

Vignola 2 Aprile

18 Aprile 2022

51^a Festa dei Ciliegi in Fiore



CENTRO STUDI VIGNOLA • CITTÀ DI VIGNOLA

BPER:
Banca

BPER:

Banca

**PROTEGGIAMO IL TUO
FUTURO CON LE SOLUZIONI
DI BANCA ASSICURAZIONE.**

Le polizze SiPrevisto e ACUORE di Arca Assicurazioni sono pensate per proteggerti dagli infortuni e per tutelare la tua salute e quella delle persone a te care. Per affrontare insieme ogni grande o piccolo imprevisto della vita.

Chiedi un preventivo.

bper.it 800 22 77 88 f in v e

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Prodotto assicurativo di Arca Assicurazioni. Prima della sottoscrizione leggere il set informativo, disponibile in filiale o su arcassicura.it.

**Vicina.
Oltre le
attese.**

Vignola 2 Aprile

18 Aprile 2022

51^a Festa dei Ciliegi in Fiore

CENTRO STUDI VIGNOLA • CITTÀ DI VIGNOLA



Massimo Toschi
Presidente Centro Studi Vignola



Presentazione

La cinquantunesima edizione della Festa dei Ciliegi in Fiore porta con sé il profumo della speranza. La speranza di esserci lasciati il buio alle spalle e di avere intrapreso la strada verso un futuro migliore. Una strada certamente impervia a causa degli echi di un conflitto alle porte di casa nostra che mai avremmo pensato potesse accadere in un mondo così evoluto e globalizzato. Ma dobbiamo avere fiducia nella diplomazia, nel dialogo e nella solidarietà su cui i popoli del mondo si stanno impegnando. Due anni fa, insieme al Centro Studi Vignola, festeggiavamo il mezzo secolo di questa kermesse che è diventata un simbolo di eccellenza del nostro territorio, un segno dello spirito di appartenenza a una comunità unita e forte. Da oggi diventerà il sinonimo dell'impegno per la costruzione del nostro domani.

I mesi di difficoltà e sofferenza che abbiamo passato devono però essere un ricordo prezioso su cui porre le basi per ripartire insieme. La storia ci insegna che ogni momento di crisi porta sempre anche delle opportunità. Noi abbiamo avuto l'opportunità di conoscere meglio noi stessi e i nostri limiti, abbiamo imparato a vivere insieme seppur distanti, abbiamo inventato nuovi metodi di lavoro e acquisito punti di vista differenti.

La scienza ci dice che la pandemia è nella sua fase calante e non credo sia un caso che stia succedendo proprio all'alba di una nuova primavera. Primavera vuol dire rinascita, sbocciano i fiori e nascono nuove opportunità. E noi celebriamo la fioritura dei ciliegi con un rinnovato spirito di ottimismo e consapevoli che la natura deve essere una maestra di vita perché ci sta dimostrando ancora una volta che sa andare avanti nonostante tutto, nonostante i conflitti e le pandemie. Chi ha qualche anno sulle spalle, sa che i ciliegi hanno continuato a fiorire. Chi è giovane, chi si affaccia alla vita sappia che i ciliegi continueranno a fiorire. Sempre.

Nel 1969 ho celebrato la prima festa come volontario e, edizio-

ne dopo edizione, ho visto crescere negli anni l'entusiasmo, la vivacità e l'energia positiva della nostra città. La Festa dei Ciliegi in Fiore è ormai un patrimonio sociale e culturale riconosciuto non solo dai cittadini e dalle istituzioni di Vignola ma da tutti i turisti e i visitatori che ogni anno accorrono a viverne la bellezza. E quest'anno insieme alla bellezza porteranno con sé anche il messaggio della rinascita.

Il programma di quest'anno è ricco di appuntamenti che si svolgeranno dal 2 al 18 aprile, nel pieno rispetto delle regole per la tutela della salute di tutti, all'interno degli spazi del vecchio mercato ortofrutticolo. Sabato 9 e domenica 10 aprile potremo immergerci all'interno di "Vignola Fiorita" alla scoperta di ogni tipo di fiore e pianta. Il 9, 10 e 18 aprile nel Parcheggio Saba si svolgerà il mercatino "Arte e Ingegno" con le opere della creatività del nostro territorio. Domenica 10 e lunedì 18 la tradizionale sfilata dei carri fioriti, lo storico Concorso Nazionale di pittura contemporanea "PIERPAOLO GERMANO TASSI" e molte altre iniziative animeranno la nostra festa.

Un momento particolare verrà dedicato al premio Ciliegia d'Oro, il prestigioso riconoscimento che il Centro Studi Vignola assegna a personalità che si sono distinte in campo sociale, culturale o imprenditoriale.

Concludo ringraziando di cuore le volontarie e i volontari, vera anima operosa di questa festa, che non hanno mai fatto mancare la loro dedizione e la loro vicinanza. Un grazie sincero a BPER Banca che crede nei valori di questa iniziativa sostenendola da tempo. Ringrazio infine, con stima e affetto veri, l'Amministrazione Comunale con tutti i collaboratori, la Polizia Municipale, gli inserzionisti e tutti gli espositori che rendono possibile la realizzazione dell'evento. Infine un augurio a tutti noi, per vivere con speranza ed entusiasmo la fioritura del nostro nuovo futuro!



ANNUARIO - 2022 51^a EDIZIONE

Finito di stampare nel Marzo 2022
Pubblicato dal Gruppo Redazionale del
Centro Studi di Vignola a cura di
Giampaolo Grandi e Roberto Badiali

Direzione Via Fontana, 8 - 41058 Vignola (Mo)
Tel. e Fax 059 76 27 96
e-mail: centrostudivignola@gmail.com

Si ringrazia la Fondazione di Vignola
per la concessione gratuita delle sale della Rocca

Con il sostegno di
BPER:
Banca

NOCINO

di Modena fin dalle radici

BEVI RESPONSABILMENTE

MALLO
DI NOCI

ALCOOL

CANNELLA

CHIODI DI
GAROFANO

ZUCCHERO

VIGNOLA · ITALIA
TOSCHI
— 1945 —



NOCINO DI MODENA TOSCHI:
DA UN'ANTICA RICETTA
DI FAMIGLIA, TUTTO IL
SAPORE DI MODENA.

Sommario

ISTITUZIONALI

- Presentazione - *Massimo Toschi, Presidente Centro Studi Vignola*
- La Festa dei Ciliegi in Fiore simbolo della ripartenza di un'intera Comunità - *Emilia Muratori, Sindaca di Vignola*
- Gioco d'azzardo patologico: l'impegno di BPER Banca per contrastare un fenomeno in grande crescita - *BPER: Banca*
- Se tu conoscessi... - *Carmen Vandelli, Presidente Fondazione di Vignola*

ENOGASTRONOMIA, AMBIENTE, AGRICOLTURA

- Il tortellino di Modena e Bologna. È un mangiar bene senza... vergogna - *Daniele Rubboli*
- Gli antichi mestieri: il pasticcere - *Renata Ricci*
- Il caffè fa bene? Oppure nuoce alla salute e all'ambiente? *Manuel Terzi*
- Vignola e la vita del suo fiume - *Luigi Oldani e Liliana Rinaldi*
- Vignola, "la Terra dei Cachi" - *Paolo Garuti*

STORIA LOCALE, ECONOMIA, INDUSTRIA, CRONACA LOCALE

- Un antico caso di malasanità - *Maria Giovanna Trenti*
- 1866, un ponte e una nuova strada per Guiglia e Zocca: da Vignola o da Marano? - *Guido Romolo Roli*
- Una GLORIA vignolese motorizzata - *Luigi Paltrinieri*

ARTE, POESIA

- La lezione di amicizia e arte del professore Cesare Soli *Michele Fuoco, per Associazione "Amici dell'Arte Vignola"*
- Concorso "Una copertina per l'annuario" - *Redazione Centro Studi*
- Caro papà... - *Rosetta Elegibili*
- 14° Concorso Internazionale di Poesia Adriano Fornacciari "Città di Vignola" - *Redazione Centro Studi*

NARRATIVA, RICORDI

- Quando i draghi muovono la coda - *Giuseppe Pederiali*
- Un'infanzia a Brodano - *Giorgio Rinaldi*
- Quando portammo le forme di Parmigiano Reggiano a Castelvetro - *Aristodemo Capitani*
- Cioccolata e Libertà - *Sergio Baracchi*

CULTURA

- 1 La presenza etrusco-villanoviana nel nostro territorio: l'importanza dei ritrovamenti archeologici - *Giovanni Moi* 27
- 4 La ciliegia nei francobolli... degli altri... continua *Giovanni Gamberini, Presidente Gruppo Filatelico "Città di Vignola"* 62
- 8 ... e le strade diedero i numeri - *Savio Burzacchini* 68
- 12 "Fermo Corni" una scuola dall'Appennino a Mantova *Giuseppe Leonardi* 97
- Faléstra, raganèla e rumèla - *Vittorio Torreggiani* 125

VITA SOCIALE

- 23 AVIS Comunale Vignola odv 32
- La Pubblica Assistenza Vignola ha spento 40 candeline *Stefano Barbieri, Presidente Pubblica Assistenza Vignola* 55
- 47 Gli annulli postali 91
- 70 La letterina per Babbo Natale - *Redazione Centro Studi* 111

PROTAGONISTI

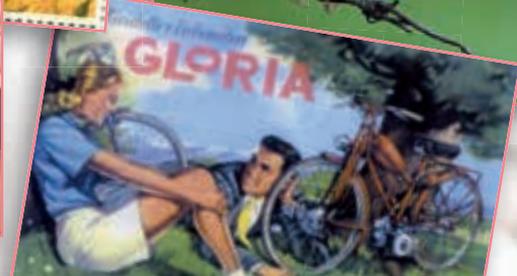
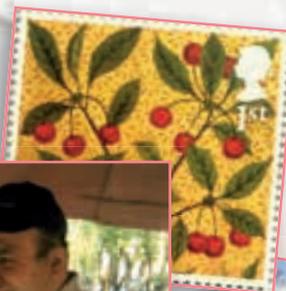
- 42 Premio Ciliegia d'Oro 2019 e 2020 - *Redazione Centro Studi* 75
- Premio Ciliegia d'Oro 2021 a Piero Ferrari - *Redazione Centro Studi* 77
- 57 Matilde di Canossa - *Bruno Lugli* 79
- 119 La prima Festa senza Giuseppe - *Lamberto Uguzzoni, Presidente Associazione "Tutti insieme con gioia"* 94
- Un esile prete di pianura - *Pierluigi Garagnani* 103
- Giuseppe Tacconi - *Maria Cristina Vecchi* 115
- 52 Programma delle manifestazioni 136
- 86 Esposizione concessionari e rivenditori auto 139
- 93 40ª Fiera "Valle dei Ciliegi" 140
- 107 Indice inserzionisti 142

IL PROGRAMMA DELLA FESTA È CONSULTABILE
ANCHE SU INTERNET ALLA PAGINA:

www.centrostudivignola.it

E-mail: centrostudivignola@gmail.com

facebook: [centrostudivignola](https://www.facebook.com/centrostudivignola)



Emilia Muratori
Sindaca di Vignola

La Festa dei Ciliegi in Fiore simbolo della ripartenza di un'intera Comunità

Dopo due anni di stop forzato, finalmente tornano la *Festa dei Ciliegi in Fiore* e la *Fiera Valle dei Ciliegi*, manifestazioni che sono nel cuore dei vignolesi, ma non solo. Finalmente possiamo tornare a fare festa insieme, pur con l'animo appesantito dalle preoccupazioni per i venti di guerra che spirano dall'Ucraina e nel rispetto delle misure per il contrasto alla pandemia che ancora permangono e a cui intendiamo continuare ad attenerci con scrupolo a tutela della salute di tutti. I ciliegi in fiore sono l'immagine più amata della nostra città, rappresentano la nostra identità, simboleggiano le nostre radici contadine, ci ricordano che, anche se il nostro sguardo è rivolto all'Europa e al mondo, i nostri piedi sono saldamente piantati in una terra fertile che ci ha garantito nutrimento, sviluppo e benessere.

Quest'anno tutta la nostra regione celebra il frutto tipico di Vignola, la ciliegia. L'Emilia-Romagna, infatti, diventa capitale mondiale della ciliegia grazie all'*International Cherry Symposium (ICS)* che sarà ospitato nelle nostre terre dal 2 al 6 maggio.

Come città di Vignola, insieme al *Consorzio di Tutela della Ciliegia di Vignola IGP*, saremo a Rimini al *Macfrut* con un nostro stand per far conoscere a studiosi ed esperti, imprenditori e lavoratori del settore, turisti e semplici curiosi le caratteristiche inimitabili del prodotto principe della nostra agricoltura. Garantiremo una vetrina anche a tutte le innovazioni che negli anni abbiamo adottato per proteggere i nostri frutti e garantire qualità e sostenibilità alle nostre produzioni. Pensiamo alle coperture testate nel campo sperimentale, di proprietà del Comune, che si trova nelle "Basse" vignolesi, dove sono al lavoro per individuare sempre nuove soluzioni a protezione delle nostre colture gli uomini del *Consorzio*



della Ciliegia, del *Consorzio Fitosanitario provinciale di Modena* e di **UNIMORE**. Il nostro obiettivo è fare conoscere questi nuovi impianti ai visitatori che, da tutto il mondo, verranno al *Macfrut*, ma anche promuovere l'immagine complessiva di Vignola e del suo territorio circostante.

Alberi in fiore e ciliegie mature sono, infatti, potenti calamite per il turista che vuole immergersi in luoghi di cultura, storia e tradizione. Vignola ha molto da offrire, dai suoi monumenti alle eccellenze dell'agroalimentare fino all'incanto dei percorsi nella natura.

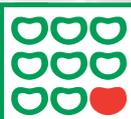
Come Amministrazione siamo al lavoro per valorizzarli e farli conoscere a un pubblico sempre più ampio. Abbiamo ormai da un anno messo online il sito *Visit Vignola*, con testi in italiano e in inglese, che prova a rispondere alle richieste di informazioni e alle curiosità del visitatore. Abbiamo aperto alle visite, nonostante le limitazioni legate alla pandemia, la sede del Comune - Villa Tosi-Bellucci - grazie alla preziosa collaborazione con le associazioni Mezaluna e Università Popolare Ginzburg.



terra di ciliegie

buone, uniche, tipiche

sts italiana



Ciliegia di Vignola I.G.P.

VIGNOLA



Città di Vignola



La Sindaca Emilia Muratori, con l'Assessore regionale all'Agricoltura Alessio Mammi, nel campo sperimentale nelle Basse di Vignola.

Ora che le restrizioni anti-Covid si stanno allentando, torniamo a organizzare le manifestazioni che tradizionalmente hanno sempre portato visitatori a Vignola, insieme all'Unione Terre di Castelli; infine, come Comune sosteniamo l'idea di un "Cammino dell'Unione" per riscoprire muovendosi a piedi le bellezze naturali che ci circondano.

I ciliegi in fiore sono simbolo della primavera, stagione di rinascita e di ripartenza.

Anche per Vignola vogliamo una vera ripartenza, grazie a nuovi e più capillari servizi.

Sta per essere terminato il nuovo Polo della sicurezza che all'angolo tra Via Pertini e Via per Sassuolo ospiterà la nuova sede della Polizia locale e della Protezione civile dell'Unione Terre di Castelli.

Come Comune di Vignola abbiamo appena acquistato il terreno, tra Via Barella, Via Circonvallazione e Via per Sassuolo, su cui verrà realizzato, anche grazie ai fondi del PNRR, il nuovo polo socio-sanitario del Distretto sanitario di Vignola che, a regime, potrà contare su una Casa e un Ospedale di Comunità, una nuo-

va Casa residenza e un Centro diurno per anziani.

Siamo, infine, al lavoro per dare nuova vita all'ex Macello, in Via Zenzano, per farne un luogo di inclusione dei più fragili all'insegna proprio della valorizzazione del nostro patrimonio culturale e agroalimentare.

Quest'anno ricorrono i 350 anni dalla nascita dell'illustre figlio di Vignola Ludovico Antonio Muratori, considerato il padre della storiografia, che come Amministrazione intendiamo celebrare per le opere tramandateci, compreso un Trattato sulla peste che, riletto oggi, sembra uscire dritto dritto dalle cronache degli ultimi mesi sulla lotta al Covid-19.

Chiuderei, però, queste mie righe con una nota più lieve, rifacendomi agli scherzosi *carmina* in latino macaronico del Muratori adolescente, che il professore Gabriele Burzacchini ha contribuito a riscoprire. Secondo quanto elencato nel "*Farinae Elogium*", chi vorrà venire a Vignola potrà assaporare, oltre a tutto quello di cui abbiamo parlato, "*tortarum, tortellorum, tortellinorum... chresentes, cresentinasque... lasagnas... taiadellas... burlengos*".

Non crediamo che necessitino ulteriori traduzioni...





NOSTROMO

**NUOVA
LATTINA**

**UN MARE DI
INNOVAZIONE**

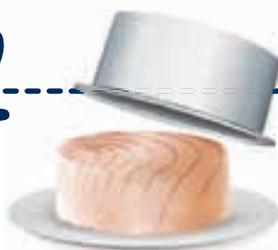


1



APRI
PIÙ COMODO
DA APRIRE

2



GIRA
PIÙ FACILE
DA SERVIRE

3



GUSTA
PIÙ SUCCOSO
E SAPORITO

Un'idea di
NOSTROMO

BPER:
Banca

Gioco d'azzardo patologico: l'impegno di BPER Banca per contrastare un fenomeno in grande crescita

Dal 2013 il gioco d'azzardo non è più solo un fenomeno sociale ma è stato riconosciuto come patologia dal Ministero della Salute.

Il Gruppo BPER da anni è impegnato nella promozione e nel sostegno a diverse iniziative per informare, prevenire, e avviare azioni di contrasto riguardo alla pratica del gioco d'azzardo patologico (GAP).

Fino ad oggi sono state sottovalutate le gravi conseguenze e le ricadute sociali del fenomeno "gioco d'azzardo". Numerose

famiglie sono rovinate anche solo da un componente giocatore, ma siamo di fronte anche alla dilagante diffusione di casi di vera e propria dipendenza, di aziende che falliscono a causa di imprenditori dediti al gioco, all'aumento dei suicidi e così via. Il segnale più preoccupante è quello dei giovani, alcuni anche minorenni, che sono frequentatori assidui di siti di scommesse online e slot machine.

Sono state attivate campagne di informazione per i dipendenti della Banca, per i clienti e per i giovani, ed è stato pubblicato il Vademecum "Giocatori d'azzardo patologici e





MARCO POLO
CENTRO COMMERCIALE E DIREZIONALE

VIA ENRICO CARUSO, 63 41058 VIGNOLA (MO) - TEL. 059.7702021



CONAD VIGNOLA

VIA RESISTENZA, 833 41058 VIGNOLA (MO) TEL./FAX 059.762814



APOFRUIT ITALIA: da agricoltore a imprenditore



Apofruit Italia rappresenta e sostiene i propri Soci produttori con:

- ▶ **assistenza** tecnica qualificata e corsi di formazione
- ▶ **liquidazioni** stagionali e numerosi **acconti** in base ai prodotti conferiti
- ▶ accesso alle **innovazioni varietali**, alle varietà in esclusiva e quelle a Club
- ▶ **convenzione** con Istituti bancari per Credito Agevolato
- ▶ **contributi OCM** per: innovazione varietale e ammodernamento per impianti e mezzi tecnici
- ▶ **sconti** fino al 50% sull'assicurazione dei mezzi agricoli



servizi bancari”, dove vengono descritte le possibili tutele attivate dalla Banca per contrastare e prevenire i rischi annessi al GAP.

BPER Banca ha deciso di inibire le carte di credito alle operazioni di pagamento presso esercizi o siti internet che sono stati classificati nella categoria merceologica “gambling”: in sintesi, con le carte di credito BPER non si può giocare d’azzardo.

Tutto ciò è affiancato da un’attenta campagna di sensibilizzazione e informazione nelle scuole e dall’organizzazione di convegni in diversi territori, come quello che si è tenuto nello scorso novembre a Bergamo in collaborazione con l’Agenzia di Tutela della Salute e Nomisma. Durante questa occasione sono stati presentati da Nomisma i dati dell’«Osservatorio Gioco 2021», commissionato da BPER Banca, con un focus sui comportamenti a rischio della Generazione Zeta (14-19 anni) e di quella Silver Age (over 65).

La fotografia dell’Osservatorio rivela che, se il gioco è spesso un’abitudine occasionale o un divertimento, talvolta ha preoccupanti implicazioni negative sulla vita quotidiana e sulle relazioni familiari: il 48% dei giovani giocatori ha nascosto o ridimensionato le proprie abitudini di gioco ai genitori e il 9% dei ragazzi ha un approccio problematico al gioco, con comportamenti negativi che incidono sulla

sfera psicofisica. Nella Silver Age la propensione al gioco è più bassa, ma è comunque il 25% degli over 65 anni che dichiara di giocare d’azzardo, con una quota importante di chi gioca tutti i giorni (3%) o almeno una volta alla settimana (8%). Ma anche in questo target più che la frequenza va monitorato l’approccio: il 13% dei giocatori anziani tornano a giocare d’azzardo per recuperare il denaro perso, il 10% si sente in colpa per il modo di giocare, il 5% pensa di avere un problema con il gioco d’azzardo. Lo screening fatto tramite l’indicatore internazionale SOGS-RA evidenzia una quota ampia di anziani (12%) con approccio problematico al gioco.

BPER Banca ha sostenuto la campagna di sensibilizzazione sull’utilizzo delle carte prepagate, realizzata con un linguaggio accattivante da alcuni studenti delle scuole secondarie del territorio. L’*headline* della campagna si propone di informare e educare i ragazzi all’utilizzo corretto delle carte con lo scopo di renderli autonomi e responsabili nelle scelte.

Per maggiori approfondimenti, per rivedere la diretta streaming dell’evento di novembre e poter visionare i materiali realizzati dagli studenti, consultare la pagina dedicata <https://istituzionale.bper.it/sostenibilita/il-nostro-impegno/lotta-gioco-azzardo>



Carmen Vandelli
Presidente della Fondazione di Vignola

Se tu conoscessi...

Le Fondazioni di origine bancaria, come la Fondazione di Vignola, sono enti *no profit* con personalità giuridica privata ed autonoma che hanno come scopo esclusivo l'utilità sociale, la promozione della crescita civile ed economica. Sono strettamente legate al territorio in cui operano e la loro "governance" prevede la presenza di rappresentanti delle istituzioni pubbliche, economiche, del terzo settore e della società civile. Sono state anche definite, con altre parole, "Casseforti storiche ed antenne del territorio in ascolto dei bisogni delle comunità". Nate negli anni '90 in seguito alla privatizzazione degli istituti di credito, nel tempo hanno assunto importanza sempre maggiore come finanziatrici/promotrici di iniziative sorte nell'ambito della società civile, entrando a far parte sempre più del settore *no profit*. Le Fondazioni sono quindi una importante risorsa per il benessere collettivo, strutture che promuovono l'interesse generale e rafforzano la società civile, destinando, sia attraverso bandi sia attraverso assegnazioni dirette, risorse e competenze individuate ai settori previsti dalla legge.

Al fine di identificare le strategie di intervento, la Fondazione di Vignola si è anche consultata direttamente con i principali rappresentanti della Comunità di riferimento, ovvero con gli Enti e le organizzazioni locali, con lo scopo di definire i presupposti per la crescita dell'intera Comunità.

Desidero ricordare che il territorio di riferimento della Fondazione di Vignola è identificato nell'area della "Unione Terre di Castelli", incentrando preminentemente la propria azione nel territorio dei Comuni di Vignola, Spilamberto, Marano sul Panaro e Savignano sul Panaro, nei quali ha la propria radice storica.



Gli organi statutari della Fondazione di Vignola sono il Consiglio di Indirizzo, il Comitato di gestione ed il Collegio sindacale; dal Consiglio dipende la scelta dei settori di intervento e le linee strategiche dell'Ente.

La Fondazione di Vignola ha sempre dedicato particolare attenzione alla valorizzazione e conservazione della Rocca, il simbolo più importante della città, insieme a Palazzo Barozzi Boncompagni. L'impegno della Fondazione

è stato sempre rilevante nel settore dell'arte, cultura ed istruzione, come testimoniato da contributi alle istituzioni scolastiche del territorio e tante altre attività.

La lungimiranza delle Fondazioni, di accorta politica di accantonamenti (riserve istituzionali) realizzata negli anni, ha loro garantito il potere di assolvere ai compiti erogativi anche in anni di minore disponibilità dei proventi.



*Rocca di Vignola: inquadratura inconsueta, in un giorno d'estate.
(foto Michela Ronco)*



MODENACETI

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

IL SAPORE DELL'ESPERIENZA



L'Aceto Balsamico di Modena IGP Modenaceti nasce dalla felice unione tra pregiato aceto di vino e mosti cotti di elevata qualità provenienti da sette vitigni selezionati. Dopo un certificato periodo di maturazione in botti di legno nobile, il risultato è un Aceto Balsamico di Modena IGP che esprime una straordinaria armonia di profumi e un grande equilibrio di sapori.



www.andcommunication.it

MODENACETI

Via Prada, 3 - Vignola (MO) Italia - tel. 059 772948 - fax 059 765169
www.modenaceti.it

CI SONO PIACERI CHE SI INCONTRANO SOLO IN LUOGHI SPECIALI.

Piacere, Modena. Storia di arti, cultura di sapori, incontro di passioni e tradizioni.

Qui nascono prodotti tipici DOP e IGP amati in tutto il mondo.

Da qui si diffondono eccellenze uniche e speciali.

Nel grande rispetto per le origini, Piacere Modena fa convivere bontà e bellezza, preparandosi ad accogliere un futuro tutto da gustare.



**VIENI A SCOPRIRE
LE GRANDI BELLEZZE DI MODENA.**
Organizza il tuo viaggio su www.Modenatur.it

Con il contributo di:



PARMIGIANO
REGGIANO



IGP
VINO
MODENA



modena



www.piaceremodena.it

La Fondazione di Vignola ha iniziato un percorso volto alla sostenibilità dell'attività erogativa nel medio-lungo termine coerentemente con la propria struttura patrimoniale e per il suo servizio al territorio.

La Fondazione mantiene solido il proprio importante patrimonio. Primo impegno inderogabile per la vita di una Fondazione infatti è la salvaguardia del suo patrimonio.

Le difficoltà legate alla pandemia SARS- COV 19, che hanno paralizzato tanti settori, hanno visto il realizzarsi di strette e proficue collaborazioni tra le varie Fondazioni del territorio modenese per dare una pronta ed efficace risposta alle richieste in particolare della Sanità locale e del volontariato. Ed è proprio nella capacità di fare rete e sistema con le altre Fondazioni del nostro territorio e con gli Enti istituzionali che si proietta il futuro delle attività delle Fondazioni, per dare risposte sempre più concrete ed efficienti ai bisogni delle nostre comunità.

Il momento attuale è caratterizzato da profondi cambiamenti e la sfida vera è sostenere processi di costruzioni di reti e sinergie per favorire progettualità e collaborazione con gli Enti locali ed il mondo imprenditoriale, per generare un effetto leva nei territori, con l'obiettivo di migliorare il bene comune. Le Fondazioni stanno vivendo un momento importante di trasformazione e anche la nostra Fondazione è coinvolta in questo processo che nel medio-lungo termine consentirà di avere un ruolo sempre più importante a sostegno degli Enti locali per il benessere del territorio.

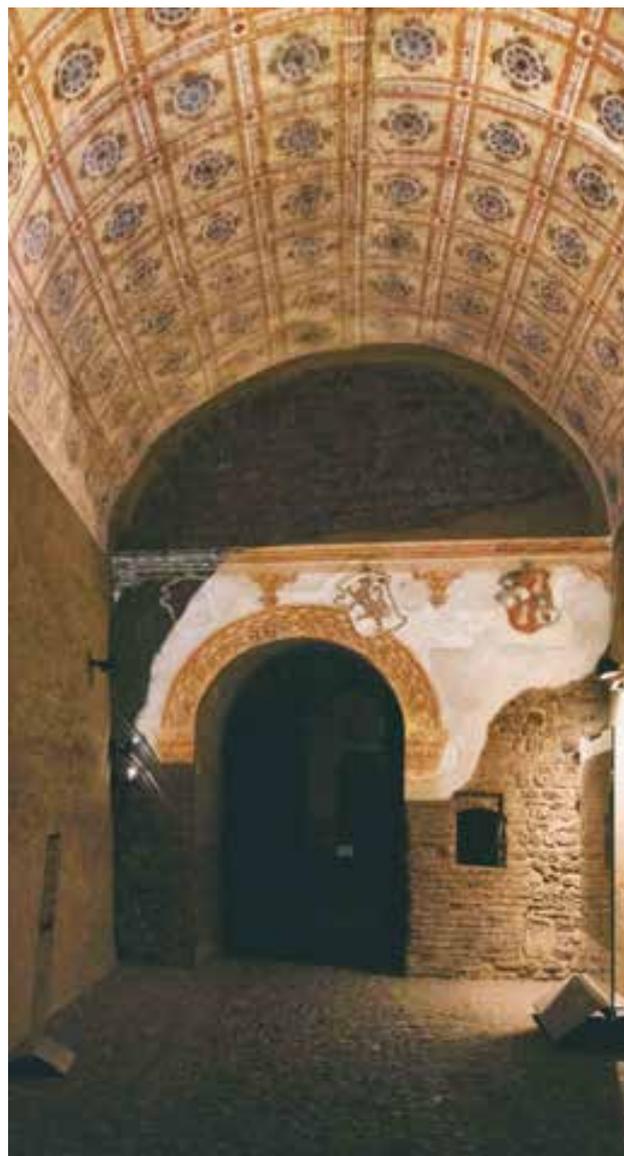
Nell'ottica di offrire a tutti la possibilità di conoscere e godere della bellezza degli affreschi della Rocca è stato intrapreso un cammino di valorizzazione della Rocca stessa, con un percorso museale e di visita virtuale in collaborazione con la Ditta Cosimo Panini e il Centro Interdipartimentale di ricerca sulle Digital Humanities dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia (DHMoRe) con lo scopo di renderne più attrattiva la visita.

Mi sia consentito ringraziare tutte le persone coinvolte per l'impegno profuso per valorizzare la Rocca, posta in una posizione strategica a vigilare sulla valle del Panaro.

Quali strategie e obiettivi si pone la Fondazione?

La Fondazione intende operare preferibilmente in collaborazione con gli Enti e le Istituzioni del territorio, attive nei settori d'intervento della Fondazione, incentivando la loro collaborazione nella realizzazione dei programmi di maggior rilievo per la vita della comunità. Si privilegiano interventi di alto spessore con ampia ricaduta sul territorio, con attuazione di progetti che creino a loro volta relazioni di sistema.

Tenuto conto del cambiamento in atto la Fondazione lavorerà per una pianificazione concertata degli interventi

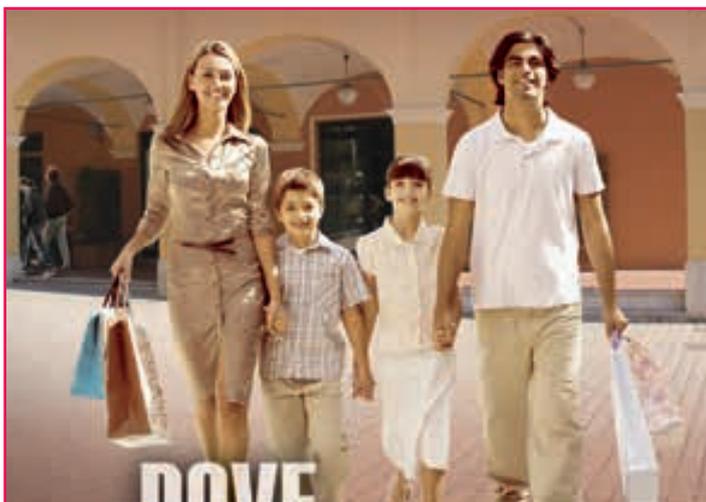


Rocca di Vignola: visione di insieme dell'ingresso coperto con la ricomposizione dei decori quattrocenteschi della volta e di una parete. (foto fratelli Nacchio)

e delle iniziative in sinergia con le Istituzioni, gli Enti anche privati e le Amministrazioni interessate, al fine di evitare la loro sovrapposizione e la dispersione delle risorse.

Tante favole che ci venivano raccontate da piccoli avevano al centro un castello come ambiente. Vignola ha la fortuna di avere un meraviglioso Castello nella realtà, ristrutturato, ben conservato, visitabile fino ad oggi gratuitamente.

Allora ... "se tu conoscessi ed amassi la Fondazione", ti dovrei impegnare ad aiutarla con le idee e i mezzi a disposizione per salvaguardare e lasciare alle future generazioni un patrimonio che rappresenta la nostra storia e la nostra cultura e per consentirle di svolgere al meglio il suo supporto al territorio.



DOVE C'E' COMMERCIO C'E' VITA

CONFCOMMERCIO
RSCOM MODENA

Sede di Vignola
Viale Trento Trieste, 1 - 41058 Vignola (Mo) - Tel. 059 7364011 - Fax 059 764413
e-mail: vignola@confcommerciomodena.it - www.confcommerciomodena.it

CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA

In CNA le imprese crescono meglio: lo dicono i numeri

5,6% Media chiusura aziende a Modena (dati CCIAA)

2,7% Media chiusura aziende associate a CNA

Non sappiamo se sia per l'**efficienza dei servizi** che eroghiamo, per l'**assistenza** che forniamo, per le **opportunità di business** che offriamo, per i **momenti di confronto** che organizziamo o per tutti questi fattori insieme.



ESSERCI, sempre!



Per aiutare le imprese a crescere

CNA è:

- ▶ Adempimenti fiscali e amministrativi
- ▶ Business e rappresentanza
- ▶ Elaborazione buste paga
- ▶ Consulenza

CNA Vignola

Via Falcone e Borsellino, 91
Tel. 059 780711 | vignola@mo.cna.it




COSTRUTTORI DI FUTURO, SIAMO NOI.

Il valore artigiano
protagonista del domani.

2022

Sede di Vignola
Via Resistenza 170
Telefono: 059 770 1510

[WWW.LAPAM.EU](https://www.lapam.eu)




vicini alle imprese, vicini alle persone

Confesercenti Terre dei Castelli, Sede di Vignola
Via Mario Pellegrini 4, Vignola (MO)
tel. 059 892058 • fax 059 764409
segreteria@confesercentimodena.it

www.confesercentimodena.it • Seguici sui social



Giuseppe Pederiali

Quando i draghi muovono la coda

Mi chiamo Eccelso Ghedini, detto Celso. Questa storia comincia quando il Sindaco mi convoca nel suo ufficio e, senza neppure dirmi buongiorno, mi indica la sedia davanti al tavolo di lavoro e dice:

“Dovresti indagare, con la massima discrezione e prudenza, su un fatto che mi sbalordisce. Magari si tratta di una notizia sbagliata, di un equivoco o di uno scherzo... Ma preferisco andare a fondo, saperne più degli altri. Ripeto, tutto deve restare tra noi... Non posso correre il rischio di fare brutte figure proprio in questo periodo, in vista delle elezioni”.

Siedo. Ascolto lui e il brusio che viene dalla finestra aperta. È giorno di mercato e in Piazza Verdi la gente si gode il tepore dell'estate agli sgoccioli.

Dovrei indagare su cosa?... Che abbiano rapito qualcuno e ancora la notizia viene tenuta nascosta? O hanno rubato documenti proprio qui in Municipio? Soldi no di sicuro, con un bilancio sempre in rosso anche per la vergogna.

“Io sono il capo delle guardie municipali, non un carabiniere o un poliziotto” gli ricordo.

“Lo so bene. Ma questa è una faccenda troppo delicata per chiedere l'intervento dei carabinieri. Tanto più che il nostro maresciallo è di Floridia, provincia di Siracusa, e queste cose le interpreterebbe secondo una visuale diversa... Insomma, ci vuole uno del nord, meglio ancora se della Bassa, preferibilmente nato in paese”.

“Qualche indagine l'ho portata a termine pure io, come ricorderai. Ho ritrovato la bicicletta di Costanzelli, e ho scoperto chi portava via i salami dall'osteria della Fefa”.

“Lo so, e ti stimo... nonostante quell'ingiusta multa per divieto di sosta: non si tratta così il proprio Sindaco!”

Comincio a spazientirmi:

“Ma si può sapere cosa diavolo è successo?”

“Un fatto straordinario, caro Eccelso”.

Lo interrompo:

“Non chiamarmi Eccelso! Lo sai che odio il mio nome di battesimo”.

“Scusa, Celso... È che questa storia mi ha davvero sconvolto”.

“Deciditi a raccontarmi tutto!”

“Sembra... sembra che il maialino della piazza abbia mosso

la coda!”

Incredulo, domando:

“Stai scherzando?”

“No... Ci sono due testimoni oculari”.

“E chi sarebbe la persona che ha provocato il movimento della coda?”

“Non si sa. Per questo ti ho convocato... Devi scoprire il nome della donna in questione”.

“I testimoni oculari non l'hanno riconosciuta?”

“Era una sera dello scorso maggio e molte donne uscivano dal Duomo, dopo il rosario. Mentre transitavano per la piazza, nella penombra, il maialino ha mosso la coda. Il dottor Amleto Cattabriga e la signora Franca Bisi hanno notato il fenomeno, senza però capire chi lo aveva provocato”.

“Il dottor Cattabriga e la signora Bisi sono persone serie, non credo che abbiano inventato tutto”.

“Infatti. Tu ora mettiti al lavoro: voglio conoscere il nome della giovane donna che ha provocato il maialino!”

Rispondo, con solennità:

“Obbedisco!”

Anche se non so da che parte cominciare.

ooo

Mi chiamo Maria Gabriella Corazzari. Tutto comincia a Cosenatico, l'ultima domenica di vacanza, durante la Messa. Sento nell'aria il profumo dell'autunno, della stagione che cambia. Per questo mi è venuta voglia di cambiare vita. Colpa - o merito - della predica di don Casimiro alla Messa di mezzogiorno. Parlando della Vergine Maria, invece di restare nel vasto campo della religione, scende nell'orticello delle villeggianti e si mette a dispensare consigli su un preciso e delicato argomento. Un discorso complesso, con dentro un poco di latino e qualche citazione dei Padri della Chiesa, a cominciare da Sant'Agostino, ma alcune singole frasi, quelle più importanti, sottolineate da un tono di voce più alto, così come fa la televisione quando manda in onda gli spot, arrivano bene ai fedeli che gremiscono la chiesa: “La verginità è il bene più prezioso per una fanciulla...”, “La verginità è la ricchezza delle giovani...”, e così via.

Io, come sempre, sono in prima fila, più per farmi vedere che

per devozione, e a quelle parole alzo la mia testa bionda, coperta da un velo azzurro ricamato, ricordo di un viaggio a Barcellona, e registro i concetti estrapolandone quel che più mi ha colpita: "il bene più prezioso", "la ricchezza"...

Perché io, a ventisei anni appena compiuti, posso vantarmi di possedere quella ricchezza, unica tra le mie compaesane, se non si contano le bimbette ancora di là da farsi. Proprio in questo momento e in questo luogo sacro, decido che è giunto il momento di scambiare la ricchezza morale in ricchezza vera, godibile. So bene, per confidenze o sentito dire, come è stata sprecata, quasi buttata via, la verginità di molte mie coetanee. Ricchezze bruciate sui sedili posteriori di un'automobile, tra l'erba dell'argine in una sera d'estate, sul terrazzo della discoteca *New York New York* o nei pressi di pub o altri locali della Bassa. Per quanto ne so, sono rare le bruciature originali. La mia amica Giuseppina ha fatto all'amore per la prima volta a tredici anni, in un prato dalle parti di Casumaro, durante un concerto di *Al Chermes e i suoi Savoirdi*, con strillo proprio nel momento dell'esibizione di Tonino, uno dei solisti. E ricordo Franca, di Scortichino, che è andata a quattordici anni e mezzo in bicicletta fino a Ferrara per farsi fare la festa da Nick Balboni, batterista dei *Chisol Sound*. Amore e musica, come succede spesso nella Bassa. Insomma, don Casimiro si è raccomandato invano, in quanto il tesoro in questione non esiste, come ben dimostra il maialino che c'è in piazza al mio paese, che nessuno ha mai visto muovere la sua coda a cavatappi.

Proprio questa leggendaria caratteristica ha portato, in anni recenti, al gemellaggio ufficiale tra la mia cittadina, nel cuore dell'Emilia, e la città di Lubiana, capitale della Slovenia, città asburgica ricca di bellezze monumentali, a cominciare dal famoso drago di bronzo collocato sul ponte Zmajski che scavalca il fiume Ljubljanica. Secondo gli abitanti di Lubiana, il draghetto di bronzo muove la coda ogni volta che passa una vergine.

Eretto sulla piazza principale del mio paese per ringraziare il nobile animale che con i suoi prodotti, dai salami allo strutto, ha arricchito molta gente in Emilia, il maialino di bronzo possiede le medesime caratteristiche del draghetto sloveno. Per questo motivo il mio Sindaco, nonostante da anni nessuno, in Emilia come in Slovenia, avesse testimoniato il pur minimo movimento della coda delle due bestie, aveva proposto il gemellaggio ufficiale delle due città, festeggiato poi alla presenza del vicesindaco di Lubiana. Festa che si ripete ogni anno con scambi di doni e reciproche visite di cortesia a bordo di pullman.

Per non fare la figura dell'originale e non provocare curiosità, io passo raramente nei pressi della statua del maialino. La bestiola è alta mezzo metro e lunga un metro e mezzo, con

il grugno alzato e l'espressione sorridente. Somiglia un poco a Loris Buzaroni, noto allevatore di porci, uno di quelli, dei tanti, che io ho respinto, e che si sono vendicati seminando chiacchiere su una mia eccessiva disponibilità. Semmai è vero l'esatto contrario, anche se la mia verginità è dovuta a incontenibilità più che a modestia. Di corteggiatori ne ho avuti molti, e ne ho ancora, di ogni tipo, età e condizione sociale, dal proprietario del Ristorante *Il Gobbo in Umido* all'agricoltore Temistocle Nannini (una infinità di biolche di buona terra). Ma nessuno è riuscito a farmi perdere la testa e l'integrità di quel bene che don Casimiro ha definito prezioso. Così, un po' per capriccio e un po' per sfortuna, mi ritrovo illibata, oltre che bella.

Adesso basta. È finita l'estate, e con la nuova stagione voglio cominciare una nuova vita. E trovare un buon partito, anzi buonissimo. Uno di quegli uomini che sono disposti a pagare molto per una prima notte di nozze che sia davvero una prima notte.

Ma chi crederà alla mia illibatezza?

ooo

lo, Maria Gabriella Corazzari, USSL 75, Codice Assistito 258L16, mi decido finalmente a usare il medico della mutua, o come diavolo si chiama oggi. Il dottor Andrea Vitale spera sempre che io mi ammali. Lo so, un poco per istinto e un poco perché glielo leggo negli occhi ogni volta che lo incontro. Non che lui mi voglia male. Di sicuro mi augura lievi mal di pancia, ancor più leggeri ritardi delle mestruazioni, l'apparizione sulle cosce di qualche vacca, ovvero i capillari rotti, tanto odiati da noi donne perché provocano antiestetiche macchioline. Invece io niente, neanche una influenza, neanche una vacca. Nel suo ambulatorio ci sono andata una sola volta, per farmi prescrivere le analisi del sangue, e lui ne aveva approfittato per misurarmi la pressione, misera confidenza.



Lubiana, Ponte dei Draghi, sul fiume Ljubljanica.



SUPERBONUS 110%: UN FUTURO PIÙ GREEN INIZIA DA QUI.

Scopri le nostre formule di cessione del credito per privati e aziende e dai il via ai tuoi progetti di riqualificazione lasciando a noi l'anticipo delle spese.

Filiale di Vignola

Via A. Plessi, 5 (angolo Via Gramsci)

Tel. 059/767056

vignola@sanfelice1893.it

Piccola ma forte.

www.sanfelice1893.it



SANFELICE 1893
BANCA POPOLARE

Così, nel vedermi apparire alle otto di sera, quando tutti gli altri clienti se ne sono andati, sobbalza sulla sedia, quasi avesse visto un fantasma.

“Stava forse per chiudere l’ambulatorio?” domando.

“Accomodate” dice il dottor Vitale.

Fossi stata un altro paziente mi avrebbe mandata al diavolo: l’orario delle visite è dalle 16:00 alle 19:45. Mi indica la sedia davanti al suo tavolo ingombro di ricettari e campioni di medicinali. Mi ha dato del tu, come costuma tra medico e paziente, anche se il medico ha 30 anni e il paziente 80. Ma la paziente di questa sera ne ha appena ventisei, come legge sulla tessera sanitaria che gli ho passato.

“Dimmi tutto” esordisce il medico.

Naturalmente spera che non sia venuta per un semplice certificato.

“Mi serve un certificato”.

Gli viene voglia di mandarmi al diavolo, lo so. Lui è un medico, specialista in neurologia, mica un compilatore di ricette e certificati. Abbozza un sorriso e domanda:

“Una impegnativa?”

“Solo un certificato che attesti la mia verginità”.

ooo

Il mestiere di capo delle guardie municipali mi sta stretto. Avrei dovuto fare il poliziotto, vero, come si vede nei film americani. Ho naso e pazienza. Sono stato in gamba anche in questa storia del maialino che ha mosso la coda. Non si trattava di indagare su un serial killer o su un efferato assassino, ma mi sono impegnato e ho scoperto la colpevole.

Invece di ringraziarmi, il Sindaco fa:

“È scandaloso che esista una vergine tra noi!”

Tento di minimizzare, anche perché a me la Maria Gabriella è simpatica:

“Può capitare ovunque”.

“Non oggi, fine estate 2004, nella nostra Bassa ricca di tradizioni, con le donne che occupano un ruolo sociale di primo piano, degne eredi delle *razdore*, delle *paltadore*, delle mondine...”

Sembra uno dei suoi comizi elettorali, ma siamo soli nel suo ufficio, e così dico la mia:

“Non vedo cosa ci sia di male. A parte il fatto che, prima o poi, più facile prima, anche a Maria Gabriella succederà”. Evito di dire che mi piacerebbe tanto essere il prescelto. Aggiungo: “Piuttosto temo che si sia messa in testa di darla al migliore offerente”.

“Santo cielo, un’asta?”

“Non esattamente. Dalle notizie raccolte, credo che stia cercando un marito e che consideri come una dote la virtù che ha conservato. In altre regioni del mondo, questa virtù è ancora considerata preziosa”.

“È proprio questo il punto, caro Eccelso... Scusa, Celso. Qui da noi il rapporto tra uomo e donna è più evoluto che altrove. Il mito della verginità è cosa superata, come l’onore legato alla fedeltà coniugale. Sai a quando risale l’ultimo delitto d’onore nella Bassa? Al 23 ottobre 1802, e non è ben sicuro che il marito uccise l’amante della moglie perché li aveva trovati a letto insieme o perché avanzava quattrini da quell’uomo. Da noi si preferisce una donna bella a una donna fedele. Non per niente i nostri padri dicevano *“mei ‘na torta in cumpagnia che ‘na merda da par lù”*.”

Il Sindaco divaga. Chiedo:

“Come devo procedere?”

Lui sogghigna:

“Magari si potesse arrestarla per verginità occulta!”

Io ho un’idea per risolvere il problema. Ma preferisco non anticiparla al Sindaco. Anche perché so di avere poche probabilità di riuscirci.

ooo

Sono davvero stanca della solita vita. E di sentirmi dire da parenti e amiche: “Maria Gabriella, quando ti sposi?”. Finite le vacanze a Cesenatico, ho deciso di cambiare vita, approfittando anche del prezioso suggerimento di don Casimiro. Armata di certificato che prova scientificamente la mia illibatezza, ho messo gli occhi su un paio di buoni partiti, uno che viaggia in Ferrari e l’altro che circola in bicicletta ma che ha un conto in banca da sei zeri, in euro. I due mi fanno il filo da sempre, con occhiate, sorrisi, qualche telefonata. Ma intanto è successo qualcosa. Da quando sono tornata dal mare ho notato che Celso, il capo dei vigili urbani, mi tiene d’occhio. Lo incontro dappertutto, mi pedina credendo che io non me ne accorga; una sera, verso le undici, mi sono affacciata alla finestra e l’ho visto fermo all’angolo della strada, come se aspettasse qualcuno. Guardava verso casa mia.

In principio non ho capito il motivo del suo interesse. Mica sono una ladra di galline. E la macchina la parcheggio sempre dentro le strisce. E se mi guardasse non per scopi professionali? Allora ho cominciato a guardarlo anch’io. Ho scoperto che Celso ha gli occhi azzurri e un sorriso dolcissimo. Mi piace un sacco, solo che mettermi con lui non è certo il sistema migliore per far fruttare al massimo la dote di don Casimiro. Celso vive del solo stipendio di guardia municipale. Però è così carino! E non facciamo altro che incontrarci...

ooo

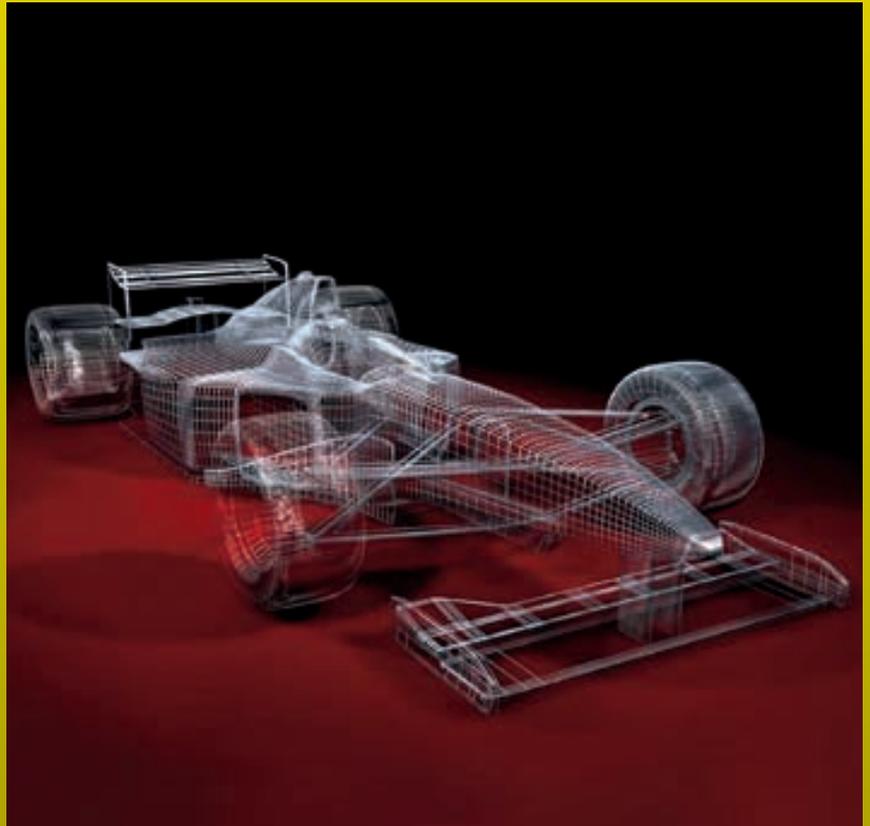
“Pronto? Sono il Sindaco”.

“Buongiorno, sono Celso Ghedini. Missione compiuta, il nostro paese non rischia più lo scandalo... E il maialino di bronzo non muoverà più la coda!”

un esempio
di piccola eccellenza
Italiana



High tech electronics solutions for motorsport, military and aerospace



Giacomo Agostini riceve le
chiavi Città di Vignola



Speed Record Winner Offshore Class 74.49 km/h





AGRICOLTORI ITALIANI
EMILIA CENTRO

www.emiliaromagna.cia.it



Centro assistenza fiscale



Centro di Assistenza Agricola

La professionalità al servizio delle imprese agricole

Zona di Vignola

Via per Spilamberto, 468 - 41058 Vignola (Mo)
Tel. 059.774363 - Fax 059/774800 - E-mail: mo.vignola@cia.it

Via M. Tesi, 1105/I - 41059 Zocca (Mo)
Tel. 059.9877375 - Fax 059.985626 - E-mail: mo.zocca@cia.it



Panaro

PLASTICAPANARO.IT



SCOPRI
IL NOSTRO
STORE AMAZON
UFFICIALE

amazon

Owner of Trademark
MAX

Daniele Rubboli

Il tortellino di Modena e Bologna È un mangiar bene senza... vergogna

*"Nacqui all'affanno e al pianto
soffrì tacendo il core..."*

canta la buona Cenerentola nel rondò finale dell'omonima opera di Gioachino Rossini, ricordando la sua tribolattissima infanzia, cosa che a me - ringraziando il Cielo - non è capitata perché nella Modena dell'immediato dopoguerra, tra Via Fonteraso, Via Del Taglio e Via Lovoletti sono cresciuto tra i riti culinari della pasta fatta in casa: tagliatelle, tortelloni, tortellini e lasagne che con mia Zia Maria, cuoca stellare, andavo a far cuocere all'antico Forno San Giorgio da Fernando Pavarotti, che mentre infornava cantava romanze d'opera a squarciagola e mi faceva assaggiare pezzi di pane ancora caldo.

A quei primi assaggi dei miei Anni Verdi ne seguirono altri di grande soddisfazione all'inizio dell'età adulta, quando andavo a mangiar rane, catturate nei maceri attorno a Finale Emilia, in una trattoria molto rustica di Casumaro con il mio amico Giovanni Barbi professore di matematica e fisica, laureato alla Normale di Pisa, che in quelle terre era nato.

Poi tutto si capovolse.

Le poche rane che qua e là riuscivo ancora a mangiare, dopo gli Anni Ottanta, gracidavano in sloveno e in croato, quando non in cinese o giapponese, mentre il loro mitico nome: *Rana*, lo leggevo sempre più nell'invasiva distribuzione di un tortellino (... si fa per dire!) veronese che nel tempo ha inquinato il palato degli italiani, come plastica nel mare.

Io, che da giovane cronista della Gazzetta di Modena, avevo mangiato tortellini in brodo di cappone, fatti dalla signora Giuditta e serviti dal suo mitico marito Telesforo Fini durante una intervista nel 1965, e continuavo a godere di quelli fatti in casa da mia nonna Iside (che aveva condotto una friggitoria in Via Taglio), da zia Maria (che in Via Taglio aveva una trattoria dove andavano tutti gli artisti del Comunale) e da mia madre Elisa, maestra elementare famosa per il vizio di tentare di uccidere a colpi di cibo chiunque

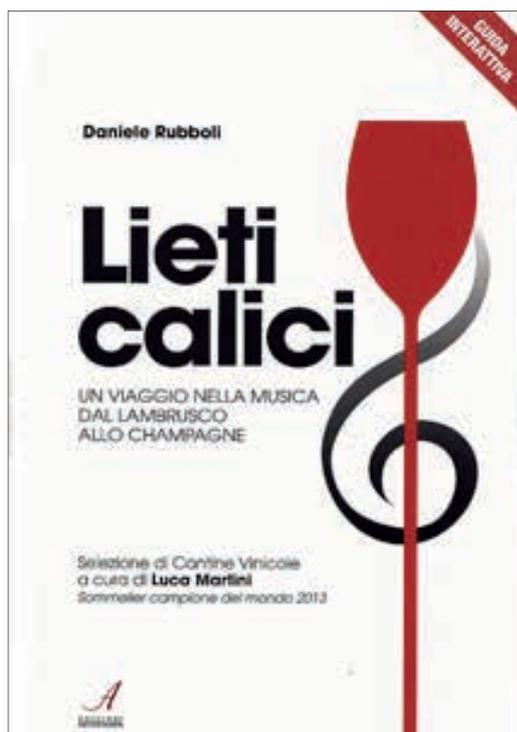
accettasse un suo invito a pranzo, ho fatto di tutto per sopravvivere a questa catastrofe e, pur dedicando la mia penna per lo più all'arte tutta italiana del teatro operistico, sono riuscito a scrivere anche di eno-gastronomia finché un giorno, nell'inverno 2019, in Piazza Grande a Modena, sono stato insignito del diploma di *Ambasciatore della Confraternita del Gnocco d'Oro*, sodalizio geminiano che quella mattina, sulla *preda ringadora*, sotto il Municipio, durante la *Tre Giorni della Bonissima (Festival del Gusto)*, mi ha visto affiancato dal *Gran Maestro della Confraternita* Luca Bonacini ad altri quattro nuovi ambasciatori che non avrei neppure sognato di incontrare: Gino Fabbri di Bologna, campione del mondo dei pasticceri; Laura Franchini *sommelier* e giornalista di Modena responsabile per l'Emilia Romagna della guida *Vinibuoni d'Italia* (Touring Club); Giovanni Cuocci, *chef* di Ravarino che ha creato e dirige la *Lanterna*



Lo sguardo fiero di Daniele Rubboli, insignito del Diploma di Ambasciatore della Confraternita del Gnocco d'Oro.

di *Diogene*, fattoria e ristorante dove sono impegnati solo ragazzi portatori di varie disabilità; la giovanissima Alice Colombari, già *Miglior sfoglina 2014*, che da cinque anni ha aperto un ristorante a Groningen, premiato come il miglior ristorante italiano d'Olanda.

Incredulo che proprio a me toccasse questo onore che nel recente passato aveva coinvolto gente come il collega scrittore Giuseppe Pederiali, lo *chef* Massimo Bottura e Giorgio Pinchiorri della storica *Enoteca* di Firenze, pensai che a qualche cosa dovevano essere serviti gli oltre 50 anni che mi hanno visto impastare, tirare, friggere e mangiare lo Gnocco Fritto *alla modenese* che ho fatto gustare in ogni angolo della penisola e forse anche qualcuno dei 59 libri pubblicati, quasi tutti di saggistica musicale, ed in particolare l'ultimo "Lieti calici", edito dal geniale Carlo Bonacini di Artestampa (MO), dove ho eletto il Vino a testimonial della cultura della musica da teatro.



In realtà, l'incontro con Carlo Bonacini mi ha proiettato nella più recente riscossa del Tortellino servendosi di me come assaggiatore per la stesura del volume "Sua Maestà il Tortellino di Modena", edito nel Natale 2018, e poi come collaboratore alla redazione del volume "Sua Maestà il Tortellino di Bologna", che abbiamo presentato a Palazzo Malvezzi di Bologna il 2 dicembre 2019, opera firmata in particolare da Luca Bonacini e dal giornalista Giancarlo Roversi di Bologna.

In entrambi i casi nessuno ha voluto dettare la ricetta unica del Tortellino Ideale, ma ne sono state pubblicate varie decine, nel rispetto della tradizione che ha sempre visto custodire, da ogni famiglia, la propria ricetta.

Abbinati, entrambi i volumi, ad una sorta di gara tra i ristoranti delle due province, ed anche tra i pastifici artigianali modenesi e bolognesi, mi piace citare, per esperienza diretta, l'Hotel Ristorante Parco di Palagano che ha vinto il *Tortellino d'Oro 2018* tallonato da *Strada Facendo di Modena* e dall'*Agriturismo Lorena* di Serramazzoni, mentre per la categoria "pastifici prodotto pastorizzato" il trofeo è stato vinto dal *Forno Aia Vecchia* di Castagneto di Pavullo, seguito a brevissima distanza da *La Pasta di Celestino* di Savignano sul Panaro, dove producono meravigliosi tortellini che consumo regolarmente, dopo che nonna, mamma e zia non... possono più farmeli.

Quelli dell'*Aia Vecchia* - dove si producono anche tortelloni e passatelli da pranzi regali - poi ce li siamo portati, Carlo Bonacini e io, il 9 agosto scorso, all'Hotel Union di Dobbiaco dove il titolare Enrico Comini (giovane laureato all'Università dell'Alimentazione di Parma) li ha serviti con estremo successo dopo una conferenza di presentazione del volume sul Tortellino di Modena, organizzata assieme a Manuela Gualtieri, *deus ex machina* della biblioteca comunale della bella città pusterese.

Il Tortellino ha avuto poi un suo personalissimo trionfo anche alla "Disfida del Tortello", tema che ha animato la Cena Ecumenica che ho contribuito ad organizzare alla scuola alberghiera Hellenstainer di Bressanone, dove il farmacista Piergiorgio Baruchello di Monguelfo, qualificatissimo gastronomo dell'Accademia Italiana della Cucina, ha messo a confronto la pasta ripiena della Val Pusteria (*Schlutzkröpfen*: mezzelune ripiene di spinaci e ricotta; e *Teigtaschen*: ravioloni di farina di carrube con crauti e carrè di maiale affumi-



Intervista al dr. Piergiorgio Baruchello, gastronomo dell'Accademia Italiana della Cucina.

ENOGASTRONOMIA

cato) con quella dell'Emilia Romagna (Tortellini in brodo e Tortellacci di Zucca con lardo e aceto balsamico di Modena). I docenti della modernissima scuola alberghiera di Bressanone hanno fatto del loro meglio per far gustare a tutti i numerosi intervenuti, autorità e giornalisti compresi, la pasta ripiena pusterese che ben figura nella tradizione gastronomica italiana, mentre da Castiglione dei Pepoli (Taverna del Cacciatore) è venuta a dar lezioni di Tortellini ai futuri chef della stessa scuola, la pluripremiata Regina del tortellino



Delizioso connubio tra i Tortellini modenesi e i Teigtaschen (ravioloni) pusteresi.

Bolognese Lucia Antonelli, al seguito della quale Luigi Pucciarelli, ideatore e presidente dell'Associazione "La Taiadela, al Tourlein e Pignoletto", ha organizzato un pullman di fans che hanno portato un'allegria tutta petroniana a questa ennesima affermazione del... Buon Tortellino.



Labaro dell'Associazione Gastronomica Bolognese "La Taiadela al Tourlein e Pignoletto".

Antica Trattoria Moretto

Via Frignanese, 2373 Vignola (MO)
Tel 059 774266 - Chiuso: Domenica e Lunedì
www.anticatrattoriamoretto.it - anticatrattoriamoretto@gmail.com

studio tecnico

LDC

PROGETTAZIONE
CONSULENZA
FORMAZIONE

Della Casa Per. Ind. Lorenzo
Cell. +39 391 1364302
Email: info@studioldc.it

Via dell'Artigianato, 340
41058 Vignola (MO)

Giovanni Moi

La presenza etrusco-villanoviana nel nostro territorio: l'importanza dei ritrovamenti archeologici

Siamo soliti identificare la presenza etrusca, soprattutto sulla base di reminiscenze scolastiche, con il territorio che oggi è occupato dalla regione Toscana. In realtà gli stessi storici antichi come Catone tramandano che *"in Tuscorum iure paene omnis Italia fuerat"*, vale a dire che quasi tutta l'Italia è stata sotto il dominio degli Etruschi. Oltre all'Etruria Propria, che corrisponde in effetti all'odierna Toscana e all'alto Lazio, si svilupparono anche l'Etruria Campana con centri come Capua e Pontecagnano e quella Padana con capisaldi Bologna (Felsina) e Verucchio in Romagna. Siccome gli Etruschi erano molto abili nelle lavorazioni artigianali e dediti al commercio, l'Emilia Romagna diventa una sorta di cerniera fra la costa tirrenica e quella adriatica, dove si trovavano i centri di Spina e Adria. Non è un caso che la presenza etrusca nella nostra regione sia disseminata lungo le principali vie di comunicazione che erano costituite in particolare dai corsi d'acqua ma anche da quella via transappenninica di cui sono state ritrovate molte attestazioni e che più tardi diventerà per i Romani un punto di riferimento per il tracciato della Via Emilia. Savignano sul Panaro, al confine fra Bologna e Modena, con i suoi 24 ritrovamenti archeologici (su 99 complessivi) riferibili all'epoca etrusca rappresenta un sito di grande interesse per lo studio di questo popolo, la cui lingua è leggibile ma non comprensibile e del quale non ci è giunta nessuna testimonianza letteraria.

Prima di continuare è doveroso fare una precisazione: gli studiosi sono ormai tutti concordi nel considerare l'epoca villanoviana (IX-VII secolo a.C.) come la parte arcaica e più remota della civiltà etrusca (dal V secolo in poi), non essendo fra le due fasi soluzione di continuità sia dal punto di vista dei luoghi di insediamento che della maggior parte degli oggetti ritrovati. Nel caso di Savignano le scoperte

archeologiche si devono in gran parte al lavoro instancabile di Arsenio Crespellani, direttore dal 1894 del Museo Civico di Modena e grande appassionato di archeologia, una disciplina che a quell'epoca non ha ancora assunto l'importanza che le si attribuisce oggi come base fondamentale e indispensabile degli studi di approfondimento. Basti pensare che alla fine dell'Ottocento i reperti vengono catalogati per tipologia e quindi smembrati rispetto al contesto da cui provengono. Purtroppo una parte del materiale scaturito dagli scavi a Savignano è andata perduta e dei 24 ritrovamenti di epoca etrusco-villanoviana di almeno 6 è rimasta solo la descrizione scritta che ci ha lasciato Crespellani. Nonostante questo, grazie al suo prezioso lavoro e a quello molto più recente della Soprintendenza dei Beni Archeologici, è stato possibile ricostruire un quadro abbastanza dettagliato della presenza etrusca a Savignano. È molto probabile che sia esistito un villaggio villanoviano presso il terrazzo di Sant'Anastasio secondo però forme che sono ancora tutte da stabilire perché potrebbe trattarsi di un centro abitativo unitario oppure di una serie di insediamenti minori contigui coordinati fra di loro in qualche modo da una sola struttura politico-amministrativa. Se così fosse anche Savignano sarebbe stata interessata dal cosiddetto sinecismo, la concentrazione e l'aggregazione di più abitazioni nello stesso luogo, caratteristica molto diffusa in epoca etrusca che poi porterà alla formazione di vere e proprie città come Felsina. Gli elementi che portano ad avvalorare questa ipotesi sono soprattutto legati ai ritrovamenti archeologici costituiti da materiale ceramico (olle e scodelle) compresi fra l'attuale Via Mombrina e l'abitato della frazione di Doccia in una fascia che va dalla zona pedecollinare al corso del fiume Panaro, avendo al centro l'at-

tuale Via Claudia. Quanto fosse estesa la zona abitata dagli Etruschi a Savignano non è dato sapere con precisione ma il Prof. Luigi Malnati la quantifica in 8500 mq con una forma "subcircolare". Il rinvenimento presso il casale Doccia (SV18 nell'Atlante dei Beni Archeologici della Provincia di Modena volume III) di 3 idoletti in bronzo (kouros) di altezza variabile fra i 6 e i 4 cm raffiguranti immagini ex voto, fa supporre l'esistenza di un tempio o comunque di un luogo di culto. Dal punto di vista archeologico delle abitazioni in cui vivevano gli Etruschi a noi non è giunto quasi nulla perché si trattava di capanne tenute insieme da travi di legno, edificate con fango e argilla nella parte bassa e paglia come tetto. Molto più utili sono invece i sepolcreti, visto che per questo antico popolo la tomba doveva rappresentare l'emblema di quella che era stata in vita l'esistenza del defunto. I Villanoviani dell'Etruria Padana cremavano i morti, il cui corpo veniva prima pulito, lavato e poi bruciato su una pira di legno. Le ceneri venivano raccolte in un'urna fittile dalla caratteristica forma biconica, sormontata da una scodella e depositata in un pozzetto, a volte indicato all'esterno da un segnacolo in pietra.

Accanto all'urna venivano collocati oggetti che denotavano il sesso e il rango sociale dei defunti: rasoï, armi, spilloni



Vaso biconico, Magazzino, Podere Fallona, Museo Civico Archeologico Etnologico di Modena.



Ricostruzione della tomba villanoviana, Formica, Rio d'Orzo-Ca' Bianca, Museo Civico Archeologico Etnologico di Modena.

se si trattava di un uomo; collane, bracciali, conocchie e rocchetti se si trattava di una donna dedita perlopiù alla tessitura. Le fibule, spille che tenevano fermo il mantello, ma anche piattelli, bicchieri e coppe facenti parte del banchetto che precedeva il funerale, erano presenti sia nel corredo funerario maschile che in quello femminile. Il ritro-

vamento dei morsi per cavallo in una tomba non indicava necessariamente la presenza di un uomo: le donne etrusche infatti erano molto emancipate, molto più di quelle romane e greche, e guidavano il carro.

A Savignano sono state rinvenute, da due secoli a questa parte, numerose tombe villanoviane con urna biconica e corredi piuttosto omogenei ma che comunque evidenziano come la località modenese risentisse assieme a Bazzano, Crespellano e Casalecchio dell'influenza determinante della Felsina etrusca, l'attuale Bologna. Tra i siti che hanno restituito più materiale archeologico spiccano i 14 sepolcri di Formica, zona Rio d'Orzo-Ca' Bianca (SV15), e gli 11 di Via Mombrina (SV6). Fanno eccezione le 4 tombe del Podere Fallona a Magazzino (SV4), una zona periferica rispetto alla fascia fra Mulino, Doccia e Formica in cui si sono registrati il maggior numero di ritrovamenti. Certamente il periodo villanoviano rappresenta il momento di maggior fulgore per la Savignano etrusca che dal VI e

SPUMANTE
PIGNOLETTO
RIGHI

*Il fresco piacere
da gustare tutto l'anno.*



V secolo sembra imboccare una fase di declino, nonostante la cista cordonata di Mulino e soprattutto il rinvenimento dell'anfora a figure nere di Pontalto facciano ritenere che anche qui sia giunta la fase "orientaleggiante" che porta a intensificare gli scambi con il mondo greco. Le ceramiche dell'età del ferro riportate alla luce a Pasano, sulle colline al confine di Monteveglio e che risalgono al V-IV sec. a.C., sembrano suggerire che ci fu uno spostamento della popolazione etrusca verso l'alto, in posizione più sicura e difendibile, forse per prevenire la sempre più insistente penetrazione dei Celti in pianura. I Romani, che arriveranno di lì a poco, occuperanno solo una parte del territorio dominato dagli Etruschi, mantenendo a Savignano forme di insediamento sparso che rimangono tali fino al Medioevo.



Anfora attica a figure nere di Pontalto, Museo Civico Archeologico Etnologico di Modena.



Cartina di Savignano tratta dal libro di Arsenio Crespellani "Scavi del Modenese 1876-1898", conservato alla Biblioteca di Vignola.



LAVORAZIONI MECCANICHE E ASSEMBLAGGI DI PRECISIONE

P.M. S.p.A.
Via Pietro Miani, 14
41054 Marano sul Panaro (MO)

info@pm-spa.it
T: +39 059 9772700
F: +39 059 705118

www.pm-spa.it



Spesso, il sapere come funzionano le cose, aiuta a comprendere meglio il perché si fanno. A volte le informazioni si fermano prima di raggiungere l'obiettivo, o altre volte, non le cerchiamo, ecco allora alcune delucidazioni su come vengono utilizzate le sacche che Avis raccoglie dalla generosità dei Donatori.



**c'è sempre bisogno di trasmettere
Altruismo**

DIVENTA DONATORE

A fronte di un modesto impegno, (bastano infatti circa 10 minuti per una donazione di sangue intero e 60 minuti per una di plasma) per ogni donazione, si possono aiutare, tutti insieme, tante persone.

Via Caduti sul Lavoro 660 - 41058 Vignola (MO) - IT
 Tel/Fax 059 763211 Cell. 335 142 1654 Email: vignola@avismodena.it
 PEC: avis.vignola@pec.avismodena.it Web: www.avisvignola.it

Prelievi: Lunedì Giovedì Venerdì Sabato Domenica dalle 7.30 alle 10.30
 Segreteria: Lunedì Giovedì Venerdì Sabato Domenica dalle 7.30 alle 11.30

TECNOLOGIA NELL ACCIAIO QUALITÀ NEL LAVORO



www.baldonisrl.it

CENTRO TAGLIO LASER TUBI, PROFILI E LAMIERE
CENTRI DI LAVORO A 6 ASSI
SALDATURA MANUALE E ROBOTIZZATA
PROGETTAZIONE CAD/CAM 3D



BALDONI S.R.L.

Marano S/P (MO) - Via Bernabei, 203
Tel. 059-7520291 - info@baldonisrl.it

Baldoni srl





www.gruppobm.it

COSTRUZIONE CARICABATTERIE INDUSTRIALI

Via Barella, Zona Industriale - 41058 Vignola (MO) Italia
Tel +39 059 7705311 - Fax +39 059 7705300 - info@gruppobm.it

Renata Ricci

Gli antichi mestieri: il pasticciere

Tante sono le pasticcerie a Vignola che producono ottime torte, paste e pasticcini vari, ma la più antica e famosa, a cui devo obbligatoriamente fare riferimento, è la **Pasticceria Gollini**, nata nel lontano 1886, i cui proprietari si tramandano di generazione in generazione i segreti del mestiere. La pasticceria sorge adiacente alla Via G. Garibaldi, sotto un porticato che sembra continuare nel lungo porticato di Via Bonesi, un tempo la via principale del paese. Duplici sono in realtà i portici di Via Bonesi, a testimonianza dell'importanza della strada, tanto che qui si trovava il teatro. Due vetrine della pasticceria si affacciano sul davanti, a cui se ne aggiunge una terza laterale. Il passante non può fare a meno di fermarsi davanti a quel tripudio di torte, biscotti, cioccolatini, caramelle, di tanti tipi e colori. Sotto il portico, davanti alla porta d'ingresso, ci sono poltroncine di vimini e tavolini che invitano a una sosta. Quando si entra, due sono le opzioni: a sinistra spicca un alto banco con paste, pasticcini e torte, a destra il bar che offre caffè, aperitivi, tè, liquori...

Dovendo dunque chiedere informazioni sull'antico mestiere del pasticciere, sollecito un incontro con le attuali proprietarie: Paola Gollini, sua figlia Letizia e Benedetta, figlia di Franca (cugina di Paola), purtroppo scomparsa di recente. Mi accolgono Paola e Benedetta, poiché Letizia, dato che il nostro incontro cade nel periodo prenatalizio, è impegnata nel laboratorio. Conosco da molto tempo Paola, perché era, come me, un'insegnante di Lettere, ma non ricordo di aver mai visto Benedetta, una giovane donna avvenente ed elegante che si presenta: "Sono Benedetta Tiezzi, figlia di Franca Gollini; mi occupo degli interessi legali e di marketing della società".

A questo punto non posso trattenermi dal fare una domanda:

"Lei, Benedetta, è un avvocato, sua cugina Letizia un'insegnante di Educazione Fisica, Paola ora è in pensione, ma prima insegnava Lettere, sua madre era un'insegnante d'Inglese; come mai, avendo formazioni così diverse, avete deciso di proseguire l'attività della Pasticceria?"

Benedetta: "Mia madre era un'insegnante; una volta in pen-

sione ha coltivato il suo interesse per la letteratura inglese, ma dopo la scomparsa di mio nonno Eugenio si è occupata con passione dell'azienda di famiglia per molti anni".

Interviene Paola: "Anch'io, come Franca, dopo essermi dedicata per 36 anni all'insegnamento, al momento della pensione ho scelto di riconvertire le mie competenze per occuparmi dell'azienda di famiglia, ritenendo quasi un dovere nei confronti dei miei antenati, proseguire e tenere viva una tradizione che appartiene alle mie radici e che ormai fa parte della storia gastronomica del territorio vignolese. Comunque, trattandosi di un'attività che coinvolgeva totalmente i nostri genitori, Franca ed io abbiamo sempre indirettamente seguito e conosciuto l'andamento aziendale. Letizia, pur laureata in scienze motorie e appassionata di atletica, ha coltivato fin da piccola la passione di far dolci e ormai da parecchi anni ha scelto di lavorare nella ditta di famiglia. Per questo motivo, oltre alla pratica trasmessa dai familiari, ha frequentato diversi corsi di pasticceria".

"Da chi è composto oggi il team che gestisce la pasticceria e il laboratorio e quali sono le mansioni di ognuno? Vorrei conoscere, in particolare, chi seleziona e ordina le materie prime e sceglie i fornitori, chi coordina il personale ausiliario e chi allestisce le vetrine e gli spazi espositivi".

Paola: "Il nostro team di lavoro è composto dai membri della nostra famiglia e da un affidabile e competente gruppo di dipendenti, alcuni dei quali sono con noi da parecchi anni. Tutti conoscono e svolgono molto bene e in modo autonomo le loro mansioni, sia nel negozio sia nel laboratorio. Nel complesso la nostra attività ha una struttura organizzativa di tipo familiare e come tale è improntata a rapporti di collaborazione e stima reciproca. Letizia lavora nel laboratorio, seleziona e ordina le materie prime, organizza la produzione e coordina il personale. Io invece, in particolare, mi occupo di ciò che concerne l'attività del nostro Caffè Pasticceria".

"Dove si trova il laboratorio?"

Paola: "Dal 1946 nella casa di famiglia, in viale Vittorio Vene-

to 195, mentre prima era situato nel centro storico, proprio di fronte all'attuale sede della pasticceria, nei sotterranei del palazzo in cui ora sorge il negozio di Montanari. Il trasferimento fu reso necessario dalla presenza di umidità”.

“Mi piacerebbe conoscere il vostro laboratorio e gli strumenti che usate (frullatori, bollitori, forni...), per produrre tante squisitezze”.

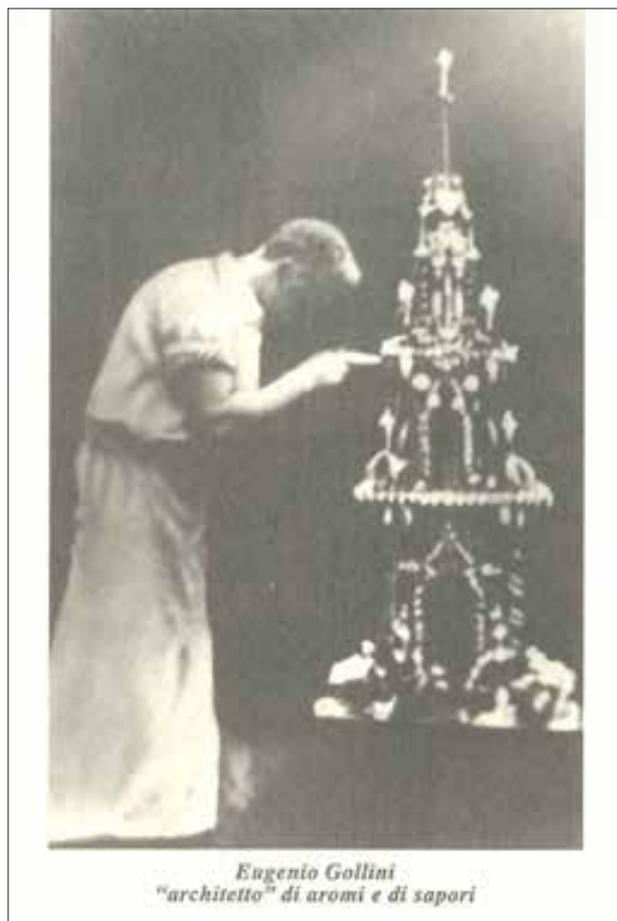
Paola: “Non autorizziamo visite al nostro laboratorio, prima di tutto per rispetto delle norme igienico-sanitarie, ma anche perché fa parte della “magia” sottesa alla storia della Torta Barozzi il fatto che le fasi della sua lavorazione rimangano segrete. Come ogni azienda di antica tradizione, abbiamo effettuato dei piccoli cambiamenti nella strumentazione, che ci hanno permesso di rimanere al passo coi tempi, senza però alterare in nessun modo la specificità della nostra produzione dolciaria”.

“Sul web si parla molto di Eugenio Gollini, il creatore della Torta Barozzi e dei suoi numerosi tentativi di trovare gli ingredienti più opportuni e il giusto dosaggio. Potreste aggiungere qualche altro particolare, tracciando l'albero genealogico della vostra famiglia?”

Paola: “Eugenio era un autodidatta, conosciuto a Vignola come un personaggio originale; di lui, ad esempio, si racconta che amasse fare il bagno nel fiume Panaro anche in inverno. In casa ci hanno sempre parlato della sua grande passione per la pasticceria, che lo portava a sperimentare nuove e innovative ricette. Dalla sua inventiva e dalla sua determinazione nel voler creare qualcosa che rimanesse nel tempo e che desse fama alla sua famiglia e al suo paese, nacque la torta Barozzi. Dapprima chiamò la sua creazione Torta Nera, poi, nel 1907, quando Vignola celebrò i quattro secoli dalla nascita di Iacopo Barozzi, la rinominò Pasta Barozzi e in seguito Torta Barozzi. Bisogna riconoscere che fu molto particolare la sua scelta di utilizzare, tra gli ingredienti, arachidi e mandorle, materie prime non del luogo e all'epoca poco usate nella nostra zona. Le arachidi, originarie del Sud America, hanno un guscio molto resistente alla tostatura; le mandorle sono un prodotto tipico siciliano. Molti furono i figli di Eugenio senior, ma ne sopravvissero solo sei.



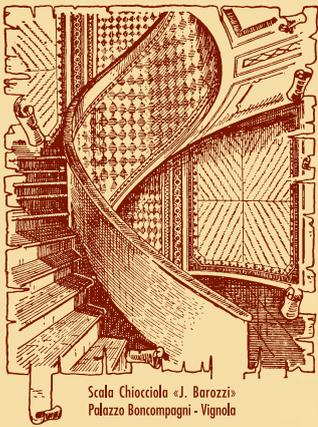
Ritratto di Eugenio Gollini senior.



Eugenio Gollini
“architetto” di aromi e di sapori

Alla sua morte, avvenuta nel 1934, proseguì l'attività nell'azienda, come conduttore del Laboratorio di pasticceria, il figlio Agenore, ricordato come creatore della Torta Muratori e le sue sorelle Giuseppina e Ida, nel Negozio. Tra le due, quella che rimane ancora oggi viva nel ricordo della gente per la sua affabilità ed eleganza, è Giuseppina (“la Peppina”). I colori dei suoi abiti erano unicamente il viola, il nero, il grigio e il bianco. I colletti delle sue camicie, a Jabot, evidenziavano un collo sottile e distinto. Le due sorelle non si sposarono, ma si dedicarono interamente al negozio, fino al 1978. I figli di Agenore, Eugenio junior (1917-2004) e Carlo (1923-1995), il primo padre di

Franca, il secondo di Paola, continuarono l'attività, insieme con le loro mogli, Lina e Giancarla. Eugenio si occupava della produzione e della promozione delle due specialità, mentre Carlo si dedicava alla conduzione del negozio”.



Scala Chiocciola «J. Barozzi»
Palazzo Boncompagni - Vignola



torta

Barozzi®

un nome celebre un prodotto di classe



EUGENIO GOLLINI - VIGNOLA

PASTICCERIA EUGENIO GOLLINI

Piazza Garibaldi 1/N - Vignola (Mo) - tel. 059 771079 - fax 059 764039

www.tortabarozzi.it - info@tortabarozzi.it



Agenore Gollini.



Eugenio Gollini junior.



La signorina "Peppina".



Carlo Gollini davanti al Bar/pasticceria.

"Oltre alla Torta Barozzi, ormai famosa a livello nazionale e internazionale, la Torta Muratori, la "Spongata del nonno" e le "Barozzine", quali altri dolci sono prodotti e richiesti dalla vostra clientela per le varie ricorrenze? (torte per matrimoni, anniversari, compleanni...)"

Benedetta: "Oltre a Torta Barozzi e Torta Muratori e solo per la nostra pasticceria, prepariamo crostate, paste alla crema, pasticceria secca e varie paste fresche, per esempio la Torta Moretta, al cioccolato su una base di pasta frolla, o "l'Africano", a base di Pan di Spagna, farcito di marmellata di albicocche e ricoperto di glassa al cioccolato fondente. "L'Africano" una volta era una pasta molto diffusa, mentre ora si trova raramente e la nostra clientela lo apprezza molto. Su

prenotazione realizziamo Torte Barozzi rotonde per matrimoni o "Barozzine", il nostro formato più piccolo, per particolari eventi o ricorrenze, per esempio come bomboniere".

"Effettuate la consegna a domicilio?"

Benedetta: "Abitualmente non facciamo consegne a domicilio, tranne in casi particolari. Sul nostro sito abbiamo però uno shop online ed effettuiamo quindi spedizioni in tutta Italia".

"Il vostro lavoro è particolarmente faticoso nei giorni festivi e nei Weekend?"

Paola: "Indubbiamente i giorni festivi e prefestivi e, più in generale, il periodo natalizio sono i più impegnativi, in

AUTOVIGNOLESE S.R.L.

CONCESSIONARIO AUTORIZZATO



E DAL 2019 ANCHE

MULTIBRANDS UNICO A VIGNOLA CON VENDITA E ASSISTENZA

**KM ZERO - VETTURE NUOVE IN PROMO
E USATO D'OCCASIONE**

VIGNOLA (MO) VIA TRINITÀ, 3/9 - 41058 - TEL. 059.7574004
www.autovignolese.it



quanto maggiore è la richiesta dei nostri prodotti ed anche perché negli ultimi anni è notevolmente aumentato il numero dei turisti che visitano il centro storico di Vignola”.

“Potreste consigliare a un giovane di intraprendere la vostra attività?”

Benedetta: “Se un giovane è animato da passione per l’arte culinaria e possiede estro e creatività, può certamente trovare stimolante il lavoro di pasticciere che, come del resto molte altre attività artigianali, comporta però disponibilità a un ritmo di lavoro intenso, soprattutto nei giorni festivi”.

“La Torta Barozzi è sempre la stessa, ma cambia spesso la confezione (carta, colori, dimensioni), nel corso degli anni, delle stagioni e delle festività.

Chi è l’artista che realizza tali cambiamenti che contribuiscono, tra l’altro, a rendere la vetrina sempre più allettante e nello stesso tempo raffinata e signorile?”

Paola: “Le diverse confezioni sono ispirate a materiali grafici antichi che provengono dal nostro archivio: ad esempio, alcuni anni fa abbiamo reintrodotta la prima confezione della Torta, quando ancora si chiamava Pasta Barozzi, una scatola che presenta una grafica d’ispirazione futurista e di cui avevamo l’originale. A volte proponiamo nuove soluzioni, con il supporto di professionisti che ci aiutano a concretizzare le nostre idee, sempre però rigorosamente in linea con lo stile originario”.

“La vostra clientela ha oggi esigenze diverse, o è rispettosa della tradizione?”

Benedetta: “Cerchiamo di soddisfare sempre le esigenze della nostra clientela, che è di tutte le età e apprezza la nostra storia e la nostra tradizione. Anche i giovani rimangono colpiti dagli arredi d’epoca e dall’atmosfera di storia che si respira nella nostra pasticceria”.

“Tutte le massaie di Vignola sono convinte di possedere l’«originale» ricetta della Torta Barozzi e su Internet sono tante le versioni che si ritengono più fedeli all’originale, pertanto io non vi chiedo di rivelarmi l’esatta formula, che è segreta, ma di fornirmi almeno alcune indicazioni che possano servire per realizzare un prodotto simile”.

Paola: “Molte massaie vignolesi cercano di creare in casa una loro personale versione della Torta Barozzi ed anche ri-

storanti e pasticciere tentano di imitarla; questo è senz’altro indice della sua popolarità. Il risultato finale è però sempre molto lontano dal prodotto originale, in quanto lo rendono unico e inimitabile la qualità e la proporzione degli ingredienti, unitamente alle complesse fasi della lavorazione e al tipo di cottura. La stagnola col logo distingue e caratterizza l’originalità del dolce”.

“Il grande chef modenese Massimo Bottura, così si legge sul Web, ritiene che la Torta Barozzi sia davvero deliziosa se bagnata con qualche goccia di aceto balsamico, perché si crea una contaminazione di gusto dolce-aspro. Ritenete giusta tale affermazione?”

Benedetta: “Non possiamo definirla giusta o sbagliata, poiché si tratta di una proposta inconsueta che può piacere. Un abbinamento più classico è con una crema al mascarpone o con panna montata poco zuccherata. Massimo Bottura in alcune occasioni ha servito la Torta Barozzi anche accompagnata da una salsa alla ciliegia”.

“Devo riconoscere che un’altra attrattiva della pasticceria è costituita dal bar in cui, secondo alcuni, si beve il miglior caffè. Ciò dipende dalla marca di caffè usata, o dalla gentilezza e cortesia del personale?”

Paola: “Se molti amano prendere il caffè da noi, penso sia per la qualità della miscela usata, ma anche per l’atmosfera familiare e cortese che regna nel locale”.

Prendo commiato da Paola e Benedetta, due donne che, assieme a Letizia, hanno dimostrato di saper apprezzare, valorizzare e dirigere un’azienda ricevuta in eredità che è ormai giunta alla sua quinta generazione.



Franca e Paola Gollini, con le figlie Benedetta e Letizia.
(tutte le foto dell’articolo appartengono all’Archivio privato della famiglia Gollini)



Acetaia Sereni

L'Acetaia Sereni si trova sulle prime colline modenesi, circondata da vigneti e oliveti di proprietà. Acetaia Sereni è specializzata nella produzione di Aceto Balsamico di Modena I.G.P., Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. di qualità. Può senz'altro definirsi un'azienda "a ciclo completo" che utilizza le sue uve, il cui mosto cotto viene usato per il rinalzo di botti e botticelle, dove il balsamico si affina fino al raggiungimento del prodotto finito, confezionato e commercializzato nelle varie tipologie.



Agriturismo B&B

Agriturismo Acetaia Sereni è un'oasi di pace circondata da vigneti, oliveti e un laghetto. È ideale per vivere al pieno la produzione del famoso "Oro nero di Modena", per soggiorni di relax o di Team Building aziendali. Il panorama e la natura incontaminata del luogo vi faranno sentire lontani da qualsiasi tipo di inquinamento cittadino, pur trovandosi in una strategica posizione a 300 mt.s.l.m., vicino alle città di Modena e Bologna ed ai paesi di Vignola, Castelvetro e Maranello, che offrono possibilità di visite storico-culturali, shopping e tour enogastronomici.

www.gruppo-ig.com

Acetaia Sereni

Via Villabianca, 2871
Località Villabianca
41054 Marano sul Panaro (Modena) Italy
Tel. +39 059 705105
Fax +39 059 705561
info@acetaiasereni.com
www.acetaiasereni.com



Agriturismo Acetaia Sereni

Via Villabianca, 3651
Località Villabianca
41054 Marano sul Panaro (Modena)
Tel. +39 059 745121
Fax +39 059 705561
www.agriturismoacetaiasereni.it

Maria Giovanna Trenti

Un antico caso di malasanità

Più di una volta il “nostro” cronista Galli pare si diverta a disseminare il suo scritto di notizie minute che solleticano la curiosità del lettore odierno in quanto aprono squarci di grande interesse sulle difficoltà quotidiane di donne e uomini, la cui vita era caratterizzata da una “qualità” per noi affatto immaginabile.

Difficile dire quanto questa scelta fosse cosciente e quanto figlia della personale incapacità di ignorare quel fiorire di pettegolezzi, storielle, libelli, manifesti che circolavano in una comunità ristretta: si avverte chiaramente che tutti questi retroscena gli piacevano e tanto, ma che al tempo stesso si sentiva obbligato a non contrastare la vulgata ufficiale, cui uno stimato ecclesiastico doveva attenersi.

Non a caso le parti meno ingessate sono i capitoli in cui tratta gli ultimi anni del Ducato e il periodo napoleonico, quando il progressivo allentarsi dei tradizionali punti di riferimento politico e sociale gli consentono di esprimere più liberamente disapprovazione, rabbia e dolore per un mondo che va in una direzione che non capisce e non approva: in questo quadro di grandi cambiamenti si inquadra l’infelice caso della bolognese Suor Vittoria Maria Mattioli, vittima di un’arte medica che, nel suo caso, diede davvero il peggio di sé.

Nel lungo elenco delle monache del Convento vignolese di Sant’Orsola (presumibilmente derivato da un perduto libro dei morti del Monastero), all’anno 1786, il

Galli riporta la dolorosa fine di Suor Vittoria con un’ampia descrizione degli ultimi terribili mesi della poveretta “[...] fra gli altri mali, che soffriva, sopravvenegli nella lingua non poche piaghettae moleste, che dai Medici si chiamano afte, e dal volgo si dicono Taroletti per distruggere i quali venne ordinato dal Medico dell’Acqua Alluminosa del Falloppio entro un’Ampoletta, e con un Ago involto con Bambace le bagnassero alle volte leggermente li suddetti Taroletti, come pure per confortare l’inferma dell’indebolito suo stomaco ordinò il Medico, che gli si somministrasse di quando in quando un poco d’Acqua Triacale posta entro un’altra ampoletta”.

La prima cura era quanto di più efficace offrì la medicina dell’epoca: infatti, secondo un testo farmacologico di poco posteriore agli eventi trattati, l’acqua di Falloppio, composta da mercurio sublimato corrosivo e allume di rocca diluiti



F. J. Barraud (1856–1924). Il Falloppio spiega una delle sue scoperte al Cardinale Duca di Ferrara.

Arriviamo ovunque, su qualsiasi strada.



Gottardi
trasporti

Esperienza, puntualità, organizzazione, competenza

Siamo una consolidata realtà nel settore dei Trasporti e della Logistica, con oltre 1.300 aziende clienti ed una capillare presenza sul territorio Nazionale ed Europeo. Offriamo una vasta gamma di servizi per il trasporto Nazionale e spedizioni Internazionali. Progettiamo soluzioni di logistica avanzata e di gestione della supply chain, forniamo consulenze tecnologiche, organizzative e di ingegnerizzazione dei processi.

- **Lean Thinking**
- **Sei Sigma**
- **Trasporti Nazionali ed internazionali**
- **Spedizioni Import-Export**
- **Progettazione di soluzioni Logistiche avanzate "taylor made"**
- **Depositi, Warehouse Sharing (condivisione spazi di magazzino)**



TRASPORTI



LOGISTICA



SERVIZI

Gottardi Trasporti srl

Via per Spilamberto, 1630, 41058 Vignola, Italy
Tel (+39) 059.771762 · info@trasporti-gottardi.com

www.trasporti-gottardi.com



**DARIO
BERGONZINI** S.R.L.

imballaggi cartone - legno - plastica



Via dell'Industria 355 - Vignola MO
Tel 059.765392

www.bergonzinidario.com

in acqua di piantaggine e di rose, era indicata nella cura di ulcere e afte. Come si può evincere da una lettura, anche superficiale dei componenti, era però un prodotto assolutamente da "non ingerire" (il successo iniziale fu dovuto all'impiego contro le piaghe da sifilide, malattia che impervereva in Europa durante la vita del Falloppio).

Viceversa l'altra era una sorta di panacea di dubbia efficacia *"è buona per fortificare le parti nobili, per resistere all'aria cattiva, per risvegliare gli spiriti, per discacciare per via di traspirazione i cattivi umori: serve nell'Apoplessia, nella Paralisia, nella Letargia, nell'Epilessia"* (ancora il testo di farmacia) che il medico somministrò a un soggetto *"misera e gracile di statura, curva di Corpo al maggior segno, smunta di Colore in volto, fiacca di Voce e di forza nullostante"* probabilmente nell'intenzione che fungesse da ricostituente.

Non aveva però fatto i conti con la *"innavertenza"* della suora infermiera che scambiò *"l'Acqua confortativa colla Corrosiva del Falloppio"* e che s'avvide del fatto solo quando la poveretta *"sentissi corrodere subitamente le viscere"*, chiamando d'urgenza il medico che con *"Vomitorii ed altri rimedi"* riuscì a salvare la vita della paziente, che rimase però *"logora in qualche parte soffrendo tutto pazientemente"*.

Suona alquanto strano che il gravissimo sbaglio dell'infermiera non venga in alcun modo stigmatizzato dal Galli (severissimo in altri casi), il quale, forse per tacitare le chiac-

chiere poco benevole che dovevano circolare per Vignola in quel frangente, preferisce concentrare l'attenzione sullo stoico comportamento della vittima, vedendo nell'incidente una sorta di prova anticipatoria della sua eroica *"costanza"* nel sopportare le peggiori avversità.

Poco tempo dopo, infatti, nel lato sinistro del petto le si manifestò un *"tumore scirroso"* (un carcinoma) che Vittoria per lungo tempo sopportò *"colla speranza che fosse da svanire da se stesso, ma restò deluso il suo desiderio, perché sempre più incrudeli il Male, e fù d'uopo chiamare il Chirurgo, il quale con tagli crudeli, e replicati fece più dolorosa la piaga"*.

In questo caso va riconosciuta allo scrittore la capacità di rendere vivo, in pochissime frasi, il dramma di questa donna che già aveva sofferto tanto: il suo tentativo, umanissimo e commovente, di negare l'evidenza del male al di là di ogni ragionevolezza, seguito da un'accettazione rassegnata dei ferri del chirurgo, probabilmente conscia della sostanziale inutilità del tentativo. Tanto più che sulla reale competenza di questo professionista lo stesso Galli pare volerci mettere in guardia: i tagli crudeli e replicati non furono solo inutili, ma addirittura peggiorarono una situazione già compromessa.



Un set di ferri chirurgici dell'Ottocento.

CAFFÈ

TERZI

CAFFÈ TERZI DI MANUEL TERZI & C. SAS

VIA FONTANA, 1
41058 VIGNOLA (MO)
TEL. 059 760090
WWW.CAFFETERZI.IT

Manuel Terzi

Il caffè fa bene? Oppure nuoce alla salute e all'ambiente?

Una delle ombre più scure e tetre che, ancora oggi, grava sulla diffusione del caffè è lo strascico della pratica dello schiavismo. Se, nel corso dei secoli, i ricchi e potenti coloni avessero dovuto impegnarsi personalmente nel dissodare la terra, lavorare in piantagione per concimare, proteggere, potare, irrigare e raccogliere le drupe mature per poter assemblare un raccolto, probabilmente non l'avrebbero fatto e oggi noi non berremmo la nostra amata bevanda.

Lo schiavismo nel settore caffeeicolo nei secoli ha permesso guadagni enormi ai *coffee traders* e, con la quotazione di *Arabica* e *Robusta* in Borsa, anche agli operatori finanziari e dei fondi di investimento.

Inoltre, sovente, per paura di ritorsioni o di non riuscire a piazzare il raccolto, i coltivatori sono forzati a venderlo a condizioni di strozzinaggio, al punto che il sostentamento non è assolutamente garantito. Sempre più spesso,

quindi, i produttori sono costretti a cercare altre opzioni: colture alternative, legali o illegali (vedi il *qat* in Etiopia) o, ancora peggio, abbandonare la campagna per recarsi nelle città, dove si trovano di fronte ad un ambiente sconosciuto, ostile, difficile e spesso non in grado di dare loro opportunità di lavoro. Tutto ciò portando a una lenta, inesorabile, irreversibile erosione di tante piccole, importantissime realtà sociali e culturali; etnie indigene che spariscono, storia, tradizioni, culture che non hanno più possibilità di essere tramandate; ambienti rurali agricoli che diventano o tornano selvaggi.

La speculazione praticata dagli operatori finanziari, sia con operazioni di Borsa che con compravendite del prodotto stesso, grava sui coltivatori, che continuano a subire, di fatto, una situazione di schiavismo perché hanno poca o nulla forza contrattuale e non sono nelle possibilità di esigere un giusto corrispettivo per il loro prodotto



Manuel Terzi.

perché non hanno un'indipendenza economica e non riescono mai ad accantonare risparmi da reinvestire o in previsione di annate scarse. Viceversa, un loro giusto riconoscimento limiterebbe nettamente la possibilità di speculazioni.

Un altro problema, infatti, è rappresentato dal trasporto del prodotto che arriva in Europa da altri continenti con un viaggio che può durare anche oltre 20 giorni nelle stive delle navi, generando un forte impatto ambientale. Al momento alternative non ve ne sono: questa è l'unica possibilità. Anche se non si può escludere che in futuro, per effetto degli sconvolgimenti climatici, si potrà coltivare il Caffè in Sicilia, dove in effetti si stanno già tentando colture sperimentali.

Oltre a tutto questo, e come se già tutto questo non bastasse, negli ultimi anni tanti torrefattori (il cui compito dovrebbe essere selezionare, tostare e vendere Caffè) si vantano di girare il mondo per visitare le piantagioni. Voli, trasferte e costi vari per acquistarne - magari - soltanto una decina di sacchi o meno, generano un - ulteriore - terribile impatto ambientale. Nello stesso tempo le spese sostenute causeranno aumento di costi e quindi di prezzo per il trasformatore (barista o ristoratore) e per il consumatore finale.

La Permacultura per un sistema agricolo sostenibile

Dobbiamo trovare soluzioni per rendere meno impattante possibile la nostra amata bevanda nera, cercare una via che sia sostenibile dal punto di vista dell'equità di commercio di coltivatori, produttori e consumatori, ma anche dal punto di vista dei danni arrecati all'ambiente.

Una strada percorribile, forse al momento l'unica, si chiama **Permacultura** ed è un quadro di riferimento per un sistema agricolo sostenibile applicabile anche alla coltivazione e al commercio del caffè.

Ideata nel 1974 in Australia da B. Molison e D. Holmgren, la Permacultura è un concetto ampio che riguarda la coltivazione, il ripristino degli ambienti naturali, gli ecosistemi e la distribuzione delle risorse intesa come divisione degli utili ma anche attraverso un sistema di riduzione degli scarti. Contemporaneamente mira a preservare e incrementare la fertilità dei terreni e la biodiversità

degli ecosistemi, il tutto tenendo conto della gestione delle acque, della gestione dell'energia ma anche del sostentamento e della qualità della vita delle stesse comunità che vi si dedicano.

Un'importante conferma alle nostre convinzioni ci è arrivata quando siamo venuti in contatto con il responsabile di un'organizzazione senza scopo di lucro con sede in Perù che, dal 2016, promuove un progetto di Permacultura applicato al caffè che riguarda una piccola comunità di indigeni peruviani di circa diecimila persone.

I loro caffè 100% in Permacultura sono coltivati in totale assenza di trattamenti chimici e con l'utilizzo di soli metodi naturali e sostenibili, a impatto zero e con bilancio di anidride carbonica passivo (una coltivazione che ha inquinamento zero e sequestra CO² dall'ambiente!).

Un prodotto eccellente che, grazie al commercio diretto e senza intermediari, garantisce ai produttori proventi netti pari al doppio dell'importo stabilito dal commercio equo e solidale, permettendo loro sostentamento e accantonamento di piccoli capitali, per garantire sopravvivenza, la formazione scolastica alle nuove generazioni, investimenti per miglioramenti ed ampliamenti alle coltivazioni, allargamenti in campo colturale per estendere il concetto anche ad altre colture e produzioni.

Permacultura: cura della Terra, cura degli esseri umani e condivisione delle risorse in eccesso. Se poi aggiungiamo che la qualità del prodotto in termini organolettici ma anche della sua stessa salubrità è altissima, ecco che questo chiude perfettamente il cerchio.

Attualmente abbiamo 3 tipologie di caffè Permacultura e altri Biologici e Biodinamici.





Bistrò

abbigliamento
uomo - donna - bambino

Via Bernardoni, 4 (angolo Via G. Garibaldi)

41058 VIGNOLA (MO)

Tel. 059 774261



UnipolSai
ASSICURAZIONI



AGENZIA VIGNOLA CENTRO

dal 1968



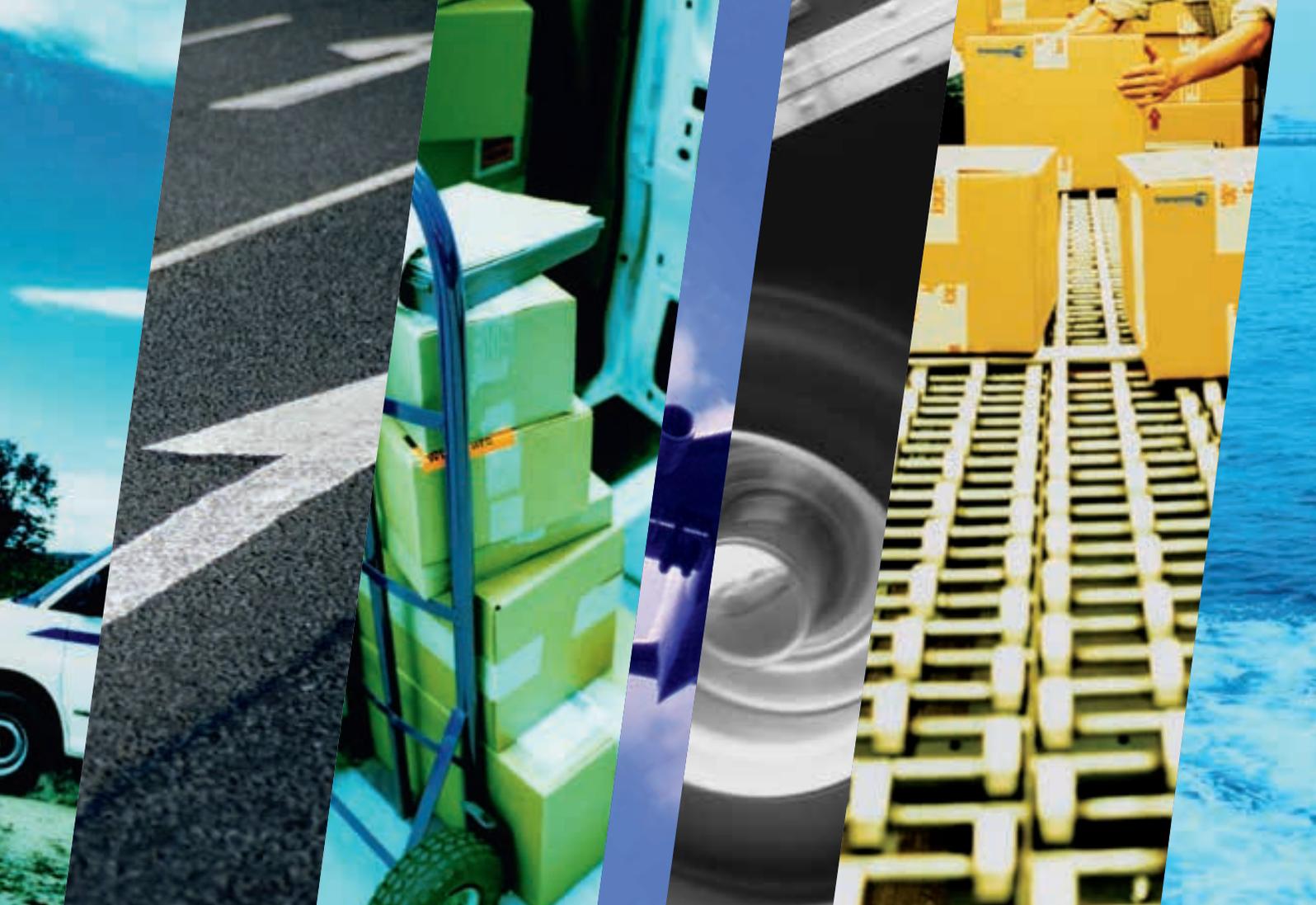
Agenzia Generale Vignola

Via M. Pellegrini – tel. 059.772580 – fax 059.760165

unipolsai@vignolacentro.it

ufficio di Zocca

Via M. Tesi 1242 – Tel/fax 059.987013



*spedizioni
trasporti
logistica*
affidabili sempre
transmec
group 

spedizioni
ovunque nel mondo attraverso il nostro network

trasporti
sulle strade ogni giorno a bordo dei nostri mezzi

logistica, packaging e servizi
integrati a supporto del tuo business

Transmec Group *la tua soluzione affidabile*

tel. (+39) 059 895811
fax (+39) 059 527355
info@transmecgroup.it
www.transmecgroup.it

Michele Fuoco
per l'Associazione "Amici dell'Arte Vignola"

La lezione di amicizia e arte del professore Cesare Soli

Una bella mostra al Salotto di L.A. Muratori, con dipinti, sculture e incisioni, ha ricordato, nel periodo del Natale, il suo genio creativo e la sua umanità

È stato ricordato "l'artista, il professore, l'amico" con la mostra, a cura di Marco Fornaciari e Domenico Simolini, presso il Salotto di L.A. Muratori, che l'Associazione Amici dell'Arte Vignola, in collaborazione con il Comune di Vignola, ha voluto dedicare, nel periodo natalizio, a Cesare Soli (Vignola 1926-2010), a 11 anni dalla scomparsa. Un omaggio che doveva svolgersi, per il decennale, nel 2020. Ma il *lockdown* scoraggiò qualsiasi evento espositivo. Cesare è stato un artista totale, nel senso che ha operato con consapevole maestria sia in pittura che in scultura e grafica. La sua personalità silenziosa, meditativa, tenace si riflette nella sua arte, con un'opera sostenuta da una creatività sempre viva e vitale, registrando i palpiti del cuore, l'evocatività delle cose, la realtà naturale e umana.

Sorprendono i dipinti tra gli anni Cinquanta e Sessanta (le nature morte, il borgo di Savignano, strada di borgo, brocche, abside...) per il segno e il colore che si compenetrano l'un l'altro come elementi necessari per manifestare il ritmo con cui si manifesta la vita stessa, spogliata della sua pesantezza, delle cose e dei luoghi, nonché della figura umana (fanciulla). È, invece, pittura di luce quella degli anni Settanta e dei primi Ottanta (vigneto, nature morte, paesaggi...), dove il colore si estenua in dolcezza, quasi nel recupero del regno della purezza e dello stupore. Sono opere che possono trovare risposn



Cesare Soli con la moglie Franca, all'ingresso del "Salotto di L.A. Muratori".

nelle tenerezze cromatiche di artisti del "chiarismo", come Semeghini, Lilloni e il modenese Tino Pelloni. Soli vive l'arte come stato di grazia ininterrotto anche quando negli anni Novanta porta la pittura ad un flusso continuo di mutazioni, ad un mondo di essenza, a guizzi cromatici esaltati nell'immediatezza del gesto. Gli alberi, le colline e i boschi perdono di identità ma si arricchiscono di fremiti, di aspetti inebrianti.

È una sorta di "ultimo naturalismo" con cui il critico Francesco Arcangeli proponeva in termini esistenzialisti il rapporto tra uomo e natura.

Da segnalare il ritratto, realizzato a carboncino, di Franca a 15 anni che diventerà sua moglie e gli sarà sempre affettuosamente e vivacemente accanto; quello dell'amico Emilio "Premio Anno Santo 1950". La sua opera,

interprete di un ideale di bellezza anche classica, è partecipazione etica per la capacità di guardare dentro, nella vita nascosta, nella spiritualità delle creature, del Crocefisso, del Presepe, della Sacra Famiglia, di Padre Pio, anche attraverso terrecotte e bronzi che si innestano nella pratica scultorea

dello zio Ivo che Cesare ha sempre ammirato sin da ragazzino, cercando di evitare possibili equivoci di confronti, non sottraendosi, tuttavia, alla tentazione di modellare.

Senza dimenticare che fervida è pure la vocazione creativa del padre Armando, anche se fabbro, e Cesare si troverà a sostenere e



affermare, persino nell'ambito familiare, il rapporto tra arte e vita. A Vignola tutti lo chiamavano, con grande rispetto, "professore", per la bella lezione impartita ai suoi allievi della Scuola media, dove ha insegnato per molti anni educazione artistica.

Forte anche il senso dell'amicizia che rimanda alla capacità di stabilire relazioni cordiali, affabili con gli altri, soprattutto con i giovani, ai quali impartiva anche lezioni d'arte. Particolari i rapporti con gli Amici dell'Arte di Vignola (Mario Sighinolfi, Lamberto Franchini, Ugo Anceschi, Angelo Rilei...) che incontrava nel suo studio, di fronte alla sua abitazione, diventato una sorta di fucina di iniziative, tra cui la realizzazione di cartelle di grafica e formelle in terracotta, da offrire, a prezzi modici, per le feste natalizie, agli iscritti dell'Associazione per sostenere l'attività del Salotto Muratori, di cui Cesare è stato socio fondatore e, nel tempo, direttore artistico e presidente onorario. La Città di Vignola ha saputo, con la mostra, rendergli un sincero tributo di affetto.



"Fiori".



"Il bosco".



Cesare Soli illustra agli amici Lamberto Franchini, Giuseppe Girgenti e Angelo Rilei la scultura dello zio Ivo Soli, collocata davanti al "Salotto di L.A. Muratori".



Cesare Soli, all'interno del "Salotto di L.A. Muratori" con Luciano Malmusi e Marco Fornaciari (attuale Presidente degli Amici dell'Arte).



Cesare Soli all'opera come incisore, nel suo laboratorio.

VIGNOLA VILLAGE RESORT

Bigarò RISTORANTE

RISTORANTE BIGARÒ'

- Menù "a la carte"
- Cene aziendali
- Cerimonie e Matrimoni
- Cene nel Tunnel del Gusto
- Cene sulla Terrazza dei Ciliegi



Ristorante Bigarò - via Segà, 2 - Vignola - 059 767089 - booking@hotellacartiera.it
Cucina raffinata e semplicemente naturale

Il benessere attraverso il contatto umano



AFRODITE SPA & FITNESS

- Centro Benessere e SPA
- Centro Estetico
- Massaggi rilassanti, aromoterapia
- Cura del corpo e del viso
- Area fitness e Personal Training



Promozione ABBONAMENTI:

Acquista un abbonamento 6 mesi SPA E FITNESS IN OMAGGIO 1 MESE

Da Giugno apertura "Terrazzo dei ciliegi" location suggestiva per cene sotto le stelle.

Afrodite SPA e Fitness - via Segà n° 2 - Vignola - 059 767089 - info@afroditespa.it

Stefano Barbieri
Presidente Pubblica Assistenza Vignola

La Pubblica Assistenza Vignola ha spento 40 candeline

“Il coraggio di non essere eroi” è il titolo del libro pubblicato per celebrare quarant’anni di attività.

In occasione del quarantennale della Pubblica Assistenza Vignola è stato presentato, a fine dicembre 2021, il libro “Il coraggio di non essere eroi”, edito da Grandi e Grandi Editori.

Un libro fotografico che ripercorre i punti salienti di quarant’anni di attività dell’Associazione di volontariato. Foto storiche, immagini e racconti si intrecciano in un percorso fatto di ricordi e di vissuti dei volontari. Partendo dai primi servizi di accompagnamento di pazienti dializzati, fino ad arrivare ai servizi per fronteggiare l’emergenza sanitaria da Covid-19, il libro si propone di trasportare il lettore nel mondo del volontariato.

Il volume è stato realizzato in collaborazione con il Gruppo di Documentazione Vignolese “Mezaluna - Mario Menabue” e con il contributo di Ritmo Ristorazione, BPER Banca, Casa Montorsi, CMS Marano.

La Pubblica Assistenza Vignola è un’associazione di volontariato fondata nel 1981 e che fa parte da sempre del Movimento Anpas. Sul territorio dell’Unione Terre di Castelli effettua servizi di emergenza/urgenza convenzionati con il 118, servizi socio-sanitari e di protezione civile. Nel 2021, nonostante il perdurare dell’emergenza sanitaria da Sars-Cov-2 e la conseguente riorganizzazione dei servizi sanitari, i volontari in arancione hanno effettuato circa 10.600 servizi, suddivisi tra Emergenza/Urgenza 118, Socio-Sanitari e Interospedalieri. Hanno inoltre allestito servizi *ad hoc* per questa nuova situazione pandemica, come il servizio consegne farmaci e spesa a pazienti in quarantena, il servizio interospedaliero riservato a pazienti positivi al COVID o il più recente servizio di assistenza ai punti vaccinali di Vignola e provincia.



“Questo libro, come d’altronde 40 anni di attività, è un traguardo importantissimo per la nostra associazione. Sono orgoglioso di rappresentare questi splendidi volontari, che tanto hanno dato e ancora di più continuano a donare, anche in questa situazione emergenziale” afferma Stefano Barbieri, Presidente della Pubblica Assistenza Vignola.

“Questo volume è il risultato di tanti anni di passione, di storie particolari, di alti e bassi, momenti belli e brutti, ma sempre e comunque a servizio della cittadinanza.



28 dicembre 2021. Sala di Frate Leone, convento dei Cappuccini di Vignola; presentazione del volume.
Franco Roli, Vicepresidente di Pubblica Assistenza Vignola,
Chiara Bersanetti, curatrice dell’opera,
Stefano Barbieri, Presidente dell’Associazione.

Con la vendita di questo libro, ci auguriamo di poter tirare un sospiro di sollievo e di poter continuare così ad essere al fianco di chi ha più bisogno”.

Il libro è in vendita presso la Pubblica Assistenza Vignola, le edicole e le librerie autorizzate, e il ricavato andrà a supporto dell’associazione.

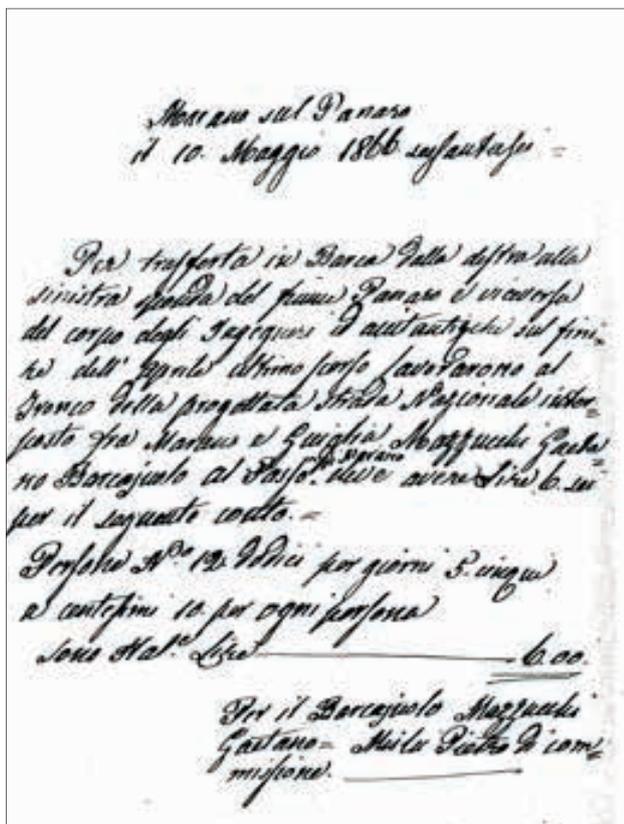
coccapani
ARREDAMENTI
di Coccapani Eros
di Coccapani Eros
ARREDAMENTI
coccapani

ARCHITETTURA
PER INTERNI

Guido Romolo Roli

1866, un ponte e una nuova strada per Guiglia e Zocca: da Vignola o da Marano?

Il 16 aprile 1866, di prima mattina, la sezione degli Ingegneri guidata dall'Ing. Angelo Manfredi e composta da 4 Ingegneri e 3 trabuccatori si portava al passo con barca di Marano sul Panaro per trasferirsi dalla destra alla sinistra del fiume Panaro. Dovevano fare i rilievi per il tracciamento di una nuova strada per Guiglia e per 5 giorni utilizzarono il passo. Il barcaiuolo era Gaetano Mazzucchi, che presentava il conto al Comune di Marano di "lire 6 per persone n. 12, per giorni 5 a centesimi 10 per ogni persona".



Conto di lire 6 presentato da Misy Pietro per conto del "Barcaiuolo" Mazzucchi Gaetano (evidentemente analfabeta) "per trasferta in Barca dalla destra alla sinistra sponda del fiume Panaro e viceversa...".

Da molti anni e fino oltre la metà dell'Ottocento non esisteva nessun ponte che collegasse la sponda destra alla

sinistra del Panaro. Esistevano solo dei passi con barca, quello del Bucchirolo tra Spilamberto e Vignola, il passo della Doccia che portava a Savignano, quello del Tufo sotto il castello di Vignola e infine quello di Marano che serviva i territori di destra del Panaro.

Questo passo veniva utilizzato anche dalle Autorità pubbliche, come il Procaccia di Guiglia che andava da Modena a Guiglia passando da Marano. A questo passo accennava una lettera di un Rettore di Guiglia nell'anno 1571. Un altro documento del 1864 precisava che il passo era di fronte al Paese di Marano.

Infatti negli anni Settanta del Novecento, nel luogo chiamato "la Ciusa" a Marano venne ritrovata un'ancora di fiume o grappino a 4 marre, ora collocata presso la sede della Banca Popolare di Marano.

Ormai era necessario costruire un ponte nel tratto tra Vignola e Marano e una nuova strada che portasse a Guiglia e a Zocca. L'unica strada era la via Ducale (ora strada per Marano) che partendo dalla sponda destra, di fronte a Marano, portava a Guiglia.



Cippo che indica il Passo del Bucchirolo, ancora esistente in località Confine, a Vignola, a lato della strada provinciale.



L'ancora di fiume ritrovata a Marano in località "Ciusa".

Era ed è una strada con una pendenza in certi tratti del 15%, pertanto difficoltosa e quasi impossibile per i carri o birocci trainati da animali, soprattutto durante il periodo invernale.

Nel 1861 l'Amministrazione Provinciale di Modena, con il consenso dei Comuni di Vignola, Savignano, Marano e Zocca, aveva affidato all'Ing. Angelo Manfredi la progettazione per il tracciamento della strada che da Vignola "ascende per Guiglia, Zocca e Montese". La strada, secondo la Legge Dittatoriale Farini, doveva costruirsi fra lo sbocco del Rio Castiglione in Panaro e il Paese di Guiglia come continuazione di quella di Marano, Vignola, Spilamberto e Modena.

Erano già stati elaborati vari progetti, ma non erano di gradimento del Comune di Marano che pertanto incaricava lo stesso Ing. Angelo Manfredi di tracciare una nuova strada in alternativa ai progetti già presentati. L'Ing. Manfredi con i suoi tecnici, come abbiamo visto, si portava sulla riva destra del Panaro per effettuare tutti i rilievi necessari al tracciamento della nuova strada.

Nella sua relazione presentata al Sindaco del Comune di Marano il 30 aprile del 1866 precisava che già nel suo progetto del 1861, dopo accurati rilievi fatti sul luogo, aveva individuato una nuova linea la cui pendenza non oltrepassava il 5%. Proseguiva dicendo: "...venga ora il Sig. Ispettore Corsini a dirci che non si trova più la convenienza di passare il Panaro a Marano ove esiste la località migliore alla costruzione di un ponte" (luogo detto il Corno di Castiglione dove poi fu costruito il primo ponte nel 1955 e quello definitivo del 2006) "essendo che si dovrebbe tornare indietro infino al Garofolo per riprendere l'andamento di Verdeta;... a persuaderlo dell'errore in cui è incorso non avremo che a rendergli ostensibile il tipo che ora le compiego" (i disegni della strada).

Diceva ancora che "il nuovo tracciato riesce di circa mezzo chilometro più lungo del precedente" ...ma "tende a rendere più dolce il declivio". Invitava pertanto il Sig. Sindaco a inviare all'Eccelloso Ministero dei Lavori Pubblici il disegno della nuova strada e "si persuada che toccando esso Ministero con mano la verità, che di fronte ad un voto di un suo Ispettore (Corsini) aveva ragione di porre in dubbio, non tarderà di riconoscere che la ragione e per conseguenza la giustizia stanno dalla parte di codesto Comune. Riconoscerà non essere nello spirito della citata Legge Dittatoriale il continuare questa linea dal Castiglione al Garofolo per poi proseguirla a Savignano, Bazzano e Bologna; in quanto se la Legge volle dare agli abitanti della montagna modenese di destra del Panaro una comoda via per Modena non intese di darla invece per Bologna, imperciocché è incontrovertibile che proseguendola a Savignano e non

a Marano inviterebbe questa stessa strada indubbiamente i detti abitanti della Montagna a rivolgersi a Bologna, ove troverebbero un maggior tornaconto. Riconoscerà che l'assistenza dei Vignolesi a propugnare la linea della Verdeta, che di necessità dovrebbe dal Garofolo proseguirsi fino a Savignano, o meglio sino all'altezza di Battistrice, è mossa più dalla voglia di nuocere al Comune di Marano (sezione del Comune di Vignola sino al 1860) di quella che di giovare al loro paese, cui anzi nuocerebbe senza dubbio... ricorderà finalmente che i sussidi votati dal Consiglio Provinciale di Modena, e quelli che voterà in futuro per la costruzione di questa strada non hanno ragione di essere, senonché nel supposto che la strada passi per Marano, essendoché è solo per questa linea che il Commercio della detta parte della nostra montagna potrà obbligarsi a cercare il mercato di Modena".

Da questa relazione si deduce che Bologna era ancora percepita come un altro Stato (lo Stato Pontificio). Ho voluto riportare integralmente parte della relazione per completezza di informazione.

Ma le cose andarono ben diversamente, il nuovo ponte fu costruito a Vignola (iniziato nel 1872 e terminato nel 1876) e la nuova strada passò dal Garofalo per proseguire per Guiglia, Zocca e Montese, con grave danno per Marano; infatti da allora in poi tutte le merci e gli scambi con la montagna modenese di destra Panaro passarono da Vignola anziché da Marano.

Dopo la costruzione del Ponte Muratori a Vignola il traffico sul passo con barca di Marano diminuì notevolmente e il traghetto cessò definitivamente ai primi anni del Novecento.



Passo con barca (sul Secchia, ma simili erano quelli sul Panaro). Osservando attentamente la foto, si vede la fune-guida, tesa fra le opposte sponde, utilizzata per evitare che nell'attraversamento del fiume la corrente trascinasse la barca oltre il punto di attracco sull'altra riva.



“GE.SA.” vent’anni d’esperienza nella progettazione e costruzione di portoni industriali e residenziali, serramenti, punti di carico, coperture mobili



..le porte su misura per te..

Rivenditori autorizzati Emilia Romagna Automazioni “SEA”



Per qualsiasi informazione potete contattare i nostri uffici allo  **0536 948897**

inviare una e-mail a  info@gesachiusureindustriali.it oppure consultare il nostro sito internet www@gesachiusureindustriali.it

Venne sostituito dai pedagni (vdagn), robuste tavole di legno sostenute da pali infissi nel letto del fiume e utilizzate solo dai pedoni nei periodi di magra del fiume.



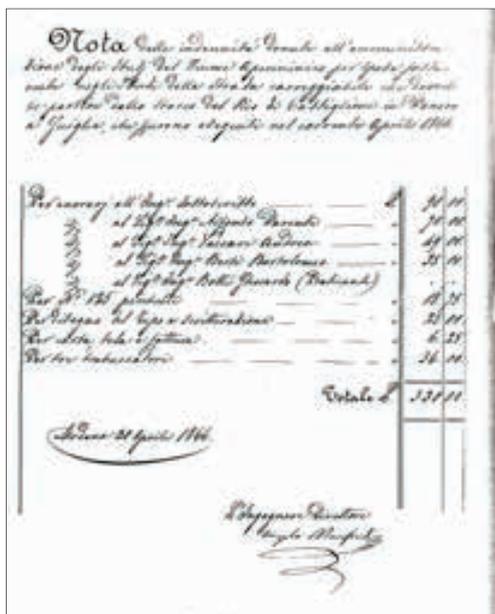
In primo piano un "pedagno" in Panaro.

La relazione terminava con la nota delle indennità dovute alla Sezione degli Ingegneri che avevano compilato il progetto con i disegni della nuova strada.

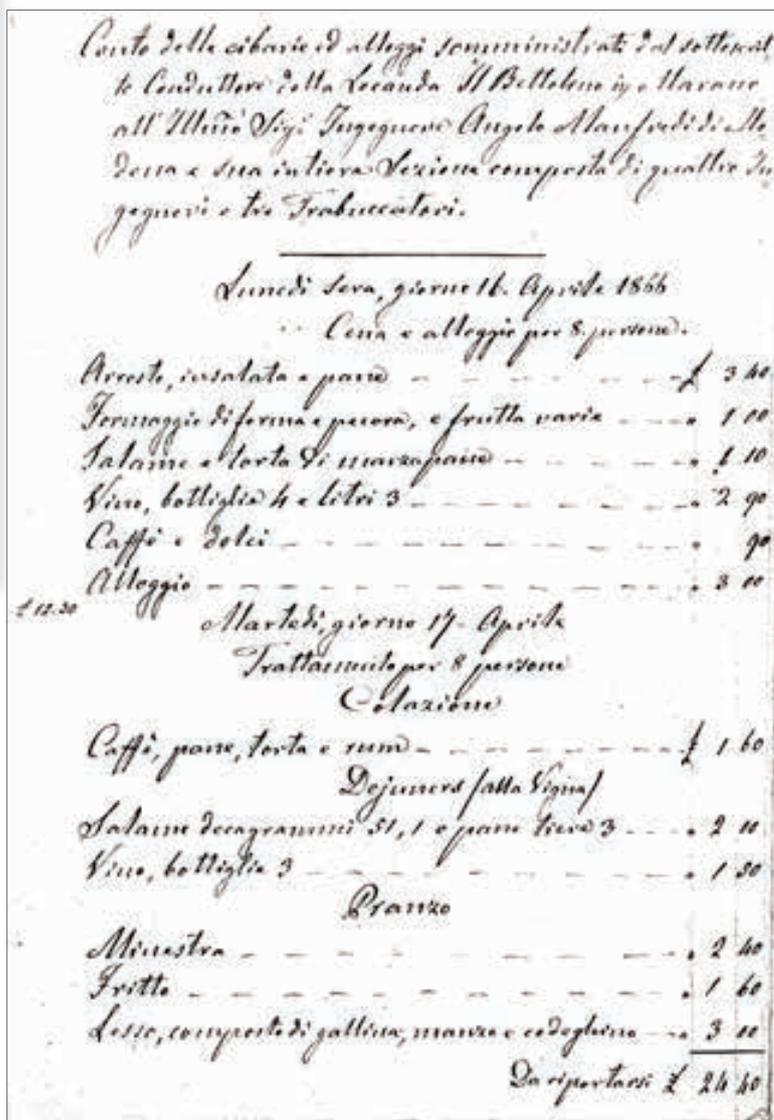
È interessante la nota del locandiere Alfonso Manni della locanda "il Bettolino" di Marano relativa alle "cibarie" e all'alloggio per 5 giorni all' Ing. Angelo Manfredi e alla sua intera Sezione, composta da 4 Ingegneri e 3 trabuccatori. Questo documento, eccezionale e forse unico ci permette di conoscere le vivande che venivano servite a metà Ottocento nelle locande ed osterie del nostro territorio.

Nota

Per confronto riporto che nel 1863, nella filanda da seta di Giuseppe Manzini a Marano, un legnaiolo inserviente e le filatrici maestre percepivano un salario giornaliero di lire 1,60, mentre le praticanti, le motrici degli aspi e le scegliatrici delle gallette percepivano lire 0,80 al giorno.



Nota delle "indennità" richieste dagli ingegneri.



"Conto delle cibarie somministrate dal sottoscritto Conduttore della Locanda Il Bettolino in Marano all'ill.mo Sig. Ingegnere Angelo Manfredi di Modena e sua intera Sezione composta di quattro ingegneri e tre trabuccatori".

Non si può certo dire che gli ingegneri e i "trabuccatori" (portatori di paline per i rilievi) fossero trattati con eccessiva parsimonia!

FINAUTO

CONSULENZA PRATICHE AUTOMOBILISTICHE



Sportello
Telematico
dell'Automobilista

**Passaggi di proprietà
e immatricolazioni in tempo reale**



**Rinnovo Patenti con Medico in sede
Lunedì dalle 17.00 alle 18.00**



**Bolli Auto e Moto
con pagamento in contanti e bancomat
Gestione Albo autotrasportatori
conto proprio e conto terzi**

MOTORIZZAZIONE CIVILE



**Revisioni in MCTC
e presso officine autorizzate**

ASSOCIATO



Unione Nazionale Autoscuole
e Studi di Consulenza Automobilistica

CONSORZIATO



Giovanni Gamberini - Presidente del Gruppo Filatelico "Città di Vignola"

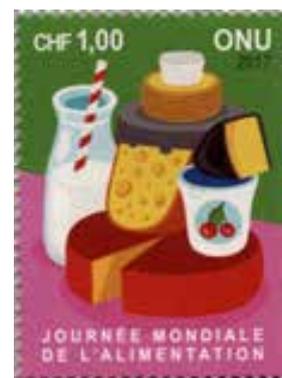
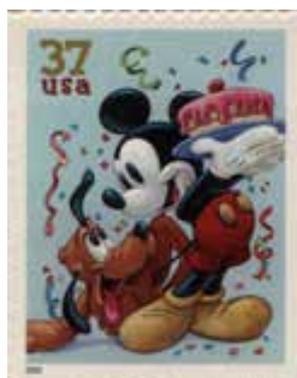
La ciliegia nei francobolli ... degli altri... continua

Nell'annuario del 2018, abbiamo illustrato con i francobolli la fioritura ed il frutto della ciliegia. Con queste note desideriamo ricordare, sempre con francobolli di tutto il mondo, la ciliegia nell'uso "goloso" dei dolci e la sua raffigurazione nelle opere d'arte.



LA CILIEGIA NEI DOLCI

La ciliegia quale frutto prelibato viene utilizzata nella preparazione di numerosi dolci, quindi con questi francobolli illustriamo alcune delle prelibatezze realizzate con ciliegie. Tra tutte, spiccano le classiche torte ed il famoso "clafoutis" francese, più volte raffigurato nei francobolli.





CRIVELLI

ora più che mai

Galli
GIOIELLERIA

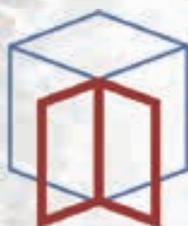
Vignola - 059 772336 - www.gioielleriagalli.it



galvanicanobili
C R O M A T U R A A S P E S S O R E

Tecnologia, competenza, e **qualità al servizio del cliente**
questa è la **filosofia** della **Galvanica Nobili S.r.l.**,
azienda che dal **1961** opera nel settore dei trattamenti superficiali
di **cromatura** dura a spessore e **rettifica**.

Via Cà Bonettini, 140 • 41054 Marano s/P. (MO) • Tel. 059 793344 • 059 745522
www.galvanicanobili.it



EMMEGI
INFISSI
PASSIONE PER LA QUALITÀ



Da quasi **50 anni** garanzia di qualità, **Emmegi Infissi** è lieta di presentare la sua gamma di prodotti, innovativi, eleganti e pratici allo stesso tempo.

Per la vostra casa, la vostra azienda, la vostra attività commerciale. Possiamo seguirvi passo a passo nella progettazione e nella realizzazione degli infissi che costituiranno parte essenziale nella realizzazione del vostro progetto.

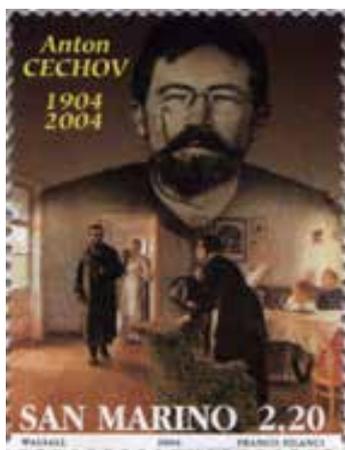
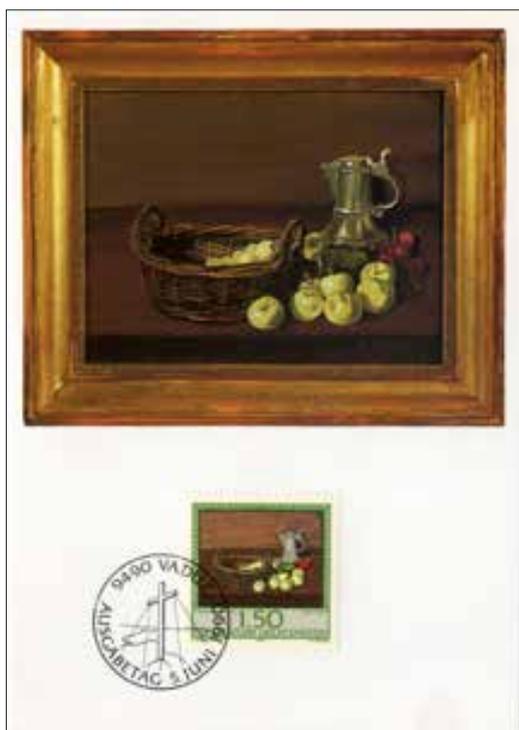
Emmegi Infissi srl

Via dell'Industria 67/b
loc. Castello di Serravalle - Valsamoggia
tel. 051 6704845 fax 051 6704400
info@emmegiinfissi.com - www.emmegiinfissi.com

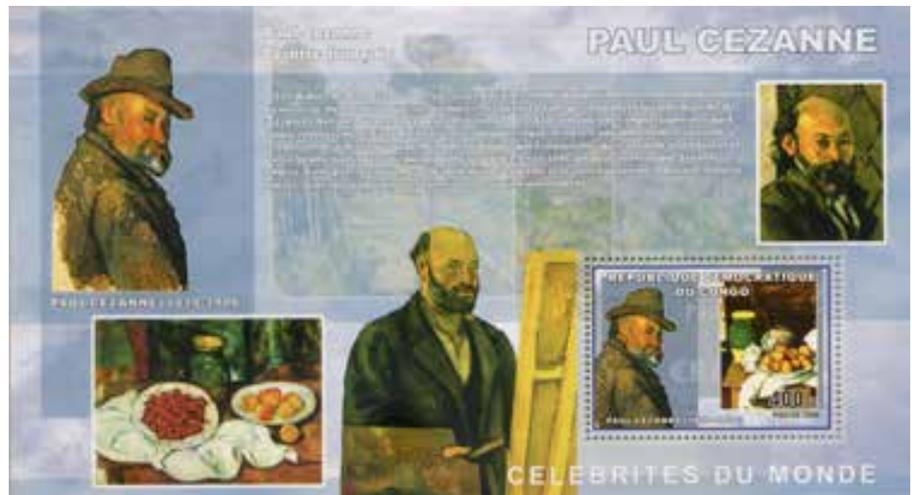
LA CILIEGIA NELL'ARTE

A partire dal 1400 anche l'arte, scopre la ciliegia. Troviamo infatti numerosi soggetti pittorici sia di natura religiosa che raffigurazioni allegoriche dell'estate oppure nature morte che riproducono le ciliegie.

Tra i numerosi artisti che hanno inserito le ciliegie nei loro quadri ci sono Édouard Manet, Paul Cézanne, Arcimboldi, il Parmigianino, Federico Barocci, oltre a vari pittori olandesi, spagnoli, inglesi e australiani come John Peter Russell (quadro utilizzato anche come copertina del volume "Il frutto del Paradiso" - di Pierluigi Albertini, Miria Burani, Maria Giovanna Trenti - Edizioni Vaccari - Vignola)



CULTURA





Riscaldamento - Condizionamento

baltur
TECNOLOGIE PER IL CLIMA



- ◆ Bruciatori
- ◆ Gruppi termici in acciaio
- ◆ Caldaie e moduli a condensazione
- ◆ Condizionatori d'aria civili ed industriali
- ◆ Pompe di calore aria/acqua



Conduzione e manutenzione centrali termiche di qualsiasi natura e potenza in qualità di 3° responsabile.
Servizio di assistenza tecnica post-vendita.

Prodotti tecnologie e servizi per il riscaldamento ed il condizionamento.

41058 Vignola MO Via Bellucci, 4 tel. 059.772100 - fax 059.764060

www.rossifranco.it - info@rossifranco.it

Azienda con sistema di Qualità Certificata UNI ES ISO 9001—2008

idroflow
water treatment division



Prodotti tecnologie e servizi per il trattamento delle acque

www.idroflow.it - info@idroflow.it

Savio Burzacchini

...e le strade diedero i numeri

Sulla busta spedita alla fine del Settecento, stava scritto: "da portare al signor Luigi Colbianco, in via Romana, al terzo portone dopo la via Santi Apostoli".

E c'è da pensare che il povero procaccia, cioè il portalettere, a volte impazzisse nel recapitare la corrispondenza.

Oppure... "sulla via Cristoforo Colombo, a destra della piazza, alla quarta porta...".

Tuttavia il postino riusciva nel suo compito. Non c'era altro modo per corrispondere e - alle volte - qualcuno giungeva al punto di disegnare sulla busta un piccolo schizzo, in modo da rendere meglio l'idea dove la lettera doveva essere portata.

Oggi sembra tutto facile, più che normale, perché arrivò l'invenzione che doveva facilitare ogni recapito.

Già più di due secoli fa qualcuno in Gran Bretagna aveva buttato là un'idea che poteva sembrare stravagante: apporre ad ogni portone un numero, il che avrebbe facilitato la consegna della posta.

Napoleone ne era rimasto colpito e nella primavera del 1808 - quando quel sistema aveva già dato in Francia ottimi risultati, soprattutto a Parigi - decise che andava adottato anche nei territori amministrati dalla Francia, come il Piemonte.

Nacque così la numerazione civica, novità che lasciò i torinesi alquanto perplessi, diffidenti come sempre di ogni novità.

Non si trattava di una trappola per qualche diavoleria escogitata dal Comune o peggio ancora dalla gendarmeria dell'epoca??

La numerazione seguiva, nell'idea iniziale, il corso delle acque, fiumi o semplici canali con i numeri pari alla sinistra del torrente o fiumiciattolo, con i numeri dispari sulla destra.

La numerazione di strade e piazze fu sancita con disposizione del 25 novembre 1860, ma con una differenza rispetto alla numerazione francese: i numeri pari a destra e dispari sulla sinistra.

Torino fu la prima "città laboratorio" anche in questo settore e a poco a poco la novità si estese a numerose altre città italiane, accolta con buon successo.

Non mancarono inconvenienti che non possono non far sorridere: già a quei tempi era molto diffusa una certa superstizione popolare per cui alcuni non volevano saperne di abitare al numero 13 o al numero 17! Capitava anche che, nottetempo, qualcuno si prendesse la briga di cambiare il numero o di coprirlo: la gendarmeria dovette intervenire più volte perché il 13 o il 17 venivano continuamente rimossi.

I più soddisfatti, inutile dirlo, furono i portalettere, che trovarono il proprio lavoro notevolmente agevolato: già da allora - salvo poche eccezioni - la corrispondenza giungeva a destinazione in breve tempo, quasi da un giorno all'altro. Oggi la numerazione, sempre a destra o sinistra, avviene in base alla metratura della strada o della piazza.

Forse è per questo che al giorno d'oggi la corrispondenza arriva con qualche... metro di ritardo (tenuto conto del servizio in alcuni casi dato in appalto, senza che i portalettere siano stati dotati di... metro!!!).



Quando non si conosce il numero civico, come si può fare perché il postino riesca comunque a recapitare la posta?

Masters of 'Balsamico'

abc
ACETAIA BORGO CASTELLO

www.acetaiaborgocastello.it

STUDIO TECNICO
Bergonzini Geom. Stefano
Bergonzini Arch. Matteo
Lepore Ing. Nicola

ANNIVERSARY

70TH

1950 - 2020

**PROGETTARE...
PER COSTRUIRE EMOZIONI**

- PROGETTAZIONE
- RISTRUTTURAZIONE
- ADEGUAMENTO SISMICO
- MIGLIORAMENTO SISMICO
- DIREZIONE LAVORI
- CONSULENZE
- RILIEVI
- PERIZIE
- STIME
- SUCCESSIONI
- DIVISIONI
- PRATICHE CATASTALI



Scan me

Via Bonesi, 10 - Vignola (Mo) - 41058 - 059.771713 - info@stabergonzinilepore.it

Luigi Oldani e Liliana Rinaldi

Vignola e la vita del suo fiume

Vignola, come quasi tutti gli insediamenti umani, da secoli sente scorrere vicino a sé il fiume che continua ad alimentare la vita di piante, persone e animali che vivono accanto e dentro le sue acque.

Senz'acqua non si vive: il Panaro ci disseta in sicurezza costantemente, le frequenti analisi assicurano che per due terzi del suo percorso, è tuttora in buona salute. Quando nasce nell'alto Appennino, a 1500 metri, sul Monte Rondinajo, presso la Foce a Giovo, è chiamato Rio delle Tagliole poi riceve i ruscelli che escono dal lago Baccio e dal Lago Santo. I due rivi sono popolati dalla Trota fario (*Salmo trutta trutta*) che guizza felice nell'acqua fredda e ossigenata.

Anche il Salmerino di fontana (*Salvelinus fontinalis*) si fa vedere a suo agio nel freddo. Poi il fiume si dirige a nord, fino a Pievepelago, dove riceve il nome di Scoltenna.

Gira intorno al massiccio del Monte Cimone e a Nord di questo si unisce al torrente Leo prendendo il nome di Panaro e prosegue verso Nord Est.

Mentre il fiume scende si osservano i pescatori alle prese con il Cavedano (*Leuciscus cepalus*) che sta bene nell'acqua veloce e fresca, il Barbo (*Barbus plebejus*), il Vairone (*Telestes muticellus*); più a valle la Carpa (*Cyprinus carpio*), il Carassio (*Carassius auratus*), cugino del pesce rosso e il Pesce gatto (*Ictalurus nebulosus*).

In Panaro c'è anche l'Anguilla (*Anguilla anguilla*) che vive perfino nei piccoli affluenti.

È sempre una grande emozione sapere che, contro corrente, l'anguilla, nata nel Mar dei Sargassi, arriva fino al Panaro e, in solitaria, punta verso il luogo dove sono cresciuti i suoi antenati, impiegando anni. A maturazione sessuale avvenuta, ritorna nel luogo di nascita per deporre le uova e concludere il suo ciclo vitale.

Il Panaro, al suo sbocco in pianura, formò un conoide, sopra l'apice del quale sorge VIGNOLA.

Il nostro fiume continua il suo corso verso Modena, poi verso Nonantola; a Bomporto riceve il Naviglio di Modena che lo rendeva una volta navigabile e infine bagna Finale e Bondeno e, alla Stellata, sfocia nel Po, dopo un viaggio di 166 km.



Carpa.

Trota fario.



Salmerino di fontana.

Cavedano.



Anguilla.

Fin dai tempi più remoti gli insediamenti umani sono sorti in vicinanza dei corsi d'acqua che venivano sfruttati per approvvigionamenti idrici e alimentari.

Vignola col suo bel maniero ne è la dimostrazione.

L'acqua serviva anche come barriera a difesa della cinta muraria, tramite la creazione di fossati alimentati dal vicino



MA.GA.S.
MOTOR

SANDONI s.r.l Pneumatici e Meccanica Auto

GESTIONE GRANDI FLOTTE
CONVENZIONI NOLEGGI
INTERVENTI ESTERNI

MOTO
VETTURA
AUTOCARRO
AGRICOLTURA
MOVIMENTO TERRA
CARRELLI ELEVATORI
GENIO CIVILE

COMMERCIO
PNEUMATICI
CENTRO ASSISTENZA

pneumatici.sandoni@gmail.com
059-772189 059-8399310

Via Artigianato 334, 41058 Vignola (MO)
P.IVA e CF 03027900368



Giardinaggio RAI e LELE snc

- POTATURA D'ALTO FUSTO
- IMPIANTI DI IRRIGAZIONE
- MANUTENZIONE GIARDINI

Marano s.P. (MO) - Tel. 059.744334
Cell. 333.2318070 - 339.4312821

Preventivi
Gratuiti

fiume Panaro. I popoli antichi potevano facilmente pescare nel fiume, costruire ricoveri, utilizzando legname trasportato dal fiume e coperti con canne palustri. Gli insediamenti si sono via via trasformati in piccole città medievali, addossate ai castelli, che potevano diventare fortezze nell'eventualità di aggressioni esterne.

Intanto lo sfruttamento dei terreni favoriva l'allevamento e la creazione di un habitat faunistico complesso.

Gli uccelli stanziali, come i colombi torraioli (*Columba livia*), primi abitatori alati, si sono trovati molto bene nei castelli e anche nelle case torri.

Con la bella stagione il ritorno delle rondini (*Hirundo rustica*), dei balestrucci (*Delichon urbicum*), dei rondoni (*Apus apus*) rallegra i cittadini che li vedono nidificare sotto i tetti delle case e delle torri e bere l'acqua del fiume che sfiorano in volo planato, cibandosi degli insetti che catturano in volo.

I volatili più incredibili sono sicuramente i rondoni, che al crepuscolo si rincorrono con strida caratteristiche risalendo in cielo fino a sparire alla vista: arrivano fino a 2000 m dove dormono planando; alle prime luci dell'alba discendono, senza mai posarsi.

In alto, dove il fiume nasce, vive e beve lo Spioncello (*Anthus spinoletta*) e nuota il Merlo d'acqua (*Cinclus cinclus*) nelle limpide acque fresche.

La Passera scopaiola (*Prunella modularis*) d'estate si disseta in montagna, d'inverno scende a valle col Picchio verde (*Picus viridis*) e col Picchio rosso minore (*Picoides minor*). A svernare scende anche lo Zigolo muciatto (*Emberiza cia*). Invece l'Allodola (*Alauda arvensis*) resiste al freddo anche ad alta quota, come il Gheppio (*Falco tinnunculus*) e la Poiana (*Buteo buteo*).

Lungo il nostro fiume troviamo il Codiroso (*Phoenicurus phoenicurus*), il Gufo Reale (*Bubo bubo*), la Gazza (*Pica pica*), il Folletto dei torrenti, la Ballerina bianca, detta squassa coda (*Nutacilla alba*), la Gallinella d'acqua (*Gallinula chloropus*), l'Usignolo comune (*Luscinia megarhynchos*), il Merlo (*Turdus merula*), la Cinciallegra (*Parus major*), la Cinciarella (*Cyanistes caeruleus*), il Codibugnolo (*Aegithalos caudatus*), il Cardellino (*Carduelis carduelis*), l'Usignolo di fiume (*Cettia cetti*), il Verzellino (*Serinus serinus*).

Altri uccelli sono legati al nostro Panaro e capita di avvistarli sempre più spesso; si tratta del Germano reale (*Anas platyrhynchos*), la Garzetta (*Egretta garzetta*), l'Airone cinerino (*Ardea cinerea*), il Gabbiano (*Larus canus*), il Cormorano (*Phalacrocorax carbo*), lo Svasso (*Podiceps cristatus*), una specie di piccolo cigno.

Alcuni risalgono le principali aste fluviali e arrivano fino ai primi contrafforti appenninici, mentre il coloratissimo e più

elusivo Martin pescatore (*Alcedo atthis*), detto anche *Alcione*, predilige i corsi d'acqua secondari, con acque basse e limpide, dove si tuffa per catturare piccoli pesci di cui si nutre.



Merlo d'acqua.

Picchio rosso minore.



Balestruccio.

Cardellino.



Gheppio.



Martin pescatore.



Le piante che crescono lungo il Panaro

Il nostro fiume scorre per tutto il suo corso fra sponde di piante sempreverdi o caducifoglie; perfino i corsi d'acqua che escono dai laghi Baccio e Santo vedono fiorire sulle loro rive, sia la Felce reale (*Osmunda regalis*), sia l'*Equisetum arvense* che vivono fino a 2000 m di altezza.

Più in basso l'Abete bianco (*Abies alba*) affianca il fiume torreggiando: può vivere fino a 300 anni, mentre il Larice (*Larix decidua*), inconfondibile perché si veste d'oro ad ogni autunno, vive fino a 700 anni. Il Ginepro (*Juniperus communis*) come la Rosa e l'Edera, vive 300, 400 anni. Per lunghi tratti il Panaro attraversa aree boschose, selve intricate e cespugliose che si alternano a terreni coltivati a foraggio.

Altre piante dell'Appennino che vedono scorrere le acque del nostro fiume sono: il Faggio (*Fagus sylvatica*), il Frassino maggiore (*Fraxinus excelsior*), il Cerro (*Quercus cerris*), la Roverella (*Quercus pubescens*), il Carpino (*Carpinus betulus*), il Castagno (*Castanea sativa*), la Farnia (*Quercus pedunculata*), l'Ontano nero (*Alnus glutinosa*), il Pioppo bianco (*Populus alba*), il Salice bianco (*Salix alba*), il Pero corvino (*Amelanchier ovalis*), il Pioppo nero (*Populus nigra*), l'Acer campestre (*Acer campestre*, detto "opi").

Nelle aree coltivate lungo il fiume ci sono alberi da frutto, piante ornamentali, siepi miste, parchi e giardini.

Sui Ciliegi di Vignola si potrebbero scrivere libri, come sulle Stazioni ricche di fossili, sulle Casse d'espansione del Panaro e sui meravigliosi Percorsi-Natura.



Faggi.

Rami e foglie di abete bianco.



Foglie di carpino.

Foglie e bacche di ginepro.



Equisetum arvense.

Foglie di acero campestre.



Foglie e frutti di Roverella.

Foglie e frutti di castagno.



Redazione Centro Studi Vignola



Premio Ciliegia d'Oro 2019 e 2020

Nel 2020 e nel 2021, a causa della pandemia, non è stato possibile organizzare la Festa dei Ciliegi in Fiore, ma è stato regolarmente assegnato il Premio Ciliegia d'Oro a due importanti personalità del mondo dell'Imprenditoria e della Medicina, che vengono ricordate nel presente annuario, il primo che viene pubblicato dopo la forzata sospensione.

Premio Ciliegia d'Oro 2019 a Pietro Ferrari

La Giuria ha assegnato la Ciliegia d'Oro 2019 all'Ing. **Pietro Ferrari**, personaggio di spicco dell'imprenditoria emiliano-romagnola, per aver messo a disposizione le sue conoscenze tecniche, la sua esperienza imprenditoriale e la sua vocazione civile al servizio dello sviluppo economico e sociale del nostro territorio.

Ricopre, inoltre, il ruolo di Presidente di BPER Banca, riassumendo con questa carica sia le sue capacità professionali che di mediazione, preservandone con determinazione il radicamento nella città di Modena, che vede la nostra Provincia sede del sesto gruppo bancario nazionale.



3 ottobre 2020, Sala dei Contrari, Rocca di Vignola. Da sinistra: Pietro Ferrari; Emilia Muratori, Sindaca di Vignola; Alessandro Vandelli, Direttore Generale BPER; Giorgio Montorsi, Presidente ditta Toschi Vignola.

Premio Ciliegia d'Oro 2020 a Luca Richeldi

La Giuria ha assegnato la Ciliegia d'Oro 2020 al Professor **Luca Richeldi**, nato a Modena, laureatosi in Medicina e Chirurgia presso l'Università di Modena e Reggio Emilia, attualmente Direttore di Pneumologia del Policlinico Gemelli di Roma e uno dei massimi esperti di fibrosi polmonare. Come Presidente della Società Italiana di Pneumologia ha raggiunto traguardi importanti nella ricerca, dando speranza ai molti malati affetti da patologie polmonari rare. Il suo lavoro è conosciuto e apprezzato anche fuori dai confini del nostro Paese.

Nei mesi più difficili della pandemia da Covid-19 ha fatto parte del Comitato Tecnico Scientifico nominato dal Governo e con pacatezza e serietà ha saputo fornire informazioni tempestive e consigli medici, anche attraverso i media nazionali, svolgendo un ruolo fondamentale nella comunicazione al pubblico.

Con la passione e la dedizione che l'hanno accompagnato

durante tutta la sua carriera, il Professor Richeldi ha portato con orgoglio il nome della sua terra d'origine nel mondo.



12 giugno 2021, Teatro Ermanno Fabbrì di Vignola. Da sinistra: Ettore Tazzioli, Direttore TRC; Luca Richeldi; Massimo Toschi, Presidente del Centro Studi; Emilia Muratori, Sindaca di Vignola.



La vita è più dolce, dal 1945.

Tutto quello che aggiungiamo alla buona frutta di stagione è solo un pizzico di fantasia, tanta passione e la voglia di stuzzicare ogni palato con specialità uniche e ricche di natura. Nasce così una ricca gamma di sciroppi, topping, amarena e frutta spiritosa pensata per gli chef più fantasiosi e perfetta anche per semplici golosi.

VIGNOLA • ITALIA

TOSCHI.

— 1945 —

Seguici sui social e scopri
tutti i prodotti e le novità su

WWW.TOSCHI.IT



Redazione Centro Studi Vignola



Premio Ciliegia d'Oro 2021 a Piero Ferrari



*Piero Ferrari,
Vicepresidente
della Casa
automobilistica Ferrari.*

La Giuria ha assegnato il Premio Ciliegia d'Oro 2021 al Cavaliere del Lavoro **Piero Ferrari**.

La Giuria, oltre a riconoscere il ruolo nell'azienda automobilistica della quale ricopre la carica di Vicepresidente, con questo Premio ha voluto sottolineare la capacità dell'Ing. Piero Ferrari di aver saputo guardare al futuro, interpretando al meglio i trend di cambiamento delle nuove tecnologie, dei nuovi business e la capacità di dare fiducia ai giovani nelle aziende da lui gestite nel campo della meccanica e dell'elettronica.

La Giuria, oltre a evidenziare il profilo internazionale del premiato, ha sottolineato la sua affezione e vicinanza al nostro territorio, confermata anche dalla sensibilità dimostrata in questi anni a sostegno della sanità modenese.

La cerimonia di premiazione si svolgerà sabato 14 maggio alle 18 presso il Teatro Ermanno Fabbrì di Vignola alla presenza del Presidente del Centro Studi Vignola Massimo Toschi e della Sindaca di Vignola Emilia Muratori.

Nato a Castelvetro di Modena il 22 maggio 1945, Piero Ferrari si diploma Perito Industriale con specializzazione in Meccanica nel 1964, presso l'Istituto Tecnico Industriale Fermo Corni di Modena e l'anno successivo entra nell'azienda fondata dal padre Enzo.

Nel 1998 fonda a Modena la High Performance Engineering, un'azienda di progettazione ingegneristica volta a studiare soluzioni tecniche avanzate nei settori motociclistico e automobilistico e nello stesso anno inizia a dedicarsi al risanamento dell'azienda aeronautica Piaggio Aero Industries di cui è stato Presidente dal 1998 al 2014.

Per queste sue attività ha ricevuto la Laurea honoris causa in ingegneria aerospaziale dall'Università degli Studi di Napoli Federico II nel 2004, e la Laurea honoris causa in ingegneria industriale meccanica dall'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia nel 2005. Dal 1998 al 2001 è stato Presidente della Commissione Sportiva Automobilistica Italiana.

Nel 2004 il Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi lo nomina Cavaliere del Lavoro.



ERREZETA
MOTOR srl

CONCESSIONARIO ESCLUSIVO
YAMAHA

ERREZETA MOTOR S.R.L.
Via F.lli Cervi, 80 - 41056 Savignano s/Panaro (Mo) Tel. 059.775504 - Fax 059.764408 - E-mail: info@errezetamotor.it



**EMPORIO
DELLA LUCE**

**ILLUMINAZIONE
DA INTERNO ED ESTERNO
LAMPADARI - FARETTI
LED - LAMPADINE
VENTILATORI
LUCI NATALIZIE**

Via Libertà 93-95 - 41058 Vignola (MO)
Tel. 059 765153 - Cell. 3343387741 - www.emporiodelلالuce.com

Bruno Lugli

Matilde di Canossa

Eh, cara la mia Matilde. A forza di sentirti nominare mi hai mosso una certa curiosità. Sì, perché diciamola pure come va detta: sei come il prezzemolo. Sei dappertutto. Non c'è posto che non abbia la tua casa, la casa di Matilde. Ma per la miseria, come può essere una cosa simile? Ma che razza di donna eri? E poi perché tanto in vista, tanto importante e così... come si può dire... così invadente?

Attorno a te ronza un sacco di storie. Di sicuro, eri una signora. Infatti, in ogni paese antico e in qualche posto è nascosto il tesoro della contessa Matilde. Contessa Matilde di Canossa: ecco il dunque. E allora andiamo a curiosare.

Sei nata nel 1046. Tuo padre Bonifacio, della razza dei Marchesi di Toscana (e qui mi hai rubato qualcosa... io ti volevo emiliana), aveva un bel castello a Canossa, vicino a Reggio, ma dalle parti di Ciano d'Enza. Una bella rocca posta in cima ad una collinetta, una specie di Guiglia, tanto per rendere l'idea. E che castello fortificato, con i suoi tre giri di mura, e mi immagino il lusso, i servitori, i garzoni, e quant'altro potesse rendere piacevole la vita.

Nel 1115 "pieghi i tovaglioli", dopo una vita a dir poco avventurosa. Del primo marito non si dice quasi niente, se non che, per sua fortuna, morì presto. Del secondo si sa poco, se non che tagliò la corda. Ma anche di questo omarino si parla il meno possibile e diventa difficile capire se la buggerata la prese lui o se è capitata a te.

Dai, Matilde. Eri una birichina, per non dire una birbona. Di sicuro eri una "bersagliera", almeno da giovane. Da vecchia, lo sappiamo e lasciamo perdere.

Ma ne hai fatte "più di Carlo in Francia". Intanto la tua parentela con l'Imperatore tedesco, che poi i tedeschi comandavano anche in Italia, la dice lunga. E pensare che furono i primi a mortificare la tua famiglia! Per giunta, dalla parte del Vaticano non è che ti mancassero gli appoggi, le aderenze. E allora, come è vero che due più due fa quattro, la tua posizione ti permetteva di fare il bello e il cattivo tempo. Per farla breve, ti sei trovata a comandare mezza Italia: dal Lazio alla Lombardia o giù di lì, provincia più, provincia meno. E

per l'altra metà dell'Italia avevi "le mani in pasta", per rivoltarla come le tue tasche.

Per fortuna che ti mancava l'appoggio del marito! Ma come si dice: morto un papa, fatto un altro. A questo punto salta fuori Ildebrando. Diciamo qualcosa su Ildebrando? Io di lui ho letto: "... vive in intimi contatti con la Contessa di Toscana, giovane e ardente vedova, per giunta, di un marito che non aveva mai amato..." (veggasi "Compendio di Storia d'Italia" - vol. I - pag. 178 - Ed. La Pietra 1964). Tu mi dirai: "Be', cosa c'è di male?!"

"Niente", dico io. Semmai chiedetelo ad Ildebrando. Si dà il caso che quell'omino nel 1073, cioè tre anni prima che venisse in casa tua, era stato nominato papa, sotto il nome di Gregorio Settimo e papa rimase fino alla sua morte, nel maggio 1085.

Va be', a me va bene anche così, considerati i tempi e la confusione dell'epoca. In fondo, chi non ha sbagliato almeno una volta nella sua vita? Di sicuro, quando nel 1076 Enrico IV venne a Canossa per farsi togliere la scomunica da Gregorio VII (Ildebrando), ti devi essere fatta delle belle risate. Va' mò là. È vero che le due cose vanno considerate per loro conto, ma sorbole che scorza avevate voi di una volta!

Ma torniamo a bomba, Matilde, senza divagare troppo.

Per quanto mi sforzi, non riesco a capire come tu abbia trovato il tempo per girare avanti e indietro per mezza Italia. Te lo dico, che non hai trovato il modo di allevare figli. Ma abbandoniamo l'argomento.

Insomma, che sia andata come vuoi tu, bisogna riconoscerti il merito di esserti fermata perfino a Savignano. Pensa mo te. Scommetto che qualcuno ti aveva parlato di quel buon vinello bianco e frizzantino che si fa con l'uva delle vigne dalle parti della Quaglia, quelle di fronte alla Fiumma, oppure del lambrusco dell'AcquaFredda. Dico bene? Dimmi tu. O forse ti piaceva Savignano per il suo prosciutto stagionato nelle fresche cantine e tagliato ancora con la coltellina, non a macchina. E il pane? Quel buon pane fatto in casa e cotto nel forno a legna?

Ti sarai fatta il tuo giretto sul sagrato per dare una occhiata in santa pace ai tuoi possedimenti, senza rompicatole, lontana

PROTAGONISTI

dalla confusione di Bologna e di Modena. È un bel vedere, vero? Non c'è dubbio che non sia così. Io dico che è andata proprio in questa maniera.

Ma dimmi bene, boia di un mondo ladro: il tuo tesoro dove si trova? A me lo puoi confidare; non lo dico a nessuno. Guarda, ti perdonerei tutto, come ti ho già perdonato. Quel tesoro è sotto terra ai Borghi? È infilato in un nascondiglio nelle mura? Dammi un segno.

Io, poi, farei un bel pellegrinaggio dalle parti di Canossa e così sia. In proposito, fai un pensierino.

Io aspetto.



*Scuola Veneta. Matilde di Canossa. Secolo XIV, fine.
Affresco staccato, cm 53 x 50. Collezione privata.
Provenienza: Verona, chiesa della Santissima Trinità.
Tratto da P. Golinelli, I mille volti di Matilde.
Immagini di un mito nei secoli, Milano, 24 Ore Cultura, 2003.*



VIGNOLCARNI srl

MACELLAZIONI C/TO TERZI E COMMERCIO ALL'INGROSSO



41054 Marano sul Panaro (Mo) - Via Bernabei, 1
Tel. 059.744280 - Fax 059.705652 - E-mail: info@vignolcarni.it



AutoFLAVIA snc

Prenota un appuntamento
tramite la nostra pagina Facebook!

Novità 2021

Ampliamento linea
revisioni per tutti i
veicoli da 2 a 4 ruote



AutoFLAVIA



OFFICINA ELETTRAUTO GOMMISTA

ricariche climatizzatori • assetti sportivi • convergenza elettronica
manutenzione cambi robotizzati e automatici

Abilitazione al collaudo ganci traino e bombole GPL in sede

*E ricorda: se esegui il tagliando da noi,
la garanzia della tua auto non decade!*



SAVIGNANO s.P. • Via Claudia, 4515/A • Tel. 059 730106
autoflavia@libero.it • WhatsApp 340 3398001

www.ctvtrasporti.com



CTV

CONSORZIO TRASPORTI VIGNOLA



**METTIAMO A DISPOSIZIONE TUTTA LA NOSTRA
ESPERIENZA E COMPETENZA NEL SETTORE
PER GARANTIRE TRASPORTI DI QUALITÀ E PUNTUALITÀ**

Via Paraviana, 351 - Vignola (MO) - Tel. 059 769557 - Cell. 3384538344

info@ctvtrasporti.com - amministrazione@ctvtrasporti.com - logistica@ctvtrasporti.com

Paolo Garuti

Vignola, “la Terra dei Cachi”

È probabile che Elio, se ora si trovasse nella zona delle Terre dei Castelli di Vignola, avrebbe sicuramente l'ispirazione per comporre le parole di una sua nota canzone.

Mi riferisco a Elio, cantante dello storico gruppo musicale “Elio e le storie tese” e alla nota canzone “La terra dei cachi”, presentata al Festival di Sanremo nel 1996, classificatasi al secondo posto nella graduatoria finale e vincitrice del premio della critica.

Vignola, famosa per le sue ciliegie, ha avuto negli ultimi anni trasformazioni culturali notevoli. Le storiche piante di ciliegio nelle sue diverse varietà, *tenerine* (Mora di Vignola) e *duracine* (cultivar di varie specie di duroni: Nero I, II, Anella, Marca etc.) allevate a “pieno vento”, sono state abbattute per motivazioni soprattutto riassunte con un solo termine: ECONOMICHE. I terreni rimasti a vocazione agricola hanno ospitato numerose coltivazioni cerealicole studiate con criteri sicuramente all'avanguardia per avere una risposta positiva ad una moderna agricoltura. C'è invece chi ha preferito cambiare profondamente tipo di coltivazioni e si è lanciato verso un radicale cambiamento.

Non di rado, in sostituzione al ciliegio è stato messo a dimora il *Diospiros Kaki*, al secolo *cachi* o *kaki*, nelle sue diverse cultivar (*caco tipo*, *caco mela*, *caco vaniglia*, *caco spagnolo*, etc.). Passeggiando nelle campagne vignolesi nel periodo autunnale, lo scenario che ci colpisce maggiormente è dato dalla variegata pigmentazione delle larghe e lucide foglie di queste piantagioni e, se non sono stati ancora raccolti, dai globosi, corposi e colorati frutti che appesantiscono le piante di kaki.

Dalle testimonianze raccolte, le piante di kaki, nel periodo intorno agli anni Trenta del secolo scorso, nelle nostre zone erano rare.

Si narra che il Conte Martuzzi, proprietario di notevoli latifondi nelle Alte e nelle Basse vignolesi, fece pervenire alcune piante di questo nuovo frutto per le nostre zone, da vivai della Campania.

All'inizio dell'anno scolastico, alcuni ragazzi durante il tragitto da loro percorso per raggiungere la scuola di Campiglio, rimasti colpiti da quell'attraente colore, nell'addentare questi



strani frutti, rimanevano letteralmente schifati da quell'allappante prodotto dai cachi non completamente maturi.

Era, ed è tutt'ora, facile identificare, con il termine dialettale “al liga”, il frutto di cachi non ancora maturo.

Negli anni successivi vennero utilizzati come alberi da giardino ed erano una rarità; una nuova pianta non certo da reddito.

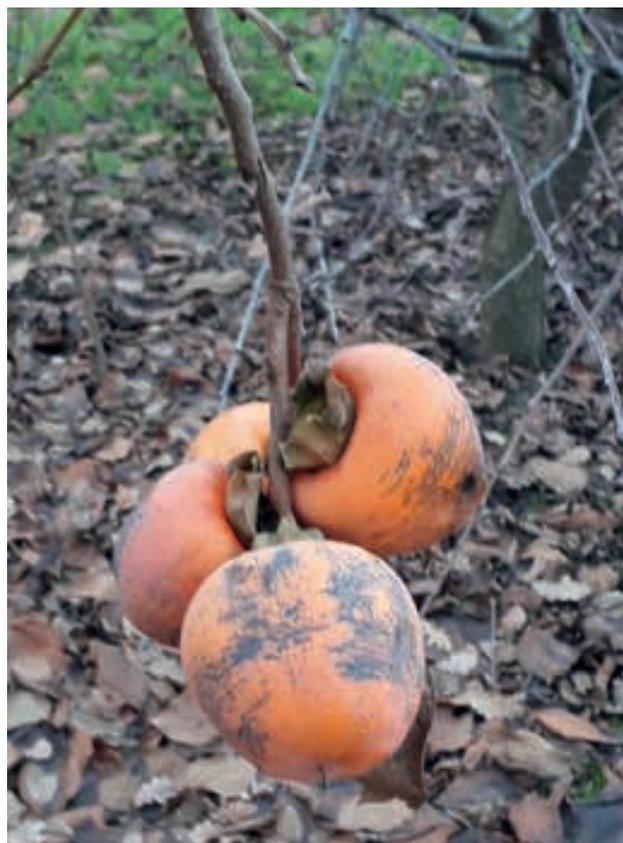
Il diaspro ora è coltivato con successo anche perché, al momento, non è attaccato da particolari parassiti e la richiesta dei frutti sul mercato è soddisfacente.

La raccolta avviene quando il caco sta cambiando colore, da verde diventa giallo chiaro; qualche giorno in ambienti a temperature miti dove viene sprigionato etilene (sostanza che troviamo naturalmente nelle mele) e i frutti sono già pronti per essere consumati.

La varietà "caco tipo" in particolare, è tipica anche nei dipinti rappresentati nelle cosiddette "nature morte", dove il frutto viene immortalato con quelle evidenti incisive rigature scure e circolari. Con questo criterio, quasi fotografico, si può anche diagnosticare una netta differenza tra il caco e altri frutti come la mela. Bene, ora se viene conferito sul mercato un frutto per così dire rigato, o per i più sofisticati intenditori "ragnato", questo non trova successo economico.

La richiesta invece è indirizzata verso un caco liscio, con tegumento senza impurità o note di alcun segno, caratteristica tipica della varietà *Persimon* o *caco spagnolo*.

Si potrebbe concludere che del caco non si spreca nulla; persino il legno viene utilizzato, non di certo in falegnameria ma come legna da ardere; il fogliame e i frutti danno ottime ispirazioni ai pittori. Il caco oltre ad essere consumato così allo stato di maturazione ottimale fresco, c'è chi lo trasforma in gustose marmellate. Eviterei la spremitura; con il limone si ottiene la limonata, con l'arancia l'aranciata e con il caco...; magari potrebbe essere gradevole, ma spiacevole all'orecchio (cacofonia). Ora veramente concludiamo; nella Vignola,



terra o ex-Terra di Ciliege, una ciliegia tira l'altra ma con il caco questo non lo potremo mai affermare.





Vieni a trovarci e ordina i prodotti La Pasta di Celestino

PASTA FACENDO

Ti aspettiamo per i tuoi acquisti e per la tua pausa pranzo!

Ci trovi in via Prada 2/8 - 41058 Vignola (Modena)

www.lapastadicelestino.it



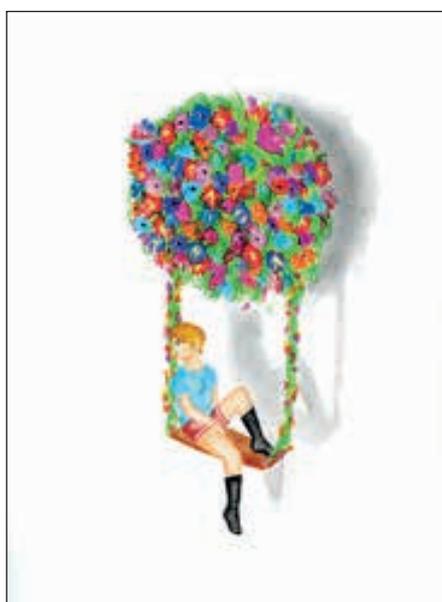


Redazione Centro Studi

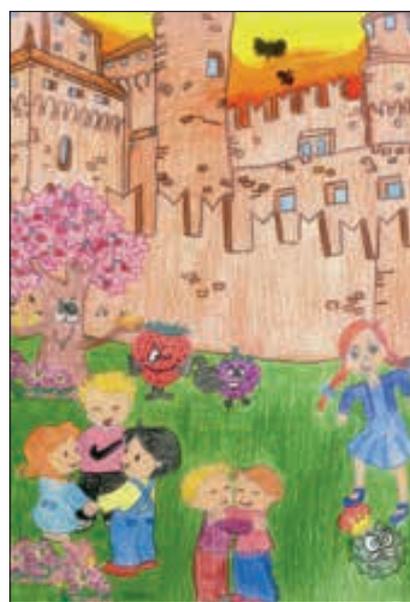
Concorso “Una copertina per l’annuario”

Da oltre 10 anni l’immagine di copertina dell’annuario è riservata agli alunni delle classi Terze della Scuola Media “L.A. Muratori”, che presentano un disegno sul tema dei ciliegi in fiore.

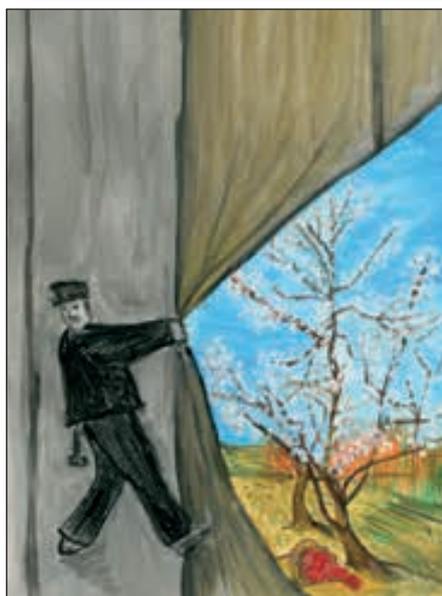
In questa pagina vengono riprodotte le opere che la Commissione del Centro Studi ha scelto per la copertina degli anni 2020, 2021, 2022; i primi due, però, non sono stati pubblicati perché la Festa e la stampa dell’annuario sono state sospese causa Covid.



Alice Veronesi
Classe 3^a G
Vincitrice del
Concorso 2020.



Dorisa Gjece
Classe 3^a F
Vincitrice del
Concorso 2021.



Leonardo
Musolesi
Classe 3^a D
Vincitore del
Concorso 2022.

Un doveroso riconoscimento
va alle professoresse
Marinella Nizzi,
Giuditta Montorsi,
Annamaria Albertini,
che hanno curato l’organizzazione
tecnica e artistica del concorso
e all’Artista vignolese
Domenico Simonini,
per l’importante consulenza artistica.

Concorso 2022
Opere segnalate



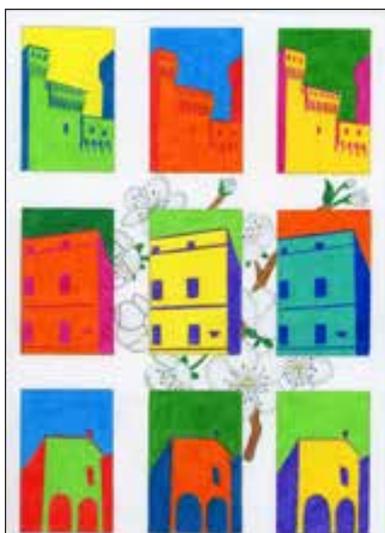
Francesco Milizia 3^a B



Elisabetta Pirasi 3^a H



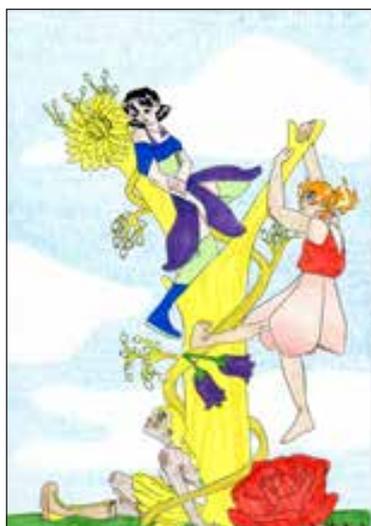
Alessia Benedetti 3^a D



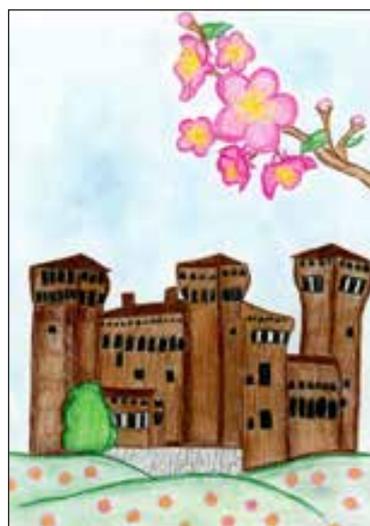
Giovanni Guidi 3^a E



Caterina Benedetti 3^a H



Maria Sirotti 3^a A



Helena Greca 3^a H



Margherita Tassi 3^a H

COMPAGNIE
ASSICURATIVE CONVENZIONATE



CARROZZERIA SAVIGNANESE

VIA ISONZO, 310

41056 SAVIGNANO SUL PANARO (MO)

TEL. 059 763 667

INFO@CARROZZERIASAVIGNANESE.IT

CARROZZERIASAVIGNANESE.IT



059 763 667

CARROZZERIA SAVIGNANESE

DAL 1985



AUTORIZZATA



41058 Vignola (MO) - Corso Italia, 54 - Tel. 059.771603

1968·2022 al vostro servizio



CO.VI.A.



Via Dell'Artigianato, 321 - 41058 Vignola (Mo)
Tel. 059 77.20.87 - 77.16.36 - Fax 059 77.54.84
E-mail: consorzio@covia.it - www.covia.it

DEPOSITI
TRASPORTI
TRASPORTI ADR
CERTIFICATO HACCP



Enoteca

Via Giuseppe Garibaldi, 5 • 41058 Vignola (MO)

Tel. 059 763916 • info@enotecatondelli.it

www.enotecatondelli.it



Osteria della Luna

Piazza Boncompagni, 3 ♦ 41058 Vignola (MO)

Tel. 059.763916 ♦ 059.764670

info@enotecatondelli.it

Chiuso il Lunedì

Festa dei Ciliegi in Fiore

Realizzati con la collaborazione del GRUPPO FILATELICO CITTÀ DI VIGNOLA fondato nel 1950, con SEZIONI NUMISMATICA E MARCOFILA - sede sociale: Vignola - Via Soli, 14/B - «Satta al Pòrdegh d'la Gazota»



Sabato 9 aprile 2022
dalle ore 14.00 alle ore 19.00
presso Vecchio Mercato
Ortofrutticolo, Stand Centro
Studi, Ufficio Postale
distaccato con annullo
postale illustrato.



Contenitori di vetro per alimenti
PRODOTTI ENOLOGICI
ATTREZZATURE PER ACETIFICI E CANTINE

Via dei Falegnami n. 21/23/25
41013 Castelfranco Emilia - MO
Tel. 059-925918 059-923871 - Fax 059-927272
info@borghiprogettoenologia.it

www.borghiprogettoenologia.it



GRUPPO SAIDA

www.grupposaida.it

Caro papà...

Caro papà, ti scrivo questa lettera, sicura che tu dall'eternità la stai leggendo e componendo con me.
Te ne sei andato in un freddo giorno d'aprile ed io, appena saputa la notizia, ho pianto amaramente.
Quanto dolore... e poi mi sono rassegnata.

Sei stato un uomo forte e, a volte, molto severo e in me è nato, nel mio cuore, il rimorso verso di te perché io, molto vivace, ti ho disobbedito più volte, nei vari frangenti della vita.
A volte, papà, tu eri tenerissimo verso di me, nonostante il tuo lavoro di capo cantiere edile. Mi hai tanto vezzeggiata e coccolata. Ti voglio bene, papà, ti sento vicino.

Ciao papà, e una lacrima scende al pensiero del tuo dolcissimo ricordo.

6 aprile 2019

In questa alba
di celesti canti
te ne sei andato
oh, papà mio caro.
Mediante il cellulare
ho udito le parole
di cordoglio
che annunciavano
il tuo passaggio
nell'eternità.

Caro babbo,
a questa notizia
tanto dolore
nel cuore
ma nell'anima
è fiorita come d'incanto
la speranza di rivederti
tanto ti ho amato
nel mondo.
Sono sicura che tu sei già
nel sorriso del Paradiso.

Rosetta Elegibili



Paolo Elegibili.



STUDIO
FOTOGRAFICO

**ALFONSO &
LAURA**

Via Resistenza, 626
VIGNOLA (Mo)
Tel. 059/76.01.55
fotostud1@alfonsofotografo.191.it

Lamberto Uguzzoni
 Presidente Associazione "Tutti insieme con gioia"

La prima Festa senza Giuseppe

Quando si organizza una festa con una così lunga tradizione di gioia e felicità, può sembrare sbagliato e fuori luogo ricordare un momento molto triste del recente passato.

Ma proprio perché mi sto riferendo ad una persona che amava la festa in modo esagerato, vorrei fare memoria del nostro grande **Giuseppe Giardiello**.

Facendo parte della nostra associazione "Tutti insieme con gioia" di Marano sul Panaro, eravamo informati su tutti i preparativi della festa: Giuseppe conosceva il tema della sfilata e il numero dei carri partecipanti, forse ancora prima degli organizzatori, o almeno così diceva.

Per lui poter sfilare per le vie cittadine era un motivo di orgoglio e un modo per farsi vedere e riconoscere da tutte quelle persone che normalmente incontrava e salutava durante la settimana; sempre pronto a chiedere una qualche informazione su di un parente o un conoscente.

Concludo formulando un sincero ringraziamento a tutti gli organizzatori: di sicuro avete reso molto felice Giuseppe, che potrà dall'alto godersi una nuova edizione della Festa dei Ciliegi in Fiore di Vignola.



Aprile 1989; Giuseppe Giardiello in prima fila all'inaugurazione della "Fiera Valle dei Ciliegi". Fin da ragazzino Giuseppe ha sempre mostrato grande interesse e attaccamento alla "Festa dei Ciliegi in Fiore".



Giuseppe sui "Carri Fioriti" della "Festa dei Ciliegi in Fiore".



CATTOLICA

SOCIETA' CATTOLICA DI ASSICURAZIONE

DAL 1896

AGENZIA GENERALE DI VIGNOLA

TUTTI I RAMI ASSICURATIVI

Via Alessandro Plessi, 10
41058 Vignola (MO)
Tel e Fax 059 766227
Email cattolica@misterweb.it



OSTERIA Canarino

Via Bernardoni 7 - 41058 Vignola (Mo)
Tel. 059 763589 - Cell. 331 8221630





41058 VIGNOLA (Modena) - Via C. Battisti, 3 - Tel. 059 772128 - Mostra Tel. 059 773700 - Fax 059 7701315
www.idrosanitas.it - info@idrosanitas.it

Giuseppe Leonardi

“Fermo Corni” una scuola dall’Appennino a Mantova

Come potesse sussistere una Scuola Industriale costituita da due Istituti, Tecnico e Professionale, di levatura europea, frequentata anche da egiziani, libici, greci e di altre nazionalità, era un fatto inspiegabile per molti, anche esperti del ramo.

La sua base era un uomo, il Preside Armando Malagodi, romagnolo, detto *Armando il Grando*, che era riuscito a circondarsi dei migliori docenti sulla piazza ed era dotato di enorme prestigio personale, di coraggio e capacità fuori misura. CON queste e SU queste sue qualità, costruì poi la situazione vincente: l’AUTONOMIA di quella enorme struttura.

Cinque vicepresidi, con compiti, responsabilità ed ambiti precisi, con deleghe adeguate. Direttori e Vicari delle Sedi, anch’essi con larghe e precise deleghe, di provate capacità e competenze: tutti adeguatamente retribuiti. Anche gli insegnanti avevano retribuzioni diverse e paragonabili a quelle di chi aveva pari titoli, impegni e soprattutto competenze correnti sul mercato. Per esempio, gli ingegneri più quotati e con maggior impegno, arrivavano ad una retribuzione quasi doppia rispetto a me, insegnante di Lettere, quando entrai, nel 1964. E sempre commisurata agli impegni reali. Così al “Corni” entrava e ci rimaneva il meglio del meglio, che non di rado il Preside rapiva alle industrie ed agli uffici anche pubblici ed i cui titoli verificava personalmente.

“Ma perché non ha dichiarato i tre anni di servizio come Assistente Universitario!?”. “I tre anni non sono completi”. “Poco male, tanto resta terzo e ci sono 17 cattedre”.

Poi, dopo l’interrogatorio, non solo di rito ma di vera conoscenza, a volte anche vivace e pungente, “...ma perché poi viene qui, quando coi titoli che ha potrebbe entrare in scuole di maggior prestigio, come un Lic...”. Non lo lasciai finire, dicendo che ritenevo sciocca e frutto di provincialismo una gerarchia tra scuole basata in quel modo e tra insegnanti che insegnano qui o là. Mi guardò, firmò la nomina, si alzò, mi porse mano e documento e quasi urlò con

la sua famosa voce roca: “Benvenuto in famiglia, ragazzo mio... domani si presenti al Preside P., ma se non ci fosse, c’è sempre Ballotti”.

Ballotti: chi era mai? Uno dei suoi aiutanti? Era il Bidello custode, segretario f.f. e tante altre cose: lo troveremo ancora perché una scuola come quella si reggeva anche su personaggi come lui.

E cominciai la mia avventura al “Corni” che, pensata come riserva (su consiglio del mio Professore) fu affiancata da altre tre classi di Abilitazione e da un paio di Concorsi vinti in quel periodo. Le une e gli altri rimasero in sonno perché sulla Cattedra assegnatami quel giorno rimasi fino alla pensione.

1966: in atto le procedure di Riforma della Scuola, che, dopo la Media, cominciò a devastare anche la Superiore, fino a quel tempo la migliore d’Europa (quindi del mondo) anche a giudizio dei colleghi di altri Paesi conosciuti nei Convegni di Europeisti.

Bologna - Palazzo del Podestà: salone gremito di insegnanti, altri competenti, giornalisti... Presenti due Ministri, sei o sette Sottosegretari, parlamentari, un plotone di Direttori Generali e di funzionari romani. Relatore Armando Malagodi, che espone e spiega le linee positive (non poche) e negative (moltissime) delle Riforme, insistendo sulla indispensabilità dell’autonomia, sia giuridica che tecnica, esponendo chiaramente come potesse funzionare tanto bene la scuola enorme da lui diretta.

“Lei ignora completamente le norme che regolano la Scuola!” - lo interruppe con tono sprezzante, quasi urlando, un alto Dirigente romano. Momento di gelo in sala e di imbarazzo del Moderatore, mentre il Preside Malagodi si versava e tranquillamente beveva sorridendo un sorso d’acqua... poi, papale papale, con uno sguardo furbastro: “Lei s’inganna, io conosco perfettamente tutte le norme che occorre eludere per far funzionare la scuola”. L’applauso, che durò qualche minuto, penso si sia sentito fino a Roma.

Ricevette una lettera di biasimo da un funzionario, non della sua Direzione Generale (lo conoscevano e lo stimavano tutti) che riprodusse in decine di copie ed inviò a tutti i colleghi, presidi di analoghi Istituti. Chi scrive, la lesse nella bacheca delle "Comunicazioni importanti del Preside" dell'Alberghiero di Bari, dove alcune settimane dopo si trovava in missione.

E ora, finalmente, veniamo a Vignola.

"...e poi c'è sempre Ballotti". Conosceva bene i suoi collaboratori, Armando *il Grandol*! Infatti, Ballotti c'era sempre: poco visibile, mai invadente, ma sempre presente dove era utile che fosse. Segreteria; corridoi; Presidenza; gabinetti; laboratori. Silenzioso, era stimato e spesso interpellato da tutti e, senza apparire, era un punto di riferimento. Col "piccolo-grande uomo" Azzani (in due!) tenevano in ordine, non solo pulita, tutta la scuola che sentiva la positiva presenza di due persone serie e di notevole spessore umano. Che dire, poi, dell'immenso Rinaldi, che alla fine della guerra accompagnò il "Corni", allora Avviamento, alla luce del sole, dal seminterrato della Villa Municipale, seguendolo poi in tutta la sua ascesa, punto di riferimento per tutti i nuovi insegnanti, non solo delle materie tecnico-operative, ma anche di tutti quelli che avevano il buon senso di ascoltarlo e di capirlo.

"Benvenuto in famiglia" mi aveva detto Malagodi ... ed io, a Vignola, mi ero trovato subito proprio in famiglia. Ricordare, qui, tutti i miei "familiari"? Impossibile, in più di trent'anni ne sono passati centinaia e, fortunatamente, sono pochi quelli che sarebbe opportuno dimenticare.

"I vecchi soldati non muoiono" scrisse Bruce Marshall.

Infatti... il Preside Armando Malagodi andò in pensione e di lì a poco il Tenente Colonnello fu richiamato al comando del suo Battaglione, nel Paradiso degli Alpini della Julia, da dove il suo spirito continuò per tanto tempo a seguire i suoi "familiari" al "Corni".

Anche quando gli "Organi Collegiali" cominciarono a dare fastidi non leggeri al buon funzionamento della scuola, facendo evaporare l'autonomia organizzativa ed economica, il Dirigente locale e tutti i suoi collaboratori continuarono a comportarsi come avrebbe voluto il Comandante.

Sempre presenti, sempre pronti a dare, ma anche a chiedere il meglio agli insegnanti che arrivavano, anche da chissà dove, senza avere preparazione, capacità e disponibilità che richiedeva una Scuola come il "Corni".

"Pazienza..." si diceva in Presidenza, e si mettevano pezze e rammendi dove era necessario, con l'aiuto dei molti che non tenevano conto di orari, impegni e fatica. Uno dei due (ing. Roli o il suo vice), almeno, era sempre in Ufficio o in giro per la scuola, il responsabile tecnico (ing. Boni) silenziosamente presente qua e là, come i tanti che, oltre l'orario di lezione, si erano presi il compito di "esserci". Anche i Bidelli onoravano il loro lavoro, anche al di là del ridicolo mansionario che stava nascendo perché sentivano la scuola qualcosa di loro, e quindi non c'era bisogno di ordinare servizi, perché lo vedevano da soli.

Dal "Corni" non sono mai usciti disoccupati (se non per propria scelta) ed anche i non pochi che hanno proseguito all'Università, hanno avuto soddisfazione sia nello studio che sul lavoro. Alcuni sono rientrati come insegnanti, molti sono responsabili di industrie qui intorno.

La collaborazione Scuola-Industria qui funzionava in varie forme anche cinquanta anni fa e nonostante l'improvvisa frenata degli organi collegiali, è sempre continuata silenziosamente, senza bisogno delle fumose disposizioni romane. Nelle nostre officine, laboratori, biblioteca... c'erano strumenti, utensili, libri, e materiali che non avremmo potuto comprare, ma "arrivavano", come ai tempi di Malagodi. Al tempo della Ferrari Campione del mondo e di Mauro Forghieri, uno dei nostri insegnanti era stato suo compagno di Liceo e di Università; così Forghieri venne a trovarlo. Girò, guardò dispensò scherzi e battute in dialetto, seminò consigli preziosi e "materialità" altrettanto preziose più tre cartoncini, con un segno particolare: il "passaporto" per tre ragazzi per salire direttamente nel suo Ufficio, una volta diplomati. Li indicò col dito "*qui lè i ein mee, e brisa scherz*"

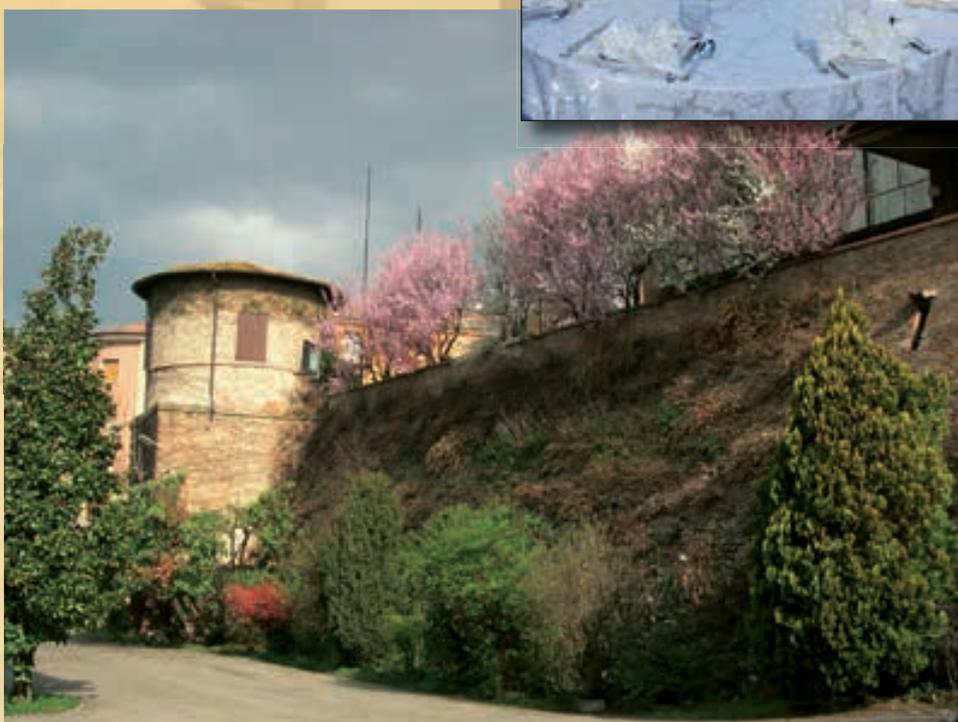


La prima sede del "Corni", aperta nel 1921 come "Regia Scuola Operaia", distrutta nel devastante bombardamento "alleato" del febbraio 1944.

Ristorante Old River



*Sale per matrimoni, meetings, cerimonie e feste.
Ampio giardino pensile.*



Via Portello, 7 - 41058 Vignola (MO)
059.771452 - 335.8018803 - 346.9421327
e-mail: old.ser@alice.it - www.ristoranteoldriver.it
CHIUSO LUNEDÌ E GIOVEDÌ

(non disse proprio *scherz*, ma non è elegante riferire l'altra parola dialettale).

Così iniziarono i nostri contatti con la "Ferrari", che mi si dice continuino tuttora. Provi, chi legge, ad immaginare l'effetto sui ragazzi quando i loro vecchi compagni appena diplomati venivano a salutarli, pavoneggiandosi nelle tute rosse col Cavallino!

Ma... guai... proprio mai?

Avrebbero potuto succedere, ma c'era un Capo che sapeva stare al suo posto e c'era sempre, assieme ai suoi collaboratori vecchi e ai non pochi "nuovi" che si aggiungevano e poi... c'era sempre il solito Ballotti, cui si erano affiancati tanti personaggi di buona volontà, serietà e rassicurante presenza, ma non per chi avesse voluto fare asinate, che a loro non sarebbero sfuggite. Quindi anche per il cosiddetto bullismo non c'era spazio o bisogno di interventi esterni o roboanti. Discorsi chiari, presenza responsabile di tutti: "Qui ci si comporta così e così o si cambia aria". Amen!

E il flagello della droga? Preziosa, anche in queste circostanze, la collaborazione di tutti, particolarmente dei bidelli e delle bidelle che avevano una confidenza speciale con le ragazze. A volte si segnalava la cosa, riservatamente, ai Carabinieri, sempre molto attenti e bravi a risolvere; quasi sempre risolvevamo noi, con una certa decisione.

Un episodio caratteristico dell'ambiente, tra il comico e l'irregolarità, val la pena di ricordarlo. Certi movimenti e un certo odore non erano sfuggiti a due insegnanti Tecnici e al bidello in servizio in quel settore. Si consultarono e dopo 5 minuti il "vice" era informato. Dopo 7 (sette) minuti erano tutti nel reparto Officine; fermate le macchine, ragazzi riuniti, discorso chiaro: entro due minuti, la roba deve essere qui! Proteste, qualche parolona... di minuti ne passarono forse otto o dieci... poi il "Marangone", al secolo prof. Giorgio Franchini, proclamò l'ultimatum: "Adesso tu la tiri fuori subito dalle mutande, perché altrimenti, se ci andiamo attorno, qualcosa di delicato potrebbe subire fastidi". La sua mole, il tono e la sua nota determinazione non erano rassicuranti, per cui la roba era in terra dopo pochi secondi. Il ragazzo la raccolse e la consegnò.

Il prof. ordinò di dare tutta l'aria alla forgia e di gettare il pane di robaccia tra i carboni. "Acsè a drugamm tòta Vgnola".

"E adesso come faccio con quelli che me l'hanno data?"

"Mandali da noi!"

Non vennero mai, anche perché i Carabinieri, immediatamente avvertiti, conclusero loro la faccenda. Per molto tempo al "Corni" non fu più necessario preoccuparsi di droga e droghieri.

Quel Tale, burocrate ministeriale, che aveva interrotto Malagodi, forse avrebbe trovato qualcosa di discutibile anche

a Vignola, ma sono sicuro che sarebbe rimasto indifferente quando, al rientro dalle vacanze di Natale e Pasqua alcune classi rimanevano scoperte, nonostante la prudenziale convocazione di tutti gli insegnanti a disposizione, perché un grosso pacco di telegrammi comunicava che in certe Regioni anche virus e batteri avevano concluso le vacanze. A questo punto sarebbe canonico proporre un elenco degli insegnanti che hanno fatto grande il "Corni", da quando uscì dal seminterrato a quando noi vecchi siamo andati in pensione, alla fine del secolo.

Ma sarebbero troppi e troppi che sono stati veri maestri, recuperatori, promotori di cultura e di competenze, di conoscenze di tecniche e della vita, rischerei di dimenticare qualcuno; altri, invece sarebbe meglio, anche se non elegante, ignorarli.

Se qualcuno avesse poi il pallino di stabilire quella sciocca gerarchia tra le scuole, sono convinto che questa, assieme alle Aldini-Valeriani, sarebbe al vertice perché sui ragazzi usciti da esse si basa la prosperità ed il futuro del "Quadrilatero" Modena-Bologna-Mantova-Reggio. Anche molti miei colleghi li metterei al vertice, perché un insegnante merita il titolo di MAESTRO per quello che fa e non per dove lo fa. Questo l'ho imparato dal prof. Giuseppe Ignazio Luzzatto, di cui fui Assistente e che oltre al Diritto Romano mi ha insegnato anche a stare al mondo. Diceva a noi giovani che per chiamarsi "Professore" è sufficiente studiare e vincere un Concorso (in questi tempi non è più necessario) ma per meritare il titolo di MAESTRO conta solo quello che si fa e si dà ai giovani.

...e ora... Auguri ai nostri successori in quella GRANDE SCUOLA che ha cambiato nome, ma che deve rimanere GRANDE; auguri di sentirsi chiamare Maestro, di sentirsi dire: "Non mi ha insegnato solo la materia, ma anche a vivere" e chissà, da qualche ragazzona:

"Stà a sintir, prof.: a' ier sira a i-ho capii l'Infinito in cal mainter ch-a sguzzleva al vach".

Io l'ho vissuta come una Medaglia d'Oro!



La sede dell'Istituto Tecnico "F. Corni", ultimata nel 1962 a lato della Via Emilia.



**AMBULATORIO
INFERMIERISTICO E CURA
DELLE LESIONI DIFFICILI**

IPASVI di Modena
iscr. ordine infermieri n. 2656 Modena

Migliore Salvatrice

**Infermiera esperta
in Wound / Care**

Corso Italia, 70 - 41058 Vignola (MO)

📞 Cell. 339 5315854

✉️ salvatrice.migliore@gmail.com

- **Assistenza Infermieristica con servizio Domiciliare e Ambulatoriale**

- **Ambulatorio Lesioni**

presso Ospedale Castiglione dei Pepoli (BO)
Via della Fiera, 25 - Tel. 0534/91099

- **Collaborazione con Ambulatorio del Piede Diabetico**

presso Ospedale di Peschiera del Garda (VR)
Via Monte Baldo, 24 - Tel. 045/6449111



NOVITÀ



**CON FORNO A LEGNA
CONSEGNA A DOMICILIO**

VIA A. PLESSI 3/C - VIGNOLA (MO) - Tel. 059 761440

PER ORDINI ON-LINE www.pizzerialarusticana.it

SI ACCETTANO PRENOTAZIONI

CHIUSO IL MARTEDÌ



COFFEESHARE[®]
CAFFÈ ARTIGIANALE • MADE IN ITALY

**TORREFAZIONE
ARTIGIANALE**

**CAFFÈ IN GRANI E MACINATO
CAPSULE E CIALDE
MACCHINE DA CAFFÈ PER
PRIVATI, AZIENDE, UFFICI
E SETTORE HO.RE.CA**

**SHOP ONLINE
www.coffeeshare.eu**



**Siamo in
Via Montanara, 580
Vignola (MO)**



GELATERIA



VIGNOLA

**GELATI - TORTE GELATO
SEMIFREDDI DI PRODUZIONE PROPRIA**

41058 Vignola (Mo) - Viale Mazzini, 3 - Tel. 059.773342
www.gelateriak2vignola.it

Pierluigi Garagnani

Un esile prete di pianura

Don Agostino Bergonzini era nato nel 1929 a Rivara, una frazione del Comune di San Felice sul Panaro, nella profonda Bassa modenese. Aveva frequentato il Seminario Minore di Nonantola e quindi quello di Modena, per essere consacrato sacerdote.

Quando nel 1964 la Curia di Modena aveva deciso di dividere la Parrocchia della Beata Vergine Assunta a Savignano, Monsignor Masetti, che aveva già "annusato" che il numero dei sacerdoti nella nostra Diocesi sarebbe fortemente diminuito, aveva sentenziato: "Don Agostino Bergonzini è stato nominato Parroco della nuova Parrocchia di Sant'Antonio di Padova, ma sarà anche l'ultimo". Una profezia sgradevole che oggi si è pienamente avverata. Per fortuna che, per la preveggenza di un altro prelado modenese, Monsignor Verucchi, in Diocesi erano state istituite le Unità Pastorali, che hanno preparato la fusione di tante Parrocchie.

Don Agostino era già stato a Savignano con l'incarico di "Cappellano". Cappellano, per poi diventare Parroco a Iola di Montese per qualche anno. Nel 1964 era tornato a Savignano come titolare della nuova Parrocchia, comprendente le frazioni di Mulino e di Magazzino.



L'arrivo di Don Agostino all'oratorio di San Giuseppe, accompagnato dal Vicario Generale della Diocesi Monsignor Mario Rocchi e dal Parroco di Savignano don Giorgio Gherardi.

Come previsto, dopo la morte di Don Agostino, la Parrocchia di Sant'Antonio era stata affidata a sacerdoti non residenti e alla fine del 2019 l'Arcivescovo di Modena ha avuto l'onere di mettere in pratica la profezia di Monsignor Masetti: Mulino e Magazzino ora sono rientrate nella vecchia Parrocchia della Beata Vergine Assunta.

Tornando alle origini della Parrocchia, partiamo dal discorso di insediamento, letto con scrupolosa attenzione dal giovane sacerdote, che conosceva bene la situazione maturata nel periodo nel quale era stato Cappellano a Savignano, durante il quale aveva curato specialmente proprio le due frazioni diventate Parrocchia, che disponevano di un oratorio ciascuna. Raccontare la vita di un sacerdote nato nella Bassa modenese e vissuto a Savignano per tutto il resto della sua vita, richiederebbe almeno alcune centinaia di pagine, ma noi ci accontenteremo di ricordare alcuni episodi significativi e a mostrare alcune immagini.

Dopo aver abitato nei locali attigui all'Oratorio di Mulino, dato il rapido incremento della popolazione delle due frazioni, era maturata la necessità di realizzare un centro parrocchiale con la chiesa e i servizi. Si era presentata una situazione favorevole, essendo in atto una importante lottizzazione ai piedi della collina, nell'ambito della quale era stata messa a disposizione (gratuitamente) un'area sufficiente per ospitare tutti gli edifici necessari alla nuova Parrocchia.

Una delle qualità di Don Agostino era quella di comunicare con i parrocchiani tramite il bollettino, che stampava in proprio con un "ciclostile" di allora, attribuendo alla sua iniziativa il nome, un po' esagerato, di TI-PAR, cioè Tipografia Parrocchiale. Il bollettino era finanziato da specifiche donazioni dei parrocchiani.

All'inizio degli anni '70 la chiesa era pronta, mentre mancava ancora la canonica, che sarà realizzata alcuni anni dopo assieme alle aule per il catechismo. Sotto la chiesa, con un ampio accesso, era già realizzato il salone, da utilizzare per gli incontri pastorali, per la filodrammatica e per le cene comunitarie.

Una delle attività più gradite al popolo della nuova Parrocchia, dedicata a Sant'Antonio di Padova, è stata quella delle



La facciata della nuova chiesa parrocchiale dedicata a Sant'Antonio di Padova al Mulino, stampata sulla copertina del bollettino parrocchiale.

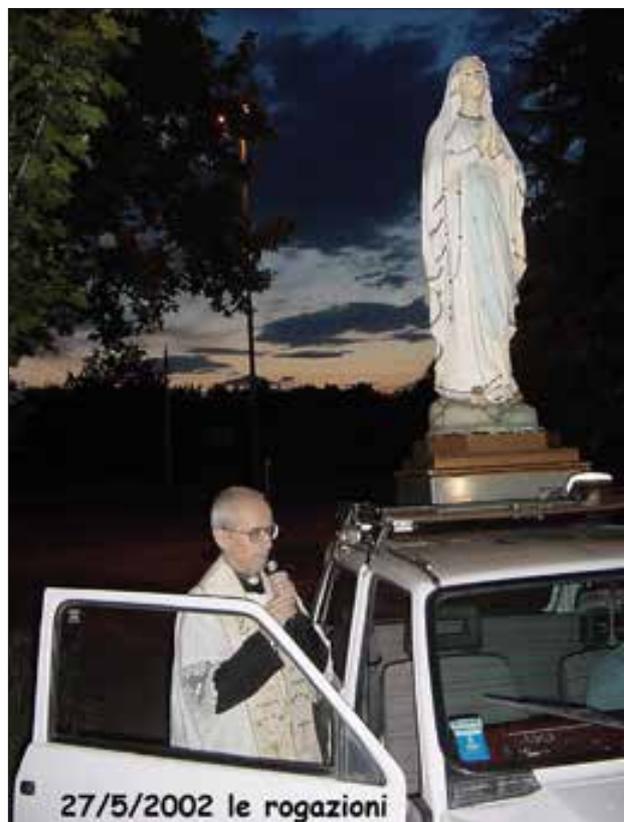
“Rogazioni”, che consistono in un pellegrinaggio benedice lungo le strade dei borghi e delle campagne. Don Agostino ci teneva molto a questa consuetudine, che resiste tuttora, amata e frequentata.



È passato qualche anno dall'arrivo di Don Agostino a Savignano e i ragazzi che hanno ricevuto la Santa Cresima dall'Arcivescovo Foresti sono davvero tanti.

Nelle tiepide serate di maggio la Panda tuttofare di Don Agostino trasportava la statua della Beata Vergine al suono delle campane di Savignano, registrate e diffuse da potenti altoparlanti. Molti gli altarini con fiori e luci lungo le strade, con persone che aspettavano la benedizione, pronte a pregare

assieme al sacerdote affinché venissero risparmiati i raccolti dalla grandine. Nei primi tempi la frase propiziatoria era in latino: “*A fulgure et tempestati libera nos, Domine*”.



Don Agostino è salito al Cielo diciotto anni fa e ha voluto che il suo corpo scendesse nella nuda terra del cimitero di Savignano con sopra solo una croce di legno. Anche il 2 novembre di quest'anno i fedeli parrocchiani hanno voluto mantenerne vivo il ricordo, coprendo la tomba di tanti fiori.



TOSCHI LEGNAMI

LAVORI SU MISURA
SETTORE FAI DA TE



**Specializzati
in coperture e
rivestimenti
villette**

COMMERCIO AL MINUTO
E ALL'INGROSSO



Dall'antica bottega di falegnameria
nata nella metà dell'ottocento, all'attuale azienda di progettazione e montaggio
di ogni tipo di copertura, con la qualità di sempre!

41056 SAVIGNANO SUL PANARO (Modena)
Via Claudia, 7216 (loc. Garofalo) - Tel. 059.772743 - Fax 059.760530

FIN - B.E.A.



Consulenze Assicurative



FIN - B.E.A. s.n.c.
di Zanasi Roberto, Ivan & C.

Via per Sassuolo, 21/41 - 41058 Vignola (Mo)

Tel. 059.772.666 - Fax 059.763.739

www.finbea.it • E-mail: info@finbea.it

Redazione Centro Studi

14° Concorso Internazionale di Poesia Adriano Fornacciari - "Città di Vignola"

Grande successo ha avuto anche la 14ª edizione del Concorso Internazionale di Poesia "Città di Vignola", dedicato al compianto Adriano Fornacciari, che tanto impegno e passione dedicò a questo concorso e alle altre iniziative del Centro Studi Vignola.

Il concorso 2021 era articolato in tre sezioni:

Sezione A - poesia inedita a tema libero

Sezione B - poesia sul tema "La Rinascita... È l'alba di un nuovo mattino, la luce oltre le tenebre del dolore... Forza interiore dello spirito a superare le barriere dell'esistenza umana..."

Sezione C - poesia in vernacolo.

Veramente notevole la partecipazione (214 poesie di autori italiani, 2 dalla Germania, con un significativo incremento della poesia vernacolare), e una qualità dei testi in generale veramente apprezzabile.

Queste sono le poesie classificate ai primi posti; gli Autori saranno premiati il 4 giugno 2022 alle ore 15, presso la Sala dei Contrari della Rocca di Vignola.

Categoria A

1° "Le rughe sai non sono tutte uguali"

di Franco Fiorini - Veroli (Frosinone)

2° "La storia del tempo e della luna"

di Carmelo Consoli - Firenze

3° "Il canto inaspettato dell'allodola"

di Tiziana Monari - Prato (Prato)

Categoria B

1° "Etiritroveròlungoilcammino"

di Vittorio Di Ruocco - Pontecagnano Faiano (Salerno)

2° "Di là da ogni altrove"

di Roberto Ragazzi - Trecenta (Rovigo)

3° "Ritorno a Timbuctù"

di Alberto Arcchi - Pavia

Categoria C

1° "Paròl in pian"

di Alberto Pedrazzini - Luzzara (Reggio Emilia)

2° "Caru prof"

di Alfredo Panetta - Settimo Milanese (MI)

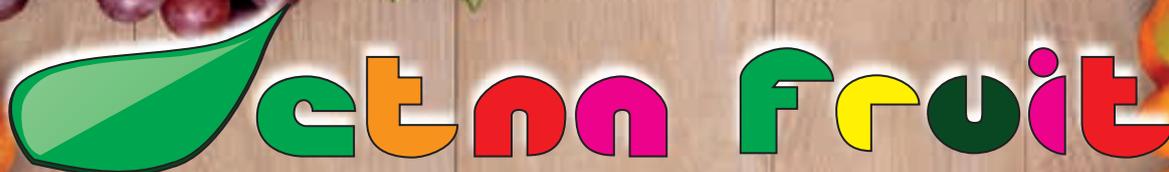
3° "Muntagni"

di Alfredo Panetta - Settimo Milanese (MI)

*Pieghevole del
bando del 14°
Concorso
Internazionale
di Poesia
Adriano Fornacciari
"Città di Vignola".*



*Copertina dell'antologia del 14°
Concorso Internazionale di Poesia.*



**DISTRIBUZIONE
MAGAZZINO ALL'INGROSSO**

**OFFRIAMO
SERVIZIO PERSONALIZZATO PER
BAR - HOTEL - RISTORANTI
CON CONSEGNA A DOMICILIO GRATUITA**

I NOSTRI PUNTI VENDITA AL DETTAGLIO:

Via per Spilamberto, 328 Vignola (MO)

Via Claudia, 4081 Savignano s/P (MO)

Tel. 059 766 735 Cell. 347 777 5445

**www.etnafruit.it
etnafruit.signorello@gmail.com**



Sagittario

PENSIONATO PER ANZIANI



Sulle splendide colline di Vignola un **nuovo ed innovativo pensionato**, in grado di ospitare persone autosufficienti e non. **La gestione attenta e affinata in 20** anni di esperienza tutela l'ospite non autosufficiente con un programma di assistenza completo.

Camere aperte sul giardino dotate di ogni comfort come in un grande albergo, palestra, bar e cinema interni.

Inserito in un enorme parco dove poter ricevere parenti ed amici e riscoprire insieme la bellezza della natura.



RESIDENCE SAGITTARIO PENSIONATO PER ANZIANI

Via Bressola, 10 - Loc. Campiglio
41058 Vignola (Mo)
Tel. (059) 76.55.78 - 76.53.96
www.residencesagittario.it
e-mail: res.sagittario@fiscali.it



Termoidraulica Savignanesse s.r.l.

Impianti termo idraulici e condizionamento
Acquedotti/gasdotti • Impermeabilizzazioni • Lattoneria
Autogrù per lavori aerei • Bonifica amianto • Linee vita

Sede Legale:

Via dell'Artigianato 252, 41058 Vignola (MO)

Tel. 059.76.23.69 • Fax. 059.76.62.14

E-mail: infoter@tsavignanesse.com

E.B. S.r.l. - Emiliana Bus

Modena - Castelfranco Emilia - Vignola

Tel.: +39 059 772506 - Fax: + 39 059 762588

info@ebemilianabus.it - www.ebemilianabus.it



NOLEGGIO AUTOBUS GRAN TURISMO DA 12 A 72 POSTI

SERVIZI PER:

AGENZIE VIAGGIO – AZIENDE – SOCIETÀ SPORTIVE – ISTITUTI SCOLASTICI – GRUPPI PRIVATI
TRASFERIMENTI AEROPORTUALI - SOGGETTI DIVERSAMENTE ABILI - MEETING E CONGRESSI
HOTEL – RISTORANTI – VIAGGI TURISTICI ITALIA/ESTERO – SERVIZI SCOLASTICI

Redazione Centro Studi



La letterina per Babbo Natale

esauditi i desideri di tre bambini

Anche quest'anno, durante le Feste di Natale, il Centro Studi Vignola ha allestito in Piazza Contrari la Casetta con la Natività.

Ma in questa occasione c'è stata una novità. L'Associazione vignolese è nota soprattutto per l'organizzazione della Festa dei Ciliegi in Fiore, ma si occupa anche di svariate altre iniziative, culturali e sociali; quest'anno ha pensato di fare un regalo ai più piccoli, allestendo un punto di raccolta di lettere/pensieri per Babbo Natale, che dovevano essere depositate presso la casella postale della "casetta" dall'8 al 23 dicembre scorso.

Tra tutte le "letterine" imbucate, ne sono state sorteggiate tre e il Presidente del Centro Studi ha consegnato a Bianca, Tommaso e Lucia i regali che avevano chiesto a Babbo Natale. Visto l'entusiastico successo dell'iniziativa, il Centro Studi ha assicurato che sarà ripetuta anche il prossimo Natale.



Bianca, Tommaso e Lucia con i doni ricevuti dal Centro Studi "per conto di Babbo Natale".



*Davanti alla Casetta della Natività in Piazza Contrari:
Emilia Muratori, Sindaca di Vignola
Don Luca Fioratti, Parroco di Vignola
Massimo Toschi, Presidente del Centro Studi.*



Serena Pelloni, Marco Fossati e Ermes Gianaroli, che hanno curato in modo particolare l'iniziativa, accanto alla "casetta".

AERSAT S.r.l.

SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA

AERMEC



la prima per il clima

Via Trinità n. 1/1 - 41058 VIGNOLA (MO) • Tel. 059.78.29.08 • Fax. 059.78.59.72
Email: info@aersat-mo.it

TAXI VIGNOLA

Gabriele 333 2185699

Domenico 335 326996

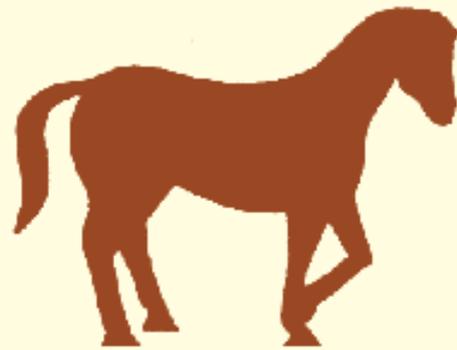
Emanuele 335 5916080

Eurotaxi 338 6111444

Servizi Personalizzati!

MACELLERIA EQUINA

MONTANARI VINCENZO



41058 VIGNOLA (MO) - Via A. Plessi, 2 - Tel. 059/76.36.98 - Abit. 059/77.54.45



ACETAIA DEI BAGO

Az. Agricola "La Vittoria" - Vignola

Via confine 8 bis - Cell 3384385845

www.acetaideibago.com

É dall'unione di due famiglie, Bartolini e Gozzoli, che nasce il nome della nostra acetaia: la loro passione e collaborazione fa sì che le botticelle vengano accudite dalla vendemmia effettuata nella nostra vigna di trebbiano DOP, fino al momento dei prelievi e dei rabbocchi, attraverso le stagioni e le quotidiane cure.

Il nostro pregiato **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.**, imbottigliato nell'apposita bottiglia disegnata da "Giugiario Design", porta su ogni capsula il sigillo di garanzia della serie numerata.



Il mosto cotto acetificato, di uve Trebbiano modenese (D.O.P.) della nostra vigna è ottimo per i rabbocchi, come equilibratore di acidità (9/10°) e per l'avviamento di nuove batterie alle quali permette di acquisire in tempi molto più brevi quei profumi ed aromi tipici della produzione secolare di aceto balsamico della tradizione modenese.



RISTORANTE LA CAPANNINA

di Agosti Miriana

GNOCCO FRITTO, BORLENGHI E TIGELLE, CUCINA TRADIZIONALE A PRODUZIONE PROPRIA

APERTO MEZZOGIORNO E SERA

CONVENZIONI PERSONALIZZATE PER AZIENDE

A PRANZO, DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ, MENU A PREZZO FISSO

per prenotazioni:

Tel. 059 76.56.10 - Cell. 339 79.28.738

Via dell'Artigianato, 395 - 41056 Loc. Garofano - Savignano sul Panaro (MO)

Maria Cristina Vecchi

Giuseppe Tacconi

Il 5 maggio 2020, come un grande personaggio della storia, se ne è andato un "grande" spilambertese, l'ebanista intagliatore Giuseppe Tacconi.

Discendente da una famiglia di origine bolognese, abitava in Via Fabriani dove aveva la sua bottega, in una delle case più antiche del paese (un edificio del Seicento costruito su fondamenta del Quattrocento), ai margini del vecchio borgo murato.

La professione di questo ceppo artigiano era quella dell'ebanista, arte apprezzata dai notabili, tanto che nell'arco dei secoli i Tacconi ebbero incarichi prestigiosi da casati di Modena e Spilamberto, come gli Estensi, i Rangoni, i Pignatti. Considerevoli i loro capolavori lignei che ancora oggi si possono ammirare: dal microcosmo di luoghi come Spilamberto e Modena - dove fanno bella mostra confessionali, stendardi processionali, un mobile d'organo nella Chiesa modenese di S. Bartolomeo - al macrocosmo della Basilica vaticana di S. Pietro, dove si possono apprezzare due grandi cornici intagliate dall'antenato Giuseppe Tacconi. Per arrivare ai giorni nostri il contemporaneo Giuseppe (1933-2020) imparò il mestiere di intagliatore e restauratore dal padre Cesare e dal nonno Dervis; iniziò a lavorare con loro ancora bambino e con loro collaborò per diversi anni, fino a raggiungere la completa autonomia. Operatore dell'antica bottega di famiglia costruiva mobili in stile, intagliava cornici, eseguiva restauri come gli antenati.



Primi '900. Immagine giovanile (primo a destra) di Giuseppe Tacconi.



*Anni '40 del Novecento.
Dervis Tacconi, nonno di Giuseppe,
accanto ad una sua testa autoritratto.*

PROTAGONISTI

Il laboratorio, a cui si accede dopo aver superato una scala esterna ed un'antica statua classica, è paragonabile a quello di un maestro falegname del Cinquecento: qui si trovano pialle, sgorbie, pinze, martelli, squadre, ma anche modelli in legno, teste, motivi floreali, nonché vecchie fotografie di famiglia. Giuseppe era una persona schiva, riservata, molto umana, sempre pronta ad aiutare il prossimo.

Oltre ad essere un artista del legno, esprimeva la sua arte anche scolpendo sassi raccolti sul greto del Fiume Panaro. La scelta era importante - affermava - il sasso deve essere senza venature per essere scolpito come un cammeo. Trasformava questi ciottoli in oggetti preziosi: ritratti di parenti, di amici, ma anche teste di duchi, di vescovi e di altri personaggi importanti.

Famiglia di artisti quella dei Tacconi, anche il padre scolpiva sassi (Giuseppe aveva imparato da lui); la sorella Dina, oltre ad essere restauratrice, dipinge miniature su avorio, il figlio Ascanio è scultore, l'altro figlio Dervis ha raccolto l'eredità del padre come restauratore.

Per le mie ricerche di storia locale ho avuto la fortuna di frequentare spesso Giuseppe: con la sua divisa da bottega (un grembiule nero), era sempre alle prese con un restauro, un intaglio, una creazione in sasso. Mentre lavorava si facevano lunghe chiacchierate relative alla storia di Spilamberto e soprattutto alla storia della sua famiglia.

Con la sua scomparsa è venuta a mancare una tessera importante del mosaico di storia spilambertese.



Giuseppe Tacconi alle prese con un rilievo su sasso del nostro Fiume Panaro.



2007. Giuseppe Tacconi al lavoro nel laboratorio.

FORNO PASTICCERIA TOSSANI

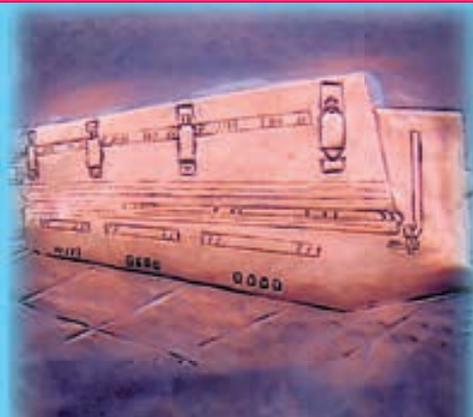
Sede: Vignola (Mo)
Viale Vittorio Veneto, 480/482
Tel. 059 76 20 12



SOLA OSCAR & C.

**Macchine per Ufficio
Registratori di Cassa
Software Gestionali**

Tel. 059.772227 - www.solaoscar.it



Bazzani

GUIDO e C

**CANALI E MATERIALI
PER LATTONERIA**

Tel. 059-772114
FAX 059-773575

Bazzani

s.r.l.



**LAMIERE ZINCATE - RAME - ACCIAIO
CANALI E MATERIALI PER LATTONIERI**



41058 VIGNOLA (Mo) - Via per Spilamberto, 763

Tel. 059.772114 - Fax 059.773575 E-mail: bazzaniguido@interfree.it



MONTANARI

W O R L D I N M O D E R N I T Y



www.montanariweb.it

Montanari abbigliamento
Via Garibaldi - Vignola MO
Tel: 059 771018 - e-mail: info@montanariweb.it

Luigi Paltrinieri

Una GLORIA vigolese motorizzata

Siamo nell'anno 1945; da poco è finita la guerra, molte fabbriche si preparano a migliorare la vita degli italiani.

La Garelli di Sesto S. Giovanni di Milano ha realizzato un motore a rullo da installare sulle biciclette, il famoso Mosquito 38 cc, di cui furono costruiti oltre un milione di esemplari, che poi, visto il successo, fu prodotto da tanti altri costruttori.

A Vignola, in Via Minghelli n. 1, il perito meccanico Calzolari di Bologna, che lavorava alla Ducati di Crespellano fino alla chiusura dello stabilimento nel 1946, iniziò con pochi operai a produrre, in un primo tempo, delle protesi dentarie, in seguito penne stilografiche per la ditta OMAS di Bologna, occupando il primo piano all'interno dello stabile, sempre in Via Minghelli n. 1 (a fianco del negozio di scarpe attualmente della ditta Tebaldi); successivamente occupò il piano superiore dello stesso stabile.

In considerazione della grande richiesta relativa alla motorizzazione per soddisfare il trasporto, la ditta Calzolari decise di realizzare un motore con trazione a rullo sulla ruota posteriore, da applicare alle biciclette, con la sigla I.M.C. (Industria Meccanica Calzolari).

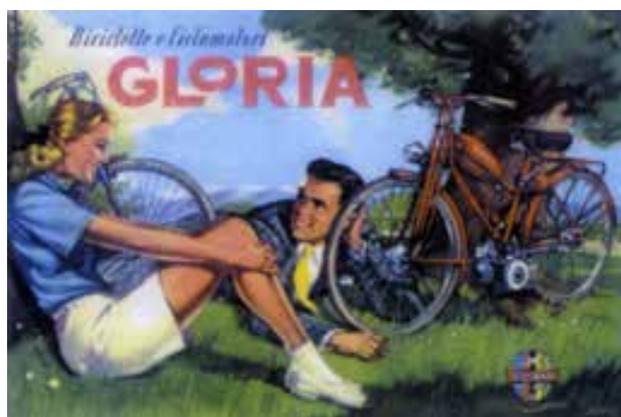
Nell'anno 1949, la ditta Focesi Alfredo di Milano, fabbricante di biciclette GLORIA, casa fondata nel 1921, prende contatto con la ditta Calzolari per avere l'esclusiva del motore, e marchiarlo con il proprio nome, GLORIA, creando poi anche una bicicletta per questo motore, con forcella molleggiata e freno a tamburo.

Di seguito, dopo il felice esordio, progettò un motore a tre marce, 2 Tempi, 49 cc. con cilindro orizzontale, che venne applicato a un telaio in lamiera d'acciaio stampata, eseguito dalla ditta Focesi di Milano.

Visti i buoni risultati, si avviò a Vignola una piccola fabbrica di motori; fu presa in considerazione anche l'ipotesi di costruire un motore 98 cc. quattro tempi con valvole in testa, a quattro velocità.

Al momento dell'esordio, purtroppo avvenuto con notevole ritardo, questi modelli erano già sorpassati, per cui non ebbero quel successo sperato e l'investimento, essendo stato

molto oneroso, portò le ditte Calzolari e Focesi al fallimento, avvenuto il 1° febbraio 1955.



Cartolina pubblicitaria del GLORIA 48 cc. trasmissione a rullo.



Cartolina pubblicitaria del GLORIA 3/M 48 cc. a tre marce.

In occasione della Festa dei Ciliegi in Fiore edizione 2022 sarà esposto il ciclomotore GLORIA a rullo del 1950, tutto originale, di proprietà del Sig. Paltrinieri Luigi (Athos), presso la ditta Tebaldi in Via Minghelli n. 1, a Vignola.

Giorgio Rinaldi

Un'infanzia a Brodano

Sono nato nel dicembre del 1943 a Brodano di Vignola, in una casa di Via Modenese, proprio durante il periodo bellico. Il mio padrino di Battesimo è stato Renzo Volpi, un giovanissimo amico di famiglia che, alcuni mesi dopo, appena diciassettenne, venne fucilato per rappresaglia dai tedeschi, in Piazza Grande a Modena. La mia famiglia, residente alla periferia di Vignola nella frazione di Brodano, era composta dai miei genitori e dai miei nonni paterni. Nel '44, la nostra casa venne occupata dai tedeschi e noi fummo costretti a vivere in cantina, che per alcune settimane servì anche come rifugio dai bombardamenti sia a noi che ad alcune famiglie del vicinato. In seguito venne scavato un rifugio nel campo a sud dell'abitazione e lì ci trasferivamo quando si sentiva suonare la sirena dell'allarme aereo. Nei giorni della Liberazione, lungo la Via Modenese, arrivarono i soldati brasiliani che distribuivano cioccolate e caramelle e fecero anche fare ai bambini dei brevi giri sulle loro jeep, ma molti si rifiutavano e impauriti si stringevano piangendo alle mamme: non avevano mai visto gente di colore, con quei denti bianchissimi!

Brodano era, subito dopo la guerra, una minuscola frazione, formata da poche case poste per lo più lungo la vecchia strada che porta a Modena, abitate da operai, piccoli commercianti, artigiani e contadini. Altre case coloniche erano sparse nelle campagne, caratterizzate da due livelli, rispetto al fiume, denominate Alte e Basse, divise da una scarpata che chiamavamo "la costa". Nelle Basse e alle radici della scarpata scorreva un fossato che, assieme al canale di San Pietro, serviva per l'irrigazione. La casa dove sono nato era proprio situata sul bordo della "costa" e da qui, in primavera, si poteva godere pienamente dell'incantevole fioritura delle migliaia di alberi di ciliegio sottostanti (allora altissimi), che si estendevano fino ai piedi dei pittoreschi colli di Savignano. Nella frazione vi erano una cartiera, un negozio di barbiere, una drogheria e una vecchia osteria, col pavimento di legno, frequentata, specialmente alla sera, dagli uomini della zona e anche dagli ultimi barrocciai che trasportavano ghiaia e sabbia dal Panaro. Per quanto riguarda gli alimenti, ci si basava molto sugli ambulanti. Il

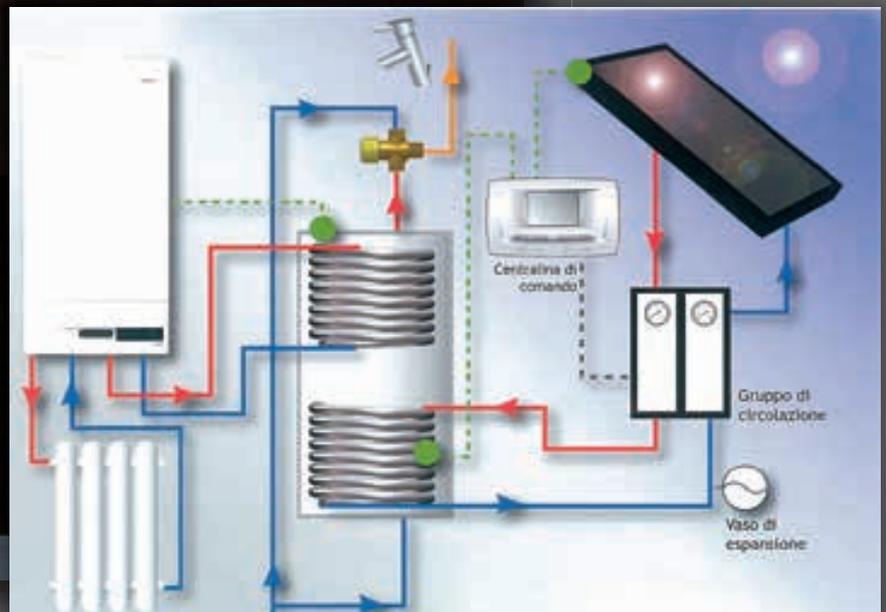
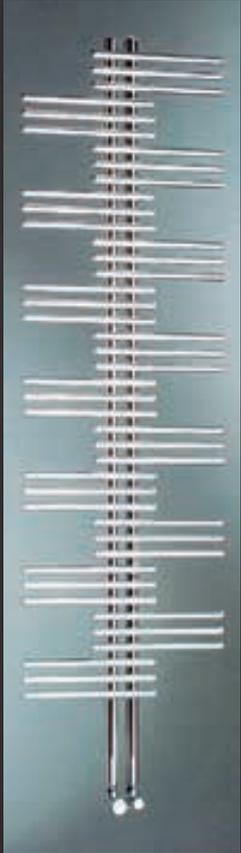
fornaio ad esempio, passava e ci portava il pane, dal vicino forno della frazione Botteghino. Qui poi, di solito con un carretto a due ruote, le donne della borgata si recavano a far cuocere i dolci delle feste. Per la frutta e la verdura passava un ortolano, che annunciava l'arrivo col grido "a l'ôrta, a l'ôrta" e anche il latte lo portava un ragazzotto, con un bidone sulla canna della bici e che spesso si fermava a giocare con noi, suscitando le recriminazioni dei clienti per gli ingiustificati ritardi. Per il resto andavamo a comperare nella drogheria di Brodano o direttamente dai contadini e, al giovedì, quasi sempre le massaie trovavano il tempo per recarsi, in bici, al mercato di Vignola. All'occorrenza ci si arrangiava con quanto si produceva in proprio. Molti abitanti di Via Modenese, tra questi anche noi, avevano un orto e allevavano animali da cortile, conigli e, alcuni, il maiale. Allora non c'era l'acquedotto, ma si attingeva l'acqua dal pozzo, mediante una pompa a mano e la si trasportava in casa col secchio (*calzèder*).

Faceva parte della frazione una grande villa ottocentesca chiamata Villa Roma, abitata da diverse famiglie, composte anche da operai che lavoravano nelle cartiere di Brodano, del Botteghino e pure alla S.I.P.E., dove si producevano esplosivi.

Poco più lontano, nelle campagne delle Alte, vi era la scuola elementare, che si raggiungeva percorrendo una larga carreggiata, denominata *al caradòun*. L'edificio era situato sulla strada provinciale che porta a Modena (*la strêda nôva*) e che venne asfaltata intorno al 1950. A tal proposito, alcuni anziani sentenziarono che la *sfaltadûra* avrebbe fatto andare veloci le auto senza accorgersene e avrebbe causato tanti morti. Malgrado ciò, proprio qui imparai ad andare in bicicletta; l'insegnante fu mio zio, il fratello di mia madre, che mi regalò la prima bici e che aveva una officina per ciclomotori a Vignola, in un'antica abitazione adiacente al castello.

Da bambino giocavo nei campi e in strada, come tutti gli altri bambini della zona. Di me si occupavano, innanzitutto, mia madre e mia nonna, di cui ho ancora in mente le favole che mi narrava in dialetto. Il nonno, Giuseppe, alpino nella

- *Impianti Civili e Industriali*
- *Idrotermosanitari*
- *Gas e Condizionamento*



prima guerra mondiale, combatté sulle Dolomiti d'Ampezzo. In seguito lavorò come muratore per una cooperativa ed essendo molto apprezzato veniva spesso chiamato a lavorare presso privati nelle località vicine. Morì quando avevo sei anni. Di lui ricordo soltanto che era buonissimo e, come esperto muratore, aiutava mio padre nei lavori di ampliamento della casa. Con me scherzava, mi parlava sempre in dialetto e alcune volte mi portò con sé in bici dove lavorava e alle feste. Fu lui che mi accompagnò a scuola per la mia prima iscrizione.

Mio padre, Bruno, fu un noto e stimato insegnante tecnico-meccanico, presso la Scuola Artigianale, poi all'Istituto F. Corni e alla Scuola Barozzi di Vignola, di cui fu anche vicepresidente. Gestiva tutta l'amministrazione familiare e curava la manutenzione della casa. Era un grande appassionato di radio-elettrotecnica e mi ha insegnato ad usare tantissimi attrezzi. Era di aspetto severo, tanto da destare una certa soggezione in chi non lo conosceva, in realtà era un uomo buono e generoso, spesso capace anche di osservazioni e battute di simpatica ironia. Si è sempre preoccupato della mia educazione e della mia salute e mai ha alzato le mani su di me, del resto, quando ero bambino, bastava solo un suo sguardo per rimettermi in carreggiata. Ciò che in mio padre mi ha sempre colpito è che, col crescere, ho sempre più apprezzato sono state la sua grande umanità ed onestà. Ho frequentato l'asilo soltanto dai 4 ai 5 anni, ma non mi piaceva e, in un giorno in cui a Vignola c'era il mercato, approfittando della confusione, sono scappato, lasciando tutti nella disperazione per parecchie ore. Di quell'anno ricordo gli odori di pasta con fagioli e di conserva della mensa, quello della cartellina di cartone pressato e, purtroppo, l'obbligo di dormire al pomeriggio, quando invece avrei avuto voglia di correre e giocare.

I profumi di casa che ricordo con piacere sono quelli della polenta e dello gnocco fritto, poi quelli della legna che bruciava nel camino e nella vecchia stufa di metallo.

Da bambini ci mandavano nei campi a raccogliere la camomilla per fare tisane, in strada a raccogliere lo sterco di cavallo, come fertilizzante per i fiori e, un po' più grandicelli, a fare le prime compere, "par vîa ch'a se scantéssen". In quegli anni, coi compagni, giocavo a nascondino, a palla avvelenata o prigioniera, a ruba bandiera nei cortili, invece in strada giocavamo a palla o a pallone e a far correre

un cerchio da bicicletta (allora le strade non erano asfaltate e passavano pochi carri trainati da cavalli).

Nelle sere di maggio, ci recavamo al rosario a Villa Roma e qui avevamo l'occasione di conoscere altri bambini della nostra età e giocare con loro e assistevamo incuriositi e stupiti ai primi e rudi tentativi di approccio dei ragazzi più grandi con le ragazzine, sempre accompagnate e sorvegliate da qualche donna più anziana.

In primavera e in autunno, in alcuni giorni, sfilavano per Via Modenese, allora bianca e polverosa, interminabili greggi e noi tutti correvamo sul ciglio della strada per ammirare quell'insolita e spettacolare fiumana di pecore, capre, agnelli, cani e pastori. Chi accompagnava le greggi incuriosiva molto noi bambini, per gli abiti e per i gesti, ma ci affascinavano soprattutto i cani, per la straordinaria abilità con cui comprendevano fischi e richiami.

All'inizio di giugno cominciava la raccolta delle ciliegie. Ricordo ancora il sapore delle prime morette, sapore che non ho mai più sentito. In quei giorni capitavano tanti giovani che cercavano lavoro come raccoglitori, avendo necessità di guadagnare qualcosa. Si trattava di gente proveniente soprattutto dai paesi di collina o di montagna. Maneggiavano faticosamente, aiutandosi a vicenda, lunghissime scale di legno su cui si arrampicavano, portando cesti di vimini (*cavàgn*), con notevoli rischi, vista l'altezza. Malgrado il pericolo (ricordo diversi incidenti), la fatica e la misera paga, i raccoglitori riuscivano a trovare in quel lavoro momenti di gioia e di allegria; a questo proposito, nei miei ricordi di bambino restano indelebili le cantate, le battute scherzose e di incoraggiamento che risuonavano tra i "boschi" di ciliegi nella zona in cui abitavo.



Raccolta delle ciliegie, su piante gigantesche, con scale lunghissime.



Residenza per Anziani
Villa del Giglio
SAVIGNO - BOLOGNA



Villa del Giglio snc

Via del Parco, 4 - 40060 Savigno (BO) - Tel. 051.6708529 - Fax. 051.6700619

email: villagiglio@alice.it

Ristorante "La Spiaggetta"

DI G.R.S. S.N.C.



Via Castiglione, 8 - 41056 Savignano s.P. (Mo) - Tel. 059 744176

Chiuso domenica sera e lunedì



Via dell'industria n°399 41058 Vignola (MO)

Tel 059 771488 Fax 059 765669 Email info@laquattromarmiegraniti.it



Vittorio Torreggiani

Faléstra, raganèla e rumèla

Favilla, scintilla, faléstra

La faléstra è un particolare effetto che coincide

con la formazione di una scia luminosa la quale si genera e scompare in tempi brevissimi.

Essa viene creata da minutissimi frammenti di materia incandescente che si separano da una sostanza in combustione. Le minuscole particelle incandescenti che producono le scintille, continuano a bruciare finché non termina la loro combustione e si spengono lentamente.

Lasciando da parte le scintille prodotte da acciarini, sfregamento di metalli o prodotte in laboratorio, quelle che generano gli effetti più spettacolari sono "al falestèr" che si formano nel caminetto di casa. L'attimo fuggente si crea quando, sugli alari, si sistemano i tizzoni ardenti il cui sfregamento produce un'improvvisa e fantasmagorica scia luminosa di scintille che salgono d'improvviso verso l'alto con traiettorie sempre più vorticosi e brillanti, un'immagine resa ancor più scenografica dalle rosse braci e dal contrasto con il fondo del camino annerito dalla fuliggine.



Mè a sòun, tè têt, lò l'é, nueter... il dialetto illustrato

Raganella, La Raganèla

Si chiama polisemia il fenomeno che indica le

parole che, nella nostra lingua, hanno la facoltà di avere significati diversi. Ecco un esempio.

Raganèla è un caso classico di polisemia dove, per polisemia, si intende un nome dal doppio significato, in questo caso di girandola per bambini e di rana canterina.

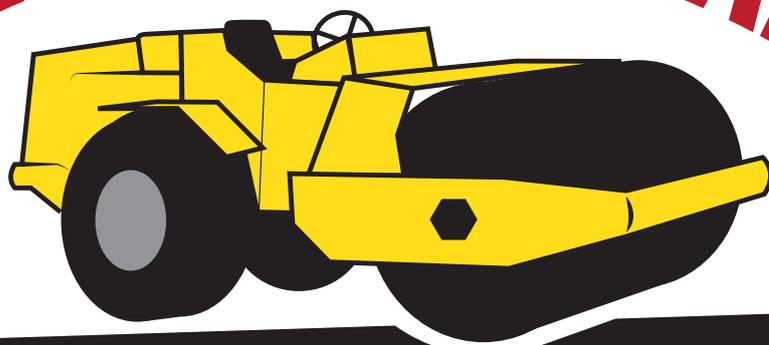
La raganella, o tric trac, è uno strumento musicale, idiofono a suono indeterminato, in legno, che produce suoni brevi e secchi per la rotazione di una lamina flessibile che viene fatta vibrare da una ruota dentata fissata su un manico o una manovella. Con la tipologia a manovella l'esecutore può controllare le dinamiche e la fluttuazione tremolata del suono.

Di origine incerta, nel Medioevo era diffusa su tutto il territorio nazionale ed in molti Paesi europei, dove veniva suonata durante le feste popolari come strumento infantile e folcloristico. Veniva utilizzata anche di notte, lungo le strade, per scandire le ore.

Fino al Concilio Vaticano II le raganelle di grandi dimensioni, in liturgia dette *Crotalo* o *Crepitacolo*, erano suonate nei campanili delle chiese cattoliche durante la Settimana Santa, dal Giovedì al Sabato Santo, ed anche in chiesa in sostituzione di campane e campanelli.



ASFALTI EMILIANI



COSTRUZIONI e PAVIMENTAZIONI STRADALI
dal 1980 al tuo servizio!



TEL. 059. 775757
info@asfaltiemiliani.it
Via Caduti sul Lavoro, 252
41058 VIGNOLA (MO)

B.T.
impianti

TECNOLOGIE
ECOLOGICHE



di Baraldi Maurizio s.r.l.

- Impianti idrosanitari
- Riscaldamento
- Condizionamento
- Impianti solari
- Energie alternative
- Geotermia

Via dell'Industria, 157 - 41058 Vignola (Mo)
Tel. 059.762269 - Cell. 335.6261695
E-mail: bt@btimpiantisrl.it - www.btimpiantisrl.it

seguici su  facebook.com/btimpiantisrl

Lo stesso nome, **raganèla**, identifica anche la rana canterina italiana.

Di aspetto simile alle **rane**, ma dotata di un solo sacco vocale bruno sotto la gola e di **ventose** sulle dita delle zampe.

Questo permette all'animale di arrampicarsi su alberi, arbusti, foglie e muri.

Presenta una striatura nera o marrone chiara che parte dalla narice, prosegue dopo l'occhio e continua fino all'inserzione dell'arto inferiore; con un dorso verde e il ventre biancastro. La lunghezza del corpo varia in media dai 3 ai 5 cm, ma può toccare i 6,5.

La raganella, se eccitata o se il tempo cambia, varia di colore, passando addirittura a una colorazione chiazzata ed un tempo veniva tenuta in casa, in un vaso di vetro, come indicatore delle variazioni meteorologiche.



Nòcciolo, nocciòlo, Rumèla, clôra, ninzôla o nizôla

Altro caso particolare in cui la differenza tra due sostantivi, in italiano, dipende soltanto dall'accentazione. Si tratta di nòcciolo e nocciòlo, quest'ultimo, in botanica, *Corylus avellana*. "... Rinnovato hanno verga d'avellàno" (...). ("I pastori"-G. D'Annunzio).

Il **nòcciolo**, in dialetto **rumèla**, è lo strato legnoso più interno dei frutti delle drupacee, di varia forma e dimensione, in cui è racchiuso l'unico seme. Drupacee è un termine tecnico adottato in agronomia per fare riferimento a un insieme di alberi da frutto appartenenti alla famiglia delle Rosacee, sottofamiglia Prunoideae, che producono, come frutto, una drupa. Ne fanno parte il pesco, il susino, l'albicocco, il mandorlo e il ciliegio.

Nella fotografia, da sinistra a destra, nòccioli di pesco, albicocco, susino e ciliegio.



La pianta del **nocciòlo** o **avellana**, nel nostro territorio non ha funzioni produttive come in Piemonte o in altre regioni del sud, ma solamente di decoro per i giardini. Di questa pianta però, non sono mai stati disdegnati i semi dei loro frutti, le nocciole dal pericarpo esterno legnoso, indispensabili per le nostre nonne, assieme alle mandorle, per preparare squisiti croccanti.



La pianta ha portamento a cespuglio o ad albero e raggiunge l'altezza di 7-8 metri con foglie semplici, di forma cuoriforme a margine dentato.

Nel dialetto modenese, la pianta ed i suoi frutti hanno una duplice denominazione, **clôra, ninzôla o nizôla**.

*E pir e pàm e persegh
e nòs e la ninzôla
e degg ch'la vègna fôra...*
(canto popolare)

E pere e mele e pesche
e noci e la nocciola
e dille che venga fuori...



MULTIGRAFICA

di Venturelli M. e Amici G. s.n.c.

*Non gettare il tuo tempo...
...abbiamo noi l'idea giusta!*



PRODOTTI GRAFICI • SERVIZI PER LA COMUNICAZIONE

Via per Sassuolo, 1221 • 41058 VIGNOLA (MO) • Tel. 059.774237 • info@multigrafica.it • www.multigrafica.it



Area Informatica

Gestiamo la complessità. Semplicemente.



GESTIONALI E SOLUZIONI INFORMATICHE PER AZIENDE
PROGETTAZIONE E SVILUPPO DI SOFTWARE PERSONALIZZATI
VENDITA SOFTWARE & HARDWARE
CONSULENZA INFORMATICA ED AMMINISTRATIVA



Contattaci, saremo lieti di fornirti tutte le informazioni!

Siamo disponibili anche per dimostrazioni gratuite.

VIGNOLA (MO) – Via Caselline, 460 – Tel. 059/765949 – Fax 059/765940

www.areainformaticasrl.it – info@areainformaticasrl.it

Area Informatica Srl areainformaticasrl Area Informatica srl

Aristodemo Capitani

Quando portammo le forme di Parmigiano Reggiano a Castelvetro

Un giorno della primavera del 1945 mio padre mi disse di mettere il giogo ai buoi per attaccarli al carro. Avremmo dovuto trasportare delle forme di Parmigiano Reggiano dal Caseificio Cavedoni, di proprietà del Podestà cav. Tagliazucchi, in centro a Castelvetro.

La giornata era tiepida e il sole era già alto sulla valle del Guerro.

Caricammo 40 forme, per consegnarle al Consorzio agrario. Altre 20 sarebbero state trasportate dal sig. Mazzi di Levizzano, che le aveva caricate sul carretto, trainato da una mula, dopo averle prelevate al Caseificio Rastrelli.

Quando arrivammo all'altezza dell'oratorio di Cà Pacchioni, nelle vicinanze di Casa Montanari, udimmo il rumore di un aereo che veniva da occidente. Era ancora alto nel cielo e distante da noi, ma sapevamo che era "Pippo".

Mio padre mi esortò subito a scendere dal carro e, al contempo, frustò i buoi, affinché si allontanassero il più possibile da noi e si mettessero al riparo di una siepe molto alta, in modo da non essere visti dal cielo.

Si diceva che "Pippo" fosse inglese, o americano; in ogni caso, puntuale come un orologio, ogni mattina si presentava alla stessa ora, volava alla chetichella nei nostri cieli e mitragliava qualsiasi sagoma in movimento, senza alcuna distinzione.

Io e mio padre ci eravamo riparati dietro l'oratorio e seguivamo il volo di quell'aereo, sperando di non essere visti e che non si notasse la presenza dei buoi, che sarebbero stati un facile bersaglio.

Mazzi, con la sua mula, percorreva la Via Bedine, che nelle vicinanze della Bell'Italia era pressoché totalmente scoperta, senza arbusti, boscaglie o alberi sparsi.

Il pilota lo vide quasi subito e si lanciò

in picchiata, mitragliando il carretto con una raffica di proiettili che uccise la mula, probabilmente ritenuta un pericoloso obiettivo militare, ma fallendo miracolosamente il conducente che, salvo, rimase come impietrito seduto al suo posto, con le redini in mano.

Quando l'aereo si fu allontanato, fino a scomparire nel cielo, oltre la linea delle cime delle colline e oltre la capacità del nostro orecchio di udire il rumore, uscimmo dal nostro riparo. Riprendemmo la conduzione dei buoi e il cammino alla volta di Castelvetro, per consegnare il formaggio, che il Podestà avrebbe poi distribuito alla popolazione.

Arrivati a destinazione e scaricato il Parmigiano, mio padre mi lasciò a guardia dei buoi, per allontanarsi a comprare un pacchetto del tabacco che era solito fumare, facendosi le sigarette a mano.

Quando stavamo già da un po' percorrendo la strada del ritorno, all'altezza della Fornace Cavallini fummo superati da due soldati tedeschi in bicicletta, che non ci degnarono minimamente del loro interesse.

Mio padre si meravigliò fortemente nel vedere quei due militari che stavano entrando in una zona che, a quanto si diceva, era sotto il controllo delle formazioni partigiane.



Infatti, pare che verso la fine del 1944 tra nazifascisti e partigiani fosse stato stabilito un accordo, in base al quale il territorio castelvetrese era come diviso in due parti: a partire dalla Bell'Italia verso nord, cioè verso il paese, il controllo sarebbe stato sotto il comando nazifascista, mentre le zone delle colline sarebbero state presidiate da formazioni partigiane, comandate da Renzo Raimondi, da Paolo Zanasi ("Lucia") e Amidei ("l'Alpino").

"Quei due lì o non sanno dove stanno andando, oppure vogliono arrendersi", disse mio padre.

Tanto per stare nel sicuro, diede due frustate ai buoi, per allontanarci il più in fretta possibile da quel luogo, perché, secondo lui, la presenza dei due tedeschi non era sfuggita alle vedette partigiane della formazione di Raimondi.

Arrivati sul rettilineo di *Via Guerro di qua*, di fronte a Casa San Bartolomeo, incrociammo la signorina Barbieri, che era di servizio all'osteria della zona, la quale ci raccontò di aver fritto dieci uova per ciascuno dei due tedeschi e ci consigliò di affrettarci, prima che arrivassero i partigiani. Infatti, spronammo ancora di più i buoi a muoversi rapidamente, ma avevamo superato l'osteria appena di qualche centinaio di metri che dalla siepe che costeggiava la strada sbucarono alcuni partigiani, che ci chiesero ragione del fatto che transitavamo con carro e buoi a quell'ora, con il rischio di essere mitragliati da "Pippo".

Mio padre replicò che, per quello, eravamo già stati mitragliati dall'aereo ma che difficilmente "Pippo" si ripresentava una seconda volta durante la stessa mattinata. Li avvisò inoltre che erano piuttosto loro, ad essere in pericolo, vista la presenza dei due soldati tedeschi che stavano mangiando all'Osteria di Cà Montanari.

"Non potete mica affrontarli con quelle pistole che vi ritrovate!".

Quei giovani balzarono dentro il canaletto che portava l'acqua per far funzionare il piccolo mulino di quel gruppo di case, che in quel momento era asciutto. Poi, accorsi davanti all'ingresso dell'osteria, spararono in aria intimando ai tedeschi di uscire con le mani alzate e di arrendersi.

Uno dei militari uscì effettivamente con le mani alzate, ma l'altro, che era uscito per vedere cosa stesse succedendo riparandosi dietro il proprietario del locale, estrasse dalle fondine due pistole e incominciò a sparare.

I giovani partigiani risposero al fuoco e nella concitazione dello scontro armato il soldato tedesco che aveva le mani alzate al cielo si accasciò al suolo, colpito alle gambe. L'altro tedesco, invece, riparato dietro l'oste, indietreggiò all'interno dell'edificio.



Pattuglia tedesca, fotografata nei pressi di Casa Montanari, a Castelvetro. (foto Giuseppe Simonini, Archivio Fausto Simonini)

Sapemmo poi che dopo pochi minuti i partigiani della formazione Raimondi avevano circondato l'osteria, fintanto che, dopo alcune ore, anche il secondo soldato si era arreso.

I due prigionieri tedeschi furono portati in un casolare, dove fu chiamato il dottore del paese, il quale provvide a curare il ferito, che fasciò con delle garze.

Quella stessa notte quel povero disgraziato, forse in preda al delirio, si strappò la fasciatura, fino a morire dissanguato. Dell'altro prigioniero noi non sapemmo più nulla.



Gruppo di partigiani nei pressi della Bell'Italia. (foto Giuseppe Simonini, Archivio Fausto Simonini)

...In Vetrina

Orto & Frutta

di Claudia & Giulia



*Specialità locali - Prodotti selezionati
Pane - Pasta - Piccolo Market*



Corso Italia, 47
41058 Vignola (Mo)
Tel. 059 772270



VENDITA E RIPARAZIONE CICLI

Via Libertà, 3 - 41058 Vignola (Mo)
Tel. 059 771232 - Fax 059 7700034

**ASSISTENZA
BICI ELETTRICHE**



Caffè Torino Caffetteria • Pasticceria

Vi aspetta tutti i giorni (*tranne il martedì*)
dalle 6.30 alle 20.30
per allietarvi con caffè,
aperitivi e tanti buoni dolci.

Via Mazzini 1/A Vignola - 059 762750

Forno Le Tre Spighe Marchetti Dori Marco & C. SNC

Pane, Pizza, Tigelle e Paste

Su Ordinazione:

Salatini, Pizzette, Torte Salate, Tramezzini mignon, Brioches salate.
Dolci di stagione, Torte, Piccola pasticceria, Cialde per decorazione torte.

Aperto dal Lunedì al Sabato dalle 5:00 alle 13:00 - Chiuso la Domenica

Tel./Fax 059.74.42.16

Via dell'Oratorio, 228/232 - 41058 VIGNOLA (MO) - Seguici su



...In Vetrina



CALZATURE PELLETTERIA

Via Minghelli, 7
41058 Vignola (Mo)
Tel. 059 763780



Enoteca
Vini dal mondo
Corso Italia n°53
41058 Vignola (Mo)
Tel. e Fax 059.761634
e-mail: bar.corso@alice.it

TASSI

ABBIGLIAMENTO

Donna

Via Garibaldi, 1 ang. C.so Italia
41058 Vignola (MO)
Tel./Fax 059 771210
e-mail: tassicarlo@aitec.it

ANGOLO 3

Abbigliamento femminile

Capi originali

Via J. Barozzi 2/A
41058 Vignola
Tel. 059 761573

MANNI



VIGNOLA

Fratelli Manni S.r.l.
Abbigliamento

V.le G. Mazzini, 6
41058 Vignola (MO)
Tel. e Fax 059.773.319

DANIELE PASINI

CALZATURE ALTA MODA

WWW.DANIELEPASINI.COM
INFO@DANIELEPASINI.COM
TEL. 059 776650

foto club

di Genovesi Mariateresa & C. s.n.c.

STAMPA FOTOGRAFIE
GADGETS - CORNICI
ALBUM - FOTOTESSERE
ACCESSORI FOTOGRAFICI

Via Minghelli, 8
41058 Vignola (Mo)
Tel. 059 772039 - 340 5723439
www.fotoclubvignola.it



DI VIALE MAZZINI

V.le Mazzini, 2/a • 41058 VIGNOLA (Mo) • Tel. 059/77.13.15



DA
Giulia
RINGRAZIANDO LE NONNE

*"Dove la memoria delle rezdore rivive in cucina
e l'appennino incontra la pianura"*



TUTTI I GIORNI COLAZIONI, PRANZI E CENE SU PRENOTAZIONE. APERITIVI E RINFRESCHI SU ORDINAZIONE.
DOLCI TIPICI, FRITTELLE DI MELE, FRITTELLE DI CASTAGNE E FRITTELLE DI BACCALÀ.
TORTE E CIOCCOLATINI ARTIGIANALI, SELEZIONE DI VINI REGIONALI E ITALIANI, BIRRE ARTIGIANALI.

DA GIULIA RINGRAZIANDO LE NONNE | VIALE MAZZINI, 5 · VIGNOLA (MO) | 3398443391 GIULIA

...In Vetrina

BAR ITALIA

Gelateria
Ricevitoria
Sala da tè

Via Garibaldi, 2
41058 VIGNOLA (Mo)
E-mail: baritalia@database.it
Tel. 059 771321

Enoteca 2000 Bottega del tè
www.enoteca2000.it www.bottegadelte.it

GRIVAR
ELETTRONICA

COMPONENTI ELETTRONICI
TV - VIDEO - HI-FI
CAR STEREO

Via Traversagna, 2/A
Vignola - Tel. 059 775013



**GIUSEPPE
VIGNALI**

ABBIGLIAMENTO
ABITI DA CERIMONIA

Via Bellucci, 10 - Vignola (Mo)
Telefono 059.77.32.29

TABACCHERIA FAMIGLI

Riv. N° 3
Ric. Lotto n° 1033

Via Garibaldi, 1
41058 Vignola
☎ 059771041

DiablOsteria

Enoteca con Cucina

Via Bernardoni, 1/bis - Vignola (Mo)
Tel. 059 8300879
www.diablosteria.it

HOMME
SELMI

SELMI HOMME
Via Minghelli, VIGNOLA (MO)
Tel 059 772292 Fax 059 7704570

Laboratori VRAMONT

- Erboristeria - Integratori - Produzione -

www.vramont.it shop.vramont.it 
059-762199



Caffetteria - Pasticceria
Prime Colazioni - Aperitivi
Focacce Farcite - Torte su Ordine
Torte Nuziali - Grandi Lievitati
Pane - Colombe - Uova di Pasqua

Via Selmi, 1/2 Vignola (MO) • APERTO TUTTI I GIORNI 7:30 - 19:30 - Chiuso il Mercoledì

...In Vetrina

**ROBERTO
GHIDDI
1880**

Gioielleria
Orologeria
Argenteria
Laboratorio interno

Via N. Tavoni, 1/4
41058 Vignola (Mo)
tel. 059 766177
fax 02 700503784
e-mail: ma.r.co@inwind.it



DAL 1981
IL CILIEGIO IN FIORE
ERBORISTERIA
Corso Italia, 39 - VIGNOLA (Mo)
Tel. (059) 76.09.52

**Gioielleria
Cocchi**

C.so Italia, 68
41058 Vignola
Tel. 059 773558

Tabaccheria
Rubini

RICEVITORIA LOTTO N. 465

VIGNOLA (MO)
Corso Italia, 29 - Tel. 059 762460
tabaccheriarubini@tiscali.it

edicola del

CENTRO STORICO

sempre aperte: 5:40 - 12:45 / 15:45 - 19:30
consegne a domicilio

Ilenia 3932442624 - Ilaria 3491388966

Piazza Garibaldi, 1 - vicino alla chiesa
41058 VIGNOLA (MO)

PROFUMERIA
PELLETTERIA

BERSELLI

CORSO ITALIA, 19
41058 VIGNOLA (Mo)
059.775.297

ABBIGLIAMENTO

BERSELLI

CORSO ITALIA, 19
41058 VIGNOLA (Mo)
059.764736

Bianca Benassati
VIGNOLA

**In Via TRENTO - TRIESTE, 1
TEL. 059.76.24.76**



*Il nuovo residenziale Villaggio delle Piscine, appartamenti
in classe A con due camere, bagno sala cucina e garage*

agenzia immobiliare
RUBBIANI



INTERMEDIAZIONE
VALUTAZIONE E STIME
IMMOBILI



SUPPORTO DECISIONALE
ED ASSISTENZA
POST-VENDITA
PROFESSIONALE



REALIZZAZIONE E
PROGETTAZIONE PIANI
E LOTTI



STUDIO 'POTENZIALITA'
EDIFICATORIA DI TERRENI
IN PROGETTI ESECUTIVI

UFFICIO COMMERCIALE
Via Alessandro Plessi, 4 - 41058 Vignola, MO
+39 392 65 40 400 - +39 348 34 05 202

CANTIERE
Via dei Gelsi - 41058 Vignola, MO
+39 392 65 40 400

Sergio Baracchi

Cioccolata e Libertà

È una bella mattina di primavera, quel giorno d'aprile, alle Falloppe.

La guerra è vicina, ma i grandi dicono che finirà presto.

I soldati tedeschi non ci sono più.

In campagna il lavoro va di buona lena: l'inverno terribile del '44 è ormai alle spalle e ci si prepara per la nuova stagione di raccolti.

Per noi bambini è una tranquilla giornata di gioco. La mamma mi ha comprato alcuni anatroccoli ed insieme ai figli dei contadini si sta loro intorno a torturarli per convincerli a correre in fila indiana verso il fosso ancora pieno d'acqua che scorre al margine del cortile erboso, che l'Avvocato e la moglie chiamano pomposamente "giardino" e che sta davanti alla parte padronale della casa, mentre sul retro c'è l'aià, che divide la casa dei contadini dalla stalla con l'annesso porcile. Ad un certo momento il silenzio della campagna viene interrotto da un lontano rombo di motori. Strano!

Il rumore in breve aumenta di volume e si sente sempre più vicino dalla parte di Magazzino, una piccola frazione di Savignano sul Panaro: cosa sta arrivando?

Tutti corrono verso il cancello che si affaccia sulla strada maestra, ma non si vede niente: la strada polverosa infatti ad un centinaio di metri sulla sinistra scompare dietro una larga curva. Il rumore si avvicina sempre più ed è accompagnato da uno sferragliare sempre più forte.

Finalmente dalla curva appaiono alcune jeep: sono gli Americani!!

Nella piccola folla di grandi e piccini che si è radunata si diffonde una certa euforia: la guerra è veramente finita!

Dopo le jeep, dalla curva, oltre la chioma degli alberi, spuntano tra il polverone i primi tank: io ho solo quattro anni e dal mio punto di vista sono davvero grossi. Avevo già visto quelli tedeschi, ma questi non si nascondevano sotto le piante, marciavano spediti sotto il sole. Chiedo a mio padre di prendermi in spalla per potere vedere meglio: anche da qui sono proprio grossi e sono tanti.

Il serpentone lentamente si allunga fino alla curva che chiude il rettilineo a circa 300 metri da dove ci troviamo. Avanzano tra il rombo assordante dei motori, sbuffando minacciosi

con i cannoni girati chi a destra chi a sinistra con alzo zero. Improvvisamente la colonna si ferma mentre i motori continuano a rombare sottovoce.

A un tratto si apre l'oblò della torretta del tank che si è fermato davanti a noi e dal ventre del mostro appare il faccione sorridente di un "negro"(*) gigantesco. Salta giù sulla copertura dei cingoli, si sporge verso di me e con qualche parola incomprensibile mi allunga sorridendo un pacchettino di carta e stagnola invitandomi a prenderlo. Io sono piuttosto spaventato e solo dopo ripetute sollecitazioni da parte di mio padre, allungo la mano e lo prendo. Subito dopo il soldato, con un balzo, scompare di nuovo nel ventre del mostro. Tutti mi guardano con una certa invidia ed io non so il perché. Solo quando apro l'involucro scopro che contiene cioccolata: la mia prima **cioccolata vera**, non il raro surrogato del tempo di guerra.

A questo punto i miei ricordi svaniscono ma, anche se l'ho dovuta dividere con gli altri bambini del cortile, di una cosa sono sicuro: era proprio buona!

E allora non lo sapevo ma adesso lo so: era il sapore della Pace e della Libertà.

(*) A quel tempo il termine "negro" non era inteso in senso razzista ma per quelli della mia età era l'«uomo nero», che i nostri genitori minacciavano che sarebbe venuto nottetempo a punirci se avessimo disobbedito o se avessimo combinato qualche guaio.



PROGRAMMA delle MANIFESTAZIONI

Giovedì 31 marzo ore 20:30

GENTE DI PANARO

Presentazione del n. 24 della rivista
Presso la sala dei Contrari - Rocca di Vignola
A cura Associazione Mezaluna-Mario Menabue

Sabato 2 Aprile ore 16:30

PRESENTAZIONE ANNUARIO DEL CENTRO STUDI

- **Premiazione Concorso "Una copertina per l'Annuario 2022"**

- **Consegna di due Borse di Studio**

Presso la sala dei Contrari - Rocca di Vignola
A cura Centro Studi Vignola

**Sabato 2 Aprile e
Domenica 3 Aprile
dalle ore 8:30 alle 19:00**

FONDAZIONE ANT VIGNOLA RACCOLTA FONDI

Banco di raccolta fondi in occasione della Pasqua
uova, colombe ed altri prodotti
Sotto i portici della BPER
A cura Fondazione Ant

Sabato 9 Aprile ore 10:00

INAUGURAZIONE FIERA MERCATO, 40ª FIERA VALLE DI CILIEGI

Esposizione, in stand, di prodotti artigianali,
industriali ed alimentari
Presso vecchio mercato di V.le Mazzini
Con la partecipazione del Corpo Bandistico
Anzola
A cura Centro Studi Vignola

Sabato 9 Aprile ore 11:30

11ª BIENNALE, LA PRIMAVERA... SI FA ARTE

Inaugurazione Concorso di Pittura "Pier Paolo
Germano Tassi" in ricordo di Giuliana Zagnoli
Area cortiliva Sala della Meridiana
A cura Centro Studi Vignola e Amici dell'Arte

**Sabato 9 Aprile
dalle ore 14:00 alle 19:00**

UFFICIO POSTALE DISTACCATO

Annulli postali illustrati, per continuità, il più
longevo d'Italia - Cartoline ricordo dei 50 anni
della Festa
Presso vecchio mercato di V.le Mazzini
A cura Gruppo Filatelico "Città di Vignola" e
Centro Studi Vignola

Sabato 9 Aprile ore 21:00

STORIA DEI MATIA BAZAR

Concerto musicale di Silvia Mezzanotte e
Carlo Marrale
Teatro Fabbri Vignola
A cura Avis Vignola

Sabato 9 e Domenica 10 Aprile

SLOW FOOD "VIGNOLA E VALLI DEL PANARO"

- Osteria della Moretta ore 12:00-15:00
- e 19:00-22:00 Proposte gastronomiche
- Banchetti produttori ore 10:00-19:00
- "Rifermentato on the road" ore 16:00
Laboratorio rifermentazione
Via Bonesi
A cura Slow Food

**Sabato 9 e Domenica 10 Aprile
dalle ore 8:30 alle 19:00**

FONDAZIONE ANT VIGNOLA RACCOLTA FONDI

Banco di raccolta fondi in occasione della Pasqua
uova, colombe ed altri prodotti
Sotto i portici della BPER
A cura Fondazione Ant

**Sabato 9 e Domenica 10 Aprile
dalle ore 9:00 alle 23:00**

FIORAI E VIVAISTI

Esposizione e vendita fiori, piante, vasi ed
attrezzature
Presso vecchio mercato di V.le Mazzini
A cura Centro Studi Vignola

**Sabato 9, Domenica 10 e
Lunedì 18 Aprile
dalle ore 9:00 alle 22:00**

MERCATINO ARTE & INGEGNO

Vendita oggetti
Parcheggio SABA
A cura Centro Studi Vignola

**Domenica 10 Aprile
dalle ore 8:00 alle 20:00**

1ª MANIFESTAZIONE FIERISTICA AMBULANTI

Esposizione e vendita prodotti gastronomici
tipici regionali ed artigianali
Vie intorno vecchio mercato di V.le Mazzini,
V.le Trento Trieste e Corso Italia
A cura Centro Studi Vignola

**Domenica 10 Aprile
dalle ore 9:00 alle 18:00**

MERCATO BIOPANARO, DISTRETTO BIOLOGICO VALLI DEL PANARO APS

Piazza dei Contrari
A cura Distretto Biologico Valli del Panaro APS

**Domenica 10 Aprile
dalle ore 9:00 alle 23:00**

APERTURA FIERA MERCATO

Esposizione, in stand, di prodotti artigianali,
industriali ed alimentari
Presso vecchio mercato di V.le Mazzini
A cura Centro Studi Vignola

Domenica 10 Aprile ore 16:00

1ª SFILATA CARRI FIORITI

Con la partecipazione della Fanfara Bersaglieri
di Modena
Slow Food, sfilano le "Scale Storiche" di 12 metri
Vie intorno vecchio mercato di V.le Mazzini,
V.le Trento Trieste, Via Minghelli e Via Plessi
A cura Centro Studi Vignola

**Domenica 10 e Lunedì 18 Aprile
dalle ore 10:00 alle 20:00**

FIORILANDIA 2022

Laboratori a tema per bambini, Via Paradisi
A cura Centro Studi Vignola e Albero Azzurro

Mercoledì 13 Aprile ore 21:00

"VITA IN AFGHANISTAN"

Racconti e immagini di Dario Caccamisi
Presso la sede del Circolo Paradisi in Via Paradisi 11
A cura Circolo Paradisi

**Giovedì 14 Aprile
dalle ore 8:00 alle 13:00**

APERTURA FIERA MERCATO

Esposizione, in stand, di prodotti artigianali,
industriali ed alimentari
Presso vecchio mercato di V.le Mazzini
A cura Centro Studi Vignola

**Sabato 16 Aprile
dalle ore 10:00 alle 19:00**

SLOW FOOD "VIGNOLA E VALLE DEL PANARO"

I prodotti dei nostri contadini ed artigiani
Negozio temporaneo, Via Bonesi 8
Prenotazione 349 0852169
A cura Slow Food

**Sabato 16, Domenica 17 e
Lunedì 18 Aprile
dalle ore 9:00 alle 23:00**

APERTURA FIERA MERCATO

Esposizione, in stand, di prodotti artigianali,
industriali ed alimentari
Presso vecchio mercato di V.le Mazzini
A cura Centro Studi Vignola

**Sabato 16, Domenica 17 e
Lunedì 18 Aprile
dalle ore 9:00 alle 23:00**

AUTOMOBILI... IN MOSTRA

Esposizione auto e autoveicoli
Presso vecchio mercato di V.le Mazzini
A cura Centro Studi Vignola e Concessionari Auto
della zona

**Lunedì 18 Aprile
dalle ore 8:00 alle 20:00**

2ª MANIFESTAZIONE FIERISTICA AMBULANTI

Esposizione e vendita prodotti gastronomici
tipici regionali ed artigianali
Vie intorno vecchio mercato di V.le Mazzini,
V.le Trento Trieste e Corso Italia
A cura Centro Studi Vignola



PEOPLE MOVING IDEAS

**AUTOMATIZZARE
IN MANIERA INNOVATIVA E SOSTENIBILE
MACCHINE SISTEMI E LINEE
PER IL CONFEZIONAMENTO E LA DISTRIBUZIONE**

#TECHNOLOGYFORSUSTAINABILITY





**GRUPPO
INDUSTRIALE**

LITOGRAFIA
SISTEMI ESPOSITIVI
EDITORIA

FG

TIPOLITOGRAFIA 

UNIONPK
FABBRICARE ITALIANO

GRANDI
GRANDI
EDITORI



STUDIO
IMPAGINAZIONE
PRESTAMPA
RILEGATURA

CATALOGHI
MONOGRAFIE AZIENDALI
POSTERS
RIVISTE
PACKAGING

PROGETTAZIONE GRAFICA
ELABORAZIONE IMMAGINI
STAMPA LITOGRAFICA
CONFEZIONE E SPEDIZIONE DEL PRODOTTO FINITO

DEPLIANTS
EDITORIA E RIPRODUZIONI D'ARTE
PERIODICI
ESPOSITORI
PANNELLI COMPACT

**Lunedì 18 Aprile
dalle ore 9:30 alle 15:30**

RADUNO AUTO STORICHE CLASSIC CLUB

Mostra statica auto sportive, Via Bonesi
Sfilata alle ore 15:40 nel percorso carri
A cura Centro Studi Vignola e Classic Club

Lunedì 18 Aprile dalle ore 16:00

2ª SFILATA CARRI FIORITI

Con la partecipazione Gruppo Folk Vignola
Vie intorno vecchio mercato di V.le Mazzini,
V.le Trento Trieste, Via Minghelli e Via Plessi
A cura Centro Studi Vignola

Lunedì 18 Aprile ore 18:30

11ª BIENNALE, LA PRIMAVERA... SI FA ARTE

Premiazione Concorso di Pittura "Pier Paolo
Germano Tassi" in ricordo di Giuliana Zagnoli
Area cortiliva Sala della Meridiana
A cura Centro Studi Vignola e Amici dell'Arte

Mercoledì 20 Aprile ore 21:00

**"CALLOSITÀ E PROBLEMI POSTURALI: COME
RISOLVERLI CON L'AUTO DEL PODOLOGO"**

Relatore Dottor Andrea Bortolotti, Podologo
Presso la sede del Circolo Paradisi, Via Paradisi 11
In collaborazione con il CENTRO DELLA SALUTE di
SPILAMBERTO

Mercoledì 27 Aprile ore 21:00

"MEDICINA RIGENERATIVA"

LA NUOVA FRONTIERA

Relatore Dottoressa Marcella Nordi, Ortopedico
Presso la sede del Circolo Paradisi, Via Paradisi 11
In collaborazione con il CENTRO DELLA SALUTE di
SPILAMBERTO

Mercoledì 4 Maggio ore 21:00

**"I DISTURBI DEL LINGUAGGIO E DELLA
COMUNICAZIONE IN ETÀ EVOLUTIVA"**

Relatore Dottoressa Ilaria Paltrinieri, Logopedista
Presso la sede del Circolo Paradisi
Via Paradisi 11
In collaborazione con il CENTRO DELLA SALUTE
di SPILAMBERTO

Sabato 14 Maggio ore 18:00

PREMIO CILIEGIA D'ORO 41ª EDIZIONE

Consegna premio al vincitore 2021,

Cav. Lav. Piero Ferrari

Teatro Fabbri Vignola

A cura Centro Studi e Toschi Vignola

Programma chiuso il 13 Marzo 2022

IL PROGRAMMA DELLA FESTA È CONSULTABILE ANCHE SUL SITO

www.centrostudivignola.it

E SU FACEBOOK: [centrostudivignola](https://www.facebook.com/centrostudivignola)

Le manifestazioni si svolgeranno nel rispetto delle normative Covid vigenti al momento.

ESPOSIZIONE CONCESSIONARI E RIVENDITORI AUTO 16-17 e 18 aprile 2022 Vecchio Mercato di Viale Mazzini

AUTOFFICINA MEMO

DI MIGLIORI SIGFRIDO E C. SNC

Via Trinità 3/7 - 41058 Vignola (MO)

Tel. 059 776262

Autorizzata PEUGEOT

AUTO C.P.M.

DI CAMPEGGI M. & C. SNC

Via Paraviana 165 - 41058 Vignola (MO)

Tel. 059 772478

Vendita autorizzata CITROËN

AUTO GRIFONE SRL

Via Francesco Vecchione 31 - 41126 Modena

Tel. 059 282245

Concessionaria VOLKSWAGEN, KIA e SUBARU

AUTOVIGNOLESE SRL

Via Trinità 3/9 - 41058 Vignola (MO)

Tel. 059 7574059

Concessionaria MULTIMARCHE

EMIL-CAR SRL

Via Radici in Piano 7 - 41042 Fiorano Modenese (MO)

Tel. 0536 802221

Concessionaria CITROËN

PADANIA AUTOSTORE SRL

P.zza S. Finocchi 3 - 41057 Spilamberto (MO)

Tel. 059 784770

Concessionaria FORD

40^a "FIERA VALLE DEI CILIEGI" Vignola, VECCHIO MERCATO di Viale Mazzini dal 9 al 18 aprile 2022

1920 OLIO PELAGRILLI

Via Brecciarello 3/A 05017 Monteleone d'Orvieto (TR)
Produzione olio extravergine d'oliva
Tel. 0763 835097 - Cell. 338 7137748
pelagrilli@pelagrilli.it

A D FOOD EVENTI DI ABBATISCIANNI

Via Guglielmo Marconi 23 25010 Acquafredda (BS)
Bombetta, tagliata di manzo, polipo, zampina,
torcinelli, hamburger di Chianina, patatine, bibite
Cell. 328 6218979 / 346 7407661
adfoodeventi@gmail.com

ASSOCIAZIONE PICCOLI PASSI

Via G. Mazzini 18 41058 Vignola (MO)
Associazione di volontariato per la scuola

BIFRONS

DI FILIPPO COLONGO

Viale Dante 87 52010 Capolona (AR)
Birra artigianale, hamburger, carne alla griglia
Cell. 329 8939948 - info@bifrons.it

CASA IN CASA SAS

DI GALIMBERTI LALLO

Via Magnanini 3 42018 San Martino in Rio (RE)
Birra artigianale di nostra produzione con marchio
"Il Birroccio"
Tel. 0522 698072 - Cell. 348 2544213
galimbertilallo@libero.it

CASARINI MAURO

Via Salgari 41 41123 Modena (MO)
Biancheria per la casa, mobili da giardino
Cell. 335 6694373 - marikacasarini@hotmail.it

CASARINI VANNA

Via Cantagallo 93/A Fagnano
40050 Castello di Serravalle (BO)
Sott'olio e sott'aceto
Cell. 338 2867406 - casarinivanna@libero.it

CIANFROCCA SERVICE

DI CIANFROCCA STEFANO

Via Cavaricchio 44 03011 Alatri (FR)
Ricambi elettrodomestici, articoli per la casa
Tel. 0775 859324 - Cell. 335 8189876
cianfrocca64stefano@alice.it

CICLOTECNICA GHIARONI SRL

Via della Tecnica 600 41058 Vignola (MO)
Biciclette da adulto e bambino, e-bike, bici elettriche
e accessori bici
Tel. 059 772724 - info@ghiaroni.com

COMUNE DI VIGNOLA

Via Bellucci 1 41058 Vignola (MO)

CONAD VIGNOLA - MARCO POLO

41058 Vignola (MO)
Tel. 059 762814 / 059 7702021

CUTTAIA ALESSANDRO

Via Gerini 8 17032 Arnasco (SV)
Salumi, formaggi
Cell. 331 4946675 - enricocuttaia@gmail.com

ECOFAM SRL

Via Lago Maggiore 6 36077 Altavilla Vicentina (VI)
Trattamento acqua
Cell. 379 1222427 - eventi@i-well.it

EMILMONTAGGI SRLS

Via Roveda 6 41012 Campogalliano (MO)
Coperture ferro per esterno
Tel. 059 851761 - Cell. 349 4926116
commerciale@emilmontaggi.com

FRUTTA ED ALTRO

DI RICCO ANNA

Via Cairoli 122 76017 S. Ferdinando di Puglia (BT)
Prodotti tipici pugliesi, frutta di stagione
Cell. 324 9958899 - fruttaedaltro@gmail.com

G & G MACCHINE SRL

Via Lamborghini 12 40019 S. Agata Bolognese (BO)
Escavatori pinze martello
Tel. 051 6828395 - Cell. 335 7109225
info@officinaianarone.com

GDR SRL

Via San Crispino 11/13 37012 Bussolengo (VR)
Depuratore d'acqua uso domestico
Tel. 045 6763006 - Cell. 340 7444104
centralino@goccedirugiada.com

IMPUT SHOES SRLS

Via Regina Cornaro 23
31031 Caerano di San Marco (TV)
Abbigliamento e calzature tecniche, outdoor,
tempo libero
Cell. 335 5292599 - imputshoes@gmail.com

INFINITO SRL

Via Padulle 403/405 41055 Montese (MO)
Infissi in pvc
Tel. 059 981738 - Cell. 334 9562453
info@infinitoserramenti.it

IRRIGO SRL

Via Ca' De Barozzi 1460 41058 Vignola (MO)
Prodotti irrigazione vari, pompe, tubi, raccordi, ecc...
Cell. 347 3096499 info.irrigo@gmail.com

IST. PROF.LE PER L'AGRIC.

"L. SPALLANZANI"

Via per Sassuolo 2158 41058 Vignola (MO)
Parmigiano R., marmellate, vino, salse, bagnodoccia,
shampoo, oli essenz., farine, aceto...
Tel. 059 761968 - Fax 059 773563
istas.vignola@istas.mo.it

LE.DI. BEVANDE

DI GHERARDI MARIA PIA

Via Maestri del Lavoro 1 41013 Piumazzo (MO)
Macchine caffè e capsule, bottiglie di acqua in vetro e
casse, boccioni acqua, latte e btg olio, vino
Tel. 059 931678 - ledi.bevande@gmail.com

MAESTRI SRL

Via Rosalba Carriera 5 41126 Modena (MO)
Macchine per pulire
Tel. 059 469200 - Cell. 340 1111738
info.maestrisrl@gmail.com

METEORI ANGELO

Via Marco Polo 20 41057 Spilamberto (MO)
Articoli da regalo, casalinghi
Cell. 333 9797706 - angelo.met@gmail.com

MINI SRL

Via Claudia 6454 41056 Savignano s/P. (MO)
Camini, stufe, barbecue, forni a legna-pellet-gas-
bioetanolo ed elettrici
Tel. 059 772859 - Cell. 339 4402441
info@caministufe.it

MIRANDA UMBERTO

Via C. Pisacane 14 22063 Cantù (CO)
Salame, formaggi e porchetta
Cell. 340 5853081 - pietroumberato@hotmail.it

MONARI LEGNA

DI MONARI GIORDANO

Via La Palto 125 41050 Montese (MO)
Legna da ardere, daily carico di legna
Tel. 059 983114 - Cell. 339 6095235

MONDIAL CATERING SNC

Via Marzabotto 192/194 40050 Funo di Argelato (BO)
Somministrazione alimenti e bevande
Tel. 051 8659528 - Cell. 348 8916912
info@mondialcatering.it

MORIGI LIVIANO

Via Sassari 34 47042 Cesenatico (FC)
Specialità romagnole
Cell. 347 0035693 - info@liviano.it

NEW FLY DI ROSSETTO ROBERTO

Via Marche 1 31045 Motta di Livenza (TV)
Reti, materassi, complementi letto, disp. ginnastica
passiva e la magnetoterapia
Tel. 0422 860181 - Cell. 388 3427673
bio@newfly.info

PERFETTO GIUSEPPE

Via di Mezzo 24 47922 Rimini (RN)
Dolci e frutta caramellata
Tel. 0541 776442 - Cell. 335 5200949 - irlepe@tin.it

PUBBLICA ASSISTENZA VIGNOLA

Via Sandro Pertini 118 41058 Vignola (MO)
Assistenza sociale (stand gastronomico e lotteria)
Tel. 059 761010 - amministrazione@pavignola.org

ROLI D. SRL

Via dei Fabbri, 53 41057 Spilamberto (MO)
Macchine e attrezzature giardinaggio
Tel. 059 783324 - Fax 059 782430
Cell. 320 6564847 - info@rolidsrl.it

RUGGI & PETRACCA SRL

Via Regina Pacis 78 41049 Sassuolo (MO)
Reti, materassi
Tel. 0536 803626 - Cell. 338 8713304
info@ruggipetracca.com

SORIA PIETRO

Via Roma 48 10070 Pessinetto (TO)
Arrosticini, patatine
Cell. 339 2615403 - pietrosoria@yahoo.it

TANKMASTERS MURATORI SRL

Via dei Marmorari 2 41057 Spilamberto (MO)
Serbatoi
Tel. 059 783204 - Cell. 329 7232628
stefano@tankmasters.it

TELONERIA LEONI SRL

Loc. Canevaccia 354 40041 Gaggio M. (BO)
Tende da sole
Tel. 0534 28646 - Cell. 351 5706206
info@telonerialeoni.it

TIENNEKAPPA SRL

Via del Costruttore 24/26 41058 Vignola (MO)
Inferriate, arredi ferro, ceramica
Tel. 059 769783 - Cell. 348 3044860
tullio@tiennekappa.it

TOSCHI VIGNOLA SRL

Via Genova 244 41056 Savignano s/P. (MO)
Liquori, sciroppi, amarena candita, topping, aceto
balsamico
Tel. 059 768711 - toschi@toschi.it

VERDITALIA SRL

Via Santa Liberata 860 41057 Spilamberto (MO)
Trattorini professionali per giardinaggio,
agricoltura
Tel. 059 7863047 - Cell. 328 8518408
info@verditalia.it

VORWERK ITALIA SAS

Via L. di Breme 33 20156 Milano (MI)
Elettrodomestici originali Vorwerk
Tel. 051 6415991 - Cell. 347 9212598
bologna@vorwerk.it

ZANNI ALBERTO**DI CIANCIO GIUSEPPINA E C. SNC**

Via Caselline 451 41058 Vignola (MO)
Piadina, hamburgeria
Cell. 338 3288400 - nonsolobirra@hotmail.it

GRAZIE

Mentre ormai sta per iniziare la 51ª edizione della Festa dei Ciliegi in Fiore, il Centro Studi Vignola sente il dovere di ringraziare pubblicamente quanti, in forma visibile o sommersa, hanno contribuito alla sua realizzazione:

- L'Amministrazione Comunale di Vignola
- La BPER Banca
- La Fondazione di Vignola in particolare per la concessione in uso gratuito delle sale della Meridiana e dei Contrari - Rocca di Vignola
- I Vigili Urbani ed i Carabinieri
- Il circolo Paradisi
- I gruppi Scout di Vignola
- La società Hera
- I Soci, i collaboratori, gli Enti, le Società, i Commercianti e i Gruppi culturali del comprensorio vignolese
- Gli Espositori, i Realizzatori/Animatori dei Carri Fioriti, gli Inserzionisti e gli autori degli articoli

A TUTTI IL NOSTRO "GRAZIE"!

grafiche
eg

Tipografia - Stampa Digitale
Stampati Commerciali e Pubblicitari
Partecipazioni e Inviti Personalizzati
Etichette - Scatole - Cartellini
Stampe Artistiche su Tela Pittorica
Cartellonistica - Striscioni - Manifesti
Bandiere - Adesivi - Espositori
Abbigliamento Personalizzato
Gadgets e Regalistica Personalizzata

Via Gramsci, 1165 - MARANO SUL PANARO (MO)
Tel. 059 705185 - info@graficheg.com

Indice inserzionisti

ACETAIA BORGO CASTELLO SRL Via Genova 244 - 41056 SAVIGNANO S.P. (MO) 059 768711	pag. 69	BPER BANCA - FILIALE DI VIGNOLA Viale Mazzini 5/2 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 7700711	Il e IV di copertina
ACETAIA DEI BAGO Via Confine 8 bis - 41058 VIGNOLA (MO) 338 4385845	pag. 114	C.I.A. AGRICOLTORI ITALIANI EMILIA CENTRO Via per Spilamberto 468 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 774363	pag. 22
ACETAIA SERENI PIER LUIGI Via Villabianca 2871 - 41054 MARANO S.P. (MO) 059 705105	pag. 41	C.N.A. SERVIZI MODENA SOC. COOP. SRL - FILIALE DI VIGNOLA Via Falcone e Borsellino 91 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 780711	pag. 16
AERSAT SRL Via Trinità 1/1 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 782908	pag. 112	C.T.V. CONSORZIO TRASPORTI VIGNOLA Via Paraviana 354 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 769557	pag. 82
AFRODITE SPA E FITNESS SRL - LA CARTIERA Via Segà 2 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 767089	pag. 54	CAFFÈ TERZI Via Fontana 1 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 760090	pag. 46
APOFRUIT ITALIA SOC. COOP AGRICOLA V.le della Cooperazione 400 - 47522 CESENA (FC) 0547 414111	pag. 10	CAFFÈ TORINO Via Mazzini 1/A - 41058 VIGNOLA (MO) 059 762750	pag. 131
AREA INFORMATICA SRL Via Caselline 460 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 765949	pag. 128	CANTINE RIUNITE & CIV - VINI RIGHI Via Brodolini 24 - 42040 CAMPEGINE (RE) 0522 905711	pag. 29
ARREDAMENTI COCCAPANI Via per Spilamberto 459 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 772998	pag. 56	CARROZZERIA SAVIGNANESE Via Isonzo 310 - 41056 SAVIGNANO S.P. (MO) 059 763667	pag. 88
ASCOM VIGNOLA SRL - CONFCOMMERCIO Via Trento Trieste 1 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 7364011	pag. 16	CATTOLICA ASSICURAZIONI SAS Via A. Plessi 10 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 766227	pag. 95
ASFALTI EMILIANI SRL Via Caduti sul Lavoro 252 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 775757	pag. 126	COFFEESHARE DI PIRREDDA MATTIA E C. SAS Via Montanara 580 - 41058 VIGNOLA (MO) 388 7884895	pag. 102
AUTOFLAVIA SNC Via Claudia 4515/A - 41056 SAVIGNANO S.P. (MO) 059 730106	pag. 81	CONAD - LE MARGHERITE SRL Via della Resistenza 833 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 762814	pag. 9
AUTOVIGNOLESE SRL Via Trinità 3/9 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 7574004	pag. 39	CONFESERCENTI Via M. Pellegrini 4 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 892058	pag. 16
B.T. IMPIANTI DI BARALDI MAURIZIO SRL Via dell'Industria 157 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 762269	pag. 126	CONSORZIO DI TUTELA DELLA CILIEGIA DI VIGNOLA Via dell'Agricoltura 310 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 773645	pag. 5
BALDONI SRL Via Bernabei 203 - 41054 MARANO S.P. (MO) 059 7520291	pag. 33	CO.VI.A SRL Via dell'Artigianato 321 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 771636	pag. 89
BAZZANI SRL Via per Spilamberto 763 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 772114	pag. 118	DA GIULIA - RINGRAZIANDO LE NONNE Viale Mazzini 5 - 41058 VIGNOLA (MO) 339 8443391	pag. 132
BERGONZINI-LEPORE STUDIO TECNICO ASSOCIATO Via Bonesi 10 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 771713	pag. 69	DARIO BERGONZINI SRL Via dell'Industria, 355 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 765392	pag. 44
BIKE CENTER FERRARI Via Libertà 3 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 771232	pag. 131	E.B. SRL - EMILIANA BUS Via Caduti sul Lavoro 605 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 772506	pag. 110
BISTRÒ DI SCAGLIONI STEFANIA Via Bernardoni 4 (angolo G. Garibaldi) - 41058 VIGNOLA (MO) 059 774261	pag. 49	EMMEGI INFISSI SRL Via dell'Industria 67/B - 40053 VALSAMOGGIA (BO) - Loc. Serravalle 051 6704845	pag. 64
BORGHI PROGETTO ENOLOGIA SRL Via dei Falegnami 21/23/25 - 41013 CASTELFRANCO EMILIA (MO) 059 925918	pag. 92	EMPORIO DELLA LUCE Via Libertà 93/95 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 765153	pag. 78

ENOTECA TONDELLI

Via Garibaldi 5 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 763916

pag. 90

ERREZETA MOTOR SRL

Via F.lli Cervi 80 - 41056 SAVIGNANO S.P. (MO)
059 775504

pag. 78

ETNA FRUIT SRL

Via per Spilamberto 328 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 766735

pag. 108

FE.A.SA. (LAPAM-LICOM)

Via Resistenza 170 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 7701510

pag. 16

FIN BEA SNC

Via per Sassuolo 21/41 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 772666

pag. 106

FIN-AUTO SRL

Via Caruso 35/A - 41058 VIGNOLA (MO)
059 771011

pag. 61

FORNO LE TRE SPIGHE

Via dell'Oratorio 228/232 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 744216

pag. 131

FORNO TOSSANI SNC

Viale Vittorio Veneto 480 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 762012

pag. 117

FOTOSTUDIO EMME DI MALFERRARI ALFONSINO E C. SNC

Via della Resistenza 626 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 760155

pag. 93

GALVANICA NOBILI SRL

Via Ca' Bonettini 140 - 41054 MARANO S.P. (MO)
059 793344

pag. 64

GE.SA. SRL

Via del Crociale 8 - 41042 FIORANO MODENESE (MO)
0536 948897

pag. 59

GELATERIA K2 SNC

V.le Mazzini 3 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 773342

pag. 102

GILIOI SPORT SRL

Corso Italia 54 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 771603

pag. 88

GIOIELLERIA GALLI SRL

Via Garibaldi 1/F - 41058 VIGNOLA (MO)
059 772336

pag. 63

GOTTARDI TRASPORTI SRL

Via per Spilamberto 1630 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 771762

pag. 43

GRAFICHE G. SRL

Via Gramsci 1165 - 41054 MARANO S.P. (MO)
059 705185

pag. 141

GRUPPO INDUSTRIALE FG SRL

Strada Provinciale 14 230 - 41056 SAVIGNANO S.P. (MO)
059 796150 / 059 769638

pag. 138

IDROSANITAS DI LUCCARINI GINO SRL

Via Cesare Battisti 3/D - 41058 VIGNOLA (MO)
059 772128

pag. 96

IMMOBILIARE RUBBIANI

Via A. Plessi 4 - 41058 VIGNOLA (MO)
392 6540400

pag. 134

LA PASTA DI CELESTINO SRL

Via Prada 2/8 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 733024

pag. 85

LA PATRIA SPA

Via della Barca 26 - 40133 BOLOGNA
051 6196012

III di copertina

LAQUATTRO MARMI E GRANITI SRL

Via dell'Industria 399 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 771488

pag. 124

LDC STUDIO TECNICO

Via dell'Artigianato 340 - 41058 VIGNOLA (MO)
391 1364302

pag. 26

MIGLIORE SALVATRICE - AMB. INFERMIERISTICO

Corso Italia 70 - 41058 VIGNOLA (MO)
339 5315854

pag. 101



SA-BA
RICAMBI s.r.l.

RICAMBISTA PER VEICOLI INDUSTRIALI E RIMORCHI

... il ricambio difficile e veloce.

Unimog, Mercedes-Benz, MAN,
Scania, Daf, Astra, Renault, ZF.

Via dell'Industria, 493 - 41058 VIGNOLA (MO) ITALY
Tel. +39 (059) 76.32.91 - Fax +39 (059) 76.42.05
e-mail: info@sa-ba.it <http://www.sa-ba.it>

MODENACETI SRL - PONTI

Via Prada 3 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 772948

pag. 13

MONTANARI ABBIGLIAMENTO SNC

Via Garibaldi 2/B - 41058 VIGNOLA (MO)
059 771018

pag. 118

MONTANARI VINCENZO - MACELLERIA EQUINA

Via A. Plessi 2 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 763698

pag. 113

MULTIGRAFICA

Via per Sassuolo 1221 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 774237

pag. 128

NOSTROMO SPA

Via Scaglia Est 5 - 41126 MODENA (MO)
059 2051311

pag. 7

ORTO & FRUTTA

Corso Italia 47 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 772270

pag. 131

OSTERIA DELLA LUNA SRL

Piazza Boncompagni 3 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 764670 / 059 763916

pag. 90

OSTERIA IL CANARINO

Via Bernardoni 7 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 763589

pag. 95

P.B.M. SRL

Via Barella - 41058 VIGNOLA (MO)
059 9772700

pag. 34

P.M. SPA

Via Pietro Miani 14 - 41054 MARANO S.P. (MO)
059 9772700

pag. 31

PALATIPICO MODENA SRL - PIACERE MODENA

Viale Virgilio, 55 - 41123 MODENA (MO)
059 208610

pag. 14

PASTICCERIA GOLLINI EUGENIO SAS

Via Garibaldi 1/N - 41058 VIGNOLA (MO)
059 771079

pag. 37

PIZZERIA LA RUSTICANA - G.T.HORSE SNC

Via A. Plessi 3/Ant. - 41058 VIGNOLA (MO)
059 761440

pag. 101

PLASTICA PANARO SRL

Via Gramsci 438 - 41054 MARANO S.P. (MO)
059 793340

pag. 22

RAI E LELE SNC

Via Fondovalle 134 - 41054 MARANO S.P. (MO)
059 744334

pag. 72

RESIDENCE SAGITTARIO SRL

Via Bressola 10 Loc. Campiglio - 41058 VIGNOLA (MO)
059 765578

pag. 109

RISTORANTE BIGARÒ - LA CARTIERA

Via Segà 2 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 767089

pag. 54

RISTORANTE LA CAPANNINA

Via dell'Artigianato 395 - 41056 SAVIGNANO S.P. (MO)
059 765610

pag. 114

RISTORANTE LA SPIAGGETTA SNC

Via Castiglione 8 - 41056 SAVIGNANO S.P. (MO)
059 744176

pag. 124

RISTORANTE OLD RIVER

Via Portello 7 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 771452

pag. 99

ROSSI FRANCO & C. SNC

Via Bellucci 4 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 772100

pag. 67

SA-BA RICAMBI SRL

Via dell'Industria 493 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 763291

pag. 143

SANDONI SRL

Via dell'Artigianato 334 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 772189

pag. 71

SANFELICE 1893 BANCA POPOLARE - FILIALE DI VIGNOLA

Via A. Plessi 5 (angolo Via Gramsci) - 41058 VIGNOLA (MO)
059 767056

pag. 19

SITMA MACHINERY SPA

Via Vignolese 1910 - 41057 SPILAMBERTO (MO)
059 780311

pag. 137

SOLA OSCAR & C. SRL

Via della Resistenza 89 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 772227

pag. 117

TAXI N.C.C. VALLICELLI WILLER

Via A. Gramsci 1 - 41058 VIGNOLA (MO)
333 2185699

pag. 112

TECNO IMPIANTI

Via G. Ballestri 49 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 771662

pag. 121

TECNOELETTRA

Via per Sassuolo 3885 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 772429

pag. 21

TERMOIDRAULICA SAVIGNANESE SRL

Via dell'Artigianato 252 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 762369

pag. 110

TOLA DOLZA

Via Selmi 1/2 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 772971

pag. 133

TOSCHI LEGNAMI SRL

Via Claudia, 7216 - 41056 SAVIGNANO S.P. (MO)
059 772743

pag. 105

TOSCHI VIGNOLA SRL

Via Genova 244 - 41056 SAVIGNANO S.P. (MO)
059 768711

pag. 2, 76

TRANSMEC TRASPORTI INTERNAZIONALI SPA

Via Ponte Alto 32 - 41011 CAMPOGALLIANO (MO)
059 895811

pag. 51

TRATTORIA MORETTO SRL

Via Frignanese 2373 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 774266

pag. 25

UNIPOL SAI ASSICURAZIONI - AGENZIA VIGNOLA CENTRO

Via M. Pellegrini 2/9 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 772580

pag. 50

VIGNOLCARNI SRL

Via Bernabei 1 - 41054 MARANO S.P. (MO)
059 744280

pag. 80

VILLA DEL GIGLIO SNC

Via del Parco 4 - 40060 SAVIGNO (BO)
051 6708529

pag. 123



Hai bisogno di un
**Servizio di Vigilanza
Privata su misura**
per la Tua Azienda
o per la tua Attività?

Affidati a **La Patria**.



LA PATRIA

VIGILANZA E SICUREZZA TECNOLOGICA

www.lapatria.it

800.688.700



BPER:

Banca

Sosteniamo chi fa impresa.

Ti offriamo soluzioni su misura per aiutare
la tua azienda a diventare sempre più competitiva.

Parlane con noi.

Vicina.
Oltre le
attese.

bper.it 800 22 77 88 f in

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali.