelta obbligata, lo sviluppo della cottura sui testi, nelle sue tante varianti. Nascono così le Crescentine bolognesi, i Borlenghi, e i Ciacci modenesi, i Necci lizzanesi di Lizzano in Belvedere in provincia di

La RICETTA della PIANURA

CRESCENTINE ALL'ORTICA

ricetta depositata alla Camera di Commercio di Bologna

Ingredienti:

500 g di farina 0

1 dose da ½ kg per pizza (in alternativa 25 gr. di lievito di birra)

50 g di ricotta

½ cucchiaino di olio evo

Ortica q.b.

Sale

Per friggere: olio di semi o strutto

Procedimento: il periodo migliore per raccogliere le ortiche è la primavera. Raccogliere le ortiche e pulirle indossando i guanti per evitare l'irritazione alla pelle. Effetto che andrà perduto cuocendola in acqua. Si può cuocere una quantità maggiore di ortica e conservarla in freezer per utilizzarla all'occorrenza. Su un tagliere setacciare la farina con la dose (o sciogliere il lievito di birra in acqua tiepida). Fare un incavo nel centro, mettere la ricotta, l'ortica tritata grossolanamente, l'olio di oliva e il sale. Impastare fino a quando l'impasto non risulterà liscio e omogeneo. Lasciarlo riposare un'ora. Trascorso il tempo tirare una sfoglia non troppo sottile e tagliarla a rombi di 5-6 cm per lato. Friggere le crescentine in una padella dal bordo alto in abbondante olio caldo o strutto. Farle asciugare su carta assorbente da cucina e servirle calde, accompagnate da salumi, formaggi freschi, sott'aceti e sott'olio. Si possono preparare crescentine senza ortica, con ortica e con vino rosso per portare in tavola crescentine di diverso colore.

Bologna. In alta montagna la quasi esclusiva disponibilità di farina di castagna ha poi portato alla nascita delle varianti di tutti questi prodotti ma a base di castagna come i Necci. Anche in questo caso le braci sono anche alla base della nascita delle varie focacce cotte nella cenere. La presenza e la diffusione del forno da pane non è mai stata omogenea, esistevano forni privati e forni pubblici e comunque il pane, nei casi migliori, si faceva una volta alla settimana e quindi le "seconde" cotture, quelle che si facevano quando era terminata quella del pane in genere non erano utilizzate per le focacce ma erano dedicate a prodotti diversi come la carne o l'essiccamento della frutta ...del resto c'era a disposizione il pane caldo!



Affacciato sulla piazza principale di Marzabotto, l'HOTEL MISA-Bar Ristorante offre un confortevole soggiorno in un contesto ricco di itinerari storico-turistici. E' dotato di camere singole e matrimoniali con frigo bar, TV, aria condizionata, WiFi, telefono interno, ampio giardino e parcheggi riservati. La struttura è anche dotata di Bar e Ristorante, con gestione autonoma.

HOTEL MISA

Hotel - Ristorante

Piazza Martiri delle Fosse Ardentine 1 - 40043 Marzabotto (BO)
Tel. 051 932800 - 347 6495569
www.misahotel.it - info@misahotel.it



L'Hotel Ebe è una struttura moderna nel cuore del Mugello, recentemente ristrutturata e ampliata. L'hotel dispone di 24 camere, tutte dotate di tv, telefono, bagno, frigobar e asciugacapelli; La cucina del Ristorante Ebe propone piatti appartenenti alla cucina tradizionale toscana e romagnola, non tralasciando però le proposte più innovative della cucina vegetariana.

ALBERGO RISTORANTE EBE

Albergo - Ristorante

Via Le Mozzete 1/A - 50037 Scarperia e San Piero (FI)
Tel. 055 848019
www.ebeweb.it - infoebe@yahoo.it



L'ospitalità tra il fascino del sapore medioevale ed il comfort moderno si completano con la storica cucina del ristorante Nonno Rossi e il Palazzo De Rossi Hotel. L'hotel offre ai propri clienti 12 camere in stile con il borgo e 4 camere in dependance con ingresso indipendente. Il servizio colazione e ristorazione è messo a disposizione dal Ristorante Nonno Rossi.

PALAZZO DE ROSSI HOTEL

Hotel - Ristorante

Via Palazzo Rossi 14 - 40037 Sasso Marconi (BO)
Tel. 051 6781376
hotel@palazzoderossi.it



L'Agriturismo Piccola Raieda è un tipico casale dell'Appennino, immerso nel verde, all'interno della riserva naturale del Contrafforte Pliocenico. Si trova esattamente sul percorso della Via degli Dei. L'agriturismo rappresenta, una comoda prima tappa con pernottamento e ristorazione tutto nella stessa struttura, senza doversi più spostare fino al giorno dopo. Sono benvenuti gli ospiti con amici a quattro zampe al seguito.

PICCOLA RAIEDA

Agriturismo

Via Brento, 3 - 40037 Sasso Marconi (BO)
Tel. 335 5937535
info@piccolaraieda.it - www.piccolaraieda.it



IL TURISMO CHE VERRA' - Tra lavoro in smart working e voglia di normalità, AppenninoSlow sta pianificando la ripartenza

Oggi ci fermiamo ma stiamo già pensando al domani

Tra virologi improvvisati, filosofi e sociologi, sui social non si fa che parlare dell'idea di "fermarsi", con campagne di comunicazione ministeriali e con #iorestoacasa per rafforzare l'idea (come se ce ne fosse bisogno). È vero dunque, ci siamo fermati. Questo, volenti o nolenti, l'abbiamo capito, o forse dovuto capire. Ma la domanda è: ci siamo realmente fermati?

Appennino Slow, come tutti, oggi ha gli uffici chiusi e vuoti, lavoriamo in smart working comunicando via web attraverso connessioni che spesso non funzionano. Ma siamo anche talmente concentrati sulla volontà di "fare qualcosa" per aiutare la nostra realtà che mai come oggi siamo coinvolti da questo pensiero. Siamo un tour operator ma non siamo "solo" un tour operator e la commercializzazione dei viaggi è il nostro secondo, terzo, quarto pensiero. Perché il primo è quello che corre subito al territorio, quello in cui viviamo, in cui abitiamo e in cui ogni giorno lavoriamo e alle persone che quotidianamente collaborano con noi. E la reazione è stata quella di dire "Ok, c'è un problema, cosa possiamo fare?". Ecco perché, invece che fermarci, ci siamo mossi in una direzione che è sembrata chiara fin dal primo momento: verso il domani, incerto e lontano; verso i nostri operatori, colpiti e feriti; verso i viaggiatori, disinteressati in questo momento ma che ugualmente

hanno bisogno di messaggi positivi e lungimiranti. E, guardandoci sugli schermi di 12 computer, abbiamo pensato di ripartire dal luogo da cui non ci siamo mai allontanati. Il nostro Appennino, una terra dove forse il tempo è più "fermo" che altrove.

Tutti noi, dalle nostre case sparse per l'Appennino, da Bologna a Vidiciatico, da Monghidoro a Marano, da Porretta a Sasso Marconi, da Monte San Pietro a Casalecchio di Reno, abbiamo avvertito l'esigenza e l'urgenza di "sentire" attraverso una telefonata i nostri operatori, quelli che di solito chiamiamo per sapere se hanno disponibilità, per una fattura da pagare, per attività legate alla promo-commercializzazione. Questa volta la telefonata è nata per sapere come stessero, loro e le loro famiglie, come se la stessero passando in questo difficile momento, come poter affrontare questa enorme crisi, insieme. Abbiamo così studiato una campagna promozionale per tutti loro (per i soci di Appennino Slow ma anche per tutte le realtà che abbiano voglia di partecipare, abbiamo infatti coinvolto anche i nostri uffici turistici di Sasso Marconi, Monghidoro e Alto Reno Terme per rendere la proposta più capillare e rappresentativa possibile) in cui realizzare piccoli video spontanei dove potessero mettere la loro faccia a raccontare le loro storie. E cosa non è venuto fuori! Tradizioni

familiari, ricette gustose e secolari, storie di generazioni che hanno affrontato ogni tipo di difficoltà, scherzi, sorrisi e risate. Preoccupazioni anche, tante. Perché non siamo ingenui e sappiamo che sarà difficilissimo il momento della ripresa ma sappiamo anche che questa nostra amata terra ha affrontato più volte ripartenze dovute agli avvenimenti storici superando ferite che mai avrebbero pensato di poter curare.

Improvvisamente le distanze fisiche che sembravano enormi sono diventate inesistenti e ci siamo ritrovati a montare i video con sorrisi e speranze e con la consapevolezza che proprio da quei volti e da quei racconti emerge il "valore aggiunto" di un viaggio nella nostra terra: l'autenticità, l'accoglienza, la spontaneità.

E da questo dobbiamo ripartire. Quindi, tornando alla domanda iniziale: sì, ci siamo fermati. Ma ci siamo fermati dove eravamo già, perché crediamo fermamente che il nostro turismo passi attraverso la responsabilità che tutti noi abbiamo nei confronti del luogo che promuoviamo e dei suoi abitanti. E oggi, ancora fermi, forse abbiamo una maggiore consapevolezza che la nostra scelta, quella che Appennino Slow fece 21 anni fa di puntare sul turismo lento, su temi come la sostenibilità ambientale e culturale, era la scelta più giusta da fare.

Il tuo viaggio nella nostra terra:
I NOSTRI OPERATORI SI RACCONTANO!



IO CI METTO LA FACCIA... E TU?

Sei un operatore turistico e hai voglia di partecipare con noi al racconto virtuale del territorio? Hai un'attività ricettiva e ti piacerebbe farla conoscere a tutti? Hai un ristorante e vuoi condividere le tue ricette o tradizioni? Hai un'azienda agricola o vitivinicola o di produzione e in questo periodo non ti puoi fermare ma non tutti lo sanno? Noi siamo qui con te e per te.

Contattaci via mail a info@appenninoslow.it o telefonicamente al numero 379 1528959 e raccontaci di te e della tua attività attraverso immagini e video e ti supporteremo gratuitamente

nella costruzione del tuo storytelling. La forza del nostro Appennino è quella della comunità, delle persone che ci abitano e ci lavorano e tu puoi farne parte, anche se virtualmente in questo momento.



INFO TECNICHE per i video: lasciamo assoluta libertà per i contenuti, ti chiediamo solo di fare il video in orizzontale e di "metterci la faccia" per raccontare tutte le storie che vorrai.



Il Bed & Breakfast Vacanze in Mugello si trova nel centro del paese di San Piero a Sieve. La camera, accogliente, completamente riarredata e con riscaldamento autonomo, è composta da un letto matrimoniale e un letto a castello (4 posti letto). Possibilità di aggiungere una culla per bambini fino ai 2 anni. Le colazioni sono preparate usando alcune ricette tipiche.

B&B Vacanze in Mugello
Bed and Breakfast

Via Provinciale, 50, Loc. San Piero a Sieve - 50038 Scarperia e San Piero (FI)
Tel. 347 5588512
www.holidayinmugello.it - vacanzeinmugello@virgilio.it

eXtraBo
il paesaggio verde di Bologna green landscape in Bologna

eXtraBo è il nuovo spazio nato per raccontare, tramite gli operatori turistici dell'Appennino, Area imolese e Pianura, il territorio fuoriporta di Bologna.

eXtraBo

Punto Informazioni Turistiche

Piazza del Nettuno, 1/ab - 40124 Bologna (BO)
Tel. 346 1159222
extrabo@bolognawelcome.it

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



inadenti, tantomeno numi tutelari col dovere di salvare un mondo in estinzione. Si tratta piuttosto di una convivenza nella forma dell'ascolto profondo e della compenetrazione, semplicemente aliena da cure di tipo heideggeriano, da apparati tecnici e dal pensiero progettante.

Una lettura commentata di **Ascoltare gli alberi, l'opera del filosofo, poeta e scrittore statunitense dell'Ottocento**

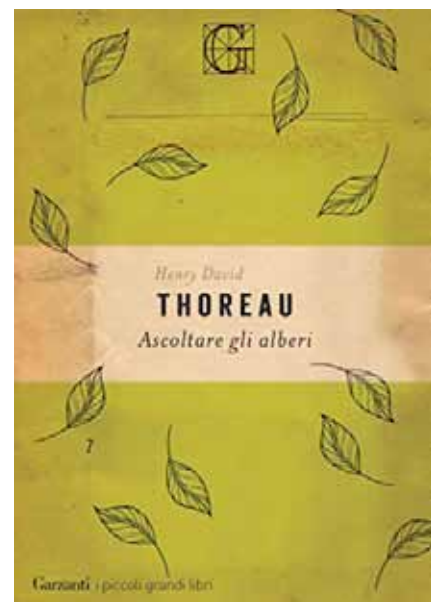
Impressioni su Thoreau

Testo di **Giorgio Morgione**

Sapendo bene quanto questa rivista incontri l'interesse di camminatori e amanti della natura, ho avvertito lo stimolo di condividere le impressioni suscitate dalla piccola raccolta di scritti di David Henry Thoreau, intitolata *Ascoltare gli alberi* (trad. it. di Alba Bariffi, Garzanti, Milano, 2019). Si tratta di una selezione di pensieri e impressioni dello scrittore statunitense, provenienti dal *Diario* e altre opere, composti tra il 1837 e il 1860, articolata in cinque brevi capitoli.

La lettura del Thoreau naturalista può somigliare a un esercizio

di respirazione. Qualcosa di incondizionato che fareste dinanzi a un prato aperto oppure dentro un bosco, ma è altrettanto spontaneo pensare che non si tratti di un comune respirare, poiché lo scrittore ci invita ripetutamente a uno scambio che risveglia l'intero coro dei nostri sensi. I fraseggi che qui si susseguono sprigionano una luce invernale, tagliente, come quella di un sole riflesso nella neve. Un passo di gamba di Thoreau dura un'intera meditazione, nutrita dall'indole di quest'intellettuale spesso agreste e cacciatore. Le descrizioni sono brevi, di uno sguardo che si posa stupito e penetrante sugli elementi. Oppure sono proprio questi a chiamarle: un fiume non profondo, lontane colline, il vento che fa mormorare le chiome, il rosso ardente del tramonto. Ne segue la vita. I pesci, i pascoli, i rapaci, gli insetti e soprattutto gli alberi, coi loro nomi, il portamento, i frutti, le foglie dipinte dalla stagione. Con Thoreau si cammina doverosamente soli, eppure sempre in polifonica compagnia: «Io vengo alla mia solitaria passeggiata nei boschi come chi ha nostalgia si dirige verso casa [...] È come se in quei luoghi incontrassi sempre qualche compagno illustre, sereno, immortale, infinitamente incoraggiante anche se invisibile,



e camminassi insieme a lui». *Compagni di viaggio* è anche il titolo dell'ultimo capitolo, che inizia con un racconto dove il protagonista è un pino bianco. Thoreau vi si arrampicò fino in cima scoprendo l'insospettato punto di vista dell'albero. E non solo. Sulle sue estremità sventanti trovò dei germogli rossi. Ridiscese e impiastricciato di resina si diresse dritto al villaggio per mostrarli agli altri. Persino cacciatori e contadini dissero di non averne mai visti prima. Quasi come uno Zarathustra ante litteram, Thoreau torna tra gli uomini per raccontare quanto ha veduto di un archetipo smarrito o dimenticato sotto la coltre millenaria del cammino della civiltà. Si è esseri umani nella semplice naturalezza di ciò che è uomo, nudi dinanzi alla terra, alla vegetazione, alle impenetrabili nebbie, allo sfregare di rami spogli, nudi dunque, ma in dialogo con ogni cosa, l'alburno e il durame, i licheni, le anguste cenge, le radici, l'acqua

di palude. Il sentiero non chiede una mappa, è lui che ci guida, si avvanza lentamente sovrascrivendo sul paesaggio il dettato dei nostri sensi. Che Thoreau allarma a ogni passo, perché in ogni angolo di quei luoghi è riposta una semantica che attende le nostre parole. Ci si ritrova così estranei con la mente e distanti nel tempo da ogni filosofia

ecologista: non si avverte il bisogno di proteggere la vita con le sue forme interminabili e sorprendenti, non si è raggiunti da rimorsi etici generati dalle nostre cattive abitudini sociali, perché la sensazione che si prova dinanzi alla natura non è di avere a che fare con altro da noi, con Thoreau non siamo i recidivi predatori, non ci sentiamo ospiti

Il nuovo romanzo di Bracci **ALLA RICERCA DELLE VIE TRANSAPPENNINICHE PERDUTE**



Dopo quasi cinque anni di ricerche, nasce questo libro che vorrebbe essere una sintesi, il più possibile corretta, sulla conoscenza, nel terzo millennio, delle strade antiche che attraversarono l'Appennino del comprensorio bolognese e che per secoli sono state dimenticate o scomparse. Nel libro sono espone le più probabili ipotesi sulla loro creazione a partire dalla Preistoria. Interessante è stato evidenziare come siano nate le vie di comunicazione e come è stata la loro evoluzione nei secoli. L'autore ha cercato di mettere in evidenza, su come si siano avvicinate culture e diversissime civiltà. In comune hanno avuto tutte lo stesso destino: sono scomparse. Questo ed altro rappresenta l'ossatura di questa pubblicazione tra ipotesi diverse di archeologi ed appassionati ricercatori (spesso in contrasto tra loro). Il risultato finale è racchiuso in una frase: camminiamo sempre sulla Storia. Il libro è disponibile presso la casa editrice EDITOGRAFICA di Rastignano e su Amazon oltre contattando lo stesso autore.

Privo di velleità messianiche, Thoreau non si presenta come il tipo che voglia salvare la terra, impresa tanto inafferrabile quanto presuntuosa di cui oggi molti di noi vorrebbero farsi carico. È vero, quello di Thoreau è stato soprannominato il secolo del carbone, ma lo spirito dello scrittore, in quell'epoca certamente non attraversata da un allarme climatico, non poteva essere quello di un apostolo dell'ambientalismo. Egli sembra mostrarci piuttosto che uomo e natura vivono un medesimo tempo e una medesima condizione immanente, sembra dirci che le siamo sempre stati dentro, che non vive e non respira per noi, né vive, né respira a causa di noi. Il vivente non termina con la morte, ma le sopravvive nell'estetica, come una foglia appassita d'autunno che conserva il suo disegno perfetto mentre i suoi colori mutano in nuova bellezza preannunciandone la caduta. Forse per uno zaino da escursione i libri naturalistici di Thoreau risultano ingombranti, ma *Ascoltare gli alberi* è un piccolo libro che ne racchiude il cuore. Qualunque sia il nostro prossimo cammino, consideriamolo un possibile viatico.



“Finalmente il nuovo libro di Gianfranco Bracci che chiude la trilogia di Aura e Sebastiano...un avvincente romanzo dove un mix di storico e poliziesco, in un susseguirsi di colpi di scena, lasciano il lettore senza fiato.”

Presenta questo talloncino presso:
- Ufficio InfoSasso a Sasso Marconi
- Uffici IAT di Monghidoro e Alto Reno Terme
- Filiali Emil Banca

Nei punti indicati puoi acquistare il romanzo a 13,00 euro invece che a 16,00



Il 2020 è l'anno della ciclabilità metropolitana: dalla Ciclovía del Sole alla Grande Ciclabile Reno-Galliera, in cantiere ci sono 126 km di nuove strade dedicate alle due ruote

Quasi 400 chilometri di piste ciclabili

Testo di **Davide Bergamini**



La bicicletta sta diventando un mezzo sempre più utilizzato in tutto il mondo: che sia per viaggi di piacere (i numeri del cicloturismo crescono esponenzialmente ogni anno di più) o per spostamenti quotidiani. Peraltro tutti i piani della mobilità (compreso il PUMS recentemente approvato dalla Città metropolitana di Bologna) indicano nella bicicletta uno dei mezzi in prospettiva più importanti per ridurre gli spostamenti in auto e quindi l'inquinamento dell'aria che respiriamo. Questo risulta ancora più interessante se si pensa che la diffusione della bici elettrica è una realtà che si sta diffondendo sempre di più permettendo spostamenti quotidiani sempre più lunghi e rendendo questo mezzo ecologico ancor più competitivo rispetto ad altri. Il nostro territorio si sta preparando a questo nuovo scenario e il 2020 rappresenta un anno di svolta nel quale prende concretamente forma la Rete Ciclabile Metropolitana che collega i diversi Comuni del territorio.



Ciclovía del Sole - il ponte ciclabile



Qui e in alto a destra, alcuni cantieri per la Ciclovía del Sole

Verranno infatti aperti ben 126 km di nuove piste ciclabili con un + 50% rispetto all'esistente (sono 248 i chilometri già percorribili), senza considerare le tante realizzazioni "interne" ai comuni. Non solo: per la prima volta si inizieranno a considerare queste ciclabili come una rete unica per la mobilità sostenibile creando un'unica immagine coordinata (logo e cartellonistica) per tutto il territorio. Il 2020 è inoltre l'anno che vedrà dell'apertura di due grandi Ciclabili molto importanti. A settembre (anche ad oggi non sappiamo se l'emergenza sanitaria dovuta al coronavirus costringerà a posticipare lavori e inaugurazione, ndr) verrà infatti inaugurato il "tratto bolognese" della Ciclovía del Sole (che fa parte della Ciclabile europea

Eurovelo 7 che collega Capo Nord a Malta per 7.400 km complessivi) che renderà percorribile la Ciclovía dalle porte di Bologna al Brennero e nei prossimi anni anche verso sud fino a Firenze. Un percorso che fa parte del Sistema Nazionale delle Ciclovie Turistiche ed il primo di portata europea ad attraversare il nostro territorio. Il cantiere che varrà concluso durante l'estate riguarda il tratto sul rilevato dismesso dell'ex ferrovia Bologna-Verona: 46,3 km dal confine tra Emilia-Romagna e Lombardia alle porte della città di Bologna, connessi con le stazioni ferroviarie e le ciclabili comunali esistenti, che attraversa 8 comuni: Anzola, Camposanto, Crevalcore, Mirandola, Sala Bolognese, San Felice sul Panaro, San Giovanni in Persiceto



e Sant'Agata Bolognese, interessando complessivamente un bacino di oltre 100.000 abitanti.

Molto significativa anche l'apertura, questa primavera, della grande Ciclabile Reno-Galliera: un'unica rete di 36 chilometri che collega tra loro 8 comuni della pianura (Argelato, Bentivoglio, Castello d'Argile, Castel Maggiore, Galliera, Pieve di Cento, San Giorgio di Piano, San Pietro in Casale), stazioni ferroviarie, centri abitati, ambiti produttivi, poli specialistici (Interporto) e aree di

particolare rilevanza ambientale. Finanziata con un contributo statale dal "Programma straordinario di intervento per la riqualificazione urbana e la sicurezza delle periferie" rappresenta una novità assoluta per il nostro territorio: una risposta alla crescente domanda di mobilità alternativa di cittadini e cicloturisti. Oltre a queste due "opere", significative per motivi diversi anche dal punto di vista simbolico, sono tante altre le piste ciclabili che verranno concluse nella città

La mobilità che verrà

metropolitana durante il 2020. Solo per citarne alcune: il percorso ciclopedonale di Ceretolo a Casalecchio, quello di Ponte Rizzoli a Ozzano, il collegamento tra Stazione Sfm Budrio e Centro Protesi Inail Vigorso, la ciclabile Castenaso-Villanova, la Granarolo-Viadagola, la Bazzano-Muffa e Bazzano-Monteveglio in Valsamoggia, i percorsi ciclabili panoramici in Appennino, mentre prosegue la realizzazione di varie tratte della ciclabile sulla Via Emilia (S. Lazzaro-Ozzano-Castel San Pietro). Sempre quest'anno verrà inoltre aperto, a Persiceto, il primo Bad&Bike del territorio (attività ricettive, bicigrill, ciclo-officina). Un fermento sul territorio che non c'era mai stato, in queste dimensioni. Anche per questo si è deciso di indicare il 2020 come "anno della Ciclabilità metropolitana".

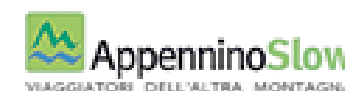
Maggiori info su:
www.cittametropolitana.bo.it

Nelle VALLI BOLOGNESI

Fai pubblicità su questa rivista

Chiama o invia un sms al 340.0616922

mail: michaela.appenninoslow@gmail.com



Luci sul canale di Reno nel tratto tra le vie Malcontenti e Oberdan grazie alla raccolta fondi e alla partecipazione alle iniziative promosse da Canali di Bologna

L'archeologia delle acque

Canali di Bologna si occupa principalmente della Sicurezza idrogeologica e qualità ambientale, un lavoro continuo e costante perlopiù invisibile, non per questo meno utile. Portare acqua durante i periodi siccitosi e portarla via quando ce ne è troppa è l'attività regolatrice di tutti i giorni, l'operatività che consente di contrastare ed attenuare gli effetti determinati dagli eccessi atmosferici.

Negli ultimi anni Canali di Bologna si pone anche come obiettivo quello della valorizzazione del patrimonio idraulico cittadino e dei suoi sotterranei e lo fa attraverso diverse iniziative come per esempio Effetto Blu prevista (prima dell'emergenza sanitaria, ndr) per la giornata di sabato 9 maggio. Questa manifestazione sarà volta alla scoperta della Chiesa di Casalecchio e delle opere idrauliche ad essa collegate che sono espressione di una tecnologia paleoindustriale di grande impatto monumentale e paesaggistico e vanno considerate come uno dei siti di "archeologia delle acque" più interessanti e significativi d'Europa. Nel 2000 la Chiesa ha ottenuto il riconoscimento UNESCO di "Patrimonio messaggero di una cultura di pace a favore dei giovani".

La manifestazione EFFETTO BLU dà la possibilità di esplorare siti storico-tecnici normalmente non accessibili al pubblico, la cui storia attraversa i secoli dal Duecento fino ad oggi. Dalle ore 10:00 fino alle 22:00 si alterneranno appuntamenti musicali, intrattenimento, visite guidate insolite e degustazioni a tema presso i siti principali che parlano della storia del sistema delle acque

casalecchiesi: si potrà visitare l'antica Chiesa di Casalecchio, i Paraporti, il lido 15 e molto altro ancora. Chiunque può essere protagonista della manifestazione organizzando eventi collaterali (visite, mostre, rappresentazioni teatrali, laboratori,...) per divulgare la cultura dell'acqua, con lo scopo di salvaguardare e promuovere il patrimonio idraulico del territorio ai suoi cittadini e al turismo. Tenetevi aggiornati sul sito www.effetto blu.it

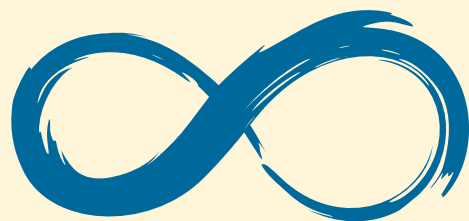
Iniziativa simile a quest'ultima si terrà anche a Bologna (naturalmente se si potrà organizzare) il 9 giugno, ossia la NOTTE BLU: una manifestazione con l'obiettivo di valorizzare il patrimonio tecnico-idraulico e architettonico di Bologna Città d'Acque.

Il programma (che ovviamente dovrà essere confermato) includerà percorsi tematici guidati, conferenze, laboratori didattici per bambini, musica live, spettacoli teatrali, mostre fotografiche e visite guidate a siti solitamente non accessibili al pubblico. NOTTE BLU è un'occasione unica di scoprire questo straordinario patrimonio nascosto sotto i nostri piedi.

Durante questo appuntamento sarà inaugurato il progetto di illuminazione il Canale Illuminato, questo progetto di valorizzazione notturna nel canale di Reno nel tratto tra le vie Malcontenti e Oberdan è stato reso possibile grazie alla raccolta fondi che la comunità ha sostenuto da anni partecipando alle iniziative promosse da Canali di Bologna.

Per maggiori info: **Silvia Gianni**
relazioniesterne@canalidibologna.it
389/5950213

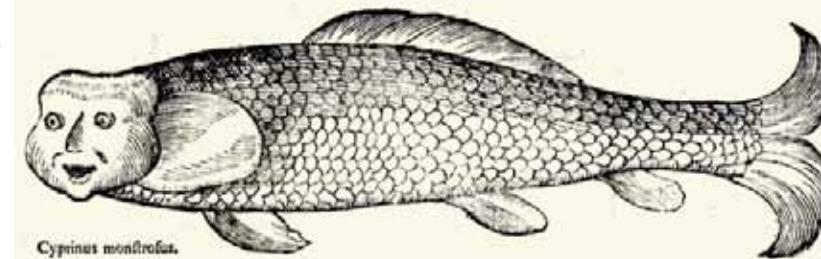
CANALI DI BOLOGNA



CONTATTI CANALI DI BOLOGNA
389/5950213
relazioniesterne@canalidibologna.it
www.canalidibologna.it
[fb/CanalidiBologna](https://www.facebook.com/CanalidiBologna)



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



La descrizione della carpa di Ulisse Aldrovandi e strani ritrovamenti in giro per l'Europa

La regina dei fiumi nell'immaginario bolognese del Cinquecento

Gli scudi bruni sul dorso, le pinne rossastre che escono dalle acque melmose dei canali, i salti frenetici nel periodo degli amori e la risalita selvaggia delle briglie, fanno di questa essenza asiatica, da tempo naturalizzata, qualcosa di ancestrale. Presente da oltre la Chiesa di Casalecchio fino al Navile, e incidentalmente di passaggio nel tratto sotterraneo di Bologna, di certo la carpa regina (*Cyprinus carpio*) non è l'animale dall'aspetto più curioso. Robusta, con pinne solide e carnose ed i tipici barbigli che ne identificano le abitudini ecologiche, è un ciprinide limnifilo capace di raggiungere anche dimensioni da record, ma è pur sempre un comune pesce d'acqua dolce. Eppure, ci fu un tempo in cui addirittura nobili e imperatori restavano ammaliati da questo pesce di fiume. Storia e scienze naturali incontrano un briciolo di fantasia negli scritti enciclopedici cinquecenteschi del naturalista Ulisse Aldrovandi che, nel "De Piscibus Libri 5", della carpa, scrive quanto all'epoca era conosciuto, provato, sospettato e forse immaginato. In Italia, riporta Aldrovandi, i romani lo chiamano "burbaro", i mantovani "bulgato", i piacentini "carpano", i ferraresi "carpena", i veneti e i bolognesi "reina", la regina "e così sembra, sia per la sua grandezza per cui eccelle tra i pesci fluviali e lacustri, sia perché viene ricercata per le parti più pingui del suo corpo". Dagli spagnoli veniva detta "carpa". Il termine accademico per l'epoca era però "ciprino". Aldrovandi riporta la possibilità che l'origine del

nome fosse legata alla stessa Venere alla quale veniva accostata per promiscuità e fertilità. Inutile dire, a questo punto, che le sue carni e il suo "unto" erano ricercate per "eccitare Venere", favorire coito e concepimento. Aldrovandi fa poi riferimento ad una "pietruzza" estratta dal capo, utilizzata popolarmente per dare sollievo ai malati in grave stato febbrile, capace di sedare e rinfrescare. Si tratta degli otoliti, formazioni lamellari di sali carbonatici che nel pesce partecipano alla corretta percezione dell'orientamento spaziale e ricezione dei suoni. Aldrovandi racconta anche di ciprini mostruosi, dal lungo rostro e dalle carni squisite, dai colori accesi, finiti nei vivai e mercati d'Europa. Animali difforni dalla normalità, ma che per morfologia esterna e evidenze anatomiche potevano essere considerati teleostei (pesci ossei) e, in seconda istanza, essere assimilati ai ciprini. Il Naturalista manifesta anche nell'interpretazione di queste descrizioni, non di prima mano, la sua modernità nel modo di classificare la natura. Fra le apparizioni degne di nota, ricorda quella del 1564, quando fu catturato, nella giurisdizione di Amburgo dal Conte di Brandeburgo, un animale che per inusitata bellezza fu spedito ad Augusta addirittura a Carlo V Imperatore che li teneva i suoi comizi e che a sua volta lo donò alla sorella Maria. Si dice che anche da cotto mantenne i suoi colori, il verde acceso, il dorato, il rosso intenso ed un profondo ceruleo. "Gli furono attribuiti colori così meravigliosi e splendidi da

poter gareggiare con i più incantevoli e ragguardevoli pesci del Mar Rosso".

Una storia molto umana, fatta di conti pescatori che fanno di carpe un dono imperiale. Relativamente alla livrea non c'è nulla di particolarmente anomalo, le coloratissime Koi altro non sono che selezioni, la specie resta la stessa. Trovare carpe dai colori vivaci in natura non è poi assolutamente impossibile. Diverso è imbattersi in pesci che per rarità e aspetto improbabile siano condotti in lungo e in largo a guisa di grotteschi miracoli.

Qualcosa di abominevole e di strabiliante allo stesso tempo, era apparso nel 1545 in un fiume austriaco nelle terre di Retz. Qualcosa di mai visto né dagli anziani né dai più eruditi, che dalla loro erudizione non seppero trarre una sola parola di spiegazione. Un corpo tozzo, massiccio, dai toni scuri che sfumavano nel dorato, da carpa, ma poi un'anomalia. Molti pesci d'acqua dolce hanno aspetti decisamente caratteristici, volendo, impressionanti, quale bizzarra sorpresa era rimasta impigliata nelle reti? Cosa poteva esserci di più orrido del capo viscido di un gigantesco siluro, dell'aspetto serpentino di un'anguilla, delle lunghe file di denti traslucidi di un luccio? Cosa di più "mostruoso"? Un pesce dal volto umano.

Troverete tutte le iniziative dell'associazione Vitruvio su:
www.vitruvio.emr.it

Per iscrivervi alla newsletter:
associazione.vitruvio@gmail.com
Tel. 329 3659446



Costruito tra il 1365 e il 1367 dal cardinale Albornoz quando la Spagna non era ancora unita sotto un'unica monarchia, ebbe il titolo di Real Colegio da Carlo V quando venne a Bologna per essere incoronato Imperatore del Sacro Romano Impero (1530). In sette secoli di storia ha ospitato tanti personaggi tra i quali anche Miguel de Cervantes, autore del 'Don Chisciotte della Mancia', e Ignazio di Loyola, fondatore della Compagnia di Gesù



OSPITÒ ANTONIO BERNABEU TRA I FONDATORI DEL BOLOGNA FC



Tra i tanti studenti spagnoli che negli ultimi sette secoli hanno soggiornato al Collegio di Spagna ce n'è uno che ai bolognesi sta particolarmente a cuore. Tra queste mura medievali, tra il 1909 e il 1912 soggiornò anche il giovane Antonio Bernabéu che, assieme al medico austro-ungarico Emilio Arnstei e ad altri pionieri, in una birreria del centro città il 3 ottobre del 1909 fondò il Bologna Calcio. Bernabeu era a Bologna per studiare giurisprudenza e una volta laureato tornò in Spagna dove diventò dirigente del Real Madrid, come il fratello Santiago, che sarà il più importante presidente della storia del Real a cui oggi è intitolato lo stadio della capitale iberica. In tre stagioni in rossoblù Antonio Bernabéu ha messo a segno 8 gol in 13 partite.

Collegio di Spagna

Testo di **Gian Luigi Zucchini**

Di solito non ci si fa caso, ma imboccando via Collegio di Spagna da via Saragozza, si nota una massa scura di verde che tracima da un'antica muraglia; e si suppone che lì ci sia un grande giardino, che invece non c'è (almeno, non enorme). Ma, proprio all'angolo tra le due strade, si dovrebbe invece far caso al bellissimo portone con grandi rilievi, che vengono poi ripresi lungo l'edificio, per giungere infine, al termine della via, ad un altro bellissimo portale scolpito, dove in grandi dimensioni viene riportato in pietra lo stemma dei re di Spagna.

La strada prende il nome dal Collegio fatto costruire - tra il 1365 e il 1367 -

dal cardinale Albornoz, arcivescovo di Toledo, per accogliere studenti spagnoli desiderosi di approfondire i loro studi in Italia, ma in particolare a Bologna, sede di un'Università, già allora celebre in Europa soprattutto per gli studi giuridici.

La Spagna non era ancora unita in un unico regno, che avvenne nel 1475 quando Ferdinando d'Aragona e Isabella di Castiglia unificarono il Paese sotto un'unica monarchia. Il Collegio di Bologna fu costituito oltre un secolo prima ed ebbe il titolo di 'real collegio' da Carlo V d'Asburgo quando il sovrano si recò a Bologna, nel 1530, per essere incoronato Imperatore del Sacro Romano Impero da

papa Gregorio VII nella basilica di San Petronio. La denominazione ufficiale fu allora, come anche oggi, "Real Colegio Mayor de San Clemente de los Españoles". Lo stemma sopra il portone all'incrocio con via Saragozza, e soprattutto l'altro, all'incrocio con via Belfiore, riporta gli scudi araldici degli antichi regni spagnoli: regno di Castiglia, rappresentato da un castello turrato, regno di Aragona, rappresentato da un'aquila, e regno del Leon, rappresentato da un leone rampante. Inoltre, i gigli di Francia delle casate dei re spagnoli con principesse francesi, mentre intorno, in cornice, gli stemmi dei

Il Collegio di Spagna non è aperto al pubblico; un'eventuale visita è possibile dietro prenotazione e appuntamento. Informazioni: segreteria@realcollegiospagna.it tel. 051330408

possedimenti minori del re Carlo V, che poteva fregiarsi dei titoli di conte di Fiandra, duca del Brabante, re di Gerusalemme, conte del Tirolo, re di Granada (già regno appartenente a un emiro musulmano). Infine, nel mezzo e con grande rilievo, il Gran Collare dell'Ordine del Toson d'Oro, lo stesso che si può vedere, e con gli stessi scudi araldici, nel grande rilievo in arenaria collocato sulla facciata di una casa in via Rizzoli, là posto per celebrare la venuta a Bologna del re spagnolo.

La cornice, bellissimo lavoro in pietra scolpita, è dell'architetto e intagliatore Bernardino da Milano, lo stesso che elaborò con una ricchissima trina dorata ad intaglio la cornice della "Santa Cecilia" di Raffaello in San Giovanni in Monte (l'originale è ora nella Pinacoteca Nazionale di Bologna).

L'edificio ha belle finestre ornate di fregi e decorazioni in pietra, ed ospita ancor oggi un piccolo gruppo di studenti spagnoli, distinti per impegno ed ottima riuscita negli studi. L'interno è stato via via risistemato secondo le esigenze dei tempi, ma permangono alcuni locali ancora di grande interesse storico ed artistico: innanzitutto la cappella gotica di San Clemente, che sull'altare conserva un bel polittico di Marco Zoppo, celebre pittore rinascimentale di Cento (Ferrara),

e un affresco del 1368, che si suppone di Andrea de' Bartoli. In chiesa, altri pezzi di rilievo, tra cui dipinti dei bolognesi Lippo di Dalmasio e Giuseppe Maria Crespi detto lo Spagnolo, molto amico del cardinale Prospero Lambertini arcivescovo di Bologna, poi papa Benedetto XIV.

In questo collegio furono ospitati personaggi insigni divenuti celebri per i loro studi e le loro opere; tra i più noti, Miguel de Cervantes, autore del 'Don Chisciotte della Mancia', Ignazio di Loyola, fondatore della Compagnia di Gesù, e lo stesso imperatore Carlo V, che dopo l'incoronazione soggiornò a Bologna per altri quattro mesi. Il Collegio di Spagna possiede inoltre la più ricca raccolta privata al mondo di codici miniati, di grandissimo valore storico e artistico.

L'edificio e la sua storia testimoniano l'importanza che avevano Bologna e la sua celebre antichissima università, che richiamava studenti da ogni parte d'Europa, come, tra altri, Dante Alighieri, Paracelso, Nicolò Copernico, Torquato Tasso, Pico della Mirandola, per tacere degli scienziati, medici e di altri grandi del Sette-Ottocento. E per questo nella città venivano costruiti dei colleges, residenze che si suppongono di origine inglese, mentre già dal Medioevo erano presenti a Bologna. Qui gli studenti venivano alloggiati e anche studiavano e

si perfezionavano, frequentando le lezioni dei maestri dello Studio. Oggi non ne restano più molti, dei tanti di un tempo: possiamo ricordare, tra gli altri, il Collegio dei Fiamminghi, fondato nel Seicento da Jean Jacobs e il Collegio dei Bulgari, (che però oggi hanno funzioni diverse), lo stesso Collegio di Spagna, il primo ad essere costruito per studenti stranieri, e buon ultimo, il campus universitario 'John Hopkins University', una delle più prestigiose università del mondo, situate negli Stati Uniti (Washington), in Asia (Nanchino) e in Europa, a Bologna.



NERO GIARDINI
STONEFLY
CAFE' NOIR
IGI & CO
ECCO
FRAU



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

I birichini, le balle i buli, le donne e gli altri protagonisti della cacciata degli austriaci da città

8 agosto 1848 Quando il popolo fece da sé

Testo di **Claudio Evangelisti**

L'ufficiale austriaco strisciando la spada sotto il portico entrò spavaldo dentro il Caffè Marabini e, indispettito dalle bandiere italiane esposte dappertutto, ordinò un sorbetto a tre colori, con la voluta intenzione di deridere il simbolo dell'indipendenza italiana. Fece male i suoi conti, fu malmenato e iniziò così la rivolta della "santa canaglia" di Carducciana memoria: il popolo bolognese era ormai stufo delle continue provocazioni dei "tedeschi". Nell'agosto del 1848 a due settimane dalla cocente sconfitta piemontese a Custoza, gli austriaci con la scusa di ristabilire l'ordine anche nelle legazioni, passarono il fiume Po, distrussero Sermide e invasero lo Stato Pontificio. Dopo aver ripreso Ferrara, il 6 agosto erano davanti a Bologna. Pochi giorni prima, il

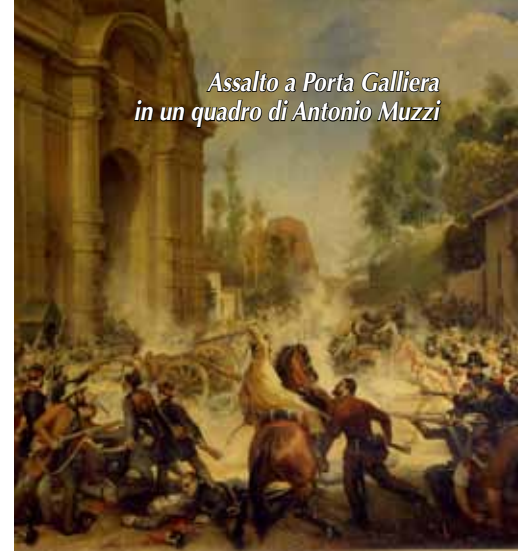
Pro Legato di Bologna Cesare Bianchetti aveva fatto sgomberare i soldati svizzeri del Papa e il corpo volontari italiani dalla città, onde evitare spargimenti di sangue e non compromettere l'appena ristabilito equilibrio diplomatico con l'Austria. La seconda capitale dello Stato Pontificio era così diventata una facile preda e si apprestava all'inevitabile occupazione. Giunto alle porte di Bologna, il tracotante feldmaresciallo Welden era ormai sicuro di poter facilmente sottomettere una delle fucine del liberalismo italiano, composta da "massoni e carbonari", ma si sbagliava. Il barone Franz Ludwig von Welden comandante della armata austriaca, aveva inviato un minaccioso proclama contro chiunque avesse osato resistergli. Al rancoroso riferimento rivolto ai cosiddetti "crociati italiani" che lo avevano combattuto, aggiunse il terribile ricordo "delle fumanti rovine di Sermide" che provò a resistergli, e che fu saccheggiata e incendiata. La mattina del sette agosto Bologna assistette all'occupazione austriaca della Gran Guardia del Palazzo Pubblico, ma immediatamente il conte Cesare Bianchetti ottenne, grazie anche alle proteste pervenute a Welden da parte dei consoli inglese e francese, che le truppe austriache non stanziassero armate entro le mura: si sarebbero potute accampare fuori porta San Felice, con gli approvvigionamenti a spese della città. Gli fu riservata la sola guardia delle Porte di San Felice, Galliera e Maggiore. Nonostante ciò, il 7 agosto il feldmaresciallo Welden si recò a pranzo alla Pensione Svizzera, poi all'Hotel Brun, nell'attuale via Ugo Bassi. Nella sera, già alcuni soldati austriaci in libera uscita poterono muoversi in città e trattarono Bologna "quasi fosse un loro feudo".

Nel mattino dell'8 agosto 1848 altri soldati e ufficiali austriaci si avventurarono in città, probabilmente allo scopo di provocare la

Augusto Majani - Il bulo e la bula



Bologna scomparsa - Costumi popolari: il bulo e la bula (1840).



Assalto a Porta Galliera in un quadro di Antonio Muzzi

Si ringrazia il Museo Civico Risorgimentale di Bologna per le immagini



Foglio volante realizzato da Agamennone Zappoli

popolazione bolognese, già inferocita, che rispose con l'uccisione di alcuni di loro e il ferimento di altri "tedeschi" che corsero a chiedere aiuto. Subito il Welden fece posizionare un cannone con la miccia accesa, disponendo alcune compagnie in ordine di battaglia poste dentro e fuori Porta San Felice. Bianchetti offrì in ostaggio se stesso, ma il popolo non lo permise. La cittadinanza bolognese composta soprattutto da una "plebaglia" organizzata in bande, prese coscienza della propria forza sociale e si armò come un vero esercito popolare. "Mandavano le campane a stormo un suono eccitante di battaglia". Accorsero i famosi e temuti "birichini" abili nel maneggiare lunghi



Assalto dei popolani bolognesi alle postazioni austriache della Montagnola

coltelli, le "balle" composte dai rissosi facchini che avevano le loro sedi nelle osterie del Pratello, Torleone e Mirasole; i violenti "buli" del malfamato Borgo San Pietro, ma anche i lavandai e lavandaie delle vie Lama e Riva Reno, dove abbondavano le armi da fuoco poiché si dovevano difendere dai furti di biancheria loro affidata dai cittadini abbienti. E proprio qui, insieme agli abitanti di San Felice e del Pratello, iniziò la ribellione del popolo bolognese. Compatta e immediata. Dai tetti, dalle finestre e da ogni angolo della strada piovvero pietre, tegole e qualsiasi cosa sugli austriaci. La battaglia si spinse verso Porta San Felice e Porta Lama, che dopo due ore di combattimenti, furono chiuse dietro al nemico e puntellate. Il popolano Paolo Mela riuscì a serrare Porta San Felice sotto il fuoco nemico e tra gli applausi dei difensori. Un drappello di Austriaci a cavallo, intervenuto da Porta Galliera, riuscì a riaprire Porta Lama, da dove penetrò un grosso corpo di truppa. I soldati, protetti dai portici, arrivano fino alla chiesa dei SS. Filippo e Giacomo dove furono respinti da una folla di popolani "di buon sangue". Ma è la piazza di fronte alla Montagnola l'epicentro della battaglia, dove gli austriaci bombardarono «sul piano dei pubblici giardini, con due cannoni, un obizzo e proiettili incendiari». Contro di loro combatteva valorosamente



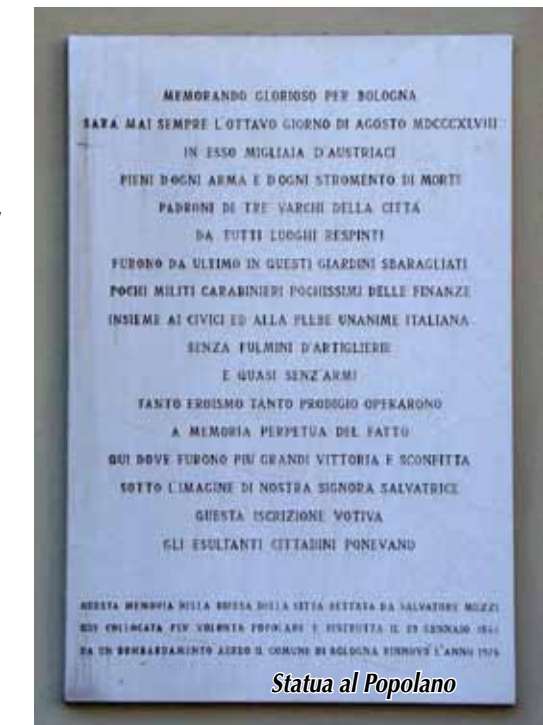
Lite tra facchini bolognesi in via Ugo Bassi

la Guardia Civica comandata dal marchese Gioacchino Napoleone Pepoli, discendente dagli antichi signori di Bologna. I popolani, a cui si unirono anche molti appartenenti ai corpi militari dei Carabinieri e dei Finanziari, risposero con carabine e moschetti. Il fuoco arse a palazzo Gnudi, sul canale del Reno, subito spento dai pompieri.

Le donne furono grandi protagoniste dell'8 agosto 1848, parteciparono alla costruzione delle barricate, portarono pietre e fascine, sostennero i feriti. Gli scontri si conclusero a sera con la cacciata degli Austriaci che, dopo la morte del loro comandante di artiglieria, uscirono in rotta da Porta Galliera. "Sappiamo che il popolo fece da sé", scrive Carolina Pepoli Tattini nelle sue lettere alla madre Letizia Murat a Roma, perché Bologna si è fatta onore. "Senza alcun materiale di guerra e quasi senza armi", solo con il "valore che ispira l'amore della patria e della libertà", Bologna, secondo Enrico Bottrigari, ha saputo "cacciare lo straniero dalle sue mura". E l'onore e l'onore della difesa della città rimasero soprattutto nelle mani dei popolani, dal momento che i signori, tranne poche eccezioni, si erano nascosti. Per questi eroici fatti, la città venne fregiata del titolo di "Benemerita del Risorgimento Nazionale", la piazza fu rinominata "VIII agosto" e nel 1903 venne installata la statua



Popolani in piazza Ravegnana, al centro un classico bulo del Borgo San Pietro



Statua al Popolano



La Locanda di Bivigliano è un ristorante con camere, sul percorso dell'ultima tappa della "Via degli Dei". Tutte le stanze sono dotate di TV, phon, set di cortesia, wi-fi e bagno privato. La colazione a buffet, è arricchita con ottime torte casalinghe. Presso La Locanda, la tradizione è d'obbligo e al ristorante potrete gustare specialità della cucina toscana. È possibile anche mangiare all'aperto, nel giardino.

LA LOCANDA DI BIVIGLIANO

Bed & Breakfast

Via Fittaccia, 5 - 50036 Bivigliano (FI)
Tel. 055 406893
locandadibivigliano@libero.it



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

B&B ANTICA TERRAZZA PIETRAMALA

Bed and Breakfast

Via Pietramala, 822 - 50033 Firenzuola (FI)
Tel. 335 1016576
sarti.robertostefano@libero.it

È scomparso lo scorso febbraio il noto baritono bolognese. In quasi mezzo secolo di concerti nei teatri di tutto il mondo ha cantato con i più grandi, da Pavarotti a Placido Domingo, da Montserrat Caballé a José Carreras

FRANCO BORDONI

La voce di Bologna

Testo di **Giuliano Musi e Adriano Bacchi Lazzari**

È scomparso nei mesi scorsi Franco Bordononi, notissimo baritono bolognese che ha lasciato un'impronta indelebile nella lirica internazionale e in particolare nella esecuzione delle opere di Verdi di cui ha sempre approfondito lo spirito intrinseco ai vari personaggi. La luminosissima carriera di Bordononi è iniziata al termine della seconda guerra mondiale ed è proseguita fino al 1990 con una serie interminabile di successi e la soddisfazione di aver cantato insieme agli altri grandi della lirica mondiale.

Franco Bordononi nasce a Bologna e si avvicina al canto da adolescente. È incoraggiato da Tina, una sua parente, che aveva intuito nella bella voce di Franco le potenzialità per studiare canto e tentare la difficile carriera di interprete lirico. Franco è affascinato dalle canzoni del baritono Gino Bechi, il baritono più popolare dell'epoca, che la RAI manda in onda quasi giornalmente, e ama ripeterle in famiglia, per imitazione. Probabilmente è in una di queste occasioni

che Tina si rende conto che quel ragazzino, già perfettamente intonato e con innato senso del ritmo musicale, va incoraggiato allo studio.

Bordononi acquista e ascolta, fino a consumarli, alcuni dischi di arie d'opera interpretate dal baritono Carlo Tagliabue e dal tenore Beniamino Gigli. Grazie ad una spiccata intelligenza e a una rara sensibilità musicale, riesce a percepire la perfetta tecnica di emissione dei due "maestri"; compie così progressi sorprendenti registrando e riascoltandosi sulle bobine del piccolo ma storico "Geloso". Lentamente riesce a impadronirsi dell'intera gamma baritonale e inizia a cantare nei locali della lirica ma anche nelle osterie, nei circoli e ovunque ci sia un pianoforte per accompagnarlo, l'importante è cantare in pubblico.

È un periodo in cui si può confrontare con cantanti professionisti di generazioni precedenti come i grandi bolognesi Luigi Piazza baritono ed Ettore Bergamaschi tenore. Si sente pronto per partecipare a concorsi di canto e centra il risultato sbaragliando la concorrenza. È vincitore addirittura in nove prestigiosi concorsi internazionali tra cui Busseto, Fano, Monaco e quello a cui tiene maggiormente, il Concorso Nuove Voci Verdiane di Parma. Finalmente diventa parte integrante della categoria degli artisti lirici professionisti e ne ha conferma entrando al Teatro Comunale di Bologna come comprimario. È talmente bravo che il suo nome viene abbinato ai ruoli più importanti delle seconde parti; è quello che si definisce un "comprimario di lusso".

La solida fama acquisita diventa però anche un freno. Pur sentendosi pronto per i primi ruoli, peraltro sostenuti saltuariamente con chiari successi in alcuni teatri di provincia, è quasi obbligato però ai ruoli di secondo baritono (che spesso nascondono oggettive difficoltà), per l'estrema sicurezza che garantisce alla direzione del teatro.



*Un Ballo in Maschera (Renato),
Opera House - San Francisco 1971*

FRANCO BORDONI
Bologna 1 gennaio 1932 – 13 febbraio 2020

La situazione si sblocca il 23 dicembre 1967 quando gli si presenta la grande occasione. Si rende indisponibile all'improvviso il baritono titolare del ruolo per Rigoletto di Verdi e, non essendo previsto un sostituto, si bloccano le prove. Qualcuno del coro suggerisce al maestro il nome di Bordononi affermando che conosce l'intera parte. Il maestro invita Bordononi a provare e senza fare la minima correzione gli affida il difficile ruolo. Accanto al tenore spagnolo Giacomo Aragall, Bordononi offre una magistrale interpretazione di Rigoletto e ottiene un successo personale che gli apre immediatamente la carriera internazionale. Finiscono così anche i lunghi anni di sacrifici personali e familiari perché d'incanto vede avverarsi tutto ciò in cui lui e la moglie Marisa avevano sempre creduto.

Franco canta in tutto il mondo, con i colleghi più famosi, imponendosi come il migliore baritono verdiano della sua epoca. La sua straordinaria carriera ha sfiorato il mezzo secolo (canta dal '53 fino al Duemila), è stata tra le più longeve e si è snodata senza soste nei più grandi teatri d'Italia e del mondo.

Ha trionfato con i titoli più rappresentativi di Verdi ma anche di Giordano, Leoncavallo, Puccini, Donizetti e Mascagni. Il suo repertorio comprendeva cinquantatre opere, quindici erano di Giuseppe Verdi l'autore a cui è sempre stato più legato, che ha studiato a fondo e che lui stesso definiva "il mio datore di lavoro". Ne ha sviscerato ogni particolare musicale e interpretativo, coglieva le varie sfumature leggendo "tra le note", ma anche prendendo spunti dal famoso "copialettere" del Cigno di Busseto che, nelle tante missive inviate a varie



personalità, a volte esternava come lui avrebbe voluto venisse reso il carattere di questo o quel personaggio.

La voce di Franco Bordononi, esemplare per timbro e colore di baritono drammatico, nella sua completa estensione saliva dal centro al registro acuto, mantenendo invariata l'ampiezza del suono, l'uniformità delle vocali, l'assoluto dominio della famosa e, per molti sconosciuta, zona del "passaggio". Questo gli consentiva di non avere note sorde nella intera gamma e di ottenere una perfetta tecnica di emissione assistita dall'uso del diaframma, di rare elasticità e resistenza, coadiuvato da una perfetta respirazione.

Franco Bordononi plasmava la voce come la più duttile materia plastica, ciò è evidente nelle tonanti invettive, nella dolcezza accorata delle scene paterne, nella mezzavoce sempre virile e ben distinguibile dal falsettone e nella capacità di far percepire al pubblico la lacrima nella voce; con queste caratteristiche ha raggiunto, nei grandi ruoli verdiani e non solo, una imponenza monumentale. Durante l'intera carriera l'amore per Verdi lo ha continuamente stimolato tanto da riuscire a capirlo sempre più a fondo raggiungendo una vera simbiosi di pensiero.

È stato Jago in Otello con Mario Del Monaco al Sociale di Mantova; con Pavarotti è stato: Belcore in Elisir d'amore, Marcello in Bohème e Renato in Un ballo in maschera a San Francisco, (debutto del tenore modenese in questo ruolo). Ha avuto un magnifico rapporto anche con Placido Domingo che, dopo averlo ammirato ne Il Trovatore a Barcellona, quando poi diresse la stessa opera ad Amburgo volle il baritono bolognese come Conte di Luna. Col tenore spagnolo ha cantato I Vespri Siciliani (e con Montserrat Caballé) a Barcellona, La forza del destino, La Bohème e Un ballo

in maschera. Con José Carreras ha cantato La forza del destino, Un ballo in maschera a Vienna, La Gioconda a Barcellona e Roberto Devereux ad Aix en Provence (ancora con la Caballé). È stato Escamillo in Carmen, nell'ultima recita di Richard Tucker prima dell'improvvisa scomparsa. Ha inoltre cantato con Franco Corelli in Carmen a Macerata. È stato protagonista con Virginia Zeani ne La Traviata a Losanna, La Bohème a Bari e I racconti di Hoffmann a Bologna; con Anna Moffo in Lucia di Lammermoor a San Remo e ne La Traviata al Carani di Sassuolo (spettacolo voluto dall'indimenticato e suo grande estimatore commendatore Roberto Costi), con Raina Kabaivanska ne Il Trovatore alla Fenice, Tosca a Berlino e La Traviata al Comunale di Bologna. Inoltre ha avuto il piacere di condividere eccezionali successi con Cesare Siepi, Boris Christoff, Carol Neblett, Cristina Deutekom, Rita Orlandi Malaspina, Ghena Dimitrova sotto la direzione di maestri come Giuseppe Sinopoli, Francesco Molinari Pradelli, Franco e Giuseppe Patanè, Nello Santi, Oliviero De Fabritiis e Alberto Erede.

L'importanza della sua carriera è testimoniata anche dai "titoli" ufficiali che gli sono stati conferiti. È grande ufficiale al merito della Repubblica Italiana e Cavaliere Crociato dell'Ordine di Malta.

Grazie alla sua passione per le registrazioni teatrali, ci ha lasciato una imponente raccolta di tante interpretazioni per cui la sua arte e la sua voce accompagneranno per sempre i tanti melomani, suoi fan, sparsi in tutto il mondo.

Franco Bordononi dopo il ritiro dalle scene ha trascorso gli ultimi anni nella sua bella casa di Casalecchio di Reno, circondato da mille ricordi della sua splendida carriera. Era orgoglioso di aver abbandonato le scene in piena forma lasciando un ottimo ricordo



di sé; certezza questa che gli viene anche dalle decine di entusiastici commenti che ha sempre ricevuto su YouTube. Non si è dedicato all'insegnamento, per coerenza col suo pensiero, anche se ha preparato con successo un giovane basso russo che doveva sostenere una importante audizione per entrare alla scuola di perfezionamento della Scala di Milano.

Franco Bordononi ci ha lasciato il 13 Febbraio 2020, amorevolmente assistito da Gabriella, sua seconda moglie, dai figli Alberto, Paolo con le nuore Cinzia e Cristina. Ora riposa nel cimitero di Casalecchio di Reno accanto alla prima moglie Marisa che era deceduta nel 1994.



*Roberto Devereux (Nottingham),
Opera Festival - Aix en Provence 1977*

Roberto Devereux (Nottingham)

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

Tre ori olimpici, 50 successi in Coppa del Mondo: il ragazzo di pianura che batté i campioni della montagna... e interruppe il Festival



ALBERTO TOMBA il campione che fermo' anche Sanremo

Puoi farne di tutti i colori, per togliere quell'area di sacralità che il Festival di Sanremo si è costruito in settant'anni di storia. Puoi presentarti sul palco vestito da Ziggy Stardust o Elisabetta Tudor, puoi addirittura girare i tacchi e abbandonare il palco dell'Ariston durante la tua esibizione. La macchina del festival inghiotte e digerisce tutto, e non si ferma. Ma a dirla tutta, qualcuno che è riuscito a metterla in stand-by, per una manciata di irripetibili minuti, c'è stato. E non è stato un cantante, un presentatore, un direttore d'orchestra. È stato uno sportivo. Uno sciatore atipico, nato su un'ipotesi di collinetta appena fuori San Lazzaro, in una frazione chiamata Castel dè Britti, ma capace di mettere dietro tutti gli specialisti cresciuti con la montagna davanti a casa. È stato lui, a fermare Sanremo: quel fenomeno di Alberto Tomba.



segue quel ragazzo di appena ventidue anni che si giocava l'oro olimpico nella seconda manche dello slalom speciale di Calgary. Dissero, gli ineffabili presentatori, che Alberto stava per scendere in supergigante. Vabbè, non si può avere tutto. Contava il pensiero. Mentre Massimo Ranieri si apprestava a "Perdere l'amore" e a vincere il festival, il talento bolognese andò a prendersi quell'oro pesantissimo, recuperando dal terzo posto della prima manche e chiudendo con sei centesimi di vantaggio sul tedesco occidentale Frank Worndl. Era il bis del successo di qualche giorno prima nel gigante. Era l'inizio della leggenda. Roba da far alzare in piedi tutta la compassata platea dell'Ariston. E il resto d'Italia, naturalmente.

NATALE AL MONTE STELLA - Strano destino, a pensarci. Il ragazzo di città aveva dato i primi segni del suo talento in una gara... di città. Al Monte Stella, 185 metri sul livello del mare. A Milano lo conoscono tutti come "la montagna di San Siro". Luogo sacro per runners e ciclisti, e quando (sempre più di rado) arriva un po' di neve ecco saltar fuori anche qualche fanatico dello sci da fondo o dello snowboard. È lì che tutto è iniziato, il 23 dicembre 1984. Sembrava più bevuta che "da bere", quella Milano che si inventava una gara per specialisti dello sci alpino su quello scherzo di montagna. Eppure funzionava, il Parallelo di Natale. Ci venivano i migliori atleti della Nazionale, maschile e femminile. E la gente si divertiva.

Gara diversa e spettacolare: due sciatori si sfidano fianco a fianco, eliminazione diretta e avanti così finché restano i due migliori a giocarsela. Ma più strano di

tutti, quella sera, fu l'epilogo. Davanti a tutti finì un ragazzo di diciotto anni, cittadino anche lui. Dalla montagnetta di Castel dè Britti a quella di San Siro...

I giornali fecero salti mortali, per evitare quel cognome. Tanto, era solo un talentino della Nazionale B, d'accordo che aveva messo in fila tutti e per ultimo un azzurro esperto come Roberto Erlacher, ma chissà mai quando sarebbe ricapitato. Meglio i giri di parole. «Un azzurro della B beffa i grandi del parallelo». Ecco, perfetto... Due giorni prima di Natale, scrivere Tomba in prima pagina non sembrò a nessuno la cosa più indicata.

DAVANTI AL MITO - Esattamente un anno dopo, lasciato il segno sulla Coppa Europa, il ragazzo di Castel de' Britti debuttò in Coppa del Mondo. E nel febbraio del 1986, ad Are, in Svezia, arrivò per la prima volta tra i dieci in slalom speciale: sesto assoluto, ma partendo col pettorale numero 62. Ancora un anno di Nazionale A ed ecco il primo podio: secondo nello speciale in Alta Badia dietro Pramotton, sulla Gran Risa che sarebbe diventata una delle piste del cuore, dove in seguito avrebbe trionfato quattro volte. Un piazzamento che gli aprì le porte del Mondiale di Crans Montana, dove andò a prendersi il primo bronzo della carriera, in gigante.

E poi il passaggio di consegne al Sestriere nell'87. Tomba vinse la prima gara di Coppa e annunciò, già così guascone e diverso da quelli che gli giravano intorno in quell'ambiente, la seconda che regolarmente sarebbe arrivata due giorni dopo in gigante. Ma quella volta, accanto a lui, c'era il mito a cui si ispirava da ragazzino. Alberto Tomba davanti ad

Ingemar Stenmark. Qualcosa che fin lì gli era riuscito solo in sogno.

L'ALTRO ALBERTO - Ci facemmo presto l'abitudine. Ad Alberto, alla sua spontaneità, al tracimare delle sue parole a ruota libera, che lo mostravano spavaldo al mondo, quando dentro combatteva spesso con la timidezza. Ma questo lo avremmo imparato molto più in là nel tempo. Ci abituammo alle sue discese impossibili, al suo talento, alla carovana di amici e presunti tali che iniziava a seguirlo ovunque, alle trasferte dei cittadini che seguivano il loro campione nei templi della montagna, alle sue guasconate che ha sempre pagato più di quanto non apparisse, soprattutto interiormente. Ce lo ha raccontato lui stesso, appena qualche mese fa. Così: "Ho avuto un rapporto di amore-odio con la mia vita sportiva. Vincere da giovane è fantastico, ma non sempre sei attrezzato per il dopo. Ti fidi delle persone, vai dietro ai consigli di qualcuno, tu sei stato un fenomeno nella tua disciplina ma fuori c'è il mondo, c'è anche chi vuole approfittare dei tuoi successi. Gestirsi a vent'anni è complicato. Io scherzavo con tutti, avevo questo comportamento guascone ma in realtà ero

timido e introverso. C'è stato anche chi ha insistito per mostrare un Tomba diverso, da mettere a confronto con gli atleti della montagna. Spesso ne è uscita una persona che non ero io".

CAMPIONE ASSOLUTO - Sulle piste però, e negli annali dello sport italiano, c'è una firma indelebile. Tre ori e due argenti alle Olimpiadi, due ori e due bronzi mondiali, otto Coppe del Mondo di specialità e una sola assoluta "perché mamma non vuole che faccia la discesa libera, troppo pericolosa". 50 vittorie, anche se lui ne conta una in più, il parallelo di Saalbach dell'88, cancellato da tutti gli annali. La bellezza di 88 podi. Una popolarità assoluta, mondiale, proprio come la sognava.

Resta da decidere la vittoria più bella. Ori olimpici e Mondiali? Sarebbe facile. Allora, sapendo che chissà quante altre restano nella memoria, ne scegliamo una incredibile. 21 dicembre 1994, a Lech, in Austria. Ci aveva vinto già il giorno prima in gigante, su quella pista. Nella seconda manche dello speciale Alberto fa un errore enorme, praticamente si ferma. Finita per chiunque. Non per lui: resta in corsa, riparte, arriva in fondo. E

vince. È la vittoria numero 37, delle 50 che conteremo alla fine. L'ultima, ancora a Crans Montana nel marzo del 1988. Chiude lì, "Tomba la Bomba", a trentun anni. Con il rimpianto che crescerà nel tempo, che traspare sempre più dalle sue parole. Ma è pur sempre la malinconia di una leggenda.



LA SCHEDA

ALBERTO TOMBA è nato a San Lazzaro di Savena il 19 dicembre 1966. Protagonista dello sci alpino dal 1986 al 1998, ha vinto cinquanta gare di Coppa del Mondo (quarto di sempre dopo Stenmark, Hirscher e Maier), conquistando la Coppa del Mondo di specialità assoluta nel 1995 e otto Coppe di specialità, quattro nello slalom gigante e altrettante nello speciale. Due ori olimpici in slalom gigante, in due edizioni consecutive (Calgary 1988 e Albertville 1992), un altro oro in speciale a Calgary 1988, oltre a due medaglie d'argento, ha conquistato i successi sia in gigante che in speciale anche ai Mondiali del 1996. È l'unico sciatore ad aver vinto per undici anni consecutivi almeno una gara in Coppa del Mondo. Atleta del Centenario CONI nel 2014, ha ricevuto dalla città di Bologna il Nettuno d'Oro nel 1996.



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



Le aree protette della Pianura Bolognese richiamano ogni anno 15 mila visitatori, sono un volano per l'economia green, distribuiscono borse lavoro e ora entrano anche all'Università

Una natura da 30 e lode

A cura di **Andrea Morisi - Sustenia srl**

Cercando di non autocelebrarci troppo, con la convenzione GIAPP (Gestione Integrata delle Aree Protette della Pianura) crediamo di aver intrapreso, dal basso e con un impegno di molti anni, una esperienza di gestione coordinata delle aree verdi della pianura bolognese, cercando di innalzarne la qualità, perseguendo alcuni risultati importanti e scavalcando il muro culturale dell'incomprensione da parte dei cittadini, ovvero rendendo le aree protette il più possibile conosciute e comprese.

Uno degli indicatori di qualità che ci piace sfoggiare è il fatto che, vent'anni fa, sui registri di visita dei capanni per l'osservazione delle piccole aree protette si trovavano frasi ingiuriose che criticavano i soldi buttati (sic!) per tutelare quei luoghi. Oggi sui registri vengono lasciati dei complimenti oppure la descrizione delle piacevoli sensazioni provate nell'osservazione di piante, animali e paesaggi.

Sul piano quantitativo, invece, in molti capanni oggi c'è ressa di fotografi, birdwatcher, visitatori e scolaresche. Anzi, sono perfino troppi rispetto alla capacità di quei piccoli ambienti.

Le aree della convenzione GIAPP vengono

ormai visitate da circa quindicimila persone all'anno. Vi potete trovare visitatori per Ferragosto come a Natale, che faccia un caldo afoso, pullulino le zanzare o ci sia la nebbia, perché comunque qualcosa che vale la candela c'è sempre.

Che sia questa, quindi, la chiave di volta per la costruzione di un buon rapporto tra opinione pubblica e conservazione della natura?

È forse questo il modo di dare un senso alla ricostituzione di paludi e boschi? O al fatto che si spendano soldi per cercare di salvare una testuggine palustre, una ninfea o un tritone crestato?

Noi vorremmo pensare che la strada giusta sia, in effetti, questa.

Abbiamo dovuto rinunciare alla conservazione dura e pura, cedere sovranità ad usi promiscui degli spazi, accettare impatti che la teoria escluderebbe, trovare compromessi tra la straripante presenza umana e l'oggetto della tutela naturalistica. Sorvoliamo su incomprensioni, inimicizie, critiche e contrasti. Quello che conta è che sta passando il concetto che non si tratta di "fiorellini e farfalline", ma di qualcosa che è bello ed è anche utile.

Utile? A chi?

Per esempio ad un folto gruppo di ragazze e ragazzi, di provenienza quasi tutta bolognese o regionale, che hanno usufruito della gestione delle aree della pianura per formarsi o fare esperienza nel settore e possono ora utilizzare quanto appreso e sperimentato. Sono quasi tutti "Millenials" e sono ormai 32 le ragazze e i ragazzi, che hanno sinora usufruito di una esperienza condotta in una o più aree della Convenzione GIAPP con uno stage per l'impiego, un tirocinio universitario o una



borsa lavoro. Il dettaglio è riportato nella tabella. I siti con valenza ambientale della pianura

| TIPOLOGIA | N. |
|---|-----------|
| Tirocini per Laurea Triennale o Magistrale | 13 |
| Tirocini / stage per l'impiego e il reinserimento sociale | 9 |
| Neolaureati in tirocinio extracurricolare e Borse Lavoro | 8 |
| Studenti in Alternanza Scuola-Lavoro | 2 |
| Totale | 32 |

hanno permesso a queste persone di affinare la propria formazione scolastica e universitaria, di renderla concreta mediante esperienze pratiche e del mondo reale. Qualche esempio, cercando di non far torto a nessuno.

Uno studente dell'Università Politecnica delle Marche si è laureato con una analisi della biodiversità e del paesaggio della pianura bolognese.

Due neolaureati dell'Università di Bologna hanno utilizzato una borsa-lavoro per la gestione dell'apertura e dell'educazione ambientale presso l'Ecomuseo del Dosolo

di Sala Bolognese mediante i Centri per l'Impiego della Provincia di Bologna.

Una tirocinante della Facoltà di Economia dell'Università di Modena e Reggio ha analizzato i contesti ambientali, sociali ed economici della gestione dell'Area di Riequilibrio Ecologico della "Bora", a San Giovanni in Persiceto.

Grazie a una Borsa-Lavoro di Sustenia un gruppo di sei laureandi e neolaureati hanno sperimentato la messa a punto di tecniche di allevamento di testuggini palustri europee in condizioni controllate presso l'Area di Riequilibrio Ecologico della "Bora", nell'ambito della Convenzione GIAPP.

Uno dei laureandi ha poi effettivamente svolto la propria Tesi di Laurea Magistrale in Scienze Naturali sull'allevamento ex-situ della testuggine palustre. Analogamente

è stata prodotta un'altra Laurea Triennale in Scienze Biologiche dell'Università di Bologna.

Altre due neolaureate in Scienze Naturali dell'Università di Bologna hanno utilizzato una Borsa-Lavoro di Sustenia per la gestione del progetto GIAPP "Il Giardino delle Acquatiche".

Una studentessa del Corso di Laurea in Gestione della Natura dell'Università di Bologna si è laureata con un monitoraggio sul campo e mediante web-cam del nido di cicogna bianca presso le "Vasche dell'ex-zuccherificio" di Crevalcore.

Una Laurea Magistrale in Ecologia dell'Università di Ferrara è stata basata sulla analisi e sulla creazione di attività di educazione ambientale per bambini e ragazzi dai tre ai tredici anni nelle aree GIAPP.

L'analisi della gestione e della fruizione del sito della rete Natura 2000 di Manzolino-Tivoli è invece servita per

una Laurea Triennale di uno studente del Corso di Laurea in Scienze Biologiche dell'Università di Modena e Reggio.

Una bellissima Laurea Magistrale (con lode!) è stata conseguita da una studentessa del Corso di Laurea in Scienze e Gestione della Natura dell'Università di Bologna sulle tecniche di reintroduzione di piante acquatiche (la rarissima *Jacobaea paludosa* e altre idro-elfite) nell'ambito di uno dei progetti della Convenzione GIAPP.

E altre analisi e altre lauree sono in arrivo, sempre sulle piante acquatiche e sulla percezione delle aree protette della pianura bolognese da parte dei visitatori.

Insomma, come si vede, si tratta di argomenti ed attività varie, in campi anche molto diversi. E esemplificano bene quanto le aree protette della pianura bolognese abbiano da dirci e da darci. Compresa il fatto di sedersi come correlatore in commissione di laurea, con una emozione quasi maggiore di quella del candidato.





via Rainaldi 2 - Bologna
tel. 051 540664
info@scout.coop
parcheggio riservato

E' il riferimento di tutti gli appassionati di escursionismo

Acquista anche online su www.scout.coop

SCOUT SHOP
TREKKING
CAMPEGGIO
ABBIGLIAMENTO
CALZATURE
GUIDE E CARTINE



Se vieni in negozio con questo coupon subito per te lo sconto del

10%

offerta valida fino al 31-12-2020
offerta non cumulabile
(escluso dallo sconto uniforme scout e tende di squadriflex)

Sui vitigni dei Colli Bolognesi si sta studiando un modello di coltivazione ad elevata sostenibilità ambientale che valorizzi le vecchie cultivar più resistenti a malattie e parassiti

Meno rame e meno pesticidi con le viti di una volta

Testo e foto di **Roberto Ferrari**

Nelle aziende agricole del comprensorio collinare e pedecollinare bolognese, i vigneti si prestano particolarmente bene a una gestione ecosostenibile e possono favorire il mantenimento della biodiversità nell'intero paesaggio agricolo circostante.

La salvaguardia della biodiversità può contribuire a sua volta al contenimento naturale delle problematiche fitosanitarie della vite (e delle colture limitrofe) grazie al gran numero di insetti utili che trovano nutrimento e rifugio nel vigneto. Anche la diffusione di vecchie varietà a rischio di estinzione, ancora esistenti in diverse aziende, potrebbe apportare ricadute positive dal punto di vista ambientale, con effetti di natura diretta e indiretta apprezzabili nel lungo periodo.

Dalle indicazioni disponibili in letteratura e contenute nelle schede che descrivono le caratteristiche delle varietà di vite presenti in Emilia-Romagna emerge infatti che alcune varietà sarebbero caratterizzate da una maggiore tolleranza a malattie e attacchi parassitari. Questa peculiarità comporterebbe minori danni diretti in caso di eventuali attacchi da parte di funghi o insetti, favorendo l'adozione di metodi di gestione fitosanitaria a minor impatto ambientale.

Una maggiore tolleranza alle malattie fungine più comuni, come peronospora e oidio, potrà comportare una diminuzione dei trattamenti anticrittogamici e, di conseguenza, una riduzione dell'utilizzo dei prodotti a base di rame e zolfo comunemente impiegati anche nella viticoltura biologica. In particolare, per quanto

riguarda i prodotti a base di rame (il principale fungicida impiegato nei confronti della peronospora) sono noti da tempo gli effetti negativi conseguenti all'eccessivo accumulo di questo metallo pesante nell'ambiente. Per questi motivi, l'Unione Europea sta imponendo in questi anni, attraverso direttive specifiche, una continua riduzione dell'utilizzo di rame soprattutto in agricoltura biologica, dove i prodotti a base di rame rappresentano il principale mezzo di difesa fungicida ammesso.

Una maggiore tolleranza agli attacchi parassitari potrà comportare anche una diminuzione dei trattamenti insetticidi e, di conseguenza, una maggior salvaguardia degli insetti utili (quasi sempre assai sensibili ai trattamenti), in grado di esercitare un importante ruolo di antagonisti naturali nei confronti dei più comuni fitofagi che attaccano le piante di vite, aumentando in maniera sensibile la possibilità di predisporre programmi di lotta biologica o naturale. Inoltre, in un periodo di forte aumento di specie dannose di origine esotica (es. cimice asiatica, moscerino dei piccoli frutti, cinipide del castagno), la valorizzazione della lotta biologica e l'approccio agroecologico, possono mitigare la dannosità di questi insetti.

Da molti anni le varietà di vite sono selezionate prevalentemente per la produttività e per le caratteristiche organolettiche dell'uva e del vino, mentre una minore attenzione viene rivolta alla capacità di resistere alle avversità attraverso il proprio corredo genetico. Sono allo studio però nuovi approcci basati sull'utilizzo di induttori

di resistenza o elicitori (ad esempio silicio) che stimolano le capacità di risposta della pianta nella difesa contro le avversità. La risposta delle piante soggette a induttori può coinvolgere inoltre la produzione di composti volatili che attraggono gli insetti utili, potenziando in questo modo il contenimento naturale dei fitofagi. Queste capacità di risposta possono variare in funzione delle varietà coltivate e della loro impronta genetica: le vecchie cultivar potrebbero quindi rappresentare un serbatoio di geni che predispongono la pianta a difendersi meglio da organismi patogeni e insetti dannosi indigeni o esotici.

Il progetto ViteAmbiente, finanziato dalla Regione Emilia Romagna all'interno del programma sviluppo rurale 2014 - 2020 con il contributo di EmilBanca, si è proposto di affrontare queste tematiche fornendo soluzioni concrete. Gli obiettivi del programma, di durata biennale, hanno riguardato lo studio e la valorizzazione di alcune vecchie cultivar vitivinicole presenti nei Colli Bolognesi (in particolare Alionza, Angela e Besgano nero) e la valutazione della loro impronta genetica per trovare un equilibrio ottimale fra attività produttiva e salvaguardia dell'ambiente. Il gruppo di lavoro, costituito da Centro Agricoltura e Ambiente, CNR, Università di Bologna, Agrites, Futura e da alcune aziende viticole all'interno di aree protette della provincia di Bologna, si è concentrato sullo sviluppo di tecniche efficaci, innovative e trasferibili relative al contenimento delle principali avversità della vite in previsione di



una diminuzione dell'utilizzo di rame attualmente utilizzato nella normale gestione fitoiatrica (al fine di limitare la presenza del metallo pesante nel suolo), con un miglioramento della biodiversità e della funzionalità del terreno. Il progetto ha coinvolto aziende viticole che conservano vecchie varietà di vite a rischio di estinzione e inserite nel Repertorio

Ecco la mela che piaceva ai Romani

L'associazione Mela Rosa Romana mette assieme ristoratori, commercianti, agricoltori, docenti, appassionati di ambiente per recuperare un pezzo di storia dell'Appennino



regionale delle risorse genetiche agrarie.

Nel corso dello studio sono stati utilizzati induttori di resistenza per potenziare la risposta della vite alle avversità biotiche. È stata inoltre effettuata un'analisi della biodiversità del suolo, utile alla creazione di banche dati adatte alla quantificazione dei benefici ottenuti da una progressiva riduzione del rame impiegato per i trattamenti fungicidi. Il progetto ha permesso di conseguire diversi risultati e, tra questi, informazioni utili sulla sensibilità delle vecchie varietà di vite oggetto di studio alle specie fitofaghe e alle malattie fungine che provocano danni alle varietà tradizionali.

Per quanto riguarda la sensibilità alle principali malattie fungine, sono stati eseguiti rilievi sul grado di diffusione di mal dell'esca, peronospora e oidio. I risultati non hanno evidenziato differenze sostanziali di sensibilità tra vecchie e nuove cultivar. La vecchia varietà Alionza, ad esempio, ha evidenziato infezioni di peronospora del tutto comparabili con quelle riscontrate su Pignoletto, mentre le infezioni di mal dell'esca, si sono

collocate a livelli intermedi tra quelle rilevate su Pignoletto e Cabernet Sauvignon.

Per quanto riguarda l'utilizzo di induttori di resistenza per aumentare la capacità della vite di opporsi ai patogeni fungini, le prove effettuate allo scopo di valutare l'effetto di un trattamento di gel di silice diluito in acqua sullo sviluppo della peronospora hanno evidenziato un contenimento dell'attacco sulle foglie.

L'analisi della biodiversità del suolo, eseguita tramite sequenziamento del DNA del terreno nelle diverse aziende aderenti al progetto (al fine di valutare i possibili danni da rame alla microfauna edafica), ha evidenziato un'assenza di correlazione fra la concentrazione di rame biodisponibile nel suolo e la diversità di popolazione batterica, piuttosto ricca in tutti i vigneti studiati. Questo risultato potrebbe quindi rappresentare il punto di partenza indispensabile per future indagini volte allo studio dell'evoluzione del microbiota (popolazione batterica) del suolo in relazione a pratiche agronomiche di differente impatto sulla comunità di microbi della rizosfera.

Grazie ai polifenoli che contiene ha proprietà antiossidanti, antinfiammatorie, neuroprotettive. È croccante e succosa, ottima per dolci e marmellate, resiste oltre sei mesi fuori dal frigo rimanendo gustosa. È la mela rosa romana, un frutto antico tipico dell'Appennino bolognese che in questi anni sta vivendo una fase di rilancio, complici la maggiore attenzione all'alimentazione e al rispetto ambientale. Da tempo l'Università di Bologna, per merito soprattutto del professor Silvio Sansavini, evidenzia con studi genetici e ricerche approfondite le proprietà di questo frutto coltivato da secoli: il nome indica che era noto già agli antichi romani. L'idea di rilanciare la mela si è concretizzata nell'ottobre 2019 con la presentazione dell'associazione Mela Rosa Romana, composta da 41 soci fondatori: ristoratori, commercianti, agricoltori, docenti, appassionati di ambiente e storia dell'Appennino, accomunati dall'intento di promuovere il frutto e i territori che lo ospitano. Ricordando l'impegno dello scomparso Pietro Vicinelli, precursore delle iniziative per rilanciare la mela dell'Appennino. Presidente è stato nominato Dario Mingarelli, Cesare Colzi è stato scelto come segretario e Antonio Contini Carboni tesoriere. «Negli ultimi anni questo frutto coltivato da secoli (è raffigurata anche negli affreschi di Pompei) sembrava destinato all'estinzione - spiega Dario Mingarelli - invece grazie al nostro impegno, al professor Sansavini, agli amministratori locali, a Emil Banca abbiamo decisamente invertito la rotta. Eravamo arrivati al punto che le mele nemmeno si raccoglievano più, invece nello scorso autunno le vendite sono andate così bene che nei mercati dell'Appennino non se ne trovavano». Ora andranno catalogati e classificati gli alberi esistenti e certificate le piantine per poi puntare alla denominazione di origine protetta, o comunque l'ottenimento di un marchio che consenta di muoversi oltre i confini regionali. Il commerciante e agricoltore Antonio Contini Carboni è convinto del rilancio: «In tre anni ho contribuito a piantare oltre 4300 piante in Appennino. In un anno ho venduto 1400 succhi di mela da 3 litri, segno che il mercato c'è, bisogna valorizzarlo. Gli alberi di mela rosa romana in fiore, a maggio, sono poi uno spettacolo dal punto di vista paesaggistico. Ora si attendono anche i risultati della "disfida delle mele": dieci diverse proprietà di mele a ottobre sono state stivate in una cantina. Con i primi caldi se ne verificherà lo stato, e tra i promotori c'è l'assoluta certezza che la mela rosa romana vincerà il confronto».

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

La terza puntata del corso per diventare veri e propri detective della natura

Feci, fatte o borre

Ecco le tracce per eccellenza

Testi e foto di **Paolo Taranto**

Gli escrementi o fatte degli animali sono costituiti dalle parti solide indigeribili degli alimenti (resti vegetali, ossa, peli, penne etc) e rappresentano ottimi segnali che possono indicare la presenza di una specie in un determinato ambiente; oltre alla presenza di una specie gli escrementi consentono anche di conoscerne le abitudini alimentari poiché spesso al loro interno è possibile riconoscere e identificare i resti indigeriti che aiutano a comprendere le abitudini alimentari dell'animale.

MAMMIFERI

Gli escrementi dei Mammiferi, soprattutto quando sono freschi, hanno un odore forte e pungente. Questo odore ha un ruolo molto importante per la comunicazione olfattiva; molte specie di mammiferi hanno, infatti, in prossimità dell'orifizio anale, delle ghiandole odorifere il cui secreto viene trasferito alle feci nel momento dell'espulsione; il secreto di queste ghiandole può avere tanti significati e trasportare molte informazioni, come segnalare la disponibilità all'accoppiamento o servire all'identificazione di altri esemplari. Oppure è utilizzato per la marcatura territoriale, come avviene ad esempio nel lupo, nella volpe e in diverse specie di



Un capriolo espelle le fatte in corsa; notare le piccole dimensioni e la forma rotondeggiante



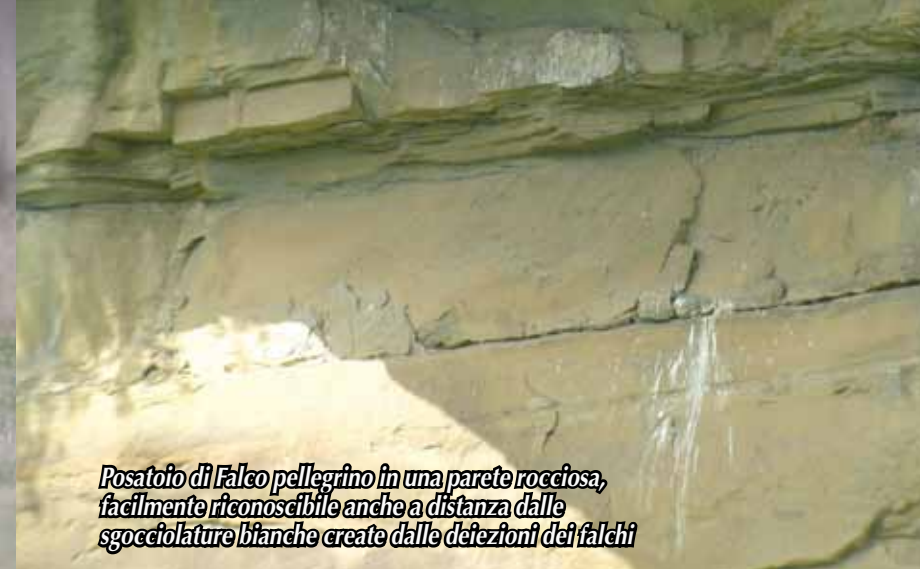
Fatte di cervo; hanno forma ovale ma dimensione maggiore rispetto alle fatte di capriolo



Fatta di volpe depositata su un piccolo cespuglio



Le fatte di lupo distinguono da quelle di cani, di dimensione simile, perché molto ricche di pelo e ossa delle prede



Posatoio di Falco pellegrino in una parete rocciosa, facilmente riconoscibile anche a distanza dalle sgocciolature bianche create dalle deiezioni dei falchi



Tipica fatta di un uccello passeriforme (merlo in questo caso)

mustelidi. In questo caso, solitamente, gli escrementi vengono lasciati in posizione elevata ad esempio su un sasso o un tronco o un cespuglio in modo tale che il segnale olfattivo si diffonda meglio.

Le fatte di lupo distinguono da quelle di cani di dimensione simile perché molto ricche di pelo e ossa delle prede.

Le specie che si nutrono di vegetali, a causa del loro scarso valore nutrizionale, sono costrette a consumare grandi quantità di cibo e di conseguenza producono molto materiale fecale (ad esempio gli ungulati o i roditori).

Le specie carnivore invece producono minori quantità di fatte perché la carne ha valori nutritivi maggiori.

In linea generale gli escrementi degli erbivori sono piccoli e di forma arrotondata e al loro interno sono riconoscibili solo resti vegetali come fibre, semi, noccioli etc; quelli dei carnivori invece sono solitamente cilindrici e di forma allungata spesso con una estremità appuntita e al loro interno sono riconoscibili ossa e/o peli delle prede.

UCCELLI

Mentre i Mammiferi espellono le scorie azotate (urina) separatamente dalle feci solide, negli uccelli invece i resti solidi del cibo e i prodotti urinari vengono espulsi da un unico orifizio, detto cloaca. Nella classica fatta di un uccello, infatti, è possibile distinguere due parti di diversi colori, una parte più scura che è costituita dai resti indigeriti del cibo e una parte bianca, più liquida o cremosa (quando la fatta è fresca) che invece contiene le scorie azotate, dunque equivalente all'urina dei mammiferi. Le scorie azotate degli uccelli contengono urati che non sono

tossici come l'urea dei mammiferi e dunque non hanno bisogno di essere lavati via dal corpo con abbondante acqua come, appunto, avviene nei mammiferi con l'urina.

Le fatte degli uccelli si possono suddividere in tre tipologie principali:

a) Deiezioni

Gli uccelli che si nutrono di carne o pesce (rapaci diurni, rapaci notturni, gabbiani, cormorani, aironi solo per fare degli esempi) espellono delle fatte molto liquide e bianche, dette anche deiezioni, che non contengono parti solide; le parti solide, cioè i resti indigeriti (squame, peli, penne, ossa etc) del loro cibo, dal ventriglio (dove il cibo viene triturato) risalgono lungo la cavità orale dopo essere state pressate e vengono rigurgitate sotto forma di borra (o bolo). Per questo motivo gli uccelli carnivori e piscivori hanno escrementi molto liquidi che non contengono parti solide ma solo gli urati; queste deiezioni creano delle striature bianche ben visibili ad esempio intorno ai nidi o nei posatoi più frequentati.

b) Fatte classiche a forma di uovo al tegamino

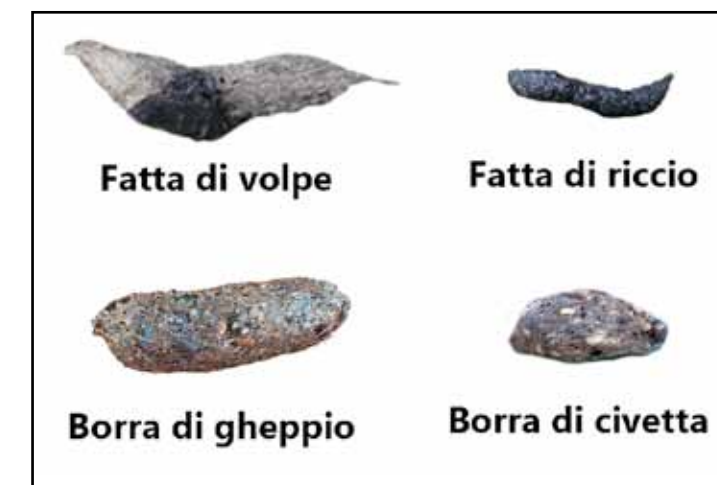
Sono i classici escrementi della maggior parte degli uccelli, soprattutto i passeriformi; questo tipo di fatta è composta da due parti: una parte bianca liquida composta dagli urati (il corrispondente dell'urina dei mammiferi) che una volta caduta a terra si appiattisce diventando simile alla parte bianca dell'uovo

al tegamino, l'altra parte invece è più solida e di colore più scuro, contiene gli scarti intestinali. Il colore della parte scura può variare in funzione della dieta cioè del cibo di cui si è nutrito l'uccello e visi possono riconoscere anche parti in digerite come semi o parti di insetti.

c) Fatte fibrose compresse, solide e cilindriche

A volte capita di trovare sul terreno delle fatte cilindriche e compatte che somigliano a quelle di mammiferi ma in realtà appartengono a uccelli, in particolare a specie che si nutrono principalmente di vegetali duri e fibrosi come ad esempio molte specie di galliformi (come il fagiano) o le oche selvatiche. Quando sono fresche, queste fatte presentano una parte bianca (contenente gli urati) che però può scomparire quando

Differenza tra fatte di mammiferi e borre di rapaci



Fatta di volpe

Fatta di riccio

Borra di gheppio

Borra di civetta

si seccano e in questo caso può essere più facile confonderle con fatte di mammiferi.

LE BORRE

Abbiamo già accennato a cosa sono le borre (o boli): materiale indigeribile composto da ossa, peli, penne, chitina di insetti, rigurgitato sottoforma di una "pallottola" compatta dalla cavità orale degli uccelli. Sono soprattutto i rapaci notturni e diurni a rigurgitare le borre dopo ogni pasto.

Per il loro contenuto e la loro forma a volte le borre possono somigliare a escrementi di Mammiferi, ma un occhio attento e allenato può facilmente distinguerle. Le borre, ad esempio, non puzzano, non hanno odori sgradevoli, cosa che invece succede con le fatte dei mammiferi (anche se una vecchia fatta ormai non avrà più alcun odore), inoltre gli escrementi dei mammiferi hanno una struttura attorcigliata e almeno un'estremità è appuntita e assottigliata, cosa che non avviene nelle borre;

I rapaci hanno uno stomaco diviso in due camere dove il ventriglio, grazie alle sue pareti muscolose, comprime i resti non digeriti sotto forma di una pallottola (la borra appunto) che verrà poi rigurgitata. Quando un rapace sta per espellere una borra non può assumere altro cibo; in genere i rapaci espellono circa 2 borre al giorno (un gufo di palude per esempio espelle una borra ogni 30-90 grammi di cibo).

I rapaci diurni hanno succhi gastrici molto acidi che permettono loro di digerire in parte anche le ossa delle prede; essi inoltre tendono a spiumare e spezzettare le prede grazie al loro becco adunco e per questo nelle loro borre sarà difficile ritrovare resti riconoscibili. I rapaci notturni invece non hanno succhi gastrici molto acidi e soprattutto ingoiano le prede per intero e per questo nelle loro borre è molto più facile riconoscere con precisione le prede di cui si nutrono. L'analisi delle borre, infatti, attraverso l'identificazione dei resti in esse contenute, consente agli studiosi e agli appassionati di studiare le abitudini alimentari delle specie ma sono anche molto utili, nel caso dei rapaci notturni, per studiare le popolazioni di micromammiferi che vivono in una determinata area.

Tipicamente le borre sono più conosciute nell'ambito degli uccelli rapaci, diurni e notturni ma, in realtà, sono numerosissime le specie di uccelli che rigurgitano borre, in generale tutti gli uccelli che si nutrono di altri animali (carne, pesce, insetti) rigurgitano borre contenenti i resti indigeriti delle loro prede, quindi, ad esempio i gabbiani, gli aironi, il martin pescatore, i corvidi, i turdidi, le averle etc.



Borre di Barbagianni: sono molto scure e ricche di ossa e crani dei micromammiferi di cui questo rapace notturno si nutre



Borre di civetta su un tetto: sono piccole e molto ricche di resti di insetti e altri invertebrati

Le larve si trasformano nell'adulto nel terreno

Nottuidi, le falene con la pelliccia

Testi di **Guido Pedroni**

I Nottuidi (*Nottuidae Latreille, 1809*) rappresentano una famiglia molto grande di farfalle (Lepidotteri), costituita da oltre 12000 specie in tutto il mondo; hanno dimensioni variabili, da piccole a medio-grandi. Hanno abitudini di vita notturne al più crepuscolari.

Il loro corpo da adulti è ricoperto da piccolissime squame, con il torace ingrossato e di colore bruno; le ali a riposo sono ripiegate lungo il corpo; sono robuste e adatte a compiere voli molto lunghi, resistendo anche per alcune ore. Le ali anteriori risultano normalmente grigiastre, a volte con screziature, macchie e linee, mentre quelle posteriori sono più chiare. Le larve (l'insetto giovane, prima della metamorfosi) sono piccole e tozze e si trasformano nell'adulto nel terreno.

I Nottuidi si nutrono di diverse essenze erbacee; di notte escono dal terreno e si fermano su varie specie di piante di cui si cibano, come il nottuido *Agrotis ypsilon*.

Gli adulti di diverse specie si fermano su muri e tronchi perché riescono a mimetizzarsi efficacemente.

Nella Valle del Reno sono diverse le specie censite, tra cui è interessante ricordare *Dichonia aprilina* che si mimetizza in modo estremamente

efficace su rocce ricoperte da licheni verde-grigio; altre due specie presenti in valle sono *Noctua comes* e *Diachrysa chrysalis*.

Come tutte le farfalle, i nottuidi suscitano fascino e interesse per i colori e le forme della loro intera struttura, dal corpo alle ali.

In particolare *D. aprilina*, rinvenuta in ore serali nei dintorni di Marzabotto (Valle del Reno) con cattura alla luce, è una specie molto bella, con le ali vellutate, le anteriori hanno un fondo verde scuro screziato (spesso di tonalità differenti, dipendendo dagli esemplari) con linee e figure irregolari nerastre; il corpo di questa falena è ricoperto da una folta pelliccia che fa assomigliare la farfalla ad un "peluche in miniatura". I Nottuidi, in particolare *D. aprilina*, vivono in ambienti forestali ricchi di querce, aceri e faggi e frequentano praterie e prati ai margini di boschi naturali.

La rarefazione o addirittura la scomparsa dei boschi di querce a favore di abeti a crescita rapida, come anche il declino di aceri o faggi, è una minaccia per la sopravvivenza di *Dichonia aprilina*, in particolare sul versante settentrionale delle Alpi.



Diachrysa chrysalis (Foto C. Girard)



Dichonia aprilina (Foto G. Pedroni)



Noctua comes (Foto C. Girard)

Ringrazio per le fotografie Claude Girard (www.entomart.be)

(Ricerche entomologiche effettuate con il permesso n. 173 del 16/09/2019 dell'Ente di Gestione per i Parchi e la Biodiversità Emilia Orientale) - Guido Pedroni: guidopedroni@libero.it



L'Agriturismo Il Ciuffo nasce nel 2010 con l'intento di tenere in considerazione temi di ecosostenibilità ambientale. Dispone di 9 camere con bagno, di cui una per disabili, arredate con cura e attrezzate con tutti i comfort moderni. La cucina è a menù fisso, tipico regionale (su richiesta si preparano prodotti senza glutine). L'ospitalità dell'agriturismo inoltre offre anche un parco attrezzato con piscina che gode di un incantevole panorama.

AGRITURISMO IL CIUFFO

Agriturismo

Via di Tagliacane, 2 - 40065 Pianoro (BO)
Tel. 051 6519797
www.agriturismoilciuffo.it - info@agriturismoilciuffo.it - agrire@miscal.it



L'Agriturismo Il Passeggere si trova in una buona posizione per chi percorre la Via degli Dei. La struttura è dotata di una camera singola, due camere matrimoniali o doppie con bagno privato, due matrimoniali comunicanti con un bagno, due triple comunicanti con un bagno e una tripla con bagno privato, tutte ristrutturate di recente. Dotate di televisione satellitare, biancheria per il bagno e articoli di cortesia come sapone e shampoo.

AGRITURISMO IL PASSEGGERE

Agriturismo

Via Bruscoli Passeggere, 1439 - 50033 Loc. Bruscoli - Firenzuola (FI)
Tel. 366 6446263
www.passeggere.it - info@passeggere.it



Stefano Degli Esposti



L'alfabeto della sostenibilità

E come Economia, Ecologia ed Equità

Testo di **Francesca Cappellaro**

Ricercatrice in Transizione sostenibile ed economia circolare

Il concetto di sostenibilità è legato alla ricerca di un equilibrio che permette di coniugare il benessere economico con la protezione dell'ambiente e l'equità sociale. Una dimostrazione del legame che c'è tra queste dimensioni è data dall'attuale crisi, che è il principale segnale della profonda fase di instabilità che stiamo attraversando. Sempre più riscontriamo che associata alla crisi economica vi è una crisi sociale; ma anche una crisi ambientale, in quanto i problemi ambientali hanno una crescente rilevanza economica. Cosa quindi ha determinato questo squilibrio? La nostra società ha eccessivamente puntato a costruire uno sviluppo a senso unico, concentrandosi principalmente sugli aspetti economici e sostenendo che un maggiore benessere è dovuto ad un maggiore profitto. Questa però è solo una visione parziale dello sviluppo, che non corrisponde sempre alla realtà. Tanti sono gli esempi che dimostrano che a una crescita economica non sempre è associato un maggiore benessere delle persone e dell'ambiente. La sostenibilità invita a ricercare un "vero" equilibrio,

che coniughi il benessere sociale con un'economia capace di tutelare le risorse ambientali che sono un bene comune. La modalità per raggiungerlo è suggerita dalla regola dell'equilibrio delle tre "E": economia, ecologia ed equità. Per comprendere come attuare simultaneamente questi tre principi della sostenibilità, andiamo ad esplorare il significato originario di queste parole. Scopriamo così che già dalle loro radici, le tre dimensioni della sostenibilità sono tra loro interconnesse. La parola "economia" ha la sua radice nel termine greco οἶκος (oikos), che significa "casa", "ambiente" e anche "beni di famiglia". Questa stessa radice la ritroviamo anche nella parola "ecologia", che significa studio, scienza dell'ambiente. Vediamo quindi che "economia" ed "ecologia" hanno in comune l'oggetto "oikos", ossia l'ambiente in cui viviamo che è la casa per noi e per le generazioni che verranno. L'ecologia si occupa del "cosa", ossia studia l'ambiente e le relazioni tra ambiente ed organismi viventi. L'economia definisce il "come"; attraverso il termine νόμος (nomos),

"norma" o "legge", indica le modalità per amministrare i beni per soddisfare i bisogni individuali collettivi. Lo stesso termine νόμος è presente nella parola greca εὐνομία (eunomia), traduzione di "equità" o "buona amministrazione", che è ciò che garantisce una giusta distribuzione delle ricchezze e le stesse opportunità a tutti gli individui. Questo percorso di ricerca delle parole della sostenibilità ci invita ad andare alle radici e a tornare all'essenza dei concetti. Allo stesso modo anche le situazioni di crisi ci spingono a tornare all'essenziale, a riscoprire ciò che è davvero vitale per la nostra esistenza. Di fronte alle situazioni di crisi che rendono instabile la società e il nostro pianeta, la sostenibilità ci indica una via, anzi tre! Per accrescere la nostra capacità di affrontare e superare le prove e riportare così l'equilibrio, occorre puntare a ciò che ci consente di riconnettere e soddisfare simultaneamente le tre dimensioni della sostenibilità. Costruiremo così benessere economico, rispetto dell'ambiente ed equità sociale tra le generazioni presenti e per quelle che verranno.

L'alfabeto della sostenibilità

F come Futuro e Figli

Testo di **Francesca Cappellaro**

Ricercatrice in Transizione sostenibile ed economia circolare

"Non abbiamo ereditato la Terra dai nostri antenati; l'abbiamo presa in prestito dai nostri figli". Questo antico proverbio Lakota traduce in modo molto sintetico cosa significa sostenibilità. Sostenibilità è soprattutto avere a cuore le generazioni future, avere uno sguardo che va oltre il presente per proiettarsi sul domani. Quale futuro quindi per i nostri figli? Gli scenari che si prospettano purtroppo non sono di certo rosei. Cambiamento climatico e riscaldamento globale prevedono in maniera sempre più frequente il verificarsi di periodi di siccità, alluvioni, ondate di calore e incendi boschivi. Tutto questo con ricadute negative sulle risorse naturali che si profilano sempre più scarse, se non addirittura in via di esaurimento. La popolazione continua a crescere e ad invecchiare. L'Onu stima che nell'anno 2040 sul nostro pianeta ci saranno circa 9 miliardi di abitanti. Questa tendenza alla crescita si scontra con la finitezza delle risorse, col verificarsi del picco del petrolio, con la perdita di suolo coltivabile e con l'aumento della povertà. L'attuale modello su cui si basa la nostra società è in crisi e il pianeta che stiamo

lasciando ai nostri figli è sempre più popolato di problemi ed emergenze. Ma proprio perché questo modello è in crisi, i problemi possono diventare sfide attraverso le quali rinnovarsi e muoversi verso un futuro migliore. Quello che occorre è un cambiamento nel nostro stile di vita. Un vero cambiamento che superi l'eccessivo consumismo e lo spreco di risorse che caratterizza il nostro modo di vivere. Non è più possibile che quasi un milione di persone nel mondo soffra la fame e al contempo si produca cibo per 12 miliardi di persone. Lo scandalo dello spreco, che in Italia vede un terzo del cibo buttato nei rifiuti, va fermato! Non è più concepibile uno stile di vita che ogni anno consuma sempre più risorse di quelle che abbiamo a disposizione a livello mondiale. Secondo i dati di Global Footprint Network, il 1 agosto è stato l'Overshoot Day del 2018, ossia il giorno in cui l'umanità ha esaurito il suo budget ecologico annuale. Siamo oltre il limite: ci vorrebbero almeno 2 pianeti per sostenere tutti i nostri consumi. Ma c'è un paradosso: tutta questa eccedenza di beni e spreco di risorse non ci sta portando a vivere

meglio. Siamo sempre più stressati, senza tempo da dedicare a chi amiamo, viviamo in città sempre più inquinate, circondati da oggetti e prodotti insalubri. Occorre uscire da questa spirale che non ha più come punto di riferimento né l'uomo, né il pianeta! Ma da dove partire? Si può ripartire, riscoprendo lo sguardo dei bambini che va all'essenza delle cose. C'è un manifesto scritto nel 2003 da Gianfranco Zavalloni, pedagogista scomparso nel 2012, che si chiama "I diritti naturali dei bambini". Questo manifesto ci invita a superare gli eccessi della società del benessere e a vivere con un altro passo, "con lentezza". Lasciamoci ispirare dalla Pedagogia della lumaca provando a rallentare e usare la creatività: anche le difficoltà e gli imprevisti ci sembreranno diversi. L'invito è a sporcarci le mani, ad ascoltare e ad essere ascoltati, a tornare a lavorare con le mani, ad annusare il mondo attorno a noi, a riappropriarci delle strade, ad arrampicarci sugli alberi, a godere del soffio del vento, del canto degli uccelli, del gorgogliare dell'acqua. Ammirando tutte le sfumature sarà possibile un nuovo inizio verso un futuro davvero dei nostri figli.

BioFiera[®]
Fiera online del biologico

LA FIERA PERMANENTE,
SEMPLICE E DIVERTENTE,
CHE FA BENE ALL'AMBIENTE!
www.biofiera.it



Il Camping Poggio degli Uccellini è immerso in un bosco secolare di castagni ai piedi del millenario Convento di Montesenario. La struttura è dotata di ogni comfort: bar, minimarket, ristorante, piscina, giochi per bambini, aree dedicate allo sport e al divertimento. Nel campeggio sono inoltre disponibili ampie piazzole delimitate dove poter campeggiare con i propri mezzi o la propria tenda.

CAMPING POGGIO DEGLI UCCELLINI

Camping

Via Poggio Uccellini, 1050 - 50036 Bivigliano (FI)
Tel. 055 406725
www.poggiouccellini.com - info@poggiouccellini.com



Il B&B Romani è situato in pieno centro a Madonna dei Fornelli, a metà strada tra Bologna e Firenze sul percorso della Via degli Dei. La struttura piccola e accogliente ha camere tutte dotate di bagno privato e provviste di asciugacapelli, tv e wi-fi. A disposizione degli ospiti anche il parcheggio privato gratuito, il ricovero chiuso per mountain bike, la piscina e il barbecue. Nella struttura inoltre gli amici a quattro zampe sono i benvenuti.

B&B Romani

Bed and Breakfast

Piazza Madonna della Neve, 13 - 40048 San Benedetto Val di Sambro (BO)
Tel. 0534 94113 - 327 7763868
bebromani@libero.it

Mario Nanni ...per noi

Testo di **Gabriele Lamberti**

Questo è un ricordo squisitamente personale che ha a che fare col rapporto umano che ho avuto con Mario Nanni, quindi prescinde dalle considerazioni estetiche e storiche sulla sua opera artistica; compito che altri, più competenti di me, dovranno svolgere.

Mario mi riconduceva all'idea dell'origine. Era soprattutto l'aspetto umano, più che la sua produzione artistica, che mi comunicava un sentimento di originarietà forse collegato al luogo che ci legava, il paese in cui lui ha vissuto per molti anni ed io sono nato. C'era in lui una dolcezza fanciullesca, che ha conservato negli anni, fino agli ultimissimi giorni, quando il peso dell'età e degli acciacchi lo affaticavano.

E come un fanciullo e ogni vero artista, Mario era sempre curioso ed aperto nei confronti di tutto quello che accadeva nel mondo dell'arte e di quello che facevano gli altri artisti, anche i più giovani. Ricordo che seguiva con interesse le mostre che si facevano nella Galleria di Loretta Cristofori a Bologna, nella quale ci siamo incontrati. Per i giovani aveva sempre una parola d'incoraggiamento e un occhio di riguardo. Veniva alle mie mostre, lui un Maestro riconosciuto, e trovava il modo di incoraggiarmi e di mostrarmi il suo sincero apprezzamento.

Seppure distanti nelle ricerche e nei risultati poetici, c'è stato fra noi un reciproco rispetto e una stima espressa in differenti modi. L'ho seguito nelle sue esposizioni. Ricordo la sua presenza alla Biennale di Venezia e la lezione che tenne per noi, allora studenti dell'Accademia di Belle Arti, davanti alle sue opere esposte alla GAM di Bologna. Era un amico di famiglia, conosceva i miei fratelli, i miei genitori e di loro spesso mi parlava.



Mario Nanni - 2016

Mario amava infatti raccontare le esperienze della sua lunga vita, le sue difficoltà giovanili, la guerra partigiana. Lo faceva sempre con pacatezza, con una sottile ironia. Senza mettersi al centro della scena, cercando nelle storie, anche tragiche, che raccontava, quegli aspetti che interessavano e divertivano l'ascoltatore, senza mai essere tedioso e pedante.

A volte ci si incontrava a Monzuno, dove lui trascorreva le estati. Su una panchina a fianco della strada che portava a casa sua, si parlava dell'arte del presente e di quella della sua giovinezza. Mi dava consigli, ci scambiavamo punti di vista; anche in quelle occasioni lui era sempre pacato e disposto ad ascoltare, senza mai farmi pesare l'enorme distanza di esperienza e di carriera artistica che ci separava.

La sua dolcezza e la sua cortesia si percepivano già dallo sguardo e dal sorriso.

Anche nei lavori sulle mappe, che ha esposto in una recente mostra a Dozza Imolese, a Monzuno e a Oliveto Citra, alla quale anch'io ho partecipato, riscontravo quel sentimento e quella ricerca di originarietà che ha caratterizzato la mia percezione della sua opera ed il rapporto personale che ho avuto con lui.



Opera del 2017 - 52x72 cm

MARIO NANNI nasce a Castellina in Chianti nel 1922. Trasferitosi a Monzuno vi rimane fino al '32 quando con la famiglia si sposta a Grosseto, dove risiede fino al 1940. Durante la Guerra Nanni fu giovane partigiano nella brigata Stella Rossa agli ordini di Mario 'Lupo' Musolesi e contribuì alla ricostruzione del Comune di Monzuno. Dedicò poi la sua vita all'arte, sperimentando le più moderne tecniche pittoriche e ricevendo tributi e gratificazioni a livello nazionale e internazionale, dalla Biennale di Venezia.

Un GIGANTE!

Di Nanni Menetti

Mario Nanni? Un gigante in tutti i sensi: nella sua generosa attenzione verso gli altri, nei suoi impegni civili e politici, nella sua dimensione artistica. Campi inseparabili, in lui, l'uno dall'altro e tutti confluenti nel suo impegno artistico: il lavoro artistico per lui era sacro. Non l'ha mai abbandonato e anche nei momenti più difficili della sua vita l'ha perseguito sempre, consapevole del suo valore purificante e salvifico. Questo mi ricordava incitando anche me a lavorare nei momenti bui che pure hanno attraversato la mia vita. Un fratello maggiore pieno di saggezza e di ben consolidati valori.

Bravo nel disegno e nella figura non si è fermato a questo stadio nobile dell'arte ma ne ha sperimentato le dimensioni più avanzate e anche perigliose, dal comportamento, storicizzandone momenti personali eccelsi, fino alla tridimensionalità del quadro, alla scultura. Non c'è movimento Novecentesco in cui non abbia lasciato la sua impronta, sempre consapevole del sottostante fluire della storia collettiva e delle nuove scoperte tecnologiche e scientifiche. Che è il ciclo del Mitico Computer, e delle Mappe urbane e delle opere in cui il pubblico doveva divenirne consapevole co-autore se non questo? Mi diceva: dal rischio mai fuggire!!!

In sintesi: Mario un emblema di tutta l'arte più nobile del Novecento, senza sbavature e senza mai perdere la propria linea vitale. Mi auguro che proprio non ci si dimentichi di tutto questo.



Opera del 1964-65 - 4038x2910 mm



Opera del 1959 - 1756x2660 mm

di **Leonardo Santoli**

Sono nato a Firenze-Pelago e fino ai primi dieci anni della mia vita ho vissuto a Pelago, un paese a pochi chilometri da Firenze. Dal 1969 sono stato a Firenze e dal 1975 a Bologna. Ho incominciato a frequentare Monzuno, dall'età di circa 10 anni, ed in particolare il borgo denominato La Trappola (dove il babbo con lo zio avevano delle terre e piccoli "stalletti"). Le prime volte erano i giorni dei weekend. Poi quando arrivava l'estate la permanenza alla Trappola era lunga per i tre mesi estivi. Andando a rastrellare il fieno il paesaggio da Montevernere era, in alcune giornate particolari da mozzare il fiato si riusciva a vedere le prealpi con tutta la loro bellezza. Nel 1975, alla morte della nonna "Minghina", il babbo, che era appuntato della Guardia di Finanza, ottenne il trasferimento a Bologna, da Firenze. In caserma conobbe il maresciallo Nanni, che era uno dei fratelli del pittore Mario Nanni. Ottenne, per me, un appuntamento a casa di Mario. Ed è dal 1975 che ho conosciuto Mario e sua moglie Renata. I ricordi con Mario sono innumerevoli. E spesso all'inizio chiedevo consigli. Era un pittore attento alla ricerca artistica e buon comunicatore ed insegnante. Di una umiltà e generosità rara. Basti pensare che ad una mostra con altri due giovani artisti presentammo un libro d'artista... e lui fu il primo ad acquistarlo... era un modo concreto per appoggiare e promuovere i giovani. Moltissimi artisti figurativi e musicali hanno eletto a territorio di adozione l'appennino, ed in particolar modo Monzuno, e Mario anche in tardissima età anagrafica, (perché nella realtà lui era fino alla fine un fanciullo curioso e attento) promuoveva cultura per il paese. Mario Nanni oltre che artista e insegnante è stato un partigiano ed ha aiutato moltissimo il Comune subito dopo la fine della seconda guerra mondiale a non far trasferire la sede a Vado, che avrebbe significato, per il suo pensiero, l'abbandono del territorio da parte della popolazione. Mario era legatissimo a Monzuno e non perdeva occasione per valorizzare l'ampia ricchezza culturale. Grazie alle amministrazioni che si sono succedute, anche se di colore politico diverso, ha fatto sì che gli artisti siano stati sempre valorizzati. Circa 15 anni fa Mario mi portò dall'allora assessore alla cultura, Giordano Calzolari e con la sua segnalazione partecipai alla mostra "11 artisti sulla Via degli Dei", sia come artista che come grafico del catalogo.

Anche con l'attuale assessore, Ermanno Pavesi abbiamo collaborato, con la realizzazione di molteplici eventi pubblici. L'ultima occasione pubblica assieme è stata la mostra "#4 Elementi" organizzata dal comune e curata dalla nipote Lorenza Miretti e "A cena con gli artisti" nell'estate 2019, organizzata dalla Proloco di Monzuno nella piazza principale del paese, con i quadri di Mario Nanni, Nanni Menetti, Gabriele Lamberti ed i miei alle finestre del palazzo di EmilBanca e fondazione Bertocchi Colliva (un ringraziamento a Lidia, a suo marito, il medico in pensione del comune e ai numerosi volontari che senza di loro molte cose non potrebbero essere realizzate). Mario, in questa occasione, camminava male e nonostante l'età ha mangiato e bevuto. Attraverso Mario, in periodi diversi, ho potuto conoscere anche le nipoti che come curatrici e critiche hanno proseguito lo spirito artistico di Mario: Monica Miretti prima e poi Lorenza Miretti.

Poi delle ripetute cadute hanno fiaccato la fibra robusta, e nell'ultimo periodo ci siamo sentiti per telefono o con il contatto prezioso di Lorenza Miretti che è stata al suo fianco fino all'ultimo. Eravamo, con Lorenza in preparazione del catalogo generale conclusivo della mostra i "#4Elementi". Con Mario Nanni che se ne è andato...il mondo artistico e culturale ha perso un uomo capace di valorizzare il territorio tenendo accese tante piccole luci di cultura in questa notte buia e lunga. Sta a tutti noi non far spegnere queste luci per Monzuno.

IL LIBRO - In *La collina dell'anima*, Anna Rita Delucca ripercorre la vita e le creatività del pittore bolognese e il suo legame con l'Appennino

Giorgio MORANDI e la sua Grizzana

Un territorio misterioso e tutto da scoprire quello dell'Appennino tosco-emiliano dove il pittore dell'anima, Giorgio Morandi, incontrò un magico luogo d'ispirazione poetica che narrò attraverso la sua pittura di paesaggio, raccontando così l'aspetto più inconscio dell'interiorità umana e descrivendo una realtà oltre il visibile. Questi luoghi del silenzio racchiudono una storia millenaria di popoli e culture che hanno dato voce all'evoluzione della civiltà. Di questo si parla nel *La collina dell'anima - Giorgio Morandi e la sua Grizzana* scritto dalla storica dell'arte, Anna Rita Delucca, per Cordero Editore. Il libro è strutturato in

due parti.

La prima sezione narra della vita, dei costumi e della storia di un territorio ancora da esplorare, a partire dalle origini che si perdono nella notte dei tempi - come i miti delle civiltà etrusche o le storie dei mastri comacini, iniziatori della massoneria - fino ai contributi che Giorgio Morandi donò alla cultura di questi luoghi collinari, meta di introspezione e meditazione. La seconda parte descrive invece la vita e la creatività del geniale pittore bolognese: le varie fasi creative rapportate alle vicissitudini storiche di un'epoca difficile, quella intercorsa tra le due guerre mondiali.



Personaggi del mondo della cultura, dell'arte, della storia hanno avvicinato la figura di Morandi, quali Osvaldo Licini, Francesco Arcangeli, scrittori come Mario Soldati e molti altri raccontati nel loro inquadramento storico all'interno di questo saggio che parla della vita e dell'opera ma soprattutto, dell'intimo pensiero di un personaggio unico nel suo genere per la storia dell'arte del XX° secolo.

Un sito e una pagina Facebook pieni di storie, curiosità e immagini di quel pezzo di terra tra Reno e Navile

Storiedipianura.it la Bassa bolognese spopola sul web

"Storie di Pianura" è un progetto nato da una grande passione per la nostra storia locale. Il sito e la pagina facebook - gestiti da Genziana Ricci - attraverso l'osservazione del territorio e la continua ricerca di fonti informative, hanno infatti lo scopo di divulgare, valorizzare la memoria, proporre itinerari e raccontare il patrimonio storico-culturale della pianura bolognese. Pur focalizzandosi sul territorio compreso tra Reno e Navile, il progetto non rinuncerà ad estendersi

e ad indagare sul passato di località dei dintorni o di luoghi dimenticati e abbandonati. Come raccoglitore di storie, il progetto si avvale anche di contributi e testimonianze da parte di quanti vogliono collaborare a rendere questo "piccolo mondo antico online" ancora più umano e ampio culturalmente, poiché la storia appartiene a tutti ed è un bene prezioso da condividere e tutelare.

Info: www.storiedipianura.it [facebook@storiedipianura](https://www.facebook.com/storiedipianura).



A Vado una nuova sede operativa dell'associazione che si occupa di servizi e informazioni nella Valle del Setta

Quel Piccolo Mondo Antico

A Monzuno, e più precisamente nella frazione di Vado (in via Musolesi 23), da diversi mesi è aperta una nuova sede operativa dell'associazione Piccolo Mondo Antico. PMA nasce nel gennaio del 2019 da una idea di Valentina Galvagni, attuale presidente, e Leonardo Zini, vice presidente, e ha sede legale a Sasso Marconi. Fino ad oggi si è occupata di progetti come

SASSO CREA (mercato creativo) SASSO LAB (laboratori condotti da artigiani) IN PARO (gruppo di lettura con vari autori ed altri). Nella sede di Vado, oltre a proseguire le proposte già consolidate, ha dato vita a "E...VADO S.I.A.", uno Sportello Informativo per Attività produttive e associazioni della Val di Setta. In un punto strategico, crocevia per raggiungere Monte Sole,

La Via degli Dei, La Linea Gotica, La Via della Lana e della Seta ed altri punti di interesse, nella sede di PMA sarà possibile trovare informazioni generali sulle località, da quelle sui servizi sanitari e dei trasporti ai beni culturali agli eventi e agli spettacoli.

Info: www.facebook.com/PmaPiccoloMondoAntico/



Nel bicentenario della nascita Pianoro ha dedicato una mostra al pittore bolognese che ha affrescato molte chiese del territorio

Scoprendo Guardassoni

"1819-1888 Alessandro Guardassoni, un pittore bolognese fra romanticismo e devozione" è stato il titolo della mostra, terminata a gennaio, che ha riscosso un notevole successo. In particolare nella Valle del Savena, il Guardassoni ha affrescato le chiese di Rastignano, Pianoro Vecchio e Musiano. Nella Chiesa dei Santi Pietro e Girolamo di Rastignano vi è una sua Madonna con Gesù Bambino del 1850 e una Via Crucis del 1860. Nella chiesa di San Bartolomeo di Musiano vi è la Beata Margherita Maria Alacoque e Padre La-Colombière del 1864 e San Giuseppe con Gesù Bambino dello stesso anno. Nella chiesa di San Giacomo di Pianoro Vecchio, il San Giuseppe con Gesù Bambino del 1850 e il San Domenico Ecce Homo della fine del 1850.

La mostra è stata fortemente voluta dall'Istituto Gualandi. La Fondazione ha ereditato dall'Istituto Gualandi il consistente patrimonio artistico di Alessandro Guardassoni, amico dei fondatori, impegnato nel sociale e grande benefattore dell'Istituto. Tra

le opere che il pittore ha lasciato alla Fondazione, vi è anche un corpus di 332 disegni che accompagnano tutta la produzione pittorica dell'artista: dagli studi per la realizzazione delle grandi tele di tema storico o religioso, alle pitture eseguite a decorazione di edifici pubblici o privati e nelle chiese, fino agli schizzi per le scene di genere. Nato a Bologna il 13 dicembre 1819, Alessandro Guardassoni si segnala come "giovine di bellissime speranze" già durante gli studi accademici, sotto la guida di Clemente Alberi. Nel 1843 incontra il pittore e decoratore modenese Adeodato Malatesta. Guardassoni ne segue la lezione, esibendosi in grandi composizioni di soggetto storico e religioso. Nel 1859, l'artista comincia a interessarsi a problemi di ottica, in particolare alle tecniche stereoscopiche e alle loro conseguenti, possibili applicazioni in campo pittorico. L'opera che all'artista richiede il maggiore e più costante impegno è però la decorazione della chiesa bolognese di S. Caterina di Saragozza, a partire dal



1873. Gli affreschi con le "Storie" della santa titolare occupano tutta la volta della navata e si concludono con la pala dell'altar maggiore, raffigurante il Martirio di S. Caterina. Il Guardassoni muore a Bologna il 1 marzo 1888. "Realizzare questa mostra ha significato dare testimonianza storica di un'epoca e valorizzare qualcosa che sino ad ora è rimasto custodito all'interno della Fondazione, restituendo così alla Città un piccolo ma significativo patrimonio artistico" - dicono i responsabili della Fondazione Gualandi

Severino Ferrari da San Pietro Capofiume



Gian Paolo Borghi

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

Severino Ferrari (1856-1905) è stato tra i più fecondi studiosi del suo tempo: poeta, critico letterario, filologo, docente (ha coadiuvato Giosuè Carducci all'Università di Bologna, dopo essere stato suo valente allievo), si è interessato con competenza anche di importanti aspetti di poesia popolare e "semi popolare" italiana, sulla scia delle metodologie adottate da Alessandro D'Ancona, Giosuè Carducci e Pio Rajna. Importanti sono, ad esempio, i contributi che pubblica sui prestigiosi periodici "Il Propugnatore" e il "Giornale di filologia romanza", a testimonianza, in particolare, che diversi canti eseguiti dal popolo nell'Ottocento risalivano a secoli anteriori.

Nato ad Alberino di San Pietro Capofiume (è stato definito Il rosignolo di Alberino), nelle vicinanze di Molinella, resta profondamente legato al suo borgo nativo, nonostante la lontananza dovuta ai trasferimenti, come insegnante, in varie città italiane. Al suo paese dedica uno studio pionieristico per quegli anni, i *Canti popolari in San Pietro Capofiume*, che trova ospitalità a puntate sulla rivista specializzata "Archivio per lo Studio della Tradizioni Popolari" (1888, VII; 1889, VIII; 1891, X). Questo suo lavoro attesta la presenza di testi di rilevante importanza nella realtà di confine di San Pietro Capofiume che, come scrive lo studioso in alcune note introduttive, è "un piccolo paese della provincia di Bologna, dove questa da una parte termina col Ferrarese, e dall'altra si avvia verso la

Romagna". Severino Ferrari pubblica e commenta i canti raccolti annotando che non sono nati localmente, ma che "vi furono importati; la maggior parte arrivarono per la via del Veneto, della Marca e dalla Toscana; da regioni adunque, ove il substrato celtico non c'è o non domina". Si tratta di un significativo numero di documenti, dalle ballate alle "romanelle" (brevi canti in quattro endecasillabi, tipici dell'Emilia), trascritti nella "forma genuina con che a me furono cantati".

Tra le ballate, spicca Donna Lombarda, notissima in ambiti nazionali, i cui versi iniziali sono i seguenti:

- *Amami me! Donna lombarda amami me, amami me.*

- *Non posso farlo, sacra corona, ch'ai ho maré, ch'ai ho marè.*

- *Fallo morire tuo marito, fallo morire t'insgnarò me.*

Altrettanto conosciuta, la versione locale de *L'uomo piccolino*, presente anche in una composizione di Giulio Cesare Croce, l'autore delle "storie" di Bertoldo:

Ai era un umarein grand e gros com un luvein.

Al vols fer una furlànda sotta un cappucciol d'ghianda, tant l'era picculèin.

(Cera un omettino/grande e grosso come un lupino. Volle fare una furlana [danza contadina] sotto un cappuccio di ghianda, tanto era piccolino).

Concludo gli esempi con tre testi di romanelle (*al rumanèl*):



1. *Mi è stato detto che tu fai la spia, o lingua di serpente avvelenata. Vorresti dir di me quando non sai: pensa di te, allor di me dirai.*
2. *Mi son innamorà de l'Angioletta e il suo papà non me la vuole dare, o dio del ciel! mandäi una saietta! [mandategli una saetta!] fug [fuoco] al palaz, e fuori l'Angioletta.*
3. *Tu sei pur bela il lunedì mattina, sempre più bella il martedì seguente, e il mercoledì mi pari una bambina, il giovedì una stella rinocente [rilucente].*

Amico fraterno del Carducci e di Giovanni Pascoli, la sua vita si interrompe precocemente in un ospedale psichiatrico pistoiese.

Nelle mani della LUNA



Adriano Simoncini

La saggezza della cultura contadina nei proverbi dell'Appennino



Foto Frediano Salomoni

"Quando il grano è nei campi è del Signore e dei Santi", recitava un detto in lingua italiana esprimendo il sentire di chi campava lavorando la terra. Tant'è che in mezzo ai campi di grano si piantava a primavera una croce con un rametto d'ulivo, benedetto in chiesa la domenica degli ulivi. Ma in casa anche si aveva il lunario, un calendario - lo dice il nome - che evidenziava le fasi della luna, di troppa importanza per le colture e non solo. Del resto la rilevanza della luna è testimoniata anche dalla liturgia: la data della Pasqua cattolica, infatti, è annualmente fissata la domenica successiva al primo plenilunio di primavera.

E anche il destino degli umani è segnato dalla luna, almeno quello delle ragazze. Lo afferma un detto impietoso: *per aver fortuna bsogna nascer vac e a bona luna.*

"Per avere fortuna bisogna nasce vacche, cioè facili all'amore, e a buona luna." È comunque un fatto che le donne gravide partoriscono al rinnovare della luna o a luna piena. Me lo conferma un amico che lavorava alla maternità: in quei giorni l'ospedale si riempie di partorienti. Ma anche per le galline le cose stanno così.

Lo consiglia il proverbio: *s'et vó fer bona cova pogn semper a luna nova.*

"Se vuoi fare buona covata poni sempre (le uova) a luna nuova." Pare infatti che le uova siano particolarmente soggette all'influenza della luna. E dunque le uova messe sotto calce da conservarsi per l'inverno vanno poste a luna vecchia, che non marciscano. A luna nuova invece le uova a cova sotto la chioccia, perché il pulcino deve nascere e crescere. Lo confermano le poche donne di casa che ancora allevano galline in proprio.

Da tevla an t'liver mai fin che la bocca l'an sa ed furmai.

"Da tavola non t'alzare mai fino a che la bocca non sa di formaggio", raccomanda il detto. Il formaggio era infatti cibo quotidiano di sostanza, essendo la carne riservata ai giorni di festa. E dunque ai formaggi, fatti in casa dalle donne, si prestava particolare attenzione e, mi dicono, dipendeva dalla luna se i formaggi riuscivano al meglio o invece lievitavano, cioè rimanevano gonfi in superficie e porosi dentro.

E ancora: quando la vite perdeva la foglia si iniziava la potatura, badando che la luna fosse in calare. Anche il vino va

DALL'AUTORE



Il libro si può richiedere a Marina.Miglioli@emilbanca.it o all'autore. Info: tel. 051-777718 e-mail: adrianosimoncini@gmail.com

imbottigliato a luna vecchia, che rimane più fermo, ma che non tiri il vento perché muove il fondo della damigiana.

Nell'orto, la verdura che doveva crescere sopra terra, come pomodori insalata fagioli, si piantava a luna nuova perché crescesse; quella sotto terra, come le patate e le carote, a luna vecchia. Comunque: tóta l'erba ec guërda in só l'à la sò bèla virtù / tutta l'erba che guarda in su ha la sua bella virtù. E verdura, di necessità, se ne mangiava tanta, virtù o non virtù...

E ancora: le vacche si accompagnavano al toro per la monta a luna in crescere, perché con la luna nuova andavano in calore; a caccia, a luna vecchia i cani sentono meglio i fiati, cioè l'odore della selvaggina, perché a luna in crescere il bosco si riempie di mille odori, di fiori, di frutti, d'ogni animale... Infatti sotto terra, a luna nuova, anche il tartufo cresce e quindi il cane ne sente meglio il profumo.



R&B Ostello degli Dei si trova nella piazza di Monzuno, proprio sulla Via degli Dei. È un punto strategico per la sua vicinanza a negozi, 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. **Nuova apertura 2020 camerata per saccopelisti**

OSTELLO DEGLI DEI

Room & Breakfast - Bar

Via XXIV Maggio, 2/A - 40036 Monzuno (BO)
Tel. 338 1266210
www.ostellodegliidei.it - info@ostellodegliidei.it



L'Albergo Ristorante Montevenere è gestito dal 1962 dalla famiglia Suppini, sempre pronta ad accogliervi e a farvi vivere un piacevole soggiorno sull'Appennino Bolognese. Le 12 camere hanno arredi moderni e sono dotate di servizi privati e di televisione. L'albergo è dotato anche di bar con pay-tv, terrazza con veranda, giardino, parcheggio privato e wi-fi gratuito, ed è un perfetto punto sosta per chi percorre la Via degli Dei.

ALBERGO MONTEVENERE

Albergo

Via L. Casaglia, 5 - 40036 Monzuno (BO)
Tel. 051 6770548
www.albergomontevenere.it - info@albergomontevenere.it