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

Nelle VALLI BOLOGNESI

Anno XV - numero 58 - LUGLIO - AGOSTO - SETTEMBRE 2023

BCC EMILBANCA
AppenninoSlow VIAGGIATORI DELL'ALTRA MONTAGNA
emiliaromagna

SPECIALE

Passato, presente e futuro
del nodo idraulico bolognese

GEOLOGIA

I vulcani di fango
dei colli bolognesi

LA NOSTRA STORIA

Tic e Tac la Zirudèla
Il ragazzo che incantò Pelè
Il caso Mortara
In memoria di Enrico Panzacchi
L'eremo di Ronzano

SI RIPARTE!

Informati e in sicurezza dopo la grande alluvione di maggio

VB ESTATE

E TUTTI GLI ALTRI MUTUI

I TUOI OBIETTIVI CONTANO PIÙ DI OGNI PAROLA

Una linea completa di mutui e finanziamenti che mette al centro i bisogni delle persone e delle famiglie. Con lo spirito cooperativo che ci guida, con l'attenzione al territorio che ci contraddistingue.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. La Banca si riserva il diritto di subordinare l'accesso al credito ad una valutazione del merito creditizio. Per le informazioni contrattuali ed economiche si rinvia ai fogli informativi di prodotto reperibili nella sezione "trasparenza" del sito wwwemilbanca.it, oppure presso qualsiasi filiale Emil Banca.

BCC EMILBANCA IL CUORE NEL TERRITORIO

VALLI BOLOGNESI

Periodico edito da
BCC EMILBANCA

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

Direttore responsabile:
Filippo Benni

Hanno collaborato:
Stefano Lorenzi
William Vivarelli
Claudia Filipello
Katia Brentani
Gianluigi Zucchini
Claudio Evangelisti
Gian Paolo Borghi
Paolo Taranto
Guido Pedroni
Serena Bersani
Marco Tarozzi
Andrea Morisi
Francesca Biagi
Francesca Cappellaro
Mario Chiarini
Ciro Gardi
Linda Cavicchi
Elena Boni
Francesca Cappellaro
Fausto Carpani
Sandra Sazzini
Giuliano Musi
Gianluigi Pagani
Alessio Atti
Laurenzo Mignani
Alessandra Furlani
Luca Negroni
Antonella Travasoni
Martina Cavezza
Giuseppe Rivalta
Carmen Santi

FOTO DI:
William Vivarelli
Archivio Bertozzi
Archivio AppenninoSlow
Paolo Taranto
Irene Sarmenghi
Salvatore Di Stefano e altri in pagina

Progetto Grafico:
Studio Artwork Grafica & Comunicazione
Roberta Ferri - 347.4230717

Pubblicità:
distribuzione.vallibolognesi@gmail.com
051 6758409 - 334 8334945

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:
distribuzione.vallibolognesi@gmail.com - 051 6758409 - 334 8334945

QUESTA RIVISTA È UN PRODOTTO EDITORIALE IDEATO E REALIZZATO DA

BCC EMILBANCA

In collaborazione con

AppenninoSlow VIAGGIATORI DELL'ALTRA MONTAGNA

CITTÀ METROPOLITANA DI BOLOGNA

eXtraBo Il paesaggio verde di Bologna

4 Gli scatti di William Vivarelli
Codirossone

7 Il libro
Incontro con la natura

9 In dialetto si dice....
Paloz e Beccastech

10 Erbe di casa nostra
Althaea officinalis

12 La nostra cucina
L'estate ha il gusto di more e lamponi

14 Trekking
La ri-partenza dei Cammini dopo la grande alluvione
Walk+, la guida outdoor con qualcosa in più

20 In giro con AppenninoSlow
Monte Baducco, la Foresta terapeutica
Le ville attorno a Porziola

22 Il corso
Camminatori provetti in sette lezioni

24 Valli di Argenta
Passato, presente e futuro
del nodo idraulico della pianura bolognese

27 Biodiversità
L'atlante biologico di Campotto

28 Speciale Partecipanze
Villa Fontana

30 Da vedere
La fattoria delle tartarughe

32 Con eXtraBo
L'estate è fuori porta

36 Con Succede solo a Bologna
Alla scoperta del dialetto

37 In giro con ConfGuide
Visite guidate tra centro e periferia

38 Non tutti sanno che
A caccia dei nuovi Banksy sui muri della città

40 Geologia
I vulcani di fango dei colli

42 La nostra storia
Tic e tac la zirudèla - Con Fausto Carpani
Il ragazzo che incantò Pelè - I miti dello Sport
Il Caso Mortara
Gli archibugiari bolognesi
In memoria di Enrico Panzacchi
L'eremo di Ronzano
L'opera ritrovata

57 Alle origini del vino
Gli stranieri dei colli bolognesi

58 Fotonaturalismo
Quando la luce non basta più

62 Letture con Laurenzo Mignani

63 Il nonno racconta
Tracce di un mondo antico tra Bologna e Ferrara

CODIROSSONE

(Monticola saxatilis)

Il Codirossone predilige l'ambiente montano e lo si può incontrare a un'altitudine compresa tra i 300 e i 2 mila metri sopra il livello del mare. Talvolta però si incontrano individui anche ad altitudini superiori, fino a tre mila metri. L'ambiente ideale di questa specie presenta nude pareti rocciose, caratterizzate da una vegetazione prevalentemente erbacea piuttosto rada. Si nutre principalmente di insetti che cattura a terra o in volo, di invertebrati, bacche, lucertole e anfibi. Le dimensioni medie rientrano tra i 55 grammi di peso, e i 19 centimetri di lunghezza.
Il dimorfismo sessuale è ben evidente, specie nei mesi della riproduzione: il maschio ha la testa turchese, petto e coda arancio scuro, ali scure (quasi nere) e groppone bianco; la femmina invece è marrone, maculata in petto, con la coda castano arancio. Il maschio d'inverno perde il turchese ed è simile alla femmina, tranne che per un petto rossiccio.
Nidifica in primavera inoltrata, nei mesi di maggio e giugno, costruisce il nido in spaccature delle rocce, o in buchi che trova in vecchi ruderi di campagna. Depone 4 o 5 uova, che dopo due settimane di incubazione si schiudono. Sia la cova, che lo svezzamento è portato avanti dalla coppia insieme.
Staziona in Italia nella stagione estiva: arriva nei mesi di aprile e maggio, periodo in cui ha inizio la fase della riproduzione, e abbandona la Penisola tra agosto e fine settembre.

L' ALFABETO di VIVARELLI

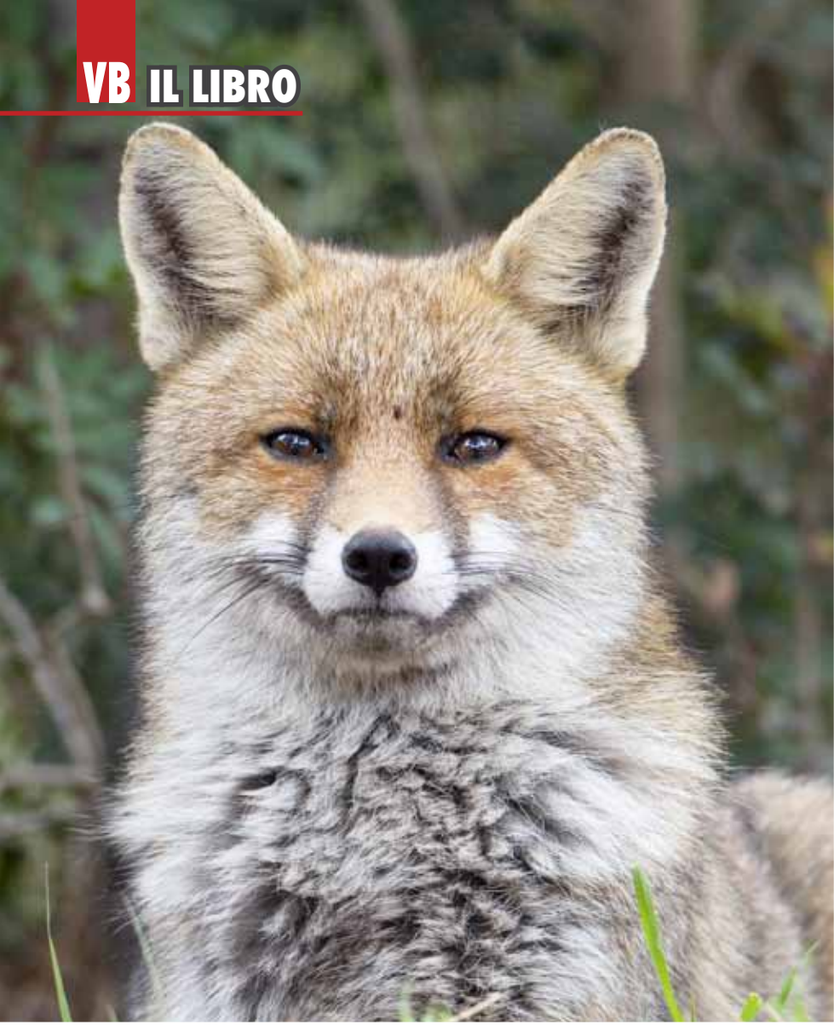
Nei numeri precedenti:

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
Codirosso comune	Autunno 2019
Codirosso spazzacamino	Inverno 2019
Colubro di Esculapio	Primavera 2020
Coronella Girondica	Estate 2020
Covo Imperiale	Autunno 2020
Corriere piccolo	Inverno 2020
Cuculo	Primavera 2021
Culbianco	Estate 2021
Cutrettola	Autunno 2021
Daino	Inverno 2022
Chirotteri	Primavera 2022
Cinghiale	Estate 2022
Cigno	Autunno 2022
Canapiglia	Inverno 2023
Uccello combattente	Primavera 2023

Tutte le foto sono state scattate nel bolognese.
I PDF degli arretrati della rivista si possono scaricare da www.nellevalli.it. Per altri scatti di William Vivarelli si può consultare il sito: www.vivarelli.net

SCOUT .COOP
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 31-12-2023
offerta non cumulabile
(escluse dallo sconto uniforme scout e tende di squadriglia)

NERO GIARDINI
STONEFLY
CAFE' NOIR
IGI & CO
ECCO
FRAU
patty scarpe
S.LAZZARO DI SAVENA (Bo)
via Jussi 6 051 . 46 13 18
via Roma 9/b 051 . 45 18 79
TIMBERLAND
MEPHISTO
MELLUSO
CLARKS
GEOX
ALBANO



A sinistra, volpe. Sotto, avocetta.

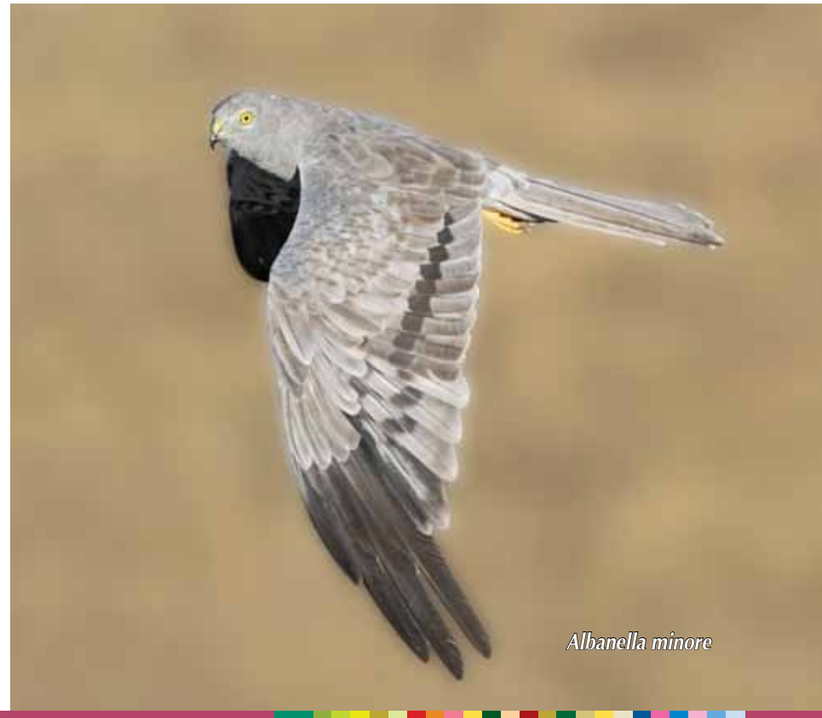
Aquila reale

La nuova pubblicazione di Umberto Fusini e Stefano Galli con le foto di William Vivarelli. Edito da Pendragon, si trova nelle librerie e nelle cartolerie a 16 euro

INCONTRO CON LA NATURA
Alla scoperta di **animali** e **piante** tra gli **Appennini** e il **Reno**

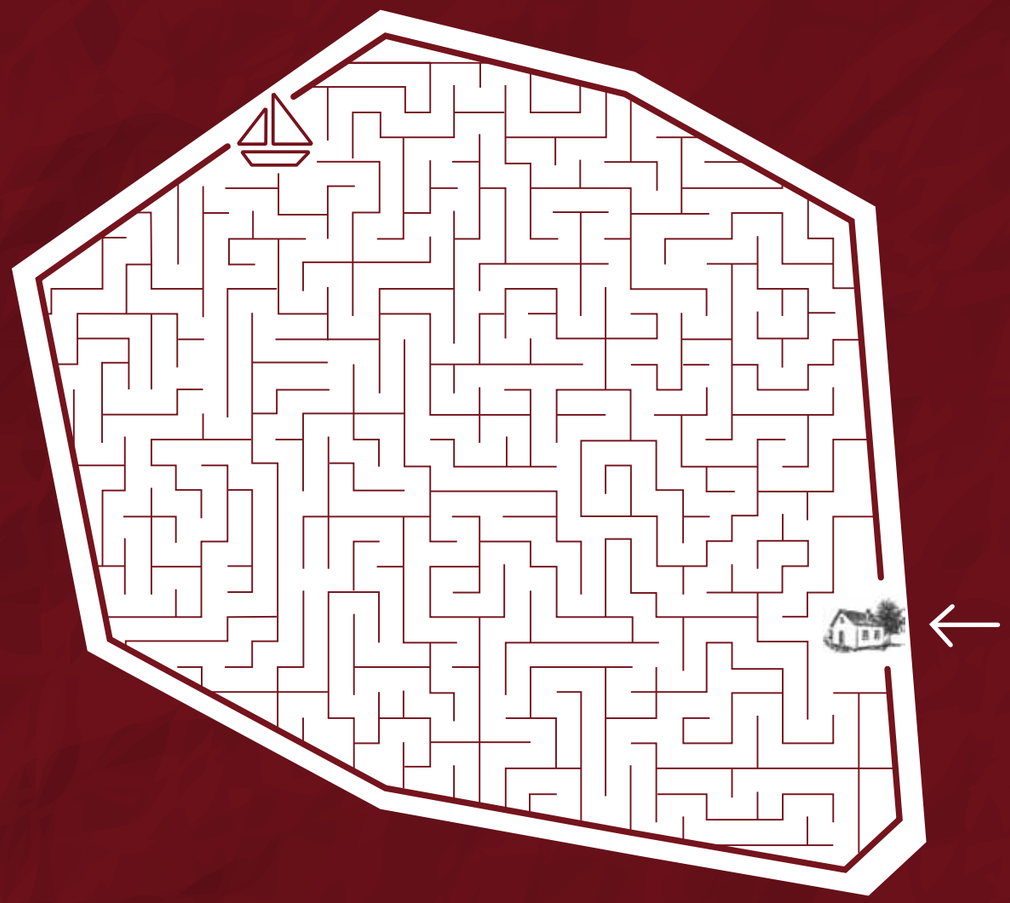
A dieci anni di distanza dal grande successo ottenuto dalla guida "Il mondo attorno a noi", gli autori Umberto Fusini, Stefano Galli e William Vivarelli hanno deciso di espandere il loro raggio d'azione. Mentre la precedente guida riguardava soprattutto la vallata del fiume Savena, "Incontro con la Natura" è un'opera che spazia dagli Appennini al Reno. Edito da Pendragon si propone di essere un punto di riferimento per gli escursionisti e gli amanti della natura. Gli autori propongono 40 anni di appunti e monitoraggi compiuti nei Comuni della Città Metropolitana, andando a coprire quella che era la Provincia di Bologna. Il risultato è una guida unica nel suo genere con un'entusiasmante mole di dati che rispecchiano la situazione ambientale che si può rinvenire negli ambienti della bassa collina emiliana, ma anche in tante parti del restante Appennino italiano. Le meravigliose foto di William Vivarelli ritraggono animali, piante e scorci del nostro paesaggio portando il lettore in un mondo fatato apparentemente lontano, ma che in realtà è il mondo della natura che ci circonda. La pubblicazione si può trovare, a soli 16 euro, in librerie e cartolerie.

Ophris coriofora



Albanella minore

GIOCHIAMO IN CASA



Forse non tutti sanno che...

A Bologna venne costruito un porto a metà del '500, a seguito dell'intensificarsi degli scambi commerciali via fiume. Il porto, che rimase in funzione per più di tre secoli, venne demolito nel 1934 e ad oggi, l'unica testimonianza dell'antica configurazione della zona è la Salara, il vecchio deposito di sale che ora ospita il Cassero.

Per chi ama Bologna...40 anni di conoscenza del territorio fanno la differenza!

CALVO
IMMOBILIARE
QUALITÀ, VALORE E PRESTIGIO

WWW.IMMOBILIARECALVO.IT

In **dialetto** si dice...

LA FAUNA LOCALE NELLA TRADIZIONE DELLA BASSA BOLOGNESE

Foto e testi a cura di **Mario Chiarini**

Mestolone - PALOZ

Nella foto che vedete è immortalata una coppia di mestoloni. Questa specie di anatra di superficie è la più frequente, dopo il germano reale, nelle aree umide della bassa bolognese. Come si vede, il maschio presenta una elegante livrea con capo verde-blu, petto bianco - che lo rende riconoscibile anche a distanza - ventre e fianchi intensamente castani. La femmina invece presenta una colorazione nelle diverse tonalità del marron, e questo le offre la possibilità di mimetizzarsi fra la vegetazione palustre dove nidifica. La natura ha provveduto ai bisogni di quest'anatra dotandola di un becco del tutto particolare. Largo e piatto e leggermente concavo all'estremità, che consente al mestolone di scandagliare e rimestare l'acqua di pozze ed acquitrini, per poi cibarsi degli organismi raccolti ed espellere tutto ciò che non gli serve per l'alimentazione. Come avrete intuito, anche il nome italiano deriva da questa sua caratteristica fisica, mestolone appunto, sia per la forma del becco, sia per l'uso che ne fa questa anatra.
Anche il nome dialettale prende spunto da questa caratteristica forma del becco: in dialetto il mestolone viene chiamato PALOZ. Ma che cos'è il paloz? È una attrezzatura che non poteva mancare fra le dotazioni strumentali dei contadini. Si tratta di una pala, come vedete in foto, spesso auto costruita, realizzata in unico pezzo lavorando uno spesso asse di pioppo, legno tenero da intagliare e leggero da usare. Serviva, ad esempio per raccogliere e lanciare in aria il grano, steso nell'aia al sole , per liberarlo dalla pula per renderlo , per così dire più pulito. O anche per rivoltare il granoturco che alla mattina veniva steso al sole sul telone (al tlon in dialetto) per asciugarlo ed alla sera raccolto e riparato coprendolo. E così l'italiano mestolone è diventato il dialettale PALOZ.

Saltimpalo - BECCASTECH

Per parlarvi del saltimpalo inizio con il raccontarvi una curiosa storia: qualche tempo fa sono entrato in possesso di un libro "il cacciatore bolognese" di un certo Bartolomeo Alberti, detto il solfanaio. Il libro è stato pubblicato nel 1930 dopo che era stato ritrovato nella regia biblioteca di Bologna il manoscritto dell'Alberti risalente al 1716. Nella sua "prefazione" che chiama modestamente "A CHI E' DILETTANTE DELLA CACCIA afferma… *"di essere privo di lettere ed infino dell'arte di leggere e di scrivere...e nominando io gli uccelli, mi sono servito de' vocaboli che qui fra cacciatori bolognesi sono in uso e s'intendono"*. E fra la cinquantadue specie di uccelli che descrive c'è anche il saltimpalo che lui chiama BECCASTECCHI; e una delle voci dialettali che abbiamo raccolto per indicare il saltimpalo è proprio BECCASTECH. Guardando le foto appare evidente il perché di questo nome ; è infatti un tipico comportamento della specie quello di posarsi sempre sullo stelo più alto dell'areale di riferimento, da dove si invola per catturare insetti che costituiscono la sua principale fonte di alimentazione. Per affinità di comportamento, ma anche per una notevole somiglianza, anche lo Stiaccino viene chiamato BECCASTECH .
Alcuni autori riportano anche il nome dialettale per entrambe queste specie di OC 'D BO (occhio di bue), ma di questo nome non abbiamo mai avuto alcun riferimento per il territorio della bassa bolognese, e non sapremmo nemmeno eventualmente motivare il perché di questo nome. Alcuni autori (Riccardo Groppali ad esempio) riportano il fatto che tale nome dialettale possa essere derivato dalla dimensione dell'occhio per specie così minute oppure, nel caso dello stiaccino dalle evidenti striature bianche che accompagnano l'occhio stesso.

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

É una erbacea perenne alta fino a 150 cm e diffusa in tutta Europa. Dalle sue radici si estraeva l'ingrediente principale dei tipici dolcetti americani

ALTHAEA OFFICINALIS, da Carlo Magno ai marshmallow

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

Il termine latino di "Althaea" deriva dal greco *Althaea*, parola di probabile origine pre-indoeuropea, che significa "guarigione", in riferimento alle sue proprietà medicamentose; mentre l'aggettivo "officinalis", spesso lo ritroviamo accanto al anome di quelle piante che fin dall'antichità venivano prese in considerazione dall'antica farmacia o laboratorio farmaceutico ove avvenivano le lavorazioni dei medicinali vegetali. Conosciuta anche con il nome di Bismalva, Malvavischio o Malvaccione, nell'antichità le sue foglie erano spesso impiegate come alimento. L'Althaea infatti, era un cibo prelibato presso i Romani ed utilizzata in tempi di carestia da Greci, Turchi e Siriani.

La Althaea officinalis è una erbacea perenne, alta da 50 fino ai 150 cm, ricoperta da una peluria chiara vellutata che le conferisce il caratteristico colore cenerino. I fusti sono eretti, cilindrici, consistenti, semplici e poco ramosi. I fiori sono solitari o riuniti in piccole infiorescenze terminali con una corolla composta da 5 petali a forma d'uovo, di colore variabile dal bianco-rosato al violetto. Fiorisce tutta l'estate, da maggio a settembre.

Probabilmente nativa della regione mediterranea sud-orientale e delle zone temperate fredde dell'Asia occidentale, oggi è presente in tutti i territori umidi dell'Europa; in Italia è visibile da zero a 1200 metri s.l.m, con particolare frequenza al nord. Le sue proprietà curative erano già note nella medicina umorale di Ippocrate, anche se ritroviamo riferimenti circa le sue virtù anche in Orazio, Marziale, Virgilio, Plinio e Dioscoride. È citata in uno degli scritti di botanica di Carlo Magno e fu ampiamente coltivata per tutto il Medio Evo. In quei tempi infatti, se ne sfruttavano le qualità lenitive ed emollienti per curare le piaghe tumefatte ed infette. Per questo motivo veniva ampiamente coltivata nei giardini botanici dei monasteri. Ildegarda di Bingen la somministrava per trattare febbri, tosse, infreddature, congestioni delle vie respiratorie e mal di testa. Nella medicina popolare francese la radice veniva polverizzata e impiegata per la preparazione di caramelle morbide conosciute con il nome di pâtè deguimauve, indicate nelle infiammazioni del cavo orale e in presenza di tosse.

I costituenti chimici responsabili delle attività biologiche della pianta e derivati sono: Mucillagini (fino al 10% nelle radici), Polifenoli (flavonoidi e tannini) e Steroli (olio essenziale in tracce).

Da un punto di vista fitoterapico, dell'Althaea si utilizzano le radici, come nei tempi antichi; si raccolgono dal secondo anno di crescita della pianta, evitando le piante troppo vecchie, dall'autunno a marzo dell'anno successivo; mentre le foglie e talvolta i fiori, vanno raccolti al momento del loro schiudersi.

Fin dall'antichità questa pianta è stimata e conosciuta come pianta emolliente e decongestionante per eccellenza; per questo motivo è definita pianta Plistolochia, cioè che cura diverse parti dell'organismo e dai molteplici benefici (farmaco policresto). In ambito naturopatico e fitoterapico, trova utilizzo come antinfiammatorio, particolarmente utile per sedare le irritazioni della pelle e delle mucose interne; infatti, grazie alla presenza di sostanze mucillaginose, è in grado di agire in profondità.

Un processo alchemico a cui può essere sottoposta la radice della pianta dell'Althaea è la decozione, il cui prodotto finale può essere impiegato per lavaggi della bocca e gargarismi, nelle irritazioni della bocca e della faringe. La macerazione tiepida della radice, lo sciroppo e l'infuso di foglie e fiori, grazie alla loro natura calda-secca, possono essere utilizzati con pregevoli risultati nel trattamento di forme catarrali delle alte e basse vie respiratorie, nella tosse stizzosa e nelle affezioni polmonari da raffreddamento.

L'Althaea inoltre, trova ampio uso nei sintomi infiammatori dell'apparato gastrointestinale favorendo al contempo la regolazione della funzione intestinale. Ha un importante virtù protettiva nei confronti della mucosa gastrica quando presenta acidità. Nella medicina popolare antica infatti, ha svolto sempre un ruolo vitale come antidoto verso gli avvelenamenti per ingestione di sostanze corrosive-tossiche. Tale acquisizione trova applicazione nella moderna pratica farmacologica, in cui i principi della polvere della radice di Althaea è comunemente usata come eccipiente nella preparazione di pillole e compresse al fine di attenuare o annullare l'azione irritativa di componenti aggiunti al medicamento.

Fin dall'antichità la radice fresca di questa pianta, tagliata a pezzetti, sottoposta a scottatura in acqua bollente, viene utilizzata per alleviare i dolori alle gengive nei disturbi della dentizione dei bambini; è possibile anche semplicemente succhiarla ed i bambini beneficiano dell'azione intestinale della mucillagine in essa contenuta.

In modeste quantità, l'Althaea viene utilizzata nelle bevande alcoliche ed analcoliche, in dolci, canditi, prodotti da forno, nelle gelatine e nei dolciumi. Sempre dalla radice si estraeva il succo, l'ingrediente principale dei marshmallow o dolce cotone, anche conosciuto con il nome di toffolette, cioè dolcetti a forma cilindrica, di colore bianco e morbidi al tatto, consumati prevalentemente negli Stati Uniti.

Anche per l'uso esterno si sfruttano le stesse modalità di estrazione delle sue proprietà poiché anche localmente può avere capacità decongestionanti, antinfiammatorie e lenitive, applicando la decozione concentrata (80-100 gr/litro di acqua) su piaghe, ulcere, ascessi e foruncoli da portare a maturazione. Anticamente veniva applicata mediante cataplasma dopo aver macinata la radice fresca ed addizionata ad un olio, per esempio extra vergine o di mandorla o meglio ancora al burro. Questa modalità è ottima per trattare sciatalgie, traumi muscolari e stiramenti dei tendini; oltre che essere un meraviglioso rimedio per le articolazioni indurite e cronicamente infiammate.

Possiamo preparare rimedi casalinghi ed estemporanei a base di Althaea utilizzando il macerato a freddo, così ottenuto: un cucchiaio da minestra di radice fresca sminuzzata, mantenuta per circa 3-5 ore in una tazza d'acqua , senza portarla ad ebollizione. Filtrare ed assumere una tazza due-tre volte al giorno. E' un ottimo rimedio domestico, indicato ad esempio nelle gastriti.

Un'altra preparazione idonea è la polvere ricavata dalle radici essicate, utilizzabile in capsule da 500 mg come gastroprotettore; possono essere assunte o da sole oppure in associazione ad altri fitoterapici. Questa modalità di assunzione aiuta inoltre, il buon funzionamento dell'intestino; oppure come veicolo per l'assunzione degli oli essenziali ad attività balsamica, antispastica o antinfiammatoria.

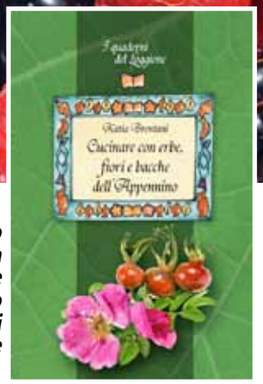
Nella somministrazione per via orale, può presentare delle controindicazioni. La mucillagine in essa contenuta infatti, ha evidenziato una potente attività ipoglicemica, cioè riduce gli zuccheri nel sangue. È controindicata quindi nei soggetti in trattamento farmacologico con insulina o ipoglicemizzanti orali, poiché può ridurre ulteriormente i livelli glicemici.

È utilizzata anche come pianta ornamentale in giardini e orti ed è inoltre una buona pianta mellifera molto gradita da api ed insetti impollinatori. Vi consiglio pertanto di accogliere nel vostro giardino questa nuova amica.

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

Ricette, storia e leggende sui frutti che il bosco ci regala con l'arrivo della bella stagione

L'estate ha il gusto di MORE e LAMPONI



Curiosità e ricette sono tratte da Cucinare con erbe, fiori e bacche dell'Appennino I Quaderni del Loggione

L'estate ci regala frutti di bosco non solo belli da vedere e buoni da mangiare, ma soprattutto ricchi di proprietà per il nostro organismo e la nostra pelle. I frutti di bosco contengono molte vitamine, sali minerali, come potassio e magnesio, e antocianine, preziosi antiossidanti.
Un piccolo frutto è quindi una fonte preziosa per rinforzare il sistema immunitario, migliorare la vista, mantenere la pelle giovane e luminosa e combattere l'invecchiamento.
Fra i frutti di bosco troviamo il lampone e le more.
Il lampone, il cui nome scientifico è rubus idaeus, è una pianta cespugliosa, meno comune del rovo della mora sull'Appennino Bolognese, ma è possibile raccoglierlo nei boschi, in particolare nelle faggete, e appartiene alla famiglia delle rosacee. La coltivazione del lampone risale al Medioevo e sembra che il termine idaeus fa riferimento al Monte Ida di Grecia, dove la pianta del lampone era frequente. Discoride, medico greco del I secolo d.C., cita i lamponi, chiamandoli "rovo del monte Ida" nel suo De Materia Medica. Il frutto del lampone, nel passato, veniva consigliato alle donne che erano in attesa di un figlio poiché si pensava che l'assunzione di questo frutto scongiurasse il rischio di aborto. Le foglie del lampone, costituite da 3-5 foglioline ovali, sono seghettate e di color verde scuro, mentre i fiori presentano un grosso calice e sono di color bianco. La fioritura avviene normalmente tra maggio e giugno mentre il frutto, di un color rosso rubino, matura in tarda estate o inizio autunno.
In cucina tutti conoscono i frutti rossi e succosi del lampone con cui si preparano squisite marmellate e gelatine.
Le more sono il frutto del rovo, il cui nome scientifico è rubus fructicus. I rovi si trovano ovunque sull'Appennino Bolognese: nei cigli delle strade, nelle siepi, nel sottobosco. Per trovare però le more più belle e succose, molte volte, è necessario armarsi di pazienza e camminare a lungo, ma ne vale la pena. Le foglie dei rovi sono seghettate e di colore verde scuro, i fiori bianchi o rosa e sono composti da cinque petali. Il frutto del rovo è composto da numerose piccole drupe che all'inizio sono di colore verde, poi diventano rosse e, quando giungono a maturazione nerastre. Le more si possono raccogliere a fine agosto-inizio settembre e sono davvero uno dei doni della natura. Con le more si possono preparare deliziose marmellate e gelatine. Del rovo si usa principalmente il frutto, la mora, ma si possono utilizzare anche i polloni primaverili per ottenere degli ottimi risotti o fritti.

Le RICETTA della **MONTAGNA**

RAVIOLE CON LA MARMELLATA DI MORE

INGREDIENTI: Per la pasta: 250 gr. di farina, 100 gr. di burro, 100 gr. di zucchero, 1 uovo intero, ½ bustina di lievito per dolci, scorza grattugiata di un limone, un pizzico di sale, latte q.b. Marmellata di more.
PROCEDIMENTO: Disporre la farina a fontana, mettere al centro le uova intere, lo zucchero, il burro ammorbidito, il lievito, la scorza del limone e un pizzico di sale. Impastare bene aggiungendo la quantità di latte necessaria per ottenere una pasta omogenea. Stendere la pasta alta circa 4 millimetri e ritagliare dei dischi di circa 10 cm di diametro. Mettere al centro di ogni disco un cucchiaino di marmellata di more di rovo e richiudere, pressando bene sui bordi. Si ottengono delle mezzelune che vanno disposte su una placca da forno imburrata. Cuocere in forno a 170° C per 15-20 minuti.

RISOTTO AI GERMOGLI DI ROVO

INGREDIENTI: 250 gr. di riso Arborio, 1 mazzetto di germogli di rovo, 1 cipolla, 50 gr. di burro, 1 bicchiere di vino bianco. Brodo q. b., 60 gr. di parmigiano grattugiato, Sale, Pepe.
PROCEDIMENTO: Pulire i germogli di rovo togliendo la scorza e lavarli con cura. Farli bollire in acqua salata per dieci minuti, farli raffreddare e passarli al passaverdure. Pelare la cipolla e tritarla finemente. In un tegame sciogliere il burro unire la cipolla e il passato di germogli di rovo, il riso, il bicchiere di vino e mescolare bene. Quando il vino sarà evaporato unire il brodo necessario a portare a cottura il riso al dente. Salare, pepare e aggiungere il parmigiano reggiano grattugiato. Servire caldo.

ROTOLO AI LAMPONI

INGREDIENTI:
Per il rotolo: 100 gr. di farina 00, 100 gr. di zucchero, 5 uova. Per la farcitura: 150 gr. di marmellata di lamponi, 250 gr. di ricotta, 100 gr. di lamponi freschi, 2 cucchiai di yogurt bianco. Per la glassa: 125 gr. di zucchero a velo, 1 cucchiaio di succo di limone, 2 lamponi.

PROCEDIMENTO:
Rompere le uova separando i tuorli dagli albumi. Sbattere i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa. Unire la farina e incorporare, per ultimi, gli albumi montati a neve. Prendere una placca da forno e ricoprirla con un foglio di carta da forno. Stendervi sopra l'impasta, livellando bene. Fare cuocere in forno a 180°-200° per 15 minuti. Prendere un canovaccio, spolverizzatelo di zucchero e metterci sopra il pan di spagna arrotolandolo su sé stesso. Mescolare in una terrina la ricotta con lo yogurt e i lamponi freschi. Srotolare il dolce, spalmatevi la marmellata di lamponi e farcire con la crema di ricotta. Arrotolare nuovamente il dolce e metterlo su un piatto da portata. Preparare la glassa mescolando lo zucchero a velo, il succo di limone e un cucchiaio e mezzo di acqua calda e aggiungervi il succo di un paio di lamponi (schiacciandoli sulla glassa attraverso un colino). Quindi versare la glassa al centro del rotolo e spalmarla su tutta la superficie, lasciandone colare una parte ai bordi. Fare riposare per 2-3 ore in frigorifero prima di servire.

Diventa un punto di distribuzione della rivista

Puoi contattarci al numero 334.8334945 o scrivere una mail a: **distribuzione.vallibolognesi@gmail.com**

Riceverai le copie richieste da consegnare ai tuoi clienti

Grazie all'impegno di enti, istituzioni e volontari, i grandi percorsi dell'Appennino sono pronti ad accogliere gli amanti del trekking

LA **RI-PARTENZA** dei **Cammini** dopo la **GRANDE ALLUVIONE**

Testi di **Francesca Biagi**

Il mese di maggio si preannunciava come periodo da "tutto esaurito" sui cammini più famosi dell'Appennino Tosco Emiliano. Ma la natura si è fatta sentire e soprattutto ha manifestato tutta la sua forza davanti alla nostra impotenza. L'Emilia-Romagna è stata duramente colpita dal maltempo e ha vissuto giorni di grande apprensione, in una situazione di allerta ed emergenza che sembrava non finire mai. Diverse frane hanno portato via strade e parti di montagne e colline, le intense precipitazioni hanno innalzato il livello dei fiumi fino a farli esondare, tante le abitazioni allagate o addirittura distrutte. Le immagini dell'alluvione hanno fatto il giro del mondo, risvegliando nuovamente l'opinione pubblica sui cambiamenti climatici e facendo risuonare un campanello d'allarme ancor troppo poco ascoltato.

Abbiamo vissuto scene apocalittiche ma allo stesso tempo abbiamo visto una incredibile capacità di reazione dei territori colpiti, che hanno saputo (e lo stanno tuttora facendo) lavorare per ritornare alla vita pre-alluvione. L'atteggiamento, la coesione, l'altruismo, la forza di volontà, la partecipazione, l'indole reattiva, avrebbero dovuto avere lo stesso impatto mediatico delle immagini tragiche trasmesse che hanno sicuramente voluto raccontare l'accaduto ma allo stesso tempo hanno affossato ancora di più un territorio già duramente colpito. Perchè anche il turismo è un motore importante per il nostro Appennino dove piccoli comuni hanno investito per rinascere, per crescere e si stanno ripopolando grazie al positivo aumento di turisti e camminatori alla riscoperta del mondo outdoor e dell'autenticità dell'Italia minore, della montagna meno conosciuta.

Purtroppo la situazione critica di metà maggio ha portato, oltre ai danni a territori, strade, case, agricoltura, anche un immediato blocco delle prenotazioni e un boom di disdette, che ancora oggi continuano imperterrite persino sulla Riviera Romagnola, storicamente luogo di ferie e vacanze per eccellenza. Oltre ai danni effettivi causati dall'alluvione quindi, c'è anche la paura che possa succedere nuovamente e che la situazione sia instabile, timore che sta ancora portando i turisti di tutto il mondo ad allontanarsi dai nostri territori, al punto da far organizzare alla Regione una campagna mediatica di controtendenza per invitare tutti in Emilia-Romagna: in sicurezza e con la calda ospitalità che fa di queste terre, da sempre, un vero marchio di fabbrica.

E l'Appennino non si tira indietro, come sempre, e sta lavorando costantemente per cercare di ripartire anche a livello turistico, mettendo in evidenza le soluzioni invece che i problemi, organizzando momenti di svago oltre che di recupero, invitando tutti a venire sul territorio con serenità e in sicurezza. Per molto tempo i cammini sono stati simbolo della rinascita delle nostre comunità di montagna, e proprio dagli itinerari a piedi vogliamo dunque ripartire con indicazioni positive e di speranza (oltre che in sicurezza).

Rio Conco nel fango

L'emergenza meteo non ha risparmiato la Via degli Dei, che è stata colpita da smottamenti, frane e scivolamenti del terreno in diversi punti, soprattutto nella parte bassa del percorso tra Bologna e Monzuno.

Le Amministrazioni dei Comuni, consapevoli del volano economico che è questo itinerario per il territorio, si sono confrontate in tempi record con CAI, operatori (coordinati da Appennino Slow) e gruppi di volontari, per ripristinare quanto prima il sentiero e far ripartire in sicurezza i camminatori. Dopo meno di una settimana infatti la Via degli Dei è stata riaperto grazie a bretelle, varianti ed interventi che hanno permesso agli operatori economici (hotel, ristoranti, Bed&Breakfast...) di tirare un sospiro di sollievo. Tantissime infatti le disdette (anche per l'estate) nei giorni dell'alluvione e in quelli immediatamente successivi, tanto da far correre subito ai ripari l'ente gestore del cammino, Appennino Slow, che ha saputo ascoltare i timori delle aziende che vivono e lavorano sulla Via degli Dei mettendo in rete volontari CAI, guide GAE professioniste e operatori stessi e allo stesso tempo mettendoli al servizio dei Comuni colpiti che avevano emergenze ancor maggiori. Questa sinergia tra Enti pubblici e privati e questa partecipazione volontaria ha permesso di effettuare sopralluoghi, di realizzare una mappatura delle criticità per interventi mirati, di arrivare poi in tempi brevissimi ad organizzarli e realizzarli, di individuare nuovi percorsi, indicarli con segnaletica dedicata (e autorizzata dal CAI), tracciarli registrando le tracce gps per condividerle con i futuri camminatori e comunicare a tutti le varianti da percorrere in sicurezza.

Da segnalare la grandissima partecipazione (più di 100 adesioni in meno di 5 ore) delle persone che "hanno a cuore" la Via degli Dei: oltre a chi vive, abita o lavora sul territorio, hanno compilato il form di iscrizione anche ex camminatori che avevano già percorso l'itinerario che collega Bologna e Firenze e che hanno voluto aiutare l'Appennino e i tanti host incontrati in passato e diversi giovanissimi in partenza per il cammino che avevano dovuto sospendere il viaggio per ovvie cause di forza maggiore ma che ugualmente hanno voluto mettersi al servizio della Via.

LE MODIFICHE AL TRACCIATO TRA BOLOGNA E MONZUNO

1 - La prima variante riguarda il sentiero che porta dalla sommità del Colle della Guardia al fiume Reno e arriva a Parco Talon, i famosi Bregoli purtroppo in parte franati e impercorribili. L'intervento ha visto la chiusura del sentiero e l'istituzione della variante del sentiero CAI 900 (che si imbocca dopo alcune centinaia di metri sulla sinistra) che porta anch'esso a Parco Talon;

2 - Dopo il ponte di Vizzano, superata l'isola ecologica di Sasso Marconi, una volta arrivati sulla strada Provinciale girate a destra e imboccate la strada asfaltata giungendo così ai Prati di Mugnano. A poche centinaia di metri da questo punto si trova la Trattoria Le Ganzole, completamente distrutta da una frane, purtroppo simbolo della devastazione portata da questo dissesto idrogeologico.

3 - All'arrivo nel parco dei Prati di Mugnano, in località Piazza, è stato modificato il percorso

in quanto interrotto da una grossa frana. Il nuovo sentiero è il CAI 118 A ma sono già posizionati tutti i cartelli della variante che vi condurranno in località la Commenda dove potrete riprendere regolarmente il sentiero percorrendo Via delle Orchidee

4 - Una volta superato il Centro Tutela e Ricerca Fauna Esotica e Selvatica non girare a destra per salire poi a Monte Adone (si può però arrivare senza problemi all'Agriturismo Piccola Raieda), e proseguite dritto per quella che è la variante per mountain bike. L'anello che sale a Monte Adone al momento (giugno) è ancora interdetto, l'Ente Parchi farà a breve l'intervento di ripristino del versante Brento – La Vallazza.

5 - Tra Brento e Monzuno si segnala l'impossibilità di accorciare la tappa con il bus di linea che passava da Bivio Furcolo (indicato in diverse guide) in quanto ancora interdetto il passaggio dell'autobus a causa della frana che ha interrotto i collegamenti tra Sasso Marconi e Vado-Monzuno.

Tutte le varianti e le indicazioni sono inserito sull'applicazione ufficiale Walk plus, prima della partenza si consiglia però di consultare il sito www.viadeglidei.it e di contattare gli uffici turistici di riferimento:

infoSASSO 051 6758409
info@infosasso.it
eXtraBO 0516583109
extrabo@bolognawelcome.it

L' INTERVENTO

Legambiente, l'alluvione e il consumo di suolo

Testi di **Ciro Gardi**

Gli eventi alluvionali che hanno flagellato l'Emilia-Romagna in questi giorni servono a confermare due cose: la prima, che il cambiamento climatico è quanto mai reale, e questo porterà ad eventi estremi più frequenti ed intensi rispetto al passato, la seconda, è la Grande Cecità degli amministratori che governano questi territori e anche il resto del Paese.
Io penso che non si possa sempre "cadere dal pero", sostenere che un evento così non fosse prevedibile. Ce lo ripetono tutte le volte, eppure chi studia il clima, le risposte dell'ambiente queste cose le ricorda da troppo tempo perché qualcuno possa sostenere con una certa credibilità "non potevamo aspettarcelo".
E allo stesso tempo non possiamo più credere che la scellerata tendenza a cementificare e ad asfaltare tutto il territorio, tendenza che ha ripreso rinnovato vigore nel corso degli ultimi mesi, non abbia conseguenze. E si noti bene che le conseguenze sull'assetto idraulico, sono solo alcuni degli impatti che il consumo di suolo produce. Anche un bambino capisce che attraverso il cemento e l'asfalto l'acqua non si infiltra e quelli un po' più grandi di un bambino con un po' di studi tecnici o scientifici alle spalle sanno che questo ha inevitabili e nefaste conseguenze sui tempi di corrivazione delle acque e sui coefficienti di deflusso. Senza contare che dove potremo fare la tanto blasonata agricoltura d'eccellenza se continuiamo ad asfaltare la Food Valley?
Io penso che le risposte della politica non possano essere solo quelle di assecondare le tendenze in atto: più traffico= più strade, più globalizzazione=più centri logistici, pressione della GDO=più centri commerciali. La politica dovrebbe avere capacità di visione e anche il coraggio di porre elementi correttivi, perseguire gli interessi della collettività in un'ottica di lungo periodo, e non di una ristretta cerchia di gruppi dominanti.
La Grande Cecità alla quale faccio riferimento è quella di chi governa noi, i nostri territori e l'intero pianeta, è quella sapientemente descritta da Amitav Ghosh, ma ci sono riferimenti anche alla Cecità descritta nella metafora di Saramago.

RIMANI AGGIORNATO

Tutte le indicazioni sono quelle raccolte nel mese di giugno. La situazione evolve rapidamente e Amministrazioni, enti, volontari e CAI si stanno muovendo per riportare alla normalità al più presto la situazione. Per avere le indicazioni sempre aggiornate e partire in sicurezza si consiglia sempre di contattare eXtraBO, l'ufficio di informazioni turistiche dedicato all'outdoor della Città Metropolitana di Bologna e consultare i siti web di riferimento:

eXtraBO:
extrabo@bolognawelcome.it
051 6583109

Via degli Dei:
www.viadeglidei.it
Via della Lana e della Seta:
www.viadellalanaedellaseta.com
Via del Fantini:
www.viadelfantini.it
Via Mater Dei:
www.viamaterdei.it
Cammino di Sant'Antonio:
www.ilcamminodisantantonio.org
Piccola Cassia:
www.piccolacassia.it
Via dei Gessi e dei Calanchi:
www.laviadeigessiedeicalanchi.it

LE CICLOVIE

La Ciclovia del Sole è interamente percorribile in tutto il tratto da Osteria Nuova (Bologna) a Mirandola.
La Ciclovia del Navile è interamente percorribile mentre la Ciclovia del Santerno presneta diversi tratti danneggiati da frane e smottamenti e non è percorribile.
Per qualsiasi dubbio e incertezza:
extrabo@bolognawelcome.it
051 6583109

Via della Lana e della Seta

Il Cammino che collega Bologna e Prato lungo la storia dell'abilità tessile delle due città, ha avuto le principali criticità nella seconda tratta di cui si segnalano le seguenti frane:
1 - Monte Baco (percorso al momento chiuso, seguire la variante che sale a sinistra a San Silvestro);
2 - Dopo Monte Santa Barbara, il sentiero 100 è chiuso da una frana, prendere il sentiero 100 che sale in Vetta a Monte Sole per poi scendere a Caprara di Sotto e al Poggiolo;
3 - Dopo Monte Termine, inizia la salita a Monte Salvaro, il sentiero è ora accessibile grazie ad un importante intervento di Ente Parchi e Bonifica Renana ma è necessario prestare attenzione
4 - Nella zona di Monte Pezza, subito dopo il bivio col sentiero 061, c'è un'altra grossa frana superabile grazie ai lavori effettuatu ma è ugualmente necessario fare molta attenzione soprattutto in caso di pioggia che renderà nuovamente fangoso quel tratto. Una variante è prendere il sentiero 061 e scendere a Veggio e Ca' di Benassi (impegnativa la discesa) e da lì raggiungere Grizzana Morandi lungo la strada asfaltata.
Oltre ai danni provocati dall'alluvione, si segnala la problematica della chiusura stradale relativa ai lavori di rifacimento del Ponte Leonardo da Vinci, a Sasso Marconi, e si consiglia di prendere il treno da Sasso Marconi a Lama di Reno (una fermata), seguire le indicazioni per Panico e poi per San Silvestro, ricollegandosi così al sentiero originale (in questo modo eviterete anche la frane di Monte Baco indicata in alto).

Per le informazioni, le tracce gps e la cartine aggiornate con le deviazioni si consiglia di contattare gli uffici turistici di riferimento:
infopoint Castiglione dei Pepoli
379 1135432
visitcastiglionedeipepoli@gmail.com
infoSASSO
051 6758409
info@infosasso.it
eXtraBO
0516583109
extrabo@bolognawelcome.it

VIA MATER DEI

Anche la Via Mater Dei presenta diversi tratti con criticità. Si tratta di un percorso di oltre cento chilometrti (circa 157 km), suddiviso in sette tappe, che collega la città di Bologna a nove comuni dell'Appennino Bolognese: Pianoro, Monterenzio, Loiano, Monghidoro, San Benedetto Val di Sambro, Castiglione dei Pepoli, Camugnano, Grizzana Morandi, Vergato e al Comune di Firenzuola, in Toscana.
In particolare, le zone nella parte più bassa, Val di Zena, Monte delle Formiche, Monte Bibele, Scanello e Madonna dei Boschi, sono state colpite da frane e allagamenti e quindi è ancora assolutamente sconsigliato mettersi in cammino. La seconda parte del percorso, da Madonna dei Boschi in poi, presenta meno criticità, pur confermando alcune problematiche, come piccoli smottamenti e strade chiuse al traffico che speriamo siano risolte al più presto.

La Via del Fantini attraversa uno dei territori maggiormente colpiti dal dissesto idrogeologico, la Val di Zena, un territorio dove le strade si sono trasformate in fiumi e le frane hanno interrotto i collegamenti ed è da considerarsi NON percorribile in quanto ancora alle prese con difficoltà di ripristino della normalità. Ci auguriamo che al più presto possa nuovamente essere aperta per i camminatori che potranno seguire l'affascinante storia di Luigi Fantini, speleologo e uomo dai mille interessi che si è dedicato alla ricerca (e alla scoperta) del territorio bolognese e in particolare della Val di Zena.

la Via del Fantini

Una nuova piattaforma digitale dedicata al turismo lento per restare sempre aggiornati sul cammino che si sta percorrendo

WALK+ la guida outdoor con qualcosa in più

Testo di **Francesca Biagi**

App ufficiale di cammini importanti come la Via degli Dei e la Via della Lana e della Seta, Walk+ è una piattaforma digitale dedicata al turismo lento che si pone come obiettivo quello di creare strumenti innovativi di supporto alle attività outdoor per migliorare la sicurezza, la fruibilità, il monitoraggio e la transizione digitale, al fine di rendere i percorsi di trekking e mountain bike più accessibili, sicuri, interconnessi ed inclusivi.

L'idea nasce nel 2018 da un giovane ingegnere meccatronico di Fiorano Modenese, Andrea Piccinini, appassionato di trekking che, alla fine del suo primo cammino (che ovviamente è stato la Via degli Dei)

ha fatto un riflessione su cosa fosse mancato a livello logistico alla sua esperienza, su cosa lo avrebbe potuto aiutare maggiormente nella pratica.
"Quando ho fatto la mia prima Via degli Dei - racconta Andrea – *Avevamo una guida che non era per niente aggiornata e siamo finiti a camminare ben più del previsto, quasi 50 km, coperti di vesciche e trovandoci a dover fare l'autostop. Era il 2015 e ancora la Via non era famosa come oggi ma ugualmente i miei piedi non hanno dimenticato".*

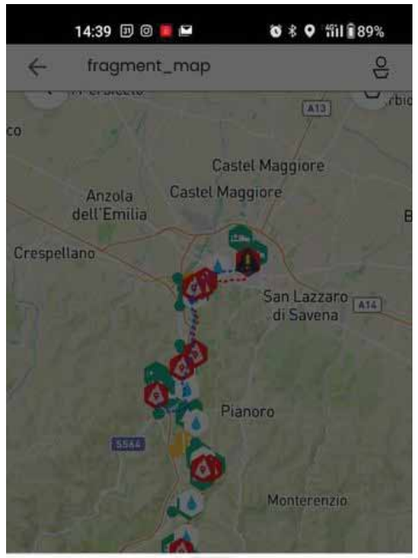
Dopo tre anni di ricerca e sviluppo è nata quindi l'applicazione che risponde, in modo concreto, a tutte le domande di chi vuole mettersi in cammino: una guida digitale per raccontare il territorio che si attraversa ma anche un luogo virtuale di incontro, una piattaforma di scambio di informazioni attraverso una rete di comunicazioni che collega escursionisti ed enti che lavorano sul territorio stesso.
Lo abbiamo scoperto ancor di più nel momento dell'emergenza meteo che ha colpito l'Appennino emiliano, in primavera, quando Walk+ è diventato uno strumento fondamentale per dare informazioni sulla situazione di frane, fango, chiusura o riapertura degli accessi ai cammini più frequentati. L'applicazione, infatti, in quei giorni

di massima allerta, è stata aggiornata in tempo reale, cambiando il percorso o aggiungendo varianti e, ancora più importante, tenendo informati tutti gli escursionisti attivi sul percorso attraverso notifiche attive di "allarme" che arrivano, in caso di necessità, direttamente sullo smartphone e spiegano in maniera accurata come superare i problemi in cui si potrebbe incorrere.
Ecco le Funzioni più importanti di Walk+

SICUREZZA DEGLI ESCURSIONISTI
I camminatori hanno a disposizione un'App con tutti gli strumenti necessari per affrontare la loro avventura in sicurezza. Troveranno quindi: le tracce GPS ufficiali e sempre aggiornate, la descrizione dettagliata delle tappe (perchè i cellulari hanno la brutta abitudine di scaricarsi!), la posizione di punti acqua, i luoghi di ristoro, hotel, B&B, Agriturismi e campeggi, tutti i numeri di emergenza locali.
Inoltre, è uno strumento interattivo in quanto gli escursionisti stessi possono inviare segnalazioni dei problemi riscontrati (un albero caduto, un eccesso di fango, la mancanza di segnaletica) ai gestori del cammino, in modo tale che si possa intervenire al più presto ed in modo puntuale. Un'informazione dettagliata permette di abbattere tempi e risorse dedicate alla manutenzione e di rendere il sentiero più sicuro per tutti sancendo una importante alleanza tra camminatori e territorio. Nel 2022 sono state effettuate (e risolte quando era possibile) 108 segnalazioni sulla Via degli Dei che vengono prese in carico e gestite dell'ente organizzatore del cammino (in questo caso Appeninno Slow).

NARRAZIONE DEL TERRITORIO
Il racconto del territorio è quello che cerca un "viaggiatore a passo lento", ma spesso mentre si cammina, stanchi, affaticati, sotto pioggia o sole cocente, non si ha voglia di fermarsi per consultare una guida. Succede quindi che può scappare l'occasione per conoscere qualcosa di curioso ed interessante sui luoghi che si stanno attraversando. Ecco allora che "interviene" Walk+, inviando delle notifiche nel momento in cui si arriva vicino al luogo di interesse (storico, culturale, ambientale, naturalistico e, perchè no, anche enogastronomico): aneddoti o descrizioni fornite in pillole che raccontano dalla storia della scoperta di una strada romana alla fauna presente in quel contesto, curiosità storiche e architettoniche di chiese e porticati di origine antiche, tutto quello che c'è da sapere alla portata di un click.

MONITORAGGIO DEL TERRITORIO
Walk+, infine, è uno fondamentale strumento per gli Enti locali e i gestori dei cammini perchè mantiene un continuo ed accurato livello di monitoraggio del territorio per aiutare a capire le possibili criticità dei percorsi. In maniera totalmente anonima, registra e confronta il passaggio degli escursionisti



EMERGENZA METEO – NON PARTIRE
18 mag 2023

!! ATTENZIONE !!
Ribadiamo l'invito a non partire per la Via degli Dei. Il fatto che non piova non significa che i sentieri siano sicuri e le strade percorribili. Al contrario il fango e le frane hanno reso impraticabili diversi punti nell'appennino bolognese e le autorità sono al lavoro da ore ed ore.
Non partite e, se vi trovate lungo il percorso, rimanete dove siete seguendo le indicazioni fornite dai comuni in cui vi trovate.

in vari punti del percorso per fornire dati chiari e dettagliati sugli spostamenti dei turisti sul percorso. Questo permette uno studio più accurato dell'itinerario (per esempio l'importanza o meno di varianti, i tratti più frequentati, i punti con maggiori segnalazioni...) e di conseguenza una valutazione progettuale in termine di sviluppo per eventuali nuovi servizi utili per gli escursionisti.
Permette inoltre di diventare un importante indicatore a fini statistici, registrando i periodi dell'anno maggiormente scelti, i luoghi più di tendenza, le strutture ricettive maggiormente frequentate, così da monitorare possibili lacune o criticità e portare l'offerta turistica a un livello qualitativo sempre più elevato.

Per tutte le info: www.walkplus.it

Lo studio di CNR e CAI dimostra che i boschi di Castiglione dei Pepoli possono rigenerare anima e corpo. Realizzato un percorso di 4 chilometri lungo il sentiero 003

Monte Baducco, la Foresta Terapeutica

Testi di **Francesca Biagi**

Siamo alle pendici di Monte Baducco, Castiglione dei Pepoli, dove si trova il sentiero che vi proponiamo. Dopo anni di studi e sperimentazioni, dopo rilevamenti satellitari e analisi in loco, la foresta di Monte Baducco è stata classificata come Foresta Terapeutica ed il percorso è uno dei pochissimi in Italia ad aver ottenuto una certificazione da parte del CNR, in collaborazione con il CAI.
Che i boschi e la vita all'aria aperta fossero rigeneranti lo sapevamo già, soprattutto dopo l'emergenza Covid, ma che fosse misurabile scientificamente è un ulteriore passo in avanti per dimostrarlo: trascorrere del tempo nelle foreste genera misurabili effetti positivi sia in ambito psicologico (agendo su stress, ansia e depressione) sia su aspetti fisiologici (agendo su funzioni cardiovascolari, risposta immunitaria, metabolismo).
Il protocollo (chiamato Forestfulness) individuato da CAI e CNR è ispirato ai metodi e alle pratiche della psicoterapia e della Mindfulness, di base si articola su 6 passi. Primo, la "giusta attitudine": con l'individuazione del corretto significato che attribuiamo alle nostre passeggiate nel bosco; secondo, Indossare l'abito più bello, liberandosi del pregresso per creare spazio per accogliere il nuovo; terzo, camminare consapevolmente, portando l'attenzione sulla parte fisica del procedimento che ci offre nuovi spunti di riflessione e nuove strategie di azione; quarto, respirare il bosco: il respiro è uno strumento molto efficace di decodifica delle nostre emozioni; quinto, l'uso dei sensi: per essere più consapevoli dell'esperienza che si sta vivendo; e infine, la meditazione con l'albero a cui riferire l'essenza della vita o della conoscenza.

La partenza del trek è prevista all'imbocco del sentiero 003, il tempo di percorrenza del percorso è di circa 2 ore e mezza, sono 4 chilometri con dislivello di 200 mt.
Ovviamente il sentiero è sempre aperto e percorribile ma per fruire della vera esperienza di terapia forestale si consiglia la partecipazione agli eventi organizzati dal CAI Brasimone in cui gli iscritti vengono seguiti da una psicoterapeuta formata appositamente per accompagnare i camminatori in un percorso personale. Tutte le info su **www.caibrasimone.it**

Un percorso ad anello attorno al laghetto di Sasso Marconi con partenza dal centro del paese

Le ville attorno a Porziola

Questo percorso parte da Piazza dei Martiri della Liberazione (nel centro di Sasso Marconi) e ci porta a passeggiare attorno alle sponde del Lago di Porziola, piccolo specchio d'acqua tutto da scoprire. Procediamo, a partire dalla Piazza centrale di Sasso, sul tratto della vecchia Via Porrettana in direzione Bologna fino ad arrivare in corrispondenza dell'incrocio con via Kennedy. Lungo via Porrettana incontriamo sulla destra il piccolo edificio seicentesco dell'Oratorio di Sant'Apollonia, costruito come voto per la sopravvivenza alla peste del 1630 dal poeta Achillini. Di fronte, al termine di via Helston, si erge l'imponente Villa Achillini, del XVI secolo. Proseguendo su via Porrettana si scorgono sulla sinistra le colonne di una cancellata che si aprono sul parco pubblico che circonda la cinquecentesca Villa Marini. Svoltiamo a destra per attraversare la strada statale per ritrovarci in via Ponte Albano che conduce all'omonimo Ponte sul fiume Reno. Percorrendo via Ponte Albano poco prima del passaggio a livello, sulla sinistra si può salire per visitare Villa Putte con il suo parco, ora sede dell'istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente "B. Ferrarini". Procedendo sulla via, si attraversa il passaggio a livello, restando sulla sinistra imbocchiamo Via Gamberi e scendiamo nuovamente verso sinistra percorrendo l'argine del fiume Reno. Proseguiamo dritto per circa 1,5 km fino a raggiungere l'entrata del Lago di Porziola riconoscibile da un'apposita insegna. Da qui inizia il giro intorno al lago seguendo il sentiero. Uscendo dal laghetto si rimbocca nuovamente via Gamberi tenendo la destra.
Proseguiamo oltre l'ingresso dell'agriturismo e manteniamo la destra sino ad arrivare all'incrocio con la nuova Porrettana. All'incrocio, verso sinistra, si percorre la variante Porrettana facendo attenzione al traffico, si passa al di sotto del ponte stradale e poco dopo si svolta a sinistra nuovamente su via Gamberi (di fronte si trova un azienda agricola con agriturismo). Si gira poi a destra dove si trova la Chiesa di San Lorenzo. Proseguendo, all'incrocio si svolta a sinistra e si percorre via San Lorenzo che diventa via Nuova dei Campi. Di fronte all'area sgambamento cani si imbocca sulla destra l'ingresso per il Parco via Europa dove all'interno troviamo il monumento dedicato ai Caduti del Salvemini.
All'incrocio con il monumento si svolta a sinistra, sino a raggiungere nuovamente via Ponte Albano e svoltando sulla destra si ripercorre nuovamente l'itinerario per ritornare in Piazza dei Martiri.

Inquadra il Qr-code per ottenere le tracce GPX

Itinerario realizzato da infoSASSO
info@infosasso.it - 051 6758409
www.infosasso.it

Dall'abbigliamento alla bussola, dalla meteorologia al primo soccorso: ecco il corso per diventare escursionisti sicuri e preparati

CAMMINATORI PROVETTI
in sette lezioni

Testo di **Luca Negroni**

Otre agli accompagnamenti di escursioni giornaliere, alle attività con le scuole, alle conferenze, Negroni ripeterà il corso base di escursionismo anche il prossimo autunno. Chi fosse interessato può contattarlo al 338.4463156 o via mail: luca61negroni@gmail.com

Tutti sanno camminare, come siamo capaci di mangiare, non ci sarà bisogno di insegnare a camminare!
Invece camminare in escursione con consapevolezza e sicurezza è un camminare che ha bisogno di essere insegnato (come mangiare ad un banchetto ufficiale). Ecco, allora, un corso di escursionismo base, con patrocinio e disponibilità dei locali da parte di Emil Banca.
Il corso di cui vi narrerò brevemente è quello che 15 iscritti, di provenienza ed età "varie", hanno seguito dal 26 febbraio al 16 aprile scorso. Un percorso di sette lezioni in aula e quattro uscite in ambiente di cui l'ultima, di due giorni, con pernottamento in ostello ed esame finale condotto da un'altra guida. Tutto secondo le direttive della AIGAE (Associazione Italiana Guide Ambientali Escursionistiche), a cui sono associato.
Sono stati utilizzati due libri di testo, cartine, bussola, pinzette anti zecche, oltre a materiale didattico che è stato messo tempestivamente a disposizione dei corsisti su cloud.
Chi sta scrivendo? Sono il Cav. Luca Negroni, bolognese, dal 2006 Guida Ambientale Escursionistica (GAE) della Regione, abilitato alla docenza e direzione di corsi di escursionismo base (dal 2021), ed in possesso, oltre ad altri titoli, di attestato di qualità nell'accompagnamento escursionistico (dal 2020), rilasciati da AIGAE.
Le lezioni, che mi hanno visto quasi sempre come docente, hanno affrontato aspetti tecnici, mirati ad aumentare consapevolezza e sicurezza nella frequentazione della montagna. Il programma comprende abbigliamento ed attrezzatura, cartografia ed orientamento, alimentazione, progettazione delle uscite, filosofia della montagna, meteorologia e norme di comportamento, primo soccorso e chiamata, oltre ad un accenno sugli aspetti giuridici del muoversi in gruppo. Per le lezioni su alimentazione ed attivazione dei soccorsi mi sono avvalso della collaborazione di due esperti.
Le uscite si sono svolte su sentieri di difficoltà Turistica o Escursionistica, tutte nel raggio di 50 km da Bologna (sede corso), con l'obiettivo di mettere in pratica le nozioni apprese in aula, anche con esercizi avanzati di orientamento. La distanza relativamente bassa, ha ridotto l'impatto ambientale per gli spostamenti e di fatto apprezzare, ai corsisti, località facilmente raggiungibili.
Man mano che si procedeva nella padronanza dell'uso di cartina e bussola, è emersa una grande soddisfazione in chi, fino ad un mese prima, non aveva mai nemmeno orientato una mappa.
Nella seconda parte del corso i corsisti, divisi in due gruppi, mettendo alla prova quanto appreso, hanno prodotto due progetti di escursione importanti e ben fatti, con i dati tecnici e tutti gli elementi utili.
Le uscite in ambiente e il lavoro di gruppo hanno contribuito a "creare il gruppo" dapprima con qualche timidezza, ma poi sempre in maniera sempre più forte fino all'ultima "due giorni" con pernottamento in ostello.
Dicono che i numeri parlano. Ecco cosa dicono: le presenze in aula sono state del 96%; le presenze alle uscite sono state del 98%. Gli iscritti sono stati 15 (il numero massimo consentito da AIGAE), e hanno tutti superato l'esame con il 99% di punteggio. Il "certificato di valutazione" emesso da AIGAE, in base alle valutazioni anonime dei corsisti a fine corso, riporta una valutazione di 9,9 su 10.
"Il corso di Luca ha per me superato di gran lunga le aspettative - è il commento della corsista Elena Tonini - mi sono iscritta con il principale desiderio di approfondire le mie conoscenze tecniche e questo aspetto è stato magistralmente affrontato grazie a un bilanciato alternarsi di lezioni teoriche e uscite in ambiente. Per la parte teorica ho moltissimo apprezzato la quantità e qualità di materiali di studio e di approfondimento che Luca generosamente ha condiviso a cadenza settimanale, sempre accompagnati da una competente trattazione in aula. Preziosi sono stati gli interventi degli esperti esterni laddove le tematiche più specialistiche hanno richiesto una esposizione dal taglio più specifico. La professionalità e serietà della docenza sono stati evidenti fin da subito. Le uscite in ambiente sono state bellissimi momenti che ancora mi scaldano il cuore, scanditi non solo dalla messa in pratica e dal consolidamento di quanto appreso in aula ma anche dall'approfondimento - sia storico sia naturalistico - della conoscenza del territorio e da una

forte aggregazione del gruppo. L'incontro con l'altro, nella e attraverso la natura, ha cementificato profondamente l'esperienza di tutto il corso ed è stato favorito dall'attenzione di Luca in tale direzione. Anche i lavori di gruppo sono stati preziosi in tal senso e ci hanno permesso di sperimentare in autonomia la delicata fase di progettazione di un'escursione giornaliera. Sono dunque certa di parlare a nome di tutti e tutte coloro che hanno condiviso con me questa avventura, consigliando spassionatamente il corso di Luca a chi ama vivere ed esplorare l'ambiente naturale con consapevolezza e rispetto e desidera mettersi in gioco con se stesso e con gli altri".

Vuoi pubblicizzare la tua attività su questa rivista?

Tel: 334 8334945

E-mail: distribuzione.vallibolognesi@gmail.com

Nella cattedrale dell'acqua di Saiarino di Argenta tra pompe idrovore, canali e casse d'espansione che governano i flussi di Reno, Idice e Sillaro. Un Museo racconta la storia della bonifica di questo territorio, dai Romani a Napoleone fino alle colossali opere di inizio Novecento

Passato, presente e futuro del **NODO IDRAULICO DELLA PIANURA BOLOGNESE**

Testi di **Alessandra Furlani**

L'impianto idrovoro storico di Saiarino è uno dei principali nodi idraulici dell'Emilia-Romagna. Qui confluiscono i corsi d'acqua regionali Reno, Idice e Sillaro e anche tutte le acque della pianura bolognese, convogliate dai canali di bonifica. Acque di pianura che devono essere alzate e immesse artificialmente nei corsi d'acqua regionali per arrivare al mare.

L'insieme delle architetture proto-industriali del villaggio di Saiarino (impianti, uffici, abitazioni e officine) risale agli inizi del '900 ed oggi ospita anche un interessante Museo della Bonifica che illustra le tappe della millenaria azione esercitata dall'uomo per il governo delle acque nel nostro territorio. Il complesso meraviglia ancora oggi per la lungimiranza e l'eleganza della sua progettazione tecnica ed architettonica.

SAIARINO, CATTEDRALE DELL'ACQUA

L'impianto di Saiarino, così come quello gemello di Vallesanta (sempre nell'argentano), sono tuttora perfettamente funzionanti e oggi vengono regolati da strumentazioni elettroniche. Si tratta di veri monumenti alla storia della pianura: gli eleganti edifici si levano a cavallo sui maestosi canali dove si specchiano le facciate ingentilite da ampie vetrate, mentre i luminosi interni Liberty custodiscono gigantesche pompe, capaci di sollevare un vero fiume d'acqua, ed altri macchinari d'epoca. Ciò perché la loro funzione è quella di innalzare il livello delle acque basse della pianura bolognese (4 metri s.l.m.) fino al raggiungimento dell'alveo del Reno che scorre pensile sulla pianura, tra argini artificiali di terra alti 18 metri. Se il fiume è in piena per le acque di montagna, le acque di pioggia della pianura vengono dirottate nelle connesse casse d'espansione consortili (Campotto, Bassarone e Vallesanta), in attesa che il Reno cali e possa ricevere queste ulteriori portate.

La visita del Museo della Bonifica inizia dalla Chiavica Emissaria e, nel parco circostante l'impianto idrovoro , si passeggia attraverso una raccolta delle prime macchine impiegate nella bonifica delle paludi. Si passa poi alla Sala che ospita le 6 imponenti pompe pimi '900 che tuttora sollevano le acque bolognesi. Qui troviamo ancora gli strumenti tecnici dell'epoca: ad esempio, il limnigrafo che segna ancora a china, dal 1925, i livelli delle acque che giungono al nodo di Saiarino e un plastico che illustra il complesso funzionamento idraulico della Bonifica Renana nella pianura bolognese tra Reno e Sillaro.

STORIA IDRAULICA DELLA PIANURA

E' utile sapere, infatti, che il territorio a nord della Via Emilia è frutto di un lavoro millenario di bonifica e di governo dello scolo delle acque, in un territorio che, abbandonato dopo la caduta dell'Impero Romano, si era trasformato in una landa acquitrinosa e malsana, invivibile a causa di allagamenti e alluvioni. Nel Medioevo, furono i monasteri benedettini a promuovere per primi il recupero dei suoli e gli insediamenti umani, grazie soprattutto ai centri propulsori delle abbazie di Nonantola, S. Benedetto Po e Pomposa.

Proseguirono poi in quest'opera le signorie e le istituzioni locali (gli Este a Ferrara, lo Stato Pontificio e le famiglie senatorie a Bologna) che bonificarono gran parte della pianura e impegnarono gli abitanti alla manutenzione costante del reticolo artificiale di scolo e delle opere idrauliche. In questo lungo percorso un altro antenato dei Consorzi fu l'Assunteria bolognese dei Confini e delle Acque (1518-1797) che riuniva a sua volta le varie Congregazioni di Scolo.

Prima di giungere ad una sistemazione idraulica duratura, si susseguirono secoli di scontri politici e militari tra Bologna e Ferrara, e tra Bologna e Venezia; scontri accompagnati da grandi e frequenti rotte arginali. Su questo dibattito (il cui tema principale era il recapito finale dell'inquieto fiume Reno) si fondò la disciplina idraulica: infatti, la prima cattedra universitaria di idrologia fu fondata proprio a Bologna nel 1693. Nella seconda metà del 700 venne realizzato un canale artificiale per portare le acque del Reno nel ramo abbandonato del Po di Primaro e, grazie all'attuazione del progetto idraulico Lecchi-Boncompagni, la pianura si avviò verso l'assetto che tutt'ora vediamo. Successivamente, Napoleone istituì la Magistratura delle Acque con i Circondari idraulici: 5 di questi confluirono nella Bonifica Renana, nata nel 1909 per realizzare la sistemazione definitiva della pianura bolognese.

Tra 14 e il 1925, grazie all'attuazione del Progetto Generale di Bonifica dell'ingegner Pietro Pasini ed agli impianti idrovori meccanici di sollevamento, si raggiunse finalmente l'obiettivo e a Saiarino si realizzò il punto di confluenza di tutte le acque bolognesi. Furono liberati stabilmente dalla palude oltre 50 mila ettari di superficie e quest'opera fa possibile grazie al lavoro di badile e cariola di cinquemila braccianti (i famosi scariolanti). Furono scavati 860 chilometri di canali, realizzate le casse di espansione di Campotto, Bassarone e Vallesanta, costruiti gli impianti idrovori di Saiarino e Vallesanta e migliaia di altri manufatti idraulici, oltre a strade, ponti ed acquedotti rurali.

Oggi Saiarino, insieme alle sue casse di espansione e ad altri edifici del Consorzio, ospita il Museo della Bonifica che rientra nell'Ecomuseo di Argenta. Infatti, le casse di espansione del Consorzio, a partire dagli anni '90, grazie a progressivi interventi di rinaturalizzazione, oggi ospitano tutti gli ecosistemi tipici degli ambienti acquatici d'acqua dolce.

Per visitare il Museo della Bonifica è possibile contattare tutti i giorni, tranne il lunedì la segreteria (tel 0532 808058 e mail info@vallidiargenta.it).

La BONIFICA RENANA e l'alluvione di maggio

La Bonifica Renana gestisce la propria rete scolante artificiale composta di 2.000 km di canali, 26 casse di espansione e 24 impianti di sollevamento. Compete invece alla Regione Emilia-Romagna la gestione dei corsi d'acqua naturali (cioè fiumi, torrenti e rii collinari) nonchè dei canali storici bolognesi Navile e Savena Abbandonato.

Come interagiscono questi due sistemi idraulici?

Il controllo delle piene si basa sulla divisione - nello spazio e nel tempo - tra acque piovute in Appennino e acque piovute in pianura. Fiumi e torrenti (che da due secoli scorrono in pianura arginati e pensili) hanno il compito di trasportare al mare prima le piene di montagna, di solito impetuose ma rapide. Successivamente i consorzi di bonifica immettono nei corsi d'acqua regionali le acque di pioggia di pianura, con impianti a gravità o sollevandole con le pompe idrovore.

In situazioni critiche la Bonifica Renana è in grado di accantonare le acque in eccesso nei propri canali e casse di espansione, per una capacità massima 58 milioni di metri cubi di pioggia.

Cosa succede se le piene appenniniche rompono o superano gli argini?

È ciò che è accaduto tra il 2 e il 17 maggio 2023. Le rotture e i sormonti arginali di Sillaro, Gaiana, Quaderna ed Idice hanno scaricato le acque di piena montane sulla pianura, allagando nel bolognese oltre 6.000 ettari. A seguito dell'enorme quantità di acque esondate, il reticolo dei canali di pianura è stato sottoposto a portate idrauliche nettamente superiori a quello di competenza della Bonifica Renana. È utile anche chiarire che, se i corsi d'acqua regionali non avessero rotto gli argini, il sistema consortile per lo scolo artificiale sarebbe stato in grado di smaltire le copiose acque meteoriche piovute sulla pianura. È, infatti, un reticolo dimensionato e continuamente integrato per reggere piogge importanti come quelle del maggio scorso e per i cambiamenti climatici in atto. Tutto il sistema consortile è oggetto di manutenzioni costanti: mediamente ogni anno si esegue lo sfalcio di 40 milioni di metri quadrati arginali, si riprendono frane nei canali per 9 chilometri e si ripristina la sezione idraulica, asportando circa 80 mila metri cubi di sedimenti. Grazie anche alla legge regionale 7/2012 che ha riconosciuto lo storico ruolo attivo svolto dai Consorzi nel favorire la vivibilità dell'area appenninica, in collina e montagna la Renana progetta e realizza opere di contrasto al dissesto idrogeologico, sistemazioni idrauliche nei corsi d'acqua regionali e interventi per valorizzare il territorio. Nel corso del 2022 sono stati completati 80 cantieri in Appennino, con un investimento pari a 5,7 milioni di euro. Nello stesso anno, sono stati progettati ulteriori interventi per 3,8 milioni di euro, da attuarsi nel 2023. Nei suoi lavori, la Bonifica Renana utilizza prevalentemente materiali e metodi tipici dell'ingegneria naturalistica. Per saperne di più, è possibile consultare il REPORT annuale, sul sito **www.bonificarenana.it** oppure seguirne le attività sui social (Facebook, Linkedin, Instagram e YouTube).

MUSEO DELLA BONIFICA
Stabilimento Idrovoro Saiarino
ARGENTA

Organizzazione

www.vallidiargenta.org

BIODIVERSITA'

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

Nelle valli di Argenta, nel ferrarese, tra lupi, aironi, piante e insetti di ogni genere

L'atlante biologico di **Campotto**

A cura di **Antonella Travasoni**

Le Valli di Argenta e l'Oasi di Campotto rappresentano un sito di estremo interesse naturalistico per la grande varietà biologica presente sia a livello di flora che di fauna. Raramente nella nostra regione è possibile, in una sola escursione, immergersi in un'esplosione tale di biodiversità, e il merito va sicuramente agli habitat presenti: lamineto, canneto, prato umido e bosco igrofilo. Quattro ambienti contigui con differenti livelli di acqua qui presenti contemporaneamente in cui trovano casa dai piccoli passeriformi agli aironi, dai caprioli alle volpi e, da qualche anno, anche dai lupi. Non dimentichiamo che ci troviamo sulle rotte di migrazione dell'avifauna e le nostre Valli, circondate da territori tutti fortemente antropizzati, costituiscono un'isola di sosta e rifugio per molte specie di uccelli, anche stanziali. Siamo inoltre nel paradiso degli insetti, qui le lucciole ormai scomparse in gran parte della pianura, illuminano ancora le notti di inizio estate. E se è vero che non mancano le zanzare, è altrettanto vero che nel bosco rimarremo affascinati dall'esplosione di colori delle diverse specie di farfalle: la polissena, il macaone, la cavolaia maggiore e la cavolaia minore, fiabesche creature che spiccano per eleganza tra la ricca vegetazione nell'atlante biologico di Campotto.

L'Oasi di Val Campotto (la Stazione n°6 del Parco del Delta) si estende per 1624 ettari, comprende le casse di espansione Campotto-Bassarone e Valle Santa, nell'area di confluenza dei torrenti Idice e Sillaro, oltre al bosco igrofilo del Traversante. Fino agli anni '60 l'area era una riserva di caccia; nel 1977 diviene Oasi per la salvaguardia e protezione della fauna e della flora, denominata "Valli di Argenta e Marmorta" e venne inclusa nell'elenco delle zone umide di importanza internazionale della Convenzione di Ramsar 1972. Con l'istituzione del Parco Regionale del Delta del Po, l'area fu inserita nel Parco come Stazione n°6, l'unica a non lambire il mare.

La segreteria organizzativa dell'Ecomuseo è presso la sede del Museo delle Valli, Via Cardinala, 1/c - Campotto di Argenta
Tel. 0532 808058
info@vallidiargenta.org
www.vallidiargenta.org

Le origini della Partecipanza risalgono attorno all'anno Mille, quando gruppi di coloni disboscarono e bonificarono le terre fra il Quaderna e l'Idice. Lo scorso maggio l'acqua dei due torrenti ha allagato parte dei campi ad uso civico nelle campagne medicinesi

VILLA FONTANA

Testi e foto di **Elena Boni**

Quando arriviamo a Villa Fontana, frazione del Comune bolognese di Medicina, è passata da pochi giorni l'alluvione che ha sconvolto la vita della Romagna. Il piccolo paese è apparentemente tranquillo e il Palazzo dell'Orologio, storica sede amministrativa dell'antico ente di proprietà collettiva, è stato risparmiato dall'acqua. Ma poche centinaia di metri più avanti, le acque hanno completamente invaso i campi della tenuta Vallona, possedimento collettivo millenario della Partecipanza nella frazione di Sant'Antonio della Quaderna. Ne parliamo con il Presidente Fabio Cavalli e il Segretario Cesare Lenzi. Arrivano all'appuntamento direttamente dai campi allagati e ci sconsigliano di visitarli data la scarsa praticabilità di argini e strade e le precarie condizioni ambientali.

PALUDI, RISAIE, ALLUVIONE: UNA STORIA FRA LE ACQUE

Le origini della Partecipanza risalgono intorno all'anno Mille, quando gruppi di coloni disboscarono e bonificarono le terre fra i torrenti Quaderna e Idice per renderle coltivabili, ricevendone in cambio il diritto di godimento perpetuo o uso civico. Da allora tale diritto si tramanda di padre in figlio. I terreni sono suddivisi in quote di uguale grandezza e assegnati ogni 18 anni ai discendenti in linea retta maschile delle antiche famiglie partecipanti, che abbiano residenza ("…casa aperta e camin fumante…") in una delle quattro parrocchie della "cerchia": Villa Fontana, San Donino, Fiorentina e Sant'Antonio della Quaderna.

Fino agli anni '20 del Novecento, Questi terreni erano coltivati prevalentemente a risaie e ricoperti per molti mesi all'anno dall'acqua. Le bonifiche avviate in quel periodo permisero di ricavare 860 ettari di terreno asciutto, lasciando ancora alcune aree a risaia. A seguito del "piano verde" elaborato dalla Partecipanza nel 1996, attualmente i terreni sono destinati per 750 ettari a seminativo e per 110 ettari a valle con scopo faunistico-venatorio.

Fino al 15 maggio scorso si coltivavano frumento, mais da biomassa, patate e cipolla, erba medica, barbabietola da zucchero, erbe officinali, piante da seme e anche, in una piccola porzione, riso. Da sempre la popolazione vive a stretto contatto con l'acqua. Già dopo il terremoto del 2012 si erano riaperti il vecchio pozzo e la condotta idrica verso il paese, chiusi da decenni. La Partecipanza aveva restaurato un ponte a marzo 2020 e di recente completato il progetto "acqua comoda": predisposizione di condotte irrigue che portano l'acqua a una distanza massima di 500 mt in tutta la tenuta.

Questi progetti di buon governo del territorio rurale e dell'irrigazione non sono bastati, tuttavia, a salvare il centro aziendale Vallona e i campi della Partecipanza. Quando la rotta dei fiumi ha invaso la pianura, i canali non avevano portata sufficiente per smaltire l'acqua in eccesso e hanno cominciato a riversare l'acqua uno nell'altro. Per preservare il paese di S. Antonio e i centri abitati successivi, il Prefetto il 16 maggio ha chiesto di utilizzare i terreni della tenuta Vallona come cassa di espansione dei torrenti Quaderna e Idice. Nel momento in cui scriviamo il riversamento delle acque è ancora in corso. I campi sono completamente invasi dall'acqua e i raccolti, già seminati ed alcuni quasi pronti per essere mietuti, stanno marcendo sotto lo specchio d'acqua. Il rischio peggiore riguarda lo sviluppo di batteri e malattie, che possono nuocere alla popolazione e ai terreni. Non si può ancora valutare la durata di questi effetti nel tempo, né al momento quantificare i danni a medio e lungo termine.

Archivio della Partecipanza

Gonfalone

Pianta della Vallona 1931

Partecipanza agraria Villa Fontana
Via E. Dalla Valle 27
40059 Medicina (Bologna)
tel. 051 853807
partecipanzavillafontana@gmail.com

OLTRE L'ALLUVIONE: PROGETTI E PROSPETTIVE

Scopo statutario della Partecipanza è "l'amministrazione, il miglioramento e l'eventuale aumento del proprio patrimonio fondiario per il godimento diretto di esso da parte degli aventi diritto". Per raggiungere tale scopo l'ente ha in corso alcuni importanti progetti che sono stati temporaneamente sospesi, ma dovrebbero proseguire dopo l'alluvione. Il primo riguarda l'educazione ambientale delle nuove generazioni, mediante un accordo con la scuola secondaria di primo grado di Medicina. Ogni anno le classi prime svolgono alcune lezioni teoriche e una visita all'archivio storico e alla valle, con l'aiuto dell'antropologo Lorenzo Mantovani.

Un altro importante progetto riguarda gli immobili di proprietà della Partecipanza: sono appena terminati i lavori di ristrutturazione del palazzo della Vallona, mentre è in programma la ristrutturazione di 25 alloggi tra Villa Fontana e S. Antonio. Inoltre l'ente ha vinto un bando regionale per lo sviluppo rurale allo scopo di ristrutturare l'ex-magazzino del riso, edificio sottoposto a vincolo storico-artistico, e ricavarne un'officina agricola e una sala polifunzionale con un piccolo museo. La preoccupazione principale oggi riguarda il ripristino delle opere agricole e il futuro delle coltivazioni. I partecipanti di Villa Fontana, discendenti diretti dei coloni che per secoli hanno bonificato e coltivato queste terre, ancora una volta non hanno fatto mancare il loro aiuto all'intera comunità e alle istituzioni pubbliche. Ora aspettano che le istituzioni facciano la propria parte, erogando loro le risorse necessarie per risollevarsi.

Cancello della Valle

La storia del Centro Emys che da circa 20 anni nell'area di riequilibrio ecologico La Bora di San Giovanni in Persiceto alleva testuggini palustri, una specie autoctona in pericolo di estinzione

La fattoria delle TARTARUGHE

A cura di **Andrea Morisi e Linda Cavicchi -** Sustenia ecologia applicata

Quando, una ventina di anni or sono, ci portarono una tartaruga d'acqua che aveva il guscio (si chiamerebbe "carapace") con una crepa "ricucita" con del filo di ferro, ci chiedemmo cosa ne avremmo fatto. Proveniva dal Centro Recupero Animali Selvatici di Bologna: era stata investita da un'auto. Un bravo veterinario le aveva ricomposto la frattura, stava bene, ma un suo rilascio in natura l'avrebbe esposta a rischi notevoli di sopravvivenza. Andava gestita. Come andavano gestite altre tartarughe palustri ristabilitesi dopo le cure del CRAS della LIPU, alcune con un arto amputato durante lo sfalcio di un canale, altre ancora vittime di schiacciamenti lungo le strade. Che farne?

Iniziammo, presso l'area di riequilibrio ecologico "La Bora" a San Giovanni in Persiceto, a escavare piccole pozze d'acqua circondate con un recinto che includesse anche un po' di terreno circostante per dare a quelle tartarughe (da adesso in poi le chiameremo, più correttamente, testuggini) un luogo in cui permanere in condizioni semi-naturali, sotto controllo ma con un po' di libertà. Ben curate e nutrite, "fecero amicizia" tra loro al punto che le vedemmo accoppiarsi: a quel punto, scoccò l'idea di dare vita a un piccolo centro in cui le testuggini palustri recuperate potessero comunque riprodursi, per poter così disporre di nuovi nati che avremmo cercato di facilitare nella crescita, con l'obiettivo finale di liberarli (loro sì…) in natura. Perché la testuggine palustre europea (nome scientifico Emys orbicularis) sta purtroppo rarefacendosi sempre più ed è a rischio di estinzione.

La cosa funzionò ulteriormente, era impegnativa, ma iniziarono a nascere alcune decine di piccole testuggini palustri. Per fare le cose a dovere, ci preoccupammo di fare caratterizzare geneticamente il gruppo di individui riproduttori, per evitare che, non conoscendo la loro provenienza, si mescolassero eventualmente delle sottospecie esistenti in Italia. Con il supporto di una brava veterinaria, prelevammo campioni di sangue da tutti gli adulti e li mandammo ad un laboratorio specializzato dell'Università di Firenze che ci restituì la sicurezza di avere a che fare, nella maggior parte dei casi, con testuggini con il genotipo corretto. Gli esemplari che risultarono "non in regola" vennero tenuti separati, mentre gli altri, una trentina ormai, furono distribuite in una serie di nuove vasche recintate, provviste di punti con terreno adatto alla deposizione delle uova e coperte con un'ampia rete anti-predazione.

L'attività ricevette un'autorizzazione da parte dell'Ente di Gestione per i Parchi e la Biodiversità Emilia Orientale, allora competente per la cosiddetta Fauna Minore. Mettemmo via via a punto una procedura di allevamento delle testuggini palustri, arrivando a poter disporre mediamente di 50 nuovi nati tutti gli anni. La parte più delicata si rivelò l'allevamento indoor dei neonati durante il primo inverno, perché si trattava di allevarli in teche e con illuminazione e temperature controllate. Funzionò tutto bene, arrivammo ben presto ad avere decine di giovani di almeno 3-4 anni di età e con un diametro del carapace di almeno una decina di centimetri, che potevano dunque essere liberate.

Nel 2013, il centro di allevamento delle testuggini palustri diventò una delle attività collegate alla convenzione per la Gestione Integrata delle Aree Protette della Pianura (GIAPP) e ancora oggi è al servizio dei venticinque Comuni sottoscrittori che stanno provando di gestire, da qualche anno con il supporto della Regione, le aree verdi della pianura bolognese, modenese e ferrarese in modo coordinato. Una prima liberazione dei nuovi nati ha avuto luogo nel 2014 presso l'area protetta "Vasche ex-Zuccherificio" di Crevalcore, risultata idonea ad ospitare questa specie.

L'attività di quella che sembra ormai diventata una attrezzata "fattoria delle tartarughe", con 17 vasche e recinti e un piccolo laboratorio per l'allevamento invernale, si presenta oggi ben consolidata e costituisce una delle poche esperienze funzionanti a livello nazionale. Le nuove nate nel 2022 sono state 65 e godono tuttora di buona salute. Inoltre, sono ormai pronte quasi 200 altre giovani testuggini palustri. Anche per queste ragioni, quest'anno, si sta perfezionando la partecipazione del Centro Emys del GIAPP all'interno di un progetto finanziato dall'Unione Europea, denominato LIFE "URCA PRO EMYS", per la gestione nazionale della testuggine palustre nei prossimi cinque anni.

La testuggine palustre rappresenta una "specie ombrello" per la conservazione della biodiversità: tutelando questa specie e il suo habitat si tutelano anche molte altre specie animali e vegetali, tipiche della nostra pianura e, purtroppo, quasi sempre in declino o già minacciate di estinzione. La visita del backstage della "fattoria delle tartarughe" della "Bora" risulta peraltro di interesse per appassionati e, da qualche anno, per i turisti, anche portati dall'azione di promozione territoriale di eXtraBO e dai tour organizzati nell'ambito del progetto e al fatto di trovarsi proprio sul tracciato della Ciclovia del Sole. Sono già diversi i gruppi di turisti che partecipano alla visita del centro, come, da poco, un folto gruppo di cicloturisti tedeschi. Infine, è bello ricordare che molte studentesse hanno svolto il loro tirocinio curriculare presso il Centro Emys per testi di laurea e dottorati di ricerca. E allora, viva la testuggine palustre.

LE MAPPE: Ritorno in Pianura in dieci tappe

Le dieci mappe (più una) di Ritorno in Pianura ci hanno accompagnato attraverso gli ecosistemi e le aree protette che questo territorio, seppur così antropizzato, offre. Il racconto della natura di pianura si è intrecciato con l'offerta culturale e storica dei borghi, per stimolare l'interesse alla conoscenza e garantire la valorizzazione del turismo di prossimità, sia a chi viene da lontano, sia a chi trova la pianura poco distante da casa propria. La lettura del territorio avviene pertanto attraverso il focus su alcuni elementi distintivi come palazzi, chiese, piazze, musei: ogni mappa, poi, garantisce itinerari a piedi o in bicicletta per una fruizione lenta e sostenibile.

Mezzo privilegiato per attraversare un territorio piatto (ma solo morfologicamente), la bicicletta. La pianura è solcata da quattro Ciclovie (Ciclovia del Sole, Ciclovia del Reno, Ciclovia del Navile e Ciclovia delle Antiche Paludi Bolognesi) e attraversata dalla rete della Bicipolitana: è possibile quindi percorrere questi luoghi pedalando, per scoprire che anche in pianura i paesaggi cambiano sotto le nostre ruote, tra spazi urbani e rurali, aree naturali e punti di interesse artistico, luoghi di culto, musei, rispettando e mantenendo intatta un'identità culturale grazie alla conservazione attiva come strumento principale per la valorizzazione sostenibile del paesaggio, stimolando la scoperta ad una diversa velocità e con un diverso impatto ambientale.

Dall'inizio di questo progetto molte cose sono cambiate, a partire proprio dall'inaugurazione, nel 2021, dell'Eurovelo 7, la Ciclovia del Sole, oggi un'arteria fondamentale per lo sviluppo turistico, e anche grazie al consolidamento di eXtraBo, sempre più un punto di riferimento per cittadini e turisti sull'outdoor bolognese. Le mappe sono risultate fondamentali quindi non solo per garantire al turista che entra al punto informativo di Piazza del Nettuno la panoramica di un territorio, ma sono state distribuite ad alcune fiere del turismo italiane, permettendo così anche a chi viene da più lontano un focus approfondito del territorio, condividendo l'immagine coordinata dell'intero progetto di eXtraBo.

Il progetto è stato realizzato da Sustenia, con il contributo di: Destinazione Turistica Bologna-Modena, Città metropolitana, Bologna Welcome, eXtraBo, Unione Reno Galliera e dei Comuni coinvolti. Le mappe (disponibili gratuitamente a eXtraBo) sono

11: una complessiva su Natura, borghi e cultura da esplorare in bicicletta e 10 monografiche (Crevalcore, Galliera e Pieve di Cento, Baricella, Sala Bolognese, Bentivoglio e San Pietro in Casale, San Giovanni in Persiceto, Anzola dell'Emilia, Castel Maggiore, Calderara di Reno e Budrio).

Con extraBo in autobus per scoprire la provincia

L'estate è FUORI PORTA

Testi di **Martina Cavezza**

Corno alle Scale

Ogni giorno una proposta diversa per tutto il periodo estivo. Dalle "Notti fuori porta" ai trekking adatti a tutti, dalle degustazioni di prodotti tipici alle cene in vigna. EXtraBO continua a proporre tanti nuovi appuntamenti per scoprire in modo lento e sostenibile il territorio dell'hinterland bolognese. Cittadini e turisti potranno raggiungere comodamente i luoghi fuori città grazie al servizio navetta di City Red Bus, che parte proprio dal centro città.

NOTTI FUORI PORTA

Fino a settembre, ogni venerdì sera, l'appuntamento è con "Notti fuori porta", per esperienze esclusive al chiaro di luna lungo i crinali dell'Appennino e gli argini della Pianura bolognese.

Appuntamenti unici da non perdere, accompagnati da guide esperte: si osserverà la volta celeste lungo il fiume Reno; si ammirerà il tramonto a Monte Battaglia; si osserveranno le stelle cadenti al Parco del Corno alle Scale, lontani dall'inquinamento luminoso della città. Ma si andrà anche alla scoperta dei pipistrelli nel Parco della Vena del Gesso Romagnolo a Borgo Tossignano.

Per rimanere sempre informato su tutte le proposte di eXtraBO, visita il sito extrabo.it oppure passa all'info point in Piazza Nettuno 1/ab.
Orari di apertura:
lunedì – sabato dalle 9:00 alle 19:00
domenica e festivi dalle 10:00 alle 17:00
0516583109
extrabo@bolognawelcome.it

ZAINO IN SPALLA

Ogni sabato, invece, tanti trekking adatti a tutti per conoscere ed esplorare spazi nuovi e unici lontani dall'afa cittadina. Le escursioni si snoderanno tra i crinali più alti nel Parco del Corno alle Scale per raggiungere le Cascate del Dardagna e il Laghetto del Cavone, ma anche in aree naturali protette vicine ai centri cittadini, come il Bosco della Frattona nell'area imolese. Alcune attività saranno poi dedicate alla fauna e agli ecosistemi che la ospitano, come la visita guidata all'Area di Riequilibrio Ecologico La Bora per scoprire il mondo delle Testuggini Emys.

FERMATE DEL GUSTO

La domenica, l'appuntamento è con "Le fermate del gusto". Tante esperienze dedicate agli amanti del buon cibo che vogliono scoprire i sapori del territorio. Tante cene e apericene sui colli bolognesi, ma anche degustazioni in aziende agricole tipiche e fattorie didattiche che accoglieranno cittadini e turisti insieme a prelibatezze che delizieranno ogni tipo di palato. Imperdibile appuntamento al Castello di Dozza, per una suggestiva visita notturna seguita da cena e degustazione vini per poter apprezzare i prodotti tipici locali. Non mancheranno poi degustazione olio a Palazzo di Varignana e aperitivi in vigna.

ALLA SCOPERTA DI VILLE E CASTELLI

Le Ville e i Castelli del territorio chiudono le loro porte per i mesi più caldi e vi danno appuntamento a settembre con le visite alla cinquecentesca Villa Salina Malpighi a Castel Maggiore e a Villa Smeraldi, con il suo parco all'inglese, a Bentivoglio. Unica eccezione dell'estate il 27 luglio, quando Rocca Isolani e il borgo di Minerbio ospiteranno l'evento Min'Amour (Questo tour non prevede il servizio navetta. Pertanto, Minerbio dovrà essere raggiunto in autonomia).

RIMANI AGGIORNATO SU EVENTI
E INIZIATIVE IN APPENNINO!

AppenninoSlow
VIAGGIATORI DELL'ALTRA MONTAGNA

APPENNINOSLOW
www.appenninoslow.it

EXTRABO
extrabo@bolognawelcome.it
051 658 3109
www.extrabo.com

IAT ALTO RENO TERME
iat@comune.altorenoterme.bo.it
0534 521103
www.discoveraltorenoterme.it

IAT CORNO ALLE SCALE
info@cornoallescale.net
Lizzano: 0534 51052
Vidiciatico: 0534 53159
www.cornoallescale.net

IAT MONGHIDORO
iat@monghidoro.eu
331 4430004
www.comune.monghidoro.bo.it

UIT INFOSASSO
info@infosasso.it
051 6758409
www.infosasso.it

© Salvatore di Stefano

Dalla città agli Appennini: alla scoperta dei nuovi produttori locali

Dopo il covid molte persone hanno cambiato, per volontà o necessità, il loro lavoro e di conseguenza anche la loro vita.

Da qualche anno parliamo di una vera riscoperta di un mondo meno frenetico e più in linea con un territorio il meno possibile antropizzato ed è proprio in queste aree che troviamo delle vere sorprese. Insieme alle realtà storiche che da generazioni vivono in sintonia con il territorio, troviamo molte nuove aziende agricole e agriturismi nate negli ultimi anni. Più che semplici tentativi, sono invece felici scelte di vita nate per esigenza di reinventarsi in un ambiente nuovo e stimolante, dove la giornata non è scandita da un cartellino, ma inizia con l'alba e finisce con il tramonto. Siamo quindi orgogliosi di raccontarvi altre storie con nuovi interessanti protagonisti che animano il bellissimo scenario dell'Appennino Tosco-Emiliano.

Agriturismo Il Passeggere
Via degli Dei - Firenzuola

Il nostro viaggio questa volta parte da Firenzuola all'agriturismo Il Passeggere, nell'Alto Mugello. L'entrata è una cornice di meraviglioso paesaggio toscano; la struttura in sasso è abbracciata da prati e incorniciata dai grandi esemplari di alberi. L'agriturismo nasce nel 2010, prima con il restauro del fienile e della stalla in ciò che oggi è il ristorante.
Leandro Giuseppe Gualtieri, amministratore unico della società agricola Il Passeggere, ci racconta la bellissima realtà che ha fondato assieme al fratello e alla sorella.
"Ci occupiamo anche di altre aziende, quindi non viviamo al Passeggere, ma io personalmente ne segue le vicende quotidianamente e mi occupo in particolare delle prenotazioni e della gestione generale". Anche qui l'indicatore migliore lo danno le persone: "la quantità di persone che rimangono soddisfatte del nostro lavoro segnano la strada sulla quale dobbiamo mantenerci".

Il Passeggere
Via Bruscoli Passeggere, 1439, 50033
Firenzuola FI

Agriturismo Aia Fiorita
Via della Lana e della Seta - Il Gallo - Vernio

Siamo nella magica Val Bisenzio sulle dorsali tra Prato e Firenze; ancora poco conosciuta ma di incantevole bellezza. Lasciamo volentieri la prima parola al padrone di casa, Luciano che, cessato il lavoro principale nel 2020, si è dedicato a tempo pieno alla gestione dell'azienda di famiglia; la sua passione di sempre.
Aia Fiorita è sulla Via della Lana e della Seta e l'apprezzamento da parte dei clienti che soggiornano e che degustano i loro prodotti è la maggior soddisfazione. Il momento difficile è stato il periodo del COVID. Avendo aperto poco prima della pandemia globale i primi periodi non sono stati semplici, ma il tempo e l'amore per il territorio hanno aiutato e i risultati sono arrivati.

Aia Fiorita
Via delle Soda, 56 - 59024 Mercatale-San Quirico - PO Tel. + 39 338 985

Casa Vacanze Le Bandite
Via della Lana e della Seta - Vernio

Continuiamo a seguire le rive del Bisenzio lungo le vallate fino ad arrivare alle Bandite, una splendido edificio che si divide tra ristorante, casa vacanze e laboratorio del gusto.

"Le Bandite" nasce nel 2005, dopo che una scossa di terremoto mise in serio pericolo la vecchia casa di mio padre, ormai disabitata ma vicina alla casa di residenza. Con molta pazienza, passate le mille pratiche burocratiche, la nostra famiglia ha costruito pian piano il primo nucleo di casa le bandite: la casa vacanze.
Per Le Bandite però, l'offerta sul territorio significa anche e soprattutto partecipazione alle attività di promozione locale, partecipando spesso ad eventi per il territorio. Significa essere in prima linea per far conoscere le nostre montagne, le sue bellezze e le sue tradizioni.

Li ritroviamo anche nell'associazione "Di forchetta in forchetta" che promuove la cucina tradizionale della Val di Bisenzio e con la quale sono anche proprietari di un antico manoscritto di ricette (più di 400), alcune delle quali proprio del Comune di Vernio e soprattutto ad una delle manifestazioni più belle ed interessanti che il comune organizza: l'antica fiera del bestiame, alla quale non mancano mai.

Casa le Bandite
Via Le Bandite 189 59024 Vernio (PO)
Tel. + 39 347 3186487
info@casalebandite.com

Agriturismo Lazzari
Via degli Dei - Sant'Agata

Siamo nella bellissima Sant'Agata, a monte dell'abitato principale. Da fonti storiche sappiamo che sin dal 1200 era un punto di passaggio per i pellegrini che attraversavano l'Appennino. Chi sceglie questa variante (sentiero CAI 46B), percorre il sentiero originale che nel passato collegava Bologna a Firenze.
L'agriturismo Lazzari è nato nel 2022 per dare la possibilità ai viandanti della via degli Dei di potersi fermare nella nostra azienda e provare un rilassante soggiorno nella struttura semplice ma accogliente.
Anche qui non troviamo una realtà che vuole puntare sulla ricerca del patrimonio gastronomico, riscoprendo anche antichi sapori come la farina Verna, un grano locale del passato ora molto apprezzato.
"Ci piace condividere tutto questo con altre persone, che, anche se permangono da noi solo una serata, hanno modo di rigenerarsi nella pace del luogo."

Agriturismo Lazzari
Via di Montepoli 29B,Loc. Sant'Agata
50038 Sacrperia e San Piero (Fi)
Tel + 39 338 1909238
mail:agrilazzari@gmail.com

Agriturismo il Catelaccio
Via degli Dei - Sant'Agata

Ci spostiamo nel Mugello, a Scarperia a San Piero, per incontrare Il Catelaccio. Una piccola e solida azienda agricola di famiglia, arrivata ora alla quarta generazione. "Produciamo ortaggi e frutta di stagione e, dalla scorsa estate, abbiamo iniziato a produrre il succo fatto con le nostre mele che offriamo volentieri agli ospiti dell'agriturismo." Aperto dal 2004, hanno ristrutturato parte della nostra casa in sasso ricavando due appartamenti molto spaziosi, adatti a famiglie o gruppi. Il Catelaccio è letteralmente immerso nella natura, circondato dagli orti e dai bellissimi frutteti. Per i più attenti un meleto di un ettaro si trova proprio lungo la via, ai piedi del Monte Calvi.

Agriturismo Il Catelaccio
Via Montepoli, 11E
50038 Sant'Agata di Mugello (FI)
+39 3341407790
catelaccio@libero.it

Soc. Agr. Bacciotti di Sandra e Roberto Mongili
Via degli Dei - Sant'Agata

Rimaniamo in Mugello e ci spostiamo tra Sant'Agata e piccola frazione di Gabbiano per conoscere la Società Agraria Bacciotti.
Dal 2001 allevano pecore da latte di razza Sarda secondi i metodi dell'agricoltura biologica e producono direttamente i foraggi per l'alimentazione del gregge.
Anche per loro la promozione locale è vitale. "All'inizio della nostra attività mi sono dedicata molto alla partecipazione a fiere e sagre locali e questo ci ha dato visibilità e avvicinato a ristoranti piccoli negozi e clienti" ci racconta la proprietaria. "Adesso cerco di organizzare alcuni eventi in azienda e partecipo con l'associazione Casare e Casari a eventi presso la nostra azienda che sono pubblicizzati a carattere nazionale".

Società Agraria Bacciotti
Via di Gabbiano, 7,50038 – Scarperia (FI) T. +39 055 8406905
info@pecorinobiologico.it

Agriturismo Rio Verde
Via della Lana e della Seta - Sasso Marconi

Concludiamo il nostro viaggio in terra toscana ritornando sui nostri dolci colli bolognesi, in quella porzione di territorio che comincia a correre verso i crinali dell'Appennino.
Lo staff in cucina è tutto al femminile, a partire da Carlotta che è l'anima e cuore del posto, oltre che la forchetta, affiancata da giovani e cuoche formate.

Lo scenario naturale in cui è immerso, composto da giardino, boschi e alberi secolari è curato dalle sapienti abilità di giovani giardinieri e apicoltori.
Al Rio Verde si curano le tradizioni della montagna, dagli arredi e architetture in pieno stile appenninico, ai gustosi e ricchi piatti della tradizione emiliano-romagnola.

Agriturismo Rio Verde Natura e Cultura
Via Mongardino, 8 - Sasso Marconi (BO) Tel. +39 051 6751269
www.agriturismorioverde.it
info@agriturismorioverde.it

Il corso on line con Roberto Serra e tanti appuntamenti in città e provincia

Alla scoperta del DIALETTO

Il dialetto bolognese è un elemento immancabile in città, una lingua a tutti gli effetti che fa parte della storia di Bologna e dei suoi cittadini. Proprio per valorizzarlo e conservare questa importante tradizione, l'associazione Succede solo a Bologna organizza da alcuni anni visite guidate e un laboratorio in dialetto bolognese con il professor Roberto Serra, che proseguiranno durante l'estate e oltre. Tante occasioni per divertirsi, imparare o ripassare la storia di Bologna, la grammatica e la scrittura, tutto rigorosamente in dialetto! E una novità arriverà in l'autunno: il primo corso di dialetto in presenza.

L'associazione Succede solo a Bologna nel 2021 ha infatti ideato un laboratorio di dialetto online per imparare a leggere e scrivere correttamente il bolognese. Da quest'anno il corso, diviso in due moduli, sarà svolto interamente in presenza al Teatro Mazzacorati 1763 (via Toscana 19 - Bologna) e sarà tenuto come da tradizione dal Professor Roberto Serra. In programma sei lezioni della durata di un'ora per ciascun modulo tra il 30 ottobre 2023 e il 16 febbraio 2024, in cui i partecipanti potranno mettersi alla prova e imparare nuove regole di grammatica e fraseologia. Tutte le informazioni sulle iscrizioni sono pubblicate al link: www.succedesoloabologna.it/dil-mo-te/. Resta inoltre disponibile anche il corso online con le lezioni registrate del professor Serra su grammatica, lettura e scrittura e fraseologia. Tutti i moduli sono autoconclusivi e non collegati tra loro.

Non mancano poi le visite guidate. Ogni mercoledì sera Succede solo a Bologna propone infatti visite gratuite con decine di itinerari diversi. Tra le scelte, diversi walking tour alla scoperta, ad esempio, dei sèt segrêt della città o dei mistêri ingatié, le storie e leggende più misteriose che sono nate a Bologna. Ma il professor Serra e le guide professioniste di Succede solo a Bologna propongono anche visite a diversi monumenti cittadini, come il "Teâter dla Vélla Aldrovandi – Mazzacorati" – il teatro settecentesco all'interno della Villa Aldrovandi-Mazzacorati –, "I Uratòri di Fiurintén" - Oratorio

Per informazioni e prenotazioni su visite guidate ed eventi al Teatro Mazzacorati organizzati da Succede solo a Bologna è possibile contattare il numero 0512840436 o scrivere a info@succedesoloabologna.it.

di San Giovanni Battista dei Fiorentini in Corte Galluzzi, riaperto eccezionalmente da Succede solo a Bologna grazie a Banca di Bologna - o i "Bâgn ed Mârio", la Conserva di Valverde, sistema di captazione delle acque realizzato per alimentare la Fontana del Nettuno. I tour in dialetto sono arrivati poi anche oltre Bologna, tra le strade dei Comuni della provincia, come, tra gli altri, San Giovanni in Persiceto, Minerbio e San Giorgio di Piano. Il calendario completo è disponibile sul sito www.succedesoloabologna.it.

L'arte, la scienza e la città che cambia nelle proposte nel cartellone di Bologna Estate

Visite guidate tra centro e periferia

Testi di **Sandra Sazzini** | **Confguide e Co.me. te.**

Con oltre 400 progetti in cartellone fino al 4 ottobre 2023, Bologna Estate è la rassegna estiva più lunga d'Italia, estesa anche in tutta l'area metropolitana, rinnovando lo spirito di Bologna come città della cultura e dell'accoglienza, unica per densità culturale e creativa e per il suo mix di grandi eventi e proposte diffuse e di prossimità. Da diversi anni anche Co.me.te, un'associazione culturale formata da guide esperte dell'area bolognese, partecipa alla rassegna ricercando sempre nuovi itinerari di visita. Quest'anno le guide di Co.me.te hanno voluto focalizzare l'attenzione sulle intersezioni tra Bologna e la Città Metropolitana, tra natura, arte e personaggi che caratterizzano il nostro territorio. Un tema che svela la fitta rete dei collegamenti tra città e campagna, tra bellezze artistiche e ambientali, tra passato e presente. Le visite guidate mirano così ad approfondire alcuni aspetti di natura, arte e storia per conoscere e ammirare la grande bellezza che ci circonda, accompagnati da racconti della tradizione, leggende ed anche aneddoti inaspettati. Si dice spesso che i tempi cambiano: eventi drammatici, improvvise accelerazioni, lente sedimentazioni. Gli itinerari di città mostrano i profondi cambiamenti avvenuti tra Otto e Novecento: indaghiamo sugli stravolgimenti epocali del centro e raccontiamo in modo "leggero" la fatica e il lavoro, mutato dai ritmi della neonata industria. Oltre che esempi di archeologia industriale, le fabbriche di cento anni fa testimoniano infatti storie individuali e collettive da non dimenticare. Cento anni fa nascevano anche i Consorzi di Bonifica e la Renana ci apre le porte della prestigiosa sede di Palazzo Zani, dove si può ammirare l'affresco di Guido Reni e conoscere meglio l'opera di tutela delle risorse idriche, sintesi tra arte e scienza. Rievocheremo poi la cronaca nera di un tempo tra furti, rapine, delitti e misteri. Infine proponiamo visite guidate in periferia, nel verde di Parco Angeletti o lungo il Navile, e ancora lungo i fiumi ad est ed ovest della città dove i mutamenti del territorio, a volte lenti a volte traumatici, si fanno più evidenti.

IN CALENDARIO

UNA BARCA A RENO
L'approdo delle barche a Reno è ora un quartiere della città, dove case popolari di design e una nuova chiesa si aggregano intorno al Treno, un progetto innovativo mai completato ma apprezzato anche in Europa. Giovedì 13/7 ore 17.30, guida Sandra Sazzini 3391606349, sandra.sazzini@gmail.com

DALLA PROTOINDUSTRIA ALLA NOVITA' E ...
Una passeggiata tra la nuova Via Roma, via dei Mille, il Parco della Belle Epoque/Montagnola e Via Irnerio, per terminare davanti a un'antichità rinnovata. Antico e moderno si fondono in un percorso senza tempo. Sabato 29/7 ore 10, guida Paola Balestra 3357383088, balestra.paola@tiscali.it

CHE TEMPI SIGNORA MIA!
Prendiamo spunto dalla cronaca del secolo scorso per raccontare di furti, rapine, e delitti, dei costumi e delle abitudini dei bolognesi per domandarci: ma era davvero meglio una volta? Giovedì 3/8 ore 20.45, guida Miriam Forni 3667174987, miriam.forni2013@gmail.com

UNA ZUCCA UN DRAGONE UNA BALENA....
A fine '800 il matrimonio fra la Ferrovia e la Fabbrica ridisegna la periferia estrema. Camminando lungo il vecchio tronco ferroviario diretto a Malalbergo incontreremo la Ex Cevolani, la ex Minganti, il deposito della Zucca, Casaralta, e l'ultima porta di Bologna. Sabato 26/8 ore 10 guida Patrizia Gorzanelli 3397783437, patrizia.gorzanelli@gmail.com

TREKKING DAL MELONCELLO A PARCO TALON
Percorreremo le vie dei pellegrini verso San Luca salendo lungo il portico per scendere dal Sentiero dei Bregoli, antica mulattiera: un mix di arte e natura tra affreschi e vegetazione. Sabato 26/08 ore 16 guida Elena Trabucchi 3386516288, info@trabucchitourguide.com

Tutti gli appuntamenti su: www.culturabologna.it/agenda-eventi/rassegne-festival-stagioni/i-tempi-cambiano

Un tour alla scoperta di arte e architettura nelle case popolari realizzato in collaborazione con Acer a bordo del CityRedBus

A caccia dei **nuovi Banksy** sui muri della città

Testi di **Serena Bersani**

La bellezza là dove non te l'aspetti. Fuoriporta, nei cantieri, nei sottopassi ferroviari, sui muri dei palazzoni di edilizia popolare, soprattutto su quelle facciate color pioggia e prive di finestre delle case popolari di periferia è tutto un fiorire di disegni, tag, colori, che spazzano via l'anonimato urbanistico dei quartieri dormitorio. Insomma, Bologna come New York, fucina di artisti open air e non certo da oggi, nati in quell'humus culturale felsineo frutto, già quarant'anni fa, degli studi sull'"arte di frontiera" della precorritrice Francesca Alinovi. Non siamo in grado di valutare se tra i graffitari, i writer e gli street artist che lasciano le loro opere effimere sui muri e sotto i portici della città ci siano novelli Keith Haring, Basquiat o Banksy, ma c'è da scommettere che una bella fetta di arte contemporanea sta passando di qui, cammina sulle nostre stesse strade.

Nelle vie del centro storico, specie nei luoghi più vivaci della movida giovanile, dal Pratello alla zona universitaria, è tutto un fiorire di tag, graffiti, immagini, non sempre ma spesso di alta qualità. Se ne incontrano ad ogni angolo e, sebbene ci sia chi ha già cominciato a mapparli, non è difficile costruirsi in autonomia un itinerario per andarne alla scoperta. Le cose si complicano, invece, quando si esce dalla cerchia delle mura e ci si allontana verso le periferie in cui raramente capita di andare a passeggiare. Ne varrebbe però la pena, perché alcune delle opere più stupefacenti si trovano proprio a illuminare con i loro colori i luoghi dove domina il grigio del cemento. Da questa primavera è nato un tour ad hoc alla scoperta di arte e architettura nelle case popolari realizzato in collaborazione con Acer a bordo del CityRedBus, l'autobus rosso a due piani utilizzato per i giri turistici in città, con una guida esperta (per info sulle date dei prossimi tour: sergiofinelli1262@gmail.com). Ma è un itinerario che si può compiere, in toto o in parte, anche da soli, magari utilizzando un mezzo ecologico come la bici.

Se si parte dai confini con il centro centro storico, vale la pena fare un passaggio in via Milazzo 16: i muri della sede della Cisl sono affrescati da una maxi-opera dell'artista Dado (al secolo Alessandro Ferri), poliedrico pittore, scultore e teorico del writing, che illustra il lavoro di uomini e donne nei cantieri. Uscendo da Porta Lame e girando nel quartiere di case popolari intorno a via dello Scalo, si possono ammirare in via Pier Crescenzi due opere adiacenti ma di stile molto diverso. Al numero 26 il romano Hitnes raffigura un iperrealistico precipitare di grossi topi dalla sommità di un palazzo, mentre al civico 30 si trova un'opera frutto della collaborazione ultratrentennale della coppia Cuoghi e Corsello. Pionieri del writing bolognese (ricordate le paperelle sui muri della città negli anni Novanta?), Monica Cuoghi e Claudio Corsello propongono un'opera che rappresenta a sua volta la street art: due bombolette intrecciate e sullo sfondo una sorta di buio edificio dalle finestre/occhi minacciosi. Lì vicino, in via dello Scalo 32, si trova un'opera di Andreco, nome d'arte dell'ingegnere ambientale romano Andrea Conte, dal titolo "The philosophical Tree" caratterizzata dalle sue tipiche sagome di radici, uova e cristalli in vernice bianca su di uno sfondo rosso mattone.

Rimanendo in zona Lame, ma andando verso la periferia, si arriva in via Yuri Gagarin dove, sulle prime tre palazzine Acer della strada, si incontra un eterogeneo trittico: al civico 1 l'opera di uno dei pionieri della street art a Bologna (attivo su muro dal 1988), Massimiliano "Rusty" Landuzzi, con un intersecarsi di forme geometriche colorate; al numero 3 un lavoro del padovano Joys fatto di geometrie e lettering su di uno sfondo che ricorda molto la stampa tartan di Burberry; al 5, infine, l'enorme e variopinto uccellino del brasiliano Deco. Spostandosi verso la Bolognina, il muro giallino-grigiastro al numero 2 di via Michele Colonna è abbellito da un lavoro dell'olandese Does con un lettering letteralmente esplosivo. Nella vicina via Fioravanti 13, sulla parete del parcheggio multipiano accanto al Comune, si trova invece il maestoso lettering in 3D del tedesco Daim: anche qui un'esplosione di colori e forme.

Andando verso San Donato, in via Vezza 1 si nota a distanza l'ormai storico abbellimento grafico di uno dei palazzoni di edilizia popolare, a strisce blu, rosa e verdi. Lì accanto, in via del Lavoro 18, c'è l'elefante tenuto in volo da un mazzo di palloncini colorati messi a repentaglio dall'aggressività di alcune cornacchie. È un graffito del parigino Honet. Se si prosegue su via del Lavoro, dal lato opposto della strada, al numero 3, si incontra un altro lavoro di Dado: un tripudio di forme, nei toni predominanti del blu, su cui si affaccia una pescheria. Accanto, al civico 1, il maxi-graffito su di uno sfondo rosso intenso si arrampica fino al tetto della parete da cui si affaccia una bottega di barbiere. Nella vicina piazza Spadolini, sulle pareti della sede del Quartiere San Donato c'è l'articolata opera del newyorkese Michael Lawrence Marrow, noto in tutto il mondo come Phase 2, dalle evidenti influenze del mondo hip hop e rapper. Texture brillanti e vivacissime a fare da sfondo a immagini si trovano invece sulle pareti di via San Donato 54, opera di Pazo, storico esponente del writing bolognese che spesso lavora in coppia con Dado ed entrambi fanno parte del collettivo Blq, associazione di street artist che in città collabora anche con istituzioni pubbliche per progetti culturali, sociali ed educativi. Gli artisti del Blq hanno anche una sorta di palestra dove far esercitare i giovani writer: sotto il cavalcavia di via Henghel Gualdi, estrema periferia est, le pareti sono un lungo itinerario nella creatività di strada, dove il lettering fa da padrone. Ultima tappa del CityRedBus, prima del ritorno in centro, è lungo via Libia, dove si possono ammirare diverse opere di uno dei più noti street artist del panorama internazionale, M-City, ovvero il polacco Mariusz Waras.

Ma ci sono molte altre opere di street art in periferia che varrebbe la pena andare ad ammirare. Vi diamo solo un altro indirizzo, come "bonus track", che si può raggiungere autonomamente: via Giuriolo, a Corticella, zona Caserme Rosse. Al numero 18 gli artisti del collettivo Blq si sono prodotti in una sinfonia di colori, dal verde al fucsia e all'arancio, e di forme sinuose che si intrecciano senza soluzione di continuità. Al numero 12, infine, si può ammirare un'opera stupefacente, realizzata la scorsa estate: in pratica è il primo fumetto disegnato su muro, dedicato alla street art "a Bulàgna", che probabilmente proseguirà in un albo cartaceo. L'idea e la realizzazione è di un artista che si fa chiamare Draw, proprio così: "disegno". Lo stile ci ricorda qualcuno, ma poi si scopre che il vero nome è Riccardo Raviola, figlio del sommo maestro Magnus. E, allora, tutti in piedi e giù il cappello.

Via del Lavoro 1 - Dado

Via dello Scalo 32 - Andreco

Via Gagarin

Pier Crescenzi 30
Cuoghi Corsello

Via Gagarin

Giuriolo

Lavoro 18 - Etnik e Dado

Piazza Spadolini
Quartiere1

Via Gualdi -
Collettivo BLQ

Inquadra il Qr-code per aprire la mappa interattiva dell'itinerario.

Si chiamano "salse" e sono citate anche da Dante in un Canto dell'Inferno. Nel bolognese ne sono segnalate diverse anche se dopo il terremoto del 2012 di attive non ce ne sono più

I VULCANI di fango dei colli

Testo di **Giuseppe Rivalta**

Poco dopo la cima del colle dell'Osservanza, sopra Bologna, andando verso Gaibola, sulla parete di un antico edificio, s'incontra una lapide che ricorda un famoso brano della Divina Commedia con un riferimento alle "salse" che, evidentemente, s'incontravano in questo luogo.
"Ma le fazion che porti non son false, Venedico sé tu Caccianemico, ma che ti mena a sì pungenti salse…" (Inferno XVIII- 50).
Le salse, o "mud volcanoes" (vulcani di fango) sono manifestazioni naturali prodotte dall'emissione di melme grigiastre insieme ad acqua e veicolate in superficie dalla pressione del gas metano, o da idrocarburi in generale, in risalita dalle profondità. La loro presenza è tipicamente distribuita lungo il margine appenninico padano. Questo fenomeno è maggiormente diffuso nel modenese, mentre tende, attualmente, a ridursi ad est nel bolognese e ad ovest nel parmense.
I fanghi argillosi depositatisi e consolidatesi all'esterno, creano dei piccoli edifici conici che, in certi casi, possono raggiungere anche i tre o quattro metri di altezza. Questo fenomeno che non ha nulla a che fare con il classico vulcanismo magmatico, s'origina da sedimenti argillosi contenenti idrocarburi generalmente eocenici o più antichi. I materiali arrivano in superficie seguendo sistemi di fratture o faglie, trascinando verso l'alto le acque di falda.

CARATTERISTICHE CHIMICHE DEI MATERIALI ERUTTATI
Le emissioni gassose sono in prevalenza costituite da Metano ed in minor quantità da Idrogeno Solforato (dal tipico odore di uova marce). La fase liquida è rappresentata da acque profonde e/o da acque di falda più superficiali. In certi casi sono presenti fluidi bituminosi riconoscibili per le iridescenze violacee che lasciano sulla superficie dell'acqua. La presenza di sali di Cloruro di Sodio e Potassio si evidenziano sulle croste argillose con patine biancastre durante i periodi di siccità. I minerali sono abbondanti in queste crete.

ASPETTI BOTANICI DELL'AMBIENTE DELLE SALSE
Per le condizioni chimico-fisiche dei fanghi eruttati, la vegetazione si è selezionata adeguandosi a questo habitat particolare. Innanzi tutto la presenza di argilla indurita rende difficile la penetrazione delle radici nel sottosuolo e quindi la relativa disponibilità di approvvigionamento idrico necessario alla pianta. Inoltre le alte quantità di composti salini rappresentano un considerevole fattore limitante per le specie vegetali che vanno incontro ad una naturale selezione. In altri termini ci si trova davanti a piante adattate ad ambienti in grado di sopportare concentrazioni di sali molto elevate (alofilia). Per questa ragione, sulle argille più salmastre, cresce la Puccinella fasciculata, una graminacea molto rara in Emilia che tuttavia è diventata tipica di questi ristretti habitat. Un'altra specie di Puccinella (P. distans) fu segnalata dal botanico Lino Vaccari (1873-1951) nelle Salse di Nirano, come unica località in Regione. Presente sono diverse entità di Phragmites, una delle geofite che crescono attorno alle argille emesse.

Salsa del dragone - Piccole bocche eruttive - foto G.Rivalta

Salsa del Dragone - una pozza nasconde il cratere - foto G.Rivalta

Salsa Ardito Desio - Maggio 1993 - foto G.B.Vai

Salsa di Nirano - Da il Bel Paese di A. Stoppani -1897

LE SALSE IN EMILIA E NEL BOLOGNESE
Complessivamente tra Parma ed Imola si contano almeno quattordici siti caratterizzati da emissioni fangose e di gas. Alcune sono in uno stato di degrado provocato da lavori agricoli, mentre altre, fortunatamente, sono in buone condizioni come quella di Regnano in provincia di Reggio Emilia con frequenti attività eruttive. Quest'area, non molto ampia, subì diversi fenomeni di emissioni tra il 1754 ed il 1860. In quel periodo si formò un cono alto 7 metri. Famosa è la Riserva Naturale Regionale delle Salse di Nirano (1982) nel modenese, ancora in attività. La loro fama inizia con scritti di Plinio il Vecchio seguita poi da quelli di Lazzaro Spallanzani nel XVIII secolo e dall'Abate Stoppani del XIX secolo.
Spostandoci nell'area bolognese, merita di essere citata la Salsa del Dragone (o di Sassuno) nella valle del Sillaro. Questo sito noto fin dal XVIII secolo venne descritto dall'abate Serafino Calindri, grande studioso dell'Appennino bolognese. Questa importante personalità ci ha lasciato un'interessante descrizione, della suddetta Salsa, nel suo dizionario Corografico (1783). Nel V° volume si legge: "…il nome Dragone a questo luogo gli è derivato da una curiosa favoletta, creduta da què buoni montani come una innegabile verità…di esservi stato, in queste parti né secoli scorsi, un Dragone che faceva strage degli abitanti e che da un prete fu maledetto e confinato in questo profondo.."
Il Calindri descrisse dettagliatamente anche le eruzioni d'argilla riguardo alle quali ha lasciato scritto: "...gettavasi con più sensibile fragore l'argilla in tempo di terremoti ultimi, ed i getti né giorni di terremoto viepiù acceleravansi l'un presso l'altro e balzavano a maggior altezza…". In quell'epoca questo vulcanetto di fango era in forte attività con continue eruzioni e borbottii, mentre oggi è in quiescenza con, tuttavia, periodici emissioni di bolle di fango miste a gas. È sufficiente battere l'argilla ancora tenera della zona vicina alla bocca eruttiva per far sgorgare dei gorgoglii.
Più ad ovest, nell'attigua valle dell'Idice, non lontano da Settefonti, sopra Mercatale, alcune decine di anni fa venne scoperto un vulcanetto di fango che aveva eruttato una notevole quantità di materiale argilloso. Il sito fu dedicato al Prof. Ardito Desio (geologo che aveva organizzato la Spedizione al K2) il quale, ultra novantenne, nel maggio del 1993 tenne, a tal proposito, una lectio magistralis all'Università di Bologna. Attualmente non ci sono emissioni attive.
Anche sui calanchi detti dei Poggioli Rossi di Monte Paderno, a ridosso di Bologna, il Prof. Luigi Bombicci nel suo libro "Montagne e Vallate del bolognese" (1882) riferiva della presenza di un cono eruttivo e nel XX secolo, la sua esistenza venne confermata dagli abitanti del luogo. Attualmente questa emergenza è completamente scomparsa. Altre emanazioni del genere sono conosciute a Vedriano (Castel san Pietro) ed a Bergullo (Imola), ma oggi poco attive. Nella valle del torrente Venola (affluente del fiume Reno) nei pressi di Vedegheto, sempre Bombicci riferiva che esistevano alcuni conetti di fango.
Nel profondo di queste strutture geologiche le condizioni tettoniche dell'Appennino sono in movimento e cambiano col tempo, specialmente in corrispondenza di eventi sismici (es. Terremoto dell'Emilia del 2012). I camini eruttivi, di conseguenza, in molti casi si occludono.
Nel territorio bolognese esistono altri tipi di strutture geo morfologiche. Sono molto più antiche ed erano attive quando il mare pliocenico bagnava ancora le aree che sarebbero diventate collinari. Nelle argille di San Lorenzo in Collina (Comune di Monte San Pietro), dove nuotavano delfini e balenottere, sono venute alla luce delle lunghe concrezioni cilindriche del diametro di 10 o 20 centimetri: Cold Seep Chimmey. Si tratta di "ex camini" sottomarini, lunghi anche diversi metri, costituiti da sabbie cementate che in origine erano beanti e permettevano il passaggio di gas metano misto ad acque e fanghi. Uno di questi strani "camini" è visibile davanti al Museo dei Botroidi di Tazzola proveniente da San Lorenzo in Collina. Questi "Cold Seep Chimmeys", in Bulgaria non lontano da Varna, emergono dal terreno, per erosione, diverse di queste concrezioni.

Autori, storie e origine del celebre componimento. Dal cardinale Mezzofanti, poliglotta e cultore del dialetto, a Cesare Pezzoli che negli anni '50 portò la bolognesità in radio con la trasmissione RAI, *"Ehi, ch'al scûśa"*

Tic e tac la ZIRUDÈLA

Il Vocabolario del dialetto bolognese (1901) di Gaspare Ungarelli, assieme ad altre pubblicazioni sulla "bolognesità" si possono trovare nella biblioteca che Emil Banca ha aperto nella sede di via Mazzini 152 dove sono custoditi migliaia di testi (antichi e moderni) su Bologna e la sua provincia.

Testo di **Fausto Carpani**

Il cardinale Giuseppe Mezzofanti (Bologna 1774 - Roma 1849) è noto ai più per la bella e signorile strada a lui intitolata fuori porta Santo Stefano. Non tutti sanno che l'illustre porporato, oltre che uomo di chiesa, fu un prodigioso poliglotta (conosceva una cinquantina di lingue straniere coi relativi dialetti) e insegnò greco e lingue orientali all'Università di Bologna. Questa padronanza di idiomi esotici non gli impedì di essere anche un cultore del dialetto natìo e a lui dobbiamo una tra le più antiche zirudelle pervenuteci. Non dimentichiamo che tale forma espressiva dialettale era in origine mandata solo oralmente, anche perchè gli autori erano spesso popolani di grande arguzia e fantasia ma inesorabilmente analfabeti.

A questo punto, però, giova spiegare cos'è esattamente la zirudella. È un componimento scherzoso in dialetto e veniva declamato in particolari occasioni quali nozze e pranzi campagnoli. Poi l'utilizzo si allargò a lauree, compleanni e altri eventi che comunque prevedevano un lauto pranzo, durante il quale il zirudellaio rivolgeva ai festeggiati il suo indirizzo poetico. L'origine è sicuramente antica e la declamazione era cantilenata con accompagnamento musicale in quartine di versi ottonari a rima baciata, che si concludevano invariabilmente con le parole "Toc e dai la zirudèla" oppure "Tic e tac la zirudèla".

Dall'800 in poi si è gradualmente perduta questa forma ripetitiva insieme all'accompagnamento musicale e la zirudella è divenuta semplicemente un componimento in rima da declamare, magari facendo riferimento a fatti del giorno. In ciò furono maestri due personaggi quali Giuseppe Ragni, il re degli imbonitori della Piazzola e l'indimenticato Piazza Marino, poeta contadino, come egli si definiva.

Sull'origine della parola zirudèla si fanno alcune ipotesi. Il musicologo Francesco Balilla Pratella ritiene che come antenata della zirudella vi siano stati i motivi circolari appartenenti alla famiglia delle rotae, dei rondelli e dei rondò medievali che venivano suonati con l'organistrum, da cui poi sarebbe derivata la ghironda. L'organistrum è così chiamato perchè anticamente sostituiva l'organo nelle chiese povere che non avevano mezzi per dotarsi di tale costoso strumento musicale. Và aggiunto che il suono dell'organistrum (poi della ghironda) può ricordare quello dell'organo a canne. Ci troviamo quindi di fronte ad un qualcosa legato a tali antichi motivi che richiamano in qualche modo la circolarità e tale ipotesi è accettata anche dall'Ungarelli che esemplifica così la metamorfosi del nome: gironda (ghironda), girondella, zirondella, zirodella, zirudéla.

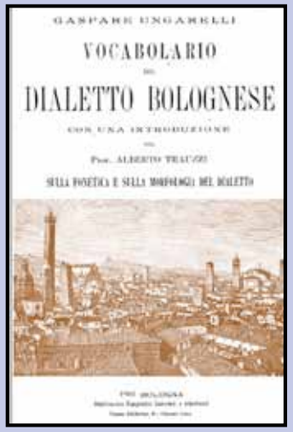
Personalmente, però, mi convince maggiormente una seconda ipotesi: i più antichi autori non scrivevano zirudèla o zirudella bensì Zè Rudella (Zia Rotella o Signora Rotella), con chiaro riferimento alla ruota della ghironda, strumento con cui si accompagnavano questi rimatori estemporanei. Era una specie di invocazione all'anima dello strumento, appunto quella ruota di legno che, azionata da una manovella, produce il suono mediante lo sfregamento delle corde, come avviene con l'archetto del violino. Non a caso la parola zirudèla è sempre la prima e l'ultima del componimento. Come anche quel Toc e dai o Tic e tac altro non sarebbe che la fonetizzazione onomatopeica del suono della ghironda, che i suonatori provetti ottengono agendo a scatti regolari sulla manovella. Una curiosità: la particolare corda che produce questo ritmico suono ronzante, è detta mouche (mosca).

Qual'è la zirudella più famosa? Sicuramente è "Al fatâz di Żardén Margarétta" (il fattaccio dei giardini Margherita), noto anche come "La Flèvia" (la Flavia, dal nome della protagonista), un componimento scopertamente osceno che per decenni passò da mano a mano, segretamente e in fogli dattiloscritti, con qualche lieve variante fra una versione e l'altra, e che fin dal suo apparire non recò mai il nome dell'autore. In realtà qualcuno riconobbe lo stile di Cesare Pezzoli, giornalista e creatore di tante godibili figurine che conobbero non effimera fama nella trasmissione RAI "Ehi, ch'al scûśa" (divenuta poi "Al Pavajân" fino alla soppressione). L'autore prese spunto da un presunto tentativo di stupro avvenuto a Bologna ai danni di tale Flavia Saguatti, per opera di un certo Vittorio Scarabelli. La cosa ebbe uno strascico giudiziario, puntualmente riportato dal Carlino e a Pezzoli non parve vero raccontare il fatto in una zirudella che, per crudezza di termini ed esemplare stesura, non è seconda a nessuna. Dopo anni di diffusione semiclandestina, il racconto della boccaccesca disavventura ha conosciuto la gloria della stampa in due recenti edizioni. La prima ha visto la luce, in forma di elegante cartella impreziosita da divertenti illustrazioni, mentre la seconda, curata da un drappello di dotti buontemponi tra i quali spicca il nome di Francesco Guccini, è infarcita di godibilissime note e glosse di chiara matrice goliardica, con un taglio argutamente filologico, l'analisi degli atti del processo e via di questo passo.

Esistono ancora zirudellai? Eccome! Negli anni '90, con cadenza annuale, curai personalmente un concorso provinciale di poesie e zirudelle in dialetto e posso garantire che la razza degli autori non è in via di estinzione. I zirudellai contemporanei si chiamano Gigén Lîvra (Luigi Lepri), Ezio Scagliarini di Decima, Stefano Rovinetti Brazzi da Baricella, l'attore Luciano Manini, che ha ripescato la figura del Narciso da Malalbergo, Tiziano Casella di Budrio, solo per citarne alcuni, compreso l'autore di queste righe. Giova inoltre ricordare alcuni zirudellai di razza scomparsi in anni recenti: Mario Mandreoli, detto "Pastràn" di Castenaso, il cantautore dialettale Gianni Pallotti, Guido Zamboni e Sergio Vecchietti, ambedue budriesi, Sandro Sermenghi, il dottor Ettore Poma di Mezzolara.

Nel vocabolario del DIALETTO BOLOGNESE

Gaspare Ungarelli, nel suo "Vocabolario del dialetto bolognese" (1901), così scrive alla parola zerudèla:*"Componimento particolare del dialetto bolognese, che un tempo si faceva esclusivamente per rallegrare le cerimonie nuziali presso le famiglie dei campagnoli; e, per quanto ne riferisce la tradizione, veniva recitato o cantato dai narcisi, che si accompagnavano colla ghironda, antico strumento musicale ancora in uso nel secolo decorso. Epperò dai diminutivi ghirondella o girondella è venuto il nome di un componimento che, come la ghironda, rigira sopra sè stesso, ripetendo alla fine di ogni strofa la prima parola..."*



Il componimento di MEZZOFANTI

Pr un dsnèr ed campagna
Zè Rodèla fé pladùr
Cuntadin, Garzón, Arzdùr,
Siè pur Felsina più bella
Tic, e dai la Zè Rudèla.

Su, Cerghétt e Campanèr,
La starmìda andè a sunèr
Dei pur fort int la mzanèla
Tic, e dai la Zè Rudèla.

Che i curài e gl'ingranà
Siè più belli e più sgurà,
Mudàv ben anc la stanèla
Tic, e dai la Zè Rudèla.
E s'ai manca i sunadùr
Tulì fora al maccaclùr
E piciàl int la padèla
Tic, e dai la Zè Rudèla.

Ed insòmma tutt ancù
S'ha da far a chi pò più
Che Mezfant l'è muntà in sèla
Tic, e dai la Zè Rudèla.

(Per un pranzo campagnolo Zirudella, fate chiasso Contadini, Garzoni, Reggitori, Sia pur Felsina la più bella Tic e dai la Zirudella. Sù, chierichetti e campanari, a stormo andate a suonare, dateci pur forte sulla mezzanella Tic e dai la Zirudella. Che i coralli ed i granati siano belli e lucidi, cambiatevi anche la gonna Tic e dai la Zirudella. E se mancano i suonatori tirate fuori lo schiaccianocciole e battetelo sulla padella Tic e dai la Zirudella. Ed insomma, tutti oggi dobbiamo fare il più possibile perchè Mezzofanti è montato in sella Tic e dai la Zirudella)

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

Mauro Pasqualini era un talento del Bologna: anche O'Rey se ne accorse, e gli regalò la sua maglia dopo un'amichevole tra i rossoblù e il Santos: «Me la portai anche sotto la doccia…»

Il ragazzo che incantò Pelè

Testo **Marco Tarozzi** | Foto **Archivio Bertozzi**

Da qualche parte, il vecchio Edson Arantes do Nascimento doveva avere una vecchia maglia del Bologna. Sepolta tra mille altri trofei di campo, dimenticata in qualche ripostiglio, come si conviene a una divinità del pallone che non ha mica tempo di ricordarsi i dettagli della sua vita di campione. Quello che è certo è che Mauro Pasqualini quella sera dell'estate del 1971 non l'ha mai più dimenticata. E lui la maglia di Pelé la conserva ancora come una reliquia. Quando gli è capitato di ritrovarsi a qualche raduno di vecchie glorie, l'ha sempre portata con sé, custodita gelosamente in una sportina di plastica da supermercato. E lo fa ancora, se capita, perché ogni volta arriva qualcuno a chiedergli di "quella volta che il Mito…", e lui zac, pronto, ecco che la sfodera per dimostrare che è tutto vero, che nel calcio di mezzo secolo fa esistevano anche le favole. Eccome se esistevano.

TALENTO. Mauro Pasqualini da Crevalcore era un talento vero. Classe 1947, cresciuto calcisticamente nelle giovanili del Bologna, era un giocatore di fascia velocissimo, con grande tecnica e predilezione per i cross millimetrici. Uno spettacolo vederlo giocare, una gioia per gli occhi dei tifosi e molto più di una speranza per gli allenatori. Tanto che Oronzo Pugliese, il "mago di Turi", timoniere pittoresco ma molto più concreto di quanto possa pensare chi ne ha oggi un ricordo sbiadito, al futuro di quel ragazzo credeva davvero. Lo aveva fatto debuttare in prima squadra a ventun anni, nell'ottobre 1968, e mica in una partita qualsiasi: a Torino, contro la Juventus. E il ragazzo non aveva sfigurato, anzi; al punto che il tecnico si era convinto di avere per le mani un gioiellino, e in quella stagione 1968-69 lo aveva gettato nella mischia altre otto volte. Poi, come si usava in quei tempi, il Bologna lo aveva mandato a "farsi le ossa" in Toscana, prima all'Arezzo e poi alla Lucchese, tra Serie B e C. Ma senza mai privarsene, e infatti proprio in quell'estate del '71 Pasqualini era tornato a Bologna, alla corte di Mondino Fabbri.

OLTREOCEANO. Giusto in tempo per fare le valigie e partire per la spedizione rossoblù negli Stati Uniti: una serie di amichevoli di lusso, roba indimenticabile per un ventiquattrenne che non aveva mai attraversato l'oceano. "Ricordo tutto. Eravamo alloggiati allo Sheraton, a due passi dall'Empire State Building. Ricordo anche il piano della stanza, il dodicesimo, perché "twelve" fu una delle prime parole inglesi che mandai a memoria, così non rischiavo di perdermi tra quei corridoi. Prima delle partite venivano a prenderci e ci portavano all'aeroporto, destinazione Toronto, Montreal, le città dove erano in programma le amichevoli".

ALLA PARI. Tre sfide col leggendario Santos di Pelè. E non solo, perché quella squadra era imbottita di campioni. Tra quelli che un anno prima, a Città del Messico, avevano conquistato il Mondiale con la Nazionale brasiliana, battendo proprio l'Italia, c'erano Carlos Alberto, Clodoaldo, Edu, Rildo, per dire delle perle più sfavillanti. Come da contratto, il Bologna affrontò il Santos in tre occasioni, giocando alla pari: a Toronto perse 2-1, a Jersey City strappò un 1-1 e a Montreal, nell'ultima sfida, finì 1-0 per la truppa di O'Rey, che segnò proprio il gol della vittoria. E fu quel giorno, proprio uscendo dal campo a fine partita, che Mauro Pasqualini visse il momento più intenso della sua carriera. "Era dalla prima partita che tutti chiedevano a Pelé di poter avere la sua maglia. Ci avevano provato Fogli, Perani, lo stesso Fabbri. Niente, lui se la teneva stretta. Così, fui sorpreso quando alla fine di quell'incontro, ancora in mezzo al campo, lui mi cercò con lo sguardo e mi chiamò. Mi guardai intorno, non c'erano dubbi: chiamava proprio me».

STADIO — Venerdì 2 luglio 1971

Calcio

Pelè suggestiona il Bologna e l'arbitro

I rossoblù sconfitti (1-0) nell'ultima partita della loro tournée - Caldo insopportabile e terreno irregolare - Infortunio a Fedele - Incerto la data del ritorno per la difficoltà di trovare il volo

Volo a terra Pelè su un duro intervento di Rijkl. Cresci, a sinistra, esulta.

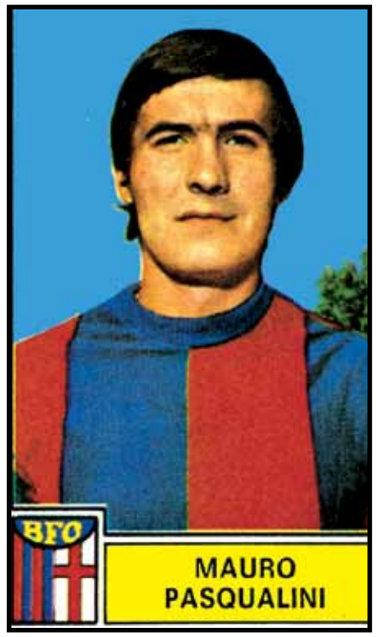
Oliver Paolo Fanelli

FIORENTINA

Per Scala decisione entro sabato

MERITATA LA VITTORIA DEL BOLOGNA

Trofeo Dall'Ara conclusione in bellezza



Pasqualini oggi con la maglia di Pelè

INSEPARABILE. Quando la racconta, negli occhi di Mauro traspare ancora l'emozione, come se fossero passati pochi minuti e non cinquantadue anni. «Andai verso di lui con un certo timore reverenziale. Lui si sfilò la maglia e me la consegnò. Mi venne spontaneo domandargli "Why?", del resto era una delle poche altre parole inglesi che ero riuscito ad imparare. Allora lui me lo spiegò, mescolando inglese, portoghese e un po' di italiano. Insomma, fece di tutto per farsi capire: mi disse che gli piaceva come giocavo. Amava i giocatori un po' dribblomani, quelli come Edu. Io ero proprio così, correvo velocissimo sulla fascia, saltavo l'uomo e crossavo. Mi chiese anche se mi sarebbe piaciuto andare a giocare in Brasile, e figurarsi io, che avevo ventitré anni e una bella dose di incoscienza. Eccome se mi piacerebbe, gli dissi. Però quando lo raccontai al dottor Dalmastri, il medico del Bologna, lui si affrettò a gettare acqua sul fuoco: "Ma sei matto? Che ci vai a fare in una squadra brasiliana, il tuo avvenire è in Italia". Non so se era stata una boutade, del resto non ebbi nemmeno il tempo di approfondire. Ringraziai, strinsi la maglia tra le mani e corsi felice negli spogliatoi. Non riuscivo a separarmene, ricordo che me la portai dieto fin sotto la doccia. Mi sembrava di aver appena superato un esame di laurea…»

MALASORTE. Doveva essere la consacrazione, ed in effetti Fabbri non lo aveva portato in America per caso. Dopo tutti quei pellegrinaggi nelle serie minori, per Pasqualini era arrivato il momento di svoltare. Al Bologna era tornato con molte assicurazioni sul futuro, era nella rosa per la stagione 1971-72 e lo stesso tecnico rossoblù, complimentandosi dopo una partita di Coppa Italia contro la Reggiana, quasi si scusò per non averlo tenuto nella giusta considerazione, promettendo che da lì in avanti le cose sarebbero andate diversamente. Invece, quella partita col Santos fu il canto del cigno. "Il mio calvario iniziò il 14 ottobre del '71, giocavamo un'amichevole a San Marino sotto una pioggia torrenziale. A due minuti dalla fine entrai in area e finii schiacciato tra due difensori. Non fu nemmeno colpa loro, il campo era quasi impraticabile. Mi portarono fuori in barella e il giorno dopo, a Villa Erbosa, il professor Bartolini emise la sentenza: lacerazione totale del legamento collaterale del ginocchio destro".

CAPOLINEA. Fine dei sogni e brusco risveglio. L'anno dopo, ripresosi dall'infortunio, Mauro finì al Cesena di Gigi Radice, quello della storica promozione in Serie A a cui contribuì con diciotto presenze. Poi finì al Monza in C, a confezionare assist per Braida. Altra stagione memorabile, l'interessamento del Napoli di Savoldi, ma subito un secondo infortunio, ancora più grave, allo stesso ginocchio, e l'operazione a Parigi nella clinica del professor Trillat. A ventotto anni, il ragazzo che sembrava baciato dal talento era arrivato al capolinea. Carriera troncata.

RICORDI. Oggi Mauro ha settantasei anni e due baffoni che lo fanno sembrare quasi truce, nascondendo un carattere solare e allegro. Anni fa, lavorando alle giovanili dell'Arezzo, ha praticamente scoperto Giaccherini. Da anni vive a Foiano della Chiana, e ancora oggi segue i ragazzi delle giovanili del Rapolano. Ogni tanto torna per una rimpatriata coi vecchi compagni. A Portonovo ha giocato amichevoli con le vecchie glorie rossoblù nella terra di Giacomino Bulgarelli, che lo trattava come un figlio talentuoso. Colomba, Poli, Fio Zanotti giurano che quando va in campo sembra ancora un ragazzino. La maglia di Pelé l'ha messa due volte all'asta per beneficenza, ha raccolto cifre importanti per una bimba malata nel suo paese e poi per i terremotati della sua Crevalcore, ma chi se l'è accaparrata alla fine ha deciso di lasciargliela. Perché nessuno più di lui se l'è meritata. Lo disse Pelé, quel giorno a Montreal: chi potrebbe mai confutare il parere di una leggenda?

Il film "Rapito" di Marco Bellocchio ha riportato agli onori della cronaca il "ratto del fanciullo" al centro anche di una mostra all'Archiginnasio

Il caso MORTARA

Tratto dal film "Rapito" di Marco Bellocchio

Piazza Maggiore (in basso) e il mercato in Piazza del Nettuno. Archivio Archiginnasio di Bologna

Testi di **Claudio Evangelisti**

Bologna ricorda l'incredibile vicenda di Edgardo Mortara con una mostra documentaria all'Archiginnasio dal titolo: *"Il ratto del fanciullo"*.

Il primo a riaccendere i riflettori su questo inconcepibile (ai giorni nostri) rapimento di un bambino ebreo su ordine del Papa Pio IX, avvenuto a Bologna nel periodo risorgimentale, fu lo storico David Kertzer con il libro "Prigioniero del Papa re" che nel 2016 suscitò l'interesse del pluripremiato cineasta Steven Spielberg. Ora invece il merito della riscoperta di questo famigerato avvenimento che all'epoca suscitò un grande eco internazionale, è da attribuirsi al cineasta Marco Bellocchio che a Cannes 2023 ha presentato il film "Rapito". I fatti si svolsero nel 1858 pochi anni prima dell'unificazione d'Italia, al tempo in cui Bologna fa ancora parte degli Stati della Chiesa ed è la seconda città dello stato pontificio. In questo periodo la città è guidata da due ecclesiastici: l'arcivescovo, per le questioni religiose e spirituali, e il cardinale legato, che rappresenta il Papa. Il regime si reggeva grazie al puntello delle truppe asburgiche. Se mezzo secolo prima, con l'arrivo di Napoleone nel 1976, furono abolite le norme discriminatorie verso gli ebrei, la restaurazione del governo pontificio riportò in vigore le vessazioni per quelli che rimasero a Bologna, più tollerati che accettati. Ai circa 300 ebrei rimasti era inoltre proibito avere domestici cristiani, anche se il divieto era in larga parte disatteso e non solo perché la manodopera cristiana era molto più numerosa. Non stupisce quindi che nella comunità ebraica fossero diffuse le simpatie verso le idee risorgimentali e che alla battaglia della Montagnola dell'agosto del 1848 parteciparono diversi ebrei. Dopo il 1849 la condizione degli ebrei dello Stato pontificio peggiorarono ulteriormente e le pressioni per favorire le conversioni si moltiplicarono.

È in questo clima si inserisce la vicenda di Edgardo Mortara. Gli ultimi arrivati dalle provincie emiliane, sull'onda delle riforme Napoleoniche, risiedevano nella zona di Piazza Malpighi e Lame, tra questi la numerosa famiglia dei Mortara, commercianti provenienti da Modena. Salomone Momolo Mortara e la moglie Marianna Padovani crescevano i loro otto figli nella Bologna dell'800, ma la loro serenità venne distrutta la sera del 23 giugno 1858 quando due gendarmi si presentarono all'improvviso in via delle Lame, per avvertirli che il rappresentante del Sant'Uffizio nella città, l'inquisitore Pier Gaetano Feletti, frate domenicano, aveva dato ordine di portare via dalla famiglia il figlio Edgardo (sesto di otto), che aveva sei anni. Per conoscere le motivazioni di quello che oggi definiremmo rapimento, dobbiamo viaggiare a ritroso nella vita del piccolo Mortara, tornando all'antefatto avvenuto quattro anni prima nell'agosto del 1851, quando una domestica di nome Anna (Nina) Morisi andò a vivere a casa loro per prendersi cura dei bambini.

IL BATTESIMO SEGRETO

Edgardo Mortara aveva 17 mesi di vita quando si ammalò di Neurite, una malattia che lo "ridusse all'estremo", in una condizione talmente grave da portare la balia a compiere un gesto disperato. La Morisi era una giovane, di circa vent'anni, cristiana cattolica, una donna devota al punto tale d'aver paura che il bambino, molto vicino alla morte, finisse nel Limbo, girone dell'inferno in cui finiscono coloro i quali non hanno ricevuto il battesimo. Fu così che la "Nina" temendo che morisse, battezzò segretamente il piccolo Edgardo, provvedendo lei stessa a somministrargli il sacramento all'insaputa dei genitori. Ella, comunque, ravvedendosi della condizione del piccolo, che col passare dei giorni migliorò fino a guarire completamente, tenne segreto l'episodio per anni. All'epoca dei fatti il suddetto sacramento, seppur attuato da una domestica e non da un funzionario ecclesiastico, era comunque considerato dalla chiesa come un "contratto vincolante".

Il "peccato" commesso dalla domestica, venne a galla verso la fine del 1857, anno in cui anche il piccolo Aristide, figlio minore dei Mortara, si ammalò gravemente. Un'amica della Morisi le suggerì di battezzarlo, prima che questi spirasse, ma la donna, ricordando il battesimo fatto su Edgardo, che però sopravvisse, non volle ripetere l'errore e si rifiutò. Fu allora che, giustificandosi per la sua reticenza, il segreto venne a galla. E non ci volle molto tempo affinché arrivasse alle orecchie di Padre Pier Feletti, Inquisitore di Bologna, il quale dispose, con il benestare di Papa Pio IX, il rapimento di Edgardo Mortara. La disperazione della famiglia e l'intervento della comunità ebraica di Bologna fece slittare di un giorno, un solo giorno, l'esecuzione dell'ordine. Il 24 giugno Edgardo fu portato via dai gendarmi e spedito a Roma, ospite nella Casa dei catecumeni "per ricevere finalmente l'educazione cristiana che, secondo la Chiesa, gli spettava".

LE REAZIONI INTERNAZIONALI

Benché avvenuto in una città decaduta e ormai provinciale, il cosiddetto "caso Mortara" diffuse in Italia e all'estero l'immagine di uno Stato Pontificio anacronistico e irrispettoso dei diritti umani nell'età del liberalismo e del razionalismo. La vicenda assunse così un rilievo internazionale e divenne terreno per un confronto religioso, politico e giuridico fra paesi che avevano enormi differenze sui temi della libertà religiosa e dei diritti dei cittadini. Diversamente da altri drammi analoghi, il 'caso Mortara' ebbe enorme eco in tutta Europa, e perfino negli Stati Uniti d'America: nel solo mese di dicembre 1958, sul New York Times apparvero almeno 20 articoli su quello che era ormai diventato uno scandalo internazionale.

"The Kidnapping of Edgardo Mortara", Moritz Daniel Oppenheim

Il caso del "bambino ebreo rapito dal Papa" coincise con il momento esatto in cui il processo di unificazione dell'Italia e la crisi dello Stato pontificio portavano in primo piano la questione della separazione tra Stato e Chiesa e costituì per Cavour e il partito liberale un elemento prezioso per influenzare, tramite la pressione dell'opinione pubblica francese, l'alleato Napoleone III che fino a quel momento aveva sostenuto con le sue truppe il traballante potere papale, contribuendo a persuadere l'opinione pubblica in Francia e in Gran Bretagna sull'opportunità di permettere ai Savoia di muovere guerra allo Stato Pontificio. Poco dopo, nel 1860, con la sconfitta dell'esercito pontificio ad opera dei Piemontesi, l'inquisitore Padre Feletti fu arrestato dalle guardie sabaude, e in quell'occasione confessò che l'ordine fosse partito da Roma per proteggere il bambino, poiché esisteva il timore che i Mortara, venendo a sapere del battesimo, uccidessero il piccolo. Grazie alla testimonianza, Feletti venne assolto. La chiesa si dichiarò legittimata a compiere il prelievo del bambino, prendendo in causa uno dei precetti del Corpus iuris canonici, risalente al IV Concilio di Toledo del 633, che legiferava il dovere della chiesa di sottrarre alle famiglie non cristiane i bambini, così detti, "oblati" cioè offerti alla chiesa a seguito del sacramento, benché invitis parentibus, ovvero contro la volontà dei genitori. Questa fu una regola molto discussa nei secoli dai Papi che si susseguirono, chi ne fu a favore, chi contrario, fino alla bolla Apostolicum Pascendi emanata da Clemente XIII nel 1765, in cui il Papa vietò a chiunque non fosse un neofita di eseguire consacrazioni, minacciando gravi ripercussioni per chi si fosse macchiato del crimine e asserendo che quel tipo di battesimo fosse nullo, perciò non riconosciuto dalla chiesa in nessun caso. Ma, un centinaio di anni dopo, Leone XII ripristinò l'editto, dando così il via ad una catena di rapimenti di bambini, per lo più ebrei, battezzati in seno alla chiesa di Roma e strappati alle loro famiglie.

Palazzo Apostolico di Bologna nel 1857

Lo stile inconfondibile dei Negroni di Brento: le loro armi sono nei musei di tutto il mondo

Gli archibugiari bolognesi

Testi di **Carmen Santi**

Le informazioni sono tratte dal volume "Celebris ballistarum ignearum faber. I Negroni, dinastia di archibugiari bolognesi", pubblicato dal Gruppo di Studi Progetto 10 Righe di Sasso Marconi. In vendita presso l'ufficio turistico Infosasso di Sasso Marconi e, online, sul sito web di Appennino Slow.

Sebbene meno noti degli Acquafresca di Bargi, i Negroni, con la loro duratura presenza a Brento, fecero sì che questa località rappresentasse, tra la prima metà del Settecento e i primi decenni dell'Ottocento, un importante centro per la produzione di piastre ed altri componenti per archibugi, come testimoniato da Serafino Calindri intorno al 1781: "A poca distanza dal borgo di Brento abitato da 19 famiglie evvi una villetta di due fuochi chiamata Cà de' Mazza molto rinomata, atteso lo abitarvi alcuni archibugieri, che fanno lavori a bolino, ed a cisèllo in ferro ed in acciaio molto fini e di buon gusto, ond'è, che le loro cartelle, o fucili, ed i lavori di acciaio cò quali forniscono le casse da schioppo sono accreditatissimi, e ricercati in assai lontane parti".

L'officina dei Negroni era appunto a Cà di Mazza, località posta a circa un chilometro dalla borgata di Brento, lungo la strada Brento-Monterumici nell'attuale comune di Monzuno. In maniera unanime, tutti gli studiosi che si sono occupati dei Negroni hanno indicato in Francesco Maria (circa 1702-1774) il capostipite della famiglia: il primo Negroni che vi si insedia, proveniente da Livergnano, è però il padre Domenico Maria (1678 - ante 1757), che risulta esercitare la professione di archibugiaro già nel 1717.

La permanenza a Livergnano dei Negroni appare testimoniata con certezza dal 1669 al 1725, prima con Domenico Negroni (documentato 1669-1673), poi con il figlio Antonio Maria (documentato 1681-1710), infine con il nipote Domenico Maria. Le origini della famiglia devono però essere individuate in altre località dell'Appennino bolognese, nello specifico tra Scascoli e Anconella dove i Negroni sono presenti almeno per tutta la prima metà del Seicento.

Livergnano è proprio il luogo in cui viene elaborato lo "stile Negroni" e da cui si irradierà nelle altre località in cui i componenti della famiglia si insediarono successivamente: oltre a Brento, le principali sono Casalecchio di Reno e Anghiari, in provincia di Arezzo. Fra l'altro, lo stile che Giovanni Battista Negroni (1696 – 1736) porterà ad Anghiari all'inizio del XVIII secolo, a sua volta si diffonderà in altri centri della Toscana e delle Marche. L'importanza dei Negroni consiste dunque non solo nell'aver prodotto alcune delle più belle armi da fuoco italiane del Settecento, oggi conservate nei musei di tutto il mondo, ma anche nell'aver diffuso una matrice stilistica che ha influenzato, oltre agli archibugiari dell'Appennino bolognese, anche quelli anghiaresi per circa un secolo.

Lo "stile Negroni" si caratterizzava per la presenza di testine di cherubini, busti femminili terminanti in volute, medaglioni con busti-ritratto, sfingi e mascheroni mostruosi, di ispirazione rinascimentale o che richiamavano la scultura popolare in pietra dell'area appenninica, oppure ancone intagliate, paliotti in scagliola e battenti di porte dell'area emiliana. Questa modalità decorativa è stata adottata, con pochissime varianti, dagli anni '30 del '700 fino alla fine del secolo: ciò determina evidenti problemi di attribuzione e datazione delle opere, realizzate in modo pressoché identico per oltre 50 anni da vari esponenti della famiglia, in particolare da Francesco Maria e dai Negroni che si trasferirono a Casalecchio di Reno. A partire dal 1775-1780 circa, si manifesta una seconda corrente stilistica, più vicina alle armi prodotte dagli Acquafresca di Bargi, che dimostra come anche i Negroni avessero iniziato a guardare ai modelli disegnati e incisi dagli artisti francesi del secolo precedente.

A Casalecchio di Reno lo "stile Negroni" fu portato da Angelo, nato a Livergnano nel 1717 e fratello di Francesco Maria. Il "famoso archibugiere allievo di què di Cà dè Mazza" citato da Calindri risiedette in questa località fino alla morte, avvenuta alla veneranda età di 88 anni nel 1805. Il figlio maggiore Pietro Paolo (circa 1752 – 1828) fu il solo a proseguire la professione del padre, ereditando da lui "tutti gli strumenti grandi, e piccoli, che sono e che appartengono alla sua bottega per esercitare la professione di archibugiere", come recita il testamento di Angelo, dettato l'11 marzo 1805 al parroco di Casalecchio di Reno "per mancanza di notaio", mentre era "giacente in letto" nella sua abitazione, "nella stanziola a pian terreno che ha la finestra che guarda nel fiume Reno". Prima di insediarsi stabilmente a Casalecchio di Reno, Angelo aveva abitato in altre località della media valle del Reno che oggi fanno parte del Comune di Sasso Marconi: San Pietro di Castel del Vescovo, Praduro e Sasso e Pontecchio.

A Brento continuarono ad esercitare la professione di archibugiari i tre figli di Francesco Maria Negroni, ovvero Giuseppe Antonio (circa 1746 – 1806), Giovanni Antonio (circa 1746 – 1810) e Carlo Maria (circa 1750 – 1817) e i due nipoti Francesco Maria (circa 1772 – 1815) e Pietro Francesco (1783 – 1840), l'ultimo degli archibugiari di Brento.

Nato nel 1860 in un casolare di San Pietro di Ozzano, fu poeta, critico d'arte e critico musicale, professore prima all'Accademia di Belle Arti e poi all'Università di Bologna

In memoria di Enrico PANZACCHI

Testo di **Gian Luigi Zucchini**

Nel corso di questa rubrica segnalai, tra curiosità e ricordi, i luoghi di Bologna citati nelle poesie di Giovanni Pascoli (Sulle tracce di Giovanni Pascoli..., in "Nelle Valli bolognesi", primavera 2019) e lo sfregio vandalico al monumento Carducci (Storia di un flauto scomparso... ecc., in "Nelle valli bolognesi", inverno 2022), che nonostante da me più volte denunciato, è ancora ben evidente, e il fauno orfano del suo flauto andato in pezzi resta ancora lì in atteggiamento di suonare uno strumento inesistente, rotto da oltre mezzo secolo fa.

La casa natale di Panzacchi

Mi sollecita tuttavia a continuare queste modeste segnalazioni un interessante progetto del Comune di Bologna, che prevede l'informazione, mediante opportune targhe, delle case abitate da persone che hanno arricchito la città (e non solo) con opere creative, di studio o di ingegno operativo.

Per vari personaggi si era già provveduto in passato, a cura di Associazioni, privati o dello stesso Comune, ed in tale attività si poteva già prefigurare, come mi pare si stia anche ora facendo, un'opera di educazione civica e storica, che consente ai cittadini di conoscere via via particolari della città, senz'altro impegno se non quello di guardare ogni tanto sui muri o presso le porte delle case: e scoprire così la ricchezza culturale, storica, politica e civile della nostra città.

Tra i personaggi tuttavia ora piuttosto dimenticati mi pare ci sia, purtroppo tra molti altri, Enrico Panzacchi, a cui pure è dedicato anche un importante viale cittadino ed un monumento opera dell'autorevole scultore bolognese Enrico Barberi (che scolpì pure il monumento funebre delle cantanti Adelaide ed Erminia Borghi Mamo alla Certosa di Bologna, come accennai in un articolo su questa rivista - Passeggiando in centro... ecc., in "Nelle Valli bolognesi", estate 2022).

Enrico Panzacchi fu poeta, critico d'arte e critico musicale, professore di storia e critica d'Arte presso l'Accademia bolognese di Belle Arti e poi professore di Estetica e Storia dell'Arte all'Università di Bologna. Era nato il 16 dicembre del 1840 in una grande casa di campagna ancora esistente a San Pietro di Ozzano, una collinetta a circa un paio di chilometri dal capoluogo, ed è già qui ricordato da una lapida ampiamente commemorativa.

Il padre, Fabrizio Panzacchi, era fattore ed amministratore della tenuta dei marchesi Malvezzi de Medici, che abitavano nel grande palazzo di via Zamboni, 13, a Bologna, dove ora ha sede l'Amministrazione della Provincia, ed avevano nelle campagne intorno a Ozzano grandi possedimenti terrieri. Da lì, da quella grande costruzione colonica, si scorge l'ampia distesa della pianura, verso oriente, mentre ad est si delineano in lontananza gli azzurri crinali dell'Appennino. Il luogo è ricordato in una gradevole poesia del poeta, intitolata Meriggio estivo, dove si descrive il paesaggio circostante, e che si leggeva, fino all'incirca agli anni '30 del secolo scorso, anche nei libri di lettura della scuola elementare,

Da quella casa si poteva vedere, come scriveva il poeta nella poesia citata, il torrente Quaderna, che un piccol filo d'acqua al fiume invia: il fiume è il Reno, di cui Quaderna è un affluente; e nella tremolante luce estiva, si poteva notare anche la via Emilia, bianca e polverosa, tra il verde acceso dell'erba medica e il verde cupo e quasi nero della canapa, come ancora scriveva il poeta: rompe il verde del pian la bianca via..... / ….e per l'aria tranquilla, in tra la nera / canapa, d'improvviso ondeggia e sale / il fumo e il fischio della vaporiera", cioè il treno a vapore che andava da Bologna e Imola, passando anche dalla frazione di Maggio, alla periferia di Ozzano, dove un tempo, costeggiando la via Emilia, sorgeva l'antica città romana di Claterna, oggi pressoché riscoperta. E ad Ozzano si è costituito addirittura un piccolo museo con i diversi reperti di notevole interesse archeologico e storico ritrovati nell'area in cui sorgeva l'abitato, e che sant'Ambrogio, vescovo di Milano, verso la fine del IV secolo d.C, ricordava in un suo scritto come città semidistrutta dalle tribù barbariche che imperversarono nella pianura padana dopo la caduta dell'Impero romano.

Ed ecco già da queste modeste informazioni è possibile comporre una specie di itinerario per la conoscenza più approfondita del personaggio: magari a frammenti, un po' ogni tanto, in diverse e varie occasioni, come in un puzzle che, ricomposto, consente una più precisa conoscenza del personaggio stesso, delle zone in cui è vissuto e della relativa storia.

Da Ozzano la famiglia Panzacchi si stabilì poi a Bologna ed Enrico, adulto, andò ad abitare in via Saragozza, 1, in un appartamento del Palazzo Zabban, dove una lapide lo ricorda con queste parole:

Qui lunghi anni dimorò e cantò ENRICO PANZACCHI / melodioso creatore di poesia, ultimo figlio dei grandi melici antichi /

Il Comune di Bologna /ad onorare il cittadino insigne il grande italiano / per cui la vita fu armonia / nel primo centenario della nascita / pose / 16 dicembre XCMXL (1940)

Infine, come si è accennato in precedenza, incontriamo ancora il personaggio in un monumento a Porta Castiglione, consistente un un mezzo busto in bronzo che lo rappresenta in un atteggiamento di austerità comunicativa, com'era il carattere del poeta, aperto tuttavia ad un vivacità tipicamente bolognese.

Enrico Panzacchi morì il 5 ottobre del 1904, ed è sepolto nel cimitero bolognese della Certosa, Campo Carducci, segnalato dal sarcofago n.12.

Il poeta inoltre, è legato ad un altro personaggio che riveste importanza dal punto di vista storico e culturale, e cioè la scrittrice bolognese Cristina Campo, pseudonimo di Vittoria Maria Angelica Guerrini, figlia di Emilia Putti, una delle nipoti del Panzacchi. La Campo, purtroppo ancora pressoché sconosciuta, fu donna di notevole talento, deceduta prematuramente nel 1977 e sepolta in Certosa a Bologna, di cui probabilmente illustreremo la vita e le opere in un prossimo numero della rivista.

Dell'autore - UN ROMANZO E UN LIBRO DI RICORDI

Sono due i libri di Gian Luigi Zucchini in uscita questa estate. Il primo, *"Verso l'altra parte del cielo"*, edito da Edizioni Efesto, è un romanzo. Vittoria è una donna del popolo - si legge nella sinossi - nasce in una famiglia molto povera in un antico vicolo del centro storico di Bologna, città dove si svolge il racconto. Insieme a Vittoria ci sono tanti altri personaggi, con le loro microstorie: dalla nonna Marianna, ai genitori, alle vicine di casa, alle amiche d'infanzia, al marito; tutti coinvolti in questo suggestivo romanzo corale che, attraverso la vita della protagonista, ripercorre in sintesi gli eventi lieti e drammatici dell'ultimo secolo, dall'inizio del Novecento fino alla partenza di lei per la terra d'Israele, evento con cui si chiude il romanzo.

Per il Gruppo Studi Savena Setta Sambro, Zucchini ha invece scritto *"Una scuola e 50 bambini tra macerie e speranze"*, un libro di ricordi sull'esperienza da maestro di scuola elementare dello stesso Zucchini.

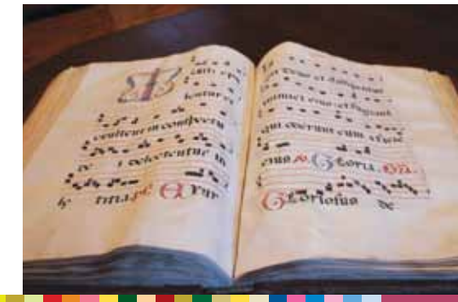
Da sempre punto di riferimento culturale e religioso, in occasione del centenario della presenza dei frati Servi di Maria la struttura è stata finemente restaurata e restituita alla città

L'EREMO DI RONZANO

Testi di **Giuliano Musi - Foto Lamberto Bertozzi**

L'eremo di Ronzano è uno dei colli più affascinanti di Bologna perché essendo a Sud del centro storico regala una visuale inedita di San Luca, San Michele in Bosco, del colle dell'Osservanza con Villa Aldini e della città con lo sguardo che può spaziare dal Corno alle Scale, al Cimone, alle Prealpi, venete fin quasi all'Adriatico.
A 300 metri sul livello del mare, Ronzano è posizione ideale per meditazioni non solo religiose e per trascorrere una giornata in piena libertà immersi nel verde di uno splendido bosco e sotto un sole che scalda i cuori e la mente. Per questo motivo fin da metà del 1140 è stato scelto dalla nobildonna bolognese Cremonina Piatesi che ha iniziato la costruzione dell'eremo che ha poi raggiunto il suo massimo splendore con la proprietà della nobile famiglia bolognese dei Guinizzelli, che ampliarono le infrastrutture iniziali degli Andalò.
Il più famoso degli Andalò è ovviamente Loderingo (citato da Dante nella Divina Commedia nel XXIII canto dell'Inferno) che nacque a Bologna nel 1210 e fondò la Milizia della Beata Vergine Maria, detta anche dei Gaudiosi, che aveva lo scopo di combattere le eresie e portare pace nella perenne guerra tra Guelfi e Ghibellini. Dopo una vita molto difficile come "pacificatore" spesso apertamente osteggiato e addirittura combattuto, Loderingo si ritirò a Ronzano dove morì nel 1293.
A Ronzano creò già allora un centro culturale di riferimento per laici e religiosi che richiamava personaggi famosi come il frate musicista Guittone d'Arezzo.
Ronzano è stato sempre punto di riferimento culturale e religioso di Bologna fino ad oggi, anche se la cura delle infrastrutture ha vissuto momenti difficili che hanno portato al loro deterioramento. Era necessario quindi un intervento che restituisse un complesso vivibile e visitabile, a norma con le attuali regole di sicurezza. L'intervento è stato portato a termine grazie al permesso e partecipazione dei Servi di Maria guidati dal Padre Provinciale Pietro Andriotto che volevano restituire questo "gioiello" alla città ed agli appassionati che vorranno visitarlo.

Tutto l'eremo è stato di fatto restaurato con grande attenzione per la sua integrità artistica ridonandogli lo splendido aspetto che ha avuto in passato, arricchito da un moderno sistema di sicurezza con telecamere. I settori su cui si è intervenuti in maniera radicale sono stati quelli elettrico di base e dell'illuminazione interna ed esterna con nuove lampade e lampioni a basso consumo energetico. E' stato poi riprogettato e rifatto in pratica il riscaldamento di sale e camere con una nuova centrale termica di ultima generazione a gas.
All'esterno è stato completato un restauro accurato di finestre e portoni ed all'interno sono state ridipinte numerose stanze portandole a nuovo splendore anche grazie ad arredi ottenuti da donazioni e in parte provenienti da altri monasteri dei Servi di Maria come quello di Superga di Torino. Basilare per l'arredamento il lascito di moltissimi mobili appartenuti alla nota pianista bolognese Maria Curreri (scomparsa anni fa) che Mariuccia, suocera di Paola Marinello, ha voluto ricordare in maniera così tangibile. Le camere, tutte dotate di propri servizi, ricavate dalle ex celle dei monaci sono state ridipinte ed arredate con gusto e consentono l'ospitalità di una o due persone.
La maggior parte delle novità riguarda la parte superiore dell'edificio in cui si trovano le sale di studio e rappresentanza. Nell'alta soffitta, completamente ripulita e ridipinta anche con oli rigeneranti per lo splendido coperto in travi a vista, è ospitata la biblioteca ricca di oltre 3000 volumi di varia tipologia che spaziano dalla religione, alla storia, alle scienze naturali, alla letteratura e all'arte. La biblioteca prevede una sua espansione in tempi brevi grazie alla grande quantità di volumi che attendono ancora negli scantinati e che meritano di essere portati alla luce ed alla consultazione di studenti e ricercatori.
La seconda sala, un tempo usata come magazzino, è diventata museo di arredi sacri di grande pregio con candelabri, pezzi numismatici, sculture di santi e madonne, testimonianze artistiche di visite di personaggi famosi.
La terza sala, che è ancora in divenire, ospita una immensa tela dipinta in cui è riportato l'albero genealogico della famiglia Gozzadini, oltre ad un numero rilevante di foto storiche che ritraggono gli ex allievi e frati che hanno vissuto nell'eremo. Alle pareti si possono ammirare numerose icone di stile tradizionale realizzate da frate Wilson M. Bruno dei Servi di Maria ed altre più personalizzate di Bruno Quercetti.
La quarta sala che è stata presa in considerazione per ultima nel programma lavori è stata appena restaurata e sarà utilizzata per mostre di arte figurativa e concerti.
Al piano terra si trova la grande sala dei Priori, ideale per conferenze, che ha sulle pareti e sul soffitto gli stemmi delle famiglie bolognesi e regala una splendida vista su San Luca, oltre a numerosi posti a sedere, tanto che ci è stato sistemato un pianoforte per concerti. Sempre a piano terra, all'esterno della sala dei Priori, il noto scultore bolognese Eugenio Lenzi ha sistemato la scalinata di accesso dandole nuova validità cromatica (che era stata danneggiata dagli agenti atmosferici) con l'utilizzo di antiche pietre identiche a quella originali. Davanti alla scalinata Lenzi ha creato poi un'area calpestabile che riporta lo stemma dei Servi di Maria che figura anche sopra il portone di accesso. Di grande valore anche una madonna con bambino di rilevanti dimensioni, realizzata sempre da Lenzi, ospitata in una nicchia che in precedenza era vuota.
Un intervento di tale rilevanza che ha ridato nuova vita e splendore all'intero complesso non poteva essere realizzato solo da maestranze, era indispensabile il lavoro e la passione di volontari esperti e di artisti, particolarmente sensibili agli interventi religiosi e sociali in genere. Lenzi ha partecipato non solo al restauro della scalinata con relativa Madonna ma è stato basilare anche nei restauri di molti interni, nella scelta e posizionamento dell'arredamento e nella riscoperta e valorizzazione della "Via Matris" che da splendore alla parete di una sala.
Annalù Martignago e Paola Marinello hanno curato direzione e coordinamento del progetto oltre all'arredamento ed alla trasformazione delle soffitte in luoghi d'incontro ed esposizione.
Lavori più tecnici ma altrettanto sostanziali come la ristrutturazione totale dell'impianto elettrico, li ha svolti al meglio Graziano Andriotto che era particolarmente motivato come fratello del padre provinciale dei Servi di Maria Pietro Andriotto.
Lo scopo che ha spinto i Servi di Maria ad intervenire in maniera così radicale sull'Eremo di Ronzano è stato quello di restituirlo ad un'intensa attività culturale e sociale. Sono previsti incontri, conferenze, concerti, visite guidate (in precedenza non possibili per ragioni di sicurezza) che riportino l'attenzione della città e dei turisti su una delle gemme della città in cui si potrà anche soggiornare, ospitati nelle confortevoli stanze, godendo una vista eccezionale su gran parte della Regione. Non ultima la volontà di ridare vita anche al convento che ha ospitato in passato centinaia di sacerdoti.



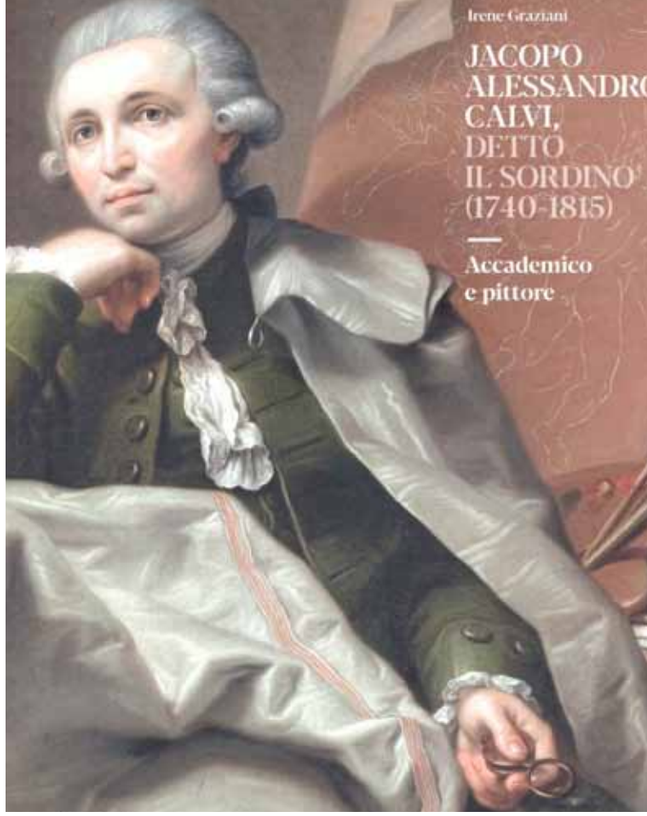
Nella parrocchia di Rastignano don Giulio Gallerani ha scoperto che il quadro di San Leonardo da Porto Maurizio trovato in un armadio della sagrestia è di Jacopo Alessandro Calvi, detto il Sordino

L'opera ritrovata

Testi di **Gianluigi Pagani**

Nella parrocchia dei Santi Pietro e Girolamo di Rastignano, nel Comune di Pianoro, esiste un'opera artistica de "Il Sordino", ed esattamente un "San Leonardo". Il quadro riproduce infatti la figura di San Leonardo da Porto Maurizio (al secolo Paolo Girolamo Casanova) che, nel 1751 è transitato per la Valle del Savena. Era un frate francescano "minore", patrono delle "Missioni al Popolo" e della Via Crucis. Questo quadro era finito, per errore, in un vecchio armadio della sagrestia, dimenticato da tutti. Serviva per dividere lo spazio tra le candele e gli impianti di amplificazione della voce. Il nuovo parroco don Giulio Gallerani ha ritrovato la tela, comprendendo subito il valore dell'opera. Fatta analizzare da esperti del settore, ha scoperto che il quadro è stato dipinto da Jacopo Alessandro Calvi, detto il Sordino, pittore vissuto fra il 1740 ed il 1815. Proprio nella seconda metà del Settecento è diventato il principale competitore dei fratelli Ubaldo e Gaetano Gandolfi, nati a San Matteo della Decima, provenienti da una grande famiglia di prolifici artisti, autori di una serie di tele di tema mitologico per il Palazzo Marescalchi di Bologna, due delle quali si trovano ora nel Museum of North Carolina. "Il Sordino", dopo un'iniziale formazione umanistica, in seguito ad una malattia che lo ha condotto ancora giovane alla sordità, da cui il soprannome, nel 1750 è stato avviato dal padre alla pittura sotto la guida di Giuseppe Varotti. Nel 1752 il giovane artista era già in grado di frequentare l'Accademia del nudo e di copiare con successo gli affreschi del chiostro di S. Michele in Bosco e i dipinti di Reni e di Tiarini in casa Marchesini. Due copie di queste, che potrebbero essere quindi le prime opere note de "Il Sordino", si conservano oggi nelle collezioni reali di Windsor. Poi l'artista ha frequentato l'Accademia Clementina dal 1756, riportando numerosi premi, sotto il maestro Giampietro Zanotti, segretario della stessa Accademia. Di Calvi è uscita un'approfondita monografia e ricerca storica artistica, scritta da Irene Graziani e pubblicata da Silvana Editoriale. La carriera artistica de "Il Sordino" è poi proseguita con "l'Assunzione della Vergine" per una delle cappelle del portico di S. Luca e con una pala per la Certosa di Maggiano. Negli anni successivi il suo raggio d'azione si è allargato da Bologna ad altre regioni italiane (Marche, Toscana, Lombardia) e all'Europa (Polonia, Renania, Spagna, Westfalia). "Anche nel tempo della 'fatal rivoluzione' francese – scrive Irene Graziani – che ha comportato una drastica riduzione delle opportunità di lavoro per tutti gli artisti, Calvi regge il colpo, superando le difficoltà del momento, sia attraverso l'intensificarsi dell'attività letteraria sia attraverso un ruolo di perito presso l'Accademia Clementina, impegnata nell'ingrato compito di governare il rischio di dispersione dei beni d'arte durante le spoliazioni napoleoniche". "Il Sordino" ha quindi saputo esercitare le sue capacità di poeta, venendo aggregato all'Accademia degli Indomiti a Bologna (1763) e a Roma a quella dell'Arcadia (1766). E' anche autore di una pregevole opera con i SS. Erasmo e Lorenzo nella cappella omonima nella Basilica di San Petronio. E' stato infine restauratore di opere illustri della tradizione bolognese, nonché l'autore della prima monografia critica de "Il Guercino" edita nel 1808, e di uno studio approfondito sulla figura di Francesco Francia nel 1812. Poco dopo il 1770 si è sposato con Laura G. Borgognoni, da cui ha avuto quattro figlie e un figlio che è diventato sacerdote. Ha compiuto numerosi viaggi di studio che hanno sensibilmente ampliato la sua cultura artistica, ed è morto a Bologna nel 1815. E' sepolto nel Chiostro III della Certosa di Bologna. La sua opera "San Leonardo da Porto Maurizio" è oggi esposta nel corridoio di accesso alla sagrestia antica della parrocchia di Rastignano, visibile da tutti i fedeli, proprio di fronte alla Madonna di Alessandro Guardassoni (Bologna, 13 dicembre 1819 – Bologna, 1° marzo 1888), altro noto pittore bolognese.

DON GIULIO GALLERANI



DIAMOCI UNA MANO

COOPERA. PER FARE BENE, INSIEME.

Con la linea di finanziamenti e conti correnti COOPERA Emil Banca supporta la crescita delle organizzazioni del Terzo Settore e degli enti Non Profit, per costruire comunità più forti e inclusive, attraverso il sostegno di progetti che hanno impatti sociali positivi sul nostro territorio.

BCC EMILBANCA IL CUORE NEL TERRITORIO

EMIL GREEN. L'ONDA VERDE DEL CAMBIAMENTO

Emil Banca si impegna concretamente per rispondere alle sfide del cambiamento climatico e promuovere uno sviluppo sostenibile. Con Emil Green sosteniamo l'acquisto di veicoli elettrici, pannelli solari, impianti fotovoltaici e gli investimenti di chi ha a cuore la salute del nostro pianeta.

BCC EMILBANCA IL CUORE NEL TERRITORIO

L'alfabeto della sostenibilità

V come… VISIONI

Testo di **Francesca Cappellaro**
Ricercatrice Ingegneria della Transizione

MUG - Lo spazio per co-worker e startup ad alto impatto sociale aperto da Emil Banca a Bologna
www.mugbo.it

Ma vivere sostenibile è davvero possibile? Al concetto di sostenibilità sono certamente connessi molti valori come la pace, il senso di comunità, il rispetto dell'ambiente, dell'uomo ma anche delle diversità, l'importanza di fare rete e di essere connessi, il prendersi cura e il darsi un tempo. La sensazione a volte è che questi concetti siano troppo ideali e non si traducano in realtà! Davanti a questo senso di impotenza, può venire in aiuto l'importanza di avere una visione: le visioni sono forti segnali anticipatori di un cambiamento che vedremo accadere ed esperienze che coinvolgono tutti noi stessi e ci invitano a comprendere, a riflettere e a fare delle scelte. Non sono sogni lontani, ma rappresentazioni di situazioni concrete, modelli innovativi che ci possono ispirare e che ci mostrano praticamente la direzione da intraprendere. Nelle visioni quindi intravediamo anche gli strumenti del cambiamento, che abbracciano i valori a cui aspiriamo e che per essere tradotti in realtà vanno condivisi. Intorno a noi possiamo già comprendere come alcune visioni siano diventate progetti e segnali anticipatori di nuovi modi di vivere sostenibile. Tra questi si distinguono quelli basati sui valori della condivisione. Il co-housing per esempio, è un nuovo modo di abitare fatto di condivisione di luoghi, di valori e di tempi. Il tutto parte da una progettazione partecipata dove si mettono in comune le idee per arrivare alla realizzazione di spazi e di risorse che favoriscono l'accoglienza, la socializzazione e le attività di mutuo-aiuto. Spesso legati al co-housing nascono così gruppi di acquisto, iniziative equo-solidali, progetti di car-sharing o comunità energetiche che producono sì un risparmio economico ma anche vantaggi ambientali e sociali. Un altro modello innovativo e fonte d'ispirazione è il co-working. Questi spazi di lavoro condiviso ambiscono a superare l'attuale concezione di attività lavorativa e fanno intravedere un nuovo modo di lavorare insieme. Il co-working in pratica è un ambiente flessibile con postazioni di lavoro, sale riunioni adattabili per eventi e workshop, ma anche spazi per lavori creativi e aree silenziose per chi vuole concentrarsi. In questo spazio condiviso nascono occasioni per scambi di competenze e condivisione delle conoscenze che sfociano in nuove forme di cooperazione multidisciplinare, favorendo la comunicazione, la creatività e un nuovo senso di comunità. Oltre allo spazio lavorativo, il co-working offre anche una nuova visione per conciliare famiglia e lavoro. Così per i coworkers sono spesso disponibili servizi come asili, bar e cucina attrezzata, corsi formativi e laboratori, wellness e palestra. I vantaggi del co-working permettono non solo di abbattere i costi ma di innescare nuovi modelli e reti di relazioni professionali e dalla condivisione delle idee nascono soluzioni comuni e progetti innovativi. Cohousing, coworking sono solo esempi di come una visione condivisa si può tradurre in realtà. Tante sono le iniziative che promuovono un nuovo modello di società basato sui principi della condivisione di spazi, servizi, beni, informazioni e competenze sia tra privati che per le aziende. L'invito è quello a lasciarsi ispirare da nuove visioni.

Grappolo di uva CABERNET SAUVIGNON

Il Cabernet Sauvignon assieme a Cabernet Franc, Merlot e Shiraz compongono il taglio bordolese famoso in tutto il mondo

GLI STRANIERI DEI COLLI BOLOGNESI

Testo di **Alessio Atti**

Oltre a meravigliosi vitigni autoctoni, sulle colline bolognesi, troviamo sovente anche qualità di uve non propriamente "del territorio". Come accade per la Barbera, che ci viene portata dal Piemonte, anche altre uve che provengono da oltre i confini nazionali prosperano sui pendii felsinei. A far compagnia a Pignoletto, Negrettino, Alionza, Montuni e altri petroniani grappoli troviamo quei francesi che tanto nobilitano le zone in cui si accasano.
Il Cabernet Sauvignon è uno dei transalpini che qui hanno trovato una giusta sistemazione. Ma è realmente francese? Diversi esperti collocano la sua provenienza nell'Epiro, tra Grecia e Albania. Le ultime indagini genetiche invece lo descrivono come figlio d'un occasionale incrocio tra Cabernet Franc e Sauvignon Blanc avvenuto all'incirca nel XVII secolo.
Come molti vitigni, probabilmente anche i genitori del Cabernet Sauvignon, provengono dall'Asia Minore: dal Caucaso, dall'Armenia e Mesopotamia; con i Sumeri, Assiri, Babilonesi perfino con gli Egizi, il vino arrivò nel Mediterraneo e i Greci ne elevarono l'origine decretandola bevanda donata dagli dei.
Attraverso la Magna Grecia e i contatti con Etruschi e Galli, il vino giunse sino a noi e i Romani lo esportarono in tutta Europa. Con l'epoca delle grandi scoperte il vino sarà poi diffuso in tutto il mondo. Quindi dire che un'uva sia francese è corretto in quanto presente da secoli in quei luoghi ma è corretto anche riconoscerne almeno la provenienza.
Sicuramente nella zona di Bordeaux, il Cabernet Sauvignon ha trovato la sua terra d'elezione e insieme a Cabernet Franc, Merlot e Shiraz compongono quel taglio bordolese famoso in tutto il mondo. In Italia ha trovato una seconda patria nelle zone di Bolgheri dando vita ai Supertuscan degli anni '70 e dove il Sangiovese subentra a nazionalizzare il famoso blend della Garonna. Sui Colli Euganei ne esistono bellissime espressioni come anche in Alto Adige e Friuli. Nel nuovo mondo i "Cab" Californiani e australiani competono con i francesi e i toscani ad ogni livello.
Il Cabernet Sauvignon è l'uva a bacca nera più diffusa del globo, grazie alla sua capacità di adattamento si fanno vini da mille sfaccettature, mille volti e mille espressioni. Tanto che anche sui Colli Bolognesi è giunto, si è adattato e concorre nel realizzare il Bologna Rosso DOC. Mica poco!
Il vino ottenuto da questa meravigliosa uva è molto identitario, riconoscibile. L'intensità di sentori fruttati come prugne, ciliegie sotto spirito o in confettura, more, ribes nero, mirtilli anche sentori speziati quali tabacco e pepe nero oltre a qualche lieve ricordo erbaceo, dipenderanno dalla più o meno lunga macerazione delle spesse e ricche bucce. Con una prolungata sosta delle vinacce sul mosto e la conseguente maggiore estrazione di sostanze polifenoliche si potranno ottenere vini adatti a lunghi periodi di affinamento dove i già austeri tannini diventeranno eleganti.
L'eterogeneo panorama dei suoli delle nostre colline, unito ai differenti microclimi ci regalano diverse interessanti versioni di Cabernet Sauvignon. Curioso assaggiare un vino di Pianoro e paragonarlo ad un pari uvaggio di Savigno ad esempio o provarne uno di Zola Predosa e confrontarlo con uno di Castello di Serravalle.
Forse questo straniero, che ben abita qui, non è entrato nelle abitudini e sulle tavole dei nostri padri ma la qualità che si trova oggi nelle bottiglie ci fa ormai capire che il Cabernet Sauvignon dei Colli Bolognesi è un vino di alto livello e il Bologna Rosso DOC Riserva non ha nulla da invidiare, come struttura, ai più blasonati Cab italici di altre vocate zone.
Alcune aziende vitivinicole dei nostri colli già dalla seconda metà degli anni '60 hanno acquistato direttamente dalla Francia le barbatelle per impiantare vigneti di questa spettacolare uva tentando di dare lustro e nobiltà alle bistrattare colline felsinee realizzando vini di altissimo livello.
Infine questo bel vino lo vedo abbinato ad una decisa tagliatella al ragù, una bolognesissima gramigna alla salsiccia o a una succulenta grigliata di carne. La versione Riserva del Bologna Rosso DOC, sia Cabernet Sauvignon in purezza o con assemblaggio di Barbera e altri rossi autorizzati, invece la accosterei a una pappardella al ragù misto di cinghiale e maiale, a un somarino in umido o a uno stufato di cinghiale mentre, se affinato in legno, lo potrei assaggiare davanti ad un tramonto in perfetta solitudine contemplativa.

La settima puntata di un piccolo corso sui segreti del fotografo naturalista

WILDWATCHING

Quando la luce non basta più

Testi e foto di **Paolo Taranto**

Allocco, uno dei soggetti che si possono incontrare e fotografare durante le uscite notturne nei boschi della collina.

Il lampo prodotto dai flash è così breve che, nel buio, è in grado di "congelare" perfettamente anche gli animali più veloci come ad esempio un pipistrello in volo.

L'illuminazione artificiale è di importanza fondamentale in molte tecniche di fotografia naturalistica anche se esiste una percentuale di fotografi naturalisti che preferisce usare solo la luce naturale. Avere fonti di luce artificiale consente di scattare in condizioni di luce assente (foto notturne), di luce ridotta (senza bisogno di usare costosissime fotocamere con ottima resa ad alti ISO), di luce non adatta (per esempio luce dura, ombre a macchia di leopardo etc) e di migliorare la luce ambiente creando particolari effetti di illuminazione.
Il classico sistema di illuminazione nella fotografia è il Flash ma negli ultimi anni si sono molto diffusi anche i pannelli a Led grazie alle nuove tecnologie che hanno consentito di averne di molto potenti ed efficienti a basso costo.

FLASH
Un flash produce un lampo di luce più o meno breve (ma la lunghezza del lampo è difficilmente visibile a occhio nudo) e più o meno intenso che illumina la scena inquadrata; il lampo è molto forte, molto più intenso rispetto a un illuminatore led, anche in un flash di piccole dimensioni; questo è possibile grazie ad un condensatore presente nel flash che "accumula" energia, sprigionandola tutta insieme nel lampo; lo svantaggio di questo meccanismo è l'assorbimento di energia, il condensatore infatti per rimanere sempre carico e pronto ad emettere un lampo assorbe continuamente energia dalle batterie, ecco perché un flash ha una autonomia molto inferiore rispetto ad un pannello a Led o una torcia. Per questo nel caso di lunghe sessioni è importante usare pile di buona qualità e averne anche di riserva.
Esistono diversi modelli di flash utilizzabili in fotografia naturalistica, alcuni specializzati per determinati tipi di fotografia per esempio quelli macro o quelli subacquei. La scelta corretta del flash è sempre difficile per questo è importante conoscere le caratteristiche di un flash così da poter decidere meglio quale modello acquistare.
La potenza di un flash si misura con un valore chiamato Numero Guida (NG); questo numero più è alto e maggiore sarà la distanza a cui arriverà la luce del flash. In genere i flash integrati nelle fotocamere hanno numeri guida di circa 12-13 mentre i flash esterni possono andare da 20-25 fino anche a 60 in base al modello.

I flash di qualità hanno la possibilità di modificare il fascio di luce, allargandone l'angolo o stringendolo attraverso una funzione di zoom; in questo modo è possibile adattare la luce ai diversi obiettivi che si stanno utilizzando, allargandola nel caso di un grandangolo o stringendola nel caso di un obiettivo da 50 mm o da 70 mm e così via; infatti la funzione di zoom viene espressa sul flash in mm, quindi se il flash è impostato a 28 mm esso produrrà una luce con un angolo di campo uguale a quello di un obiettivo da 28 mm, se lo zoom è impostato a 105 mm esso produrrà una luce con un angolo di campo più stretto, uguale all'angolo di campo di un obiettivo da 105 mm e così via. Per aumentare ulteriormente l'angolo di campo della luce di un flash si usano dei diffusori (molti modelli hanno un piccolo diffusore integrato) mentre per restringere ulteriormente oltre i 105 o 200 mm il fascio di luce si usano degli aggiuntivi chiamati Lenti di Fresnel (o Better Beamer).

Alcuni modelli di Flash, di diverse dimensioni e di diversa potenza.

Doppio flash (Twin Flash) specifico per la fotografia macro

Il tempo di riciclo o di ricarica è uno dei parametri più utili e importanti che può influenzare la scelta di un modello piuttosto che un altro; il condensatore del flash ha infatti bisogno di tempo per ricaricarsi di energia dopo uno scatto, soprattutto se si scatta usando una certa potenza del flash; i modelli di flash più moderni e costosi, di fascia alta hanno tempi di ricarica del condensatore più rapidi rispetto ai modelli più vecchi o più economici. Perché è importante il tempo di ricarica? Perchè è possibile scattare consecutivamente più foto a potenza elevata oppure è possibile ottenere flashate a raffica quando si scatta in raffica con la fotocamera, situazione che come è comprensibile, può essere molto utile nella fotografia naturalistica.
I moderni flash hanno sistemi automatici per regolare l'esposizione in autonomia, questo sistema è chiamato TTL (Through The Lens: attraverso la lente). Il sistema TTL è utile in molte situazioni facilitando gli scatti così da non dover impostare manualmente tutte le volte i parametri del flash e della fotocamera sebbene in molte situazioni sia invece fondamentale impostare il flash manualmente.
Il condensatore di un flash non ha possibilità di variare la sua potenza quindi in teoria non è possibile cambiare la quantità di luce che un determinato flash emette; alcuni flash hanno la possibilità di impostare diversi livelli di potenza manualmente, questo avviene non agendo sul condensatore, come si è detto, ma cambiando la velocità del lampo; per esempio un flash con numero guida 58 quindi piuttosto potente, a piena potenza (cioè al 100% della sua potenza, che si misura in frazioni, quindi a potenza 1/1) produce un lampo di 1/1000 di secondo; se dalle impostazioni manuali del flash dimezziamo la potenza e lo impostiamo a 1/2 (cioè a metà della sua potenza, quindi al 50%) il flash produrrà un lampo di 1/4000, a 1/16 della sua potenza produrrà un lampo di 1/15.000 di secondo e così via. La possibilità di impostare la potenza del flash è molto importante soprattutto quando si fanno foto ad animali in movimento e si usa, in pieno buio, il solo lampo del o dei flash per congelare un movimento; impostando il flash a tutta potenza infatti esso genererà ad esempio un lampo di 1/1000 di secondo ma potrebbe non essere sufficiente per congelare il movimento di un pipistrello in volo per esempio; in questi casi i flash vanno impostati a 1/2 o meglio ancora a 1/4 o 1/8 della loro potenza massima.
Ogni fotocamera ha un preciso tempo di sincronizzazione per il flash, dunque questa è una caratteristica specifica dei corpi macchina e non dei flash; il tempo di sincronizzazione è il tempo più veloce che è possibile impostare sulla fotocamera quando si utilizza il flash. Normalmente il tempo di sincronizzazione delle fotocamere è di 1/250 di secondo (in alcuni modelli è di 1/180 sec): se si imposta un tempo più rapido, per esempio 1/500 di secondo sulla fotocamera il flash riuscirà a illuminare solo una fessura molto sottile, e quindi sulla foto apparirà una porzione nera cioè non illuminata, questa porzione sarà tanto più grande quanto più veloce è il tempo impostato sulla fotocamera. Nelle foto notturne un così ridotto tempo di sincronizzazione non rappresenta solitamente un problema, perchè nel buio più totale ciò che congelerà il movimento di un animale sarà la durata del lampo del flash e non il tempo impostato sulla fotocamera. Come si fa però a scattare foto usando il flash durante il giorno magari a soggetti in volo se il tempo di sincronizzazione è generalmente così basso (1/250 o 1/180)? In questi casi si usa la modalità HSS (High Speed Syncro) cioè la sincronizzazione ad alta velocità: con questa impostazione il flash presente solo sui Flash di un certo livello, si riuscirà a scattare foto

Classiche foto notturne scattate muovendosi in auto e usando il potente lampo di un flash e un teleobiettivo per illuminare soggetti distanti.

perfettamente illuminate anche con tempi di scatto molto veloci.
Quando si fotografano animali a una certa distanza, soprattutto in pieno giorno può essere utile un accessorio chiamato Better Beamer; si tratta di una Lente di Fresnel che restringe il fascio luminoso del flash concentrandolo maggiormente così da raddoppiare o anche triplicare la portata in distanza di un flash; viene utilizzata sui flash in abbinamento ai super-teleobiettivi; infatti come si è detto normalmente lo zoom integrato dei flash più evoluti arriva a coprire fino ai 105 o al massimo 200 mm ma quando si usa per esempio un 600 mm si ha bisogno di un fascio di luce ancora più stretto e che arrivi più lontano.

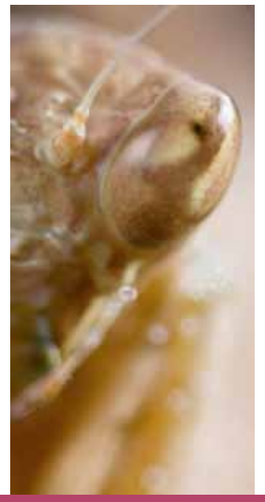
Better Beamer montato sul flash; frontalmente si può vedere la lente di Fresnell che consente di restringere il fascio del flash aumentandone la portata.

PANNELLI LED

Negli ultimi anni la tecnologia Led (Light Emitting Diode) è migliorata enormemente rendendo disponibili in commercio Led sempre più potenti ed efficienti, nella fascia alta, ma anche Led di ottime caratteristiche nelle fasce basse; oggi sono disponibili sul mercato una infinità di illuminatori a Led, da quelli molto piccoli a quelli più grandi, anche in versione subacquea.
I Led presentano numerosi vantaggi rispetto ai Flash, vediamoli in dettaglio:
1) Peso inferiore/autonomia maggiore
Non avendo un condensatore i led hanno un peso enormemente inferiore rispetto ad un flash e un assorbimento di energia altrettanto ridotto; molti Led hanno una batteria al litio (molto più leggera delle normali pile ricaricabile) ma hanno anche la possibilità di essere alimentati a pile in caso di bisogno o di essere ricaricati/alimentati via USB. È così possibile dunque avere sempre qualche fonte di luce nello zaino senza dover pensare alle batterie e appesantirsi troppo.
2) Possibilità di scattare a raffica
Grazie alla luce continua, l'illuminazione a Led di un soggetto consente di scattare a raffica e in continuo senza preoccuparsi del tempo di riciclo che avrebbe un flash, soprattutto se non di altissima qualità.
3) Possibilità di registrare video
Come è facile intuire, una volta illuminato un soggetto con luce visibile continua è possibile anche filmare oltre che scattare foto; se siete interessati anche ai video i pannelli led saranno quindi fondamentali.
4) Possibilità di avere un'anteprima della luce
Una volta creato il set e posizionati i led, accendendo il LiveView della fotocamera avremo subito un'anteprima della luce intorno al soggetto, vedremo in diretta se abbiamo fatto qualche errore nel posizionamento della luce, se per esempio uno dei due led laterali illumina troppo o è posizionato male; potremo vedere in diretta cosa succede alla luce globale del nostro set quando spostiamo un led o ne aumentiamo o diminuiamo la potenza; con i flash bisogna scattare e visualizzare la relativa foto tutte le volte che vogliamo controllare la luce globale del set fotografico.
Secondo quanto appena detto allora non si dovranno più usare i Flash nella fotografia naturalistica? Non è esattamente così, i Flash hanno delle caratteristiche non sostituibili dai led, in particolare due:
1) Producono a parità di potenza un fascio di luce molto più forte, sebbene di breve durata. Quando bisogna illuminare veramente lontano e soprattutto se si vuole avere una luce artificiale aggiuntiva durante il giorno, un potente flash con Better Beamer è necessario, una qualsiasi torcia anche la più potente non riuscirebbe mai a illuminare un soggetto in piena luce e a 40 metri di distanza.
2) Producono lampi molto veloci che consentono di congelare perfettamente i soggetti. Questa funzione è usata nella fotografia Hi-Speed e consente di congelare i movimenti di soggetti molto veloci come insetti in volo, pipistrelli etc. Ovviamente il lampo di un flash può congelare un soggetto solo se si scatta al buio. Anche in questa funzione i led visibili non possono sostituire i flash, considerando anche il fatto che un set a luce visibile continua per fotografare un animale notturno come un chirottero in volo o un rapace notturno, crea molto disturbo spaventando l'animale con le relative conseguenze.

Due tipi di pannelli led, a sinistra un modello più grande e più potente, a destra un modello "micro" che è anche subacqueo.

Esempio di foto macro dove il soggetto (una Mantide nana) è stato illuminato da un pannello Led.



Led specifico, anulare, per la fotografia macro.

L'IMPORTANTE È PARTECIPARE

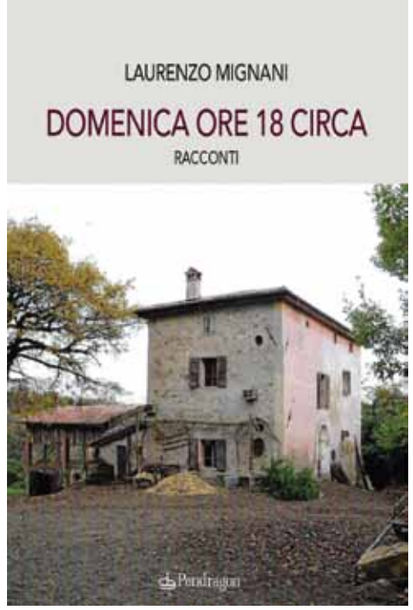
UN SOCIO EMIL BANCA FA LA DIFFERENZA

La nostra banca è fatta di persone, di soci che credono nel valore della comunità e investono nel territorio scegliendo chi lavora per farlo crescere. La nostra banca è costruita sulla fiducia di chi insieme a noi vuole generare un cambiamento per rendere il futuro più inclusivo e desiderabile. Emil Banca, una scelta di valori.

BCC EMILBANCA
IL CUORE NEL TERRITORIO

LETTURE - Tratto da "Domenica ore 18 circa - Racconti" edito da Pendragon di Laurenzo Mignani

La festa di fine estate



E cominciò il ballo. Due strumenti, una fisarmonica ed una chitarra.
All'inizio la povera gente rimase a sedere.
Un po' si vergognavano, ma la fisarmonica e la chitarra con i loro suoni continuavano ad invitare, ed anche i piedi dei due compari musici che battevano il tempo sul tavolo che serviva loro da palco.
Le note rimbalzavano male sui muri screpolati e con le macchie di umidità.
E la povera gente si guardava con un sorriso timido d'invito ed i piedi si muovevano già impazienti sotto le sedie e chi aveva le scarpe nuove e chi aveva le scarpe vecchie, ma i piedi si muovevano uguali seguendo le note che invitavano.
E si alzò il padrone e la padrona della casa e con molti fiaschi di vino e con pochi bicchieri colorati ma spaiati sciolsero le balze che tenevano i piedi.
Incominciarono a girare i sorrisi lungo le pareti della stanza adibita a balera.
Ed i compari musici misero più impegno nel battere le note ed i piedi, e le note rimbalzavano sui muri screpolati ed i piedi sul tavolo che serviva da palco, coperto dal telone verde incerato della vecchia berlina trasformata in camioncino.
Ed il vino corse dalle bocche degli uomini agli altri uomini e le donne assaggiavano il vino portato in offerta dai loro uomini in bicchieri colorati ma spaiati.
Ed il padrone della casa e la padrona della casa trasformata in balera pensavano:
- oh, che bella festa. –
E tutti dissero:
- questa è una bella festa. –

E poi passarono i biscotti comperati allo spaccio ed i biscotti furono imbevuti di vino rosso, quello genuino, e si sciogliévano in bocca della povera gente felice di essere in quella casa trasformata in balera e felice che quella fosse una bella festa.
La timidezza se n'era andata ed i ballerini più bravi facevano volteggiare le donne ballerine più brave nei valzer suonati e nei tanghi, suonati.
Ed i giovani e poi i vecchi si misero d'impegno e più d'impegno si misero gli orchestrali.
E sul tavolo ricoperto dal telone verde gli strumenti suonarono più forte.
Dal valzer al tango, dal tango al valzer.
Si distribuivano i biscotti e tanto vino rosso.
I ballerini esperti, subito ritrovavano il passo, gli altri cominciavano con lentezza, poi più spediti, mentre i sorrisi si facevano più luminosi.
Tutti ormai ballavano e se c'era carenza di donne o di uomini, o le donne ballavano con le donne o gli uomini con gli uomini ed i piedi, ormai sino a mattino si sarebbero mossi se le note avessero voluto.
Ed erano contenti e soddisfatti a chiudere il passo al suono della musica.
Poi anche i suonatori, instancabili, si riposarono e corse lungo le sedie appoggiate alle pareti a circolo, oltre il vino rosso oltre ai biscotti comperati allo spaccio, l'affettato ed il pane cotto da un giorno.
Pane bello, soffice, rosa, ed i contadini prima di spezzarlo lo guardavano, come preti all'altare, e sembrava che dicessero:
- io ti conosco, pane, ti ho visto piccolo, in seme, e ti messo a terra, poi ti ho curato ed ho temuto per te. Ho fatto dei fuochi perché tu adolescente non morissi dal gelo, poi ti ho visto forte e robusto al sole ed abbiamo sorriso insieme, ma abbiamo anche pianto maledicendo il vento e la grandine violenta anche se si era bruciato l'ulivo benedetto e fatti con canne le croci di Cristo piantate in mezzo alle scoline. Poi ti ho raccolto chicco per chicco e ti ho rivisto bianco sotto alle macine ad acqua e ti ho ricomposto in pasta e dato in forme anche fantastiche. Adesso ti mangio, pane. -
Ed a spezzare il pane lo guardavano come preti all'altare.
Ma a bere il vino erano allegri.
Il vino non faceva ricordare le fatiche.
Dava allegria.
I suonatori si riposavano e gli uomini si riunirono in gruppo e le donne anche.
E gli uomini stimolarono il loro migliore cantante che cominciò e gli altri presto lo seguirono.
Erano le canzoni di guerra.
Canti dei monti.
Di quei monti e di altri, più alti, in mezzo alla neve ed alla fame, senza il vino e senza le donne.
Raccontavano favola e realtà, coraggio e paura, sangue e sudore.
Gli uomini si riunirono in canto per ricordare e risoffrire, con in mano il mitragliatore ed ai piedi gli scarponi con le bullette, ed al collo il fazzoletto del partigiano.
Ed anche i suonatori si riunirono per cantare.
E sugli occhi di qualcuno spuntò una lacrima, ed allora le canzoni finirono ed anche la malinconia, e dopo poco si rividero i sorrisi ed i piedi non ebbero più la pesantezza degli scarponi con le bullette e si risentirono leggeri spediti per ballare.
Le ore passavano sempre con gli stessi sorrisi, poi i suonatori incominciarono la Monferrina e tutti applaudirono e scesero in gara tre ballerini.
Due uomini ballerini ed una donna ballerina.
Passi veloci, saltelli, sgambetti, come galli in lotta per la gallina.
Raccontavano la vita, la nascita, la lotta, il cercare l'amore, l'amore, la morte.
Poi si rinfrescarono ancora con il vino e ricominciarono le suonate, i valzer, i tanghi, le mazurche.
I pensieri a domani.
E la povera gente diceva al padrone ed alla padrona:
- oh, che bella festa. –
E tutti erano contenti.
E si ballò sino a mattino tardi, sino a che i galli non cominciarono a cantare, e si ballò sino a che le gambe non sorressero il corpo e sino a che il corpo rifiutò il vino ed i biscotti comperati allo spaccio e l'affettato ed il pane che faceva ricordare.

Tracce di un mondo antico tra Bologna e Ferrara

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

A San Bartolomeo in Bosco, nella piana che costeggia il fiume Reno, da oltre quarant'anni è attivo il Centro di Documentazione del Mondo Agricolo Ferrarese (MAF), un museo etnografico che ha ricostruito fedelmente la vita e il lavoro nella ruralità di tradizione tra la fine dell'800 e la metà degli anni '50 del secolo scorso. Fondato all'inizio degli anni '80 da Guido Scaramagli, imprenditore agricolo e appassionato studioso del mondo rurale, è caratterizzato da un numero rilevante di macchinari, arredi, oggetti e strumenti di un tempo, ospitati in ampi e articolati locali, appositamente ristrutturati. Operante, dal 1982, in un rapporto di convenzione con il Comune di Ferrara, fa parte del sistema museale di quella città e si offre non soltanto come museo storico dell'agricoltura, ma anche come punto di riferimento utile a proiettare nel futuro la concezione della ruralità e del vivere in campagna nel terzo millennio.
Per colloquiare con la realtà comunicativa dei nostri giorni, il MAF si avvale anche dei moderni social, coma Facebook e Instagram, e dispone di un proprio canale YouTube (Mondo Agricolo Ferrarese) attraverso il quale trasmette video autoprodotti su varie tematiche (cucina di un tempo, tradizioni popolari, incontri con studiosi del mondo rurale ecc.) che hanno ottenuto migliaia di visualizzazioni, attirando anche l'attenzione di Rai 3 Emilia-Romagna che ha trasmesso nel suo Telegiornale uno specifico servizio di Luana Mazza.
Vediamo di illustrare, sia pure in estrema sintesi, la struttura di questo museo, confidando che queste note possano tradursi in un invito a una visita in persona. Il MAF è articolato in varie sezioni, a iniziare dalla riproposta delle varie attività artigiane (fabbro, falegname, meccanico, barbiere, calzolaio, sarto ecc.), commerciali (forno, osteria, botteghe varie), finanziarie (banca), di comunicazione (posta), politiche e istituzionali (delegazione comunale, scuola) del borgo rurale di un tempo. La parte superiore della struttura ospita la casa contadina, con la cucina, la camera da letto e la stanza per la tessitura. Di pari interesse, ancora, la sezione dedicata ai burattini, con gli ateliers degli artisti itineranti Ettore Forni e Pompeo Gandolfi. Un apposito padiglione è riservato alla meccanizzazione nel mondo agricolo, con vari cicli produttivi (grano, canapa, barbabietola da zucchero, vite e vino), anticipati dagli strumenti e dalle macchine per la lavorazione del terreno. Il processo di meccanizzazione è efficacemente documentato da trattori di varie epoche, nonché da macchine falciatrici meccaniche, pulitrici e selezionatrici di sementi, decanapulatrici, trebbiatrici e da altre attrezzature che fanno la storia della meccanizzazione nelle nostre campagne. Il padiglione accoglie, inoltre, sezioni incentrate sulla frutticoltura, i trasporti e i mestieri ambulanti.
L'imponente struttura è completata dalla ricostruzione di un oratorio rurale e di una stazioncina d'epoca. Dispone, infine, di una sala per incontri culturali, convegni e mostre e di una biblioteca di storia dell'agricoltura.
Insomma, cari lettori, sono riuscito a convincervi? Aggiungo che l'ingresso è gratuito e che le visite sono aperte dal martedì al venerdì (9-12) e i giorni festivi (15.30-18.30).

Per informazioni: MAF,
Via Imperiale n. 263,
San Bartolomeo in Bosco/Ferrara.
Telefono: 0532.725294
info@mondoagricoloferrarese.it

CI SIAMO FATTI IN QUATTRO

NON TI AFFATICARE. C'È CONTO PER QUATTRO.

Conto per Quattro è il nuovo conto deposito per nuovi clienti o nuova liquidità, che ti permette di avere un rendimento del 4% lordo sulle somme vincolate a 12 mesi.
Una soluzione che si adatta alle tue esigenze, pensata per far crescere i tuoi risparmi.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Offerta di Conto deposito, valida fino al 30/6/2023, riservata a tutti i clienti consumatori titolari di un conto corrente presso Emil Banca che conferiscono nuova liquidità, importo minimo di euro 5.000, al tasso di interesse promozionale annuo lordo del 4% depositata e vincolata per 12 mesi e che contestualmente sottoscrivono, per un importo pari ad almeno il 30% dell'importo complessivo, prodotti di investimento assicurativi o fondi e Sicav collocati da Emil Banca quali contratti autonomi e distinti. È considerata nuova liquidità ogni somma conferita, a partire da 60 gg prima della richiesta di sottoscrizione di una partita, con trasferimenti di denaro effettuati a mezzo bonifico, versamento in contanti e/o assegni. Per ulteriori informazioni sulle caratteristiche e gli oneri relativi a prodotti di investimento assicurativi, Linee di Gestione di Portafogli, prodotti gestiti o offerti da Emil Banca si rinvia ai documenti informativi/set informativo disponibili sul sito www.emilbanca.it. Per tutte le condizioni economiche e contrattuali e per quanto non espressamente qui indicato, si rinvia al Foglio Informativo "Foglio informativo relativo al Conto Deposito 12 mesi Nuova Raccolta con Gestito /Vita Fin. minimo 30%" disponibile nelle filiali o sul sito www.emilbanca.it.

BCC EMILBANCA

IL CUORE NEL TERRITORIO