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

Nelle VALLI BOLOGNESI

Anno XVI - numero 59 - OTTOBRE - NOVEMBRE - DICEMBRE 2023

BCC EMILBANCA
AppenninoSlow VIAGGIATORI DELL'ALTRA MONTAGNA
emiliaromagna

L'APPUNTAMENTO
A spasso per l'Appennino inseguendo la Tarufesta

PERSONAGGI
Don Minzoni, Giusppe Ferlini e Carletto Mazzone

NON TUTTI SANNO CHE
Dai portici all'università: sette primati di Bologna

Sguardi passati

La città in bianco e nero nel Sottopasso di piazza Re Enzo: è tornata Bologna Fotografata

VB AUTUNNO

DIAMO VALORE AI TUOI RISPARMI

NON LASCIARLI SOTTO IL MATERASSO, COGLI IL TASSO.

È il nuovo conto deposito di Emil Banca, per nuova liquidità, che ti permette di avere un **rendimento del 3,85% lordo per 12 mesi!** Una scelta per far crescere i tuoi risparmi in maniera semplice, senza costi e sicura al 100%.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Offerta di Conto deposito, valida fino al 30/11/2023, riservata a nuovi o già clienti consumatori titolari di un conto corrente presso Emil Banca che conferiscono nuova liquidità, importo minimo di euro 5000, al tasso di interesse promozionale annuo lordo del 3,85% depositata e vincolata per 12 mesi. 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 tutte le condizioni economiche e contrattuali e per quanto non espressamente qui indicato, si rinvia al Foglio Informativo "Foglio informativo relativo al Conto Deposito standard" disponibile nelle filiali o sul sito www.emilbanca.it.

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
Linda Cavicchi
Elena Boni
Francesca Cappellaro
Fausto Carpani
Sandra Sazzini
Miriam Forni
Giuliano Musi
Gianluigi Pagani
Alessio Atti
Riccardo Pazzaglia
Anna Magli
Laurenzio Mignani
Rita Zorzetto
Martina Cavezza
Romano Colombazzi
Carmen Santi
Giuseppe Rivalta

FOTO DI:
William Vivarelli
Archivio Bertozzi
Archivio AppenninoSlow
Paolo Taranto
Succede solo a Bo
Cineteca di Bologna
Giorgio Grassi
Elisabetta Mandrioli 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

4 Gli scatti di William Vivarelli
Colombaccio

7 In dialetto si dice....
Pigliamosche e Codone

9 La nostra cucina
Al sapore di Topinambur

10 Erbe di casa nostra
Il fiore merletto

12 In giro con ApenninoSlow
A spasso per l'Appennino inseguendo la Tartufesta

16 In giro con extraBo
Autunno fuori porta

18 Succede solo a Bologna
Nei musei della città

19 In giro con Confguide
San Giovanni in Persiceto

22 Da non perdere
Bologna Fotografata

24 Non tutti sanno che
I sette primati della città

26 La nostra storia
Il Parmigianino e la fine del Rinascimento
Nessuno canti per il Re
Alle origini di Sassicasculi

32 La mostra
Il Guercino

34 I miti dello sport
Carletto Mazzone

36 Personaggi
Don Minzoni
Giuseppe Ferlini

42 Anniversari
L'Hotel Roma

44 Il progetto
La natura si fa arte con Bologna Montana Art Trail

48 Questo lo faccio io con Sustenia
Il boschetto

50 Speciale Partecipanze
Nelle terre del Malaffitto

52 Fotonaturalismo - Il corso
L'ottava lezione: torce e fari

55 Entomologia
Lo scarabeo verde dell'Appennino

56 Alle origini del Vino
Le Uve minori

58 Speciale Burattini
Wolfango illustra Carrol

60 Il racconto di Fausto Carpani

63 Il nonno racconta - Gian Paolo Borghi

COLOMBACCIO

Columba palumbus

Il colombaccio ha un piumaggio grigio bluastro con sfumature che vanno dal rosa, nelle parti inferiori, al verde, sul collo. Si contraddistingue dal piccione comune per il suo collare bianco (che tuttavia non forma un anello) e per le bande verticali sull'ala, ben visibili in volo. Di medie dimensioni, si presenta con una forma pesante e possente. Il becco rosato, alla base giallognolo, è appuntito e ricurvo. Ha ali lunghe, coda squadrata e zampe rosa.

Il Colombaccio conduce tipicamente una vita gregaria, sopratutto dall'autunno alla primavera. In questo periodo si sposta in stormi numerosi alla ricerca di cibo, senza disperdersi ogni volta che si esaurisce un'area di pascolo. Ha un carattere diffidente, anche se può vivere in centri abitati, sopratutto nel periodo della riproduzione, e una vista molto acuta ma il suo udito è piuttosto modesto.

Il periodo riproduttivo inizia ad aprile. Il maschio compie delle parate nuziali in volo e sugli alberi, con ritualizzazione della somministrazione del cibo da parte del maschio alla femmina.

Entrambi contribuiscono alla costruzione del nido: la femmina utilizza stecchi e ramoscelli che gli porta il compagno. Depone due uova alla volta, che vengono covate per 17 giorni a turno: di giorno dal maschio e di notte dalla femmina. Depone solitamente due o tre volte all'anno. I piccoli restano nel nido per 3-4 settimane e sono allevati con il "latte di piccione", una poltiglia secreta dalla mucosa del gozzo.

Nidifica in Europa, Africa nord-occidentale e in Asia occidentale e meridionale. Tipicamente, abbandona le regioni più settentrionali d'autunno per poi farvi ritorno in primavera. Soprattutto nell'Europa meridionale, è stanziale e significative popolazioni si sono stanzializzate anche in Italia.

L'urbanizzazione del Colombaccio è un evento estremamente interessante. Il suo habitat originario era rappresentato dalle zone boschive e forestali europee, ma nel corso degli anni ha dimostrato una notevole capacità di adattamento agli ambienti urbani e alle modifiche apportate dall'uomo al paesaggio.

Oggi i Colombacci li possiamo osservare in molti parchi urbani, giardini e aree verdi delle nostre città.

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
Codirossone	Estate 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
(esclusa 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

GIOCHIAMO IN CASA

Trova le parole e scopri un segreto di Bologna

Baker - Dalla - Davis - Mingus - Monk - ~~Jazz~~ - Walton

M	S	J	P	S	J	N
B	I	A	N	V	O	S
A	V	Z	X	T	U	Y
K	A	Z	L	G	Q	F
E	D	A	N	C	E	S
R	W	I	K	N	O	M
I	M	A	L	L	A	D

Forse non tutti sanno che...

In centro, in via degli Orefici, c'è la Strada del Jazz, una via con le famose stelle dedicate ai nomi più importanti della musica jazz che si esibirono in città tra il 1958 e il 1975, gli anni del famoso Jazz Festival!

Calvo Immobiliare.
40 anni di conoscenza del territorio fanno la differenza!

CALVO
IMMOBILIARE

WWW.IMMOBILIARECALVO.IT

In **dialetto** si dice...

LA FAUNA LOCALE NELLA TRADIZIONE DELLA BASSA BOLOGNESE

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

Pigliamosche – PARPAIOL

Il pigliamosche è un passeriforme, presente nella bassa bolognese, che può considerarsi poco comune, anche se probabilmente tale peculiarità è determinata più dalla difficoltà nel riconoscimento (lo si confonde facilmente con altre specie più frequenti). Nella *Guida agli uccelli d'Europa*, Lars Svenson cosi lo descrive: *"passeriforme di piccole-medie dimensioni grigiastro-marron, piuttosto magro, privo di caratteri salienti …"* insomma un uccelletto che non attira proprio le nostre attenzioni. Poi però ci sorprende: fate attenzione e se vedete un "passerotto" sul ramo più esterno di un albero, oppure su un muretto o ancora sulla balaustra di una terrazza fermo, quasi immobile con leggeri spostamenti della testa a guardarsi attorno, poi lo vedete involarsi, rapido, qualche metro per poi ritornare sullo stesso posatoio allora potete stare certi si tratta proprio di un pigliamosche. È il suo modo di cacciare: in questo breve volo ha catturato una mosca, forse una zanzara o una farfallina. E da questo suo comportamento deriva il suo nome italiano: *Pigliamosche*, appunto. Ed in dialetto come viene chiamato? Certo sarebbe banale chiamarlo oggi *ciapamosch*, ma dobbiamo considerare che a fine ottocento la nomenclatura ornitologica era ancora lontana da una definizione unifica e valida sull'intero territorio nazionale e quindi i nomi assumevano una valenza esclusivamente territoriale E allora? Abbiamo detto che questo uccelletto cattura in volo anche piccole farfalle: e siccome le farfalle in dialetto vengono chiamate *Parpai* il nome dialettale diventa *Parpaiol* cioè colui che cattura farfalle.

Codone – COLANZ

Nella foto che vedete di fianco viene ripresa una coppia di codoni ed è uno scatto dell'amico Gianluigi Masotti che ringrazio per la sua cortesia e gentilezza nell'avermi fornito questo suo scatto e per avermi autorizza la relativa pubblicazione. Il codone è una bellissima anatra di superficie assai rara anche se nel periodo invernale, in particolare nei periodi di passo, qualche soggetto compare nelle aree umide della bassa bolognese. Simile nelle dimensioni alle altre anatre di superficie, presenta una livrea snella ed elegante, ali lunghe strette ed appuntite, collo lungo, tutte caratteristiche che gli permettono un volo veloce e rapido tanto da essere soprannominate da alcuni autori *"il levriero delle anatre"*. Il maschio è inconfondibile, capo e parte superiore del collo marron, petto e parte inferiore del collo bianche , corpo nelle diverse tonalità del marron, chiaro sui fianchi, poi più scuro sulle ali con piume che tendono al rossiccio. La femmina presenta una colorazione più uniforme nelle tonalità pastello- marron, più chiara rispetto alle altre femmine di anatre frequentanti gli stessi areali, ma comunque una colorazione che le permette di mimetizzarsi durante la cova. Ma la caratteristica principale e più evidente è la lunga coda, che nel maschio arriva ad essere lunga 10-12 cm, che tiene spesso rivolta verso l'alto e che ha contribuito alla assegnazione del nome italiano, *Codone* .
Il nome dialettale di questa specie è *Colanz* ed è proprio una derivazione dialettale di questa sua caratteristica fisica da "*Co*" per coda e "*Lanz*" per lancia (coda a lancia).

© Salvatore Di Stefano

Rimani aggiornato su eventi e iniziative in Appennino!

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

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

IAT MARZABOTTO
iat@comune.marzabotto.bo.it
051 931026

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

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

UIT COLLI BOLOGNESI
info@visitcollibolognesi.it
39 366 8982707
www.visitcollibolognesi.it

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

INFOPOINT CASTIGLIONE DEI PEPOLI
visitcastiglionedeipepoli@gmail.com
379 113 5432

IAT SAN BENEDETTO VAL DI SAMBRO
iatsbvs@gmail.com
351 648 7521

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

L'*helianthus tuberosus* si raccoglie tra l'autunno e l'inverno. Ricco di inulina e poco calorico, è un misto tra patata e carciofo

Al sapore di **topinambur**

Il topinambur, il cui nome scientifico è *helianthus tuberosus*, è una pianta che si trova lungo le sponde dei fiumi, nei terreni sabbiosi e lungo i fossi. Dal suo nome scientifico si capisce che si tratta di un girasole, anche se i fiori sono più piccoli e assomigliano a grosse margherite gialle. Come il girasole sembra seguire la direzione del sole durante il corso della giornata, da agosto fino ad ottobre. I suoi tuberi, simili a patate nocchiute, si raccolgono nel periodo autunnale e invernale.
I topinambur sono indicati per persone che soffrono di diabete, poiché ricchi di inulina che non viene assimilata nell'intestino e quindi non produce picchi glicemici, a differenza degli altri tuberi. Sono poco calorici (30 kcal ogni 100 grammi) e sembra che siano una fonte di vitamina H, che previene stanchezza fisica e dolori muscolari.
Il sapore del topinambur è un misto fra patata e carciofo e in Francia, dove arrivò attraverso i coloni francesi in Canada, veniva chiamato "carciofo di Gerusalemme". In Piemonte sono chiamati "cipinabò" e vengono consumati assieme alla fonduta.
Il topinambur ha conosciuto un periodo di auge durante la guerra quando le patate scarseggiavano, poi dopo un lungo oblio, è tornato sulle nostre tavole a impreziosire piatti, anche di grandi chef.

Curiosità e ricette sono tratte da "Vegetaliana" di Giuseppina Siotto. Edizioni del Loggione

Le **RICETTE**

TOPINAMBUR CON ACCIUGHE

Ingredienti (per 6 persone): 7 topinambur – 12 fette di pane carré – 8 filetti di acciughe – 2 spicchi di aglio – olio extravergine di oliva – sale – pepe.
Procedimento: togliere la crosta esterna alle fette di pane carré. Pulire i topinambur togliendo la pellicina. Tagliarli a rondelle sottili. Pulire e tritare gli spicchi di aglio. In una padella versare tre cucchiai di olio extravergine di oliva, unire i filetti di acciuga e gli spicchi di aglio tritati. Mescolare bene e aggiungere le rondelle di topinambur. Cuocere per 20 minuti. Salare e pepare. A cottura ultimata mettere una cucchiaiata di composto su ogni fetta di pane carré. Servire dopo avere passato le fette di pane a gratinare.

CORONA DI RISO CON TOPINAMBUR

Ingredienti (per 4-6 persone): Per il risotto: 400 gr. di riso arborio – 1 cipolla – 50 gr. di burro – 1 bicchiere di vino bianco secco – 100 gr. di parmigiano reggiano grattugiato – brodo q.b. – sale – pepe – Per il condimento: 300 gr. di topinambur – 200 gr. di prosciutto cotto a dadini – 100 gr. di caciotta di Castel San Pietro Terme – 50 gr. di burro – sale – pepe.
Procedimento: Per il risotto: pelare la cipolla e tritarla finemente. Metterla in un tegame insieme al burro. Quando la cipolla è trasparente unire il riso. Quando il riso "canta" bagnare con il vino e mescolare bene. Quando il vino sarà evaporato unire il brodo necessario a portare a cottura il riso. Salare, pepare. A fine cottura aggiungere il parmigiano reggiano. Mettere il risotto in uno stampo per ciambella con il buco (imburrato). Mettere in forno per 5 minuti a 160°. Nel frattempo preparare il condimento: togliere la pellicina ai topinambur e tagliarli a cubetti grossi. In una padella sciogliere il burro, unire i topinambur, il prosciutto cotto e la caciotta tagliata a dadini. Salare e pepare. Togliere il risotto dal forno e comporlo su un piatto da portata. Versare nel buco il condimento e servire caldo.

CHIPS DI TOPINAMBUR

Ingredienti: 4 topinambur – farina q.b. – olio extravergine di oliva – sale.
Procedimento: togliere la pellicina ai topinambur e tagliarli, con una mandolina, a fettine sottili. Infarinare i chips e friggerle in olio extravergine di oliva. Scolarle su carta assorbente da cucina. Salare e servire le chips calde.

PURÈ DI TOPINAMBUR

Ingredienti (per 4-6 persone): 800 gr. di topinambur – 4 patate – 100 ml. di latte – 50 gr. di burro – 3 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato – sale – noce moscata.
Procedimento: togliere ai topinambur la pellicina, tagliarli a pezzi e cuocerli in acqua salata per 30-40 minuti. Sbucciare e lessare anche le patate. Scolare i topinambur e le patate e passarli con lo schiacciapatate. Mettere il composto in un pentolino e unire il latte, mescolando. Mettere sul fuco e cuocere fino a quando il latte è stato ben assorbito. Unire il parmigiano reggiano grattugiato, un pizzico di noce moscata e sale, se necessario.
Il topinambur si può cuocere a vapore per 25-30 minuti. Poi si condisce con olio extra vergine di oliva ed erbe aromatiche. Al forno non è necessaria una preventiva cottura.

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

La *Daucus carota* (o *Carota selvatica*) è interamente commestibile anche se ha un sapore più intenso rispetto a quella coltivata. Attenzione a non confonderla con la Cicuta

Il fiore merletto

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

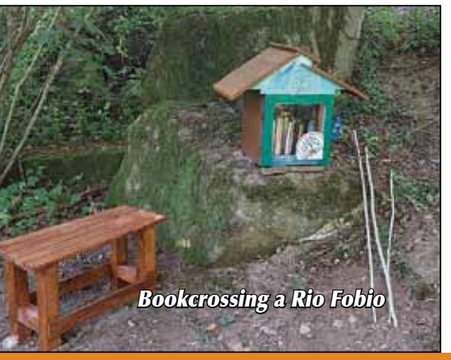
L'estate è finita, ma non per il fiore della Carota selvatica o Daucus carota che si manifesta al mondo da aprile fino ad ottobre inoltrato. La pianta della Carota selvatica si esprime nel cosmo con un'infiorescenza, conosciuta anche con il nome di "fiore merletto", per la bellezza e la raffinatezza dei suoi infinitamente piccoli capolini, uniti ad ombrello in modo vistoso e riconoscibile per la sua forma; ma è anche conosciuta per la sua capacità di attirare gli insetti utili oltre che ottima trappola per i parassiti delle colture.
Questa meravigliosa creatura è originaria delle regioni a clima temperato dell'Europa, dell'Asia occidentale e dell'Africa settentrionale; ad oggi è distribuita in molte zone del mondo. In italia è spontanea su tutto il territorio, comprese le isole, da zero a 1400 metri s.l.m.
Il fiore visto da lontano appare insignificante, ma osservato più da vicino rivela una magica complessità e perfezione, così da apparire come un pizzo accuratamente creato da mani esperte ed amorevoli. Il suo nome in inglese, infatti è Queen Anne's Lace: il pizzo della regina Anna.
La pianta del fiore merletto è armoniosa, flessuosa, elegante e disinvolta, capace di distribuire equamente pregi salutari e virtù nutritive. La sua linea sinuosa e slanciata, il suo portamento fiero e quasi altezzoso, in certi momenti aristocratico, nascondono la semplicità e la reale disponibilità di questo inesauribile fiorellino di campo.
La pianta della Carota selvatica infatti, presiede al dinamico atto di compenetrazione tra magnetismo terrestre ed espansività solare, tra sensualità e capacità di percepire in modo chiaro l'obiettivo, tra istinto e intelligenza divina. In lei tutto è magnificamente bilanciato, presente e distribuito. Le aromatiche radici e gli oleaginosi semi leggermente speziati, sono i due poli complementari dove convergono eterei i principi solari, fissati dai fiori che del sole rappresentano l'immagine speculare, e le solide forze terrestri assimilate dalle forti radici; il tutto elaborato dall'apparato fogliare.
Lo stelo rappresenta la parte concreta del principio della comunicazione: è l'organo attraverso il quale tutto s'incontra e si fonde. Sono numerosi i segni microscopici che rivelano questo atto d'amore; la Carota selvatica infatti, si propone come colei che cura il dialogo fra tutti gli esseri sociali (insetti, api, calabroni, farfalle, ecc.) dell'ambiente. In particolare le sue forme mettono in risalto la passionale relazione fra il mondo vegetale e quello animale. Basta osservare il caotico brulichio che impazza in un prato fiorito, per rendersi conto del valore che la Carota selvatica porta in sé. Questo aspetto dona solidità di spirito, prontezza d'azione e agilità di percezione. Inoltre, quando raggiunge la maturazione dei semi, la corolla s'innerva avvolgendosi su se stessa ed insieme ai semi, riproduce così un piccolo nido di uccello, dove trovano rifugio diverse specie di insetti. I semi, come quelli del *Coriandolo sativum L.*, emanano il medesimo odore della secrezione emessa dalle cimici.
Tutte queste caratteristiche, ben note alla medicina antica e popolare di un tempo, venivano sapientemente sfruttate per correggere rachitismo, debilitazioni fisiche e rigidità emotive dell'infanzia dovute a denutrizione, oltre che fortificare organismi per renderli più resistenti alle malattie infettive. Moderne ricerche confermano la ricchezza della presenza di complessi vitaminici e remineralizzanti contenuti nella radice, uniti a principi attivi, che conferiscono alla radice stessa proprietà terapeutiche per l'anemia, ricostituenti, energetiche, immunostimolanti, depurative e diuretiche, producendo effetti antiacidi, cicatrizzanti e protettivi delle mucose dell'apparato digerente e ancora effetti regolatori delle funzioni intestinali (antidiarroica e nel contempo lassativa).
Per uso esterno le radici sono tradizionalmente usate sotto forma di cataplasmi per il trattamento delle piaghe, ulcere, ascessi, scottature, nelle dermatiti squamose e negli eczemi dove però non vi siano problemi di fotosensibilità. I frutti godono di proprietà aperitive, digestive, antifermentative e antispasmodiche gastro-intestinali, galattogoghe, emmenagoghe e vermifughe. Nella medicina popolare i frutti sono usati nella cura delle infiammazioni prostatiche e nelle calcolosi renali. Le radici ricavate da razze ortensi, pur essendo queste maggiormente esaltate nel volume e nei costituenti nutritivi, presentano tuttavia minor efficacia terapeutica rispetto alla piccola e selvatica carota plasmata dalle insuperabili forze della Natura e temprata dalle innumerevoli avversità ambientali.
La pianta è interamente commestibile: la radice può essere mangiata al pari della carota coltivata, anche se ha un sapore più intenso e presenta tipicamente un cuore legnoso, che diventa sempre più grande all'aumentare dell'età della pianta. I fiori nutrono prima il senso dell'olfatto, infatti sono delicatamente aromatici e possono essere mangiati crudi, anche se possono lasciare in bocca una leggera sensazione di "resinoso" o "lattiginoso"; oppure cotti, ad esempio, immersi in una pastella leggera e fritti. I semi possono essere usati in piccole quantità come spezia e le giovani foglie infine, possono essere consumate crude in insalata o cotte prima che diventino fibrose e coriacee.
Si può preparare un infuso o un decotto con i semi contusi. Il centro dell'infiorescenza, di colore rosa scuro/violaceo, viene usato dai miniaturisti per le loro opere.
La progenie della Carota selvatica è quella che ora si coltiva in tutto il territorio italiano e i fittoni hanno un buon profumo di carota. La frequenza di questo fiore rientra nell'applicazione della floriterapia del repertorio Californiano F.E.S. - Flower Essence Society e nel repertorio Francese Deva ed è in grado di riconnettere al tema della chiara visione; infatti, favorisce lo sviluppo della visione interiore ed esteriore, apportando maggiore chiarezza sia nella nostra interiorità sia in tutte le situazioni (ambientali, emozionali, relazionali) che sono intorno a noi. Assumere questo fiore quindi, può essere terapeutico per coadiuvare le difficoltà della visione oculare ma anche per migliorare le capacità introspettive. Consegna inoltre, equilibrio tra gli aspetti legati alla sessualità e alla spiritualità, specialmente laddove questi siano resi squilibrati da un'educazione morale o religiosa rigidi e dona una generale "levità di cuore", alleviando le tensioni di origine psicologica e riconnettendo alla serenità: provate a immaginarvi presenti nella leggerezza e salutare pigrizia di un prato in un assolato pomeriggio d'estate. Concludendo è bene mettere a confronto la Carota selvatica con la Conium maculatum, o Cicuta, poiché facilmente confondibili. Ad un primo sguardo le differenze sono minime; ma ci sono aspetti da osservare attentamente fra cui: il fusto della Cicuta è cavo, privo di peli, punteggiato di macchie violacee e se spezzato emana un odore sgradevole; mentre la Carota selvatica sprigiona un gradevole aroma in ogni sua parte. La piante della Cicuta può determinare dermatiti e ustioni. Al fine di comprendere cosa abbiamo davanti, è bene usare dei guanti e non strofinare la pianta a mani nude, poiché possiamo incorrere in spiacevoli conseguenze

Gli appuntamenti con la sagra più attesa dell'anno e gli itinerari per scoprire gli angoli più belli della nostra montagna

A spasso per l'**Appennino** inseguendo la **TARTUFESTA**

Testi di **Francesca Biagi**
Ha collaborato **Rita Zorzetto**

Ogni stagione vale un viaggio, una vacanza o anche solo una gita fuori porta. L'autunno porta con sè tante opportunità: il foliage, con le sue sfumature, perfette per riempirsi gli occhi di bellezza; il cielo terso, che ci riavvicina un po' all'estate appena trascorsa; il fresco che ci porta ad essere maggiormente propensi ad assaggiare il buon cibo, che in questo periodo significa prodotti del sottobosco, dai funghi al Tartufo, che sia quello bianco pregiato o quello nero, poco cambia, l'importante è provarlo col giusto abbinamento. Ogni occasione diventa la scusa per testare un ristorante, la sagra più rinomata, una passeggiata adatta alle nostre gambe, la visita a luoghi magari poco conosciuti. Di seguito quindi ecco una carrellata di proposte, fai da te, per i tanti week end di Tartufeste (le manifestazioni dedicate, appunto, al tartufo) che si possono trovare in questo periodo nell'Appennino Tosco-Emiliano:


Bookcrossing a Rio Fobio

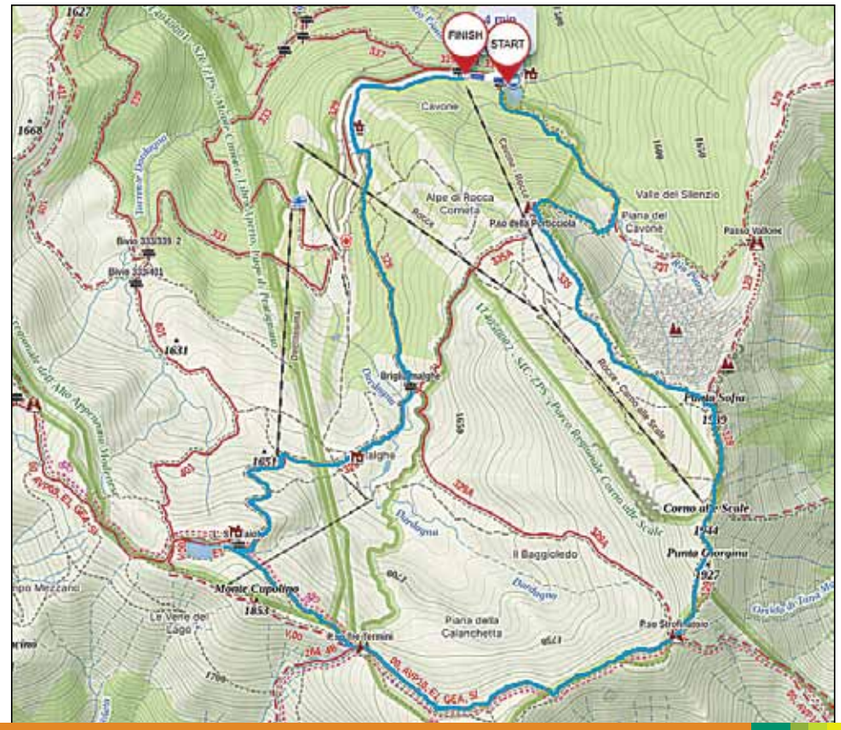
TARTUFESTA CASTIGLIONE DEI PEPOLI
15 ottobre 2023

Partiamo da Castiglione dei Pepoli, terra di confine da sempre, cuore della Via della Lana e della Seta, con la sua manifestazione ricca di bancarelle dove acquistare e degustare funghi, castagne, marroni e tartufo.Se scegliete questa Tartufesta, non mancate di cercare e scoprire la prima biblioteca del viandante del nostro Appennino che vi permetterà una lettura nel bosco, una pausa sotto un albero, sfogliando un libro. Dal 26 agosto, infatti, nei boschi intorno a Rasora è nata la Piccola Biblioteca dell'Appennino. Per ora sono solo tre le casette di questo inusuale book crossing. In esse ci sono libri che parlano di montagna e di cammini (romanzi, saggi, ricette, botanica, storia locale, mappe, ecc). Lungo la Via della lana e della seta, dopo il ponticello su Rio Fobbio, l'escursionista troverà una comoda panchina accanto alla casetta; per i più arditi, ecco un ex arnia trasformata in libreria lungo il sentiero che porta a Pian Colorè; per i più pigri, la comoda casetta di Pian della Zoppa lungo la strada verso la Spinareccia. Questa iniziativa è nata da un'idea di Roberto Tozzi che ha costruito, con Massimo Poli e Roberto Musolesi, le casette, in collaborazione con la sottosezione CAI di Castiglione dei Pepoli. Presto ci saranno altre casette lungo i sentieri.
Si tratta di un esperimento sociale, con il solo scopo di diffondere il piacere della lettura. Chiunque potrà trovare un libro interessante per una pausa: può leggerne qualche brano e poi riporlo o, se lo zaino non è troppo pesante, prenderlo nella speranza che possa essere riconsegnato in un futuro cammino. E se in qualche scaffale casalingo ci sono libri "montanari" ormai senza lettori, se donati, ne troveranno sicuramente altri nella piccola biblioteca dell'Appennino. Un nuovo modo di fare book crossing, un crocevia non solo di libri, ma di passi, silenzio ed emozioni.

INFO: Visit Castiglione dei Pepoli
379 113 5432
visitcastiglionedeipepoli@gmail.com

TARTUFESTA LIZZANO IN BELVEDERE
21-22 ottobre 2023

Ci spostiamo ora sul Corno alle Scale, forse la cima più nota del nostro Appennino. Non tutti sanno però che è una delle zone più belle da scoprire anche in autunno grazie ad un foliage spettacolare con tinte che vanno dal giallo al rosso intenso dei fitti boschi che si devono attraversare per giungere alle vette "scoperte".
Vi proponiamo stavolta un trekking classico che parte dalla base per eccellenza di molte escursioni in zona, il laghetto del Cavone, da cui si prende l'imbocco del sentiero CAI 337, che sale nel bosco costeggiando prima il lago e poi il Rio Piano, fino ad arrivare ad uno dei luoghi più magici di tutto il comprensorio: la Valle del Silenzio.
Gli alberi finiscono e, attraverso una sorta di porta naturale, si apre di fronte a noi una prateria immensa chiusa dalla parete della montagna del Corno alle Scale, creando giochi di luce e di colore che sono veramente particolari.
Attraversata la Valle, si rientra nel bosco e si imbocca il sentiero CAI 335, si ricomincia a salire fino a raggiungere il Passo della Porticciola (siamo a 1666 metri) per poi continuare verso l'Alpe di Rocca Corneta ed arrivare alla meta più conosciuta del Corno: la croce in ferro della cima di Santa Sofia (siamo arrivati a quasi 2000 metri!).
Dopo una sosta d'obbligo per ammirare il panorama, ripartiamo in direzione Lago Scaffaiolo, procedendo prima lungo il sentiero CAI 129 e poi imboccando il CAI 00, un tratto della famosa Alta Via dei Parchi. Una volta giunti al Passo dei Tre Termini (1785 metri) si scende verso il Lago Scaffaiolo col suo rifugio (Duca degli Abruzzi), rustico ma autentico.
Dal rifugio, per rientrare, si deve imboccare la strada sterrata che scende tra i rigogliosi prati, passa sotto le seggiovie e porta fino al Rifugio Le Malghe, per poi costeggiare la diga in cemento che contiene le acque di uno dei primi rami del torrente Dardagna, e rientrare successivamente nel bosco, verso il nostro punto di partenza (il Cavone).
Quando poi si rientra dalla passeggiata, è arrivato il momento di rilassarsi, e quale migliore occasione se non la Tartufesta di Lizzano in Belvedere, dedicata al tartufo, ai funghi e agli altri prodotti del sottobosco del Corno alle Scale? Da oltre venti anni, questo evento accoglie camminatori e bikers con piatti caldi e profumati per una vera e propria "coccola" dopo la fatica.



INFO: IAT Vidiciatico
0534 53159
info@cornoallescale.net

Percorso (ad anello): Laghetto del Cavone (1424 metri) – Valle del Silenzio – Passo della Porticciola – Corno alle Scale – Passo dello Strofinatoio – Passo dei Tre Termini – – Lago Scaffaiolo – Laghetto del Cavone.
Lunghezza: 8 km - Tempo di percorrenza totale: 7 ore - Dislivello totale: 630 metri - Altitudine massima: 1945 metri (la vetta più alta del Corno alle Scale) - Difficoltà: E (medio)

TARTUFESTA SASSO MARCONI

28 e 29 ottobre
1,4 e 5 novembre

Sasso Marconi ha una delle Tartufeste più famose e ricche di stand, e quindi non può mancare nell'elenco dei week end da dedicare a questa tematica. Però approfittate della sua posizione anche per andare a Bologna (comodamente raggiungibile in 20 minuti in treno), e per visitare alcuni luoghi legati a personaggi famosi che vissero in questo territorio, come la casa paterna di Guglielmo Marconi, dove fece i primi esperimenti sulla telegrafia senza fili, oppure Colle Ameno, residenza illuminista del XVII secolo voluta dal Conte Ghisilieri. O, se non volete spostarvi in auto, organizzate informandovi presso l'Ufficio Turistico in piazza, una passeggiata semplice intorno al centro cittadino, per arrivare ad uno dei luoghi "simbolo" di Sasso Marconi, la Rupe (ovvero "il Sasso"), punto icononico che rappresenta un elemento morfologico inconfondibile, sia per chi percorre la strada Porrettana sia per chi sceglie l'Autostrada del Sole. Da Piazza dei Martiri (presso infoSASSO potete anche acquistare la carta dei sentieri), andate in direzione sud, superando l'incrocio con Via del Mercato e seguendo poi la vecchia Via Porrettana fino ad incontrare sulla destra Via Rupe. Iniziate la salita dove, dopo circa 200 metri potrete vedere una cavità che per la sua particolare forma è conosciuta come "Grotta dell'Elefante". Proseguite lungo la strada fino a sopra la Rupe, luogo ricco di racconti e di storie che partono già dal 1284 quando un frate, Giovanni da Panico, ricavò da una grotta un piccolo santuario, chiamandolo della Madonna dela Sasso, e arrivano alla Seconda Guerra Mondiale in quanto numerose famiglie per sfuggire alle bombe si rifugiarono nelle antiche cave, creando una comunità.

Scendendo, si segue la strada sterrata a sinistra verso la località di Cà Mazzetti fino ad arrivare sulla Porrettana che attraverseremo facendo attenzione al traffico. Seguendo il sentiero CAI 116 arriveremo (superandolo) alla piccola borgata di Fontana da cui imboccheremo la ciclabile e proseguiremo per via Gasparri, superando il lavatoio e attraversando il sottopasso della ferrovia Porrettana. Al termine del sentiero andremo dritti alle scalette di ferro, che dovremo imboccare per tornare sulla Porrettana e poi rientrare al punto di partenza.

INFO: infoSASSO - Sasso Marconi
051 6758409
info@infosasso.it

TARTUFESTA A MONGHIDORO

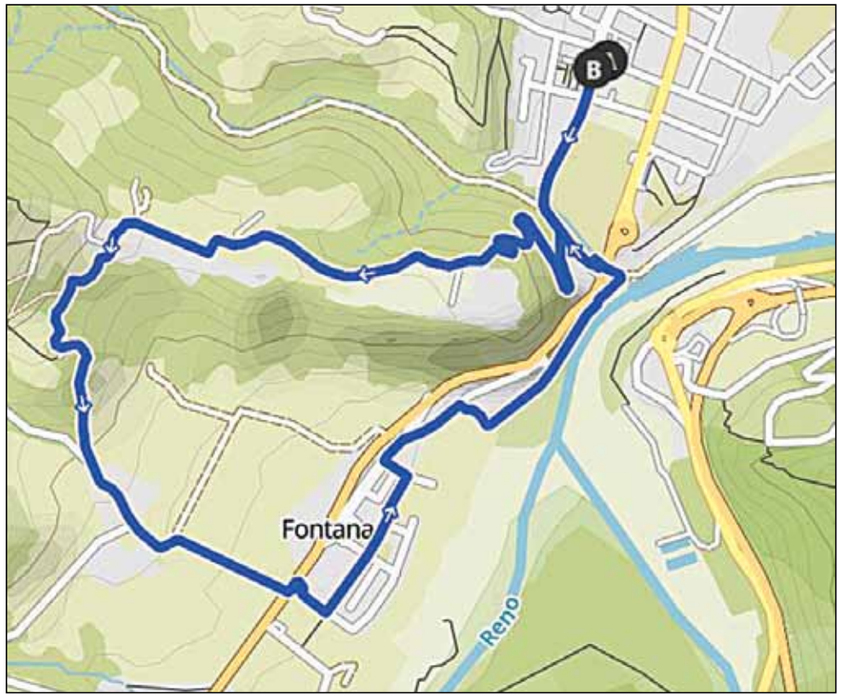
1 novembre 2023

Ultimo suggerimento, ma non per questo meno importante, è un week end a Monghidoro, che qui alcuni chiamano ancora Scaricalasino e che in occasione di Tartufesta si anima di un ricco mercatino di prodotti tipici, artigianato, curiosità, oltre ad uno stand gastronomico al coperto e riscaldato organizzato dal Gruppo Scaricarilasino che vede ai fornelli le "Super-Sdzore" (che significa in dialetto super massaie, ma la traduzione non rende!) che proporranno specialità a base di tartufo a partire da un semplice uovo fritto per arrivare alle lasagne, rigorosamente cosparse di petali di tartufo.

Per l'occasione il nostro suggerimento è quello di abbinare una visita alla Via dei Mulini, nella zona di Rio del Piattello, in località Piamaggio, dove i ruscelli sgorgano da sorgenti a quota mille metri. Torrenti, corsi d'acqua maggiori e minori e le innumerevoli sorgenti hanno infatti reso le terre di Monghidoro ideali per la nascita e la proliferazione dei mulini ad acqua. In particolare vi segnaliamo il Mulino Mazzone, a 1 chilometro e mezzo circa dalla frazione di Piamaggio, che è uno dei più interessanti della zona: antecedente il 1785, il Mulino è composto da una abitazione visitabile e autentica (in cui si può anche soggiornare), da quattro locali distinti per ciascuna macina, dalla stalla e dai fienili trasformati in oggi in locali comuni e di degustazione e accoglienza.

In questo luogo, che sembra davvero incastonato nel tempo, l'acqua necessaria per il funzionamento della macina corre lungo un canale scavato nel terreno e ricavato con sponde in muratura e finisce in una "botte" delimitata da pareti in muratura e da argini di terra. Finita la visita fate un salto presso il piccolo Museo della Civiltà Contadina dell'Appennino, poco lontano dal mulino, e scoprirete la vita rurale di un tempo, con diverse ambientazioni come la cucina, la camera da letto, la stalla, la scuola. Scoprirete tanti "saperi" del passato e vi ritroverete ad avere nostalgia di un mondo sconosciuto ma di cui ci portiamo dentro le origini.

INFO: IAT Monghidoro
331 4430004
iat@monghidoro.eu



Percorso (ad anello): Piazza dei Martiri – Via Porrettana/Fosso del Diavolo – Via Rupe – Grotta dell'elefante – Rupe – Ca' Mazzetti – Fontana – Via Gasparri – lungo Reno – Via Porrettana – Piazza dei Martiri.
Lunghezza: 6,2 km - Tempo di percorrenza totale: 2 ore - Dislivello totale: 180 metri - Difficoltà: T (facile)

Gastronomia, trekking, itinerari nella storia: le esperienze fuori porta con la comodità del City Red Bus

AUTUNNO con extraBo

Testi di **Martina Cavezza**

Lago Brasimone

Crevalcore - Villa Ronchi

Borgo La Scola

L'autunno è la stagione del ritmo lento, dall'atmosfera romantica che ti dà modo di gustare ogni attimo. È la stagione delle foglie colorate, dei colori intensi, profumi inebrianti e sapori decisi.
Anche per questa stagione, eXtraBO, l'ufficio informazioni dedicato alle attività culturali e naturalistiche dell'hinterland bolognese, propone tanti itinerari e visite guidate diverse per scoprire il lato verde di Bologna e del territorio circostante.
Anche ad ottobre e novembre sono confermate le esperienze trekking nel verde di "Zaino in Spalla" nei territori dell'Appennino, della Pianura e dell'Area Imolese.
Non sai come arrivare? il servizio navetta di City Red Bus, che parte direttamente da Piazza Re Enzo, ti permetterà di raggiungere ogni angolo fuori città.
Solo per due fine settimana del mese di ottobre, il Territorio Turistico dà il via a degli open-day del gusto per riscoprire i sapori tipici dell'Unione Reno, Lavino e Samoggia e dell'Unione Terre di Castelli.
Il 7-8 ottobre e il 21-22 ottobre parte **"Bologna-Modena: weekend del gusto".** Tanti appuntamenti imperdibili per assaggiare prodotti genuini preparati con cura dalle sapienti mani dei professionisti del settore. Un momento genuino e conviviale per vivere appieno le tradizioni locali. Si potranno degustare l'aceto balsamico di Modena, scoprire i segreti sulle ciliegie di Vignola, ma anche partecipare a visite guidate in cantina e caseifici locali.

ALLA SCOPERTA DI VILLE E CASTELLI

L'autunno è anche la stagione in cui ripartono i tour "Alla scoperta di Ville e Castelli" del territorio. Ogni domenica, si apriranno le porte delle residenze storiche solitamente chiuse al pubblico, per fare un salto nel passato e viaggiare nel tempo. Il nostro territorio è punteggiato da numerosi edifichi storici che raccontano storie suggestive e diverse. Ammirarli con la calda luce autunnale è davvero suggestivo.
Domenica 8 ottobre a Vergato, precisamente nella zona di Rocca di Roffeno, partirà un piccolo tour guidato delle case-torri, antiche e imponenti dimore in pietra e mattoni. Si ammireranno il Poggiolo, la Civetta e il Monzoni, ex dimora del pittore Giorgio Morandi.
A San Giovanni in Persiceto, invece, il 15 ottobre, aprirà le sue porte Villa Conti Zambonelli, tipica abitazione settecentesca bolognese, proprietà prima della famiglia Conti, poi del duca di Monpensier e, infine, della famiglia Zambonelli.
Il 22 ottobre a Fontanelice si potrà visitare l'Archivio Mengoni, un museo di architettura che raccoglie oltre millesettecento documenti progettuali prodotti dallo studio milanese dell'architetto fontanese Giuseppe Mengoni, tra cui il materiale di progetto per la costruzione della Galleria Vittorio Emanuele II a Milano.
L'ultimo fine settimana di ottobre, "Alla scoperta di ville e castelli" ritorna a Crevalcore, nella frazione di Galeazza per la visita guidata all'omonimo Castello, che prende il suo nome dalla poderosa torre fatta costruire nel Trecento da Galeazzo Pepoli, attorno alla quale, nel XVI secolo, sorse la villa. Oggi, il Castello di Galeazza è circondato da un meraviglioso giardino, noto per la sua flora e fauna. Il 5 novembre, l'appuntamento è a Ozzano dell'Emilia a Paciu Maison. Una realtà viva che propone un qualcosa di unico. Una villa che dopo anni di ricerca artistica è stata trasformata da Harry Baldissera in una casa-opera davvero singolare. Esternamente appare come un normale casolare di campagna, ma al suo interno racchiude un'esplosione di colori, storie e segni che trasforma la visita della villa in una vera e propria esperienza. Ogni sala è un mondo a sé: si passa dalla sala della Genesi a quella dell'Universo; dalla sala di Van Gogh a quella dello Scatto. Una villa difficile da spiegare, ma molto evocativa e tutta da scoprire.
Per il secondo appuntamento di novembre, si torna nel passato, con la visita guidata alla Villa Paleotti Isolani, storica villa cinquecentesca bolognese che conserva al suo interno bellissimi affreschi dei pittori Cesare Baglioni e Ludovico Caracci.
Sempre in pianura, nel Comune di Bentivoglio, il 26 novembre si aprono le porte di altre due residenze storiche molto affascinanti: Il Castello dei Bentivoglio e il Palazzo Rosso. Durante la visita, si camminerà tra le sale della dimora secondaria della famiglia Bentivoglio, costruita nel XV secolo e restaurata dall'architetto Alfonso Rubbiani alla fine dell'800. A seguire, il tour continuerà tra le mura di Palazzo Rosso, storico palazzo bolognese costruito dalla famiglia Pizzardi, raro esempio di Aemilia Ars in pianura.
Gli ultimi due appuntamenti della stagione sono il 3 dicembre a Borgo La Scola per visitare Casa Parisi e i caratteristici vicoli del borgo e il 10 dicembre a Minerbio per una visita guidata a Rocca Isolani, storica villa bolognese appartenuta alla famiglia Isolani, al cui interno sono custoditi preziosi affreschi del pittore cinquecentesco Amico Aspertini. All'esterno della proprietà si potrà ammirare la torre colombaia, costruita su disegno del Vignola, e la villa seicentesca del Triachini (visibili solo dall'esterno).

Paciu Maison

LE DATE DI VILLE E CASTELLI:

08.10	Le Case Torri dell'Appennino
15.10	Villa Conti Zambonelli
22.10	Archivio Mengoni e punti storici Fontanelice
29.10	Castello di Galeazza
05.11	Paciu Maison
12.11	Villa Paleotti Isolani
26.11	Il Castello dei Bentivoglio e il Palazzo Rosso
03.12	Casa Parisi del Borgo La Scola
10.12	Rocca Isolani

Per rimanere sempre aggiornati si consiglia di consultare il sito www.extrabo.com

ZAINO IN SPALLA

Fare trekking tra il foliage è il modo perfetto per scoprire posti nascosti. L'unico appuntamento autunnale è sabato 14 ottobre. Si parte alla scoperta del confine boscoso tra Emilia e Toscana per ammirare panorami mozzafiato. Presso il Parco dei Laghi Suviana e Brasimone, gli escursionisti parteciperanno a un trekking di media difficoltà lungo la valletta del torrente Brasimone, per ammirare i colori delle faggete.

Per prenotazioni e informazioni: www.extrabo.com

Di origine longobarda, il centro del paese è un vero gioiello che vale una visita guidata. Dal Borgo Rotondo alla Collegiata senza dimenticare di assaggiare gli Africanetti

San Giovanni in Persiceto

Testo di **Sandra Sazzini** | *Confguide CO ME TE*

Nella recente fase di riscoperta dei borghi di pianura che attorniano Bologna, anche San Giovanni in Persiceto ha acquistato una sempre maggiore presenza in questo nuovo turismo lento che premia l'outdoor, le esperienze, le tradizioni enogastronomiche, l'identità culturale autentica. La passeggiata per il paese si snoda lungo Corso Italia, la via dello shopping locale. Ad ogni passo, il disegno arrotondato delle strade che circondano il centro ne svela la caratteristica unica. È il Borgo Rotondo, l'antico agglomerato di origini longobarde sorto prima dell'anno Mille intorno alla pieve di San Giovanni Battista, che ha dato il nome al borgo stesso. Si arriva così in Piazza del Popolo, il cuore del paese, dove si affacciano la maestosa Collegiata di San Giovanni Battista, vero scrigno di opere d'arte, l'imponente Torre Civica e il Palazzo Municipale con il prezioso Teatro di fine settecento, ancora oggi in uso. Percorrendo le stradine ad anello dai curiosi toponimi in dialetto locale, si scoprono altri segni del tempo, come la piazzetta delle Stuoie e il settecentesco portico devozionale che conduce al Complesso di San Francesco, il più antico convento francescano del territorio dopo quello di Bologna, oggi sede del museo Fisica Experience. Lungo la popolare via del Borletto, si giunge alla Casa dell'Abate con il suo portico ligneo del XIII secolo, meglio nota ai persicetani come al Palazâz, che ci ricorda l'origine della Partecipanza, il grande consorzio di "beni comuni" di cui fanno parte le più antiche famiglie del territorio. Si raccomanda una piacevole sosta in uno dei tanti locali del paese, dove si possono trovare i biscotti Africanetti di Persiceto, una specialità tradizionale a base di uova e zucchero (ma la ricetta è tuttora segreta) che il Cav. Francesco Bagnoli produsse nel suo stabilimento persicetano a partire dal 1872, ottenendo il riconoscimento della Famiglia Reale e di altre corti europee. Si prosegue passando accanto a Sant'Apollinare, ex-chiesa dalle forme quattrocentesche e ora sala espositiva, fino alla Piazzetta Betlemme, ormai famosissima sui social, dove le immagini colorate di Gino Pellegrini trasformano i vecchi muri in una fantastica scenografia della pianura.

Ormai da tre anni, di concerto con il Comune, l'Associazione culturale CO ME TE, di cui fanno parte alcune guide turistiche del territorio, cura e realizza visite a tema che mettono in evidenza non solo i monumenti e il patrimonio artistico, ma anche le vicende storiche ed economiche, le curiosità e i personaggi che vivacizzano la vita di paese. Di volta in volta, gli itinerari guidati raccontano episodi di cronaca, come il furto nel 1913 del quadro del Francia, recuperato rocambolescamente dai carabinieri in bicicletta, i traffici nei giorni di mercato, le battute e gli scherzi tremendi del Carnevale, i letti in ferro e le fabbriche della piccola Manchester ottocentesca. Ma compare anche la grande storia, come racconta l'ultimo film di Marco Bellocchio sul caso internazionale di Edgardo Mortara, il bambino ebreo bolognese rapito ai genitori e allevato a Roma presso il Papa Pio IX. Anna Morisi, la giovane domestica che lo aveva segretamente battezzato, veniva da S. Giovanni. Del resto, a San Žvân nella Cuntrè dal Giâz c'era un tempo la Casa dell'Ebreo.

Palazzo Comunale

Pezzo di carro divenuto arredo urbano

IN CALENDARIO

Domenica 29 ottobre 2023 ore 10
Il Canale di Persiceto, Villa Zambonelli, l'antico porto dell'Accatà: una storia da scoprire (Info e prenotazione: Miriam Forni, 366 7174987; miriam.forni2013@gmail.com)

Giovedì 23 novembre ore 16:30
Tesori nascosti della pittura dell'Ottocento: arte sacra e quadreria civica. Con ingresso al Museo d' Arte Sacra e alla quadreria civica di Palazzo SS Salvatore (Info e prenotazione: Miriam Forni, 366 7174987; miriam.forni2013@gmail.com)

Sabato 2 dicembre 2023 ore 10.00
Storie dell'Ottocento: quando San Giovanni cambiò d'abito e divenne Città. (Info e prenotazione: Sandra Sazzini, 339 1606349; sandra.sazzini@gmail.com)

Le visite guidate gratuite con Succede solo a Bologna tra gli scrigni della città.
E il biglietto? Lo paga l'associazione

Nei musei della città

Un nuovo progetto per continuare a perseguire l'obiettivo di garantire una cultura aperta e dare così la possibilità a tutti di scoprire e ammirare il patrimonio bolognese. L'associazione Succede solo a Bologna propone una serie di visite guidate gratuite all'interno di mostre e musei cittadini, per scoprire nuove ricchezze culturali e artistiche della città. Prosegue così il progetto che l'associazione cura fin dalla sua nascita, oltre dieci anni fa: rendere le proprie iniziative accessibili e aperte a tutti e consentire così di partecipare a chi vuole imparare nuove curiosità e informazioni su Bologna.

La Pinacoteca Nazionale, la Casa Museo Renzo Savini: sono solo alcuni dei luoghi che il pubblico potrà riscoprire gratuitamente con le guide professioniste di Succede solo a Bologna, che si farà carico dei costi di ingresso per il gruppo. Un progetto ambizioso, reso possibile soprattutto grazie alla generosità delle persone che in questi anni hanno sempre sostenuto le attività dell'associazione attraverso le donazioni.

Tra le proposte, c'è la Casa Museo Renzo Savini, un luogo unico a pochi passi dal centro di Bologna che ricorda le Wunderkammer, le camere delle meraviglie, diffuse in tutta Europa tra il XVI e il XVII secolo. La visita guidata porterà alla scoperta della straordinaria collezione privata di un uomo, Renzo Savini, che non amava definirsi "un collezionista" e che ha saputo ricercare e raccogliere prestigiosi manufatti artistici, spaziando dalle Madonne quattrocentesche alle sculture tardobarocche, dalle tele di Telemaco Signorini, considerato uno dei maggiori esponenti dei Macchiaioli, alla grande scuola italiana di design rappresentata da Gio Ponti, Scarpa e Gavina.

Ci saranno poi diversi itinerari all'interno della Pinacoteca Nazionale di Bologna di via Belle delle Arti, dai Carracci al Seicento bolognese, fino al Rinascimento. A seconda degli appuntamenti si potranno così ripercorrere la storia e le opere dei più grandi artisti del tempo. Tra questi, un percorso dedicato ai veri protagonisti del Cinquecento bolognese, Annibale, Ludovico e Agostino Carracci e alla grande riforma della Pittura di cui questi tre straordinari artisti sono stati gli artefici, grazie anche all'Accademia da loro fondata. E ancora, una proposta abbraccia il Seicento bolognese e i suoi grandi artisti che si sono imposti come spartiacque tra la maniera precedente e quella a loro successiva; da Guido Reni a Guercino fino a Donato Creti. Le opere di Amico Aspertini, i ferraresi Ercole de' Roberti e Francesco del Cossa, Raffaello e Parmigianino sono invece protagoniste del tour dedicato alla pittura del Rinascimento bolognese. Dall'arte alla musica. Tra le proposte non manca anche il luogo che custodisce alcuni tesori legati a personaggi straordinari come Padre Martini, Mozart e Rossini: il Museo internazionale e Biblioteca della Musica di Bologna.

Tanti altri luoghi saranno aggiunti di mese in mese per ampliare la proposta di Succede solo a Bologna. Il calendario aggiornato con tutte le iniziative in programma è disponibile sul sito www.succedesoloabologna.it; la prenotazione è obbligatoria.

Chi lo desidera può lasciare una donazione libera al termine delle visite guidate, partecipando così al progetto di crowdfunding "Monuments Care" con cui Succede solo a Bologna si prende cura dei luoghi di interesse turistico di Bologna e provincia.

Info e prenotazioni:
0512840436
info@succedesoloabologna.it.

In alto, una visita guidata alla Pinacoteca Nazionale di Bologna.
A sinistra, la Casa Museo Renzo Savini.

> INSERZIONE PUBBLICITARIA

Colori e sapori d'Autunno sull'Appennino bolognese

Comincia la stagione più suggestiva dell'anno, ricca dei sapori tradizionali della gustosa cucina montana. Proviamo a darvi qualche consiglio per un Autunno alla scoperta del gusto!

L'Appennino si tinge di rosso e diventano tantissime le occasioni per un weekend alla scoperta di sagre, feste, borghi o piccoli musei, oltre che per fermarsi a gustare buon cibo e i prodotti tipici autunnali che hanno sapore di casa. Ecco alcune proposte per un pranzo o una cena, per scoprire la cucina montanara di qualità con tartufo, funghi, castagne e prodotti del settobosco.

Antica Hostaria di Badolo

Ormai conosciuto in tutta Italia come il "Gigione" di Quattro Ristoranti, il format TV con Alessandro Borghese, Alex offre una cucina genuina e casareccia, con attenzione all'innovazione e alla qualità. Specializzato nei funghi, aggiungete il camino della sua *hostaria* e la sua splendida terrazza panoramica... diventa senza dubbio una serata indimenticabile.
Imperdibile il mascarpone al tartufo!

Antica Hostaria di Badolo
Via Brento 4, Sasso Marconi (Bo)
Tel. 051 847506
www.hosteriadibadolo.it

Ristorante Le Volte

Una vetrata affacciata sul tramonto in vallata è il "quadro" che accompagnerà la vostra cena, oltre ad un servizio impeccabile e divertente grazie a cui scoprirete anche i segreti dei piatti che arrivano dalla cucina.
L'attenzione al dettaglio e ai giusti abbinamenti (anche di vino), fanno di questo ristorante una vera eccellenza di questo territorio.
La location, dimora settecentesca circondata da un parco plurisecolare, è un motivo aggiuntivo per venire a provarlo!

Ristorante Le Volte,
Via S.Margherita 21 Loiano (Bo)
Tel. 051 6544040
www.palazzo-loup.it

Agriturismo Colliva

Loro sono Anna e Patrizia, mamma e figlia, e gestiscono questa attività da quasi trent'anni. Fanno assaggiare i classici "piatti della nonna", cercando di mantenere il più possibile e in maniera quasi minuziosa il sapore, l'odore e la sensazione che ti aspetteresti. Allevano animali di bassa corte (galline, polli, anatre, faraone e conigli) ma anche un gregge di capre e pecore, coltivano un orto senza pesticidi, hanno piantato ulivi e noccioli. E come ospiti in una casa privata anche qui "si mangia quel che c'è", con un menu concordato in anticipo con prodotti freschi di stagione ed effettivamente disponibili: una vera garanzia di qualità!

Agriturismo Colliva
Via Colliva 12, Sasso Marconi (Bo)
Tel. 051 841853 - 333 6805444
www.agriturismocolliva.it

Ristorante Il Postiglione

Se mangiare bene è il coronamento di una giornata di relax, scoprire un luogo storicamente unico come l'area Archeologica di Monte Bibele è "il" motivo per cui scegliere di venire in alta Val di Zena: l'energia prorompente della natura di questo sito e l'importanza delle popolazioni che lo hanno scelto come luogo in cui vivere saranno sicuramente motivo di discussione a fine escursione davanti agli ottimi piatti di cucina tradizionale (super le crescentine e la pasta fresca fatta a mano!) di questo ristorante classico che non delude mai.

Ristorante Il Postiglione,
Via Ugo Foscolo 9, Quinzano (Bo)
Tel. 051 654 6104
www.ristoranteilpostiglione.it

Agriturismo L'Isola del Sasso

Oltre ad essere un ristorante, ha molte storie alle sue spalle: quella di Floriano Cinti, uno dei viticoltori più noti del bolognese, che da anni con competenza e dedizione porta avanti la cultura del vino, e quella del Podere Isola, un'esperienza di vera e propria "comune" nel comparto dell'agricoltura che negli anni Settanta è stato uno dei simboli di Sasso Marconi.
Queste due storie che si intrecciano si possono ritrovare nei piatti, tradizionali e di grande qualità, e nel vino, prodotto nella cantina interna, proposti dell'agriturismo.

Agriturismo L'Isola del Sasso
Via Gamberi 50, Sasso Marconi (Bo)
Tel. 051 675 1646
www.florianocinti.it

Vecchia Trattoria Monte Adone

Avete presente quelle trattorie che sembrano ferme nel tempo ma che sono altrettanto indice di qualità? Questa è esattamente come ve la potete immaginare, piatti tipici, ottimi, con porzioni abbondanti garantiscono quella convivialità di un tempo che offre la pausa dalla quotidianità che attendiamo tutta la settimana. Per smaltire il (sicuro) lauto pranzo è consigliata la salita a Monte Adone!

Vecchia Trattoria Monte Adone
Via Castellazzo 4, Monzuno (Bo)
Tel. 051 677 5126
www.trattoriamonteadone.it

Agriturismo Rio Verde

Dal giovedì alla domenica, questo agriturismo offre davvero la possibilità di entrare in un mondo parallelo, perchè immerso nel verde di un bosco secolare a pochi chilometri da Bologna. I piatti di stagione, a chilometro zero, con ingredienti provenienti dalla stessa Azienda Agricola Biologica Rio Verde e da produttori locali, riportano alla tradizione della cucina territoriale. Un'ampia area bimbi e la possibilità di sostare per un pomeriggio all'aria aperta acquistando magari i prodotti per una merenda-picnic, chiudono in bellezza un luogo dove si sta bene, in cui tornare sicuramente più di una volta.

Agriturismo Rio Verde
Via Mongardino 8,
Sasso Marconi (Bo)
Tel. 051 6752513 – 366 1097435
www.agriturismorioverde.it

Agriturismo Parco della Chiusa

Un perfetto connubio tra gastronomia bolognese e specialità montanare lo offre questo nuovo agriturismo che si trova in un luogo veramente speciale: Parco Talon, poco distante dalla Chiusa (di origine medievale), patrimonio Unesco, gestito dalla Cooperativa Sociale e Agricola COpAPS, che dal 1979 si occupa di inclusione sociale di persone svantaggiate. Un'idea molto carina è anche quella di provare la formula picnic: il sabato e la domenica a pranzo viene fornito un pratico cestino da mangiare all'aperto con tigelle farcite, contorni, dolce e bibite.

Agriturismo Parco della Chiusa
Via Panoramica 36,
Casalecchio di Reno (Bo)
Tel. 348 5252452
www.agriturismoparcodellachiusa.it

Locanda Fienili di Campiaro

Pasta fatta a mano, prodotti di stagione e di qualità, ottimi davvero tutti i fritti, che vanno dalla polenta alla crema, tipicamente bolognese. Oltre ai piatti da provare, riconoscerete il profilo dei paesaggi grizzanesi di Giorgio Morandi, perchè situata di fronte alla Casa Museo Morandi, dove si trova lo studio in cui il pittore dipinse alcuni dei suoi quadri più famosi.

Locanda Fienili di Campiaro
Loc. Campiaro 112/C,
Grizzana Morandi (Bo)
Tel. 348 6608847
www.locandafienilidelcampiaro.it

Locanda Tre virtù

Un grande classico per chi soggiorna o passa da Sasso Marconi, perchè sinonimo di tradizione e qualità. Furono infatti addirittura i bisnonni degli attuali gestori (Gigetto e Clorinda) ad avviare questa attività i primi del '900, per poi tramandare la loro spiccata capacità di accoglienza alle figlie e ai nipoti. Oggi è ancora uno dei ristoranti di riferimento della zona, perchè mantiene il rispetto delle tradizioni gastronomiche e dei prodotti di stagione, abbinando un'ottima scelta di vini, tutti di qualità.

Tre virtù
Via Ponte Albano 97, Sasso Marconi (Bo)
Tel. 051 675 0182
www.locanda3virtu.it

E le sagre nell'Appennino Toscano?

Eccone alcune che non possono mancare nella vostra genda:

Dal Bosco e dalla Pietra
Firenzuola
(15 e 22 ottobre)

Smarronando e Svinando
Pietramala di Firenzuola
(15 e 22 ottobre)

Festa del Marrone
San Piero a Sieve
(8, 15 e 22 ottobre)

Fiera del Marrone Mugellano
Vicchio
(15, 21 e 22 ottobre)

Mostra mercato del Tartufo
Bianco e Nero
Barberino di Mugello
(29 e 30 Ottobre)

Una splendida mostra nel sottopasso di piazza Re Enzo, fino al 28 gennaio 2024

Bologna Fotografata

Testi di **Elena Boni**
Foto di **Cineteca di Bologna**

Visitare la mostra "Bologna fotografata" per un bolognese è come sfogliare l'album di famiglia. Luoghi, persone, eventi e soprattutto lo "spirito della città" emergono come realtà vicine, conosciute e quasi vive dalle tantissime immagini esposte nel rinnovato sottopasso di piazza Re Enzo.
Si comincia con un video che affianca le immagini storiche di luoghi cittadini alle fotografie degli stessi luoghi scattate in tempi recenti. Così il visitatore entra subito nel gioco del noto/non noto che lo prenderà per tutta la – lunga – durata della visita. La sensazione prevalente, infatti, è quella di ondeggiare fra ricordi e scoperte, cose ben note e famigliari e cose nuove e inattese: la curiosità si accompagna alla memoria e agli inevitabili paragoni con immagini già viste, magari nelle scatole di fotografie a casa dei nonni o su qualche rivista di storia locale. Sì, perché l'altro "gioco" in cui la mostra conduce piacevolmente è proprio quello tra la memoria pubblica, collettiva e la memoria privata: individuale, personale o famigliare. Andiamo con ordine.

IL PROGETTO

Nel 2017 – sembra una vita fa, con l'intermezzo della pandemia, ma sono passati solo sei anni – viene allestita nello stesso sottopasso una prima mostra di lancio del progetto "Bologna fotografata" a cura della Cineteca di Bologna (v. box di approfondimento). L'iniziativa piace ai bolognesi e alle istituzioni e viene implementata con l'ingresso di nuovi archivi e collezioni; la nuova mole di fotografie raccolte consente nel 2022 di riproporre una seconda edizione della mostra molto ricca, completa e caratterizzata da nuove chiavi di lettura. L'esposizione è curata da Giuseppe Savini, è promossa da Cineteca, Comune, Regione e Ministero della Cultura e vede la collaborazione di moltissimi archivi, studi, collezioni e dell'Università.

FOTO PER LA STORIA, STORIA DELLE FOTO

L'ordinamento principale resta quello cronologico: le fotografie esposte infatti partono dalla seconda metà dell'800 e proseguono fino agli anni '90 del '900, subito prima che si diffonda la fotografia digitale. Si può così seguire un secolo di storia dalla Bologna dell'età unitaria, con le sue mura e i suoi canali, verso la Grande guerra con il sindaco Zanardi e la creazione dell'Istituto Rizzoli per la riabilitazione dei feriti; poi l'epoca fascista e il tragico biennio di occupazione nazista dal 1943 fino alla Liberazione; gli anni del boom economico con Dozza e Dossetti e quelli della contestazione; la bomba del 2 agosto; infine i cambiamenti sociali, culturali e di costume dal 1980 al 1994. Una vera "linea del tempo fotografica" che consente di leggere la storia della nostra città e del suo "fuori porta", con alcune interessanti incursioni nelle vicende di provincia.
Se le foto aiutano a leggere e comprendere la storia della città, la mostra ha il pregio di illustrare anche la storia delle foto e della fotografia bolognese in particolare. Grade attenzione è riservata ai fotografi, dal "dilettante" Olindo Guerrini – che fu in realtà importantissimo testimone dell'epoca, anche attraverso i suoi scatti – ai numerosi studi fotografici che, a partire dal ritratto, si affermarono in città a fine Ottocento. Una su tutte, la coraggiosa impresa al femminile delle mademoiselle Angiolini: tre sorelle che aprirono un atelier in via Castiglione e ritrassero persino la regina Margherita. I primi pittori-fotografi e i reporter delle due guerre mondiali, i fotografi di posa e di giornalismo, i fotografi "impegnati" e professionisti, gli appassionati creatori di album famigliari ma anche gli amatori con il gusto di documentare la realtà: con una preziosa logica d'archivio, la mostra consente di conoscere anche chi sta dietro la macchina fotografica e in alcuni casi, perché abbia effettuato quel particolare scatto.
Segnaliamo infine una lodevole attenzione alla storia della tecnica fotografica. Sono esposti alcuni reperti come lastre, obiettivi, la simulazione di uno studio di posa, che permettono di gettare uno sguardo su come furono realizzati gli scatti in mostra. Per la gioia dei nonni, che possono finalmente spiegare ai bambini come si stampava una fotografia analogica; salvo poi scattarsi con il loro ultimo modello di cellulare un modernissimo selfie di famiglia dentro un antico studio fotografico.

Balanzone, inizio anni '70
N.G. Mazzanti
(Fondazione del Monte)

Piazza delle Mercanzie, anni '30
Fondo Paolo Bassanelli
(Cineteca di Bologna)

IL PORTALE

Il portale bolognafotografata.com promosso dalla Cineteca di Bologna è un grande archivio pubblico di immagini della città, costruito dalle istituzioni ma aperto alla partecipazione di tutti i cittadini. Il progetto costituisce una risorsa preziosissima per la storia della città, ma si rivela di facile utilizzo e anche molto divertente per tutti.

Donna a passeggio verso la basilica di San Petronio, 1890-1900
(O. Guerrini - Università di Bologna)

BOLOGNA, SOTTOPASSO DI PIAZZA ENZO DAL 12 MAGGIO 2023 AL 28 GENNAIO 2024

Orari:
Lunedì, mercoledì, giovedì, venerdì: ore 14-20
Sabato, domenica e festivi: ore 10-20
Martedì chiuso

Visite guidate: *domenica mattina ore 11 (in collaborazione con Bologna Welcome)*

I biglietti *sono acquistabili in Cineteca e on line inquadrando il qrcode*

Braccianti al comizio dell'on. Romagnoli
in piazza Malpighi, luglio 1956
(Fondo Enrico Pasquali – Cineteca di Bologna)

Scatto amatoriale, Gita fuori porta, Anni '50

Sette primati della città, dall'abolizione della schiavitù al portico più lungo senza dimenticare la prima donna al mondo ad ottenere una cattedra universitaria, per altro nell'Ateneo più antico di tutti

Questa è BOLOGNA

Testi di **Serena Bersani**

Bologna da record. Servirebbe quasi un Guinness dei primati tutto in chiave petroniana per contenere le eccellenze della città, i settori in cui primeggia, le invenzioni che le vengono attribuite, i luoghi e le idee che l'hanno resa e la rendono unica. Alcuni di questi primati sono notissimi, come l'università più antica o il portico più lungo del mondo, altri forse meno. Ne abbiamo scelti sette che spaziano un po' in tutti i settori e vogliamo partire dal record che ci rende più orgogliosi.

LA PRIMA CITTÀ AD ABOLIRE LA SCHIAVITÙ

Se la civiltà di un popolo si distingue sulla base del suo livello di libertà e, soprattutto, sulla capacità di rendere questa un bene comune e condiviso da tutti, Bologna tale primato può vantarlo a buon diritto. Il passaggio da schiavo a uomo libero è paragonabile a quello dall'inferno al paradiso e mai titolo di norma giuridica fu più azzeccato di quello con cui è passato alla storia il testo contenente questo provvedimento: "Liber Paradisus", il Libro del Paradiso. L'annuncio della liberazione dei quasi seimila servi della gleba presenti nel territorio di Bologna venne dato in piazza Maggiore il 25 agosto 1256 dal podestà Bonacorso da Soresina, lo stesso a cui è stato dedicato l'edificio del nuovo municipio realizzato da Mario Cucinella. Bologna fu quindi la prima città ad abolire la servitù. Per riscattare gli schiavi il Comune pagò quasi 54.000 lire bolognesi d'argento ai 379 signori che li possedevano. Il rovescio della medaglia era rappresentato dal fatto che, liberandoli, il Comune rendeva i servi della gleba cittadini come tutti gli altri e, pertanto, sottoponibili al pagamento di tasse e gabelle. Ma la libertà, si sa, non ha prezzo.

L'UNIVERSITÀ PIÙ ANTICA

L'essere l'università più antica del mondo (o quanto meno del mondo occidentale), con i suoi novecento anni suonati, è solo uno dei tantissimi record dell'Alma Mater Studiorum, che ha rappresentato ed è tuttora uno dei perni della vita cittadina sotto il profilo culturale, economico e sociale. Dall'anno di grazia 1088 questa "madre prolifica degli studi" ha formato scienziati, filosofi, studiosi, professionisti di ogni branca dello scibile, moltissimi dei quali passati alla storia. Ma il vero primato, più ancora che nella longevità, consiste nel metodo che distinse per prima l'Università felsinea: l'essere libera da condizionamenti di potere religioso e temporale e l'essere aperta a tutti, bolognesi e stranieri, studenti di tutte le classi sociali.

LA PRIMA DONNA A OTTENERE UNA CATTEDRA UNIVERSITARIA

E, a proposito di primati dell'Ateneo, non si può non ricordare quello conquistato da Laura Bassi, la prima donna al mondo a ottenere una cattedra universitaria, in un secolo sì illuminato come il Settecento ma in cui i lumi stavano saldamente nelle mani degli uomini. Si consideri che Laura a poco più di vent'anni già insegnava filosofia nelle sale dell'Archiginnasio. Uno scandalo, per l'epoca, vedere in cattedra una donna coetanea dei propri studenti, al punto che dovette intervenire il cardinale Lambertini per mettere a tacere i diffusi malumori. Dopo essersi sposata con il dottor Giuseppe Veratti, che sempre l'assecondò nel suo voler proseguire gli studi di matematica e fisica sperimentale, aprì una scuola direttamente in casa diventando punto di riferimento per studiosi e filosofi di tutta Europa. Per non farsi mancare nulla, Laura Bassi ebbe anche dodici figli e a tutti loro si dedicò amorevolmente. Altro che Wonder Woman.

LA MERIDIANA PIÙ LUNGA

Da secoli segna il trascorrere del tempo all'interno della basilica di San Petronio. Ogni giorno un raggio di sole entra dal foro praticato nella volta a 27 metri di altezza e interseca la linea tracciata nel 1655 sul pavimento tra la navata centrale e quella di sinistra dal matematico, ingegnere e medico Giovanni Domenico Cassini, che fu professore di astronomia a Bologna prima di diventare direttore dell'Osservatorio astronomico di Parigi. Quella calpestata da generazioni di bolognesi, che con i suoi 67 metri rappresenta esattamente la seicento millesima parte della circonferenza terrestre, è a tutt'oggi la meridiana più lunga del mondo all'interno di un edificio.

IL PORTICO PIÙ LUNGO

Se Bologna è conosciuta ovunque come la città dei portici, il portico più lungo al mondo può essere solo qui. Si tratta di un'opera faraonica, frutto dell'impegno e dell'ostinazione dei bolognesi, il tratto di porticato di 3,796 chilometri che si inerpica dal Meloncello fino alla basilica della Madonna di San Luca, sulla cima del Colle della Guardia. Con i suoi 166 archi e 15 cappelle, venne costruito tra il 1674 e il 1793 per proteggere dalle intemperie chi andava in pellegrinaggio. Ciò avvenne grazie ai tanti cittadini che concorsero alle ingenti spese per la realizzazione dell'opera e agli ancor più numerosi bolognesi che formarono una lunghissima catena umana per portare, attraverso il "passamano", i materiali necessari per la costruzione del tratto collinare. A dimostrazione della consapevolezza che, mettendo insieme le forze e unendosi nell'intento comune, si possono superare anche gli ostacoli più ostici.

LA PIÙ ANTICA LEGGE A TUTELA DI UNA SPECIALITÀ ALIMENTARE

Dici Bologna in ambito alimentare e subito pensi a lei: la mortadella, la "Bologna" per antonomasia. Il prelibato salume di casa nostra deriverebbe il nome originale dal fatto che, prima dell'utilizzo del pepe, la carne di maiale veniva condita con bacche di mirto oppure – altra versione – dal fatto che la stessa veniva schiacciata in un mortaio. Comunque sia, in tempi in cui ormai ogni prodotto e specialità alimentare è tutelato da marchi Dop, Doc, Igp o Stg (specialità tradizionale garantita, per ora in Italia appannaggio solo della mozzarella e della pizza napoletana), può apparire scontato che la mortadella abbia norme specifiche a tutela. Se non fosse che il roseo insaccato è tutelato fin da XVII secolo. Anzi, a protezione della mortadella, Bologna vanta la più antica legge al mondo che codifica la produzione di una specialità alimentare. Il 24 ottobre 1661, infatti, il legato pontificio cardinale Girolamo Farnese legiferò in tal senso proprio come oggi si fa contro le contraffazioni, emanando il "Bando e provisione sopra la fabbrica delle mortadelle e salami" che disciplinava la ricetta (vietato l'utilizzo di carni diverse dal maiale), l'approvazione da parte della Compagnia dei Salaroli e la rendicontazione del numero di mortadelle vendute. Inoltre, Bologna rivendica anche l'invenzione dell'affettatrice, che le enciclopedie attribuiscono al macellaio olandese Wilhelm Van Berkel nel 1898, quando invece nella patria delle mortadelle dal 1875 il salumiere Alessandro Forni utilizzava nella sua fabbrica di Corticella una macchina fatta realizzare apposta per il taglio "industrializzato" del salume, che poi spediva in tutto il mondo in scatole di piombo a tenuta stagna.

LA TORRE PENDENTE PIÙ ALTA AL MONDO

Quando si pensa a una torre pendente il primo pensiero va a quella di Pisa, poi semmai alla Garisenda, che però è notoriamente più bassa. E invece la torre pendente più alta del mondo i bolognesi ce l'hanno proprio sotto gli occhi, anzi sopra le teste, perché è l'Asinelli con i suoi 97,20 metri. Certo, affiancata alla stortissima Garisenda, l'Asinelli sembra quasi dritta e invece anche lei pende di 1,3° (pari a 2,32 metri, che non è proprio uno scherzo) verso ovest. La seconda torre pendente più alta al mondo è quella del Big Ben di Londra, che però pende solo di 0,2° e, se si considera che è stata costruita nel 1858 mentre la Garisenda è lì dal 1119, è evidente che non c'è gara. Ma siccome il primato della torre pendente più alta non ci bastava, Bologna ha affiancato anche quello della torre più pendente in Italia, soffiando il posto per pochissimo a quella di Pisa: la Garisenda pende infatti di 4°, mentre la pendenza del celebre monumento pisano si ferma 3,97° (il primato mondiale è quello del campanile della chiesa di Suurhusen, in Germania, pendente di ben 5,19°). Quando si dice il campanilismo.

Con l'incoronazione di Carlo V in San Petronio si apre la stagione del Barocco

Il Parmigianino e la fine del Rinascimento

Testo di **Gian Luigi Zucchini**

Da qualche tempo si sono chiuse a Ferrara e a Bologna due importanti mostre, dedicate al Rinascimento nelle due città emiliane, movimento che ebbe esiti strepitosi nella pittura e cultura ferrarese (Rinascimento a Ferrara – Ercole de' Roberti e Lorenzo Costa); e lo stesso sarebbe avvenuto anche a Bologna (e ne è stato esempio la quasi coeva mostra bolognese, intitolata Giulio II e Raffaello. Una nuova stagione del Rinascimento) se il bellicoso papa Giulio II della Rovere non avesse promosso, con l'aiuto di parte dell'aristocrazia bolognese, la fine della signoria dei Bentivoglio, che stava trasformando una città ferrigna e medioevale come Bologna in un centro di ampio respiro culturale ed artistico.
E proprio da queste mostre, e dalle numerose citazioni storiche in esse contenute, si deduce il grande mutamento avvenuto in queste ed in altre città italiane con il Rinascimento, e si ha nel tempo stesso la documentazione della sua decadenza e della sua fine, anche riflettendo sull'aspetto visivo, deducibile dalle numerose opere di pittura sparse in palazzi e chiese di quel periodo che va appunto dall'inizio del Quattrocento alla metà circa del Cinquecento.
Grandi fatti avvengono in questo scorcio di tempo: dalla Riforma luterana alla Controriforma cattolica, dall'emergere artistico e socio-economico di Firenze e dei Medici, soprattutto di Lorenzo 'il Magnifico' e della sua politica, alla scoperta dell'America, dalle guerre per la supremazia in Europa tra la Francia (con il re Francesco I di Valois) e la Spagna (con Carlo V d'Asburgo), al conseguente 'sacco' (o saccheggio) di Roma da parte dei Lanzichenecchi, in gran parte luterani, alla conseguente e devastante pestilenza che nella torrida estate di quell'anno (1527) portò via gran parte dei romani e degli stessi soldati invasori, oltre ad altri fatti meno rilevanti ma non

San Rocco e un donatore - Pamigianino - Collezione San Petronio.
Sotto, la Basilica di San Petronio.

Autoritratto entro uno specchio convesso, 1524, Vienna, Kunsthistorisches Museum.

per questo meno importanti, come la fuga da Roma - a causa del 'sacco' - di molti degli artisti che lì si trovavano per committenze avute dalla Santa Sede o da famiglie aristocratiche. Alcuni di essi furono anche presi e imprigionati, come il Rosso Fiorentino, o addirittura uccisi. Molti altri fuggirono: tra questi Francesco Mazzola, detto il Parmigianino (1503 -1540). Giovanissimo ancora (siamo nel 1527, e l'artista aveva 24 anni), pensa di riparare a Parma, ma si ferma a Bologna sia per riprendersi un po' dalla fuga, sia per rimediare qualcosa prima di ritornare alla propria città natale. E qui ha subito una committenza importante: una pala di grandi dimensioni per ringraziamento della fine dell'epidemia, che si trova nella basilica di San Petronio nell'VIII cappella a sinistra, e che rappresenta San Rocco e un committente, con un cane ai piedi del santo perché, secondo la tradizione, l'animale gli portava il cibo nel periodo di isolamento dovuto alla malattia. Il santo è raffigurato in grandi dimensioni, e mostra la coscia destra dove si nota il bubbone della peste, da cui poi guarì e per questo era considerato protettore degli appestati. Oggetto di grande devozione per lunghi secoli, in particolare nei periodi di maggiore intensità del morbo, san Rocco è qui dipinto con estrema eleganza formale, tipica di quello stile definito poi manierismo. Questa opera è però connotata da una raffinatezza tutta particolare, personalissima dell'artista, che denota un mutamento di stile non soltanto artistico ma di idee, prefigurazione di quel rinnovamento pittorico e culturale rappresentato proprio qui a Bologna dai Carracci e dall'Accademia degli Incamminati, da essi fondata: un nuovo itinerario da percorrere nell'invenzione non soltanto artistica ma anche culturale intesa entro i vasti orizzonti della storia, che si rinnovava nella successione delle progettualità e delle esperienze.
Poco distante, nella XII cappella detta 'delle Reliquie', sulla parete di destra si trova una bella 'Annunciazione' dipinta nel 1560 dal veronese Domenico Rizzi, detto il Brusasorci, che raffigurò in un affresco nel Palazzo Ridolfi di Verona il famoso corteo in cui il papa Clemente XII incoronò imperatore del Sacro Romano Impero Carlo V, re di Spagna, nella basilica di san Petronio. In quella occasione Bologna, data l'importanza dell'evento, venne definita 'caput mundi', per la concomitante presenza di due sovrani il cui dominio si estendeva nelle diverse parti del mondo: uno, il Papa, capo della Chiesa Cattolica, cioè universale; l'altro, Carlo V, l'imperatore nel cui impero 'non tramontava mai il sole', avendo la Spagna possedimenti in Europa e nelle Americhe.
Con questo evento si può dire che ebbe fine lo splendido e molto conflittuale periodo del Rinascimento e cominciava un'epoca nuova della storia: si apriva la straordinaria stagione del barocco, con la grande musica di Bach e di Händel, la folgorante pittura di Caravaggio, il teatro di William Shakespeare, le scienze di Galileo. E, in questo campo, anche Bologna continuava nella ricerca e nello studio, con Marcello Malpighi medico e biologo, e le più modeste ma tuttavia importanti produzioni musicali di Adriano Banchieri e di Giacomo Antonio Perti con altri musicisti della Cappella Musicale di San Petronio, mentre in letteratura emergeva la popolare originalità di Giulio Cesare Croce con il suo Bertoldo.
L'addio al Rinascimento, diversamente da altri luoghi di furiosi conflitti e funeste carestie, a Bologna non poteva essere più fastoso e solenne di così, salutato nell'ultima importante presenza in campo politico dalla "grande cavalcata" di Carlo V imperatore e la costruzione del Palazzo dell'Archiginnasio, centro mondiale dell'Università e delle prime importanti ricerche scientifiche e culturali.

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

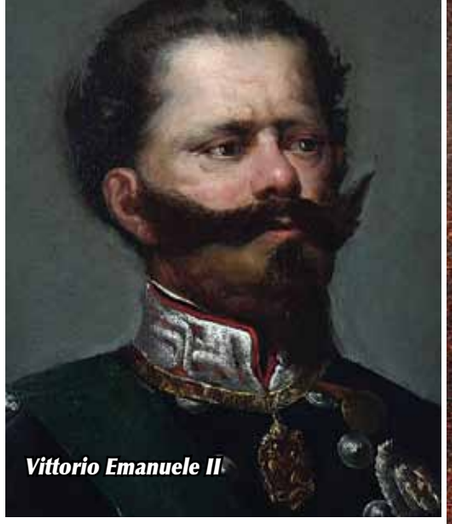
Dell'autore - VERSO L'ALTRA PARTE DEL CIELO

Verso l'altra parte del cielo", è un romanzo edito da Edizioni Efesto. Vittoria, 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 lei 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. Il libro si può ordinare in libreria o trovare nei principali store on line e riceverlo comodamente acasa. Il costo di copertina è di 16.50 euro.
INFO: www.edizioniefesto.it

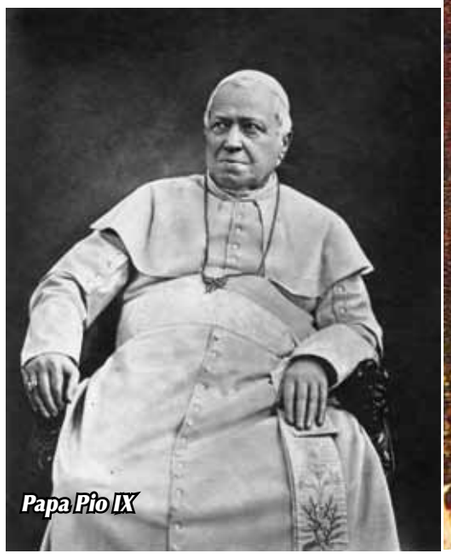
Nel 1860 i sacerdoti di San Petronio, devoti a papa Pio IX, si rifiutarono di cantare il Te Deum per Re Vittorio Emanuele II in visita in città. La Prefettura fu costretta a reclutare sacerdoti dalla provincia promettendo soldi e prebende ma il risultato non fu quello sperato

"NESSUNO CANTI PER IL RE!"

Testi di **Gianluigi Pagani**



Vittorio Emanuele II



Papa Pio IX

La vista del Re in San Petronio - dipinto del pittore Carlo Bossoli tratto da Religione, Politica e Città di Mario Fanti

Bologna ha recentemente festeggiato la ricorrenza del maggio 1860, quando Vittorio Emanuele II ha visitato la città di Bologna. Vi è stata anche un'importante mostra al Museo civico del Risorgimento dal titolo "Arriva Vittorio Emanuele! Dai festeggiamenti del 1860 alle celebrazioni del 1888", a cura di Mirtide Gaveli e Otello Sangiorgi.
La famiglia reale arrivò infatti a Bologna il 1 maggio 1860, in un clima di grande partecipazione popolare, e rimase fino al 4 maggio. Le cronache raccontano dell'ingresso trionfale, insieme al ministro Luigi Carlo Farini, accolti dal sindaco Luigi Pizzardi, in mezzo ad un bagno di folla. Vi fu anche un ricevimento con festa da ballo nel Teatro Comunale con il buffet allestito dalla pasticceria Majani che si protrasse fino all'alba. Ed infine il pellegrinaggio a San Luca. Ma prima di tutto la preghiera in San Petronio con la recita del Te Deum…

e qui iniziarono i problemi.
Il Capitolo di San Petronio (ossia l'insieme dei tanti sacerdoti che gestivano la Basilica) era formato, in gran parte, da preti più vicini allo Stato Pontificio, devoti a papa Pio IX, che mal vedevano la nuova famiglia reale. Tutti i sacerdoti presenti in Basilica, tranne due, avvertiti della visita del Re Vittorio Emanuele, infatti decisero di "…restare passivi e non intimare alcuna sessione", come riportano i verbali del Capitolo di San Petronio.
Il Re entrò in città da Porta Santo Stefano. Sarebbe dovuto arrivare alla sera, ma in realtà alle ore 15 era già in città, ricevuto solo dal Generale Malvezzi e da pochi altri ufficiali, mentre il sindaco e le altre autorità lo raggiunsero direttamente in Basilica. Entrato in chiesa, il Re si genuflesse davanti all'altare e gli venne cantato il Te Deum (importante inno liturgico di ringraziamento che solitamente si canta il 31 dicembre di ogni anno).
Ma tutti i sacerdoti di San Petronio erano in "sciopero" e, per protesta nei confronti del monarca, si erano dati malati ovvero si erano allontanati da Bologna. La Prefettura fu costretta pertanto a reclutare altri sacerdoti (promettendo soldi e prebende varie) dai comuni della provincia di Bologna, dalla montagna e perfino dalla vicina Toscana.
Ma questa "accozzaglia" di sacerdoti non aveva mai cantato insieme (alcuni erano anche stonati o non conoscevano la musica). Per cui il risultato fu pessimo, nonostante "…si disse nei pubblici fogli della Rivoluzione che l'eletta del clero avea in San Petronio accolto e festeggiato Sua Maestà… Bugia più madornale non potea dirsi!" (atti dell'Archivio di San Petronio).
Secondo lo storico bolognese Mario Fanti ("Religione, Politica e città – memorie di fatti accaduti nella Basilica di San Petronio nei primi anni dell'Unità d'Italia", Editore Fabbriceria di San Petronio, Bologna), infatti, solo due sacerdoti di San Petronio rimasero ad omaggiare il Re, esattamente il canonico Cesare Pasi ed il priore Giovanni Battista Bontà. Il canonico Pasi, fin dal 1849, si era distinto perché girava per Bologna indossando la fascia tricolore e spesso aveva sguainato la spada durante la resistenza agli austriaci. Il priore Bontà era invece professore di filosofia e matematica al Seminario Diocesano e fu incaricato di leggere un devoto messaggio di saluto al Re prima della recita del Te Deum in Basilica: "Sire, dappoichè la Provvidenza dispose che queste provincie delle Romagne avessero a passare sotto il dominio di Vostra Maestà ed a formare parte integrante della Monarchia, noi umili sacerdoti della Chiesa di Bologna, chinando la fronte ai voleri di Dio ne adorammo i segretissimi imperscrutabili giudizi".
Alla fine della lettura il Re chiese però una copia del discorso che il priore Bontà non gli volle dare subito, dicendo che l'avrebbe fatto avere il giorno seguente, dopo averlo sistemato e scritto in bella copia. Allora il Re Vittorio Emanuele "…glielo prese di mano e diede al clero una bellissima voltata di spalle". I rapporti quindi non erano idilliaci, neppure con i sacerdoti "amici". Si dice che avesse strappato il foglio dei saluti dalle mani del sacerdote perché aveva timore che lo stesso lo pubblicasse modificato nei giorni seguenti, "…secondo al loro testa, per salvare capra e cavoli… ma il tratto loro usato dal Re rese vana questa doppiezza", si legge nei resoconti della Basilica di quei giorni.
Per questo loro "tradimento" i due sacerdoti della Basilica ricevettero un cospicuo compenso dalla Prefettura per la celebrazione della Messa ed il canto del Te Deum, una pensione mensile di 80 franchi ed il Bontà fu anche eletto nella Congregazione di Carità e divenne cappellano del Liceo Comunale e conquistò altri importanti incarichi. Anche il Pasi ebbe sussidi e prebende.
Negli anni successivi i due sacerdoti si pentirono di questa loro scelta, e nel 1865 chiesero scusa alla Chiesa, ritrattarono le loro opinioni patriottiche e ritornarono all'interno della gerarchia ecclesiastica, conservando "la loro qualifica canonicale – racconta Mario Fanti – previo un periodo di esercizi spirituali".
Gli stessi due sacerdoti, alcune settimane dopo il Te Deum, intervennero comunque presso il Re per chiedere la grazia per il Primicerio di San Petronio, monsignor Gaetano Ratta, che era stato arrestato per aver reso noto al clero il divieto del canto del Te Deum per ordine di Roma. Poi Ratta venne condannato a tre anni di reclusione e a 2mila lire di multa, ma il Te Deum non lo cantò mai. Anche gli altri sacerdoti nel "…giorno 1 maggio fecero vacanza dal coro… e dalla città dove temevano qualche insulto per essersi rifiutati di accogliere Sua Maestà; dei Canonici andarono in campagna!".

Vuoi pubblicizzare la tua attività su questa rivista?

Tel: 334 8334945

E-mail: distribuzione.vallibolognesi@gmail.com

Scascoli dal medioevo ai giorni nostri attraverso le pagine dei libri di storia

Alle origini di SASSICASCULI

Testi di **Romano Colombazzi**

Borghetto La Valle - foto di Luigi Fantini

Mai nome fu così "azzeccato" da parte della toponomastica romana per questa località. Il termine "Sassicasculi" si riferisce all'insediamento della chiesa di Santo Stefano di Scascoli che si trova sopra ad un'erta collina alla destra del torrente Sàvena, di fronte a Monte Rumici. Su questa collina, formata da depositi alluvionali quaternari costituiti da ghiaie e sabbie cementate, sono stati costruiti sia la chiesa che il cimitero e si sono avuti nei secoli numerosi crolli di questi depositi che hanno "forgiato" il termine "Sassiscasculi", sasso che cade.

Non è stato invece oggetto di fenomeni erosivi il sottostante Borgo della chiesa denominato "La Valle" di chiara origine medievale (a valle della chiesa), costituito da una piazza con un "quadrivio" di strade al centro e da case a torre che limitavano un tempo la piazza e che costituivano, con opportuni serragli posti tra le case a torre, un "fortino" contro le invasioni barbariche.

Dalla piazza, con un pilastrino votivo del 1873 al centro, si diramavano quattro strade: la prima centrale che portava e porta direttamente alla chiesa; la seconda a destra (oggi denominata Via Della Serra) che raggiungeva il Molino di Scascoli; la terza leggermente a sinistra della piazza (oggi ridotta ad un sentiero) che raggiungeva la località La Fornace e la quarta, a sinistra, che congiungeva la frazione dell'Anconella. Molti sono gli scrittori che nel tempo hanno raccontato questo borgo caratterizzato da un paesaggio "morandiano" e ne riportiamo alcuni testi in ordine cronologico.

Dal *"Dizionario corografico, georgico, orittologico, storico della Montagna e Collina del territorio bolognese"* scurito da Serafino Calindri a fine '700, si legge: *"Scascoli, Comune e Parrocchia composta di 300 anime divise in 56 famiglie. San Giuseppe alla Torre di S.Paolo è l'Oratorio unico che si trova nel distretto di questa Chiesa e appartiene ai padri Barnabiti di San Paolo in Bologna che qui possiedono un'Impresa. Arena e tufo arenario è il suolo di questo territorio sul quale si raccolgono un anno per l'altro moltissima uva, moltissima frutta, molta ghianda, pochi boschi di legna da fuoco, molti castagni, molto fieno, molta seta, pochissima canapa, tre misure circa di grano e 2 o 3 di marzatelli che si seminano. Vivono qui parte dell'anno un fabbro, un Muratore, un Calzolaio, un Falegname, un Molinaro. L'aria è delle migliori, non raggiungendo il numero annuo di morti adulti a più di 2. Come Massaria o Comune comprende sotto l'Anconella. Sono suoi borghi: Campione di famiglie 5, Colle di famiglie 4, Farnè di famiglie 5, La Valle di famiglie 14".*

E ancora in *"Dalle Chiese parrocchiali della Diocesi di Bologna"* del 1849 si legge: *"Poco distante dalla destra riva del Savena, a 17 miglia circa da Bologna, percorrendo la Via di Toscana fuori porta San Stefano, è posta la chiesa di Scascoli, in luogo di monte quant'altri mai salubre ed ubertoso. Non abbiamo di questo Distretto più antica memoria al di là del 1223, ricavata da un rogito di Ubertello riguardante una permuta di un appezzamento di terreno tra Rodofeno di Guidotto da Scascolo col Massaro dell'Ospedale di Livergnana e Albertino di Bellondino dello stesso luogo. Nel 1249 Scascoli aveva 32 fumanti e fu tassata di 36 uomini per la spedizione contro Modena; nel 1286 ebbe un estimo di lire 1.638. Nel 1305 si raccoglie come questo luogo pagasse omaggio con tanti altri alla famiglia Lojani. Esisteva certamente in questo luogo un Castello, ma da chi edificato, come e quando e da chi distrutto s'ignora, potendosi soltanto dedurre del luogo ove esisteva dal nome di una Località chiamata oggi Costa del Castello, o La Fossanza. Nel 1378 questa Chiesa col titolo di San Stefano di Sassichascoli era annotata come dipendente dal Plebenato di Barbarolo. In seguito si trova indicata sotto due titoli e cioè dei Santi Stefano e Martino fino al 1508 e non più oltre. Alla fine del XIV secolo la Chiesa è in stato di minacciante rovina e risistemata dal vigilante zelo e generosità del M.R.D. Giovanni Francia che la governò dal 1678 al 1714 e che s'accinse a ricostruirla interamente. Egli diede inizio ai lavori nel 1684 e la completò nello spazio di 10 anni. La chiesa è lunga 48 piedi e larga 14. L'Ordine è toscano misto, costruito a volte reale con 3 altari. Il maggiore è isolato e la tavola di fondo rappresenta il Santo Protomartire Stefano titolare della Chiesa unitamente a San Martino e S. Antonio da Padova e sull'alto la Beata Vergine col Bambino; orna questo altare un vaghissimo Tabernacolo ad intaglio di legno dorato. I due altari minori sono: quello a destra dedicato alla Madonna del Rosario e quello a sinistra al Patriarca San Giuseppe che era di ragione dei RR.PP. Barnabiti. Avvi questa Chiesa un oggetto ben raro, di squisita eleganza di lavoro è cioè il Sacro Pergamo. Bella è pure la Sacrestia, in sintonia con la vaghezza della chiesa, opera dell'attuale suo degno Parroco Pietro Tamburi. Al restauro del campanile fu posto mano nell'anno 1676, prima che fosse ricostruita la Chiesa e fu innalzato fino a 60 piedi (bolognese cm. 38) e fornito di 4 campane. Un solo Oratorio venne poi eretto dai PP. Barnabiti di San Paolo in Bologna in luogo detto alla Torre dei Barnabiti e fu dedicato alla Beata Vergine di proprietà in seguito di Luigi Borghi. Un altro Oratorio dedicato a Santa Maria Maddalena si trova al Molino di Scascoli di proprietà di Valentino Casali. La Parrocchia composta di 600 anime confina con le Parrocchie di Livergnano, San Ansano, Monte Rumici, Bibulano, Monzuno e Barbarolo. È sotto la giurisdizione del Governo di Lojano".*

Infine, si legge nel libro *"L'Appenino Bolognese, descrizione itinerari"*, pubblicato nel 1881 per Arnaldo Forni Editore: *"Al luogo detto Cà della Guardia si trova sulla destra una strada mulattiera per la quale si arriva a Scascoli, impiegandovi di tempo 35 minuti. La chiesa sacra a Santo Stefano è a poca distanza dalla riva destra del Savena. Le prime notizie su cotesto luogo si hanno nel 1223 e siccome si trova nelle vicinanze una località detta Costa del Castello od anche La Fondazza, così si vuole che qui sia esistita una antica Rocca. A 10 minuti di distanza dalla chiesa vi sono alcune case ed il luogo è detto Valle di Scascoli; ivi si trovano un'osteria, una salsamenteria ed uno spaccio di sali e tabacchi. Da entrambi questi luoghi sono visibili sul versante opposto del Savena, Monte Rumici, Monte Adone, Brento e Monte Venere".*

SCASCOLI nella storia

Secolo XVII – La famiglia del Conte Cesare Mattei era originaria di Scascoli. Nel Catasto Boncompagni del 1785, in varie località di Scascoli, circa 30 fumanti sono riferiti alle varie famiglie Mattei, tutti piccoli possedimenti di poche tornature variamente coltivate in località Farné.

1816 - Pier Paolo di Scascoli è uno scrittore che pubblica «Studi romagnoli nel periodo napoleonico»

1849 - Stato Pontificio – Fabbri Giuseppe di Scascoli ottiene 114 voti per essere eletto tra i Rappresentanti del Popolo all'Assemblea Nazionale dello Stato Pontificio.

1852 - A Scascoli ci sono 457 Abitanti in 81 Famiglie e 8o Case.

1900 - I Conti Masetti del ramo toscano sono i proprietari di Villa Croci e Villa La Torre. I Masetti venderanno le due ville e 14 poderi attorno a Scascoli al Gr.Uff. Manaresi Aurelio nel 1940.

IL NIDO DELLA VALLE

A Scascoli ha sede l'Associazione culturale "IL NIDO DELLA VALLE"' che promuove eventi culturali a 360° per il piacere della cultura e che svolge anche ricerche storiche sui luoghi della valle del Sàvena. Nel 2018 ha pubblicato il libro di Romano Colombazzi: "Alla scoperta dei castelli perduti nelle Valle del Sàvena". Dalle ricerche storiche, inoltre, si è appreso che il grande regista americano Fred Zinnemann, nel 1951, ha donato a questo paese un incredibile documento storico, fissando sulla pellicola del film "Teresa", persone, architetture e paesaggi del dopoguerra. (Alcuni attori del film sono: Anna Maria Pietrangeli, Jon Ericson, Patricia Colline, Ave Ninchi, Franco Interlenghi).

Diamo vita alle emozioni

Hotel-Ristoranti
Cerimonie ed eventi
Congressi

Via Santa Margherita, 21
40050 Loiano Bologna
Tel.: 051 6544040 info@palazzo-loup.it

www.palazzo-loup.it

Palazzo Loup
★ ★ ★ ★

Fino a febbraio alla Pinacoteca Nazionale di Bologna una nuova esposizione dedicata al rapporto tra Giovanni Francesco Barbieri e i suoi collaboratori più fidati

IL GUERCINO

Testo di **Carmen Santi**

La pittura bolognese sta vivendo una stagione di rinnovato interesse anche a livello internazionale, come testimoniano le mostre di successo dedicate quest'anno a Guido Reni (Städel Museum di Francoforte e Museo del Prado di Madrid) e a Lavinia Fontana (National Gallery of Ireland di Dublino). Tra i principali protagonisti della tradizione artistica bolognese ed emiliana è anche Guercino, al secolo Giovanni Francesco Barbieri (Cento 1591 - Bologna 1666), cui la Pinacoteca Nazionale di Bologna dedicherà una mostra in programma dal 28 ottobre 2023 all'11 febbraio 2024.

Curata da Barbara Ghelfi e Raffaella Morselli, l'esposizione intende analizzare il rapporto di Guercino con i suoi collaboratori più fidati, con l'obiettivo di chiarire le dinamiche professionali, artistiche e imprenditoriali che hanno caratterizzato il successo del suo studio artistico. *"Gran disegnatore e felicissimo coloritore"* lo definì il contemporaneo Ludovico Carracci e i numerosi schizzi grafici stesi dall'artista per lo studio di figure e composizioni documentano il continuo lavorio che contraddistingueva la genesi di ogni sua opera sin dal progetto iniziale.

La prima sezione della mostra sarà incentrata proprio sul modus operandi di Guercino e sul suo processo creativo, attraverso l'analisi di alcune delle sue più importanti pale d'altare conservate alla Pinacoteca Nazionale di Bologna, recentemente sottoposte ad approfondimenti tecnico-diagnostici effettuati dal Laboratorio Diagnostico per i Beni Culturali del Dipartimento di Beni Culturali dell'Università di Bologna (Campus di Ravenna) nell'ambito del progetto "Guercino. Oltre il colore". Quello di Guercino divenne ben presto un brand di successo e più cresceva la sua notorietà sul mercato locale, più aumentava la mole delle commissioni al punto da obbligare il pittore, in società col fratello Paolo Antonio, ad organizzare in maniera puntuale e rigorosa il lavoro nel suo studio, incentivando i suoi collaboratori più stretti (oltre al fratello Paolo Antonio, Bartolomeo, Cesare e Benedetto Gennari) a specializzarsi nella pratica di generi artistici differenti per velocizzare e differenziare la produzione. Ogni pittore dello studio, perciò, aveva compiti ben precisi e alcuni di loro potevano accettare commissioni in autonomia sia per collezionisti privati, sia per altari pubblici, producendo sia opere originali, sia copie di qualità decisamente alta, per le quali non è da escludere la mediazione dello stesso Guercino.

Nella seconda parte dell'esposizione è quindi indagato in maniera sistematica l'apporto specifico delle diverse personalità gravitanti attorno al Guercino e responsabili, con lui, del successo dell'impresa familiare, offrendo un ampio quadro di lettura del carattere aziendale dello studio del maestro tra Cento e Bologna, dove l'esecuzione e la vendita di copie seguiva precise strategie commerciali che interessavano anche i clienti e i collezionisti, sempre attenti ai cambi di quotazione di quadri fatti alla maniera del Guercino. Elemento fondamentale per la conoscenza dell'attività dello studio pittorico Barbieri è il "Libro dei Conti", formidabile strumento amministrativo la cui compilazione era demandata a Paolo Antonio Barbieri, oggi conservato presso la Biblioteca dell'Archiginnasio di Bologna e che sarà esposto in mostra accanto alle opere del maestro.

Particolare spazio sarà dato infine all'opera di Benedetto Gennari, nipote di Guercino ed erede dell'attività di famiglia, che divenne un esperto ritrattista e, sospinto dalla fama dello zio, nella primavera del 1672 iniziò un ventennale soggiorno presso le corti di Francia e Inghilterra, prima di tornare a Bologna dove morì nel 1715.

L'esposizione "Guercino nello studio" si inserisce in un più ampio piano di iniziative che nel nome di Guercino coinvolgerà siti e musei della città metropolitana di Bologna e dell'intera regione Emilia-Romagna, che in autunno vedrà anche la riapertura al pubblico della Pinacoteca di Cento dopo il terremoto del 2012.

Madonna del Passero (1615-1616)
Bologna, Pinacoteca Nazionale
© Ministero della Cultura – Pinacoteca Nazionale di Bologna

San Guglielmo riceve l'abito monastico (1620)
Bologna, Pinacoteca Nazionale
© Ministero della Cultura – Pinacoteca Nazionale di Bologna

LE DATE DELLA MOSTRA
Guercino nello studio
Pinacoteca Nazionale di Bologna
28 ottobre 2023 – 11 febbraio 2024
Da martedì a domenica e festivi: ore 9 - 19
Lunedì chiuso
www.pinacotecabologna.beniculturali.it

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

Il più bel ricordo di Carlo Mazzone al Bologna è la splendida cavalcata in Uefa del 1999, interrotta solo a un passo dalla finale. Storia di un grande scopritore e motivatore di talenti

L'ultima corsa di Carletto

Foto **Archivio Bertozzi**

Gli volevamo bene davvero, al Sor Magara. Anche nella sua ultima vita da nonno, quando faticavamo a immaginarlo lontano dal calcio che era stato la sua vita. Anche quando cedevamo alla tentazione di definirlo "tecnico ruspante", rivedendo la folle corsa verso la tifoseria dell'Atalanta, dopo che RobyBaggio, uno dei suoi campioni del cuore, quelli che solo lui riusciva a comprendere, aveva pareggiato i conti che non tornavano al suo Brescia poco prima del fischio finale di un derby come al solito infuocato. Soprattutto sugli spalti, da dove quel 30 settembre 2001 i tifosi bergamaschi lo avevano insultato pesantemente per novanta minuti, e lui, mentre il Divin Codino trascinava la truppa verso un'incredibile rimonta, li aveva sfidati alla sua maniera: «Se fàmo tre a tre, vengo sotto la curva». Detto, fatto: una promessa è una promessa. Tutta colpa «del mio fratello gemello, che perde la testa e me fa fà ste figure…»

MAESTRO

Altro che ruspante: Carlo Mazzone conosceva il calcio e sapeva insegnarlo. Parlava la stessa lingua di certi talenti inimitabili, e loro lo sentivano vicino come un padre. Da Totti, «er ragazzino» che lui aveva lanciato nella Roma, allo stesso Baggio, «un amico che mi faceva vincere le partite», e che in realtà grazie a lui aveva vissuto la sua ultima, meravigliosa giovinezza. Così Beppe Signori, che al Bologna era arrivato con la patente di calciatore finito, appesantito e martoriato dai postumi di un'ernia al disco dolorosa, e con Mazzone in panchina trovò la forza di riprendere il volo. Ora che Carletto se ne è andato, la memoria rossoblù torna a quella magica stagione 1998-99, alla finale di Uefa sfiorata e scippata, a una squadra imbottita di veterani a cui l'allenatore aveva saputo dare motivazioni uniche. La stagione più sfavillante: ma a Bologna, il Sor Magara ha vissuto tutto quello che il calcio può farti vivere, i momenti di gloria e quelli più bui.

RECORDMAN

Dunque, rivediamo il film. Trentotto anni di panchine, dodici squadre guidate in alcuni casi a più riprese, qualche miracolo indimenticabile e ricette prelibate ricavate quasi sempre da ingredienti "poveri". Ben 792 panchine in Serie A (più cinque spareggi), un record che nessuno è mai riuscito anche soltanto ad avvicinare. Romano verace, anzi trasteverino che è forse qualcosa di più, ha saputo costruirsi un record fatto di passione e competenza, andando oltre la retorica dell'immagine: pur non impazzendo per la tattica, ha firmato imprese come il record di punti dell'Ascoli in una stagione di B, o la qualificazione di un normalissimo Cagliari alla Uefa nel 1993.

L'INIZIO

Nove stagioni da difensore dell'Ascoli, diventando capitano, bandiera e certezza per i tifosi: fino al 1969 e a un brutto infortunio che a trentadue anni gli tronca la carriera e gliene spalanca davanti una nuova. Costantino Rozzi, indimenticato presidente bianconero, gli affida le giovanili e poi la prima squadra. In quattro annate, Mazzone porta la squadra dalla Serie C alla Serie A, centrando poi subito la salvezza nel 1974-75. Per quella piazza e quella società, un capolavoro assoluto. Arriva la chiamata della Fiorentina, dove vince la Coppa Italo-Inglese e arriva terzo in campionato lanciando il primo dei suoi talenti in sboccio, Giancarlo Antognoni. A Catanzaro diventa il "Sor Magara" grazie a un'intervista di Alberto Marchesi, che alla vigilia di una sfida alla Juve gli fa notare che la squadra è in palla e che insomma, si potrebbe sognare... "Gli risposi "magàra!", che in romanesco è più che una speranza, è sognare qualcosa di magico…"

SCOPRITORE

Altre quattro salvezze ad Ascoli, una seconda casa, e nel 1985-86 ecco il primo incontro con il Bologna. Lo chiama Gino Corioni, che vorrebbe subito risalire dalla Serie B. L'impresa non riesce, i rossoblù finiscono al sesto posto e si chiude la prima avventura sotto le due torri. Segue il Lecce, dove arriva un'altra promozione in Serie A alla seconda stagione, e dove Carletto pesca altri due talenti dal cilindro: Antonio Conte e Francesco Moriero. E poi Cagliari, dove agguanta un sesto posto che vale la Uefa nel 1992-93. Sarebbe la sua prima avventura europea, ma arriva una chiamata a cui un trasteverino non può negarsi: quella della Roma, la panchina sognata da sempre. Onorata facendo a società e tifoseria un regalo indimenticabile: tocca a lui lanciare in prima squadra quello che diventerà il simbolo della Roma giallorossa: Francesco Totti. "Pensavo tra me e me: 'Questo sa giocà, ma bene bene! C'abbiamo avuto 'na fortuna… Secondo me lui e il pallone si stavano simpatici a vicenda".

BEPPEGOL

La seconda volta a Bologna arriva dopo una parentesi stonata a Napoli. È l'estate del 1998, Roberto Baggio, rinato fino a guadagnarsi il Mondiale, ha appena fatto le valigie accasandosi all'Inter. Per Mazzone, però, c'è un'altra scommessa intrigante: è arrivato Beppe Signori, un campione considerato sul viale del tramonto, e lui è pronto a rivitalizzarlo. Arrivano anche Ingesson, Binotto, Cappioli, Bettarini, Simutenkov, e quell'Eriberto spacciato per diciannovenne che, si scoprirà, non si chiama neppure così. È una signora squadra e lo dimostra in Europa: l'Intertoto scivola via che è un piacere, il Bologna arriva in finale col Ruch Chorzow e vince. Il trofeo finisce in bacheca, primo successo europeo dopo ventotto anni per la società. Vale l'accesso in Coppa Uefa, dove la corsa rossoblù non si ferma. Cadono Sporting Lisbona, Slavia Praga e Olympique Lione, il sogno si spezza solo in semifinale contro l'Olympique Marsiglia. Un ricordo amarissimo: all'andata in Francia finisce 0-0, al Dall'Ara il Bologna è avanti fino a tre minuti dalla fine, quando Ravanelli si procura un rigore discutibile e Blanc (al secondo tentativo) pareggia. Finisce in rissa negli spogliatoi, un Marsiglia limitato dalle squalifiche andrà a giocarsi (e a perdere) la finale di Mosca col Parma.

ROBYBAGGIO

A fine stagione, dopo due semifinali raggiunte (il Bologna ci arriva anche in Coppa Italia) e un ottavo posto in campionato, Carletto saluta il cavalier Gazzoni con qualche strascico polemico e va a vivere anni felici con Corioni a Brescia, illuminati dalla stella di Roberto Baggio e dal talento di Guardiola, arrivato dal Barcellona esattamente quattro giorni prima di quel Brescia-Atalanta 3-3, quello della corsa pazza.

CADUTA

Ma non dovevamo vederci più? Giuseppe Gazzoni richiama Mazzone a Bologna nell'estate 2003: salvezza senza patemi alla prima annata, ma l'ultimo atto, la stagione 2004-05, è un buco nero nella carriera ed un dolore insopportabile. Ancora settima dopo ventinove giornate, la squadra sprofonda nelle ultime undici gare e deve giocarsi la salvezza col Parma. Perde e retrocede. Ma Mazzone e il presidente Gazzoni si sentiranno sempre vittime di una congiura, di una caduta "telecomandata". Mazzone è scosso, ma riesce comunque a chiudere la carriera in piedi, rilevando nel 2006 il Livorno da Donadoni e portandolo a un nono posto che dopo Calciopoli diverrà sesto, piazzamento Uefa. Un gran finale, Sor Magara: il dio minore del pallone che hai onorato non ti dimenticherà mai, e noi avremo sempre negli occhi la magìa di quella meravigliosa cavalcata europea.

Le piramidi di Meroe nell'odierno Sudan - foto G.Rivalta

Medico, mercante ed archeologo: l'avventurosa vita del bolognese che vendette i tesori delle piramidi di Meroe a Re Ludwig I° di Baviera

FERLINI, l'esploratore

Testi di **Giuseppe Rivalta**

La storia dell'archeologia è piena di personaggi diversi per preparazione e metodologia. Grazie a Napoleone, l'Egitto, con la spedizione del 1798, le ricerche ricevettero una spinta notevole per lo studio della sua storia e quindi dei suoi monumenti richiamando l'interesse di molti archeologi e non solo. Nel 1821 un naturalista francese Fredèric Cailliaud, appena trentaquattrenne, durante un viaggio in Nubia (Sudan) dove cercava oro, arrivò davanti alle piramidi di Meroe fino ad allora sconosciute. Qui s'inserisce la storia avventurosa del bolognese Giuseppe Ferlini.

Questo personaggio era nato a Bologna nel 1797. A diciassette anni era uscito da casa per contrasti con la famiglia e si era recato a Venezia e poi nell'isola di Corfù. Là aveva conosciuto il Pascià di Giannina il quale lo aveva arruolato come medico (anche se aveva ancora un'esperienza ridotta) in Albania dove erano presenti le sue truppe. Nel 1822 in Grecia partecipò, sempre come medico, nei combattimenti tra i Greci e i Turchi. Rientrato a Bologna nel 1827, ben presto ripartì, questa volta per l'Egitto dove Mohammed Alì (che diventerà il padre fondatore dell'Egitto moderno) stava reclutando per l'esercito anche medici stranieri. Tre anni dopo, stanco del lavoro in ospedale si aggregò ad una missione militare che scendeva verso il Sudan come sempre in qualità di medico. L'Alta Nubia lo attirava per le notizie che aveva raccolto sui tesori ancora celati tra le sabbie. La scoperta di Meroe, effettuata nel 1821 da Cailliaud, gli era giunta all'orecchio e volle partire alla volta di quella mitica città sepolta, incuriosito ed affascinato dai tesori che poteva ancora celare ed eventualmente trovare.

Nel 1834, in pieno agosto, dopo aver organizzato la spedizione, partì verso l'antica città nubiana. Visto il sito subito si concentrò negli scavi per cercare i tesori nascosti nelle piramidi di Meroe, più piccole di quelle ben note di Giza, ma più numerose. Per entrare all'interno di quelle costruzioni funebri, insieme al socio albanese Stèfani, non ebbe alcuna remora a demolire e sbriciolare le parti sommitali (e non solo!) pur di penetrare nelle tombe. In quei tempi questa era un'usanza abbastanza comune perché l'archeologia era ancora condotta da avventurieri disposti solo ad arricchirsi (che oggi definiremmo tombaroli) oppure finalizzata principalmente allo studio

Il ritratto di Ferlini - Foto C. Busi

della Storia dell'arte greco-romana. L'italiano Giovanni Battista Belzoni, in Egitto, aveva già fatto importanti scavi a Giza e nella Valle dei Re tra il 1816 ed il 1819

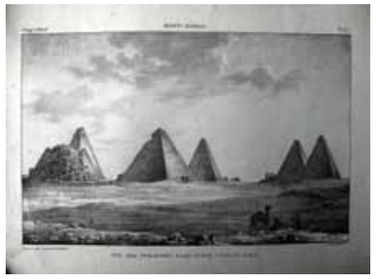
Finalmente, dopo diverse prospezioni nelle due necropoli, nella piramide più grande, appartenuta alla regina Amanishakheto, recuperò un vero tesoro di oggetti preziosi. Senza parlarne e senza mostrarlo agli indigeni, che lo coadiuvavano nello scavo archeologico, nottetempo scappò, in modo rocambolesco, su dei dromedari. Dopo varie peripezie riuscì ad imbarcarsi su un battello del Nilo per il Cairo. Verso la fine del 1836 rientrò in Italia arrivando a Bologna.

Giuseppe Ferlini, si poteva muovere con destrezza in tutti quei lontani paesi, grazie all'esperienza raggiunta con i suoi viaggi, poiché era in grado di parlare il greco, l'albanese, l'inglese e l'arabo e questo lo favorì molto, oltre al suo aspetto, nelle sue contrattazioni mercantili.

Dopo incontri con alcuni commercianti che non avevano dato un buon risultato, Ferlini riuscì a vendere, una parte degli oggetti recuperati, al Re Ludwig I° di Baviera, amante delle arti. Tentò anche di rivendere a Londra altro materiale archeologico coadiuvato dall'esule Giuseppe Mazzini. Oltre a lui, sempre in quella città, aveva conosciuto anche il bolognese Conte Carlo Pepoli un altro che era fuggito dall'Italia per i suoi profondi sentimenti patriottici. Purtroppo il British Museum non accettò gli oggetti proposti perché ritenuti falsi. Fortunatamente l'affare andò in porto, invece, con il Nuovo Museo di Berlino. Il Conte Pepoli rientrato a Bologna e Livio Zambeccari, patriota ed iscritto alla massoneria, permisero a Ferlini di donare al Museo Egizio di Torino (che era stato creato nel 1824) numerosi facsimili di ori e bronzi meroitici. Nel 1843 Ferlini donò alla città di Bologna una serie di oggetti anche preziosi che aveva scavato in Sudan.

Ferlini rimase sempre legato al suo passato di viaggiatore e avventuriero.

A sinistra, la tomba di Ferlini alla Certosa.
Sotto, una stampa d'epoca delle piramidi di Meroe della Collezione Rivalta-Ferraresi



Spesso, quando passeggiava per Bologna si faceva notare per la sua rossa barba e le sue onorificenze sul petto oltre ad appoggiarsi ad un lungo corno di antilope. Era sempre accompagnato da un servo nubiano che, praticamente, aveva adottato. Sposato varie volte ebbe anche dei figli. Nel 1843 acquistò la fabbrica bolognese delle ceramiche Aldrovandi e diciannove anni più tardi ottenne un brevetto per la conservazione della carne secondo un sistema che aveva imparato in Africa. Morì nel 1870 e riposa in una tomba alla Certosa di Bologna.

Luca Negroni: Guida Ambientale Escursionistica e Istruttore di Base propone:

Prete del popolo, eroe di guerra senza sparare un colpo e infine martire per la libertà. Nato a Ravenna nel giugno del 1885, sarà ucciso nella sua Argenta nel luglio del 1923 per essersi opposto al Regime

In memoria di DON MINZONI

Testo di **Claudio Evangelisti**
Foto di **Museo Don Minzoni di Argenta**

Don Minzon ad Argenta a tavola tra amici

Don Minzoni decorato per la Prima guerra mondiale

Don Giovanni Minzoni fu il primo sacerdote del 900 a dire no al regime fascista. Alla sua memoria sono intitolate vie, piazze e scuole in molte città italiane. Nel 1947 a Bologna viene intitolata a Don Minzoni la strada che da Viale Pietramellara arriva a Piazza dei Martiri. È una via importante che fa parte dell'asse stradale approvato dal piano regolatore del 1889. Prendendo a modello i boulevard parigini, prevedeva il sacrificio della cinta muraria e disegnava il nuovo collegamento che attualmente dalle mura, nei paraggi dell'antico porto fluviale, termina a Porta Zamboni.
La figura di questo coraggioso parroco nato a Ravenna il 29 giugno 1885 e ucciso nel 1923 ad Argenta nel ferrarese, rimane però sconosciuta alla maggioranza delle persone. La storia del suo passato che ancora oggi ci parla e appartiene, racconta del suo eroismo dimostrato sul campo durante la prima guerra mondiale con le tante decorazioni al valore e della sua tenace opposizione al nascente regime fascista dove rispose alla violenza con il cuore, unica e sola arma in suo possesso.

SACERDOTE DAL 1909

Giovanni Minzoni nasce da una famiglia della media borghesia di Ravenna e dopo gli studi nel seminario, nel 1909 fu ordinato sacerdote. Nel 1910 è vice parroco di Argenta, una terra che sembrava di nessuno per l'abbandono sociale ed anche religioso in cui era lasciata: teatro di agitazioni, conflitti operai oltre a epicentro di lunghi e cruenti scioperi agricoli. Don Minzoni durante i suoi studi e i primi anni di sacerdozio comprende che il messaggio Evangelico non è compatibile con i "Mercanti del Tempio", quindi ogni testimonianza di fede deve essere necessariamente rivolta alla difesa delle classi sociali oppresse dai regimi. Dal 1912 don Minzoni promuoverà il messaggio Evangelico tramite lotte sociali molto aspre e radicali che inducono a supporre che sia stato in un qualche modo l'anticipatore italiano della Teologia della Liberazione nata decenni dopo nei paesi del Sud America.

EROE SUL FRONTE DEL PIAVE

Durante la prima guerra mondiale don Minzoni si fa promotore delle condizioni dei contadini, peggiorate a causa del conflitto fino a quando all'età di 31 anni, l'esercito regio gli impone l'arruolamento. Destinato alle retrovie preferisce il fronte in trincea con i fanti nelle vesti di Cappellano militare. Nel febbraio del 1917 la sua istanza viene accolta e assegnato col grado di Tenente al 255° Reggimento di Fanteria, Brigata Veneto. Il suo posto sarà tra i giovani soldati contadini e operai italiani mandati al macello sul fronte nord-orientale contro gli austriaci. Il 4 settembre, nella battaglia di Brestovizza, rischiando la vita sotto il tiro nemico, soccorre e porta in salvo diversi soldati feriti ricevendo i complimenti del generale, comandante della Brigata, Leopoldo Durando. L'8 ottobre a Flondar/Pieris soccorre, sfidando il pericolo, il capitano medico Enrico Vanelli gravemente ferito. Dal 26 al 31 ottobre 1917 durante la ritirata di Caporetto, pur malarico, rifiuta il trasporto e partecipa a piedi alla ritirata fino al Piave.
Nel corso della battaglia sul fiume Piave, compie vari atti di eroismo (senza mai favorire la soppressione delle vite umane, che è l'essenza stessa della guerra) che gli meriteranno la medaglia d'argento al valore militare oltre a due croci al merito di guerra. La medaglia d'argento gli verrà appuntata il 28 giugno 1918 direttamente dal Duca d'Aosta e l'intera Brigata Veneto sfila in suo onore.
Alla fine della guerra, don Minzoni, fu profondamente scosso dagli orrori del conflitto che ha vissuto e dalla comprensione di chi fosse il vero nemico dei soldati italiani. Non i contadini e gli operai austriaci mandati anch'essi al macello, ma la Famiglia Reale Savoia e gli imprenditori italiani. Nella Prima Guerra Mondiale moriranno 2.197.000 italiani tra soldati e civili mentre l'azienda torinese FIAT si imporrà come azienda automobilistica nazionale entrando nel Club dei Padroni che influenzeranno la vita del paese dal 1914 ai giorni nostri, proprio grazie ai veicoli militari venduti al regio esercito.

IL RITORNO AD ARGENTA E L'AVVENTO DEL FASCISMO

Al rientro ad Argenta, come parroco, don Minzoni promuoverà i diritti sociali del dopo guerra avvicinandosi al Partito Popolare Italiano, fondato da Luigi Sturzo progenitore della futura Democrazia Cristiana. Pur essendo maggioritaria la corrente centrista, all'interno del P.P.I. agivano molti membri con tendenze della sinistra cristiana. Nell'aprile del 1917 si affianca a Padre Emilio Faggioli, fondatore del Gruppo Scout Bologna, diventando assistente regionale per gli scout cattolici dell'Emilia Romagna. Gli Scout sono per Minzoni e Faggioli una risposta adeguata per contrastare i controvalori fascisti e impedire che le nuove generazioni italiane cadessero nella trappola ideologica del fascismo basata sulla violenza, repressione e distruzione di vite umane.
Nel ferrarese in quegli anni si respirava un clima da guerra civile: il 20 dicembre 1920 si erano registrati sei morti nel corso dell'eccidio del Castello Estense. Il 7 maggio 1921 fu vittima dello squadrismo fascista il sindacalista socialista Natale Gaiba, consigliere comunale ad Argenta e amico di don Minzoni. Questo e molti altri episodi convinsero il sacerdote ad opporsi esplicitamente al fascismo già prima della marcia su Roma, e a manifestare vicinanza alle vittime dello squadrismo, anche a quelle di matrice socialista. Gli orrori della guerra, le lotte sociali e la cooperazione con leader socialisti e comunisti, formeranno l'attivismo politico di don Minzoni dichiaratamente anti fascista. Così il prete di Argenta si opporrà ferocemente alla nascita del movimento Balilla (gioventù fascista) nella sua cittadina. Nel 1923 Minzoni fonda gli Scout ad Argenta. I gerarchi fascisti locali si opposero alla formazione di questo gruppo giovanile cattolico in quanto non era sotto il controllo di Mussolini. Arrivarono ad accusare Minzoni di voler diffondere pericolose idee comuniste all'interno della Santa Chiesa. Nonostante le intimidazioni verbali e reali affidate alle squadracce fasciste il gruppo appena costituito di Scout ad Argenta contava già settanta iscritti nella prima settimana dalla sua creazione.

L'OMICIDIO

L'8 luglio 1923 don Emilio Faggioli fu invitato nel teatro parrocchiale di Argenta a tenere una conferenza sulla validità educativa dello scautismo. "Attraverso questo tirocinio e disciplina della volontà e del corpo", affermò don Faggioli, "noi intendiamo formare degli uomini di carattere". Dalla galleria lo interruppe allora il segretario del fascio di Argenta "C'è già Mussolini...!". Monsignor Faggioli riprese il suo intervento spiegando all'uditorio che lo scautismo agisce sopra e al di fuori delle fazioni politiche. "Vedrete da oggi lungo le vostre strade i giovani esploratori col largo cappello e il giglio sopra il cuore. Guardate con simpatia questi ragazzi che percorreranno cantando la larga piazza d'Argenta." "In piazza non verranno!" esclamò ancora il segretario del fascio. Gli rispose allora don Minzoni stesso: "Finché c'è don Giovanni, verranno anche in piazza!". L'applauso dei giovani troncò il dialogo. Gli oltre settanta iscritti al gruppo degli esploratori cattolici di Argenta erano una realtà, e le minacce non erano servite al loro scopo.
La sera del 23 agosto 1923, intorno alle 22:30, mentre stava rientrando in canonica in compagnia del giovane parrocchiano Enrico Bondanelli. Minzoni fu aggredito da

due squadristi di Casumaro, Giorgio Molinari e Vittore Casoni, facenti capo al futuro Console della milizia Italo Balbo: fu da costoro colpito alle spalle con sassi e bastoni con una violenza tale da provocargli la frattura delle ossa del cranio Il giovane Bondanelli, percosso a sua volta e ferito, dovette abbandonare ogni difesa, mentre gli aggressori si allontanavano velocemente. Minzoni riuscì in un primo momento a rialzarsi e, nonostante il forte dolore, fece qualche passo ma cadde sulle ginocchia. Bondanelli, con grande difficoltà, lo aiutò ad arrivare a casa, dove alcuni paesani lo trasportarono di peso nel suo letto, data ormai la sua impossibilità di camminare. Fu visitato da un dottore, ma le condizioni del sacerdote erano gravissime. Morì intorno a mezzanotte, circondato dai parrocchiani che erano accorsi per prestargli aiuto.
Poco prima della morte don Minzoni aveva scritto: "a cuore aperto, con la preghiera che mai si spegnerà sul mio labbro per i miei persecutori, attendo la bufera, la persecuzione, forse la morte per il trionfo della causa di Cristo". Il cordoglio popolare fu profondo e diffuso. Il 25 agosto venne celebrato il funerale in parrocchia, poi la bara con la salma di don Giovanni fu trasportata in corteo da Argenta a Ravenna, dove fu accolta dalle fanfare dei carabinieri reali e del 28° reggimento fanteria. L' arcivescovo Antonio Lega, non concede il Duomo e non partecipa al funerale ma si fa rappresentare alla funzione da mons. Peppi. La morte di Minzoni rischiava di creare le basi per una rivolta popolare nel ferrarese e di compromettere gli accordi in corso con il Vaticano per stabilire i rapporti tra Chiesa e Stato al fine di evitare che la Chiesa Cattolica diventasse un avversario politico. Per impedire una rivolta popolare e un'insanabile frattura politica con la chiesa, Mussolini diede ordine a Balbo di dimettersi e sottopose il suo fedelissimo avanguardista ad un processo per calmare l'opinione pubblica, la Chiesa Cattolica e il Vaticano. Il processo terminò nel 1925 con l'assoluzione piena di Balbo, Molinari e Casoni. Fu definito dai media e opinione pubblica dell'epoca un processo farsa.
La dittatura fu imposta il 6 novembre 1926 dal Regio Decreto n. 1848 che prevedeva lo scioglimento di tutti i partiti e la nomina del Fascismo alla guida perenne e incontrastata dell'Italia assieme all'ultimo sovrano italiano della Casa Savoia. I patti lateranensi furono firmati nel 1929. Processati di nuovo a Ferrara nel 1947, gli imputati superstiti (Malan come mandante, Molinari e Casoni esecutori) furono condannati per omicidio preterintenzionale e scarcerati per sopravvenuta amnistia.

Don Minzoni capellano sul fronte del Carso 1916

La storia di Don Minzoni ha raggiunto anche il grande e il piccolo schermo. Su RaiPlay è possibile vedere "Le radici della libertà", film TV di Ermanno Olmi, mentre nel 2019, con la regia di Marco Cassini, è stato prodotto il film "Oltre la Bufera". Si ringrazia il Museo Don Minzoni di Argenta per le immagini e il giornalista Fulvio Beltrami per la collaborazione.

La direzione che scegli oggi determina il tuo domani.

Fondo Pensione Aperto Aureo è un fondo di previdenza complementare che offre molteplici soluzioni di investimento pensate in relazione alla tua età e alle tue esigenze, aiutandoti a creare le basi per un futuro tranquillo.

Fondo Pensione Aperto Aureo: fai la scelta giusta.
Falla per tempo.

PerTempo Pensaci ora
BCC EMILBANCA

Messaggio pubblicitario riguardante forme pensionistiche complementari avente finalità esclusivamente promozionali. Il Fondo Pensione Aperto Aureo è un prodotto istituito da BCC Risparmio&Previdenza SGR.p.A. Prima dell'adesione leggere la Sezione I della Nota informativa "Informazioni chiave per l'aderente" e l'ulteriore set informativo disponibile gratuitamente presso i soggetti collocatori e sul sito internet www.bccrisparmioeprevidenza.it.

I 130 anni della storica struttura nel centro di Bologna, la prima ad avere, nel 1946, il telefono. Nel XIII secolo palazzo degli Scozzamonti fu testimone della tragica vicenda con protagonisti Virginia Galluzzi (di famiglia guelfa) e Alberto Carbonesi (di famiglia ghibellina)

L'HOTEL ROMA e la vera storia di Giulietta e Romeo

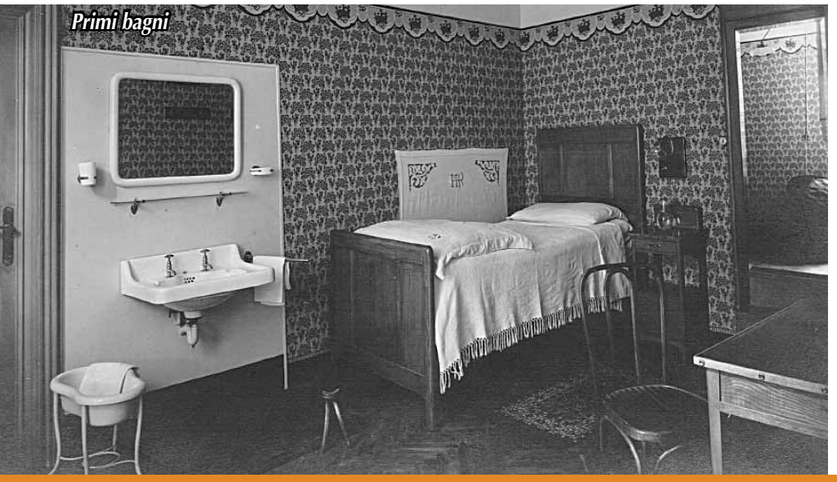
Testi di **Giuliano Musi**
Materiale storico a cura di **Lamberto Bertozzi**

Via D'Azeglio con il tram ad inzio 900

Cartolina - Hotel Roma

Negli ultimi quindici anni Bologna si è imposta come obiettivo privilegiato nella scelta turistica nazionale e internazionale. I motivi per trascorrere alcuni giorni sotto le Due Torri sono innumerevoli e vanno ben oltre la fama acquisita da sempre di "paradiso del palato".
I numerosi turisti, ma anche i bolognesi, che passano per Via D'Azeglio non immaginano che uno dei punti di riferimento del centro storico, l'Hotel Roma, può vantare un passato che va ben oltre i 130 anni già festeggiati alla fine del secolo scorso.
Il palazzo in cui si dispiega l'Hotel Roma si affaccia infatti su quello che era il Decumano della Bononia romana, e questo spiega anche il nome che l'hotel vanta da sempre. Su questo tratto di strada in età romana erano state edificate le ville dei nobili bolognesi. A poca distanza sorgevano il Foro, il Teatro e le Terme, i cui resti sono ancora ben presenti sotto la Sala Borsa, l'Archivio di Stato e alcuni palazzi di piazza dei Celestini, in via D'Azeglio e via Carbonesi. Le ville che appartenevano a famiglie patrizie imparentate con nobili e senatori di Roma furono distrutte nel 53 D.C. (prima del famoso incendio di Roma che si verificò nel 64 D.C.) quando l'intero centro di Bononia andò a fuoco e fu azzerato. Per un incredibile caso fu proprio Nerone, appena entrato in Senato e con stretti legami di sangue coi nobili bolognesi, ad ottenere a loro favore un sostanzioso aiuto (valutato milioni di sesterzi) con cui le ville e il centro sul Decumano furono riedificati.
La centralità nella vita cittadina dell'hotel Roma è confermata anche dal fatto che funzionava al suo interno un ufficio postale con affaccio su Via San Mamolo (ora via D'Azeglio). Questo servizio aveva ovviamente un grande effetto aggregante e di richiamo sulla popolazione che andava oltre quello di locanda di alto livello.
L'hotel Roma ha le sue radici all'interno di un ex convento, creato a fine 1600, di cui restano un ricco interrato con volte e locali di supporto confinanti con altre proprietà che risalgono anch'esse alla fine del 1500. Il palazzo ha di fatto inglobato la torre "gioiello" del 1400, appartenuta alla famiglia Scozzamonti, che aveva stabilito la propria residenza nobiliare in un edificio adiacente di 2-3 piani. Di questo gruppo e delle sue fondamenta restano ancora numerose arcate nei sotterranei dell'hotel, nelle cui adiacenze scorre anche il canale Aposa che prosegue la sua corsa fin davanti alle Due Torri per piegare poi a sinistra e raggiungere il fiume Reno.
Il palazzo degli Scozzamonti e quindi l'hotel Roma avrebbero vissuto da vicino anche la vera storia di Giulietta e Romeo che si sarebbe svolta a Bologna e non a Verona. Risulta infatti che una tragica vicenda amorosa, identica e precedente a quella poi ambientata a Verona, si sia svolta a Bologna e non in Veneto dove è stata ambientata e "reclamizzata". Le ragioni che portarono alla tragedia sono basate sul perenne scontro che nel periodo dei Comuni opponeva i Guelfi (fedeli al Papato) ai Ghibellini (fedeli all'Impero). A Bologna lo scontro era tra i Galluzzi, dinastia Guelfa, ed i Carbonesi, al vertice dei Ghibellini, che risiedevano nei luoghi che ancora oggi portano i loro nomi.

Via D'Azeglio transitabile



Primi bagni

Nel 1258 Virginia Galluzzi ed Alberto Carbonesi si sposarono in segreto ma furono scoperti dal padre della giovane che, aiutato dai fratelli, massacrò il ragazzo. Virginia, disperata, s'impiccò ad una delle finestre di casa dell'amato Alberto per morire vicina a lui.
I primi riscontri ufficiali della "Locanda del Roma" risalgono al 1700 e la definiscono luogo di ristoro posto sul Decumano di Bologna con possibilità di trovare cibo, riposo e adeguata protezione anche per i cavalli, in una stalla posta nel retro del palazzo.
Fin dall'inizio l'hotel è stato identificato come "del Roma", poi soltanto Roma e dal 1850 ufficialmente come Hotel Roma; già nel 1905 figura con questa denominazione sulle prime guide turistiche.
Nel 1946 è stato il primo albergo dotato di telefono a Bologna e per questo era contattabile ai numeri 1 e 2 che lo contraddistinguevano.
Interventi strutturali importanti nei secoli hanno trasformato il Roma da convento in locanda, poi in hotel. Tra i più recenti di grande rilievo quello del 1910, poi nel 1960 la ristrutturazione generale di locali e camere, e anche nel periodo del Covid è stato perfezionato un nuovo basilare apporto durante lo stop obbligatorio di qualche settimana. L'hotel infatti non è stato mai chiuso completamente per lavori ma solo a settori alternati funzionando comunque, anche se non al massimo della sua capienza. Interventi di rilievo si sono avuti anche nel 2021 ed altri sono già progettati per il futuro. Durante i numerosi apporti da restauro, i locali sono stati arricchiti e adattati alle esigenze di un hotel di alto livello con sostanziali riprogettazioni e l'apporto anche di artisti come Valla, per le opere in bronzo, Melandri per le ceramiche, Bortolotti per le finiture ebanistiche e per le sculture. I pannelli in ceramica che si potevano ammirare nel bar, ispirati alla gioia della vita, che Melandri ha realizzato tra il 1957 e il 1959, sono stati trasferiti nel 1989 al Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza per il loro grande valore artistico.
L'hotel Roma ha ospitato da sempre attori e registi (Fellini, Ida Valli, Ave Ninchi, e tantissimi altri), musicisti, personaggi noti della Tv, politici, perché in Italia corre voce che "porti bene", specie a chi calca le scene. Da 130 anni gli attori lo privilegiano e ancora oggi illustri nomi scelgono le sue stanze anche con un pizzico di scaramanzia: chiedono infatti di pernottare sempre in quelle che in precedenza hanno assicurato successi e consensi.
Proprietaria dal 1750 del palazzo e dell'albergo è stata la famiglia Galanti poi il Roma è passato interamente a Luigi Galanti che, non avendo figli, ha lasciato tutto alla nipote Marisa Barbieri (discendente di famiglia nobile, originaria di Cento, che può vantare addirittura il noto pittore Guercino). Marisa Barbieri si è dedicata interamente all'hotel fino al 1996 quando ha affidato la direzione a Cristiana Nalin, vicedirettrice dal 1987 e poi direttrice. Dal 2007 la dottoressa Nalin è diventata comproprietaria con varie quote della società di gestione fino all'acquisizione dell'intero pacchetto azionario.

"LUPUS LUJANES" di Rodolfo Liprand installata a Loiano

Sono state realizzate le prime quattro opere di *Land art* del Bologna Montana Art Trail: un itinerario esperienziale e sorprendente dedicato a chi vuole vivere e condividere emozioni ideato dall'associazione Viva Il Verde

La **NATURA** si fa **ARTE**

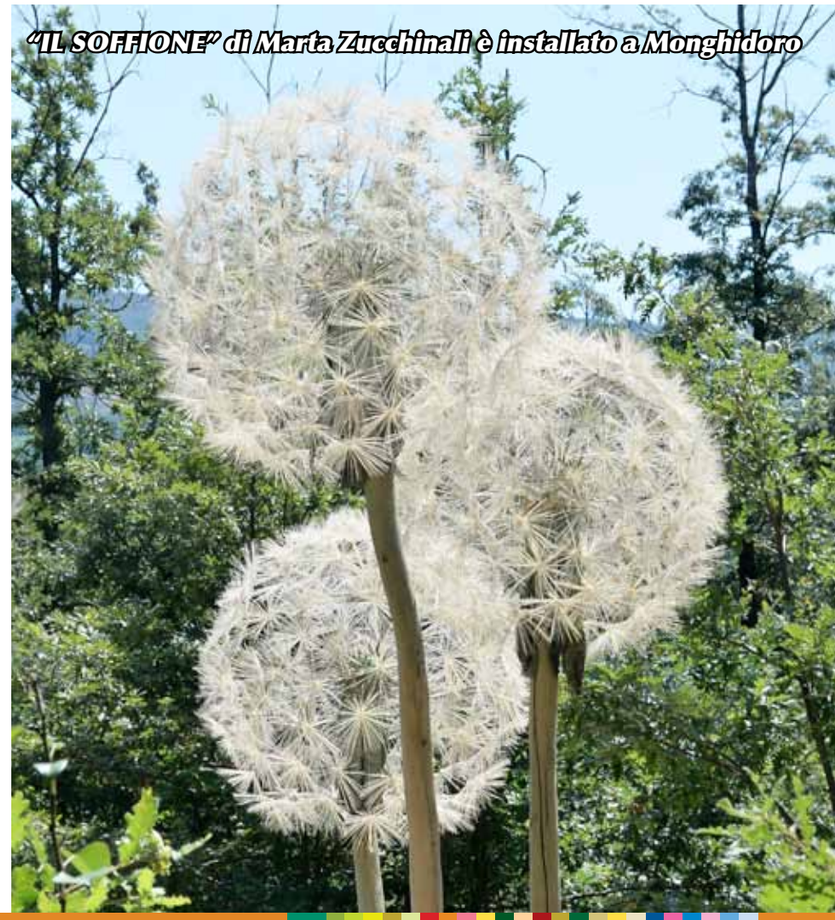
Testi di **Anna Magli**
Foto di **Giorgio Grassi**

Uno degli ultimi progetti di Viva Il Verde, l'associazione che dal 1986 promuove temi legati alla sostenibilità ambientale, è la creazione di un itinerario escursionistico. Il progetto si chiama Bologna Montana Art Trail e si sviluppa nei territori dei comuni di Loiano, Monghidoro, Monterenzio, Monzuno e San Benedetto Val di Sambro, comuni in provincia di Bologna, sull'Appennino tosco-emiliano. L'idea è nata dalla collaborazione tra Ermanno Pavesi, Vice Sindaco di Monzuno e Viva il Verde, completata da una felice intuizione che ha avuto Daniele Maestrami a seguito dell'intervento dell'artista, e curatrice, Letizia Rostagno in occasione del convegno *"Paesaggio: lo conosci davvero?"* che si è tenuto all'interno dell'edizione 2022 del Bologna Montana Evergreen Fest. Bologna Montana Art Trail è un progetto molto impegnativo su cui Viva il Verde, Ermanno Pavesi e BOM stanno lavorando da diversi anni, ed è fortemente caratterizzato rispetto agli altri cammini presenti sul territorio nazionale.

Ma partiamo da quello che è il punto di differenziazione. Viva il Verde ha infatti pensato di realizzare, all'interno del Bologna Montana Evergreen Fest che organizza ogni anno, una rassegna di Land art che si tiene lungo il percorso Bologna Montana Art Trail, dove gli artisti realizzano e installano opere in modalità permanente.

La Land art è una forma d'arte contemporanea che nasce negli Stati Uniti a fine anni '60 e viene dichiarata dai primi artisti, come l'espressione della presa di coscienza della questione ambientale da parte del mondo dell'arte. L'essenza della Land art è proprio fare arte utilizzando il paesaggio non solo come soggetto ma come materia stessa dell'opera. E quindi tutto il materiale che la natura è in grado di metterci a disposizione in modo spontaneo come tronchi, rami, foglie, rocce, sassi, sabbie, ma anche muschio e corteccia. Andy Wahrol dichiarò che *"Land really is the best art"*, il territorio è la migliore arte. In Italia esistono alcune espressioni di Land art come nella pineta di Pur, per esempio, in uno dei polmoni verdi della Valle di Ledro, che ospita una serie di opere, in armonioso dialogo con l'ambiente circostante. I materiali utilizzati sono prevalentemente naturali e le opere sono esposte agli effetti degli agenti atmosferici e allo scorrere inesorabile del tempo.

A Pampeago, in Val di Fiemme, in



"IL SOFFIONE" di Marta Zucchinali è installato a Monghidoro

"IO SONO SAN GIORGIO!" di Enrico Menegatti è a San Benedetto Val di Sambro

"LE COLONNE DELLA MEMORIA" di Paolo Vivian è a Monzuno

Trentino, c'è il Respirart un parco di Land art con opere realizzate da artisti locali e internazionali con l'idea di creare un dialogo tra l'arte contemporanea e le vette dolomitiche del Latemar. Arte Sella a Borgo Valsugana è una manifestazione internazionale di arte tra il Monte Armentera e il gruppo di Cima Dodici: vere e proprie opere d'arte realizzate con sassi, foglie, rami, tronchi e altri materiali 100% naturali.
Il progetto Bologna Montana art Trail è completamente diverso da quelli descritti. Si tratta di un progetto in continuo divenire, con la Rassegna che si terrà ogni anno durante il Festival, che prevede il coinvolgimento di alcuni artisti, con l'obiettivo di implementare il percorso fino a farlo diventare una galleria a cielo aperto di Land art: un anello espositivo percorribile che raggiungerà i 100 chilometri di lunghezza. Un suggestivo percorso tematico destinato a escursionisti che potranno percorrerlo a piedi, con bike e a cavallo per scoprire un itinerario di straordinaria bellezza ambientale e storica che attraverserà i comuni di Loiano, Monghidoro, Monterenzio, Monzuno e San Benedetto Val di Sambro integrandosi con l'ampia rete sentieristica del territorio: Via degli Dei, Via della Lana e della Seta, Mater Dei, la Via del Fantini e altri cammini.
Bologna Montana Art Trail nel tempo sarà strutturata come una piattaforma esperienziale sorprendente dedicata a chi vuole vivere e condividere emozioni. La rassegna, infatti, contribuirà a connotare in modo distintivo Bologna Montana Art Trail rendendolo un itinerario unico nel suo genere, in grado di attrarre sui territori oltre a camminatori, bikers e cavalieri, persone interessate all'arte e alla cultura provenienti sia dal territorio nazionale che internazionale.
Inoltre, lungo il percorso in prossimità delle opere si potranno organizzare campus, eventi, convegni, visite guidate, concerti, iniziative legate al teatro e alla danza, presentazioni di libri, laboratori per le scuole e per adulti.
Bologna Montana Art Trail avendo una forte componente innovativa può essere destinato anche ad aziende come luogo non convenzionale per realizzare seminari e gruppi di lavoro, attività motivazionali, ecc. Allo stesso tempo possono essere coinvolte associazioni per attività di yoga, meditazione oltre ad innumerevoli altre iniziative.
Bologna Montana Art Trail ha tutte le caratteristiche per essere un progetto che può portare valore sui territori con potenzialità per creare anche posti di lavoro.
Purtroppo causa le frane che sono venute nel mese di maggio il percorso al momento ha ancora alcune criticità e quindi non è completamente percorribile. In attesa che siano completati i lavori di ripristino da parte dei volontari di Viva il Verde, sono in calendario una serie di eventi ed attività in prossimità delle opere e al tempo stesso è in programma un'intensa attività promozionale per dare visibilità al progetto. Per far sì che la prossima stagione sul percorso ci sia già una buona presenza di escursionisti e un buon programma di eventi e attività.
L'obiettivo di Viva il Verde è di trovare le risorse per realizzare già il prossimo anno una decina di opere per accelerare il processo di copertura e far sì che nell'arco di alcuni anni siano disseminate su Bologna Montana Art Trail una quarantina di opere dando vita ad una galleria a cielo aperto.
A giugno sono state inaugurate sul percorso Bologna Montana Art Trail le prime quattro opere che hanno sollecitato molta curiosità non solo negli escursionisti, che le visitano includendo i luoghi di esposizione nei loro cammini, ma anche nei molti turisti sia italiani che stranieri.
Sul percorso nel tratto di **San Benedetto Val di Sambro** si trova "Io sono San Giorgio!" realizzata in tronchi di legno che Enrico Menegatti ha raccolto al mare. L'artista ha voluto rendere omaggio a tutti coloro che si sentono Sn Giorgio, il primo vero supereroe. Persone che si distinguono per il loro impegno in una società che sembra aver perduto qualsiasi valore.
Nel tratto di **Monzuno** è possibile incontrare "Le Colonne della Memoria" di Paolo Vivian, realizzate con cubi di legno colorato seguendo la forma della Costellazione dell'Ariete. Per l'artista le cinque colonne rappresentano i cinque elementi primari essenziali per la vita, terra, acqua, fuoco, aria ed etere, come assi di collegamento tra terra e cielo.
A **Monghidoro** è localizzato "Il Soffione", realizzato da Marta Zucchinali, una installazione in legno, juta e setole. Secondo l'artista, per un fiore che nasce da una fessura nella pietra, il primo pensiero è quello di celebrare la sua tenacia e il suo coraggio. Con questo fiore Soffione l'artista vuole augurare alle nuove generazioni di essere tenaci e liberi.
E infine, nel territorio di **Loiano** campeggia l'imponente "Lupus Lujanes" di Rodolfo Liprandi realizzato interamente in rami. L'opera vuole celebrare la bellezza della natura, facendo riflettere su come il lupo sia stato oggetto di deliberati e persistenti interventi di eradicazione che lo hanno portato sull'orlo dell'estinzione.

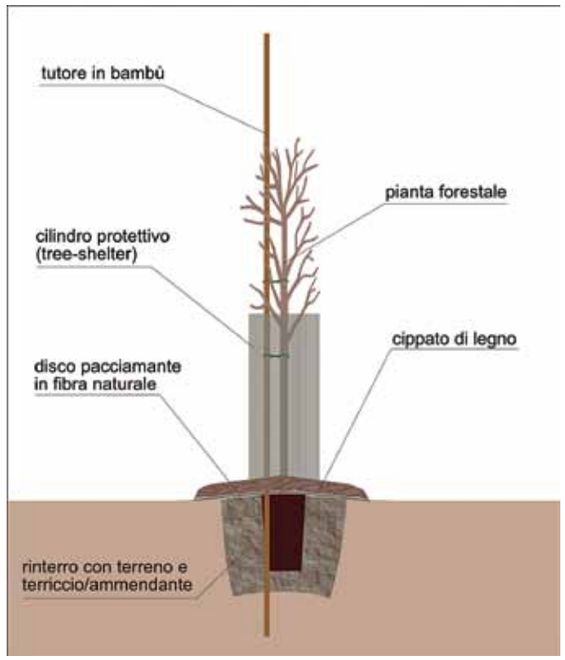
Azioni e comportamenti per la tutela della biodiversità a cura di **Andrea Morisi (Sustenia srl)**

Radici, pacciamatura, specie autoctone: con i consigli su come ricreare un piccolo bosco parte il corso curato da Sustenia per imparare a migliorare ambiente e territorio partendo dal giardino di casa

IL BOSCHETTO

Dal 2011 molti Comuni si sono organizzati con una convenzione per la gestione integrata delle aree protette della pianura (GIAPP - www.naturadipianura.it). Lo scopo è quello di unire gli sforzi per gestire e fare conoscere le aree di riequilibrio ecologico e le altre realtà verdi che hanno l'obiettivo di tutelare le piante, gli animali e i loro habitat. I risultati non sono mancati, a partire dal numero di Comuni aderenti (ad oggi 25), in continuo aumento. Molto però si deve ancora fare, perché il territorio della pianura ha bisogno di una rinaturalizzazione diffusa per avere effetti positivi sul paesaggio e sulla biodiversità (ma anche sul clima e sulla qualità dell'aria e dell'acqua). I livelli sono notoriamente due: quello che può fare l'ente pubblico e quello che può fare ciascuno di noi. Questa seconda possibilità può opportunamente tradursi in un effettivo cambiamento veramente diffuso. Se riusciamo ad adoperarci, anche con piccoli interventi, per riportare un po' di natura nei giardini domestici o nelle zone artigianali e industriali, non è un sogno pensare che nuovi alberi vadano ad arricchire di verde il territorio o che nuove siepi e filari alberati vengano messi a dimora migliorando l'agroecosistema, oppure che la creazione di habitat adatti per la vita e la riproduzione di animali e piante risollevino le sorti della biodiversità della pianura.
Vivere in un territorio più sano, più vivo e più bello può dipendere anche dal contributo che possiamo dare singolarmente.
Lo scopo di questo articolo, e di quelli che seguiranno sui prossimi numeri, è di suggerire ed esemplificare gli interventi in aiuto della natura che molti di noi possono fare. Partendo da una delle cose più belle e più utili che si possono fare, vale a dire piantare alberi, vedremo poi come si possono piantare siepi, realizzare stagni, prati fioriti e muretti a secco, posizionare nidi artificiali per uccelli e cassette-nido per pipistrelli e api selvatiche, nonché trucchi per aiutare i coleotteri e i lombrichi, i bombi e le farfalle, i ricci e gli scoiattoli, le lucciole, le rane, i tritoni e via discorrendo.

QUESTO LO FACCIO IO
Prima lezione: la messa a dimora di alberi
Lo scopo principale non è quello ornamentale e, per questo, diciamo subito che, se si vuole intervenire per rinaturalizzare il territorio, bisogna che ci rivolgiamo alle cosiddette specie autoctone. L'elenco riportato nella tabella non è esaustivo di tutti gli alberi e gli arbusti che formavano originariamente i boschi della nostra pianura, ma vi vengono elencate tante specie e in particolare quelle che ci possono aiutare inizialmente per avviare un piccolo rimboschimento. Sì, perché non è banale impiantare un bosco a partire dalla terra nuda o da un prato. Intanto, va



detto, un insieme di alberi e arbusti si può chiamare formalmente "bosco" se ha una superficie di almeno 2.000 metri quadrati (indicativamente come un campo tradizionale) e per questo, qui, ci accontenteremmo intanto di piantare "boschetti".
Va poi considerato che gli alberi e gli arbusti nascono da seme e, spesso, sotto o in vicinanza di altri alberi e arbusti. Un terreno lavorato, magari in pieno sole, non è sempre un luogo di facile attecchimento per la giovane pianta che viene trapiantata a causa del cosiddetto "stress da trapianto". Anche per questo non conviene, a causa delle estati sempre più calde e siccitose, utilizzare il trapianto di alberi a radice nuda. Oggi è possibile trovare ottimo materiale vegetale per i rimboschimenti costituito da piante in vasetto o in fitocella, che al momento del trapianto riescono a conservare quasi integro il proprio apparato radicale, diminuendo lo stress di cui si è detto. Non conviene nemmeno, per le nostre finalità "naturalistiche", ricorrere a piante già grandi, sia per il costo, sia per il fatto che hanno bisogno di una zolla (che non sempre riesce a salvaguardare del tutto l'apparato radicale), sia perché abbisognano poi di molta manutenzione. Non dobbiamo temere di mettere a dimora piante piccole (denominate di solito "forestali") in quanto, avendo cura che non subiscano troppa concorrenza dall'erba vicina e non facendo mancare

ALBERI E ARBUSTI UTILIZZABILI IN PIANURA

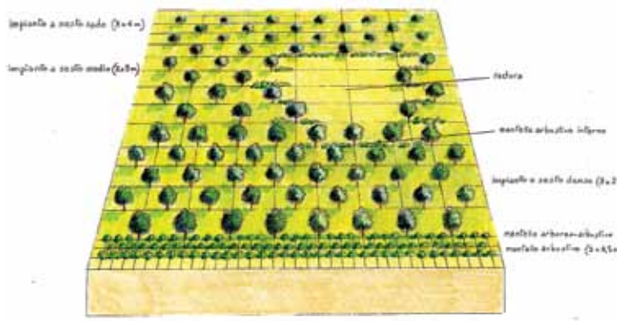
ALBERI

Nome comune	Nome scientifico
Acero campestre	*Acer campestre*
Ciliegio selvatico	*Prunus avium*
Carpino bianco	*Carpinus betulus*
Farnia	*Quercus robur*
Gelso bianco	*Morus alba*
Olmo campestre	*Ulmus minor*
Mirabolano	*Prunus cerasifera*
Noce	*Juglans regia*
Pioppo bianco	*Populus alba*
Pioppo nero	*Populus nigra*
Frassino meridionale	*Fraxinus oxycarpa*
Salice bianco	*Salix alba*
Tiglio nostrale	*Tilia platyphyllos*

ARBUSTI

Nome comune	Nome scientifico
Carpino bianco	*Carpinus betulus*
Frangola	*Frangula alnus*
Fusaggine	*Euonymus europaeus*
Ligustro comune	*Ligustrum vulgare*
Nocciolo	*Corylus avellana*
Prugnolo	*Prunus spinosa*
Rosa selvatica	*Rosa canina*
Sanguinello	*Cornus sanguinea*
Sambuco	*Sambucus nigra*
Viburno	*Viburnum opulus*

qualche irrigazione di soccorso nei primi anni, di solito il loro accrescimento è abbastanza veloce da recuperare la differenza di dimensione rispetto a piante trapiantate di maggiori dimensioni.
Quanto più un boschetto cresce e tanto più si vengono a ricreare condizioni simili a quelle naturali: le piante inizieranno ad ombreggiarsi a vicenda, proteggendosi dal troppo caldo, e il terreno si coprirà pian piano delle foglie cadute, diventando più ricco e fresco grazie all'humus che si accumula. Anzi è consigliabile posizionare da subito attorno alle giovani piante una pacciamatura, cioè uno strato di paglia, erba sfalciata, compost, foglie, insomma materiale organico che mantiene sotto controllo le erbe, fresco il terreno e pian piano cede nutrienti alla piantina stessa. Altri accorgimenti utili è posizionare una protezione attorno alla giovane pianta ("shelter") per prevenire rosicchiature da parte di lepri e altri animali.
Ad un certo punto il nuovo boschetto crescerà in fretta e assumerà



un aspetto meno artificiale e sarà possibile lasciarlo alla libera evoluzione.
Il legno che andrà a formare tronchi, rami e radici intrappolerà il carbonio della CO_2 che è stata assorbita dalle foglie ed ha formato il legno di fusto, rami e radici e il boschetto inizierà a svolgere quella funzione, oggi preziosissima, di "pozzo di carbonio" fornendo il suo piccolo grande contributo alla mitigazione del cambiamento climatico. Ma il boschetto inizierà anche ad esercitare un ruolo per la biodiversità, offrendo cibo, rifugio e luogo di riproduzione per tante specie: dagli uccelli di macchia (cinciallegre, cinciarelle, pettirossi, capinere, merli, ecc.) a tante specie di insetti, per non parlare dei piccoli mammiferi che abitano il livello del suolo (toporagni, arvicole, ricci, talpe) fino ai cosiddetti mammiferi arboricoli, come il ghiro e lo scoiattolo. Maturando ancora, il boschetto offrirà habitat di vita a specie ancora più tipiche, come i picchi (picchio verde, picchio rosso maggiore, picchio muratore), coleotteri della lettiera e del legno morto (scarabei rinoceronti, cervi volanti minori), rapaci (gufo comune, sparviere) e magari ospiterà pipistrelli e verrà visitato dalla volpe, dalla faina o dal capriolo durante la notte. Arriveranno anche i funghi, che con gli alberi intessono importanti scambi di acqua e nutrienti e il suolo migliorerà ospitando lombrichi e altri invertebrati e microrganismi che oltre a svolgere il ruolo di decompositori ne miglioreranno la fertilità e la capacità di assorbire e trattenere acqua.
Un altro modo utile per diversificare il boschetto può essere anche un sovrabbondante impianto di arbusti, in particolare sui margini, che richiameranno tante specie grazie ai fiori e alle bacche che presto produrranno. Per fare "invecchiare" più in fretta e meglio il boschetto, diventando maggiormente "biodiverso", si può poi aumentare apposta la presenza di legno, foglie, erba sfalciata, accumulati per fornire quantità di sostanza organica agli organismi decompositori, nonché creare nicchie e rifugi che possono essere utilizzati come tane e anche installare nidi artificiali appena i tronchi saranno sufficientemente grandi per reggerne il peso.
Il boschetto, infine, renderà più bello il paesaggio locale, andando a costituire un punto di gradevole attrazione visiva in un contesto altrimenti banale oppure a schermare strade o capannoni.
Insomma, la pianura può sicuramente ospitare anche la natura e non solo nelle aree protette e ciò può dipendere anche dall'azione di ciascuno di noi che voglia adoperarsi personalmente. I modi sono diversi, li vedremo nei prossimi articoli. Intanto abbiamo piantato un boschetto. E possiamo dire: questo l'ho fatto io.

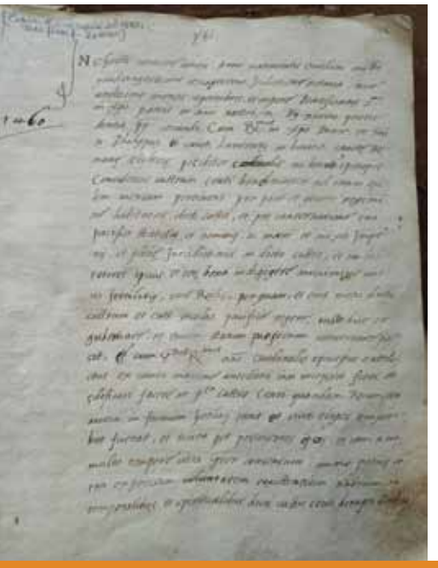
Il nostro viaggio tra gli esempi ancora attivi dell'antica forma di proprietà collettiva di terreni si conclude al confine nord della provincia, nella Partecipanza agraria di Pieve di Cento

Nelle terre del MALAFFITTO

Testo e foto di **Elena Boni**

La Partecipanza agraria di Pieve di Cento nacque formalmente nel 1460, anno in cui gli uomini di Pieve, liberamente consorziati, acquistarono dal cardinale Filippo Calandrini arcivescovo di Bologna una tenuta di 487 ettari detta "Malaffitto". Tale territorio era già stato assegnato in enfiteusi almeno dal XII secolo alle famiglie del centopievese le quali, con tenacia e duro lavoro, generazione dopo generazione, riuscirono a strapparlo alle paludi per renderlo coltivabile. Il fiume Reno, che oggi divide Pieve da Cento, anticamente scorreva molto più a est e attuò una "occidentalizzazione" del proprio percorso attraverso piene e rotte che rendevano necessari continui lavori di bonifica e recupero dei terreni. La situazione si stabilizzò nel 1551-57, dopo una disastrosa rotta presso Castello d'Argile.

La copia cinquecentesca di un documento del 1460

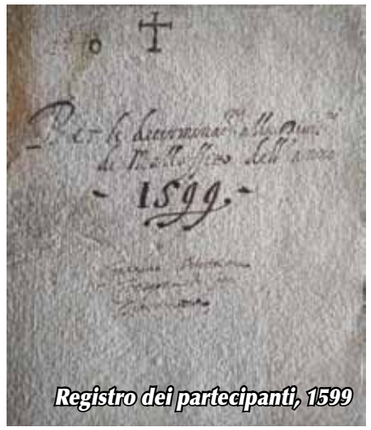


LA DIVISIONE: DIRITTI E DOVERI

A partire dal 1460 i terreni bonificati vengono consegnati alle famiglie partecipanti attraverso le operazioni di divisione ventennale degli appezzamenti o "capi". Per partecipare alla divisione è indispensabile il requisito dell'incolato, ovvero la residenza ininterrotta sul territorio della Partecipanza con l'obbligo di "avere casa aperta e abitarla personalmente".

L'assegnatario può esercitare il proprio diritto di godimento come coltivatore, come affittuario, associandosi con altri partecipanti o anche delegando alla Partecipanza stessa la gestione del terreno. In ogni caso, il terreno deve essere coltivato "secondo le buone regole dell'agricoltura" e non può subire danni; le operazioni agricole di carattere duraturo devono essere espressamente autorizzate dalla Partecipanza che si avvale di un consulente tecnico agrario. Ciascun partecipante assegnatario rimane esclusivo titolare dei diritti e dei doveri previsti e quindi direttamente responsabile del proprio "capo" nei confronti dell'ente. In caso di mancata coltivazione del terreno, di morosità ovvero altre violazioni lo statuto dispone la sospensione del diritto di utenza.

PARTECIPANZA AGRARIA DI PIEVE DI CENTO
via 25 aprile n. 2
40066 Pieve di Cento (BO)
tel. 051 975205
segreteria.partpieve@gmail.com
www.partecipanzapieve.it

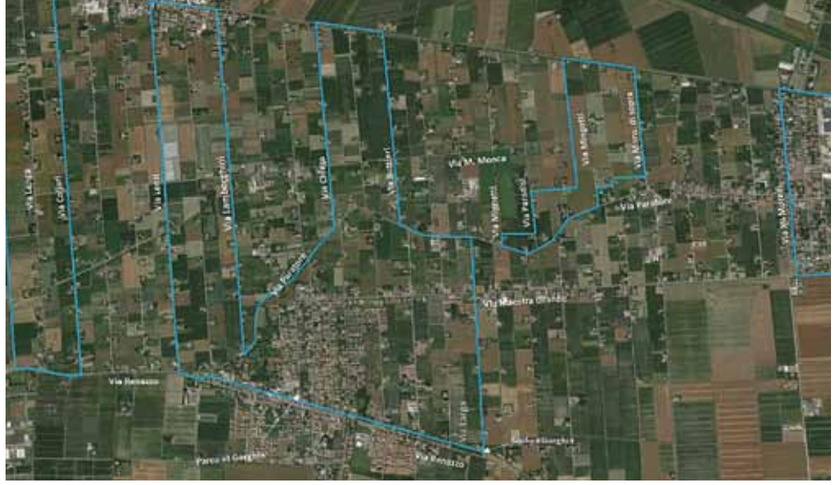


Registro dei partecipanti, 1599

IL TERRITORIO: AGRICOLTURA E AMBIENTE

Oggi i terreni di pertinenza della Partecipanza constano di 1.030 ettari circa. Si dividono fra le Province di Bologna, Ferrara e Modena e insistono su ben sette Comuni, da Finale Emilia a San Pietro in Casale. Per quanto riguarda le colture, se dagli anni '50 si era registrato un incremento dei frutteti e colture permanenti (a fine anni '80 arrivavano a coprire circa l'85% dei terreni fra le proprietà nel Comune di Cento), oggi si assiste a un costante e irreversibile processo di abbattimento degli stessi che ricoprono circa il 5% della superficie agraria totale, a vantaggio di colture estensive quali foraggi e colture a ciclo seminativo.

Oltre all'agricoltura, la Partecipanza è molto attenta alla tutela ambientale. Ha in conduzione un ritiro dall'uso seminativo di 55 ettari di terreno in agro di Bevilacqua (Crevalcore), che oggi costituiscono la zona di protezione speciale "Madonna della Valle" inclusa nella Rete Natura 2000: ambienti variamente strutturati (prato, albero e bosco, stagno e laghetto) destinati alla tutela della biodiversità. Altri impegni similari di carattere agroambientale per un'estensione di circa 12 ettari sono in essere a S. Pietro in Casale. Nel 1998 ha destinato alla comunità centopievese 2 ettari di terreno per la realizzazione, in collaborazione col Comune di Cento, del parco "I Gorghi" di Renazzo, con prati, maceri, alberature, panchine, percorsi sportivi e aree intrattenimento.



Cerchia del Malaffitto

GUARDANDO AL FUTURO

Come ci illustra il Presidente Adriano Govoni, la Partecipanza sta affrontando importantissimi cambiamenti. Nel 2017 l'Assemblea generale ha approvato una radicale trasformazione dello statuto passando dalla divisione ventennale a quella decennale. I "capi" sono quindi stati assegnati per il decennio 2019-2029. Inoltre sono state ammesse all'iscrizione al Registro Generale, e dunque al pieno diritto di assegnazione dei terreni, anche le figlie dei partecipanti maschi.

Dopo un lungo e complesso lavoro di raccolta e verifica che ha portato a iscriverle nel Registro, per la prima volte le donne hanno avuto in assegnazione i "capi". La cerimonia si è svolta il 10 settembre nella Piazza Andrea Costa a Pieve di Cento. L'assegnazione ha la durata transitoria di un quinquennio, così da parificarne il termine con quello ordinario del 2029.

Oggi, ci spiega il Segretario Nicolò Cavicchi, la sfida principale della Partecipanza è quella di recepire e mettere in atto quei cambiamenti e adattamenti determinati in seguito alla L. 168/2017 "Norme in materia di domini collettivi", mantenendo come prerogativa la conservazione e valorizzazione del patrimonio di questo istituto millenario per assicurarlo alle future generazioni. Nodo cruciale è attribuire al capo di terreno assegnato un nuovo valore, che non può essere più solo di tipo solo economico, peraltro sempre calante in relazione al costo della vita e ad altre forme di reddito. Ciò rischia di erodere il legame dei partecipanti con l'ente: la disaffezione e allontanamento del partecipante sottrae progressivamente quella linfa vitale che ha permesso all'ente di sopravvivere nei secoli.

Il Presidente Govoni citando la prefazione al nuovo statuto ricorda che "lo scopo di assicurare alla comunità partecipante un piccolo patrimonio che deve trasmettere alle future generazioni per provvedere ai loro bisogni essenziali, spiega la grandissima affezione dei partecipanti e di tutti gli abitanti verso l'ente". Ciò costituisce la ragion d'essere della Partecipanza, il germe della sua vitalità e conservazione. "I partecipanti hanno appreso dalla durissima esperienza, generazione dopo generazione, che solo nella solidarietà reciproca è riposta ogni speranza. In loro risiede la concreta possibilità di sopravvivenza della secolare istituzione e il superamento delle comuni difficoltà".

L'ottava puntata di un piccolo corso sui segreti del fotografo naturalista

WILDWATCHING

La magia della notte con TORCE e FARI

Testi e foto di **Paolo Taranto**

Le moderne torce sono in grado di illuminare anche a diverse centinaia di metri di distanza.

Nel precedente articolo abbiamo visto l'importanza della luce artificiale nella fotografia della natura, attraverso l'uso di flash o pannelli led. Un terzo sistema di illuminazione è rappresentato dalle torce. Queste hanno una doppia funzione, sono intanto fondamentali quando ci si muove di notte ma possono essere usate anche come fonte di luce a scopo fotografico o video. In particolare le loro funzioni sono:

-Muoversi e operare di notte

Spostarsi in natura di notte può essere molto pericoloso, avere una illuminazione artificiale è dunque fondamentale per esempio per raggiungere a piedi un posto in montagna dove scattare foto paesaggistiche notturne o nel caso si rientri al buio da una escursione; per questo scopo sono particolarmente utili le torce da testa, che consentono di lasciare le mani libere e dunque consentire anche le operazioni notturne di preparazione dell'attrezzatura.

-Cercare e puntare soggetti durante la fotografia notturna

Nella fotografia notturna agli animali per esempio la fotografia vagante in auto, è importante poter illuminare in ogni direzione per la ricerca dei soggetti; in questo caso sono utili delle torce con un buon fascio di luce, spesso fissate direttamente sull'obiettivo e che dunque illuminano direttamente nella stessa direzione in cui si punta la fotocamera; in alcuni casi si possono usare anche dei fari o delle torce più grosse per illuminare distanze ancora superiori. La luce prodotta da torce o fari non serve solo per la ricerca dei soggetti ma è importante anche per la messa a fuoco soprattutto se non si usano fotocamere con autofocus particolarmente sensibili e prestanti.

-Luce primaria per le foto

Il fascio luminoso delle moderne torce può anche essere usato come fonte primaria di luce per fotografare soggetti al buio, in sostituzione del flash. In questi casi è bene tenere gli iso abbastanza alti così da mantenere tempi di sicurezza per evitare il mosso. La luce della torcia, inoltre, se questa è dotata di zoom, consente di ottenere un effetto particolare di illuminazione puntiforme solo sul soggetto.

CARATTERISTICHE DELLE TORCE

La tecnologia Led ha avuto un'evoluzione incredibile negli ultimi anni e oggi il mercato fornisce torce con una potenza davvero strabiliante, di piccole dimensioni e anche relativamente poco costose.

Tipi di lampadine: Mentre oggi praticamente tutte le torce fanno uso solo di Led di ultima generazione, fino a qualche anno fa si potevano distinguere diversi tipi di lampadine utilizzate nelle torce: quelle a incandescenza (poco efficienti, producono calore, breve durata di vita), le lampadine alogene (più potenti di quelle a incandescenza e con maggiore durata della vita ma producono più calore), le lampadine allo xeno (ancora più efficienti, elevata potenza luminosa) e i Led (i più efficienti e con una elevata durata della vita).

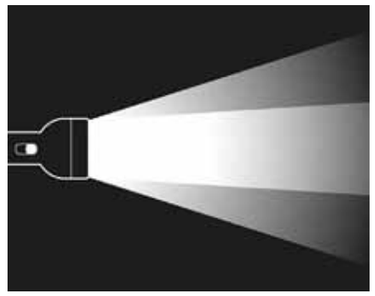
Un gufo comune fotografato sfruttando solo la luce prodotta da una torcia, senza l'uso di flash.

Potenza luminosa: La potenza luminosa di una torcia si misura in candele o più comunemente in "lumen", un alto valore di lumen indica una maggiore potenza luminosa. Già una torica da 100 lumen produce una ottima luce fino a qualche decina di metri di distanza ma esistono torce che arrivano anche a 2000/3000 lumen o più. Fate molta attenzione però quando scegliete una torcia, molti brand economici infatti barano sulla potenza luminosa delle proprie torce, scrivendo valori di lumen che non corrispondono alla realtà. Inoltre, la portata del fascio luminoso di una torcia può apparire maggiore o minore in una foto o in un video in funzione dell'umidità dell'aria (i test vanno fatti con aria secca perché le molecole di vapore acqueo presenti nell'aria deviano il fascio luminoso riducendo la portata, pensate ad esempio quando c'è molta nebbia) e anche in funzione dell'attrezzatura foto/video utilizzata; se infatti si usa una fotocamera ad alta sensibilità, con un sensore full-frame e un buon obiettivo luminoso (ad esempio un 50 mm F 1.2) è ovvio che riuscirà a catturare più luce e quindi sembrerà che il fascio luminoso arrivi molto più lontano rispetto a come sarebbe se visto a occhio nudo. La potenza della torcia è proporzionale anche alle sue dimensioni, le torce molto piccole, tipo portachiave, se di buona qualità hanno in genere un centinaio di lumen, a parte eccezioni (fino a ben 600 lumen), le torce palmari hanno in genere un migliaio di lumen ma i modelli di punta possono arrivare anche a 2000 sebbene per pochi minuti, mentre se vi vuole una torcia molto potente e soprattutto che abbia una buona autonomia a tutta potenza bisogna passare a torce di grosse dimensioni e quindi non tascabili.

È molto importante avere a disposizione batterie di riserva per le torce; nel caso di batterie al litio, come nell'immagine, è molto utile un piccolo caricatore esterno che funziona via USB a 5V così da poter caricare la batteria ovunque (con un powerbank o sulla presa accendisigari).

Alimentazione: in termini generali le torce di buona qualità con Led di ultima generazione hanno una grande autonomia, soprattutto se non le si utilizza alla massima potenza; torce molto economiche invece nonostante possano avere una discreta potenza luminosa spesso si scaricano in poco tempo. I sistemi di alimentazione principalmente utilizzati nelle torce sono tre: a) Pile stilo o ministilo: possono essere usate sia quelle alcaline (non ricaricabili) che quelle ricaricabili che permettono un maggior risparmio ma ricordate però che le stilo o ministilo ricaricabili hanno un voltaggio di 1,2V e non 1,5V quindi le prestazioni della torcia in termini di potenza e/o autonomia si riducono b) batterie al gli ioni di litio: sono ricaricabili e offrono maggiore autonomia c) sistema ibrido: stilo/ministilo e batteria al litio: in questo la torcia è alimentata da una batteria agli ioni di litio ricaricabili ma nell'alloggio di questa batteria è possibile inserire anche, in caso di bisogno, delle pile stilo o ministilo. Inoltre, in molti modelli di torce vi è la possibilità di ricaricare la batteria interna agli ioni di Litio attraverso la porta USB quindi utilizzando un comune powerbank. Poiché spesso la torcia viene tenuta sempre nello zaino per situazioni di emergenza e possono passare lunghi periodi senza che sia utilizzata, oppure in alcuni casi si ha bisogno di usare la torcia per molte ore, è importante una corretta gestione dell'alimentazione; l'ideale è scegliere un modello che sia ricaricabile via USB (e avere sempre un powerbank carico nello zaino) oppure un modello di torcia con sistema ibrido (batteria agli ioni di litio ricaricabile con alloggio anche per pile stilo/ministilo) e portarsi dunque anche delle pile stilo/ministilo cariche; se invece il modello che abbiamo scelto non ha queste caratteristiche e ha solo una batteria agli ioni di litio è importante acquistare anche una seconda batteria da tenere sempre con se; in linea generale comunque importantissimo di ricordarsi periodicamente di caricare tutte le batterie e i powerbank onde evitare di trovarsi con la torcia scarica proprio nel momento in cui serve.

Differenze di dimensioni fra tre modelli di torce: una torcia mini, una torcia palmare standard e una torcia di grandi dimensioni.



Esempio di due diversi angoli di campo, più stretto, puntiforme e più largo.

Muovendosi in natura è particolarmente utile usare torce impermeabili, può capitare di cadere nell'acqua o di trovarsi sotto un temporale.

Qualità costruttiva e resistenza/impermeabilità: il materiale generalmente più utilizzato per le torce è l'alluminio, è leggero e resistente anche se c'è alluminio e alluminio, nelle torce economiche realizzate in alluminio questo non è di ottima qualità e si può rompere facilmente. Alcune torce tra i modelli più costosi sono realizzate in titanio, un materiale ancora più resistente e leggero dell'alluminio mentre i modelli più economici sono realizzati in plastica, materiale solitamente meno resistente e durevole. La scelta va fatta in base al tipo di uso e soprattutto alla frequenza con cui si userà la torcia: per un uso outdoor, spesso in condizioni estreme (pioggia, fango, sabbia, rischio di cadute su rocce etc) e per un uso intensivo è sempre consigliabile acquistare torce con ottima qualità costruttiva mentre se la torcia la si usa solo di rado e non in condizioni estreme può andar bene anche un modello più economico. La tenuta alla pioggia e la resistenza alle cadute si misurano con un apposita sigla basata su uno standard internazionale, la sigla inizia con IP (International Protection) ed è seguita da un numero ad esempio se una torcia è classificata come IP68 dalla azienda produttrice questo vuol dire che resiste in immersione fino a 2-3 metri di profondità per massimo mezz'ora ed è completamente protetta dalla polvere, in più viene aggiunta in alcuni modelli anche la resistenza alle cadute, generalmente fino a 1,5 metri di altezza.

Angolo di apertura del fascio luminoso: alcune torce hanno un angolo di

illuminazione fisso e non sono consigliabili, scegliete se possibile sempre modelli che abbiano l'angolo regolabile (zoom) così da poter scegliere, di volta in volta, se usare un fascio largo per esempio per illuminare una maggiore porzione di ambiente oppure un fascio stretto per produrre una luce puntiforme (spesso utile nella fotografia) che può illuminare a distanze maggiori.
Funzioni: quasi tutte le torce di buona qualità hanno la possibilità di emettere diverse tipologie di luce; attraverso uno o più pulsanti è infatti possibile sia regolare la potenza luminosa (non sempre infatti è necessario usare la potenza massima e abbassandola si risparmiano batterie) ma è possibile anche attivare altre funzioni speciali come la modalità strobo (lampeggio molto rapido) e/o la modalità di emergenza (SOS in codice morse) e in alcuni modelli è presente anche un led rosso aggiuntivo (soprattutto nelle torce da testa) che produce una luce rossa molto utile per muoversi di notte senza essere visti da lontano e senza disturbare gli animali. Poiché a volte i comandi per ottenere queste funzioni non sono intuitivi è consigliabile vivamente lo studio del manuale di istruzione della torcia.
Dimensioni e peso: le dimensioni e il peso di una torcia dipendono soprattutto dalle batterie e in parte anche dalla potenza; esistono infatti torce che hanno una potenza luminosa esagerata rispetto alle loro dimensioni ad esempio mini-torce portachiavi da ben 600 lumen, o torce palmari da 2000 lumen, ma le loro batterie non consentono di utilizzare la potenza massima per lungo tempo, al massimo 10-15 minuti; invece una grossa torcia ha batterie molto più capienti e può lavorare alla massima potenza per più tempo, anche per un'ora o più.

TIPI DI TORCE
Per organizzare meglio la scelta è bene classificare le torce in tipologie principali e ciascuna tipologia si adatta a determinati tipi di esigenze.
A) Torce palmari: sono sicuramente le torce più conosciute ed utilizzate, hanno forma generalmente tubolare (spesso con la "testa" più larga, soprattutto i modelli dotati di zoom); sono molto valide in ambito outdoor e nella fotografia naturalistica notturna (montate sopra il teleobiettivo) per consentire di vedere, inquadrare e mettere a fuoco i soggetti.
B) Torce da testa: sono particolarmente comode in quanto lasciano le mani libere e sono quindi utilissime in tutte quelle situazioni in cui si deve operare o camminare di notte ad esempio nell'outdoor o nella fotografia naturalistica per montare/smontare set fotografici nelle ore di buio.

Torcia da testa

Torcia palmare standard

Minitorcia-portachiavi

Torcia subacquea

Torcia UV e uno scorpione illuminato con questa torcia.

C) Mini-Torce: sono torce di forma varia, spesso cilindriche, a volte con altre forme, ma sempre molto piccole e leggere; tipicamente adatte a essere usate come portachiavi o per i kit di emergenza (EDC etc).
D) Torce di grossa dimensione: sono le più potenti e soprattutto grazie alle grosse batterie di cui sono dotate hanno anche una buona autonomia, generalmente hanno dai 2000 lumen in su.
E) Lanterne e torce da outdoor: a differenza delle precedenti si tratta di torce di potenza non elevata che producono una luce più diffusa, utili appunto in situazioni outdoor ad esempio per avere luce dentro una tenda.
F) Torce subacquee: anche se molte delle torce viste in precedenza possono essere impermeabili e anche subacquee, non possono comunque essere immerse a elevate profondità né essere immerse per lunghi periodi; per questo tipo di applicazioni è necessario usare delle vere e proprie torce subacquee specifiche, che possono resistere anche a levate profondità.
G) Torce UV: queste particolari torce emettono una luce nello spettro dell'ultravioletto (100-400 nm) e sono solitamente utilizzate per riconoscere le banconote false, ma sono anche famose per l'utilizzo che ne fanno gli investigatori per rilevare tracce biologiche grazie all'uso di particolari reagenti; in ambito naturalistico possono essere utili per trovare facilmente e fotografare gli scorpioni, questi aracnidi infatti risultano fluorescenti se illuminati con luce ultravioletta.
H) Torce IR: producono luce nello spetto dell'infrarosso (850 nm – 940 nm) e sono tipicamente usate in abbinamento a visori notturni sensibili all'infrarosso.

DISTURBO ALLA FAUNA
L'uso di torce per muoversi in natura non crea generalmente problemi alla fauna, soprattutto se si utilizzano le torce a bassa potenza. Illuminare direttamente gli animali, soprattutto con torce molto potenti può invece rappresentare un disturbo e va fatto con molta cautela. Gli animali sono abituati ai lampi e, negli ambienti antropizzati, sono anche abituati a fonte di luce artificiale come l'illuminazione delle case o delle strade e i fari delle macchine; questo però non vuol dire che si possano illuminare gli animali con torce alla massima potenza rischiando di abbagliarli. L'occhio umano così come l'occhio degli animali, infatti, può, richiedere molto tempo per riadattarsi alle condizioni di buio dopo essere stato illuminato e per un animale selvatico questo può voler dire anche la morte in quanto esso rimarrà impossibilitato a muoversi e scappare da un predatore per il tempo necessario all'occhio affinché si riadatti alle condizioni di buio.
È importante dunque:
1) Non illuminare animali a breve distanza con la torcia alla massima potenza; la massima potenza luminosa va usata solo per animali distanti che dunque non riceveranno un fascio di luce fastidioso.
2) Non illuminare gli animali per troppo tempo ma bisogna limitarsi ad una breve osservazione e spegnere entro pochi secondi la torcia.

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

Il bellissimo *Cetonia aurata.* Lungo appena 2 centimetri, si può osservare sui fiori dalla fine della primavera fino a metà estate

Lo scarabeo verde dell'Appennino

Testi **Guido Pedroni -** guidopedroni@libero.it

Estate, stagione con una natura lussureggiante, con alberi, erbe, fiori che ritornano nel loro splendore di vita e con i muschi che ritrovano la loro originaria freschezza, e i licheni che come barbe rivestono i rami degli alberi; anche i piccoli animali che popolano praticamente tutti gli ambienti del nostro Appennino ritornano alle loro consuete vicende di vita.
Un po' difficile, ma non impossibile, può essere notare i piccoli animali, come i coleotteri (maggiolini, coccinelle, …), i lepidotteri (farfalle e falene), gli imenotteri (formiche, api, vespe), ma anche i rappresentanti di moltissimi altri gruppi.
Gli insetti rappresentano un "universo" biologico estremamente variegato e diversificato. Tra quelli più facilmente osservabili e riconoscibili ci sono gli scarabei (Scarabaeidae).
In questo gruppo troviamo lo scarabeo verde dei fiori, la Cetonia aurata descritta da Linnaeus nel 1758. È un coleottero abbastanza comune, ma non per questo brutto e banale, al contrario è veramente bello con la sua livrea lucida verde smeraldo e con interessanti abitudini di vita.
A volte il suo colore tende al bronzo o al giallastro. Sulla parte posteriore delle elitre sono disegnate delle leggere "virgole" di colore bianco, trasversali alla lunghezza delle elitre stesse.
Gli adulti di questa specie in primavera ed estate si trovano sui fiori di varie specie, nutrendosi di polline e nettare; si può considerare, quindi, un insetto floricolo, e buon impollinatore.
La sua lunghezza non supera i 2 centimetri (foto).

Le femmine di questo scarabeo depongono le uova, di forma sferica, nella terra umida, tra detriti di varia natura, ma soprattutto legno in decomposizione di pioppi e salici. Le larve (l'insetto giovane) sono di colore bianco, provviste di mandibole forti che si nutrono esclusivamente di detriti naturali, soprattutto di natura legnosa. Questa dieta, poco nutritiva, è causa di un prolungamento della fase giovanile anche di alcuni anni.
Al termine della vita da larva viene costruita una celletta, impastando materiale detritico, terriccio e secrezioni orali, che viene costruita nel suolo, con il fine di ospitare la larva nella fase di cambiamento (metamorfosi) fino all'insetto adulto, trasformazione che avviene in circa 30 giorni.
Come tutti gli insetti il corpo dell'animale adulto è composto dal capo, dal torace e dall'addome, con antenne corte, occhi composti, mandibole adattate ad un cibo esclusivamente tenero di natura vegetale, testa e torace piccoli, addome grande, ricoperto da due elitre che lo proteggono essendo la parte più molle dell'animale; in questa specie le elitre non si alzano, ma lateralmente sono presenti delle fessure da cui vengono estroflesse le ali rendendo possibile il volo.
L'attività dell'adulto avviene in pieno sole e se disturbato può lasciarsi cadere simulando la morte. Ha una sua strategia di difesa dai predatori, in cui la chimica gioca un ruolo fondamentale, infatti l'animale produce sostanze che lo rendono disgustoso e inappetibile.
È una specie non pericolosa per l'uomo e può essere osservata con sufficiente facilità su molti e colorati fiori dalla fine della primavera fino a metà estate.

Sopra, Cetonia aurata su Achillea millefolium (Linnaeus, 1753) (foto G. Pedroni)

In alto, Cetonia aurata su fiori i n Val Duron (Val di Fassa) (foto G.Pedroni)

La storia
dei vitigni
dei Colli Bolognesi

Pignola, Forcella, Ciocca, Angela, Bottona e tante altre

Uve minori, dimenticate. Meravigliose.

Foto concessa dal Museo della Civiltà Contadina

Testo di **Alessio Atti**

Ogni appassionato o professionista ben sa che il vino di riferimento dei nostri bellissimi colli è il Pignoletto, ottenuto con uve di Grechetto Gentile, qui chiamato anche Alionzina.
Benché sia presente su queste terre sia collinari che pianeggianti da molti anni e non da secoli probabilmente, confuso con il Riesling Italico, il Pignoletto, è stato ed è protagonista di numerose leggende legate a Plinio il Vecchio, al mondo romano quindi al mondo classico, un mondo dal quale ereditiamo miti, eroi e filosofi. Nell'immaginario comune quindi quel mondo fatto di marmoree colonne, candidi templi e giardini fastosi racchiude l'embrione della nostra cultura, della cultura occidentale, della quale noi siamo figli, forse nipoti.
Vincenzo Tanara, agronomo e gastronomo del XVIII secolo nella sua magistrale opera "Economia del Cittadino in Villa" del 1644 accenna ad un uva Pignola presente sulle colline bolognesi, poco adatta a produrre del vino.
Il riferimento al Pinus Laetus di Plinio il Vecchio pare proprio inattendibile.
Sono stati di fatto i navigatori Greci e i legionari Romani a diffondere la vite e la cultura del vino in ogni angolo d'Europa infatti, come già discusso negli articoli precedenti, ci attribuiamo il merito di aver importato attraverso il vicino oriente il sapere del vino, di averlo perfezionato e di avere, nei secoli, ottimizzato un prodotto a tal punto da ricercare oggi, il gusto e il sapore originale.
Sposando quindi l'idea di un'uva che ci viene lasciata in eredità dal mondo classico, tentiamo di elevarla a ranghi superiori e sicuramente l'intenzione è quella di nobilitarla.
Possiamo presumere che il Grechetto Gentile provenga dalla Grecia e sia strettamente imparentato con il Grechetto di Todi e la Rebola o Ribolla Riminese.
Probabilmente questo vino bianco, negli ultimi 40 anni, ha dato un'identità a questi territori e oggi, grazie ad una intensa narrazione lo riconosciamo tutti come il bianco di riferimento dei Colli Bolognesi. Ma non è sempre stato così.
In questi territori, un po' dimenticati dalle sfolgoranti luci dei riflettori vitivinicoli nazionali ed esteri, trovare un ordine e soprattutto un riferimento è stata forse una necessità, un bisogno nato dalla voglia di iniziare a distinguersi e distaccarsi dalla dilagante invasione delle qualità internazionali che qui come altrove hanno trovato vigneron e consorzi complici.
I Sauvignon e gli Chardonnay hanno sì trovato qui una dimora adatta a grandi successi ma dare una connotazione al territorio con vitigni autoctoni sarebbe stato, secondo me, preferibile.
Tuttavia pochi lustri or sono, il Pignoletto, prima di metterli in ombra e a ridosso dell'oblio, condivideva i filari con altri vitigni, sia in impianti collinari che di pianura ma ora, sperando di non attirare le ire di molti appassionati e soprattutto di produttori di vino, vorrei ricordare qui brevemente alcune cultivar che hanno segnato la storia del nostro vino e che potrebbero convivere con il blasonato Pignoletto per arricchire la proposta, in chiave autoctona, dei nostri vini. Rimanendo quindi sempre sulla sponda dei bianchi dobbiamo ricordare l'Alionza che dona ai vini ai quali viene assemblato una grande eleganza; i duttili, resistenti e generosi Trebbiano, qui da noi presenti soprattutto nelle specie Modenese e di Romagna regalano ai vini freschezza e ne ampliano il bouquet aromatico; il fresco, sapido e delicato Montù, l'Albana, quando prima di finire solo in Romagna, dava ai nostri vini un discreto corpo e morbidi tannini. Non di rado, nello stesso filare nel quale erano presenti le sopra descritte uve, potevamo trovare piante di Maligia, più presente verso l'imolese e poteva essere utilizzata come taglio per recare al mosto più alcol e corpo.
In primis anche le uve Forcella, Ciocca, Angela e Bottona, completavano il parco delle varietà a disposizione dei vignaioli di un tempo. Ma i confini politici non erano invalicabili per le uve e le colture, i disciplinari non erano ancora redatti quindi non di rado sconfinavano sulle terre felsinee, tra i nostri campi, anche cultivar ora non più presenti come le uva Pellegrina o Pomoria dalla bassa modenese.
Sempre il Tanara elencava uve oramai ora estinte come il Moscatello, Leutino, Bagarella, Barbosino, Paradisa, Checca, Vernazza e Lupina. L'ultima definita "... la più trista di tutte". Con le loro caratteristiche e le loro peculiarità hanno colmato tini e bottiglie per secoli, grazie alla ricerca di appassionati vigneron e nostalgici enologi si sta provando a recuperare il possibile nel tentativo di proporre un vino testimone di altri tempi e oggi come non mai, un vino diverso, a completamento di un dialogo interrotto un po' di tempo fa.

Comitati soci
Appennino Bolognese

Ciclo di incontri itineranti per capire meglio la finanza oggi, fare scelte consapevoli e cogliere le opportunità offerte dall'era della transizione.

19 OTTOBRE 2023 | **18.30** | Monzuno - Sala Ivo Teglia
I rischi che stiamo correndo a causa dei cambiamenti climatici. Come possiamo tutelarci?
A cura di Daniela Zanon e Angelo Simoncini, Referenti del Settore Assicurativo

26 OTTOBRE 2023 | **18.30** | Sasso Marconi - Sala Giorgi presso il Municipio
Verso un futuro più sostenibile grazie a una finanza buona. Quali opportunità? Cosa è utile comprendere?
A cura di Maurizio Munari e Luisa Zannini, Gestori Patrimoni

9 NOVEMBRE 2023 | **18.30** | Loiano - Sala Baldassarri
Risparmio idrico ed energetico - Consigli, azioni e soluzioni per un futuro più sostenibile e conveniente
A cura di Alberto Masini, Referente per la Transizione Energetica

16 NOVEMBRE 2023 | **18.30** | Sasso Marconi - Sala Giorgi presso il Municipio
La Previdenza integrativa per un domani più sereno
A cura di Daniela Zanon e Angelo Simoncini, Referenti per la Previdenza Integrativa

Gli incontri termineranno entro le 20.00 con un aperitivo rinforzato offerto dai Comitati organizzatori.
Prenotazioni in App te , su www.emilbanca.it/4passi o al numero verde soci 800 217 295.

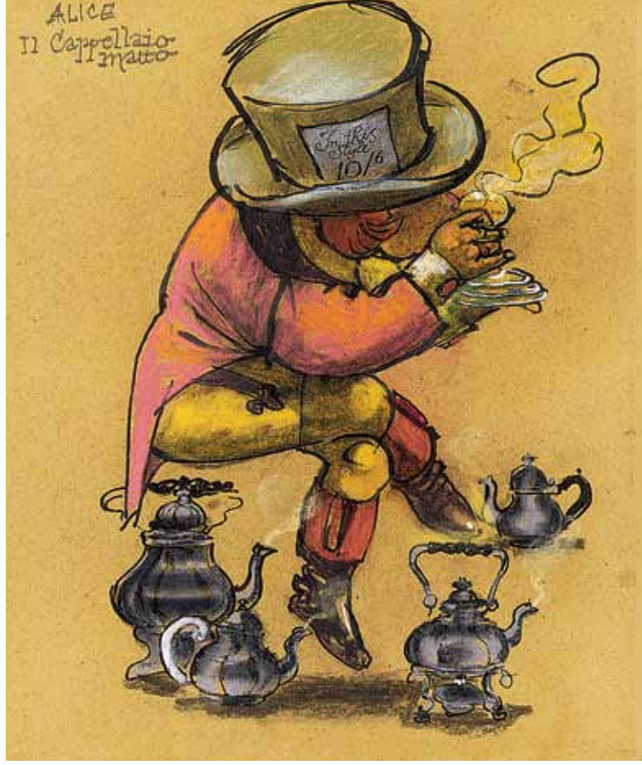
BCC EMILBANCA

IL CUORE NEL TERRITORIO

Burattini a Bologna mette in scena il *Paese delle meraviglie* e cerca una nuova casa

Wolfango illustra Carrol: Balanzone e Sganapino incontrano Alice

Testo di **Riccardo Pazzaglia -** info@burattinidiriccardo.it
Disegni di **Wolfango**



Nella pagina accanto: il cappellaio matto e le teiere e, in basso, il burattino di Alice.
In questa pagina: il reverendo Dodgson alias Lewis Carroll attorniato dalle foto delle bimbe

"L'Alice di Wolfango nel paese delle meraviglie" è una lucida follia andata in scena con successo il 7 e l'8 settembre a Bologna nel Cortile d'Onore di Palazzo d'Accursio, registrando due sold-out, l'emozione, il gradimento e l'autentica meraviglia del pubblico che ha premiato coraggio, impegno e cuore profusi dall'affiatata equipe di lavoro di 'Burattini a Bologna Aps'.
Grande soddisfazione non solo per aver realizzato il titanico progetto di Alice ma anche per la consapevolezza di aver degnamente concluso una rassegna che, anche quest'anno, ha registrato un netto incremento di presenze facendo scoprire e riscoprire i burattini di scuola bolognese e il teatro di figura in genere.
In questa 'Alice', di cui sono autore e regista, c'è tanto di me e nel contempo tanto dell'autore, Lewis Carroll, e dell'illustratore, Wolfango, a cui mi sono ispirato per la creazione e la realizzazione di circa sessanta nuove figure tra burattini, pupazzi e carte. Ho deciso di inserire nella narrazione, teatralizzandole, le molteplici citazioni che Wolfango, seguendo Carroll, ha disseminato nelle sue tavole.
Gli spettatori che ci hanno raggiunto per il gran finale della rassegna estiva si sono trovati davanti ad un allestimento molto particolare, inizialmente impedito alla vista dall'ingombro sul palco di due enormi lancette, riproduzione fedele di quelle dell'orologio di Palazzo d'Accursio. Nel prologo lo stesso Lewis Carroll in persona (spostando le lancette) rende visibile un'antica macchina fotografica, il cui scatto attira l'attenzione di Balanzone, Fagiolino e Sganapino e lo spettacolo comincia. La colonna sonora comprende alcune 'cante' in dialetto eseguite magistralmente da Fausto Carpani e dal Gruppo Emiliano. La scena della cuoca, che precede l'incontro tra Alice e la Duchessa, è descritta dal brano a cappella "La Gigia" che racconta appunto della figura di una cuoca, omaggio alla mia bisnonna paterna Luigia Sassatelli detta GIGIA e alle vecchie bolognesi che, pur non essendo cuoche di mestiere, hanno trascorso gran parte della loro vita dietro ai fornelli per nutrire le loro famiglie (Il pupazzo umano della cuoca ero io). Sempre nel concetto del 'passare del tempo' (tema originale e ossessivo del coniglio bianco) sono presenti anche coreografie e balletti realizzati sulle note de "Le quattro stagioni" di Giuseppe Verdi, che sottolineano i temi vita, morte e rigenerazione tanto cari a Wolfango. Dopo la 'rinascita' dalla crisalide del Bruco Califfo, divenuto finalmente farfalla, ho avuto modo di portare in scena un grande gallo realizzato come lo disegnavo da bambino.
Lo spettacolo si è avvalso delle voci per i vari personaggi di: Alberto Beltramo, Fausto Carpani, Margherita Cennamo, Enrico Fava, Vittorio Franceschi, Saverio Mazzoni, Roberta Montanari, Roberta Nanni, Ettore Pancaldi, Riccardo Pazzaglia, Duilio Pizzocchi, Grazia Punginelli, Michele Zaccaria, Roberto Zambelli e naturalmente Wolfango. Tecnici audio luci: Matteo Foglia, Edoardo Modelli. Riprese, animazioni, montaggio video: Cristian Camanzi, Luca Maria Pai Vecchi, Martina Platone. Hanno collaborato all'allestimento: Lorenzo Benazzi, Adriana Bottazzi, Roberta Bussolari, Claudia Camanzi, Giulio Camanzi, Dante Ferrari, Tiziana Orsi, Ermanno Pazzaglia.
Per chi non è riuscito a vedere lo spettacolo non dirò a quale 'Paese delle meraviglie' ho voluto fare riferimento nel mio testo… . Confermo però la voglia di tutto il gruppo di ripetere lo spettacolo durante la stagione invernale 2023/2024…
…Ma dove?
Grati al Comune di Bologna che, per il sesto anno consecutivo, ha accolto le nostre rassegne nel prestigioso e magico cortile di Palazzo d'Accursio per il cartellone di Bologna Estate, l'associazione Burattini a Bologna è sempre alla ricerca di collaboratori, sostenitori e mecenati, ma anche di una SEDE che possa contenere i molteplici contenuti culturali e sociali che si sono strutturati nel tempo. Alice e Sganapino quindi sono alla ricerca di un luogo per andare in scena di nuovo.
Scrivetemi: **info@burattinidiriccardo.it**

Invenzione medievaleggante
di **Fausto Carpani**

La trista historia de Cecchello da Gavio

IL MENESTRELLO,
dipinto di Jan Steen, 1670

In illo tempore era Gastaldo de codesta ubertosa contrada Mixèr Cornacchiotto lo quale vedovo de madonna Adelinda, donna pia et timorata de Deo, juncto a le soglie de trista et solinga vecchiezza volsi dignamente accasare cum jovine et aulente pulzella che ravvisò in madonna Gagliarda, femina de septe luxtri più infanta, ardentissima de innumeri corporali voglie sapientemente ascose suso lo sembiante de agnolo che celava animo de bagascia.
Avvenne una fiata che quibi jugnesse uno peripatetico menestrello che giva di castella in castella a novellar su lo liuto le gesta guerresche de li cruciati alle Terre Sancte, poetando eziandío de lo amor cortexe, similimente allo magistro suo Guido de' Guinicelli bononiense. Nomato era eglino Cecchello da Gavio et sendo che la eco de la di lui fama junse anzitempo ad anuntiar sua venuta, madonna Gagliarda, cum sapienti et amorose arti adduxe lo canuto suo sposo a mandar messi a lo predicto Cecchello onde impetrar una soxta appo la magion sua per allietar di sue arti uno gajo symposio cum li cattani de Bumbiana, Greccia et Lizzan Matto.
Arrivoe adunque lo menestrello cum la sua cavalcatura entro la mura de lo castello et immantinente fue introducto a lo cospecto de li signuri, et madonna Gagliarda, rimirando lo gentil sembiante de lo jovine et li modi sui de cavaliero, subitamente desiosa de jacér seco lui et godere de cotanta viril exuberantia, largiva al medesmo ochiate de foco et silenti mixive d'amore.
Turbato da tali segrete proferte, mixèr Cecchello prexe cungedo adducendo li tribuli de lo longo camino et, cunducto da mastro Hugone siniscalco, ritirossi entro le stanzie per lui apparate. Quibi juncti, lo dicto Hugone, serrata cum cadenazzo la porta, a lui rivolto dixe:
– Mixère, guardatevi da le voglie de madonna Gagliarda, la quale è sicome mantide et jetta a li verri le spolie de' sui amaturi dopo averne spremuti li corporali humori a guisa de mammella vaccina ne le mani de la mungitora. Ítevene, che ne va de la vita vostra!
A quei rispoxe Cecchello:
– Vanne sicuro, o fedele famiglio! L'arti amorevoli de la padrona tua meco nun varranno, ché io son divoto a Madonna Poesia et a lei sola. Nulla poranno le proferte sue et io escirò da codesta magione siccome ne venni: puro et recanoscente a lo signore tuo mixèr Cornacchiotto.
Juncta la sera, elli allietò d'arte sua li comensali, cantando eziandio laudi a la virtude de madonna Gagliarda et a le fortune del di lei spoxo et signore et tucte le dame ibi axise s'abbruciavan de invidia a lo pensiero de la nocte amorusa che attendea la vogliosa castellana. Allorquando Cecchello se retiroe in le sue stanzie per reposare, uno lieve tocco a l'uscio anuntiò una vixita. Volpina, ancilla de madonna Gagliarda, lo exortava a seguitarla onde allietar la padrona sua de canti ne le di lei stanzie. Quibi ei trovò la castellana, novella Frine, morbidosamente distexa su lo talamo, ignuda et fremente, che a lui celando lo solo viso dixe:
– Viene, dulce aedo, et giaci meco et mostrami l'arte tue amoroxe, ch'eo saperò dignamente compensarti!
– Vui siete de divino sembiante, o mia Signora - rispos'eglino - ma i' feci voti de giamai jacer con femina alcuna chè la sola mia arte dedico a la donna et null'altro de me medesmo!
– Se' tu forse cittadino de Sodoma - rispos'ella furente - che osi disdegnar de jacer meco? Sa' tu che mill'homini se danarebbero l'animo per uno solo mio guardo? Giaci meco et amami, sdegnoso giullare: te l'ordino!
Egli nun volse jacere et tostamente l'infida serpe in femineo sembiante prese a gittar alte grida che la magion tucta ne fue destata, et acorettero famigli et armati et lo marito medesmo suo Cornacchiotto. Nel mentre lo hispaurito menestrello se ne fuì vanamente a le sue stanzie, chè tosto fue raggiunto et menato in ceppi inanze a lo signore. Quibi trovò mezz'hispoliata et cum le chiome a guisa di Medusa l'histessa castellana furente, ch'a lui direxe li sui rabiusi strali de femina recusata, et cum arti de scaltrixima zochola infingarda, sé indicò quale victima de le voglie de lo sventurato menestrello lo quale - dix'ella - introducto erasi ne lo talamo suo onde goder cum violentia de le gratie sue medesme.
Lo povero Cecchello se calò le brache et mostrò a li astanti l'angonajo (Inguine. In bolognese angunâja.) suo inetto a l'amor carnale, chè durante uno forzoso sojorno appo li Saracini, li medesmi avean magna cum diligentia ei asportato ciò che servir potea a poseder carnalmente femina veruna. A queste viste mixèr Cornacchiotto inoridette, portando verso l'imo de lo suo otre ventresco ambodue le mani et vòlto a la consorte devenuta silente, dixe:
– Che vai lucubrando, o donna? De quale violentia favelli? Chrede tu ch'io nol sapia che da l'ultimo garzon de stalla financo a lo Gran Ciamberlano omne passorno per lo talamo tuo? Chredimi forse tu invornito a tal segno? Vanne subitamente a le tue stanzie, chè dimane lo locho tuo perpetuo serà lo claustro et ibi, cum cilicii et mortificatione de le carni pagherai lo fio de le infinite tue colpe!
Poscia, vòltosi a lo mixero Cecchello:
– E tu, innocuo et virgineo aedo, meco starai in perpetuo et canterai a la mea mensa et meco giacerai allorquando mi pugnerà vaghezza d'haverti, et sarai onorato et riverito et beneficato quale fue sino a hiere la qui presente trojazza! Tu mi sarai moglie et filio et amante! Così è decixo!
Cecchello, che ancor allibìa per quanto udito avea, proruppette in uno sdignoso diniego :
– Mixère! Io fue orbato de li virili miei oxivilii (Attrezzi atti alla riproduzione. In bolognese usvéi) ma l'animo mio remaxe in perpetuo masculo et io jamai porei jacer cum uno incanutito panzone par vostro, et lo sol pensiere de una vostra viscidosa carezza me fa rivoltar li visceri! Amputato, fui, ma non domo et jamai intrarò ne lo talamo vostro!
A cotal verbo Cornacchiotto sbiancoxi et cum voxe arochita et afannosa ordinò che lo menestrello fusse apeso intro la gabia de li traditurі et ibi laxato morir de fame et de sede et de fredo, et guai a chi li portaxe ajuto alcuno, pena l'histessa medesma sorte sua.
Intra l'angusta gabia lo povero Cecchello vixe 66 jorni, in fino a l'ultimo cantando cum flebile voxe le canzoni sue gentili a li augelli che, in gran copia, venian ad aleviar di lor presentia li ultimi jorni de la sua breve et travagliata vita.
Questa fue adunque la trista historia de lo mixero menestrel Cecchello, le di cui oxa spolpate da li corvi anchor bianchegiano al sole et niuno habe lo core de levarle, ancor che Cornacchiotto defunse or son multi anni. Narrasi che, noctetempore, una vaga larva in habito monachal sé aprexa a lo tristo locho et quibi versa copiose lachreme a la memoria de lo povero peripatetico menestrello de la cui ria sorte ella fue la major caxone.

STILI DI VITA PER UN MONDO PIÙ SANO

A cura di Bio&Sostenibile

L'alfabeto della sostenibilità

Z come… ZERO (SPRECHI)

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

Siamo giunti alla "Z" e dunque al termine di questo viaggio nelle *"Parole della sostenibilità"*. Il percorso è stato lungo e ci ha accompagnato alla scoperta dei concetti che sono alla base di vivere in modo sostenibile. La lettera zeta ci richiama allo zero inteso sia come obiettivo di ridurre a nulla le emissioni e gli sprechi di risorse, ma anche come cifra che posta accanto alle altre valorizza ciò che la precede. Lo zero quindi è un obiettivo per scegliere e progettare soluzioni sostenibili dove lo spreco sia ridotto a zero e le risorse, ma anche le persone siano valorizzate. Purtroppo è ben noto quanto la nostra società sia invece caratterizzata dagli sprechi. Un caso eclatante è il settore agro-alimentare dove un terzo di ciò che viene prodotto finisce nei rifiuti. Lo spreco di cibo è certamente uno scandalo vista la sua iniqua distribuzione mondiale, che vede oltre 870 milioni di persone patire la fame. Ma è anche una perdita economica: il valore del cibo buttato ammonta annualmente a 750 milioni di dollari.
Gli sprechi poi non riguardano solo cibo e denaro, ma anche le risorse naturali impiegate e il lavoro delle persone che hanno prodotto, distribuito, venduto e cucinato questi prodotti. Si pensi che oltre la metà dei rifiuti sono generati nella fase agricola (32%) e post-raccolto (22%), l'11% derivano dalla fase di trasformazione industriale e il 13% dalla distribuzione. Noi consumatori finali siamo responsabili del 22% dei rifiuti alimentari che si vanno a sommare ai molti altri sprechi prodotti a livello domestico come quelli di acqua e di energia.
Se pensiamo invece a ciò che avviene in natura, non esiste il concetto di spreco. Gli ecosistemi si auto-sostengono, cioè quello che fuoriesce da un sistema diventa un input per gli altri: tutti sono importanti e niente viene scartato!
Alla base degli ecosistemi c'è il concetto di circolarità e di chiusura dei cicli, concetti che è possibile replicare anche nelle nostre case, nelle nostre città, nelle industrie e nei sistemi produttivi e realizzare così Sistemi Zero (Zero-net Systems). Un esempio è la casa a energia zero dove il bilancio tra l'energia consumata e quella prodotta è zero. Oppure le tecnologie emissioni zero, come le fonti rinnovabili che sono in grado di generare energia senza l'utilizzo di fonti fossili. A livello industriale, sistemi all'avanguardia sono i parchi eco-industriali che offrono servizi per minimizzare rifiuti affinché i materiali di scarto di un'azienda siano impiegati come input per altri processi produttivi. Oppure la simbiosi industriale che promuove sinergie e collaborazioni tra imprese attraverso lo scambio di materie, energia, acqua e sottoprodotti. In Italia abbiamo già esempi virtuosi come le imprese e i Comuni RifiutiZero, primo fra questi Capannori in Toscana premiato come Comune Riciclone. Il concetto di Sistemi Zero è quindi applicabile a tutte le risorse e permette di muoversi concretamente verso la sostenibilità. Adottando i principi dell'ecologia alla nostra vita è davvero possibile ridurre a zero gli sprechi e far nascere un processo virtuoso che valorizzi le risorse e anche le persone.
Allora facciamo così e ricominciamo da zero!

VB IL NONNO RACCONTA

Mezzo secolo di CIVILTÀ CONTADINA

Gian Paolo Borghi

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

Lo scorso 24 giugno, a Villa Smeraldi, sede del Museo della Civiltà Contadina di San Marino di Bentivoglio, si è celebrato il cinquantesimo dell'istituzione del Museo, autorevole riferimento nazionale, fin dalle sue origini, per lo studio e la divulgazione del mondo rurale e "gioiello" del territorio della Città Metropolitana di Bologna. L'occasione ha offerto la possibilità dell'incontro tra amministratori, presidenti, direttori, volontari e appassionati della cultura del lavoro agricolo di ieri e di oggi. Cerimonia scevra da qualsiasi tentazione nostalgica, ma opportunamente lanciata nel futuro, nella certezza che la conoscenza delle proprie radici può dotare le nuove generazioni di una marcia in più per affrontare il futuro.
Nella stessa giornata, è stato pure presentato un volume che ricorda alcune tra le principali fasi evolutive del Museo dal 1963 a oggi. Se le origini istituzionali del museo ascendono al 1973, a un decennio precedente risale invece la nascita dell'Associazione *La Stadura* (ideata da Ivano Trigari), che ha avuto un determinante ruolo sia nella fondazione del Museo sia nella raccolta dei materiali che poi sarebbero confluiti nella struttura.
Il volume porta il titolo *1983-2023. Dalla Stadura al Museo. Un racconto a più voci per ripercorrere la storia del Museo della Civiltà Contadina di San Marino di Bentivoglio*. Curato da una valente équipe redazionale (Giulia Albertazzi, Elisa Biondi, Veronica Brizzi, Grazietta Demaria e Beatrice Pizzi, con il progetto grafico di Mauro Luccarini), è introdotto da Elena Di Gioia, Delegata alla Cultura di Bologna e della Città Metropolitana, e riporta contributi di Ivano Trigari, Carlo Poni e Francesco Fabbri, protagonisti in tempi diversi di storiche vicende museali.
Il Museo della Civiltà Contadina di San Marino di Bentivoglio si caratterizza per una peculiarità unica: è nato - come si diceva una volta - "dal basso", grazie agli stimoli e agli apporti di un mondo associazionistico contadino consapevole dell'importanza di dare un futuro alla propria cultura del lavoro in una fase socio-economica connotata da profondi cambiamenti che avrebbero potuto causare l'irreparabile dispersione della memoria collettiva.
Sulle scelte fondanti dell'istituzione, scrisse Carlo Poni, già Presidente e Direttore, nonché progettista-ideatore del Museo: *per questo il Gruppo della Stadura non ha raccolto l'oggetto folkloristico, decorativo e illustrativo, ma gli strumenti di lavoro. Una scelta profondamente significativa: popolare e scientifica.*

Villa Smeraldi - Foto di Biancamaria Rizzoli. Wiki Loves Monuments

Soprattutto a partire dagli anni '90 del secolo scorso, gli spazi allestitivi permanenti furono integrati da grandi mostre temporanee, alcune delle quali contribuirono pure alla progettazione di future sezioni espositive (ricordo, tra le altre, le mostre *Fratelli di latte, servi di campagna* e *La terra e il sacro*. Segni e tempi di religiosità nelle campagne bolognesi). Pari attenzione fu dedicata alla produzione libraria con la stampa di volumi specializzati e di divulgazione (tra i quali, la collana *"Quaderni del Museo"*).
Per meglio fruire di una realtà museale sempre più all'attenzione del pubblico e del mondo della scuola si optò per lo studio e l'applicazione di una didattica innovativa, comprendente in progress, le visite guidate, i laboratori, gli incontri formativi, i corsi di aggiornamento per i docenti. Un ruolo fondamentale fu svolto, in questo contesto, da Francesco Fabbri, docente, quindi Direttore e oggi coordinatore delle molteplici e indispensabili attività di volontariato operanti di concerto con l'istituzione museale.
Tra le iniziative legate al rapporto tra la campagna e il vivere in villa un tempo, il Museo ha inoltre posto in essere il Pomario, esempio di alta valenza didattico-educativa, che ha reso partecipe (e, per taluni versi, anche protagonista) il pubblico del ciclo colturale delle piante da frutto.
Tra le più recenti sperimentazioni, oscillanti sempre fra cultura tradizionale e nuove esperienze, va infine citato lo splendido rapporto istituzionale attivato con l'Atelier Trame Tinte d'Arte, che ha fatto riscoprire metodologie e fasi di lavoro che si credevano ormai perdute con l'inesorabile trascorrere degli anni.
Un Museo, quindi, che va assolutamente visitato per apprezzare anche i numerosi eventi che propone ripercorrendo, e in parte rivisitando, le suggestive ricorrenze del calendario contadino.

E TUTTI GLI ALTRI MUTUI

I TUOI OBIETTIVI CONTANO PIÙ DI OGNI PAROLA

Con **Surroga Mutuo Emil Banca** puoi cambiare il tuo mutuo casa scegliendo la soluzione più adatta alle tue esigenze e a quelle della tua famiglia. Durata personalizzata del piano di rimborso e libertà di scelta della tipologia di tasso a zero spese.

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 alle "Informazioni Generali per il credito immobiliare ai consumatori" reperibili nella sezione "trasparenza" del presente sito www.emilbanca.it, oppure presso qualsiasi filiale Emil Banca Credito Cooperativo Soc. Coop.

BCC EMILBANCA

IL CUORE NEL TERRITORIO