BPER:
Banca

MONDO UNDER 12

Preparati a diventare grande.

**BPER Banca ha novità giganti per i piccoli. GRANDE! è il pacchetto di prodotti con tante opportunità imperdibili per chi ha da 0 a 12 anni.
Così i bambini potranno mettere da parte qualche soldo. E anche i genitori avranno tanti vantaggi. In più, un mondo di convenzioni per visitare i musei e i parchi più divertenti d'Italia. Fantastico. Anzi, GRANDE!**

Scopri i nuovi prodotti 0-12 di BPER Banca.

**www.bper.it
800 20 50 40**

Vicina. Oltre le attese.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per tutte le condizioni contrattuali si rinvia ai fogli informativi a disposizione della clientela presso ogni filiale della Banca o sul sito bper.it

48ª Festa dei Ciliegi in Fiore

CENTRO STUDI VIGNOLA

Vignola 18 Marzo — 48ª — 09 Aprile 2017

Festa dei Ciliegi in Fiore

CENTRO STUDI VIGNOLA • CITTÀ DI VIGNOLA

BPER:
Banca

150 Da 150 anni.
Vicina.
Oltre le attese.

BPER:
Banca

PROGETTO CASA

Ogni casa racconta una storia. Scriviamo insieme la tua.

Vai su mutuo.bper.it, lo spazio dedicato al tuo progetto casa. Ti accompagniamo nelle scelte, offrendoti soluzioni, informazioni e idee utili, non solo sul mutuo.

mutuo.bper.it
800 22 77 88

Vicina. Oltre le attese.

Messaggio promozionale. Per le condizioni contrattuali si rinvia alle informazioni generali relative al contratto di credito immobiliare offerto ai consumatori a disposizione della clientela in ogni filiale o su bper.it

SEVI
VIGILANZA
TECNOLOGIA

DOPPIA SICUREZZA
365h24

VIGILANZA

CENTRALE OPERATIVA
COLLEGAMENTO ALLARMI
PRONTO INTERVENTO
RONDE ISPETTIVE
PIANTONAMENTI
TRASPORTO VALORI
TELESOCCORSO

059 763535

TECNOLOGIA

IMPIANTI DI ALLARME
VIDEO SORVEGLIANZA
PREVENZIONE INCENDI
CONTROLLO ACCESSI

059 771020

VIA FRIGNANESE, 137 - 41058 VIGNOLA

Vignola 18 Marzo **48ª** 09 Aprile 2017

Festa dei Ciliegi in Fiore

CENTRO STUDI VIGNOLA • CITTÀ DI VIGNOLA

PRESENTAZIONE

Massimo Toschi, Presidente Centro Studi Vignola

Questo annuario giunge alla sua 48ª edizione con lo scopo di porre in evidenza tutte le iniziative correlate alla Festa dei Ciliegi in Fiore, frutto di tanti mesi di intenso lavoro da parte dei soci volontari del Centro Studi, veri protagonisti per inventiva, impegno e caparbietà nel rendere questo appuntamento una vera attrattiva a livello nazionale e internazionale. A loro dedico, come Presidente di questa storica associazione, i miei primi ringraziamenti per gli elevati standard a cui Vignola è ormai abituata, e, a questo proposito, invito tutti i lettori a soffermarsi sul valore, sia in termini di vivacità culturale che di dinamismo economico, che questa manifestazione aggiunge alla nostra primavera e allo splendido panorama delle nostre valli pennellate di bianco.

Tanti sono gli appuntamenti che potrete scoprire sfogliando la pubblicazione, ma nello spazio di questa presentazione colgo l'occasione per puntare il riflettore sulle principali iniziative, tra cui la sfilata dei Carri Fioriti, che, attingendo alle tradizioni regionali italiane e internazionali, si sono ispirati alle danze popolari. Pizzica, Tirolese, Country e Samba sono solo alcuni dei temi al cui ritmo sfileranno i carri "fioriti", celebrando questi balli come espressione viva e vitale dei sentimenti universali che hanno ispirato diversi codici di comunicazione corporea e che, spesso, hanno scandito le attività più caratteristiche della vita delle comunità.

Inoltre, sempre all'interno del fitto programma di quest'anno, ricordo il Premio Ciliegia d'Oro 2016, che la giuria, composta dalle principali autorità e dai rappresentanti della società civile di Modena e Vignola, ha assegnato all'eclettico Guido De Maria, disegnatore, pubblicitario, autore televisivo, regista e autore teatrale. Affermatosi come vignettista umoristico, dagli anni Sessanta, si è dedicato al mondo della pubblicità producendo e dirigendo indimenticabili Caroselli e spot pubblicitari. Avremo l'opportunità di scoprire tutti i risvolti del brillante percorso artistico e professionale del Premiato sabato 22 aprile, nella cornice della sempre suggestiva Sala dei Contrari della Rocca.

Prima di avviarmi alla conclusione ricordo con piacere un evento significativo del 2016, in occasione del cinquantesimo anniversario della nostra associazione: l'intitolazione di una delle rotonde della nostra città a Giorgio Cevenini, fondatore e primo presidente del Centro Studi Vignola. Un riconoscimento al suo importante contributo nella crescita della vita sociale del nostro territorio.

Infine, porgo i più vivi ringraziamenti a tutti coloro il cui sostegno è indispensabile per la realizzazione della Festa della Fioritura: l'Amministrazione Comunale, la Bper: Banca, la Fondazione di Vignola, sia i nuovi che i più fedeli inserzionisti, gli espositori e la Polizia Municipale.

ANNUARIO - 2017
48ª EDIZIONE

Finito di stampare nel Marzo 2017
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 patrocinio della
BPER: Banca
150 Da 150 anni. Vicina. Oltre le attese.

Le opinioni espresse negli articoli impegnano solo i rispettivi autori. Impaginazione a cura di Giampaolo Grandi. Progetto grafico e stampa: GRUPPO INDUSTRIALE FG - Savignano s. P. (MO) -1700151. In copertina: disegno di Odorici Giulia, classe 3ªH - Scuola Media "L.A. Muratori" Vignola.

SOMMARIO

ISTITUZIONALI

Presentazione - *Massimo Toschi, Presidente Centro Studi Vignola* 1

BPER Banca, una storia di valori che dura da 150 anni 5

Identità fluviale - *Giuseppe Pesci, Vice Presidente della Fondazione di Vignola* 8

ECONOMIA, ENOGASTRONOMIA, LAVORO, AMBIENTE

Sono le imprese medio-piccole a sostenere il territorio *Maurizio Prandi, Lapam Confartigianato* 30

L'Agriturismo Acetaia Sereni 42

La "Sagra dell'Uva e dei Lambruschi" compie 50 anni *Redazione Centro Studi* 52

Le rondini: in pericolo i simboli della primavera - *Renzo Rabacchi, Museo Civico di Ecologia e Storia Naturale di Marano s.P.* 82

La trattoria "La Bolognese" - *Renata Ricci* 117

Viticoltura collinare in destra Panaro - *Pier Luigi Garagnani* 160

Vignola sulla guida del Gambero Rosso - *Redazione Centro Studi* 164

Nuove colonizzazioni cino-giapponesi sul nostro territorio - *Paolo Garuti* 179

A vàgh dal barbêr - *Vittorio Torreggiani* 191

Lavorare stanca, non lavorare uccide. Progetto di sostegno psicologico per individui colpiti dalla perdita del lavoro *Libera Parola* 200

STORIA E STORIA LOCALE

Sessanta anni fa lo Sputnik... sulle nostre strade - *Fausto Simonini* 16

Una trama oscura - *Maria Giovanna Trenti* 48

A proposito di canapa... - *Bruno Lugli, Associazione Borgo Castello* 102

Ricognizione della meridiana della Rocca di Vignola - *Silvio Cevolani* 138

La Rocca Rangoni si apre al pubblico - Spilamberto, 19-20 marzo 2016 *Maria Cristina Vecchi* 145

PICCOLE STORIE, POESIA, ARTE, MUSICA

IXª Biennale di Pittura "Pier Paolo Germano Tassi" *Redazione Centro Studi* 20

Savignano - *Giuliana Tangenti* 56

11° Concorso Internazionale di POESIA - *Redazione Centro Studi* 67

Una copertina per l'annuario - *Redazione Centro Studi* 90

EKOS Vocal Ensemble - *Massimo Pizzirani* 108

Dal libro "Falèster" - *Savio Burzacchini* 170

Da Marano ad Aulla... in bicicletta - *Guido Romolo Roli* 186

RICORDI

In villeggiatura con la nonna - *Marilena Toschi* 150

Chi mi ha rubato il Panaro? - *Giovanni Bazzani* 193

IL PROGRAMMA DELLA FESTA È CONSULTABILE ANCHE SU INTERNET ALLA PAGINA

www.centrostudivignola.it

E-mail: centrostudivignola@gmail.com

facebook:centrostudivignola

CULTURA

Una magnifica avventura - *Diana Garofani Manzini* 32

Cultura, volontariato, solidarietà: una ricetta per vivere meglio *Dunnia Berveglieri, Presidente "Ginzburg" Vignola* 38

E sono 40! - *Paolo Vaccari* 45

Da Vignola verso i luoghi del *Vignola* - *Giampaolo Grandi* 87

Arte & Archeologia, che passione! - *Natalia Vignoli, Archeo&Arte* 94

I caparèin dal Castèl - *Vittorio Torreggiani* 122

Le maestà a Vignola - *Savio Burzacchini* 124

Fanano e Lupinaia - *Raimondo Rossi Ercolani, Ass. "Ottonello Ottonelli" Fanano* 165

Viaggio a Creta - *Liliana Gelsomini* 173

Un tuffo nel mare dei ricordi - *Redazione Centro Studi* 180

Una scuola risorta a nuova vita - *Marcello Claudio Cassanelli, Ass. Ponte Alto Graziosi* 183

Archeologia nella Valle del Panaro - *Gianluca Pellacani, Museo Civico Archeologico Etnologico di Modena* 210

VITA SOCIALE, SALUTE

Tante attività per l'anno 2017 - *Comitato Gemellaggi "Città di Vignola"* 12

Associazione Amici del Cuore - Attività 2017 - *Ilaria Businaro* 59

Il terremoto nel Centro-Italia - *Franco Gozzoli, Protezione Civile* 62

1946-2016 settant'anni di presenza femminile nel Consiglio comunale di Vignola - *Giovanna Sirotti* 70

Una rotatoria per Giorgio Cevenini (e per il Centro Studi) *Redazione Centro Studi* 75

Una festa fa, vetrina della 47ª Festa dei Ciliegi in Fiore 114

Gli annulli postali 131

Pubblica Assistenza Vignola 197

Rotatoria "Melvin Jones" a Vignola - *Francesco Tavoni, Lions Club* 199

PROTAGONISTI

Ciao, Presidente - *Luciano Malmusi, Amici dell'Arte Vignola* 26

La vita di Francesco Selmi raccontata con la filatelia *Giovanni Gamberini, Gruppo Filatelico "Città di Vignola"* 76

Alé, Pìttaro! - *Pier Luigi Albertini* 92

Roberto Zanasi - *Redazione Centro Studi in collaborazione con Circolo Paradisi* 99

Premio Ciliegia d'Oro per l'anno 2016 a Guido De Maria *Redazione Centro Studi* 111

Il sopravvissuto di Sachsenhausen - *Claudio Dotti* 126

La ragazza del diario - *Maria Pia Corsini* 132

Un ricordo - *Massimo Trenti* 158

Gastone Sala "sempre attivo" fino a 105 anni - *Franco Mantovi* 195

Francesco Selmi: vita esemplare di un grande italiano - *Achille Lodovisi, Centro di Documentazione della Fondazione di Vignola* 203

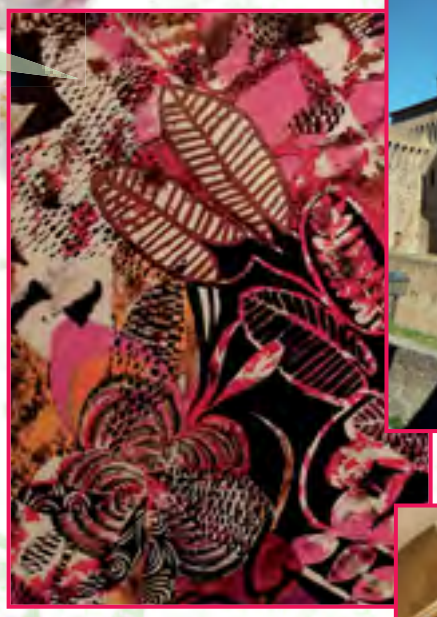
Franco Crotali non solo Direttore Generale della CRV *Maria Grazia Palmieri* 208

Programma delle manifestazioni **215**

Esposizione concessionari e rivenditori auto **217**

37ª Fiera "Valle dei Ciliegi" **218**

Indice inserzionisti **221**



NOCINO

di Modena fin dalle radici

BEVI RESPONSABILMENTE

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

TOSCHI
VIGNOLA

TRADIZIONI E SAPORI DI MODENA

BPER Banca, una storia di valori che dura da 150 anni

Le origini di BPER Banca risalgono al lontano 12 giugno 1867 - giorno di fondazione della Banca Popolare di Modena - e affondano le radici nel movimento post-unitario, in un clima fecondo per la nascita e diffusione di Banche popolari come strumento per promuovere il credito a favore delle classi lavoratrici. In questo ambito si delinea il progetto di creazione della Banca Popolare di Modena, voluta dal gruppo dirigente della locale Società Operaia di Mutuo Soccorso.

Le attività della Banca iniziarono nel 1869 e incontrarono immediatamente il "manifesto favore e la confidenza la più benevola dei nostri concittadini". Fin dalle origini fu evidente il legame tra la Banca e il proprio territorio, in un costante scambio che avrebbe portato benefici a tutte le parti coinvolte: "Il nostro istituto ha acquistato una base così solida, ed acquista tutto giorno un'importanza così crescente da poter essere in istato di guarantire alla nostra Città il decoro, ed il vantaggio di una così benefica istituzione, quale è la Banca Popolare, ed agli Azionisti un conveniente profitto su quelle somme colle quali sono concorsi benevolmente a costituirla".

Queste parole, contenute nella relazione del primo bilancio, riecheggeranno in molte relazioni sottoposte ai soci nei successivi decenni, a testimoniare che i principi fondativi erano parte di un Dna condiviso dal tessuto sociale in cui la Banca aveva scelto di operare.

Rileggendo i documenti custoditi presso l'archivio di BPER Banca è evidente una continuità di ispirazione e di azione che ha permesso alla Banca Popolare di Modena di costruire solidissime fondamenta, su cui sono stati poi eretti tutti i successivi edifici, dalla trasformazione in Banca Popolare dell'Emilia in poi.

L'immagine che più si adatta alla storia della Banca Popolare nei suoi primi 120 anni di vita è quella del "sicuro navicello che solca limpida e placida onda" descritto nel 1899 per presentare ai soci un altro anno di buoni risultati di gestione. Una navigazione che ha seguito una rotta sicura, capace di superare indenne le più terribili tempeste, come testimoniato dalle parole della relazione del bilancio 1930: "La crisi economica che si è verificata in quasi tutta Europa e che ha, anche in Italia, cagionato dissesti di organismi già ritenuti forti e sani sotto ogni aspetto, può dirsi che non abbia avuto ripercussione sul nostro Istituto".

Una navigazione che subì una prima sostan-

BANCA POPOLARE
DI MODENA

BANCA POPOLARE DI MODENA

Concittadini!

Giugno 1867; manifesto affisso dal Comitato promotore per comunicare alla cittadinanza l'avvenuta nascita della Banca Popolare.

ziale accelerazione nel secondo dopoguerra, quando la Banca divenne attore principale nel processo di ricostruzione dell'economia locale dilaniata dal conflitto e favorì il boom industriale e artigianale di una delle provincie più povere del Nord, assistendo nello sviluppo l'economia dei distretti.

Nello stesso periodo iniziò una capillare diffusione delle filiali a livello provinciale e un aumento del patrimonio immobiliare della Banca, che proprio in quegli anni inaugurò la sua sede principale nella centralissima Via San Carlo a Modena. La nuova sede, presentata ai soci nell'assemblea del 1957, era stata realizzata con un'attenzione particolare alla "modernità degli impianti, l'ampiezza degli uffici e dei servizi, la razionalità della loro disposizione ed anche un certo decoro, che ci consente, fra l'altro, di disporre finalmente di una più appropriata sede per queste annuali convocazioni".

Alla fine degli anni Sessanta vi furono i primi timidi tentativi di superare i confini provinciali con l'apertura di qualche filiale nelle provincie limitrofe e con l'acquisizione di alcune piccolissime banche locali. Si trattò in sostanza delle prove generali della grande espansione dei decenni successivi che, come dichiarato nel bilancio del 1967, potevano contare su oltre cento anni "fecondi di successi, ininterrottamente segnati da crescente sviluppo".

Nel novembre 1986 la Banca Popolare dell'Emilia, nata nel 1984 dalla fusione della Banca Popolare di Modena e della Banca Cooperativa di Bologna, muoveva i primi passi da banca regionale, proclamando orgogliosamente che ognuna delle sue filiali - diffuse essenzialmente nelle provincie di Bologna, Modena, Reggio Emilia e Parma - avrebbe mantenuto "l'identità propria di una banca locale, secondo la tradizione del credito popolare".

Da quella data in poi BPER Banca ha vissuto una trasformazione straordinaria, che oggi la porta a essere uno dei principali Gruppi bancari italiani, presente in 18 regioni con circa 1.200 filiali, 12.000 dipendenti e 2 milioni di clienti.

Una vera e propria rivoluzione passata attraverso la costituzione della Banca popolare dell'Emilia Romagna, avvenuta il 1° maggio 1992, dopo la fusione con la Banca Popolare di Cesena. Sul piano del bilancio la fusione con Cesena ebbe un notevole impatto: gli sportelli aumentarono del 37%, i dipendenti del 21%, il patrimonio del 16% e il nuovo Istituto compì l'ultimo passo per accreditarsi come banca regionale.

Il processo subì poco dopo un'accelerazione ulteriore: nel 1994 partì il progetto di costituzione di un Gruppo bancario federale con l'acquisizione di numerose banche locali in varie zone d'Italia, delle quali vennero preservate autonomia e radicamento territoriale.

Il modello federale ha accompagnato le attività della Banca fino al piano industriale 2012-2014, con cui la politica dell'Istituto si è indirizzata verso una semplificazione dettata dalle nuove esigenze di mercato, ottenuta mediante la fusione per incorporazione della maggior parte delle banche del Gruppo. Questo passaggio è poi culminato nel 2015 con l'adozione del nuovo Piano industriale 2015-2017 e con la ridefinizione del brand e del nome stesso dell'Istituto, diventato appunto BPER Banca.

La sede "storica" della Banca Popolare di Modena, in Corso Canalgrande.

Per un'azienda la perdita della memoria della propria storia e dei propri valori fondanti avrebbe potuto essere una conseguenza quasi naturale, dopo un processo di cambiamento così radicale. Invece, nel caso di BPER Banca non solo non si è assistito a questa sorta di rimozione, ma è stato vero il contrario: uno degli ingredienti fondamentali per favorire il successo degli ultimi trent'anni è stato proprio il non aver dimenticato le proprie radici e l'esempio di coloro che nei precedenti 120 anni di vita dell'Istituto avevano consentito una crescita sicura e costante, grazie a una politica imperniata su "prudenza senza paura, tolleranza senza debolezza".

Fin qui la storia della Banca, che ha vissuto proprio poche settimane fa una svolta epocale. Il 26 novembre 2016, infatti, l'assemblea dei soci ha approvato la trasformazione della Banca da società cooperativa a società per azioni, nel rispetto della legge di riforma delle maggiori Popolari, con la conseguente adozione di un nuovo statuto sociale. La delibera è stata assunta a larghissima maggioranza in presenza di 4.071 soci (in proprio, per delega o per rappresentanza legale): i voti a favore hanno raggiunto il 99,80% dei voti espressi.

www.trisadv.it

terra di ciliegie

buone, uniche, tipiche

Ciliegia di Vignola I.G.P.

VIGNOLA

Banca popolare dell'Emilia Romagna
GRUPPO BPER

Giuseppe Pesci
Vice Presidente della Fondazione di Vignola

Identità fluviale

Ho ricevuto anche quest'anno l'invito dell'amico Paolo Grandi a scrivere un pezzo per questo annuario. A scanso di equivoci l'invito precisava che gli argomenti graditi sarebbero stati quelli che vertevano sulla cultura, l'identità e la storia di Vignola; niente stramberie filosofiche su figlie disabili o sulla etimologia della sfiga.
Nella richiesta c'è qualcosa di provocatorio, in chi conosce la mia idiosincrasia per ogni forma di localismo e campanilismo. Alla sfida non mi sottraggo.
Premetto quindi che ho fatto i compiti a casa; ho studiato. Trascurato Internet (regno dell'approssimazione), ho trascorso qualche ora in biblioteca e mi sono avvalso della collaborazione del prof. Lodovisi, che ringrazio.
La prima domanda che occorre porsi è radicale: esiste una cultura vignolese, una identità culturale vignolese?
Se per cultura si intende, secondo la definizione antropologica, l'insieme degli strumenti di mediazione tra soggetto e natura (o più semplicemente il "come si affronta la vita"), ebbene reputo che si possa sinceramente dubitare dell'esistenza di una peculiarità vignolese. Viviamo, amiamo, comunichiamo, mangiamo (eccetera) esattamente come in tutta la provincia di Modena e come in tutto il nord Italia, "sfumature" a parte. Anzi, moltissimi tratti della nostra cultura sono condivisi da tutta la civiltà occidentale.
Discorso chiuso quindi? Non credo. Perché forse qualche caratteristica, soprattutto storica, che aiuta a comprendere la natura di Vignola nel suo divenire, può essere individuata. Partiamo dai fondamentali: perché Vignola è nata, cosa ne detta la dimensione, l'importanza e la vocazione?
Da un punto di vista genetico-funzionale Vignola è, come tante altre città, paesi o villaggi, un insediamento antropico nel punto (o in prossimità dello stesso) in cui una valle fluviale sfocia in una pianura. Spesso questi luoghi sono sede di insediamenti umani perché intercettano il passaggio (e i relativi traffici e commerci) di chi dalla Valle vuole scendere in Pianura e di chi viceversa vuole risalire. In particolare si trova nel punto in cui una valle appenninica si congiunge alla Pianura Padana (il che, come vedremo, ha una sua peculiarità). Nel corso della storia, il fiume e i suoi piccoli affluenti sono divenuti i riferimenti tangibili che tutte le comunità rivierasche hanno adottato per difendersi, riprodurre la loro esistenza e comunicare con il resto del mondo attraverso guadi e ponti. È nostra ferma convinzione che tale origine sia comune a Vignola, Savignano, Marano e Spilamberto. La continua e attestata variazione del corso del Panaro in queste aree ha generato più di un centro con le medesime caratteristiche genetiche, funzionali e antropiche.
Questo è peraltro il tratto che con più continuità contraddistingue queste zone, se si pensa che secondo le più recenti teorie le Terremare si sarebbero sviluppate proprio in funzione di tappe preappenniniche sulla fondamentale *Via dell'ambra*.
Al confine geofisico (fra valle appenninica e Pianura Padana) spesso su Vignola si è aggiunto un confine politico. Nel corso dei secoli il Panaro è stato il discrimine, il punto di contatto, fra culture e civiltà diverse; longobardi e bizantini, Modenesi e Bolognesi, Papato ed Estensi. Come è stato osservato, "il corso del Panaro… ha costituito in certa maniera la linea di demarcazione (anche se non assoluta) fra aree culturali differenti fin dall'Età del Bronzo" (Guido Achille Mansuelli in "la formazione della città nell'Evo antico).
Questo è il primo dato che possiamo quindi dare per assodato: Vignola è stata, da sempre, un punto di arrivo e di partenze, la vita vi fluiva e la corrente del fiume la simboleggiava; un luogo di commercio e quindi di scambio non solo di merci ma anche di notizie, di pensieri, di persone, una cerniera fra montagna e pianura, una frontiera fra diverse entità politiche e culturali.
A Vignola sono sempre e di continuo arrivati degli "stranieri": o perché dalla pianura si avvicinavano alla montagna o perché dalla montagna scendevano per avvicinarsi alla pianura. Anche solo a ragionare di vignolesi famosi ci si rende conto che il solo Lodovico Antonio Muratori era probabilmente vignolese da più generazioni (mentre non lo erano Giacomo Barozzi, la cui famiglia proveniva da

SEGUICI SU /NOSTROMOIT · SCOPRI DI PIÙ SU PROFONDAMENTEBUONO.IT

Cesara, borgo disteso sul balcone collinare che sovrasta il lago d'Orta, e Giacomo Cantelli, nato a Monteorsello o Francesco Selmi, la cui famiglia era originaria di Castelvetro).
Il secondo movimento (quello dalla montagna alla pianura) è stato particolarmente importante negli ultimi decenni con lo spopolamento dell'Appennino. Oggi tanta parte di abitanti di Vignola proviene proprio da questo mondo e spesso conserva più o meno profondi legami con il paese montano di provenienza. Per capire la rilevanza di questo dato, è sufficiente considerare, ad esempio, che alla data del censimento del 1901 a Fanano risiedevano 6.782 persone, mentre Vignola contava 4.856 residenti. Nel 1961 la popolazione di Vignola era salita a 15.459 unità, mentre a Fanano avevano residenza appena 4.281 persone.
L'essere un punto di raccolta e scambio, unitamente alla fortuna di avere feudatari particolarmente illuminati quali i Contrari, spiega a mio avviso perché Vignola sia stata capace di produrre una quantità di personalità illustri assolutamente spropositata rispetto alle sue dimensioni anagrafiche.
Accanto tuttavia a questa anima (commerciale, di cerniera e frontiera) Vignola ne ha sempre avuta un'altra, quella agricola. Situata in un luogo particolarmente felice per l'agricoltura, con terreni fertilissimi strappati nel corso dei secoli all'alveo del fiume Panaro (le c.d. *Basse*, conquista relativamente recente) mediante imponenti opere di regimazione delle acque e bonifica fluviale, Vignola è sempre stata famosa per i suoi ortaggi. Insieme al mercato delle castagne provenienti dall'Appennino, erano appunto gli ortaggi che, nell'immaginario collettivo, identificavano Vignola sino alla metà del XIX secolo. Poi sono arrivate (recentissime) le ciliegie.
Come ogni antropologo insegna, la società contadina è la più conservatrice e quella con tratti più universali e trasversali alla geografia e alla storia.
A mio avviso è la convivenza continua di queste due anime, capaci anche di confondersi nonostante l'apparente incompatibilità (e così molti agricoltori sono divenuti *pomari*, e quindi essenzialmente e soprattutto commercianti), che forse spiega meglio di tanto altro la vera identità culturale dei vignolesi (ammesso che ce ne sia una). Che ti accolgono ma con prudenza; che si aprono, però mai del tutto. Generosi e calcolatori. Laboriosi, diffidenti e amanti dell'apparenza. Attentissimi al soldo ma anche alla cultura, molto più di quanto ti aspetti (magari con declinazioni opinabili, ma non spetta a me giudicare).

1890; il dottor Augusto Plessi in compagnia della moglie e di due capre sul greto del Panaro (irriconoscibile oggi), nei pressi di Zenzano.

È ovvio che quelle sopra riportate sono riflessioni esclusivamente personali, del tutto opinabili e forse in tutto o in parte anche errate. Quello che rivendico è solo il metodo, che parte da premesse storiche oggettive. Oltre ovviamente l'onestà. Per il resto non sono certo infallibile.
E però, a mio avviso, a questo dovrebbe servire la storia locale. A capire il perché di certe "antropologie" locali (la mia è solo un'ipotesi che mi attendo di vedere confutata). A capire quindi che non esistono *età dell'oro*, tradizioni da difendere e valori immutabili da conservare. Che è tutto un divenire, che le identità cambiano, si evolvono. Nascono, muoiono e rinascono. Che ogni identità è frutto di un'epoca e fuori da quell'epoca non ha senso, e che anche le migliori società cambiano e *quod perisse perditum ducas*.
E anche nel caso della rinascita, essa è sempre diversa dal modello originale.
Questo a mio avviso è particolarmente importante oggi, in cui ci sembra di vivere un momento di sfaldamento culturale della nostra società; in cui pare che vengano meno valori culturali di riferimento (i c.d. *punti di repere*) che reputiamo millenari (spesso a torto). Il futuro ci fa una gran paura e ci vien voglia di scappare nel passato.
E siamo tentati di abbandonare la medicina per tornare ai rimedi della nonna (anche se era l'unica di cinque fratelli a essere sopravvissuta fino all'adolescenza). O cerchiamo i prodotti fatti "come una volta" (con procedimenti in grado di sfamare a fatica il 10% della popolazione), spesso scegliendo a caso una delle mille varianti che nel corso della storia quel prodotto ha avuto.
Solo sapendo che siamo il frutto di mille e continui cambiamenti che ci hanno preceduto; solo accettando l'ineludibilità del cambiamento penso che saremo in grado di affrontare questa epoca, che è di profondissima trasformazione

sociale e culturale, ma non più drammatica di quello che la rendiamo noi con le nostre scelte, spesso dettate dalla paura, che è una pessima consigliera.
Come sapete, chiudo quest'anno la mia esperienza in Fondazione, e quindi non sarò più invitato a scrivere su questo annuario. Mi sia consentito quindi un ultimo pistolotto morale (ma se ci penso è anche il primo e l'unico che ho voglia di fare). Volevate la morale, eccola. Va contro ogni mia inclinazione, ma per una volta...
Niente paura, dunque, soprattutto del cambiamento.
Cerchiamo invece di comprendere come i nostri valori profondi (rispetto per il prossimo, *pietas*, accoglienza, democrazia, e anche la Fede per chi come me prova a coltivarla...), se ce li abbiamo, possano essere declinati anche in questa società così com'è e come sta cambiando. Senza paura di abbandonare forme, tradizioni, linguaggi, riti, per salvare la sostanza.
Sopra ho detto che non volevo giudicare.
Mentivo sapendo di mentire.

1938; due incantevoli ninfe del Panaro, l'identità fluviale era anche bellezza. Sullo sfondo il vecchio ponte Muratori.

Confederazione Italiana Agricoltori
www.ciamodena.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

Comitato Gemellaggi "Città di Vignola"

Tante attività per l'anno 2017

Il Comitato Gemellaggi "Città di Vignola", dopo le numerose iniziative realizzate nel 2016 in collaborazione con l'Amministrazione comunale e le Associazioni del territorio, ha definito il programma delle attività per l'anno 2017.
In particolare, il Comitato sarà impegnato nell'organizzazione delle seguenti attività:
- invio di una nostra delegazione nella Città Gemellata di Witzenhausen (D) dal 22 al 26 giugno, con visita anche alla Città di Kassel in occasione dell'importantissima mostra d'arte contemporanea "Documenta 14";
- allestimento e gestione di uno spazio istituzionale a Vignola, in occasione della manifestazione "Autunno a Vignola", in programma il 7 e 8 ottobre.

Il Comitato sarà a fianco:
- dell'Università Libera Età "N. Ginzburg" di Vignola, impegnata nello scambio culturale con l'Associazione di Barbezieux (F) dal 1° al 5 maggio;
- della Scuola secondaria di primo grado "L.A. Muratori", impegnata nell'ospitalità degli alunni del Collège "J. Moulin" di Barbezieux (F), presumibilmente dal 9 al 15 maggio. Scambio tra ragazzi di pari età che prosegue da oltre trent'anni;
- delle Associazioni Polivalente Olimpia ASD e Pedale Vignolese ASD, impegnate nell'organizzazione della 39ª edizione della "Festa del ciclismo", programmata per i giorni 2 e 3 settembre.

Vignola, aprile 2016; delegazione di Witzenhausen alla sfilata dei "Carri Fioriti", in occasione della "Festa dei Ciliegi in Fiore".

Il Comitato è un organo al quale tutti i cittadini possono partecipare liberamente e dare il proprio contributo alle attività che ogni anno vengono organizzate.

In trent'anni tante cose sono state fatte e tante energie sono state spese al fine di mantenere vivi i rapporti di scambio con le Città Gemellate e Amiche, evitando che il tutto si riducesse ad una pura formalità e ad "un cartello all'ingresso delle città".

qualità, affidabilità,
attenzione, fiducia,

ILIP SI PRENDE CURA
DEI TUOI PRODOTTI.

IMBALLAGGI PER ORTOFRUTTA ILIP: ALVEOLI, CESTELLE, VASSOI

Dal 1962 a oggi ILIP ha creato una rivoluzionaria e ampia gamma di imballaggi per l'ortofrutta, risultato di innovazione, creatività, tecnologia e grande attenzione al rispetto ambientale. Prodotti all'avanguardia disponibili in PP, R-PET, materiale derivato dal riciclo meccanico del PET post consumo, e in PLA, un polimero eco-compatibile e biodegradabile al 100% ricavato dall'amido di mais.

ILIP SRL
Via Castelfranco, 52 - 40053 Valsamoggia Loc. Bazzano (BO) ITALY
Tel +39-051-6715411 - Fax +39-051-6715530 - ortofrutta@ilip.it

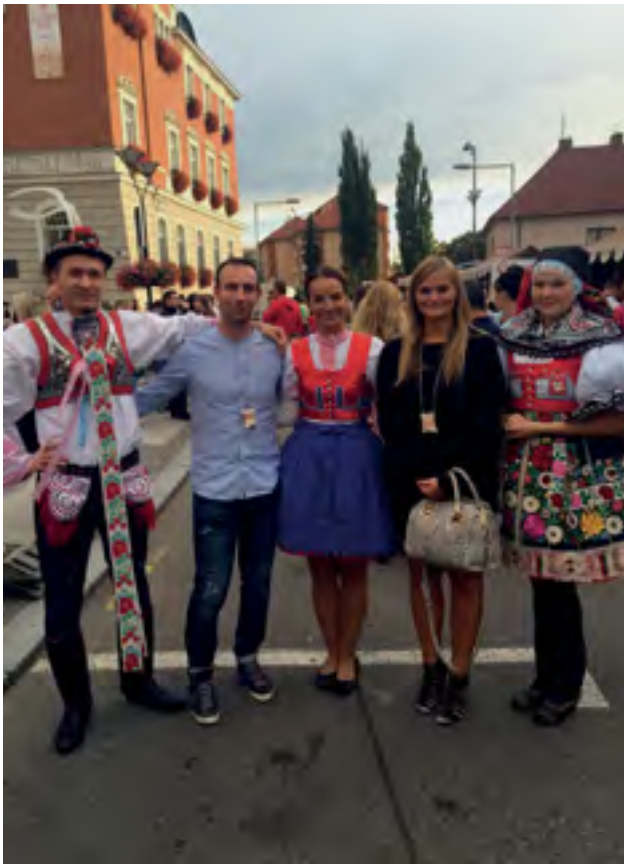
ILIP

Passion for packaging

www.ilip.it

Invitiamo i cittadini a contattare il *Servizio Sport, Gemellaggi e Associazionismo* del Comune di Vignola, che sarà in grado di dare ampie informazioni a tutti coloro che abbiano "voglia" di mettere a disposizione il proprio tempo per condividere e diventare parte attiva del "Gruppo".
info: www.comune.vignola.mo.it
Servizio Gemellaggi: 059/777713
e-mail: francesco.iseppi@comune.vignola.mo.it

20 giugno 2016; delegazione di Vignola presente a Barbezieux per festeggiare il gemellaggio della cittadina francese con Chardonne (CH).



18 settembre 2016; l'Assessore vignolese Kathrine Ciardullo a Hodonín (Ceska Republika), in occasione della Festa del Vino.

Barbezieux, 5 settembre 2016; la delegazione vignolese insieme agli amici francesi.

Saluti a Vignola

Vignola, per me, significa molto: persone simpatiche e ospitali, paesaggi pittoreschi, una tradizione storica incredibile e infine l'ottimo cibo. Le ciliegie, poi, e i prodotti che da esse derivano la rendono unica tra i luoghi europei che ho conosciuto.
Vignola è stata la prima città che ho visitato da Sindaco e sono felice che presto diventi partner di Hodonín. Credo che domani i miei successori nell'Amministrazione comunale potranno essere fieri dell'amicizia con Vignola e sono certo che lo scambio di esperienze, soprattutto per i giovani, darà senz'altro i suoi frutti.
Invitando tutti i Vignolesi a visitare la Moravia meridionale, così ricca di tradizione e di colori, auguro a Vignola e a Hodonín tanti momenti comuni per un ulteriore approfondimento culturale e una migliore comprensione dei reciproci problemi e delle reciproche aspettative.

Milan Lúčka
Sindaco di Hodonín

Fausto Simonini

Sessanta anni fa lo Sputnik... sulle nostre strade

1957; lo Sputnik 2, riprodotto (quasi) fedelmente e collocato con orgoglio sul tetto di un'auto che propaganda l'ideologia social-comunista del PCI, attira l'interesse delle "rezdore" di Cà di Re di Castelvetro (foto Giuseppe Simonini).

Sospesi fra gli eventi di un conflitto di immani proporzioni che ha sconvolto il mondo e gli anni del Boom che hanno completamente cambiato lo stile di vita degli Italiani, gli anni Cinquanta sembrano oggi quasi dimenticati, avvolti in un alone nebuloso che non permette di definirne bene i contorni.
Sono anni in cui finalmente si gode di un periodo di pace e si guarda al futuro con occhi pieni di speranze, ma alle difficoltà del quotidiano, cui deve far fronte ogni famiglia, si accompagnano motivi di forte inquietudine. Sono ancora vivi nella memoria collettiva i funghi di Hiroshima e Nagasaki e il timore di un conflitto nucleare, fors'anche innescato da qualche "dottor Stranamore", è reale. Il mondo è diviso fra le due superpotenze USA e URSS, che si sfidano in una corsa forsennata alla supremazia in campo militare. È la cosiddetta "guerra fredda": ad un test atomico (rigorosamente nell'atmosfera) di una, ne segue inevitabilmente uno più potente da parte dell'altra, in una spirale che sembra non doversi fermare mai.
Come il mondo, anche l'Italia è divisa in due schieramenti contrapposti e la competizione internazionale fra i due blocchi si insinua pure nelle pieghe della quotidianità. Non c'è ancora la televisione (che sta facendo la comparsa in quegli anni), le radio sono poco diffuse, ci si riscalda con la "cucina economica" a legna che serve anche a cuocere i cibi ma, quando il tempo lo permette, ci si ritrova la sera all'aperto nei cortili.

CONAD MARCO POLO

CENTRO COMMERCIALE E DIREZIONALE

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

SUPER CONAD VIGNOLA

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

Mentre i bambini giocano, fra i "grandi" si accendono animate discussioni e, sotto la spinta delle contrapposizioni ideologiche, qualsiasi elemento entra nel campo della politica (Coppi - Bartali, ecc...).
È un mondo destinato a cambiare in tempi rapidi; gradualmente iniziano a spopolarsi le campagne, sono le prime avvisaglie della fine di una civiltà rurale che durava da secoli, ma, come scrive G. Crainz, è anche *"un periodo in cui il nuovo era nuovo e faceva immaginare un futuro".*
E il nuovo non tardò ad arrivare.
Nell'ottobre del '57, in corrispondenza del quarantesimo anniversario della Rivoluzione d'ottobre, accadde un evento straordinario: ai pianeti e alle "stelle fisse" che da sempre, immutabili, punteggiavano la volta celeste, si aggiunse un puntino luminoso che attraversava il cielo.
Era lo ***Sputnik 1***, il primo satellite artificiale mandato in orbita dall'uomo intorno alla Terra. Lanciato dal cosmodromo russo di Baikonur, consisteva in una sfera di alluminio di 58 cm di diametro contenente due trasmittenti che inviavano a terra un segnale (*bip-bip*) che venne presto divulgato da tutte le radio del mondo. Esternamente, dal corpo centrale si dipartivano quattro antenne lunghe 2,5 metri.
A distanza di un mese venne lanciato un secondo satellite, lo ***Sputnik 2*** che portava a bordo il primo essere vivente, la cagnolina Laika (in verità il suo vero nome sarebbe stato Kudrjavka = Ricciolina). A parte il fatto che erano ancora ignote le possibilità di vita nello spazio in assenza di gravità, la missione non prevedeva il rientro, perciò la sorte di Laika era segnata fin dall'inizio.
Il suo nome comunque fu immediatamente sulla bocca di tutti e segnò un'epoca nel mondo dei cinofili; anche la bastardina del nostro vicino assunse un'aria più aristocratica e da quel giorno non fu più Lìla ma divenne per tutti Laika.
Il lancio di questi due satelliti suonò come un campanello d'allarme per l'America, che si sentì improvvisamente vulnerabile in quanto

La cagnetta Laika, all'interno dell'abitacolo dello Sputnik 2.

sorvolata da potenziali vettori di testate atomiche. Questo shock contribuì a dare un forte impulso al programma spaziale americano e non passò molto tempo prima che gli USA potessero prendersi la rivincita.
Per i sostenitori dell'URSS, invece, la conferma delle loro idee era quel puntino luminoso che ogni sera attraversava la volta celeste e portava con sé i loro sogni.
E ben presto i sogni diventarono realtà, il "Partito" non restò con le mani in mano e pensò bene di celebrare quel trionfo; in tempi brevi anche sulle nostre strade comparve lo ***Sputnik***. Non volava proprio in orbita e non raggiungeva i 29.000 Km orari dell'originale ma poteva fare *bip-bip* (premendo il clacson) e faceva la sua figura su una fiammante "Millequattrocento" Fiat.

Castelvetro; i protagonisti della foto nella pagina precedente (Sputnik compreso), visti di fronte.

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.

PIACEREMODENA

Territorio, Turismo, Ristorazione

www.lambrusco.net

Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena

Parmigiano Reggiano

CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI MODENA

Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

Ciliegia di Vignola I.G.P. VIGNOLA

AMARENE BRUSCHE DI MODENA I.G.P.

MODENA A TAVOLA Consorzio di ristoranti

modena

www.piaceremodena.it

Redazione Centro Studi

IXª Biennale di Pittura "Pier Paolo Germano Tassi"

Nell'ambito della 47ª Festa dei Ciliegi in Fiore, dal 2 al 10 aprile 2016, si è svolta la 9ª edizione del Concorso nazionale a premi di Pittura contemporanea intitolato al prof. Pier Paolo Germano Tassi.

Il concorso è dedicato alla memoria di un uomo che, soprattutto come Presidente della Cassa di Risparmio di Vignola, ha lasciato un segno tangibile nella sua città, dando impulso agli importanti lavori di ristrutturazione e restauro della rocca e alla realizzazione della Sala dei Contrari, fulcro delle varie attività culturali che si svolgono a Vignola.

Anche la 9ª edizione ha riservato grandi soddisfazioni agli organizzatori, che hanno potuto constatare - ancora una volta - un'ampia partecipazione di artisti (provenienti da diverse regioni d'Italia) e un livello delle opere veramente apprezzabile.

Il tema proposto era: "UNO SGUARDO ARTISTICO SULLA VALLE DEI CILIEGI - l'uomo, l'ambiente, la primavera" e la Giuria (prof. Domenico Simonini - Presidente, dott. Michele Fuoco, arch. Paolo Messori, prof.ssa Giuditta Montorsi, prof.ssa Marinella Nizzi, prof. Giorgio Burnelli) ha assegnato i seguenti Premi:

I Premio-acquisto "Pier Paolo Germano Tassi", offerto dalla Fondazione di Vignola, a IVANO BIASETTI di Solara (Bomporto) per l'opera MAGIA DI PRIMAVERA;

II Premio-acquisto, messo a disposizione da un privato, a LUCA MIGLIORI di Vignola per l'opera ALL'OMBRA DEI CILIEGI IN FIORE;

III Premio-acquisto, offerto dalla Tipolitografia FG di Savignano, a PAOLO BERNARDI di Vignola per l'opera NOTTURNO FIORITO.

Biasetti Ivano, "MAGIA DI PRIMAVERA" - PRIMO PREMIO.

Migliori Luca, "ALL'OMBRA DEI CILIEGI IN FIORE" - SECONDO PREMIO.

MODENACETI

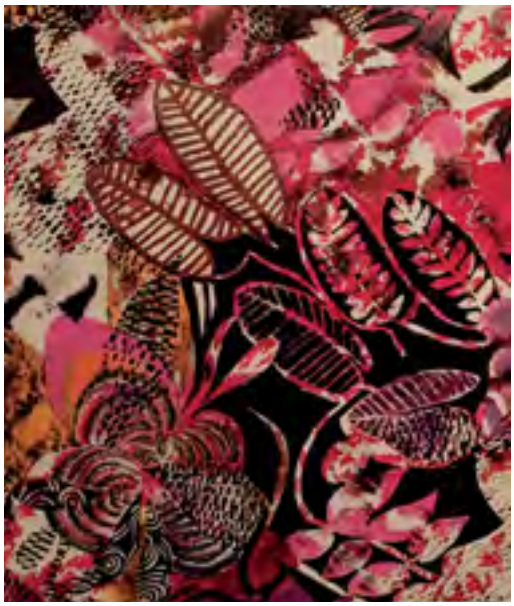
ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

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



Bernardi Paolo,
"NOTTURNO FIORITO"
TERZO PREMIO.

Bergamini Leila
TARGA
"AMICI DELL'ARTE".

Panzavola Carlo
TARGA
"ARCHEO&ARTE".

Magni Andrea
TARGA
"PONTE ALTO
GIUSEPPE GRAZIOSI".

Pecoraro Antonina
TARGA
CENTRO STUDI

Costanzini Margherita
TARGA
CITTÀ DI VIGNOLA

Po Massimo
TARGA
TOSCHI VIGNOLA

Barani Claudio
SEGNALATO

Finardi Sandra
SEGNALATO

Lazzaroni M. Grazia
SEGNALATO

Forghieri Giuliana - SEGNALATO

Pozzetti Antonella - SEGNALATO

Peliciardi Emma - SEGNALATO

Rizzelli Stefania - SEGNALATO

Ori Graziella - SEGNALATO

COSÌ È...
...SE VI PARE

Hostaria d'Aldo
Via Claudia, 1969
Savignano sul Panaro (Mo)
Loc. Mulino
Aldo **335.82.41.901**
Tel. **059 9774545**

SPUMANTE
PIGNOLETTO
RIGHI
Il fresco piacere
da gustare tutto l'anno.
PIGNOLETTO
RIGHI
PIGNOLETTO
VINO SPUMANTE
BRUT
RIGHI
WWW.VINIRIGHI.COM

Luciano Malmusi
per gli *Amici dell'Arte Vignola*

Ciao, Presidente

2016; Ugo Anceschi con l'Assessore Monica Maisani, all'inaugurazione della mostra collettiva degli "Amici dell'Arte Vignola", allestita per ricordare i 25 anni dell'associazione.

Vignola, primi anni Novanta. Un violento temporale si è appena abbattuto sulla città, bagnando le mura della Rocca. Mentre cammino verso il "Salotto di Ludovico Antonio Muratori" per l'inaugurazione di una mostra, noto due uomini che si muovono ai lati della torre Nonantolana.
Agitano le braccia, indicando un punto a metà delle mura. Quando sono più vicino, riconosco Ugo Anceschi e Lamberto Franchini.
Ugo si volta, si accorge di me. "*Vìn chè, cìno*!"
Mi avvicino e scopro cos'è che li eccita. La pioggia caduta di traverso, ha inzuppato i sassi, mettendo in evidenza le antiche merlature. Bisogna fotografarle: non c'è un minuto da perdere.

La Rocca...
Ugo e Lamberto avevano vissuto con entusiasmo le fasi del restauro e ora che era nato "Il Salotto", forse per non allontanarsi troppo da quelle torri, seguivano un'altra grande passione: l'arte.
L'associazione "Amici dell'Arte", fino a quel momento, era composta per lo più di artisti. Con la loro presidenza, prima di Lamberto, poi di Ugo, il gruppo si è aperto a chi artista non era, ha esteso il numero degli iscritti e soprattutto ha moltiplicato gli eventi.
Ugo Anceschi è stato il nostro Presidente per più di vent'anni. Al "Salotto" si è dedicato con straordinaria passione e capacità organizzativa.

APOFRUIT ITALIA, TUTTI PRODUTTORI E PIÙ IMPRENDITORI.

Per i propri soci produttori,
oggi APOFRUIT Italia rappresenta:

- un rapporto di conferimento chiaro e trasparente
- tempi di pagamento rapidi
- assistenza tecnica qualificata

APOFRUIT Italia sostiene le Aziende agricole associate anche attraverso servizi innovativi quali:

- erogazione di finanziamenti personalizzati attraverso Istituti Bancari convenzionati
- contributi OCM per investimenti migliorativi delle Aziende
- forniture di materiale vegetale

APOFRUIT Italia. Chi altri?

GRUPPO APOFRUIT

Apofruit Italia • Viale della Cooperazione, 400 • 47522 Pievesestina di Cesena (FC) - Italy
Tel. +39.0547.414111 • Fax +39.0547.414166 • www.apofruit.it • E-mail: info@apofruit.it

2011; Ugo con il nipote, in occasione della mostra dedicata alla scuola.

Era un vulcano d'idee. Per elencare le iniziative che ha promosso in questi vent'anni, dovrei ripetere molte delle cose dette appena un anno fa, in occasione dei venticinque anni del Salotto. Preferisco, a proposito di quelle pagine, ricordarlo nel nostro bar, mentre sta bevendo il caffè. Sono appena entrato, e lui mi chiede se ho finito l'articolo per l'annuario della Festa della Fioritura. Io gli rispondo che sono a buon punto, ma lui non si fida. Così si rivolge a mia moglie: "Lo tenga d'occhio, signora. Lo faccia lavorare".

Era difficile dire di no a Ugo. Era come nuotare controcorrente.

Alla fine però le sue idee andavano in porto.

Penso che una delle sue grandi intuizioni sia stata quella di affiancare alle mostre delle pubblicazioni che potessero rimanere come documentazione dell'evento. Ugo amava curarle nei dettagli. Quante volte siamo andati insieme in tipografia!

In occasione del quinto centenario della nascita di Jacopo Barozzi, ha insistito perché scrivessi una fiaba per ricordare il grande architetto. Ha contattato l'illustratrice Lisa Nanni e così è nata "La chiocciola di Messer Jacopo".

Poi, quando l'associazione si è arricchita di un gruppo di giovani artisti, ha proposto loro di illustrare le tre fiabe dedicate alle Torri del Castello.

Mentre stavo scrivendo l'ultima, dedicata alla torre Nonantolana, ogni mattina, al bar, Ugo mi ricordava i miei doveri.

"*A m'arcmànd. Metégh i burlàngh! Arcordèt la fòla!*"

Già, la leggenda: il castello assediato... l'ultimo sacco di farina...

Ugo andava fiero delle due pagine dedicate ai borlenghi. Le sentiva sue. Amava anche il nome scelto per l'immaginario mastro muratore che aveva diretto la costruzione di quella torre che sembrava sfidare il cielo.

Ludovico...

Proprio come l'altro Ludovico, nato secoli fa nella stessa casa che ospita il "Salotto". Quel Ludovico Antonio Muratori che aveva pronunciato parole di elogio per chi agiva per amore della sua terra.

Ugo ha dedicato al suo paese tutto il suo impegno. Ricordo, tra le tante attività, la passione con cui ha raccolto opere per abbellire le corsie dell'ospedale di Vignola, il sostegno e la collaborazione alle iniziative di tante associazioni culturali del territorio.

Perciò, ***grazie*** Presidente.

Non solo da parte di noi "Amici dell'Arte".

La tua città, nella quale avevi radici così profonde, ti ricorda con affetto e gratitudine.

Ugo Anceschi con Giovanni Savio, Presidente degli "Amici dell'Arte" di Spilamberto.

Orgogliosamente locale e popolare

Di banche ce ne sono tante, per questo noi di SANFELICE 1893 abbiamo scelto di essere speciali in tanti modi. Nei valori in primo luogo, perché danno più solidità e prospettiva al nostro lavoro. Negli obiettivi, perché vogliamo un'economia reale che sia florida e duratura per tutto il nostro territorio. Abbiamo scelto di essere una Banca legata alla terra, ai suoi prodotti ed alle persone che meritano fiducia: **una banca orgogliosamente locale e popolare.**

È la banca che cerchi. Piccola ma forte.
www.sanfelice1893.it

SANFELICE 1893
BANCA POPOLARE

fabilinto.net

Maurizio Prandi
Segretario *LAPAM Confartigianato Imprese* di Vignola

Sono le imprese medio-piccole a sostenere il territorio

La Zona di Vignola è in sofferenza sotto il profilo economico, mentre le cose vanno un poco meglio nel Comune capoluogo. Queste sono le risultanze che emergono da una ricerca che analizza la situazione del numero delle imprese e dell'occupazione tra il 2008 (anno di innesco della crisi globale) e il 2016. I dati sono stati presentati dalla nostra associazione ai sindaci dell'Unione nel corso del "Lapam Day" (svoltosi sabato 12 novembre presso il municipio di Vignola alla presenza di tutti i sindaci dell'Area), una iniziativa di sensibilizzazione nei confronti della micro, piccola e media impresa.

E, a ben vedere, sono proprio le micro, piccole e medie imprese a sostenere il territorio, in termini di occupazione e, di conseguenza, di contributo determinante al mantenimento del livello di welfare.

Ma veniamo ai numeri. Il numero delle imprese nella Zona di Vignola (il territorio dell'Unione Terre dei Castelli più Castelfranco, San Cesario e Montese) è calato bruscamente dall'inizio della crisi, e quindi dal 2008 al 2016: si è passati da 12.165 imprese attive alle attuali 11.597, con la perdita di 568 imprese, un calo del 4,7%. Le cose sono andate meglio analizzando il solo Comune di Vignola (da 2.374 a 2.341, con un calo dell'1,4% e "sole" 33 imprese).

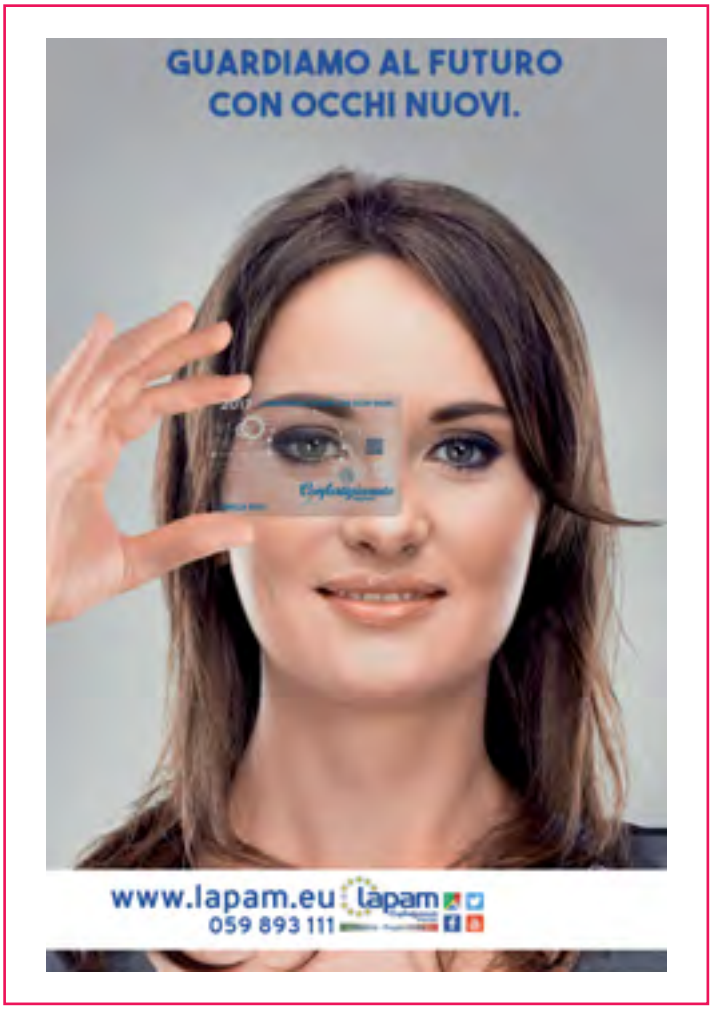
Riguardo l'occupazione, invece, nella zona il 79,3% dei 35.354 occupati nel settore privato (quattro su cinque) lavorano in micro (24,4%), piccole (30,7%) e medie (24,2%) imprese, solo il 20,7% nelle grandi imprese oltre i 250 dipendenti.

Nel Comune di Vignola i numeri sono addirittura superiori: solo 297 lavorano in grandi imprese, a fronte dei 2.008 occupati nelle micro imprese (fino a 9 addetti), dei 2.468 nelle piccole (fino a 49 addetti) e dei 1.851 nelle medie (fino a 249 addetti). A dimostrazione del fatto che sono le imprese medio piccole a sostenere il sistema economico e, di conseguenza, il welfare diffuso sul territorio.

Quindi è molto evidente che tutelare la micro, piccola e media impresa significa tutelare il territorio nel suo complesso. Nel corso del "Lapam Day" ai sindaci sono state avanzate alcune richieste molto concrete riguardo la sicurezza (argomento da tenere sempre in grande considerazione e che riguarda naturalmente non solo le imprese ma i cittadini e l'intera comunità), la riorganizzazione dei livelli istituzionali (questo riordino deve portare a una reale semplificazione della pubblica amministrazione, evitando di conseguenza la sovrapposizione delle competenze fra i diversi Enti, cercando una maggiore omogeneità territoriale nella applicazione e interpretazione delle norme, nonché una diminuzione degli oneri burocratici e amministrativi a carico delle imprese) tanto che, come associazione, riteniamo sia opportuno valutare concretamente ipotesi di fusioni tra comuni e turismo (è necessario individuare un piano strategico condiviso di promozione del territorio e delle sue peculiarità).

DOVE
C'E' COMMERCIO
C'E' VITA
CONFCOMMERCIO
ASCOM 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

www.mo.cna.it
Non cercare di diventare un uomo di successo, ma un uomo di valore.
{A. Einstein}
Alberto, consulente
Ci sono persone che con le loro idee, i loro valori hanno lasciato un segno nella storia. Ma ci sono tante altre persone che, quotidianamente, con il proprio lavoro realizzano questi ideali dando al nostro territorio un importante contributo in termini di benessere economico e sociale. Sono persone con le quali CNA da oltre 60 anni condivide esperienze, entusiasmi, operosità. Persone che hanno un grande valore d'insieme. E che fondano il proprio lavoro sulla competenza, l'etica, la determinazione. Valori che conosciamo bene, valori di CNA.
CNA
leader nei valori.


GUARDIAMO AL FUTURO
CON OCCHI NUOVI.
www.lapam.eu
059 893 111
lapam

CONFESERCENTI
MODENA
CREARE VALORE
PER LA TUA IMPRESA,
SCOMMETTERE SUL FUTURO.
SEDE DI VIGNOLA: via Caselline, 633 - Vignola
tel. 059.892611 - fax 059.764409
vignola@confesercentimodena.it
www.confesercentimodena.it
@ConfesercentiMO
ConfesercentiMO

Diana Garofani Manzini

Una magnifica avventura

I' mi credetti, il primo giorno ch'io
mira' tante bellezze uniche e sole,
fermar gli occhi, come aquila nel sole,
nella minor di tante ch'i' desìo.
Poi conosciut'ho il fallo e l'erro mio:
ché chi senz'ale un angel seguir vole,
il seme a' sassi, al vento le parole
indarno isparge, e l'intelletto a Dio.

(da "Rime", Michelangelo)

In tanti anni di lavoro per allestimenti di mostre, lavori teatrali, carri allegorici, eventi dalle più disparate apparecchiature, mai mi è capitato di provare un'emozione così forte come per la Mostra "La Bellezza dalla Fede".
Sotto la spinta di tale emozione, la sera precedente l'inaugurazione, presa da una certa inquietudine, per rilassarmi decido di descrivere, in minima parte, naturalmente dal mio punto di vista di collaboratrice, il dietro le quinte dell'evento.
Penso che un po' di emozione abbia pervaso anche coloro che la Mostra l'hanno ideata: il Parroco Don Luca, Giampaolo Grandi e Maria Grazia Grilli dell'Associazione Mezaluna, Achille Lodovisi del Centro di Documentazione della Fondazione di Vignola. Credo di non sbagliare nell'affermare che anche Enzo Venturelli, Aquilino Richeldi, Don Claudio e Suor Luce si siano emozionati.
Oso chiamare tutte queste persone *compagni di viaggio in una magnifica avventura.*
Molti, ovviamente, sono stati gli incontri necessari per organizzare la Mostra: in Fondazione, in Canonica e in "Mezaluna", alcuni con il gruppo di lavoro, altri in solitaria, a seconda degli incarichi e delle competenze. Maria Grazia, Giampaolo e Lodovisi erano costantemente impegnati, fino ad ore tarde, nelle importanti e difficili ricerche e nella compilazione delle basilari schede.

Maria Grazia, poi, era diventata come una suora di clausura, letteralmente chiusa nei piccoli meandri della Canonica, alla ricerca di invisibili scritte, di punzoni, di antiche carte, e scriveva, scriveva poi fotografava con la sua macchinetta rossa. Quanto lavoro ha fatto e quanta gioia ha provato! Ogni volta che scopriva qualcosa di nuovo, le brillavano gli occhi.
Per non dire poi di Venturelli e Richeldi, instancabili fotografi. E Don Luca, Don Claudio e Suor Luce? Quante scampanellate alla loro porta, a qualsiasi ora, anche di sera.

un esempio
di piccola eccellenza
Italiana

TECNO ELETTRA GROUP

40° 1974-2014

High tech electronics solutions for motorsport, military and aerospace

Motor Sport Group

ZAMA IMPIANTI S.R.L.

Tecnoelettra Group s.r.l. - Via per Sassuolo, 3885 41058 Vignola (MO) - www.tecnoelettragroup.com

La fatica fisica ed emotiva è stata tanta per tutti, a causa del breve periodo di tempo a disposizione: tutto è stato fatto di corsa, in lotta proprio contro il tempo, e sono state trascurate anche le famiglie che, per fortuna, hanno capito.
Difficile esprimere ciò che ho provato sin dal primo momento in cui sono stata coinvolta in questa "avventura" dal prof. Giampaolo Grandi, quando mi ha mostrato un fascicolo con fotografie e descrizioni di oggetti in tessuto e ho visto splendidi e antichi Vestimenti, Buste e Stole e Manipoli: era proprio il caso di dire, un vero Ben di Dio! Incantata, mi sembrava di vivere un sogno.
Il 26 ottobre Giampaolo mi presenta Maria Grazia Grilli, una signora con la quale avevo già lavorato nel '94 ad un altro bel progetto e che non avevo mai più rivisto. Sul momento mi è sembrata un po' riservata e schiva ma poi, alla luce di quanto fatto insieme, si è rivelata una persona sensibile e molto competente.
Dopo qualche giorno, in Canonica, conosco meglio Don Luca. È un giovane Parroco che emana grande energia e positività. Mi mostra, con orgoglio, alcuni paramenti liturgici in tessuto che mi lasciano senza parole (e qui riconosco anche il fine e appassionato estimatore).
Sono affascinata da sete, lampassi, broccati, finissimi pizzi, poi piviali e pianete con ricami realizzati a mano di rara bellezza. Quei ricami sono proprio il vivo esempio di ciò che scriveva, a metà Ottocento, il *Conservatore delle antichità del Louvre* Léon De Laborde (1807-1869), riferendosi all'arte del ricamo del '500:
"…ricamare era una derivazione seria e stimabile della pittura. L'ago, vero pennello, scorreva sulla stoffa e lasciava dietro di sé il filo, usato alla maniera del colore producendo toni e tocchi ingegnosi, un quadro luminoso e brillante".
Intanto, Maria Grazia, Lodovisi e Don Luca fanno una prima scelta dei paramenti. Da una pianeta con sinuosi disegni a bizzarre e con anelli intrecciati simili a quelli affrescati nella Sala degli Anelli in Rocca, il prof. Lodovisi, attento studioso, sceglie il Logo da adottare per la mostra: veramente pertinente e appropriato!
Nel frattempo riordino meglio un mio "progetto", realizzato per sistemare nel modo più opportuno oggetti e colori. Ora, seppur alquanto empirico, diventa più preciso e man mano si rivelerà utile (lo chiamo pomposamente "progetto" e lo porto sempre con me, ma si tratta di semplici schizzi).
Seguono giorni febbrili di incontri presso il Centro di Documentazione, in Canonica e alla "Mezaluna" e cominciamo anche a documentare fotograficamente tutti quegli oggetti meravigliosi, grazie a vari interventi degli instancabili Enzo e Aquilino.
Di fronte alla bellezza e alla preziosità degli apparati liturgici, a Grazia e a me, praticamente all'unisono, viene l'idea di coinvolgere il dr. Lorenzo Lorenzini, Storico dell'Arte del Museo Civico di Modena, persona straordinaria e studioso di antichi tessuti.
Lo conosco molto bene! Decidiamo di contattarlo.
Come sempre estremamente cordiale e disponibile, dimostra subito interesse per la nostra iniziativa ed interviene alcune volte in Canonica, dove esamina soprattutto tessuti e ricami, esprimendo competenti e preziosissime valutazioni sulla datazione e sulle tipologie di tessuti e di lavorazione (un aiuto fatto in totale amicizia).
Nel frattempo provvediamo a procurarci tutto il necessario per l'allestimento: dalle teche di cristallo, ai supporti in plexiglas per le didascalie, alle aste metalliche (realizzate appositamente da un fabbro di S. Giovanni in Persiceto) che dovranno sostenere i pesantissimi piviali, le pianete e le dalmatiche.
Cerchiamo anche di costruirci *in casa* dei pezzi di vario genere, idonei ad esporre i parati. Don Luca, ad esempio, ci presta tre grandi supporti di legno imbottiti, da lui stesso realizzati; Giampaolo ne costruisce altri due uguali; io provvedo poi ad imbottire anche questi e a ricoprirli tutti e cinque con del vellutino adatto a non far scivolare i piviali.

Diana consulta il suo famoso "progetto" durante l'allestimento della mostra.

1973 2013
40 years

www.gruppopbm.it

COSTRUZIONE CARICABATTERIE INDUSTRIALI

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

Costruisco anche delle grucce appositamente conformate e robuste per alcune dalmatiche e pianete, ricopro le basi dei manichini con del tessuto di maglia nel colore simile ai "paletti" reggi-cordoni e con tessuto bianco mimetizzo i colli dei manichini. Avendoli in prestito, non è possibile intervenire in maniera definitiva, ad esempio dipingendoli.
Inesorabilmente si avvicina la data di apertura della mostra, prevista per il 17 dicembre nelle bellissime Sale degli Anelli, dei Leoni e Pardi e delle Colombe e c'è ancora molto da fare...
Con Maria Grazia dobbiamo finire lavori piuttosto impegnativi, pesanti e che comportano molto tempo; ci apprestiamo quindi a "lustrare" di buona lena gli oggetti di metallo e di legno che andranno esposti, poi, senza sosta, passiamo ad imballare sia gli oggetti che i vestimenti: a tarda sera tutto è pronto per l'indomani per il trasporto in Rocca.
Il 15 dicembre si rivela una giornata/serata veramente difficile. Nel pomeriggio, anche su nostra richiesta, Don Luca viene in Rocca a controllare che tutto sia esposto e sistemato secondo i Canoni Liturgici. Va tutto bene, ma a un certo punto propone di posizionare il manichino con la pianeta rossa donata a Vignola dal Vescovo Fontana al centro della Sala grande. Proviamo... sta bene, si dà indubbiamente risalto all'importante parato liturgico, ma si viene a spezzare la bella "infilata" che già dalle porte lascia intravedere il Crocefisso dorato proprio in fondo all'ultima Sala: non mi convince. Molto indecisi e stanchissimi, decidiamo comunque di parlarne il giorno dopo, a mente fresca.

Maria Grazia e Don Luca durante l'allestimento della mostra.

Però, io mi arrovellavo, dovevo andare a parlare con Don Luca; ma come fare? ...Mah! Ci avrei pensato più tardi.
Eravamo già tutti usciti, alla spicciolata, dalla Rocca. Già chiuso. Attardandomi a salutare i custodi (custodi nella più bella accezione del termine - veri angeli custodi di un tesoro inestimabile e splendido come la Rocca), mi sovviene di chiedere loro se tutto è a posto, anche i "paletti" reggi-cordone, che serviranno a tenere il pubblico a debita distanza dai preziosi - e delicati - parati sacri.
No, sono ancora in magazzino! (Ahi! Forse ho dimenticato di prendere accordi più precisi...).
Telefoniamo al signor Tiziano, che gestisce il magazzino della Fondazione, il quale ci dice che l'indomani non ci sarà alcuna possibilità di avere qualcuno e neanche di trovare automezzi; lui stesso dovrà partire prima dell'alba per un viaggio che non può rimandare. Comunque, molto comprensivo, dice di aspettare che cercherà di fare qualcosa, ma solo molto più tardi. Evelina, Patrizia e Dino si consultano e con grande professionalità e disponibilità, decidono di non lasciarmi sola con un problema che non posso risolvere, né in quel momento, né l'indomani. Ad attendere Tiziano rimarrà Evelina che, intanto, prende in mano la situazione: riapre la Rocca, avvisa la Sorveglianza e aspettiamo.
A tarda sera arriva Tiziano, davvero un "grande uomo" che, con naturalezza e gentilezza, aiutato da Evelina, scarica i 20 pesanti "paletti", portandoli nelle Sale (a loro un sincero *grazie*).
A questo punto, con una certa riluttanza, non mi resta che scampanellare (spero per l'ultima volta) alla porta della Canonica. Mi apre il comprensivo Don Claudio, il giovanissimo e gentile Cappellano che ci ha molto aiutato e sopportato, sempre con il sorriso sulle labbra. Gli spiego in fretta il problema del manichino rosso: riferirà a Don Luca.
Per fortuna c'è ancora domani... spero sia sufficiente per terminare i lavori.
Mi ritrovo davanti alla chiesa, sola, rari passanti incappucciati, negozi chiusi, i piedi che mi dolgono, tanto da non poter fare un altro passo, il cellulare scarico. Incrocio una signora alla quale chiedo di prestarmi il telefonino per chiamare casa (mi sento un po' *ET*). La gentile sconosciuta non pare affatto stupita della mia richiesta e mi compone pure il numero.
Ci lasciamo con una calorosa stretta di mano che mi risolleva il morale e mi pare beneaugurante.

Diana in una delle ultime fasi dell'allestimento e, durante l'inaugurazione della mostra, mentre sistema le copie del catalogo.

Inaugurazione della mostra: da sinistra, Giuseppe Pesci (Vicepresidente della Fondazione di Vignola), Mauro Smeraldi (Sindaco di Vignola), Valerio Massimo Manfredi (Presidente della Fondazione), Don Claudio (Cappellano), Don Luca (Parroco di Vignola).

Uno degli oggetti più antichi e preziosi esposti nella mostra: Croce processionale, 1500, 1510; argento in lamina, stampato, cesellato e dorato.

Un momento dell'inaugurazione della mostra; sulla sinistra, due magnifici piviali.

Dunnia Berveglieri
Presidente Università Popolare "Natalia Ginzburg" di Vignola

Cultura, volontariato, solidarietà: una ricetta per vivere meglio

Un gruppo di volontari dell'Università "N. Ginzburg" di Vignola, all'interno del Laboratorio di Documentazione e Innovazione didattica.

L'attività dell'Università N. Ginzburg si sviluppa attraverso diversi filoni: il primo è quello di offrire opportunità formative cercando di intercettare bisogni e interessi; il secondo, che va di pari passo con il primo, è quello di far sì che i luoghi di apprendimento offerti diventino centri propulsori di relazioni sociali; il terzo, non meno importante, è quello di alimentare nei volontari impegnati a seguire le molteplici iniziative la gioia di fare qualcosa per il bene della comunità, di aiutare altre persone. E questa sensazione crea un benessere fisico e psicologico.

Su questo ultimo aspetto vorrei soffermarmi, poiché ultimamente questa opinione diffusa di quanto sia positivo per le persone impegnarsi in attività di volontariato, viene suffragata da importanti ricerche svolte nel settore. Secondo le rilevazioni condotte dall'Istat in collaborazione con CSVnet e Fondazione volontariato e partecipazione, quasi 7 milioni di persone in Italia sono impegnate in attività gratuite a favore degli altri. E la realtà vignolese, in virtù della presenza di decine e decine di Associazioni che vi operano, può essere considerata sicuramente uno specchio di questa situazione.

L'Università N. Ginzburg di Vignola tra operatori, esperti, referenti, insegnanti conta da sola oltre 40 volontari.

Le motivazioni non sono un segreto. E le citazioni in tal senso non si contano: senza scomodare Sofocle, che fin dal 400 a.C. ebbe a dire che «l'opera umana più bella è di essere utile al prossimo» oppure William Shakespeare che affermava: «se vuoi essere felice, rendi felice qualcuno», il concetto viene ripreso anche da Fabrizio De André, quando ebbe modo di dichiarare

LAVORAZIONI MECCANICHE DI PRECISIONE

P.M. S.p.A.
Via Pietro Miani, 14
41054 MARANO s.P. (Modena)
Tel. 059/79.30.52 - Fax 059/70.51.18
Internet: www.pm-spa.it - E-mail: info@pm-spa.it

che «la felicità non nasce dalla ricchezza né dal potere, ma dal piacere di donare».

La cosa sorprendente è che tutte queste sensazioni, frutto sicuramente di esperienze vissute, oggi trovano riscontri nella ricerca sociologica e scientifica. Secondo il citato rapporto licenziato dall'Istat, oltre alle ragioni legate alle proprie convinzioni ideali (religiose, politiche, culturali) o il bisogno di stare con gli altri, quasi metà dei volontari intervistati dichiara di "sentirsi meglio con se stesso". In parte ci sarà forse una predisposizione innata, ma tanti avranno intuito che l'altruismo regala vantaggi psicologici e anche fisici.

I ricercatori dell'Università inglese di Southampton hanno scoperto che chi svolge regolarmente attività di volontariato ha in media il 6% in più di senso di benessere e i livelli sono maggiori con l'aumento dell'età. Le cifre evidenziano che i ragazzi tra i 21 e i 25 anni hanno una buona salute emotiva sia che facciano volontariato sia che non lo facciano; ma la sensibilità è elevata anche tra i più giovani, notoriamente accusati di egocentrismo e di scarso interesse verso il prossimo. Diventando più adulti, la salute emotiva comincia a calare. Ma a partire dai 40 anni, per chi fa volontariato la salute mentale e il benessere migliorano, raggiungendo il massimo livello (con un aumento del 12%) tra i 76 e gli 80 anni, ovvero dopo che le persone sono uscite dai circuiti lavorativi. La ricerca, pubblicata sulla rivista scientifica British Medical Journal, è partita dall'analisi dei dati della British Household Panel Survey, una banca dati sulle abitudini di migliaia di inglesi tenuti sotto osservazione dal 1991 al 2008 per studiare la salute mentale e il benessere emotivo.

Ma non è tutto. Secondo gli studi condotti da Sandro Stanzani, professore associato di sociologia dei processi culturali e comunicativi del Dipartimento tempo, spazio, immagine, società dell'Università di Verona, l'attività di volontariato, la partecipazione attiva alla vita di comunità e la cura dei propri cari contribuiscono ad «allenare» le funzioni mentali e fisiche e a irrobustire il «capitale psicologico» necessario per far fronte alle sfide dell'età, consentendo di resistere meglio allo stress dell'invecchiamento ed evitando di cadere nella depressione o nell'isolamento. I benefici più evidenti? Dimezzato il rischio di tumori, migliorati il sonno e la memoria.

Le energie mentali immagazzinate e il senso di soddisfazione derivanti dal rendersi utili, infatti, danno una scarica di autostima, che gratifica e abbatte le emozioni negative ripercuotendosi positivamente pure sul sistema immunitario e cardiovascolare.

Anche l'ultimo rapporto su salute e felicità, presentato da CEIS Tor Vergata-Fondazione Angelini, dimostra, numeri alla mano, che esistono precisi canali biologici attraverso i quali le buone azioni si convertono in benefici concreti per il fisico e questo stato di benessere rende la vita più facile anche sul piano dell'amore e degli affetti. I ricercatori di Nottingham, interrogando le persone sui requisiti ideali di un partner, hanno potuto constatare la maggiore attrazione che generano le persone generose ed altruiste verso l'altro sesso.

Aiutare gli altri, quindi, non solo è lodevole, ma abbassa lo stress, ha un effetto protettivo sulla salute del cervello e del fisico, accresce di conseguenza i livelli di felicità e le aspettative di una vita più lunga. Un'avventura, quella del volontariato, che, in ogni caso, apre le porte ad un nuovo modo di vedere la vita e innesca un circuito del "dare agli altri" che si autoalimenta e genera continuo benessere.

Per tutti i sopracitati motivi l'Università N. Ginzburg di Vignola ha scelto di attivare azioni di "solidarietà concreta" che vanno oltre l'organizzazione di attività e corsi rivolti alle fasce più deboli. Nel gruppo dei volontari da un po' di tempo trovano accoglienza anche singole persone che vivono situazioni di forte disagio e che possono trarre vantaggi semplicemente potendo contare su una vita di relazioni e maturando la convinzione di essere ancora soggetti attivi nella comunità di appartenenza. E questo percorso, ne siamo convinti, ci consente di affermare che la nostra Associazione è veramente al servizio di tutti.

Il Certificato di Qualità, conferito all'Università "N. Ginzburg" il 14 ottobre 2016.

www.expertvignola.it

expert

SONCINI & SANTUNIONE SRL

Qualità e professionalità
per garantire, sempre il miglior servizio

vodafone Store Vignola

sky

41058 VIGNOLA (MO)
Via per Spilamberto, 1557
Tel.059-772331/ 059-762489
Fax 059-761503
info@expertvignola.it

L'Agriturismo Acetaia Sereni

Agriturismo Acetaia Sereni è un'oasi di pace circondata da vigneti e oliveti.
È ideale per vivere al pieno la produzione del famoso "Oro nero di Modena", per un'immersione nei gusti e nella tradizione emiliana, per soggiorni di relax o di Team Building aziendali, per visite storico-culturali, shopping e tour enogastronomici nelle vicine città di Modena, Bologna e Maranello. Il panorama e la natura incontaminata del luogo vi faranno sentire lontani da qualsiasi tipo di inquinamento cittadino e vi faranno godere al pieno la vostra vacanza in relax.

L'agriturismo dispone di spaziose e accoglienti camere, finemente arredate, immerse nel silenzio della nostra collina, che daranno ai nostri ospiti la possibilità di godersi un meritato riposo o di praticare una delle tante attività a disposizione. Si affacciano tutte sul nostro giardino privato o sulla valle modenese che vi regalerà una veduta mozzafiato al vostro risveglio.

SERENI A TAVOLA

Nell'Agriturismo potrete gustare tutto quello che la nostra Azienda Agricola produce, dai piatti a base di aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P. all'olio extravergine di oliva, al Lambrusco Grasparossa delle nostre uve, alle famose tigelle e tutto quanto è tradizione della cucina modenese.
Le materie prime che non produciamo direttamente le acquistiamo, dopo una accurata selezione, nelle altre aziende agricole del nostro territorio.

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 rincalzo 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-fg.com

Azienda Agricola Sereni Pier Luigi

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

VACCARI
PRESTIGE

1977 40 ANNI DI FILATELIA 2017

la Posta testimone della nostra Storia

Cartolina dell'Unione Sportiva Vignolese preparata e inviata per fornire informazioni sulla Coppa Appennino del 29 giugno 1920.

FRANCOBOLLI E STORIA POSTALE DI QUALITÀ, RARITÀ

aste periodiche • editoria specializzata • vendita on-line • cataloghi gratuiti a richiesta

VACCARI s.r.l.
Filatelia - Editoria

www.vaccari.it

via M. Buonarroti, 46
41058 VIGNOLA (MO) • ITALY
tel. (+39) 059771251 • fax (+39) 059760157
info@vaccari.it

Paolo Vaccari

E sono 40!

La famiglia Vaccari durante una delle aste di filatelia e storia postale. Da sinistra: Valeria, Paolo, Renata e Silvia.

Il 6 maggio l'annullo filatelico dedicato all'anniversario, un evento speciale per festeggiare insieme, presso la nostra sede, in occasione dell'asta pubblica di filatelia e storia postale primaverile.

Ho cominciato da bambino a raccogliere francobolli, ma anche a studiare la storia della Posta, focalizzando il mio interesse sull'Ottocento e sulle emissioni e la storia degli Antichi stati italiani. Ho poi avuto l'idea e la possibilità di trasformare la mia passione in attività commerciale, proprio 40 anni fa, grazie anche all'aiuto di mia moglie Renata e in seguito delle nostre figlie Valeria e Silvia, affiancando alla vendita di francobolli un reparto editoriale altamente specializzato, proprio perché ho sempre pensato fosse fondamentale conoscere in modo approfondito tutto ciò che rappresenta l'oggetto della propria collezione.

Dietro ai francobolli e alle buste non c'è solo collezionismo *tout court:* essi sono espressione della società che li ha emessi e che li ha utilizzati, i segni sui documenti viaggiati rappresentano i rapporti tra i vari stati, forniscono informazioni di tipo geografico, storico e politico. In definitiva, grazie alla filatelia e alla storia postale si può conoscere il mondo divertendosi.

E in tutto il mondo l'azienda porta il nome di Vignola e del suo territorio, cosa per me veramente importante perché sono molto legato al paese in cui sono nato e vivo.

Particolarmente cara è per me infatti la mia collezione "La Posta a Vignola", in cui ci sono documenti unici e veramente interessanti. Va dal 1800 al 1950 ed è molto vasta, quindi solo in parte è stata esposta ad esempio a una mostra organizzata dal Gruppo filatelico Città di Vignola in occasione della Festa della Fioritura nel 2004, e più recentemente nella sala consiliare di Vignola durante la presentazione del francobollo dedicato alla nostra ciliegia ad indicazione di origine protetta.

Ovviamente la tecnologia ci aiuta a raggiungere luoghi molto distanti dalla nostra sede. Il nostro sito (www.vaccari.it), già on-line da 20 anni con funzione di e-commerce fin dall'inizio, è la nostra vetrina principale, ma poi abbiamo aperto un negozio su facebook, "Vaccari Shop". Proprio perché i social ci permettono un'interazione più diretta con chi è interessato, ecco allora due pagine su facebook, una aziendale e una del nostro quotidiano on-line "Vaccari news - la filatelia in tempo reale" (www.vaccarinews.it), e poi twitter e linkedin.

L'azienda nel tempo si è trasformata e si è ingrandita, anche grazie al lavoro di collaboratori interni ed esterni, rimanendo fino ad oggi un valido punto di riferimento del settore a livello internazionale. È sicuramente motivo di orgoglio che dopo tanti anni continuiamo a ricevere riconoscimenti per il nostro lavoro dall'Italia e dall'estero. E questo ci fa piacere non solo da un punto di vista prettamente commerciale, cosa non trascurabile per un'azienda, ma soprattutto da un punto di vista culturale.

Alle maggiori manifestazioni internazionali, il nostro semestrale "Vaccari Magazine", incentrato sulla filatelia e la storia postale dell'Ottocento ma non solo, è ancora una delle più premiate del settore, e anche al World Stamp Show di New York nel 2016 ha ottenuto il riconoscimento maggiore per la letteratura (su 37 testate mondiali presenti). La rivista è caratterizzata da studi particolarmente approfonditi, frutto di anni di ricerche e il risultato anche di condivisione con altri collezionisti e studiosi che mettono a disposizione quanto appreso spesso ponendo quesiti per confermare, o smentire, le conclusioni a cui sono giunti o per approfondire una loro passione. Questo atteggiamento permette a scrittori e lettori di crescere insieme, e alla rivista di mantenere sempre alto il livello di quanto proposto. E pensare che quando creai il primo numero nel 1989, qualcuno mi disse: "sei pazzo a voler intraprendere una iniziativa del genere!"

Anche il quotidiano "Vaccari news", che si basa invece sull'attualità ed è on-line dal 2003 in forma completamente gratuita, ha ottenuto l'oro grande e il premio speciale della giuria a Magonza nel 2012 all'esposizione internazionale di letteratura filatelica. Insomma, commercio di francobolli, lettere, documenti postali, più o meno rari, tramite vendite dirette o aste pubbliche, partecipazione ai maggiori convegni commerciali, non solo in Italia, ma anche diffusione della cultura filatelica e storico-postale.

Un bilancio di questi "primi" 40 anni? Posso solo dire che ho sempre cercato di impegnarmi al massimo per rimanere aggiornato e per fare tutto al meglio possibile, e potrei dire la stessa cosa per tutta la famiglia. Comunque, la passione muove sempre ogni cosa.

Uno dei pezzi presentati alla prestigiosa esposizione internazionale organizzata dal "Club de Monte-Carlo de l'élite de la philatélie", di cui fanno parte 100 tra i maggiori esperti di filatelia al mondo tra cui Paolo Vaccari. Una raccomandata del 5 agosto 1859 da Reggio a Milano, straordinaria per la sua rarità e qualità: è affrancata con la lira del Ducato di Modena isolata, l'unico esemplare conosciuto utilizzato durante il periodo del Governo provvisorio.

In occasione delle mostre organizzate presso Montecitorio e il Quirinale per raccontare la storia dell'Italia attraverso i documenti postali, numerosi sono gli esemplari messi a disposizione da Vaccari. Ad esempio, questa lettera da Modena a Livorno con un 25 centesimi del Ducato di Modena, una delle due lettere note con i francobolli estensi utilizzati nel primo giorno di emissione, il 1° giugno 1852.

Dalla collezione "La Posta a Vignola ", in parte esposta in occasione di Milanofil, uno dei maggiori incontri del settore, il 17 e 18 marzo, la lettera da Vignola a Clany (Francia) del 20 aprile 1856 affrancata per 40 centesimi (sufficienti fino al confine con la Francia poi con tassa a carico del destinatario con cifra manoscritta "20") con una coppia del cent.15 e un cent.10 con a lato il bollo di Vignola. I bolli "Via degli Stati sardi" e "T.A." (tassa addebitata) vennero apposti al confine tra il Regno di Sardegna e la Francia. È l'unica lettera nota da Vignola diretta in Francia.

FIN'AUTO

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

BOLLO

Pago BANCOMAT

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

MOTORIZZAZIONE CIVILE

MCTC

Revisioni in MCTC
e presso officine autorizzate

ASSOCIATO

UNASCA
Unione Nazionale Autoscuole e Studi di Consulenza Automobilistica

CONSORZIATO

SERMETRA

Via Caruso, 35/A - Vignola (MO) - Tel. 059 771011 Fax 059 771111 - info@finautovignola.it

Maria Giovanna Trenti

Una trama oscura

Donne a Vignola nei secoli

Nel freddo inverno del 1772, per esattezza nella notte del 4 febbraio, Vignola fu sconvolta da un delitto "enorme" con oscuri strascichi, che destò particolare orrore in un'opinione pubblica tutto sommato avvezza ai fatti di sangue: venne, infatti, ritrovato il cadavere martoriato di Antonia Varroni, "serva" di Pellegrino Azzani, esponente di una famiglia nota e benestante.

Anche il cronista Galli, allora diciottenne e quindi testimone diretto degli eventi e delle reazioni cittadine, ne fu particolarmente colpito, tanto da trattarne ampiamente in due punti della sua opera.

Dapprima, mentre analizza l'operato del Governatore Giuseppe Valenti, ci riferisce che "*sotto di lui successe un enorme Delitto, Omicidio, la notte del 4 Febbrajo 1772 nella persona dell'Antonia Varroni, serva di Pellegrino Azzani: essendo sola in Casa fù ritrovata intrisa nel proprio sangue con undici Coltellate, ed una ferita di Sasso nella Testa: si suppose autore di tale Delitto Filippo Bonvicini, e se il Governatore fosse stato in Paese l'avrebbe subito fatto carcerare, essendo pienamente a giorno quale fosse la vita del Medesimo: dopo due giorni fù carcerato, e per quanto fosse esaminato, mai non volle parlare, benché li fosse fatta apposta una Prigione d.a (detta) il Forno: finalmente fu ritrovato morto in Prigione alli 29 Settembre 1772 con qualche sospetto di veleno*".

Riprende poi l'argomento tra le notizie dell'anno 1772, ribadendo le stesse affermazioni, con l'aggiunta dell'età della povera Antonia, solo ventiquattro anni.

Appare alquanto strano che il sanguigno Galli, facile a incendiarsi e a minacciare ire divine e terribili castighi terreni ai colpevoli o presunti tali, parli di questa vicenda in tono cauto, quasi guardingo: per quanto sottolinei la vita sregolata, ai limiti della legge, condotta dal Bonvicini, non si schiera apertamente per la sua colpevolezza, in linea con l'atteggiamento prudente del Governatore, che fa "esaminare" il prigioniero - nel concreto lo sottopone a tortura, che quello era l'interrogatorio nell'uso del tempo - e lo fa calare in una sorta di pozzo cieco, la cella a "forno", ma in quasi otto mesi non si decide ad emettere una sentenza.

Antonio II Boncompagni Ludovisi, Marchese di Vignola all'epoca dell'omicidio.

L'intera vicenda pare collocata in un tempo sospeso, una sorta di teatrino dove i protagonisti, mossi da inconfessabili interessi personali, agiscono circospetti e preoccupati, nella speranza di un risolutivo intervento esterno, che consenta di mantenere un'adeguata distanza da una materia potenzialmente esplosiva.

PANCALDI AUTO

MULTIBRAND

Via Goldoni, 71 Vignola (MO) - tel 059.763514 - www.pancaldiauto.it

Quando però lo scioglimento arriva, con la morte del Bonvicini, non fa che rendere la trama ancora più aggrovigliata: le scarne parole del Galli, infatti, spingono ad ipotizzare non tanto il suicidio di un prigioniero esasperato dai tormenti quotidiani e cosciente di non avere via d'uscita, quanto piuttosto l'intervento di un'ignota "manina", desiderosa di chiudere per sempre la vicenda giudiziaria.

Poiché risulta arduo ipotizzare una vendetta dei congiunti della vittima - una povera serva difficilmente aveva alle spalle una famiglia in grado di concepire un piano così complesso e costoso come assassinare un carcerato - rimane l'enigma sul nome dell'avvelenatore o, per meglio dire, del mandante e sui reali motivi all'origine del gesto.

Sullo sfondo della cronaca si intuiscono i pettegolezzi di un borgo diviso tra ribrezzo e curiosità, morbosamente attento all'evolversi dei fatti: l'omicidio di Antonia, infatti, coinvolgeva direttamente Pellegrino Azzani, funzionario pubblico dell'amministrazione finanziaria, che all'epoca doveva essere nella piena maturità, considerato che nel 1801 "fu dimmesso" (è sempre il Galli ad informarci) dal proprio incarico dopo cinquant'anni di servizio (assunto quindi intorno al 1750, plausibilmente in età giovanile).

Nato a Campiglio, dove da sempre risiedeva la famiglia d'origine, discretamente ricco (è censito nello splendido Catasto del 1786 e risulta creditore della Comunità di Vignola), godeva all'epoca del delitto di un considerevole prestigio, che non venne apparentemente intaccato dalla morte di Antonia, tanto da essere chiamato, nel 1797, a sindacare l'operato del Governatore Bavelli, in merito ad una complicata controversia amministrativa.

Di certo però qualche maldicente, o qualcuno che nutriva astio verso l'Azzani, non avrà mancato di sottolineare che l'arresto del Bonvicini, la classica "testa calda" secondo la *vox populi*, era un modo quanto mai opportuno, forse troppo, per chiudere rapidamente le indagini. Non a caso, infatti, il Galli rimarca che la donna era "sola in casa", quasi a voler zittire in anticipo ogni commento o sussurro di sedicenti testimoni.

D'altra parte la "soluzione Bonvicini" conveniva anche al Valenti, che da lì a pochi anni assunse il ben più prestigioso incarico di Governatore generale del Principato di Piombino: dai primi anni Sessanta del secolo, infatti, era in corso un braccio di ferro tra l'autorità estense, che intendeva accentrare l'amministrazione della giustizia criminale sotto l'egida ducale, ed i Boncompagni, ben decisi a difendere sino all'ultimo i loro privilegi feudali.

Un caso di tale gravità - l'aggettivo "enorme" ben rende la percezione di un evento eccezionale da parte del pubblico e del cronista, che di solito sbriga accoltellamenti e fucilate di "routine" con poche ripetitive parole - poteva trasformarsi in una pericolosa prova di forza tra il Duca di Modena ed i feudatari vignolesi, una rete in cui restare invischiato, perdendo il favore del Marchese e del suo potente *factotum*, Giacomo Bruni, che spesso aveva deciso il destino dei Governatori. Inoltre metteva a tacere le tradizionali, neppure troppo malcelate, lamentele dei Vignolesi sulla latitanza dei rappresentanti marchionali, sulla loro indifferenza ai problemi quotidiani del borgo e sulla loro incapacità di difendere i cittadini onesti dai malviventi.

Una piccola quantità di veleno, somministrata mentre un carceriere distratto era in tutt'altro affaccendato, era dunque la soluzione perfetta per tutti, con buona pace di Antonia, Filippo e probabilmente della Giustizia.

Francesco III d'Este, Duca di Modena e Reggio dal 1737 al 1780.

www.aliascomunicazione.it

Più gustoso di Buonristoro ...c'è solo Buonristoro.

Buonristoro Vending Group, nasce dall'evoluzione naturale di un pool di aziende unite dal costante impegno nella ricerca della massima qualità, da sempre caratteristica peculiare dei prodotti e dei servizi offerti. Con Buonristoro Vending Group insieme al miglior caffè, alle bevande calde e alle bibite fresche, puoi avere anche appetitosi panini, tramezzini, yogurt e snack. Chiama subito Buonristoro e la pausa sarà più gustosa.

Buonristoro®
VENDING GROUP

Numero Verde
800-226110

www.buonristoro.com

Redazione Centro Studi

La "Sagra dell'Uva e dei Lambruschi" compie 50 anni

Castelvetro,1968; grande partecipazione fin dalla 1ª "Sagra dell'Uva e dei Lambruschi".

Quella di quest'anno sarà la 50ª edizione della "Sagra dell'Uva e dei Lambruschi" di Castelvetro; venne infatti ideata nel 1968 dall'allora Sindaco Aristodemo Capitani e il Consiglio comunale ne approvò all'unanimità l'istituzione.
Erano anni, quelli, caratterizzati da un massiccio esodo di cittadini, in particolare dal settore agricolo, verso i Comuni limitrofi, in molti dei quali si stava sviluppando una ormai consolidata industrializzazione, soprattutto nel settore ceramico, meccanico e della lavorazione della carne.
Gli obiettivi che il Sindaco Capitani si prefiggeva con questa sua proposta, sono da lui stesso esplicitati in questo stralcio di intervista:
"Mi venne l'idea di proporre un tipo di iniziativa che raggiungesse alcuni scopi: innanzitutto la valorizzazione del nostro Lambrusco Grasparossa, quindi la specializzazione della viticoltura della zona, che a quel momento aveva carattere prevalentemente promiscuo a livello varietale e, soprattutto, la richiesta di riconoscimento della DOC (Denominazione di Origine Controllata) per il Grasparossa.
Il primo convegno sui Lambruschi, organizzato nell'ambito della Sagra, fu incentrato sui vini D.O.C. e intervenne il Senatore Desana, Presidente nazionale dei vini DOC. [...] Essendo nata non come un'iniziativa di parte, la sagra ebbe subito un notevole successo di partecipazione anche di quelli che in un primo momento ebbero qualche incertezza ad aderire".

OSTERIA
Canarino

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

Oltre a questi obiettivi, la Sagra si proponeva di far conoscere le bellezze naturali e paesaggistiche del territorio, promuovendo la realizzazione di manifestazioni e iniziative collaterali di carattere artistico e culturale.
Altro obiettivo, ambizioso ma effettivamente raggiunto negli anni a seguire, era il restauro e la ristrutturazione del castello di Levizzano, nonché la sua valorizzazione con l'allestimento dell'enoteca comunale.
Nonostante le scarse risorse finanziarie a disposizione e le oggettive difficoltà di carattere organizzativo, soprattutto grazie alla collaborazione del Personale del Comune, di ditte locali, delle Associazioni e dei cittadini di Castelvetro, gli obiettivi prefissati sono stati pienamente conseguiti: due anni dopo, nel 1970, veniva attribuita la *Denominazione* al Grasparossa di Castelvetro; il paese e il suo territorio hanno raggiunto grande notorietà e apprezzamento, a livello europeo, tanto che Castelvetro vanta annualmente il maggior numero di visitatori di tutta la zona.
La Sagra è continuata ininterrottamente per tutti questi 50 anni, aumentando sempre più la varietà e la qualità delle iniziative, il numero dei visitatori e l'unanimità di apprezzamento, fino ad acquisire una importanza e un riconoscimento di livello nazionale e internazionale.

Il gruppo di Levizzano alla sfilata dei "Carri di Bacco".

Un carro del tutto particolare partecipa alla Sagra.

1968, il Sindaco Aristodemo Capitani durante il Convegno sulla produzione e valorizzazione del Lambrusco Grasparossa.

Grande folla anche alla 3ª edizione (come a tutte le successive).

Bellezze locali nei costumi tradizionali, durante la Sagra.

MESCOLI

CALDAIE DAL 1962

CALDAIA Gaselle EVO

EN 303-5 CLASSE 5

LEGNA
LEGNA/PELLET

GARANZIA 10 ANNI ESTENDIBILE FINO A

GARANZIA ESTENDIBILE FINO A **10 ANNI**

PRIMA ACCENSIONE **GRATUITA**

CERTIFICATA EN 303-5:2012 CLASSE 5

CONTO TERMICO 2.0

con **FATTORE PREMIANTE MASSIMO** di **1,5**

POSSIBILITÀ DI **INCENTIVO**

DA € 3.000 FINO A € 9.000

GSE

DETRAZIONI FISCALI €

RENDIMENTO UTILE

fino al **91%**

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ DNV·GL ISO 9001

www.mescolicaldaie.it

100% MADE IN ITALY

Giuliana Tangenti

Savignano

Savignano all'alba.

Savignano: un paese, una comunità, tanti sguardi
che ti riconoscono, tanti sguardi che ti accolgono...
il borgo... un incanto...
che non può più accogliermi perché ci sono barriere architettoniche...
oltre a quelle strutturali ci sono quelle di comunicazione...
un dialogo è fatto di parole, come lo riempie il silenzio?
Ma i miei ricordi poi portano lassù, in quel posto immacolato,
dove tutti i problemi fluttuano leggeri nell'aria e prendono vita i forti pensieri:
io, una bambina piena di vita che diventa tutt'una con il paesaggio...
mi immedesimo in un'epoca che non è la mia.
Pomeriggi pieni di giochi in mezzo alle strade: liberi, intensi, magici
tra il profumo degli alberi in fiore e i colori della primavera...
mi vorrei immergere nel ricordo che illumina le mie giornate...
potrei lamentarmi per ciò che non ho potuto fare,
ma preferisco pensare che ho ricevuto in dono la più bella visione,
lo scenario più dolce che potessi chiedere al Signore per incorniciare la mia vita.
Grazie, mia immensamente cara città...
mi regali immagini che custodisco nella mente:
come uno scrigno conserva un tesoro.

Padania Autostore Srl

è lieta di annunciarvi l'apertura della nuova OFFICINA AUTORIZZATA

Ford

PERSONALE SPECIALIZZATO E ATTREZZATURE ALL'AVANGUARDIA sono quanto di meglio possiamo offrire per coccolare la tua auto

- MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA
- AUTO SOSTITUTIVA
- SERVIZIO REVISIONI
- SERVIZIO PNEUMATICI
- SERVIZI FIANZIARI
- SERVIZIO DIAGNOSI

Piazza Sergio Finocchi 3 SPILAMBERTO · Tel. 059 784770 Fax 059 789096
officina@padaniaautostore.it

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

Ortomercato Vignola

ORTOMERCATO VIGNOLA S.r.l.
Via dell'Agricoltura - 41058 VIGNOLA - Tel. 059 771296 - Fax 059 765244

Ilaria Businaro
per l'Associazione Amici del Cuore

Associazione Amici del Cuore Attività 2017

Sala Consiliare, Municipio di Vignola, 10 aprile 2016; Screening "INSIEME PER LA TUA SALUTE".

L'attività di prevenzione delle malattie cardiovascolari, passando per la promozione di sani stili di vita, resta il fulcro del programma delle iniziative dell'Associazione Amici del Cuore - Sezione "Ottavio Tondi" di Vignola.

Vi è una novità importante del 2016: l'Associazione ha trasferito la propria sede al primo piano della nuova palazzina Avis in Via Caduti sul Lavoro n. 660, all'interno dello spazio gestito dal Centro servizi per il volontariato, grazie all'accordo stipulato tra Avis e Comune di Vignola (che nell'occasione si ringraziano).

Con orgoglio si segnala nell'anno scolastico 2015/2016 l'ottima performance della Scuola Secondaria Muratori di Vignola che si è classificata al 3° posto della graduatoria del concorso provinciale "MANI IN PASTA", progetto di educazione alimentare attivo già dall'anno scolastico 2002/2003 per opera del SIAN e dell'Associazione "Gli Amici del Cuore", rivolto agli studenti che frequentano la scuola secondaria di primo grado della provincia di Modena. La finalità del progetto è sviluppare nei ragazzi una consapevolezza alimentare che favorisca sempre più coscienza critica ed autonomia nelle scelte riguardanti uno stile di vita sano ed attivo.

Cogliamo inoltre l'occasione per ringraziare sia la Scuola Secondaria Muratori che l'Istituto Primo Levi di Vignola per aver contribuito in modo sempre più generoso alla vendi-

Sala Consiliare, Municipio di Vignola, 10 aprile 2016; Screening "INSIEME PER LA TUA SALUTE".

ta di ben 400 sacchetti di noci nell'ambito della campagna "LE NOCI DEL CUORE" del 2016, promossa dal Conacuore, il coordinamento nazionale delle associazioni che si occupano di prevenzione cardiologica, il cui ricavato finanzia il Fondo PRICAM per la ricerca cardiovascolare.
Sempre varie le attività proposte per l'anno 2017, che segna il 25° anniversario dalla fondazione dell'associazione provinciale di Modena di cui facevano parte sin dall'inizio il compianto dottor Ottavio e il figlio dottor Stefano Tondi, che, dopo pochi anni, hanno dato vita anche alla sezione di Vignola.
Per celebrare l'importante traguardo si è scelto di concentrare maggiormente gli sforzi sulle tematiche inerenti alla Prevenzione primaria delle malattie in generale e alla Promozione di nuovi stili di vita, con particolare riferimento alla lotta al fumo, alla sana e corretta alimentazione ed alla pratica di attività motoria. Senza dimenticare tuttavia l'importante sostegno alla ricerca e alle azioni del Conacuore.

Primo appuntamento dell'anno nuovo è tradizionalmente il ***Pranzo sociale***, momento di ritrovo annuale e di convivialità per numerosi soci e simpatizzanti, oltre che occasione proficua di raccolta fondi per le attività di ricerca, svoltosi domenica 26 febbraio al ristorante Old River di Vignola. Per arrivare ai consueti appuntamenti primaverili, che rientrano nel calendario delle iniziative per la Festa dei Ciliegi in Fiore di Vignola.

Il ***9 aprile nel Municipio di Vignola***, in mattinata, appuntamento con lo ***screening "INSIEME PER LA TUA SALUTE"***, che offre in forma gratuita a tutti i cittadini che interverranno il controllo della glicemia e della pressione arteriosa, la consultazione medica, cardiologica e dietologica.

Il ***23 aprile*** si terrà la "***CAMMINATA DEL CUORE***", con partenza dal giardino del Municipio di Vignola. La partecipazione è libera e aperta a tutti. La passeggiata si snoderà lungo il percorso fluviale che da Vignola arriva a Marano e ritorno, tra la magia degli alberi di ciliegio in fiore. Il percorso è adatto anche a chi è munito di passeggino, inoltre offre la scelta fra due tragitti di diversa lunghezza.

Benvenuti a tutti coloro che vorranno essere, anche per questo anno, al nostro fianco, o che si vorranno unire a noi nel nostro impegno a favore della salute!

Zanasi lino srl

pet store & green solution

DA NOI PUOI TROVARE

Mangimi, Concimi, Insetticidi,
Sementi Orto, Giardino,
Accessori per Animali,
Sali Depurazione e Disgelo,
Farine alimentari, Pellet e Legna
da ardere per stufe e camini

Via per Spilamberto 1079 Vignola (MO)
Tel. e Fax 059 771 719
mail > info@zanasilino.it
www.zanasilino.it
C.f. - P.Iva 02124780368

Franco Gozzoli

Vice coordinatore organizzativo del
Gruppo Intercomunale Volontari Protezione Civile Unione Terre di Castelli

Il terremoto nel Centro-Italia

Volontari del Gruppo Intercomunale Volontari Protezione Civile Unione Terre di Castelli, durante una pausa dall'attività.

L'anno scorso il terremoto ha colpito e fatto vittime nel Centro-Italia. Ancora una volta sul far della sera o di notte, "una notte buia e assassina", direbbe F. De Gregori, come lo è stata per l'Aquila e per l'Emilia. Sono stati colpiti Amatrice, Accumoli, Arquata del Tronto e dintorni.
Dopo appena due mesi è toccato a Norcia, Castelsantangelo sul Nera, Ussita e Visso, fortunatamente senza causare vittime. Tutti bellissimi paesi del Centro-Italia con un patrimonio culturale inestimabile, piccoli e suggestivi borghi medioevali immersi in paesaggi unici che tutto il mondo ci invidia. Sembra quasi che la natura si manifesti in tutta la sua forza distruttrice nel momento di maggiore calma, imprevedibilità e vulnerabilità, cancellando la vita di tante persone e sconvolgendo quella di intere famiglie. Quasi 300 persone hanno perso la vita in quei pochi attimi e tante famiglie hanno visto letteralmente sbriciolarsi sotto i loro occhi le fatiche di una intera vita. Gli scampati ricorderanno per sempre quella trentina di secondi di un tremante sibilo ed il grande squasso seguito da un profondo silenzio e poi solo grida. Per la maggior parte il territorio è fatto di piccole comunità dove sono quasi tutti parenti, quindi non c'è stata famiglia che non abbia avuto qualcuno da piangere.
Il Sindaco di Amatrice ha evocato la bestia che si è ridestata nelle viscere della terra, altri il drago che ci porta in groppa le cui cresta sono gli Appennini. Non è facile trovare le parole o dare una rappresentazione razionale della paura che ci assale di fronte all'ignoto, all'imprevedibile, perché di questo si tratta: il terremoto non si può ancora prevedere.
Molto probabilmente bisognerebbe prendere atto che il nostro pianeta è in continuo movimento, sbuffa, si scuote, trema e lo fa da milioni di anni, anzi da eoni. Forse è pro-

TOSCHI LEGNAMI

LAVORI SU MISURA
SETTORE FAI DA TE

COMMERCIO AL MINUTO
E ALL'INGROSSO

Specializzati in coperture e rivestimenti villette

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

Giuseppe, elettricista al Campo di Montegallo.

Luca su elisoccorso.

prio da questo continuo agitarsi che si sono creati i presupposti per l'origine della vita. Altri Paesi, come il Giappone, ne hanno preso atto adottando tecniche di costruzione adeguate, a dimostrazione che l'uomo può affrontare anche questa sfida minimizzando i danni di terremoti pure con valori molto elevati della scala Richter.
Noi della Protezione Civile cosa possiamo fare: niente nel momento in cui accade il terremoto, molto subito dopo. Anche se, per chi non si è mai trovato in quelle condizioni, sembra poco. Ma per chi ha perso tutto, trovare un posto in cui dormire ed avere un pasto caldo è già un grande conforto, come lo è anche sentire che la solidarietà è una cosa concreta e si traduce in fatti. Noi della Protezione Civile siamo gente di fatti e questo, ovunque si vada, viene molto apprezzato dalla popolazione. Da sempre la stima e la fiducia guadagnate sul campo rappresentano la nostra unica ricompensa.

Il nostro Gruppo è stato attivo presso il Comune di Montegallo e successivamente a Caldarola e frazioni limitrofe. Nella prima fase contribuendo all'allestimento delle tendopoli, successivamente a quello dei containers, entrambi soluzioni tampone in attesa dell'approntamento dei moduli abitativi. Si dà per scontato che sia tutto semplice, ma non è così, non è affatto facile allestire un campo di Protezione Civile in tempi brevissimi ed attrezzarlo di tutto l'occorrente: la mensa, la cucina, il posto medico avanzato, i bagni,

Stefano in azione.

la farmacia, la rete fognaria, gli allacciamenti per l'energia elettrica ecc., oltre a cercare di soddisfare gli innumerevoli problemi di persone bisognose di cure, medicine, terapie, trattamenti particolari ed affrontare un'infinità di altri piccoli e grandi problemi.

Luca e Marcello: briefing al Campo di Montegallo.

Qualcosa si può fare anche prima del terremoto sotto la voce prevenzione, a tale proposito trovate qui di seguito un esempio di pianificazione famigliare dell'emergenza, che fa parte dell'opuscolo "la Protezione Civile in famiglia" e che potete scaricare dal sito della Protezione Civile nazionale sezione "Comunicazione" e " Pubblicazioni".
Necessariamente, in un Paese come il nostro, bisogna che si affermi al più presto la cultura della prevenzione ed ogni cittadino ne faccia parte consapevolmente. Ciascuno di noi può fare protezione civile semplicemente adottando gli accorgimenti contenuti nell'opuscolo di cui sopra che riguardano anche altre possibili calamità oltre al terremoto.
Sempre l'anno scorso, tra un terremoto e l'altro, siamo riusciti a celebrare i primi 10 anni di vita del nostro Gruppo. Un traguardo importante. Dieci anni ricchi di avvenimenti ed attività al servizio della comunità, non solo della nostra, come già detto. Se non altro, la sequenza di calamità che si sono succedute in breve periodo da qualche anno a questa parte, ha permesso ai Volontari di acquisire un bagaglio di esperienze notevole che, in caso di bisogno, potrà essere molto utile.

Compaiono nelle foto:
Luca Tenuta Coordinatore GIVPC e Vicepresidente Consulta Provinciale Volontari Protezione Civile
Marcello Tavoni Vicecoordinatore operativo GIVPC
Stefano Bergonzini Consigliere GIVPC
Giuseppe Barbieri Volontario GIVPC

Guida per la preparazione di un piano di emergenza familiare

Un'esercitazione è il modo migliore per sviluppare un piano di emergenza familiare ed educare tutta la famiglia a cosa fare in caso di terremoto.

- Parlatene: discutete con tutti i componenti della famiglia, anche e soprattutto con i bambini, su cosa fare in caso di terremoto.

- Analizzate la situazione immaginando che il terremoto si verifichi in diverse ore della giornata. Prendete nota dei luoghi in cui si troverebbero i vari componenti della famiglia nei diversi momenti del giorno.

- Scegliete in ogni stanza punti sicuri in cui rifugiarvi: i migliori sono gli architravi, sotto mobili robusti come il tavolo o il letto, oppure agli angoli delle pareti.

- Provate a ripararvi in ognuno di questi punti immaginando che tutto l'ambiente oscilli per almeno dieci secondi. È molto importante che soprattutto i bambini, giocando, provino a rifugiarsi in tutte le posizioni: sotto al tavolo, sotto al letto, ecc.

- Individuate in ogni stanza i punti più pericolosi.

- Insegnate alla vostra famiglia dove sono e come si chiudono i rubinetti del gas e dell'acqua e l'interruttore generale della luce

- Informatevi se è stato redatto un piano di Protezione Civile comunale per sapere a chi fare riferimento in caso di necessità e quali sono le aree di rifugio individuate.

ERREZETA
MOTOR srl
CONCESSIONARIO ESCLUSIVO
YAMAHA
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, applique, faretti, led,
lampadine, minuterie e ventilatori
via libertà 93-95 Vignola (MO)
TEL 059 765153
CELL 334 3387741
emporiodellaluce@gmail.com
www.emporiodellaluce.com
vi aspettiamo
aperti dal martedì al sabato
9.00-12.30 15.30-19.30

Redazione Centro Studi

11° Concorso Internazionale di POESIA

Sabato 8 aprile 2017, alle ore 16, presso il Teatro Cantelli di Vignola si svolgerà la cerimonia di premiazione dell'11° *Concorso Internazionale di Poesia "Adriano Fornacciari - Città di Vignola*", organizzato dal Centro Studi Vignola. Numerosissimi, anche in questa edizione, gli Autori partecipanti, provenienti da varie regioni d'Italia e anche dall'estero, che hanno presentato composizioni suddivise nelle tre Sezioni:
Sezione A, poesia inedita a tema libero
Sezione B, poesia a tema "Apparenza ed essenza, l'essere e l'apparire... aspetti opposti di un'unica realtà"
Sezione C, poesia in vernacolo.
Questa la composizione della Giuria, che il 12 gennaio 2017 ha stilato la classifica del Concorso:
GABRIELE BURZACCHINI, già Ordinario di Letteratura Greca presso l'Università degli Studi di Parma,
GABRIELLA MANZINI, Poetessa, ideatrice e coordinatrice artistica del Concorso,
EMMA PELICIARDI, Poetessa - Dirigente,
MAURO SMERALDI, Sindaco di Vignola,
RENATA RICCI, Docente di Istituti Superiori,
MASSIMO TOSCHI, Presidente del Centro Studi Vignola, Presidente Onorario della Giuria,
ALFIO FABBRI, Coordinatore Tecnico del Concorso.
Si sono classificati nelle prime tre posizioni delle tre Sezioni i seguenti Autori:
SEZIONE A
1° - Fiorini Franco di Veroli con "Oltre l'ultimo confine"
2° - Baldinu Stefano di S. Pietro in Casale con "Una vita"
3° - Marconi Fulvia di Ancona
con "Il volo di una rondine ferita"
SEZIONE B
1° - Scarparolo Ines di Vicenza
con "E ancora volo..."
2° - Gregorini Daniela di Ponte Sasso di Fano (PU)
con "Essenza e abito"
3° - Sandrolini Daniela di Marzabotto (BO)
con "Pugni chiusi"
SEZIONE C
1° - Bonvento Luciano di Buso Borella (RO)
con "Storia de' a tera e de' a fadiga"
2° - Baldinu Stefano di San Pietro in Casale
con "A pizzu de abba"
3° - Bertolotti Annalisa di Reggio E. con "L'è seimp'r istèe"
AUTORI LOCALI
1° - Pedrazzi Nadia di Vignola con "Rughe"
2° - Muratori Virginia di Vignola con "Ama sol chi sa aspettare"
AUTORE STRANIERO
Deserri Dario di Berlino
con "Immagine - una bimba senza papà a Natale".

Anche quest'anno, in occasione della premiazione, sarà distribuita gratuitamente un'antologia contenente:
- le prime 30 poesie classificate della Sezione A
- le prime 12 poesie classificate della Sezione B
- le prime 11 poesie classificate della Sezione C
- le prime 2 poesie classificate di Autori locali
- la prima poesia classificata di Autore straniero.

Oltre l'ultimo confine

"Ognuno sta solo sul cuor della terra
trafitto da un raggio di sole:
ed è subito sera."
(Salvatore Quasimodo)

Giunta non è subito la mia sera.
Fu lungo il giorno sul cuor della terra:
brividi d'albe, ombre di tramonti
sere di quiete e notti senza lune.

Io pure, forse, mi pensai perduto
quasi sospeso nel buio di un grembo.
Poi un vagito abitò il silenzio
dolce una presenza a scaldarmi il cuore.

Racconta, la memoria, di una casa:
caldo nell'aria l'odore del pane
grandi due ginocchia da scalare
un bimbo appeso agli occhi di sua madre.

Cavalca il tempo, lesto, le stagioni
più non rammenta il bimbo, e la sua casa.
Un uomo, solo, avanza sulla via
incerto il passo come di fanciullo.

Libero schiude il cuore il desiderio
come una vela bianca sopra il mare
aperta al vento di tutte le aurore.
E, nuova, una presenza nel cammino.

Non fa sconti la vita, che m'invita
a sbrogliare grovigli di mistero.
Mai convocherò la solitudine
dentro la notte a farmi compagnia.

Il sole sì, mi figge ogni momento:
nostalgia d'infinito che mi manca
desiderio d'attesa che mi strugge.
Nasce allora, come un dono, una poesia.

E quando, attesa, giungerà la morte
mille ragioni avrà dalla sua parte.
Ma troverà, tenace, una canzone
fedele, oltre l'ultimo confine.

Franco Fiorini

E ancora volo...

Già son scomparsi i prati
distese libere
che un magico pennello
dipingeva di smeraldo.
S'è fatto arduo il cammino
per il mio corpo sfatto
e stanco. Forse
laggiù è l'approdo
tra sassi e dure rocce che
il tempo, spietato, ha eroso.
Pietoso mi osservi, con
occhi di stupore e quasi
eludi di incrociare
i passi miei...
Ed io ricaccio
lacrime amare perché
è solo una maschera, questa
che io a forza indosso.
Dentro di me ho la vita
ed è in viaggio perenne
la mia mente.
Gioiosamente m'avvolgo
di vesti che san di primavera
e quando il giorno incede
io mi disseto alla luce
rosata dell'Aurora
allargo le mie ali
dai mille colori e
ancora volo, leggera
come quando all'incrocio della via
tu mi aspettavi, Amore.

Ines Scarparolo

Galli
GIOIELLERIA
VIGNOLA

gioielleriagalli.it

GIORGIO VISCONTI

Giovanna Sirotti

1946-2016 settant'anni di presenza femminile nel Consiglio comunale di Vignola

Marzo 1946: le donne votano. Possono eleggere e, soprattutto, essere elette. Il tema dell'elettorato passivo femminile era stato oggetto di forti scontri, di dure battaglie, in particolare da parte delle donne, per ottenere, al pari degli uomini, la possibilità di ricoprire cariche nel sistema di governo italiano.

Dopo settant'anni da quel primo voto, il Consiglio comunale di Vignola ha organizzato un significativo evento per ripercorrere e dare rilievo al contributo offerto dalle donne alla vita amministrativa della città.

Il 14 giugno 2016, nella sala del Consiglio comunale, convocato in seduta ufficiale, il Presidente del Consiglio, Marco Sirotti, ha dato il via ai lavori citando, tra l'altro, il commento che Giuseppe Mazzini, nel lontano 1866, inoltrò ad un deputato all'indomani della bocciatura della proposta di legge che avrebbe consentito il voto alle donne: "L'emancipazione della donna sancirebbe una grande verità base a tutte le altre: l'unità del genere umano e assocerebbe nella ricerca del vero e del progresso comune una somma di facoltà e di forze, isterilite da quella inferiorità che dimezza l'anima. Ma sperare di ottenerla alla Camera come è costituita, e sotto l'istituzione che regge l'Italia, è, a un dipresso, come se i primi cristiani avessero sperato di ottenere dal paganesimo l'inaugurazione del monoteismo e l'abolizione della schiavitù". L'Assessore Monica Maisani ha, poi, inquadrato l'iniziativa nel Progetto della Regione che indicava nel settantesimo l'occasione di dare risalto alle donne designate nelle amministrazioni locali. Progetto che prevedeva, anche, l'esposizione di foto di amministratrici elette nel 1946 (Land Art), individuate come Madri della Res Publica.

1946. Ermelina Boschi in una seduta del Consiglio comunale.

Al fine di offrire una lettura del contesto storico di riferimento, il Professor Gianfranco Baldini del Dipartimento di Scienze politiche e sociali dell'Università di Bologna ha ripercorso la difficile conquista del voto da parte delle donne: dalle battaglie delle suffragette ai vari tentativi di inserire nella legislazione italiana il suffragio universale. L'Italia, al pari del Belgio e della Francia, giunge in ritardo all'obiettivo (secondo dopoguerra), mentre la Svezia (1718) e la Corsica di Pasquale Paoli (1755-69) si rivelano le antesignane di questo traguardo di democrazia ed equità sociale. Un passaggio, poi, sulle "quote

Vignola, 1948. Giovanna Bonesi, Sindaco di Vignola (la prima a sinistra), con l'On. Rita Montagnana, moglie di Togliatti.

rosa", sulle leggi di salvaguardia (40% almeno per sesso nelle giunte) e sulla necessità di una alta rappresentanza femminile per garantire la qualità democratica. La relazione ha posto in evidenza come la maggiore partecipazione delle donne alla vita politico/amministrativa sia legata a fattori culturali e a strumenti del welfare che, se efficaci, consentono di conciliare famiglia, lavoro e impegno esterno.

Al termine dell'intervento del professore Baldini, il sindaco Mauro Smeraldi e l'assessore Monica Maisani hanno dato inizio alla cerimonia di consegna degli attestati alle amministratrici presenti.

La nipote di Giovanna Bonesi e la figlia di Ermelina Boschi, prime donne elette il 24 marzo 1946 nel Consiglio comunale di Vignola, hanno ricordato con emozione la figura l'una della nonna, l'altra della madre. Giovanna Bonesi fu eletta in Consiglio nelle file del PSIUP e, alle dimissioni del sindaco Zanasi, divenne a sua volta sindaco. "Mia nonna aveva un carattere forte e risoluto - ha ricordato la nipote - era determinata a seguire la sua vocazione politica. Lei, di umili origini, teneva testa al marito medico e di buona famiglia e trascorreva molto tempo ad adempiere al suo mandato". Altrettanta caparbietà e senso civico si sono evidenziati nel ricordo della figlia di Ermelina Boschi che, in tempi in cui era visto con stupore, se non addirittura con riprovazione, quel dedicarsi alla cosa pubblica, ha proseguito nel suo impegno tutta la vita, dedicandosi poi al volontariato. Si sono quindi succeduti i contributi delle amministratrici intervenute.

Tutte hanno sottolineato la significatività dell'esperienza, l'importanza, sia per la collettività che per il proprio vissuto personale, della partecipazione del cittadino al governo della città. Anche lo scontro politico è stato rappresentato come scambio e arricchimento, associato all'auspicio che si possano superare la disaffezione politica (è assai lontana la percentuale di partecipazione al voto di oggi da quella registrata in quel lontano 24 marzo 1946: 91,6%!!!); il degenerare dei toni del confronto, propri di questi nostri tempi; la connotazione negativa della parola "politica", che deve riacquistare il significato di "governo della cosa pubblica".

Panaro
MAX
002T
3-15 scomparti mobili
Colori disponibili: trasparente
Dim: 230x175xH53 mm

Le nuove scatole Max Grip, impermeabili e resistenti alle polveri, sono appositamente realizzate per i pescatori più esigenti.
Plastica Panaro si prefigge come obiettivo di soddisfare il proprio cliente con un prodotto che sia aperto ad ogni utilizzo ed applicazione.
Le nuove scatole Max Grip hanno una valvola automatica di pressurizzazione, sono certificate IP67 e resistenti agli urti.

Panaro
www.plasticapanaro.it

Alle Sicurezza

Impianti elettrici
civili e industriali
Allarme Paradox Security
Videosorveglianza
Incendio
Rete dati
Citofonia

Vignola (Mo)

Di Alessandro Giambi 338 4064702
allesicurezza@gmail.com

PARADOX®
SECURITY SYSTEMS

Nonostante i numerosi passaggi legislativi volti a favorire la partecipazione femminile alla vita politica, ancora oggi, nel nostro paese, le donne non hanno uguali opportunità: nessuna donna ha ricoperto una delle tre cariche più importanti dello Stato: Capo dello Stato, Presidente del Consiglio, Presidente del Senato. Permangono, infatti, difficoltà ad ottenere, da parte delle donne, importanti ruoli esecutivi. Aumentano le donne vice-sindaco, ma calano le donne sindaco. E, mentre la Costituzione stabilisce il "Principio della parità dei sessi nell'accesso agli uffici pubblici e alle cariche elettive" (Art. 51), solo nel 2003, con la Legge Costituzionale n° 1, si è integrato l'articolo con l'enunciazione: "a tal fine, la Repubblica promuove con appositi provvedimenti le pari opportunità tra donne e uomini".
Perché battersi per avere più donne in politica? Potremmo rispondere con le parole di una nota statista:
«in politica, se vuoi che qualcosa venga detto, chiedi ad un uomo. Se vuoi che qualcosa venga fatto, chiedi a una donna».

Consiglio in seduta aperta del 14.6.2016
celebrazione del primo Consiglio comunale e del 70° anniversario del voto alle donne

ELEZIONI 24.3.1946	ELEZIONI DEL 15.6.1975	ELEZIONI 23.4.1995	ELEZIONI 6/7 GIUGNO 2009
Bonesi Giovanna	Albertini Liliana	Baldini Simona	Ricci Veretrice (Vera)
Boschi Ermelina	Martinelli Maria Rosa	Dondi Elena	Rabitti Maurizia
	Naselli Franca	Manzini Elisabetta	Masetti Rossella
ELEZIONI 26.6.1951	Mignani Anna	Cocchi Marta	Gozzoli Daniela
Chierici Silvia	Brillanti Medina	Sirotti Rosanna	Bazzani Maria Pia
Bazzani Maria	Sirotti Giovanna	Balugani Giulia	Smeraldi Chiara
	Albertini Giuliana	Denti Daria	Simeone Lucia
ELEZIONI 27.5.1956		Trenti Lina	
Chierici Silvia	ELEZIONI 8.6.1980		ELEZIONI 21/22 MAGGIO 2014
	Albertini Liliana	ELEZIONI 13.6.1999	Smeraldi Chiara
ELEZIONI 6.11.1960	Giovini Patrizia	Rabitti Maurizia	Montaguti Stefania
Galli Rosanna	Martinelli Maria Rosa	Piani Carla	Grandi Claudia
Chierici Silvia	Manzini Paola	Denti Daria	Amidei Roberta
Barbieri Teresa	Brillanti Medina	Dondi Elena	Cristoni Giorgia
	Albertini Giuliana	Baldini Simona	Zagnoni Antonia
ELEZIONI 22.11.1964	Sirotti Giovanna	Balesini Corona Ilia	Piseddu Nadia
Chierici Silvia		Sirotti Giovanna	
Ballestri Maria	ELEZIONI 6/7 MAGGIO 1990		
Moruzzi Giuliana	Bertolla Beatrice	ELEZIONI 12/13 GIUGNO 2004	
	Giovini Patrizia	Rabitti Maurizia	
ELEZIONI7.6.1970	Venturelli Giovanna	Lenzi Sara	
Moruzzi Giuliana	Bertoni Sandra	Sabattini Sara	
Naselli Franca	Piani Carla	Zanetti Ilaria	
Piccinini Luciana	Berveglieri Dunnia	Bergonzini Graziella	
	Covili Paola	Tagliazucchi Chiara	
	Bazzani Graziella		
	Vicini Rosaria		
	Rinaldi Liliana		
	Corsini Maria Pia		

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

Redazione Centro Studi

Una rotatoria per Giorgio Cevenini (e per il Centro Studi)

Nell'agosto 2016, in occasione del 50° anniversario di fondazione dell'Associazione, il Comune di Vignola ha intitolato una rotatoria sulla Tangenziale a Giorgio Cevenini, "fondatore del Centro Studi Vignola" e Presidente del sodalizio per oltre un ventennio, dal 1966 al 1990.

Le sue stesse parole (estrapolate da un lungo articolo sulla storia del Centro Studi pubblicato sull'annuario dell'anno 2000) possono essere preziose per capire le motivazioni che portarono alla costituzione dell'Associazione.

"In relazione al concetto, in me ben radicato, secondo il quale ogni cittadino dovrebbe dare qualcosa alla società, interessandosi della cosa pubblica, da lungo tempo coltivavo l'idea di dar vita a una associazione con scopi socio-culturali, la quale, cercando di fare sempre meglio conoscere e valorizzare i prodotti e le peculiarità della nostra terra, potesse dare un aiuto a chi si fosse trovato ad affrontare un cammino di sviluppo intrapreso e portare così tanti concittadini ad essere compartecipi del divenire di Vignola e del suo comprensorio.

Poiché in quei tempi si era soliti trascorrere qualche ora insieme ad amici parlando, discutendo, considerando fatti ed avvenimenti che potevano avere un legame ed interessare le questioni sociali, politiche, economiche e culturali della nostra zona, nel corso di uno di questi incontri si convenne di considerare se fosse venuto il momento di concretizzare la mia iniziativa.

Dopo sondaggi e ponderate riflessioni, nel marzo dell'anno successivo, il 1966, io e un gruppo di amici, eterogenei per età, studi, professione, ceto e anche ideologia politica, ma che condividevano gli stessi miei principi socio-culturali, decidemmo di fondare legalmente quel sodalizio che io proponevo e così, con entusiasmo e molte speranze, nacque il Centro Studi Vignola".

1988, il dottor Giorgio Cevenini durante la 19ª edizione della Festa dei Ciliegi in Fiore.

Giovanni Gamberini
Presidente del Gruppo Filatelico "Città di Vignola"

La vita di Francesco Selmi raccontata con la filatelia

Nel 2017 ricorre il bicentenario della nascita di Francesco Selmi e con queste brevi note vogliamo illustrare la vita del nostro illustre concittadino attraverso le immagini di francobolli, annulli e documenti che dimostrano come, con la filatelia, si può documentare la nostra storia.

Francesco Selmi nacque a Vignola (1) il 7 aprile 1817 da Spirito Selmi e Domenica Cervi. Fece i primi studi presso uno zio arciprete in Vignola e poi nelle scuole dei Gesuiti di Modena. Gli studi di chimica li compì con Alessandro Savani presso l'Università di Modena (2), dove ottenne il diploma di «Maestro in Farmacia» (equivalente alla Odierna Laurea in chimica) nel 1839.

Il Duca di Modena Francesco IV (3) nel 1842 lo nominò sostituto professore di chimica nel Liceo di Reggio Emilia e nel 1844 divenne professore effettivo.

Nel 1848 allo scoppio dei moti per la prima guerra risorgimentale Francesco Selmi fu tra i primi a gettarsi nella lotta con grande fervore patriottico, pubblicando a Reggio Emilia il primo quotidiano politico risorgimentale, «Il Giornale di Reggio» (4) da lui diretto, manifestando senza alcuna reticenza le sue idee di riunione dei Ducati emiliani di Parma e Modena (5), e parte dello Stato della Chiesa con Bologna e le Romagne, con il Regno Piemontese (6).

Così scriveva infatti nel 1849 a Carlo Alberto (7) "Non potendo io giovare alla causa nazionale con l'arma alla mano, mi vi adoperai, per quanto n'era capace, con le parole e con gli scritti, procurando di infocare gli spiriti freddi, di spingere i lenti, di frenare gli immoderati e predicando la necessità Suprema della concordia, dell'unione del sacrificio e la convenienza indispensabile di affidarsi per intero allo scettro costituzionale della Maestà Vostra".

Oltre all'attività patriottica il Selmi in questo periodo lavorò molto a studi di chimica che lo resero subito celebre presso gli scienziati del tempo; ma la sconfitta di Custoza lo obbligò a fuggire dal Ducato e a riparare come esule a Torino (8), insieme ad altri patrioti.

Di questo periodo i ricordi familiari sono molti, dalla soffitta di Torino in cui si rifugiò i primi tempi, all'amicizia con Cavour (9), alla moglie che viaggiava fra Torino e i

1

6

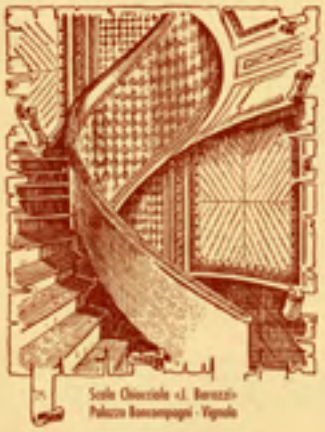
3

7

2

5

8



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

Ducati di Parma e Modena portando nelle scarpe lettere compromettenti di patrioti e proclami. Poco dopo l'arrivo in Piemonte al Selmi fu concesso un permesso ministeriale per entrare nel laboratorio di chimica di Ascanio Sobrero; sempre nel medesimo periodo (1849/50) ottenne la cittadinanza piemontese.

Dal 1850 al 1855 il Selmi compì moltissimi lavori di chimica (10) tanto da preoccupare molti suoi amici per la cagionevolezza della salute dovuta a tanto lavoro. In particolare nella primavera del 1854 ebbe l'incarico dal Ministero di recarsi in Sardegna per studi chimici sul guano. Vi si trattenne parecchio e forse per il troppo lavoro, la natura poco igienica delle materie da sperimentare e l'instabilità del clima, si ammalò e dovette tornare a Torino. La malattia fu lunga e seria tanto che lo stesso Cavour si interessò della sua salute. Comunque verso la metà di dicembre ritornò in Sardegna per continuare gli studi ed ebbe come compagno di viaggio Giuseppe Garibaldi (11).

Amico di Giuseppe La Farina (12), entrò a far parte della Società Nazionale Italiana (13), associazione politica costituita ufficialmente nell'agosto 1857 con lo scopo di promuovere, anche tra gli ambienti più radicali del movimento risorgimentale, l'indipendenza e l'unificazione italiana intorno a casa Savoia. Eletto dalla sezione modenese come proprio rappresentante nel Comitato Generale, venne incaricato di occuparsi dei rapporti con i patrioti attivi nei Ducati Austroestensi di Modena e Parma (14). Nel 1859, fu tra i promotori della sollevazione e dell'annessione al Piemonte.

Tornò a Modena pochi giorni dopo la precipitosa fuga di Francesco V, dove si adoperò per stabilizzare la situazione politica: in qualità di presidente del Comitato elettorale organizzò le elezioni per la nomina dei componenti dell'Assemblea Nazionale delle province modenesi, che avrebbe dovuto pronunciarsi sull'annessione al Piemonte. Eletto membro dell'Assemblea, come deputato del Collegio di Vignola della provincia di Modena, fece parte della delegazione incaricata di presentare i risultati del plebiscito a Vittorio Emanuele II (15).

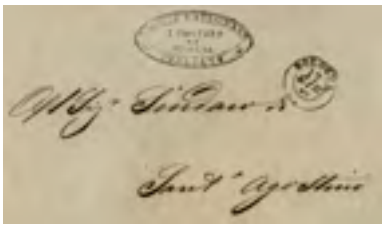
Compagno di questo viaggio gli fu Giuseppe Verdi (16) con il quale legò una sincera amicizia.

Sempre nel 1859 Luigi Carlo Farini (17) decretò la creazione di un esercito nell'Emilia ed ottenne dal Governo Sardo che Manfredo Fanti (18) ne assumesse l'organizzazione. Francesco Selmi, ritenendo opportuno che Vignola fosse sede di uno dei Corpi in formazione, raccomandò la cosa a Fanti, riuscendo a far formare ed organizzare un battaglione di bersaglieri (19) che fu accasermato parte nella Rocca e parte nel Palazzo Boncompagni.

9

10

11


13

12

14

16

15

17

18

19

Il 6 novembre dello stesso anno Giuseppe Garibaldi passò in rassegna il battaglione rimanendone ammirato.
Dal 1859 al 1860 Selmi rivestì le funzioni di rettore dell'Università di Modena e segretario generale del ministero della Pubblica Istruzione del Regio Governo delle Province dell'Emilia, facendosi promotore della riforma degli ordinamenti scolastici e della legge che istituiva le Deputazioni di Storia Patria.
Riconvocato a Torino nel 1861, proseguì la propria carriera amministrativa nei quadri dirigenti del ministero della Pubblica Istruzione, diventando uno degli uomini di fiducia del ministro Francesco De Sanctis (20), dapprima come provveditore agli studi di Brescia, poi di Torino e infine come direttore generale del ministero dell'Istruzione.
Furono di questo periodo i contatti diretti avuti fra Francesco Selmi e San Giovanni Bosco (21), a testimonianza dei quali vi sono alcune lettere del Santo.
Durante il periodo piemontese si occupò di studi danteschi, con particolare riferimento alla filologia e al confronto fra le varianti lessicali dei codici della Divina Commedia, partecipando attivamente alle celebrazioni per il sesto Centenario (1865) della nascita di Dante (22). Tali ricerche lo portarono a raccogliere presso diverse biblioteche italiane un'enorme mole di informazioni su Codici e trascrizioni della Divina Commedia. Tra il 1861 e il 1865, oltre a caldeggiare l'idea di curare l'edizione nazionale della Divina Commedia, diede alle stampe inediti danteschi, ottenendo le lodi anche di Ippolito Nievo (23) e le critiche di Giosue Carducci (24).
Nel 1867, abbandonata la carriera amministrativa, assunse la cattedra di professore di chimica e farmacia presso l'Università di Bologna (25), dedicandosi nuovamente all'insegnamento e divenendo ben presto una delle figure più prestigiose dell'Ateneo.
Nel periodo bolognese Selmi compì la scoperta più importante della sua vita di scienziato, quella delle Ptomaine. Infatti egli riuscì a dimostrare che nei cadaveri in putrefazione si sviluppavano veleni spontanei che davano le medesime reazioni chimiche dell'arsenico e di altri tossici.
Nel 1870, Selmi insieme a Hugo Schiff (26), Cannizzaro, Gabba, Tassinari, Paternò e Amato fu tra i fondatori della "Gazzetta Chimica Italiana".
Pur avendo trascorso la maggior parte della propria vita lontano dalla terra d'origine Selmi mantenne un legame costante con Vignola.
Insieme al sindaco Alessandro Plessi (27) si adoperò per organizzare ed aprire la Biblioteca Comunale (28) che ora porta il suo nome. Egli stesso contribuì generosamente allo sviluppo del patrimonio librario, sia facendo pervenire copia di tutte le sue pubblicazioni, sia adoperandosi affinché altri

20

21

22

23

24

25

26

27

28

GENERALI Business Solution
EMA Assitalia
SAI VIGNOLA CENTRO
UnipolSai
REALE MUTUA
ITALIANA assicurazioni
Allianz RAS

CARROZZERIA SAVIGNANESE

Da **25 anni** l'equilibrio perfetto per la tua auto

Via Isonzo, 310 - Savignano sul Panaro - Modena
Tel. 059 763 667 - Fax 059 473 52 39
info@carrozzeriasavignanese.it - www.carrozzeriasavignanese.it

GILIOLI
1926

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

studiosi ed eruditi di sua conoscenza facessero altrettanto.
Nel 1872 fu uno degli animatori delle Celebrazioni Muratoriane (29) indette a Vignola per commemorare il bicentenario della nascita dell'illustre storico vignolese e, negli anni successivi, si adoperò per dare vita alla Società vignolese di Storia Patria e Arti Belle.
Nel corso della sua vita moltissimi dei più illustri uomini del tempo lo hanno stimato e hanno scambiato con Selmi una intensa corrispondenza. Tra questi, oltre ai già citati Ascanio Sobrero, Cavour, Giuseppe La Farina, Carlo Farini e San Giovanni Bosco, sono da segnalare lettere con Costantino Nigra, Niccolò Tommaseo (30), Francesco Crispi (31), Giovanni Prati (32), Quintino Sella (33), Cesare Cantù, Augusto Righi (34), Don Gaetano Chierici (35), e tanti altri.
Francesco Selmi morì di setticemia a Vignola il 13 agosto 1881 (36), dopo essersi provocato una ferita durante un esperimento in laboratorio.

29

30

31

32

34

33

35

36

4

ANNO 1.° 28 Aprile 1848. NUM.° 28.

GIORNALE DI REGGIO

VENERDÌ

CRONACA

Renzo Rabacchi
Museo Civico di Ecologia e Storia Naturale di Marano s.P.

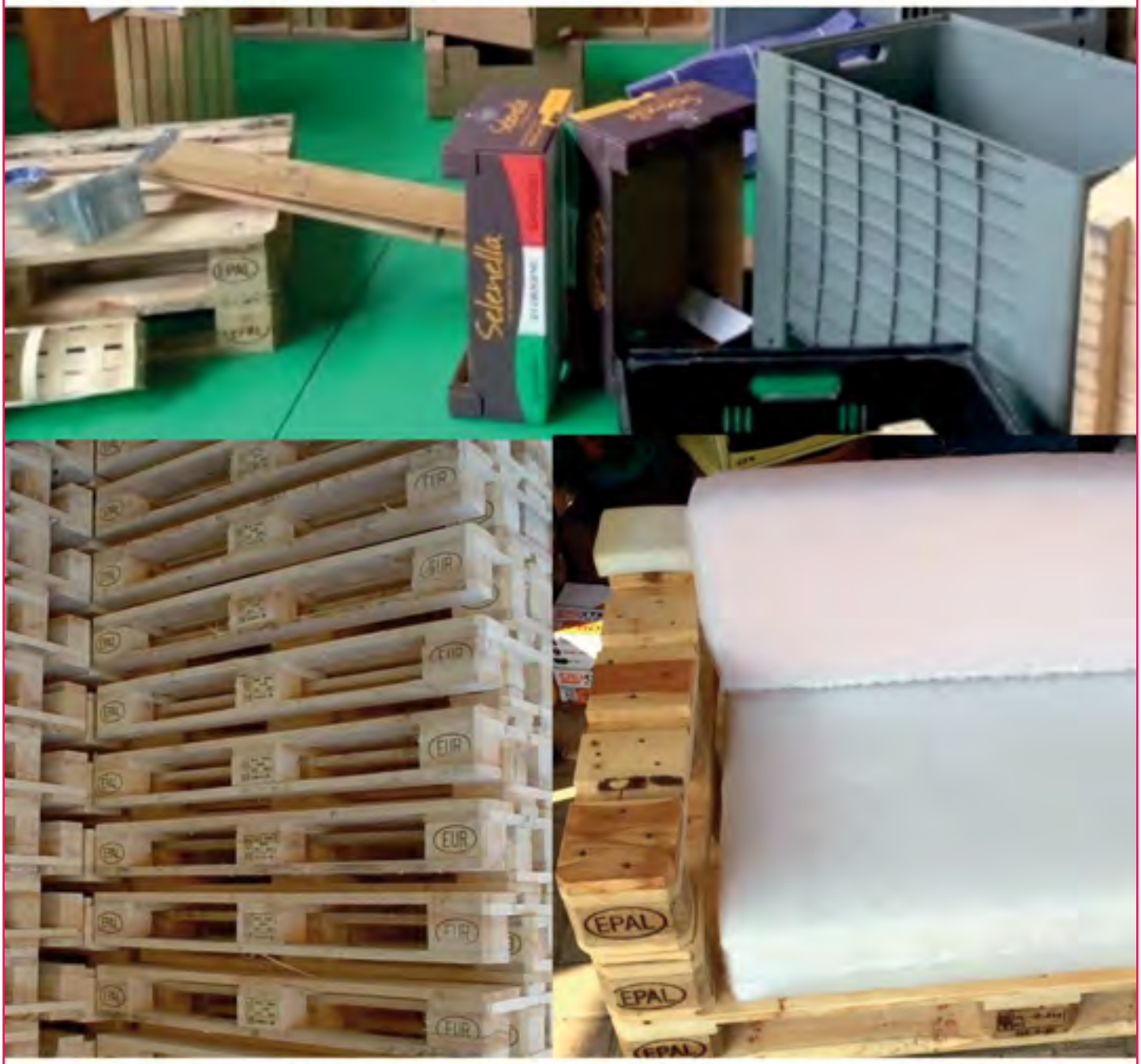
Le rondini: in pericolo i simboli della primavera

Queste due giovani rondini hanno appena lasciato il nido
Foto F. Gardosi

Un celebre proverbio italiano recita: "una rondine non fa primavera". In pochi sanno che questa è una frase di Aristotele, tratta dall'*Etica Nicomachea*: un modo per invitarci a non assumere conclusioni affrettate guardando esclusivamente alle apparenze.
La Rondine è un simbolo di protezione, di speranza, di eleganza e di fedeltà. I Greci, vedendola così bella, la credevano un dono di Afrodite; i Romani ritenevano che, per la sua abitudine a nidificare sotto i tetti e i porticati, essa proteggesse le case. Nell'Islam è simbolo della compagnia fedele, mentre nella tradizione cristiana la Rondine rappresenta la passione e la resurrezione di Cristo, tanto da essere raffigurata in molte opere d'arte sacra.
Dunque non dobbiamo stupirci che quest'uccello sia anche protagonista di fiabe, poesie e racconti per bambini.
Della Rondine parlano, fra gli altri, Esopo, La Fontaine e Giovanni Pascoli, che arriva a comparare il nido della Rondine alla casa della sua infanzia.
Ma qual è il segreto della notorietà di questa specie? Forse la vicinanza alla vita dell'uomo, la regolarità del suo ciclo migratorio, la necessità da parte dell'uomo di misurare lo scorrere del tempo attraverso le stagioni, per pianificare le semine e i raccolti.
Un altro proverbio assai popolare, "per San Benedetto torna la Rondine al tetto" ci restituisce l'idea della regolarità e del mistero dei ritmi della natura, dell'arrivo della primavera, un periodo di rinascita, magico e fecondo, tanto che in alcune culture si credeva che una giovane che avesse mangiato un uovo di Rondine sarebbe rimasta miracolosamente incinta.
Tuttavia, nonostante la sua popolarità, la Rondine sta scomparendo da molte zone dell'Europa. Secondo i dati scientifici più aggiornati, nel corso degli ultimi quarant'anni, la popolazione europea è calata di almeno il 40%.
I motivi di questa preoccupante diminuzione sono quasi interamente attribuibili alle attività umane: in primo luogo la scomparsa delle stalle tradizionali, dove la specie costruisce il nido su travi e capitelli. A ciò si aggiungono le incognite derivanti dai cambiamenti climatici, dalla crescente desertificazione nelle aree di svernamento e dall'uso di pesticidi sia nelle zone di nidificazione sia in quelle di svernamento.
Fortunatamente nel nostro territorio la Rondine gode ancora di protezione da parte di molti agricoltori e allevatori, che garantiscono la conservazione di metodi tradizionali di allevamento del bestiame, l'unico modo concreto per proteggere la specie e scongiurare quello che appare come un inevitabile declino.

DARIO BERGONZINI S.R.L.

imballaggi legno - plastica - cartone



Via Dell'industria 355 Tel. 059.765392

Cosa fare per proteggere le Rondini?
Innanzitutto occorre conservare i nidi rimasti nelle stalle, nei capannoni, sotto i porticati, ricordando, durante tutta la stagione riproduttiva, di lasciare aperta una finestra o una porta per consentire agli adulti di accedere e di uscire. Per i Balestrucci, molto simili alle Rondini, che nidificano sotto i cornicioni delle case, è altrettanto importante salvaguardare i nidi, evitando che vengano distrutti da persone irresponsabili che lo fanno adducendo la scusa che gli uccelli sporcano davanzali, muri o marciapiedi con i loro escrementi. In questo caso basta installare delle piccole mensole per la raccolta delle deiezioni.

Rondine

La Rondine, il cui nome scientifico è *Hirundo rustica*, appartiene all'ordine dei Passeriformi. È lunga fino a 19 cm circa e si identifica per il piumaggio blu cobalto nelle parti superiori, con fronte e gola color rosso-castano e il resto del corpo color crema. È ben riconoscibile per la coda lunga e biforcuta, le ali ricurve e aguzze e il piccolo becco grigio-nerastro, adatto ad inghiottire gli insetti in volo.
Il richiamo della Rondine è un sottile "*tsuitt*", mentre il canto è un cinguettio-chiacchiericcio che quasi sempre si chiude con dei gorgheggi. Il volo è rapido; raramente si posa a terra, mentre sosta volentieri sui fili elettrici e sui tetti. Mosche, zanzare e libellule, cacciate in volo, sono le prede preferite. Predilige gli ambienti di campagna, ma frequenta anche le zone urbane.
È un migratore, presente in Europa, Asia, Africa e nelle Americhe con diverse sottospecie. La migrazione autunnale delle Rondini ha inizio a settembre, con l'accorciarsi delle giornate, la diminuzione della temperatura e delle prede, e si conclude tra novembre e fine dicembre nei territori compresi fra la Repubblica Democratica del Congo e il Sud Africa.
La partenza per i quartieri di nidificazione ha inizio a marzo e dura 5-7 settimane, durante le quali questi piccoli uccelli percorrono circa 10.000 km.
Nel corso degli ultimi decenni, in tutta Europa, la specie ha subito un declino costante, provocato in particolare dall'uso di pesticidi in agricoltura, che ha sensibilmente ridotto le prede delle Rondini, dalle trasformazioni ambientali ("urbanizzazione" degli ambienti agricoli) e dalla progressiva scomparsa delle stalle e degli altri habitat utilizzati durante la stagione riproduttiva.
Le condizioni meteorologiche avverse possono provocare, durante le migrazioni, la decimazione delle Rondini, con riduzioni fino al 30%.
Monogame, le Rondini formano le coppie ogni primavera, direttamente nel sito riproduttivo; la riproduzione avviene tra maggio e agosto.
La specie nidifica in tutta Italia, dal livello del mare fino a 1.800 m circa; a partire da 1.300 m diviene più scarsa.
I nidi, costruiti da entrambi i sessi con fango e fili d'erba - la lettiera viene tappezzata di piume - sono allestiti su travi, muri, capitelli, in vecchi fienili, all'esterno di edifici e sotto i ponti.
Le uova, generalmente 4-5 (fino a 6), di colore bianco con rade punteggiature rossastre o violacee, sono covate per 13-17 giorni. I piccoli vengono alimentati soprattutto dalla femmina con insetti e restano nel nido per tre settimane circa.

Rondine al nido. Nelle stalle e sotto i porticati si possono aiutare questi uccelli installando nidi artificiali come quello raffigurato. Photo G. Ceré

Simile alla Rondine è il **Balestruccio**, *Delichon urbicum*, un po' più piccolo, con parti superiori (la testa, il dorso, le ali e la coda) di color nero-bluastro lucido e quelle inferiori, il groppone e il sopraccoda bianchi.
La coda, molto più corta e meno forcuta di quella della Rondine, è priva di timoniere filiformi.
Il Balestruccio abita diversi ambienti, dai coltivi alle città, senza allontanarsi mai troppo dalle abitazioni umane, dove esso reperisce i siti riproduttivi.
È anch'esso un migratore distribuito in tutta Europa, dal livello

del mare fino a circa 2.000 m; è presente altresì in Asia, fino alla Siberia occidentale, in Giappone e in Africa occidentale. Migratore di lunga distanza, sverna a sud del Sahara, fino alla Provincia del Capo.
Anche il Balestruccio risente pesantemente delle trasformazioni ambientali, dell'uso di pesticidi in agricoltura e dell'"inospitalità" delle moderne costruzioni, caratterizzate da facciate troppo lisce, sulle quali gli uccelli non riescono ad assicurare bene i loro nidi. Inoltre, non di rado, i nidi dei Balestrucci vengono distrutti sconsideratamente, sia durante i lavori di ristrutturazione degli edifici, sia per un discutibile senso dell'ordine e della pulizia.
I Balestrucci nidificano volentieri in colonie; i nidi, di forma semisferica con entrata semicircolare, sono posti sotto sporgenze o grondaie di edifici, ma occasionalmente anche sotto ponti o su rocce. La costruzione avviene utilizzando delle palline di fango impastato con qualche vegetale; l'interno è tappezzato con piume e fibre vegetali. La stagione riproduttiva ha luogo da maggio ad agosto, con due, talvolta tre, covate. Vengono solitamente deposte dalle tre alle cinque uova, di colore bianco lucente finemente punteggiato, covate da entrambi i genitori per 12-15 giorni.
I nidiacei restano nel nido per circa 25 giorni.

Balestrucci con l'imbeccatura al nido. Oltre alla colorazione diversa dalla Rondine, il Balestruccio costruisce il suo nido, a cui accede solo tramite un foro posto nella parte alta, sotto i cornicioni di case, monumenti e capannoni.
Photo G. Ceré

GARDINI SIMONE

- TINTEGGIATURE INTERNE ESTERNE
- CARTONGESSO - DECORAZIONI
- **TRATTAMENTI SPECIFICI CONTRO LE MUFFE**
- MONTAGGIO E FORNITURA TENDE DA SOLE E ZANZARIERE
- MONTAGGIO E FORNITURA PAVIMENTI IN LAMINATO

Via G. Donizetti 5/A
41014 Castelvetro (MO)
Cell. 331 8906525
simonegardini73@gmail.com

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

Giampaolo Grandi
Presidente del Gruppo di Documentazione Vignolese "Mezaluna-Mario Menabue"

Da Vignola verso i luoghi del *Vignola*

Esterno del Palazzo Farnese di Caprarola (Viterbo).

Da vari anni il Gruppo Mezaluna organizza viaggi culturali di uno o più giorni, verso mete che abbiano attinenza con argomenti di carattere storico; particolarmente significative, ad esempio, sono state le visite al Campo di Auschwitz, a Berlino, in Normandia (in occasione del 70° anniversario dello sbarco degli Alleati), a Monaco, a Strasburgo, in Provenza, ma anche a Napoli, a Torino (nella ricorrenza del 150° anniversario dell'Unità d'Italia), a Trieste, Gorizia e i luoghi della prima guerra mondiale, in Puglia, ecc.
Nello scorso mese di ottobre la meta prescelta è stata la provincia di Viterbo, dove numerose sono le tracce dell'opera di Giacomo Barozzi; in molte località della zona, infatti, egli progettò chiese, palazzi, fontane, fortificazioni, porte di cinte murarie.
La realizzazione più famosa è costituita senz'altro dal Palazzo Farnese di Caprarola, tanto nota e importante da essere scelta dalle Poste Italiane quale emblema per ricordare il nostro grande concittadino, in occasione del IV centenario della sua morte (1573), con un francobollo emesso nel 1973.

Il potente Cardinale Alessandro Farnese (divenuto successivamente Papa col nome di Paolo III), attraverso una spregiudicata politica di alleanze, matrimoni, intrighi e oculati acquisti era riuscito a creare, all'interno del "Patrimonio di San Pietro", un vero e proprio Stato nello Stato.
La fortezza di Caprarola doveva diventare, assieme ad altre roccaforti, un valido sistema di difesa del suo territorio. Il progetto della sua costruzione fu affidato ad Antonio da Sangallo il Giovane, architetto di fiducia della famiglia Farnese, esperto di opere di carattere militare. A lui si deve l'impianto pentagonale, con bastioni difensivi tipici di una fortezza dell'epoca.
I lavori, iniziati attorno al 1530, vennero però abbandonati nel 1546, quando la costruzione era stata completata fino al piano terra, a causa della morte dell'architetto.
Saranno ripresi nel 1559, 10 anni dopo la morte di Paolo III, da un suo nipote, anch'egli di nome Alessandro e anch'egli Cardinale, anzi il *Gran Cardinale* (nominato dal nonno a soli 14 anni).

Il nuovo progetto fu affidato (fin dal 1547) al *Vignola*, il quale mantenne la pianta pentagonale, ma modificò radicalmente il progetto originale: la rocca difensiva lasciava il posto ad un elegante, imponente palazzo rinascimentale, che divenne la residenza estiva del Cardinale e della sua Corte.
I bastioni d'angolo, tutti tranne uno, non vennero proseguiti in altezza, ma furono trasformati in ampie terrazze aperte sulla campagna circostante, mentre al centro della residenza fu realizzato un cortile circolare a due piani, con il superiore leggermente arretrato. Barozzi fece tagliare la collina con scalinate, in modo da isolare il palazzo e, allo stesso tempo, integrarlo armoniosamente col territorio circostante; inoltre fu aperta una strada rettilinea nel centro del paesino sottostante, così da collegare visivamente il palazzo alla cittadina ed esaltarne la posizione dominante su tutto l'abitato.

Visione parziale del cortile interno e della Scala Regia, l'opera più importante del Palazzo.

All'interno della sontuosa dimora lavorarono i migliori pittori e architetti dell'epoca. I temi degli affreschi furono ispirati dal letterato Annibal Caro e realizzati da Taddeo Zuccari, poi sostituito, alla sua morte (1566), dal fratello Federico Zuccari, da Onofrio Panvinio e da Fulvio Orsini.

Il palazzo, per la cui realizzazione Barozzi si avvalse anche di altri importanti architetti, fu completato nel 1575, due anni dopo la sua morte.
Più lunghi furono invece i lavori per completare gli "Orti farnesiani", magnifico esempio di giardino tardo-rinascimentale realizzato attraverso un sistema di terrazzamenti alle spalle della villa, arroccati sul colle dal quale s'erge la costruzione e collegati dal *Vignola* con la residenza attraverso dei ponti.

Affresco dipinto sopra la porta di accesso alla Scala Regia. Si tratta di una delle più antiche raffigurazioni di Vignola, probabile omaggio al paese natale dell'architetto che progettò il Palazzo. Oltre il fiume Panaro, si riconoscono il mulino e la discesa "della Pusterla"; quindi, il borgo fortificato; da sinistra: la Torre delle Donne, a destra della quale si intravede la Torre del Pennello con un cupolino a cuspide; più a destra la torre più imponente, la Torre di Nonantola. All'interno delle mura si nota la chiesa col tozzo campanile; poi la cinta muraria continua con la Torre degli Emiliani; in posizione più centrale, la torre che sovrastava la Porta Maggiore, poi la Torre Galvani (ancora oggi superstite) e, in fondo, la Torre Moreni (attuale "torre dell'Old RIver").

SAI
VIGNOLA CENTRO

UnipolSai
ASSICURAZIONI

AGENZIA VIGNOLA CENTRO

DAL 1968 ASSICURIAMO LA VOSTRA TRANQUILLITA'

Via Mario Pellegrini 2/9 - Vignola -

Tel. 059.772580 fax 059.760165

saivignolacentro@misterweb.it

Redazione Centro Studi

Una copertina per l'annuario

Giulia Odorici 3ª H

Emanuele Lazzari 3ª I

Eleonora Borri 3ª D

Beatrice Vezzali 3ª I

Benedetta Fanti 3ª F

Chiara Barani 3ª G

Greta Garagnani 3ª I

Dunisha Migelwasam 3ª H

Ester Monari 3ª B

L'immagine di copertina dell'annuario della Festa dei Ciliegi in Fiore 2017 è stata riservata, ancora una volta, agli studenti delle classi Terze della Scuola Media "L.A. Muratori" di Vignola, che hanno partecipato in tanti, dimostrando fresca fantasia e grande impegno.
Tra le decine e decine di opere, molte delle quali veramente di buon livello, la Commissione del Centro Studi ha scelto l'opera di **GIULIA ODORICI**, della classe 3ª H.
A lei sincere congratulazioni e a tutti gli alunni che si sono impegnati un doveroso ringraziamento.

Per il successo dell'iniziativa, è doveroso ringraziare anche:
la Dirigente Scolastica
i Docenti di *Arte e Immagine*.

Un ringraziamento particolare alle professoresse
MARINELLA NIZZI
GIUDITTA MONTORSI
ANNA MARIA ALBERTINI
che hanno curato l'organizzazione "tecnica e artistica" del concorso.

Angelica Nozzi 3ª B

Alice Campadelli 3ª H

Lorella Tafa 3ª L

Pier Luigi Albertini

Alé, Pìttaro!

1958; Pier Augusto Forni (secondo da sinistra, con la maglia del "Vignola").

Amato da generazioni di ragazzi vignolesi, Pier Augusto Forni, detto ***Pìttaro***, ci ha lasciato da pochi mesi. Il gioco del pallone, specialmente in ambito dilettantistico, era stato la sua vita, il suo sogno infinito.
Già calciatore rosso-verde nel 1948, dopo un avvio nella Pro Calcio di Modena, in compagnia del "gigante buono" Elio Grani, esordirà di lì a poco nella U.S. Vignolese.
Una parentesi al Campobasso, tra i semiprofessionisti, e poi una lunghissima primavera come Allenatore, Dirigente e Presidente della U.S.V. 1907.
I suoi successi nella formazione calcistica dei giovani sono innumerevoli, come tanti gli atleti che, dopo gli insegnamenti di "***Pìttaro***", hanno calcato palcoscenici prestigiosi.
Fautore della collaborazione, aveva scelto l'Oratorio Parrocchiale quale sede privilegiata per il settore giovanile rosso-verde; al suo impegno, e non solo d'entusiasmo, si deve la costruzione di un'ampia palestra presso il suindicato Centro Sportivo, tuttora in piena attività.
Grande amico e coetaneo di Arcadio Venturi, nazionale e mitico centrocampista della Roma, aveva eletto il "Caduti di Superga" a sua stabile dimora, ove predicava la voglia di apprendere, mai disgiunta, al fine di scalare il successo, dal sacrificio personale.
Dire che ***Pìttaro*** mancherà molto ai Vignolesi, è spendere parole scontate: il suo esempio di energia e competenza sportiva, i suoi valori morali hanno un significato che trascende "l'effimero" del ricordo.
Perché del maestro di vita, burbero quanto infinitamente buono, Pier Augusto Forni a quanti hanno fatto Sport anche per il solo piacere dei "quattro calci" ad un pallone, resterà indelebile memoria.
Alé, Pìttaro!

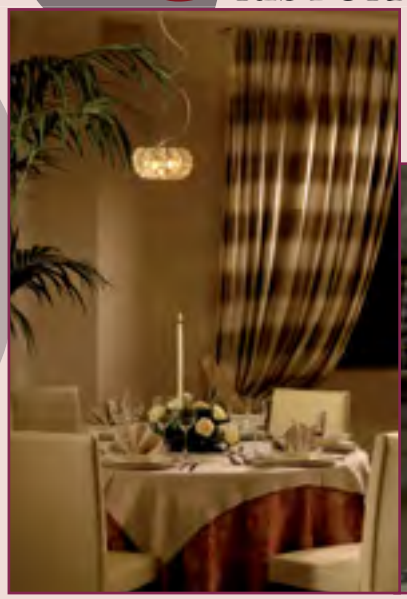
2004; Pier Augusto Forni viene premiato da Lamberto Tassi e dal piccolo Edoardo per la sua attività quarantennale a favore del calcio giovanile locale.

Vignola Village Resort

Ristorante Bigaro'

Bigarò RISTORANTE

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



Ristorante Bigarò - via Sega, 2 - Vignola - 059 767089 - booking@hotellacartiera.it

Cucina raffinata e semplicemente naturale

Il benessere attraverso il contatto umano

Afrodite SPA & FITNESS

Afrodite ★★★★★ Salus per aquam

- 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 Sega n° 2 - Vignola - 059 767089 - info@afroditespa.it

Natalia Vignoli
per l'Associazione ARCHEO&ARTE di Vignola

Arte & Archeologia, che passione!

Tamara De Lempicka, Ritratto di Ira P., *1930*

L'Associazione Archeo & Arte è un'Associazione di Promozione Sociale costituita con lo scopo di ampliare le conoscenze in campo artistico, storico ed archeologico dei propri associati e di chiunque sia interessato alle iniziative promosse al fine di raggiungere tali obiettivi.

Anche nell'anno appena concluso abbiamo proseguito, con la consueta continuità e costanza, a portare i nostri numerosi soci a visitare le mostre aperte nelle principali città quali Verona - ***Tamara De Lempicka***, Pisa - ***Toulouse Lautrec***, Genova - ***Dagli Impressionisti a Picasso***, Treviso - ***El Greco in Italia***, Brescia - ***Lo Splendore di Venezia***, Rovigo - ***I Nabis, Gauguin e la pittura italiana d'avanguardia***, Padova - ***L'Impressionismo di Zandomeneghi***, Milano - ***Pietro Paolo Rubens e la nascita del Barocco***, Ferrara - ***Orlando Furioso 500 anni***, nell'intento di avvicinare sempre più persone al mondo dell'arte.

Inoltre, come sempre al fine di diversificare la nostra offerta, abbiamo organizzato la visita alla Galleria Estense di Modena, all'Accademia Carrara di Bergamo per far conoscere i tesori custoditi nei nostri musei, spesso sconosciuti, e la visita al Ghetto Ebraico di Bologna, forse meno famoso di quelli di altre città.

In campo archeologico non è mancata la visita della mostra a Bologna dedicata all'Antico Egitto, con la collezione proveniente

coccapani

ARREDAMENTI

di Coccapani Eros

ARCHITETTURA
PER INTERNI

Via per Spilamberto 459 - 41058 Vignola (MO) - Tel./Fax **059.77.29.98** - coeros@libero.it

Capolavori d'arte d'Egitto a Bologna: bassorilievo con prigionieri nubiani.

dal museo di Leida in Olanda, abbinata alla collezione del museo egizio di Bologna, riunendo i reperti provenienti dagli scavi della tomba di Horemheb a Saqqara; quindi, in abbinamento ad una visita a Firenze dei suoi tesori d'arte nascosti, abbiamo fatto una escursione all'area archeologica di Fiesole, nella quale è conservato un bellissimo teatro romano e una parte delle terme.
Durante la visita a Roma, dopo avere apprezzato la mostra dedicata a ***Correggio e Parmigianino***, abbiamo approfittato per visitare alcune splendide chiese come Sant'Ivo alla Sapienza, capolavoro del Borromini con l'originale cupola a spirale e quella di S. Agostino, all'interno della quale sono conservati dipinti di Raffaello e Caravaggio, nonché il Museo di Palazzo Spada, ove abbiamo potuto ammirare l'importante quadreria, frutto della collezione del cardinale Bernardino Spada e la splendida Galleria Prospettica opera di Francesco Borromini.

Roma, Chiesa di S. Ivo alla Sapienza.

Diverse di queste visite sono state precedute da serate introduttive, seguite da un pubblico interessato e compiaciuto, come quelle presentate dal dott. Diego Furgeri e dalla dott.ssa Barbara Faenza.

I viaggi di studio sono stati sempre completati con la visita di importanti monumenti del luogo, come San Zeno Maggiore di Verona, la Villa del Principe Doria Pamphilj di Genova, o con la sosta per la conoscenza di borghi poco noti come il centro storico di San Miniato in Toscana, Luvigliano di Torreglia nel Padovano con la sua Villa dei Vescovi, Montichiari nel Bresciano con il suo Castello Bonoris, Battaglia Terme nel Padovano con il suo splendido Castello del Catajo contenente meravigliosi affreschi, oppure la città alta di Bergamo e il Teatro alla Scala di Milano. A fine anno, senza peraltro uscire dai nostri temi caratteristici, la dottoressa Barbara Faenza ci ha sorpreso parlandoci di ***Star Wars-Guerre Stellari ed altre storie antiche come il mondo.***
È proseguita la nostra tradizionale collaborazione con le Associazioni Culturali del territorio nell'organizzazione di conferenze, come quella dedicata a ***La poesia di Pietro Antonio Bernardoni*** e di ***Veronica Cantelli Tagliazucchi da Vignola all'Europa*** tenuta da Marcello Dani e Giovanni Galli, e di mostre a livello locale quali quelle dedicate a Giuseppe Graziosi ed ai Tesori della Parrocchiale dei Santi Nazario e Celso.
All'inizio di quest'anno abbiamo portato i nostri soci a Verona per la mostra dedicata ai ***Maya, il linguaggio della bellezza*** e la visita alla chiesa di Sant'Anastasia, a Pisa per la mostra ***Dalì, il sogno del classico***, con sosta a Pistoia - Città della Cultura 2017 - per la visita dei suoi principali monumenti. Altro viaggio di studio a Treviso per la mostra ***Francis Bacon, il viaggio nei mille volti dell'uomo moderno***, con sosta a Montagnana nel Padovano per la visita del suo borgo col tradizionale mercatino dell'antiquariato. Queste due ultime visite sono state precedute da altrettante serate preparatorie.
Il programma del 2017 proseguirà con viaggi di studio a Piacenza - ***mostra del Guercino*** e Bobbio, a Forlì - ***mostra dell'Art Decò***, ai Musei Archeologici di Milano o di Firenze, a Milano - ***mostra di Manet***, ed altre iniziative ancora allo studio, come quella di tre giorni a Roma e Castel Gandolfo.

Genova, vista parziale della Villa Doria Pamphilj.

Arriviamo ovunque, su qualsiasi strada.

www.advercity.it

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)**

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

TRASPORTI **LOGISTICA** **SERVIZI**

www.trasporti-gottardi.com

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
in collaborazione con Circolo Paradisi

Roberto Zanasi

Nello scorso autunno ci ha lasciato anche Roberto Zanasi, particolarmente noto - e stimato - dai concittadini vignolesi come pluridecennale Presidente del "Club Jacopo Barozzi" e titolare dell'Agenzia assicurativa Fin- Bea.
Il suo impegno lavorativo era iniziato presto, a metà degli anni Cinquanta, con la gestione - giovanissimo - di una cartolibreria a Bologna.
Dopo appena un anno, nel 1956, cambia completamente settore, aprendo a Vignola, in Via Al Ponte Muratori, di fronte alla nota *Pizzeria Castello*, una "baracchina" dove confeziona e vende gelati.

Roberto Zanasi e la fidanzata Luciana Barbieri davanti alla "baracchina" dei gelati (1955) e, a destra, in Viaggio di Nozze sul Lago di Como, nel 1959.

Nel 1959, lo stesso anno del matrimonio con Luciana Barbieri, un importante salto di qualità: confermando grande capacità comunicativa e predisposizione al contatto col "pubblico", ma anche un evidente spirito imprenditoriale, Zanasi apre un'Agenzia che offre una pluralità di servizi: dal rinnovo dei passaporti alle compravendite immobiliari, dalle polizze assicurative alle pratiche automobilistiche.
Col passare degli anni la ditta si specializza sempre più in questi due ultimi settori, finché il 18 ottobre 1976 egli fonda, assieme ad altri due Soci, l'attuale Agenzia FIN-BEA (FINanziaria Broker Emiliana Assicurazioni).
Nel 1981 la Società comincia ad assumere quella caratteristica di gestione familiare che tutt'oggi la contraddistingue: dopo l'uscita dei due Soci co-fondatori, entra nella compagine il figlio Ivan, che affianca il padre nell'attività gestionale.
Grande soddisfazione rappresenta per Roberto Zanasi la constatazione che l'impegno profuso e le capacità dimostrate non sono state impiegate vanamente: la Società che lui ha saputo creare non finirà col suo inevitabile ritiro dall'attività produttiva, ma sarà proseguita dai suoi familiari.
E infatti, quando nel 2006 lui cessa l'impegno diretto, può lasciare tranquillamente la gestione al figlio Ivan, che viene affiancato dalla moglie Barbara e, due anni or sono, anche dal figlio Simone.
L'altro figlio di Roberto Zanasi non ha voluto seguire le orme del padre e del fratello, ma lo ha ugualmente riempito di soddisfazione e di orgoglio: Gianni Zanasi sta riscuotendo grande successo come regista cinematografico, con importanti riconoscimenti in rassegne nazionali e internazionali, quali il Festival di Cannes e il Festival di Venezia.

In posa orgogliosa accanto ai figli Ivan e Gianni.

Roberto Zanasi con la mamma Azzurra e il padre Marcello, Sindaco di Vignola nel 1946 e 1947.

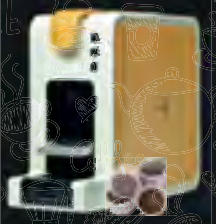
Ristorante Old RIver: Roberto Zanasi presenta una serata di intrattenimento. A destra, durante una "Serata in maschera", con Carlo Eugenio Muratori e il nipote di questi, Manuel.

All'impegno nel mondo del lavoro, Roberto Zanasi ha affiancato una dedizione costante alle problematiche sociali e alla Cultura, partecipando sempre con passione alla vita e alle iniziative del "Club Jacopo Barozzi".
Nel sodalizio egli ha ricoperto varie cariche, fino ad arrivare alla Presidenza, ruolo nel quale è stato costantemente confermato per oltre un ventennio.
Valorizzando le potenzialità di ognuno, ha sempre saputo circondarsi di validi collaboratori, pronti a offrire la propria disponibilità, per qualsiasi mansione o incarico, a favore del Club, ma soprattutto per il bene della Comunità.
Sotto la guida - autorevole ma democratica, sempre propositiva - di Roberto Zanasi, il Club "J. Barozzi" svolse per decenni una intensa attività in una duplice direzione. Per i Soci furono organizzate presso il Ristorante "Old River", sede dell'Associazione, numerose iniziative che col tempo divennero vere e proprie "tradizioni" societarie: feste danzanti, serate culturali e/o artistiche (con l'intervento anche di personaggi famosi), la Festa di Carnevale, la Festa della Befana, rivolta in prevalenza ai bambini.
Fu proprio questa la peculiarità che caratterizzava le attività del "Club J. Barozzi": il coinvolgimento delle signore e dei bambini; alle riunioni organizzative partecipavano quasi esclusivamente uomini, ma poi alle serate, alle tradizionali, "mitiche" gite, alle grigliate presso il Centro Nuoto intervenivano le famiglie al completo, collaborando fattivamente per la riuscita dell'evento.
Ma il "Club J. Barozzi" è ancora oggi ricordato soprattutto per le numerose iniziative rivolte alla cittadinanza e al territorio, organizzate sempre a scopo benefico: pubblicazioni dedicate in particolare alla storia e alle tradizioni locali; conferenze su argomenti vari; serate di intrattenimento con artisti di valenza nazionale; rassegne teatrali.
Questo fu il settore dove il sodalizio seppe esprimere tutte le proprie potenzialità, raggiungendo apici di successo incredibili: al "Bagnoli", all' "Ariston", al "Bristol" le Rassegne di teatro dialettale - divenute appuntamento annuale fisso e particolarmente atteso - riempivano le platee all'inverosimile, con grande soddisfazione dei Soci del Club, che riuscivano ogni anno a devolvere in beneficenza considerevoli somme di denaro.
Ma la capienza limitata delle strutture e addirittura la scomparsa di alcuni di questi grandi locali facevano sentire con sempre maggiore intensità la mancanza a Vignola di un vero e proprio teatro. Così, quando capitò l'occasione favorevole - con la possibilità di acquisto dell'ex "Cine-Teatro Ariston" - fu proprio Roberto Zanasi uno dei principali propugnatori dell'iniziativa, affiancando e consigliando l'amico Ermanno Fabbri, che poi riuscì effettivamente a realizzare quello che oggi è l'importante teatro vignolese a lui dedicato.
E fu sempre Zanasi a caldeggiare e a condurre a termine un'altra importante iniziativa, tesa a garantire al Club un ricambio gestionale e una importante prospettiva di continuità, ma soprattutto a Vignola una garanzia di prosecuzione di un'attività volta al "sociale" di tanta importanza: nel 2007, dalla fusione del "Club Jacopo Barozzi" con il "Circolo Amicizia" nasceva il "Circolo Paradisi", nuova Associazione, contraddistinta ancora oggi da un grande impegno culturale e sociale.
A Roberto Zanasi Vignola e i Vignolesi devono davvero tanto!

Tutto esaurito al "Bristol" in una serata della "Rassegna dialettale".

COFFEESHARE®
CAFFÈ ARTIGIANALE • MADE IN ITALY

Caffè in grani - Caffè macinato fresco - Capsule - Cialde
Macchine da caffè in comodato d'uso gratuito per casa, ufficio e azienda
Caffè verde - Speciality Coffee Monorigine - Thè e Tisane Bio
Vini emiliani da agricoltura biologica - Cioccolato Bio - Confetture e Miele



All'interno del nostro punto vendita troverai un angolo dedicato
alla degustazione dei nostri prodotti

Via della Resistenza, 626 Vignola (MO)
Tel. 388 7884895 - www.coffeeshare.eu - seguici su

Bruno Lugli
per l'Associazione Borgo Castello - Savignano s.P.

A proposito di canapa...

Gli alti covoni conici in cui veniva sistemata la canapa dopo la sbattitura.

No, tranquilli. Non voglio parlare della "canna" o *cannabis indica* o *canapa indiana*, madre dell'hashish e della marijuana (la spagnola *Maria Giovanna*).
La mia è la canapa di un tempo, quella coltivata nei nostri campi, che se proprio la vogliamo nobilitare, poteva prendere il nome di *cannabis sativa*, utilizzata per ricavarne tessuti per arredamento e per abbigliamento, per confezionare tele e sacchi a seconda che fosse pettinata o greggia.
E che dire degli steli (*caule, canapuli*) residuali della sua lavorazione? Questi erano dirottati per il riscaldamento od avviati, come materia prima, all'industria cartaria. Dai semi si estraeva l'olio di canapa, ingrediente per la produzione di vernici e apprezzato per l'alto potere essiccativo.
La canapa è dunque quella pianta erbacea delle dicotiledoni, dal fusto eretto e lungo dai 2 ai 6 metri, da cui si ricavava quell'insieme di provvidenze.

Il parlarne ora non fa difetto. Viviamo in un'epoca aperta a tutte le possibilità di documentazione su qualsivoglia argomento, ma non è sempre stato così. La canapa cresceva in pianura, lontano dagli occhi di chi risiedeva in collina. Infatti, da comune abitante del Borgo Castello - e più segnatamente del Sobborgo delle *Casse del Prete fuori le mura* - ho ignorato le colture non specifiche della fascia collinare, almeno nella mia prima infanzia.
Allora la mia conoscenza della canapa era ristretta alla crocchia acconciata sulla rocca, ben disposta per essere filata e ritorta col fuso dalle donne del borgo, alcune delle quali avrebbero poi proseguito il lavoro con la tessitura. Sempre della canapa conoscevo la stoppa, usata soprattutto in cantina per fissare lo "spinotto" per trarre il vino dal tino. Una particolare attrazione l'avevo poi per gli *zolfanelli*, domestica torcia olimpica del

Consorzio Autotrasporti Vignola
Dal 1955 una solida realtà

Piazza della Cooperazione Agricola, 171 - 41058 VIGNOLA (MO)
Tel. (059) 771430 - Fax (059) 771509
info@cavautotrasporti.it - www.cavautotrasporti.it

NOVITÀ

PIZZERIA
LA RUSTICANA

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

focolare, usati per prelevare la fiamma da un fuoco già ardente e trasferirla in altro punto dove il fuoco doveva essere acceso, stufa a legna o fornello a carbonella che fossero. Questi zolfanelli si ottenevano intingendo la sommità di un pezzetto di stelo secco di canapa, già spogliato della fibra vegetale, in una pastellina semiliquida composta da acqua e zolfo in polvere.
I limiti della mia conoscenza della coltura della canapa erano abissali, almeno fino alla frequenza scolastica. Non avevo mai visto una piantagione di canapa, né avevo idea di come poteva essere. Erano rare le occasioni di lasciare i luoghi rionali di abituale frequentazione.
Poi un giorno, assieme a mio padre, espatriai. Lasciai Savignano Alto per raggiungere Spilamberto percorrendo la Via Magazzeno. Fu una rivelazione; come vedere il mare per la prima volta. Dalle parti della Masiera - ed il nome la dice tutta, significando "luogo con maceri" - notai uno stagno molto particolare: intanto per la sua forma ben squadrata, rettangolare, e poi per i pesanti sassi accumulati lungo tutto il suo perimetro. Quello stagno non era come quelli esistenti nelle cascine rurali dei pressi del borgo, conformati diversamente perché più piccoli, più irregolarmente marginati e circondati da cespugli se non da alberi ad alto fusto. Chiesi spiegazioni a mio padre e la risposta sbrigativa non ammetteva repliche: "Quello è un macero per la canapa, non una pozza qualsiasi". Punto.
Mi parve di capire che l'argomento era chiuso.
Qualche tempo dopo, ormai abilitato a percorrere in bicicletta la statale per Bologna - come dire, a circumnavigare il globo - nei pressi di Crespellano notai una folta e ben disposta coltura di piante alte almeno tre metri, di un bel verde carico ed omogeneo, dal fusto eretto e svettante.
Compresi subito di essere al cospetto di una piantagione di canapa e fui pago della mia intuizione. Allora mi bastò.

Taglio delle piante di canapa.

Oggi, da vecchio curiosone, ho voluto colmare quel vuoto trascurato da tempo, almeno per la parte utile a coordinare le mie reminiscenze, e definire meglio questa benedetta canapa che in passato ha rappresentato una risorsa economica per la nostra gente e che da molti anni è trascurata a beneficio di chi produce fibre sintetiche.
Ma torniamo a bomba, come si suol dire. Il cammino della canapa iniziava in gennaio con l'aratura dei campi, ripuliti e ben preparati per la semina del successivo mese di marzo. La semente veniva sparsa in aprile in solchi praticati con apposito attrezzo che consentiva di ottenere filari regolari e ben distanziati gli uni dagli altri. In maggio le piantine sbocciavano e dovevano essere mondate dalle piante parassitarie.
A fine luglio la canapa era ben alta ed aveva raggiunto il suo completo sviluppo. Era il momento del raccolto.
Le piante divelte dal suolo venivano posate a terra, dove si lasciavano ad essiccare per alcuni giorni. Di poi si sollevavano le fascine di canapa e si sbattevano per mondarle dalle foglie ingiallite, dalle scorie e dal terriccio. La canapa, in questo stadio ancora acerba, era posta a macerare, o meglio, a maturare, in vasche colme d'acqua (maceratoi), dove la sostanza che tiene aderenti al fusto le fibre tessili si scioglieva. Da notare che le fascine erano immerse nell'acqua in ordine regolare, di modo che l'un fascio fosse sovrastante l'altro e ogni strato fosse in senso contrario di quello inferiore, formando così una pila alta e compatta sulla quale si ponevano grosse pietre per mantenerle al fondo con il loro peso.
Seguiva il frequente controllo di macerazione della canapa, al termine del quale si estraevano le fascine dalle vasche e si deponevano ad asciugare sugli spiazzi di terreno lungo i maceratoi. Asciugata la canapa, si praticava la maciullazione, consistente nel percuotere gli steli con un apposito coltello per liberare i filamenti di fibre vegetali dalle parti legnose.
La successiva pettinatura separava le fibre lunghe, destinate alla confezione di tessuti e di cordami, dalle fibre corte o stoppa. Con la spatola si completava il distacco dei canapuli della canapa maciullata, legnetti questi eliminati infine dalla ulteriore lavorazione detta "scopolatura".
Fin qui è stato descritto il cammino della produzione della canapa.
Un valore aggiunto alla coltura specifica è l'allevamento ittico. Le vasche o maceratoi erano riservati per la macerazione della canapa per un periodo non superiore a 40-45 giorni l'anno. Nel lasso di tempo tra un anno e l'altro, cioè tra un processo di macerazione e quello a venire, intercorrevano oltre dieci mesi, durante i quali il maceratoio sarebbe rimasto inutilizzato.

Ed ecco il maceratoio mutare utilizzazione, divenendo vasca di allevamento per pesci, accogliendo avannotti di pesce-gatto da ripescare già adulti prima della stagione di macerazione della canapa.
E così fu per secoli nelle basse del territorio savignanese detto "Le Campagne", dove in tempi remoti era fiorente anche la coltivazione del riso, propiziata dalla vicinanza delle acque del Panaro e dei canali da esso derivati.

Lavaggio della canapa, dopo la rimozione della zavorra, e trasporto sulla riva.

Immersione della canapa nel macero.

only
for
you

grafica e stampa
su misura
per il **t**uo
special event:
inviti
partecipazioni
biglietti... **and many more** ...

tipografia silvestri

via parini, 15
castelvetro di modena
059 790 139
info@tipografiasilvestri.it

LA PASTA DI CELESTINO

VENDITA DIRETTA AL PUBBLICO E ALL'INGROSSO DI PASTA FRESCA TIPICA

SAVIGNANO SUL PANARO Via Claudia 4557 - tel. 059 733024
www.lapastadicelestino.it

Massimo Pizzirani

EKOS Vocal Ensemble

Gli ***Ekos Vocal Ensemble*** nascono nel settembre 2007 per volere dell'insegnante di canto, Massimo Pizzirani, per ampliare la conoscenza musicale dei suoi allievi al canto vocale a cappella, con lettura ed interpretazione di brani che vanno dalla musica antica agli spiritual, alla POP music. Oltre allo scopo didattico, ha da subito preso forza nel gruppo l'aspetto aggregativo e la voglia di far conoscere la propria musica attraverso concorsi e concerti: nel 2008 l'*Ensemble EKOS* vince il Primo Premio assoluto nella nostra categoria al Concorso "16° Trofeo Italiano CITTÀ DI ASCOLI PICENO" e nel 2009 si piazza al quarto posto al concorso internazionale "Solevoci Competition" a Varese.
Nell'aprile 2013 guadagna l'*argento* nella categoria POP/Swing/Gospel del "XXIV Concorso Internazionale di Canto Corale" della città di Verona.
Inoltre gli EKOS hanno eseguito numerosi concerti nel territorio italiano, facendosi conoscere per la loro freschezza, per il loro nuovo modo di riscoprire la musica vocale POP, combinando musica e teatro, in una miscela esplosiva che trascina il pubblico brano dopo brano.

Il gruppo è formato da 11 ragazzi di età compresa tra i 20 e i 35 anni: Mary Brusiani, Viviana Liuni, Carlotta Brighetti, Chiara Cavallini, Silvia Albertini, Morgana Mattioli, Mirco Cantergiani, Simone Pizzirani, Alex Cavani, Luca Degli Esposti, Andrea Carrabs.
È diretto sin dalla sua fondazione dal Maestro Massimo Pizzirani.

IL DIRETTORE

Massimo Pizzirani, di origini vignolesi, all'età di 23 anni intraprende gli studi di Canto Lirico presso il Liceo Musicale Pareggiato "O. Vecchi" di Modena, sotto la guida della Prof. Gabriella Munari. All'età di 29 anni perfeziona la tecnica e l'emissione vocale presso l'Accademia Filarmonica di Bologna con il Maestro Sergio Bertocchi. Nel 2001 vuole approfondire la sua conoscenza della composizione prendendo lezioni private prima dalla Prof. Landuzzi (docente presso il Conservatorio di Bologna) poi dal Prof. Biscarini (vincitore del II *Concorso internazionale di composizione del 2 Agosto* a Bologna).

Si diploma il 18 ottobre 2010 in canto presso il Conservatorio "G. Nicolini" di Piacenza, sotto la guida del tenore lirico Maestro Dino Di Domenico.

SPETTACOLI PER I FESTEGGIAMENTI DEL DECENNALE

Quest'anno gli *EKOS Vocal Ensemble* festeggiano i loro primi 10 anni dalla fondazione.

Pertanto, hanno pensato di rendere partecipe la cittadinanza vignolese, creando due eventi musicali all'interno di due delle feste maggiormente rappresentative sul territorio, ovvero il 9 aprile alla "Festa dei Ciliegi in Fiore" presso la Piazza dei Contrari alle ore 17,00 e il 4 giugno in "Vignola, è tempo di ciliegie" sempre in Piazza dei Contrari alle ore 18,00.

Il 9 aprile si esibiranno assieme al gruppo vignolese la banda-orchestra di Lama Mocogno e un coro proveniente dalle zone terremotate delle Marche, mentre il 4 giugno saliranno sul palco assieme agli EKOS il coro GAY di Bologna e il Gram Ensamble di Carpi.

Da Vignola, con amore.

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.

TOSCHI
VIGNOLA

Gustosa, la Vita

www.toschi.it

Redazione Centro Studi

Premio Ciliegia d'Oro per l'anno 2016 a Guido De Maria

MOTIVAZIONI DEL PREMIO CILIEGIA D'ORO
La Giuria ha assegnato il Premio Ciliegia d'Oro 2016 a Guido De Maria, disegnatore, pubblicitario, autore televisivo, regista per la sua ecletticità e la sua inesauribile creatività.
Partendo dall'Appennino modenese si è affermato come vignettista umoristico, e, dagli anni Sessanta, si dedica al mondo della pubblicità con successo, producendo e dirigendo centinaia di Caroselli e spot pubblicitari.
Autore e regista di trasmissioni indimenticabili quali *Gulp!* e *Supergulp!,* negli anni Novanta è stato condirettore del settimanale umoristico Comix e la sua carriera continua ancora oggi con la sua attività di regista pubblicitario, *producer* e autore teatrale, dimostrando sempre una grande dedizione e attenzione verso il suo territorio di origine.

Guido De Maria con Giumbolo, uno dei personaggi da lui creati.

Guido De Maria è nato a Lama Mocogno di Modena il 20 Dicembre del 1932. Trasferitosi a Bologna, nel '56 abbandona gli studi universitari per dedicarsi al disegno umoristico pubblicando su importanti quotidiani e settimanali italiani, tra cui "L'Europeo", "Epoca" diretto da Enzo Biagi e "Candido" fondato da Giovannino Guareschi.
Nel 1960 passa alla pubblicità e con la casa di produzione Vimder Film, di cui è uno dei soci, realizza centinaia di caroselli dal vero e a cartoni animati dando vita a numerosi personaggi tra i quali "Salomone, il pirata pacioccone" (realizzazione grafica di Ebro Arletti) per l'Amarena Fabbri e le serie dei "Brutos" e "Franco e Ciccio" per Cera Grey.
Nel contempo De Maria si dedica al cabaret, che considera come un hobby, con il gruppo degli "Archibusti", insieme a Francesco Guccini, Beppe Bellecca, Mauro Mattioli, Franco La Polla e Annarita Torsello. Fa tutto il possibile per far intraprendere la carriera di cantautore all'amico Francesco Guccini, arrivando ad iscriverlo alla SIAE a sua insaputa.

Nel 1968 partecipa alla realizzazione del film "Flashback" diretto da Raffaele Andreassi. Nel '69 si trasferisce a Modena dove collabora con lo studio Bignardi.
Nel 1972 fonda la Playvision e si dedica ai fumetti creando, assieme all'amico Bonvi (Franco Bonvicini), il personaggio di Nick Carter per il programma "Gulp, i fumetti in TV" che De Maria produce e dirige nel 1972 per la RAI -TV. Nel 1975 è direttore della fotografia del film "Decadenza", diretto da Antonio Maria Magro. Nel 1976 realizza il Carosello "La Madrina" per le Cucine Scic con le animazioni di Renato Berselli. Dal 1977 al 1981, insieme a Giancarlo Governi, firma la trasmissione RAI "Supergulp! i fumetti in TV", di cui cura la regia. Sempre per Supergulp, insieme al musicista Franco Godi, ha composto le sigle della trasmissione.
Nel 1979 il 45 giri di "Giumbolo", sigla finale cantata dall'omonimo personaggio azzurro

creato da De Maria per Supergulp, vende oltre 100.000 copie.
Continua contemporaneamente a lavorare su molti spot pubblicitari, tra cui ricordiamo "Nelsen Piatti" e la "Camicia coi baffi" con Maurizio Costanzo per Frarica.
Nel 1989 assieme a Beppe Bellecca e Piero Murgia firma la sceneggiatura di "Quattro buoni motivi".
Nel 1991 produce sempre per la RAI-TV il programma in 25 puntate "E l'ultimo chiuda la porta!" dedicato ai nuovi comici.
Nel 1992 approda alla direzione, insieme a Beppe Cottafavi, del settimanale "Comix", il giornale dei fumetti, per l'editore Franco Cosimo Panini, incarico che ricopre fino al '96.
Da fine anni '90 a tutt'oggi prosegue la sua attività di regista pubblicitario e *producer* per la casa di produzione Diaviva tra Reggio Emilia e Milano, continuando a realizzare numerosi spot, tra cui quelli con i nanetti della Loacker.

Nick Carter, Patsy e Ten, personaggi creati nel 1972 da Guido De Maria e Bonvi per la trasmissione televisiva "Gulp! Fumetti in TV".

Nel nuovo millennio è tra i curatori di diverse iniziative editoriali che riportano in vita il mito di Supergulp e Nick Carter: oltre alle mostre in giro per l'Italia, nel 2009 e 2011 è tra i curatori della *collection* di Supergulp uscita in 17 DVD con il Corriere della Sera, la Gazzetta dello Sport e Sorrisi e Canzoni TV, che ha venduto oltre 500.000 copie.
Nel 2011 De Maria si impegna insieme ad un "komitaten" per la nascita del "Bonvi Parken" a Modena, dedicato all'amico Bonvi, scomparso nel 1995. Nick Carter viene ripubblicato nel 2012 e 2013 da Salani e nel 2015 da Mondadori.
Ultimamente si è dedicato anche alla regia teatrale con lo spettacolo "Favolopera", realizzato da Claudio Mattioli del Gruppo Amarcord, di cui ha anche firmato la sceneggiatura, che ha debuttato nel 2015 al Teatro San Carlo di Milano, nell'ambito dell'EXPO.
Da diversi anni è Presidente della Giuria del "Festival Cabaret Emergente" di Modena e del Festival "Cabaret Amore Mio" di Grottammare.
Nonostante i suoi 84 anni, continua a divertirsi portando in diverse piazze italiane uno spettacolo autobiografico dal titolo "Guido De Maria, un mestiere da ridere".

Durante la sua carriera ha ricevuto diversi riconoscimenti, tra cui ricordiamo:
- nel 1965: *Dattero d'argento* al Salone Internazionale dell'Umorismo di Bordighera, categoria "Umorismo in pubblicità" per Salomone Pirata Pacioccone (Amarena Fabbri);
- nel 1966: *Dattero d'argento* sempre a Bordighera, categoria "Umorismo in pubblicità" per Franco e Ciccio (Cera Grey);
- nel 1978: "Premio TV - Premio Regia Televisiva" per Supergulp;
- nel 2010: Cittadinanza onoraria di Lama Mocogno - Mo;
- nel 2013: "Premio Terre dei Montecuccoli" a Pavullo;
- "Oste del Tortellino 2013" di Castelfranco Emilia;
- Premio Internazionale "Melvin Jones" del Lions Club consegnato a Modena;
- Premio "La Baia Verde Blu", Comune di Gabicce Mare - PU ;
- nel 2014: Premio "Key Award" per le animazioni spot Loacker;
- nel 2015: Premio "TENCO" - Operatore Culturale.

Salomone, pirata pacioccone.

BPER:
Banca

I PRESTITI BPER BANCA

Realizza anche il desiderio più piccolo.

Per offrirti un servizio concreto, rapido e flessibile puoi scegliere la durata del rimborso, il tipo di tasso e le caratteristiche del prestito che più si adattano alle tue esigenze. Garantiamo tempi di risposta rapidi sull'esito della tua richiesta.

prestito.bper.it
800 22 77 88

Vicina. Oltre le attese.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. La Banca si riserva il diritto di subordinare l'accesso al finanziamento ad una valutazione del merito creditizio. Per le condizioni contrattuali ed economiche si rinvia al documento "Informazioni europee di base sul credito a consumatori" richiedibile presso tutte le filiali. La somma è erogata da Banca di Sassari S.p.a. che si avvale per l'attività di distribuzione di BPER Banca.

Una festa fa vetrina della 47ª Festa dei Ciliegi in Fiore

Presentazione della 47ª Festa e dell'annuario.

Premiazione vincitore concorso "Una copertina per l'annuario".

Consegna Borse di Studio.

Premiazione Concorso di Poesia.

Inaugurazione della Fiera Mercato.

Interno della Fiera Mercato.

Foto Alfonso Malferrari

Mercatino dell'usato, degli scambi e dell'obbistica.

Sfilata dei "Carri Fioriti" in notturna.

Sfilata dei "Carri Fioriti".

"Vignola fiorita" in Viale Mazzini.

Automobili... in mostra, in Viale Mazzini.

Consegna Premio "Ciliegia d'Oro" a Cesare Leonardi.

Foto Alfonso Malferrari

Trattoria "LA BOLOGNESE"

di Franchini Elde

Chiuso sabato e tutte le sere

Via Muratori - Tel. 059 771207 - VIGNOLA (MO)

dal 1952
Bertelli
Walter & Rolando Carburanti s.p.a.

IES

METANO PER AUTOTRAZIONE

Deposito di Spilamberto (Mo): Via Vignolese, 1965 - Tel. 059.784129
Deposito di Ferrara: Viale Po, 41 - Tel. 0532.771848
Deposito di Comacchio (Fe): Via Ferrara-Mare Km 54 - Tel. 0533.81943
www.bertellicarburanti.it

gli antichi mestieri

Renata Ricci

La trattoria "La Bolognese"

Per il secondo anno consecutivo sono stata persuasa a parlare di un ristorante, la trattoria LA BOLOGNESE, poiché, come mi hanno fatto notare, si tratta di un'attività nata prima dell'Old River, precisamente nel 1947, nell'immediato dopoguerra, quindi vanta ben 70 anni di vita e le donne che la gestiscono sono sempre le stesse.
"Saranno vecchie come Matusalemme", qualcuno potrebbe pensare; in realtà dal punto di vista anagrafico non sono più tanto giovani, ma conservano ancora l'energia e la vitalità di un tempo, forse perché hanno condotto sempre una vita attiva, occupandosi di cucina, il loro principale interesse, in un ambiente che è diventato la loro vera casa. Tutti a Vignola conoscono le sorelle Franchini: Lara (vero nome Elde), nata nel 1927, Franca (1937) che aiuta solo saltuariamente, perché impegnata ad accudire figli e nipoti, e Luisa (1943).
Come si può ben comprendere dalla data di nascita, Lara e Luisa negli ultimi tempi hanno dovuto rallentare il ritmo di lavoro, pertanto la trattoria resta aperta, solo per il pranzo di mezzogiorno, di lunedì, martedì, mercoledì e giovedì. Le due donne sono aiutate da Milca, una signora albanese che collabora con loro da 25 anni. La trattoria si trova nella zona più antica del paese, proprio sotto il Castello, in un edificio che un tempo era forse adibito a fienile. La porta principale si apre sulla stretta via che porta al Ponte Muratori, ma per fortuna nella parte posteriore dell'edificio c'è un piccolo cortile interno per il parcheggio delle automobili. Non è stato facile trovare un giorno e un'ora libera per l'intervista, poiché Luisa e Lara sono sempre super-impegnate, ma mi sembra che sia valsa la pena insistere, visto che mi hanno raccontato una parte di storia di Bologna e di Vignola che, a mio avviso, merita di essere ricordata.
Questo pomeriggio, venerdì, giorno di chiusura, ci siamo incontrate e abbiamo chiacchierato a lungo come vecchie amiche. Conosco da molto tempo Luisa, ma non avevo mai visto Lara. Quest'ultima non dimostra certo la sua età (89 anni!), poiché ha un aspetto giovanile, indossa abiti eleganti e alla moda, ma la cosa che mi ha colpito di più, sono i capelli biondi, perfettamente in ordine, come se fosse appena uscita dal parrucchiere. Certamente avrei potuto attribuirle una settantina d'anni. Un po' impressionata, comincio a rivolgere delle domande che la mia curiosità aveva fatto nascere nei giorni precedenti:
Perché tutti la chiamano Lara se il suo vero nome è Elde?

Lara: Probabilmente i miei genitori avevano letto un libro in cui la protagonista si chiamava contessa Lara, ma non so di che opera si tratti.

Potrebbe parlarmi un po' della sua famiglia?

Lara: Prima della guerra abitavamo a Casalecchio; mia madre Maria lavorava in un ristorante, la "Trattoria del Sole", mio padre Vittorio era guardia notturna. Durante la guerra, poiché a Casalecchio erano frequenti i bombardamenti, ci trasferimmo a Bologna, in via Marsala, decretata "Zona bianca", cioè destinata agli sfollati. La vita non era tranquilla neppure a Bologna, poiché spesso suonava la sirena d'allarme; io, tenendo per mano le sorelline più piccole, dovevo andare nel rifugio, mentre mia madre rimaneva a casa, fiduciosa che non sarebbe accaduto nulla. Molti contadini, sfollati in città, avevano portato le loro mucche nelle scuole, così noi potevamo rifornirci di latte.
Terminata la guerra, nel 1945 decidemmo di trasferirci a Vignola, poiché un amico bolognese di mio padre aveva aperto un bar nella vecchia piazza (BAR BACILIERI) che avrebbe diretto per dieci anni. Dapprima prendemmo in gestione la trattoria della Formica che era anche albergo, poi mio padre decise che avendo tre figlie fosse più opportuno avere solo una trattoria e dopo un anno scelse questa osteria che allora si chiamava "Osteria della Luna". Noi abitavamo nella casa delle signorine Grandi vicino all'Orologio.

Come mai suo padre decise di chiamarla "Trattoria La Bolognese?"

Lara: Lui amava molto Bologna e la sua cucina.

Voi eravate contente di questa decisione?

Lara: Io dopo aver conseguito il diploma di terza Media avevo trovato lavoro come impiegata alla Ducati e tutti i giorni dovevo percorrere in bicicletta la strada Casalecchio-Anzola. La fabbrica aveva poi chiuso i battenti, quindi ero disoccupata.

Come si svolgeva il lavoro nella trattoria?

Lara: In cucina mia madre era la padrona incontrastata, mentre io mi occupavo del Bar.

Erano molti gli avventori subito dopo la guerra?

Lara: Erano tanti soprattutto di giovedì, giorno di mercato. Venivano dalla montagna a portare i loro prodotti: uova, formaggio, miele, galline, conigli, frutta e verdura… Mettevano i loro cavalli nel cortile dove, ancora oggi, è possibile vedere gli anelli a cui attaccavano le bestie, poi andavano a vendere i loro prodotti in Piazza dei Contrari, si fermavano in paese a svolgere varie commissioni per le mogli e le figlie (i negozi di merceria erano i più frequentati) e mangiavano da noi.

Interviene Luisa: In fondo al cortile interno c'era un casotto di legno, dove si metteva lo sterco dei cavalli, acquistato dai contadini come concime.

Cosa offrivate di buono ai vostri avventori?

Lara: Allora non c'era una grande varietà di piatti: tagliatelle, tortellini, gramigna, fegato alla veneziana, braciole di maiale, pollo arrosto. La trattoria era però sempre aperta, anche alla domenica. Nessun uomo ci ha mai mancato di rispetto, anche perché mio padre era il tuttofare che controllava ogni cosa. Lui nel tempo libero ascoltava la radio e anche se qualche avventore si presentava alle 23, veniva a chiamarmi per preparare le tagliatelle.

Il retro della "Bolognese" si affaccia su un cortile esterno della Rocca.

I locali sono cambiati o sono rimasti gli stessi di allora?

Luisa: Appena arrivati facemmo qualche piccolo intervento, ma un vero e proprio restauro fu realizzato dopo l'acquisto del locale nel 1986. Prima c'era un'enorme stufa nel muro tra la prima e la seconda saletta e in cucina si cuoceva con la carbonella. Ora possiamo disporre di due salette oltre a quella dove si trova il bar e la cucina è stata interamente rifatta.

Produzione e commercializzazione di tigelle tipiche modenesi e gnocco fritto, per la grande distribuzione, catering/ristorazione, feste ed eventi. Confezionamenti: crudo, precotto o surgelato.

LA CARSENTA di Stefano Mazzoni & C. s.n.c.

Via Genova, 142/A - 41056 Savignano sul Panaro (Mo) loc. Formica - Tel/Fax 059 7106077

www.lacarsenta.it - info@lacarsenta.it @lacarsenta

Lara era la sorella maggiore, ma tu Luisa quale ruolo avevi all'interno del locale?

Luisa: In un'impresa familiare si dà sempre una mano, ma, dopo il diploma, svolgevo contemporaneamente due lavori, quello di modellista e quello di ristoratrice.
Mi sono sposata nel 1967 e ho un figlio di 47 anni. Mia sorella Franca, che ha sempre lavorato con noi, dopo il matrimonio con un commerciante di frutta (1962) e la nascita di tre figli, veniva saltuariamente ad aiutarci.

Come mai continuate imperterrite la vostra attività, anche se la gente pensa che ormai potreste andare in pensione e voi stesse a volte vorreste riposare un po' di più?

Lara: È vero, lavoriamo molto e a volte vorremmo avere più tempo libero, ma le soddisfazioni sono tante: qualche mese fa, ad esempio, ci giunse una prenotazione dal Giappone.
Nel periodo fissato fummo costrette a sospendere l'attività, poiché Milca era assente per malattia. Per fortuna riuscimmo a rintracciare il cliente giapponese per disdire la prenotazione. Gli chiedemmo come mai si fosse rivolto proprio a noi e lui rispose che eravamo "famose". Pensiamo però che sia venuto da noi, ospite di qualche azienda e abbia conservato l'indirizzo. In genere la soddisfazione dei nostri clienti è motivo di gioia, consideriamo la trattoria la nostra vera casa, quindi per noi è difficile cessare un'attività che ci ha dato e ci dà tanto.

Tutti parlano della bontà delle vostre tagliatelle. Potreste svelarci il segreto della loro prelibatezza?

Lara: Certamente. Noi facciamo la sfoglia per le tagliatelle tutti i giorni, ma non credo che da questo dipenda la loro bontà. Penso piuttosto che sia determinante il ragù con cui le condiamo, preparato secondo il buon metodo antico.

La prego, può spiegarmi più dettagliatamente il procedimento, o è un segreto?

Lara: No, tutte le donne bolognesi lo fanno così: si devono affettare cipolla, sedano e carota, facendoli soffriggere per molto tempo nell'olio, tenendo coperto il tegame e mescolando spesso.
In seguito si aggiunge il macinato di carne di maiale e di manzo (in parti uguali), sempre mescolando. Una volta cotta la carne, si aggregano sale, pepe, pomodori pelati e conserva. Il sugo dovrà bollire per parecchie ore, anche se saremo costrette ad aggiungere un po' di brodo.

Facendo un rapido calcolo, forse il ragù dovrebbe bollire almeno per quattro ore, ma quale donna lavoratrice potrebbe dedicare tanto tempo alla cucina?

Lara: La nostra si vanta di essere una cucina tradizionale, quindi noi ci atteniamo alla tradizione.

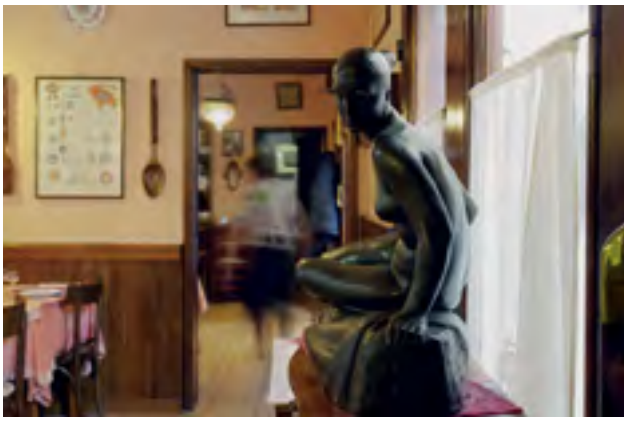
È senz'altro questo il motivo del successo delle vostre tagliatelle, apprezzate, mi è stato riferito, da molti personaggi famosi. Quali ricordate?

Lara: Gianfranco Ferré, Carla Voltolina, moglie dell'ex-presidente Sandro Pertini, Giorgio Gaber, Gigliola Cinquetti, Luciana Littizzetto, Pino Caruso, Marcello Mastroianni, Beppe Grillo, il Principe Boncompagni e tanti altri.

Mentre Lara sta parlando, la mia attenzione è catturata da una splendida scultura in bronzo che si trova nell'altra saletta: è un nudo di donna dalle forme armoniose e classicheggianti. Non posso fare a meno di chiedere chi sia l'autore dell'opera.

Lara: Lo scultore Ivo Soli. Frequentava la nostra trattoria dopo essere ritornato a Vignola. Abitava proprio in Via Pusterla, qui vicino, insieme con la sorella che lo accudiva, ma veniva qualche volta a mangiare da noi a pranzo o a cena. La scultura è un suo dono; a dire il vero ci aveva regalato il calco in gesso, da lui fatto nel 1927, poi lo portammo in un laboratorio a Milano per la fusione nel bronzo. Non sappiamo quale sia stata la sorte di quel calco, poiché i nipoti non lo hanno più trovato. Venga, che le mostro il ritratto che lo scultore ha eseguito per me!

Sbalordita, fisso nel quadro appeso alla parete della prima saletta, l'immagine di una donna la cui chioma irradia luce e l'effetto luminoso è sottolineato dalla camicetta particolarmente vivace: senza ombra di dubbio è proprio lei, Lara.



Trattoria La Bolognese; in primo piano, la scultura di Ivo Soli.

Quanti anni aveva, quando il pittore l'ha ritratta?

Lara: Circa cinquanta, poco prima della morte di Ivo Soli (1976), ma ho l'impressione che mi abbia raffigurata molto più giovane, non trova? I nostri avventori rilevano però molta rassomiglianza tra me e il quadro.

Sembra una donna di circa 30-35 anni, ma il pittore ha saputo cogliere, indubbiamente, l'età interiore della sua modella, la sua vitalità e gioia di vivere.
Dopo aver ammirato quelle due splendide opere, torniamo a parlare di cucina.
Quali piatti, oltre alle tagliatelle, sono particolarmente apprezzati?

Lara: La pasta e fagioli, la faraona, lo zampone con purè di patate, le scaloppine all'aceto balsamico, al limone e alla portoghese, il fegato alla veneziana…
Tra i dolci vorrei ricordare il nostro crème caramel che considero il migliore d'Europa, perché fatto secondo la ricetta delle vecchie "Rezdore".

Potrebbe fornirmi la ricetta?

Lara: Posso provare a spiegarle il procedimento, ma la avverto che è un po' troppo lungo. Servono tre litri di latte, 2 hg e ½ di zucchero semolato, 2 cucchiai di zucchero vanigliato, la scorza di un limone grattugiata e 17 tuorli d'uovo. Bisogna far bollire il latte con dentro un mestolino, perché non fuoriesca, per un'ora e mezzo, poi aggiungere i 17 tuorli d'uovo a freddo. Si deve preparare a parte il caramellato con 2 hg di zucchero e un po' d'acqua, poi mettere il tutto negli scodellini che dovranno cuocere a bagnomaria per due ore circa. Si tratta di una ricetta delle vecchie contadine che avevano sempre latte e uova in abbondanza. Posso fargliene assaggiare uno?

Con molto piacere!
(Non me la sento di confessare che il crème caramel non è proprio il mio dolce preferito, quindi mangio l'intera scodellina di quella crema che straordinariamente mi piace tanto. È davvero diversa da quella che cucino io, usando i preparati in busta!).
Mi congratulo con le cuoche per gli insegnamenti che mi hanno elargito e che potranno servire anche ad altri, quindi mi congedo da loro, piena d'ammirazione per l'entusiasmo e la vitalità che ancora dimostrano dopo tanti anni di lavoro.
Le "Rezdore" emiliane sono davvero fantastiche e uniche!

Luisa e Lara.

Il piatto decorato col monogramma della Trattoria Bolognese, TB.

Vittorio Torreggiani

I caparèin dal Castèl

Il cappero di Pantelleria è un prodotto ortofrutticolo che identifica il bottone fiorale del *Capparis spinosa L.* (varietà *Inermis*, cultivar Nocellara), coltivato in Sicilia sull'isola vulcanica di Pantelleria, in provincia di Trapani. È un arbusto con un'altezza media di 30-50 cm dai fiori molto vistosi bianchi, rosa con punte di viola ed il suo areale naturale sono le aree che si affacciano sul Mar Mediterraneo, regioni molto calde e spesso aride.

Generalmente lo ritroviamo appeso ai muretti a secco o lungo le spaccature della roccia da cui fuoriesce l'arbusto vegetale. È una pianta rustica che cresce in zone esposte a sud, assolate, ma al riparo dai venti freddi e sopravvive senza l'apporto di acqua di irrigazione ed ha una vita media di 20/30 anni. Il cappero fiorisce a partire dalla tarda primavera e prosegue per tutto il periodo estivo sui rami del primo anno.

I frutti che hanno raggiunto uno stato più avanzato di maturazione, chiamati Cucunci, sono anch'essi commestibili e quelli che raggiungono a fine estate la completa maturazione, essiccandosi, hanno al loro interno numerosi e minutissimi semi pronti a generare nuovi arbusti.

Tra la fine di maggio e settembre comincia la fioritura e con essa la raccolta dei bottoni florali non ancora aperti che devono essere prelevati appena germogliati perché, quelli di piccole dimensioni, rappresentano il prodotto migliore. Una volta raccolti, vengono messi a maturare in salamoia in quanto, allo stato fresco, sono amari e di gusto sgradevole. I capperi messi a maturare nel sale marino, circa il 40% del loro peso, vi restano 10 giorni durante i quali vengono periodicamente rimescolati. Una volta scolati sono posti nuovamente sotto sale, circa il 20% del loro peso, per altri 10 giorni. Ultimato questo secondo passaggio sono pronti per essere consumati.

Perché questa lunga premessa?

Perché i capperi?

Molto semplice: perché la pianta del cappero, un prodotto tipico dei paesi aridi, vive e fruttifica a Vignola da tempo immemorabile!

Come siano arrivati fino a noi resta un mistero e, per saperne qualcosa di più, si è dovuto ricorrere alla memoria degli anziani. La loro dimora vignolese è sempre stato il muro di cinta della fossa castellana della rocca, dove l'acqua non c'è mai stata, e da qui hanno esteso il loro areale in via Soli poi, con il trascorrere del tempo, anche in altri comuni.

Mè a sòun, tè tê, lò l'é...

Un tempo Vignola era una piccola entità paesana concentrata nel nucleo storico conosciuto come *Palèsi*, centro che si spopolava in occasione di piccole o grandi guerre, perciò causa di povertà e carestie per i più deboli che restavano: anziani, donne e bambini.

I *caparèin dal castèl*, da sempre raccolti e conservati con cura dai vignolesi di *Palèsi*, diventavano molto utili in queste circostanze perché, anche se non apportavano un quantitativo significativo di calorie ai loro magri pasti, perlomeno li rendevano meno scialbi.

F.lli SANDROLINI s.n.c.

Giancarlo e Luciano

Impianti
Termo - Idraulici
e Condizionamento

Via Dell'Industria, 260 - Tel. e Fax 059 77.23.49
41058 VIGNOLA (MO)
Codice Fiscale e Partita IVA 00242320364

Savio Burzacchini

Le maestà a Vignola

Tranquilli, nessun reale in arrivo a Vignola!
Resa celebre in uno dei film con Don Camillo e Peppone (per quella edicola che doveva essere abbattuta per motivi di edilizia popolare), l'immagine di una Madonna o di un santo racchiusa in un'edicola o "maestà", è stata da sempre un segno di riconoscimento di religiosità antica.
Vuoi per devozione, vuoi per grazia ricevuta o vuoi semplicemente per indicazione stradale (immagini poste alle volte anche fra i rami di un albero in qualche incrocio), queste "maestà" hanno sempre richiamato una particolare attenzione.
Purtroppo, per colpa di vandali o di ladri, spesso le immagini o le statuette contenute da anni in quelle cellette sono state rovinate o trafugate.
Nonostante tutto, una mano (anziana?), con un gesto di umile preghiera, ancora oggi pone qualche fiore di campo, qualche piccolo vaso di primule e magari un lumino.

Casa Parmiggiani; Via N. Sauro/Via Prada.

La maestà in angolo tra Via Bellucci e Via Plessi, sul muro del vecchio Mercato ortofrutticolo, ricorda che - dalla fine del '600 - lì sorse il primo Convento dei Frati Cappuccini.

S. Croce. Via Sassoccia.

Corso Italia, Piazza Braglia.

Fondo Finelli. Via Contardo Baroni.

Una maestà tra gli alberi, sulla strada per Puianello.

Claudio Dotti

Il sopravvissuto di Sachsenhausen

L'ingresso, oggi, dell'ex campo di Sachsenhausen. Il lindore dell'edificio, restaurato e tenuto con cura, allontana la percezione dell'orrore che quelle mura e quella recinzione racchiudevano e nascondevano.

Era il pomeriggio del 22 aprile 1945, nel lager nazista di Sachsenhausen, 35 chilometri a nord di Berlino.
Il fisico russo Nikolàj Bariatìnskij, dell'Istituto di Fisica Atomica dell'università di Mosca, era là da dieci mesi, dai primi di luglio del '44, dopo essere stato fatto prigioniero, la notte del 22 giugno, dalla retroguardia della 3ª armata del feldmaresciallo Reinhardt, in ripiegamento dalla roccaforte di Vitebsk, a sud di Leningrado, espugnata dalle armate sovietiche del generale Cerniakovskij.
Dieci mesi d'inferno.
La baracca dove gli internati, con il pretesto di rilevarne la statura, venivano uccisi con un colpo alla nuca sparato da una fessura nel muro, nascosta dietro il dispositivo di misura; i sette camion con il motore acceso tutte le notti e i gas di scarico convogliati nei cassoni a tenuta stagna, stipati d'infelici; i cadaveri scaricati all'alba in fosse in cui giacevano altri cadaveri: quelli di coloro che le avevano scavate ed erano stati falciati con le mitragliatrici. E la fame, il freddo, il terrore... Il terrore feroce di essere di notte trascinato ai camion col motore acceso, o di giorno alle fosse, di fronte alle mitragliatrici.
Era questo Sachsenhausen. Erano queste le sue notti. Questi i suoi giorni.
Ed era quello uno di quei giorni.
Il 22 aprile del '45.
Quel giorno alle fosse, di fronte alle mitragliatrici, c'era anche il professor Nikolàj Bariatìnskij.
Li avevano fatti spogliare tutti, poi messi in fila sul ciglio della buca che avevano scavato. Un ragazzino aveva tentato la fuga, era scattato di lato e si era messo a correre

AutoFLAVIA snc

OFFICINA PUNTO PRO

GROUPAUTO PUNTOPRO AUTOSERVICE

AREA BRIDGESTONE

CENTRO REVISIONI AUTO

• GOMMISTA • ELETTRAUTO • CONDIZIONATORI

ABILITAZIONE AI TAGLIANDI PER TUTTE LE AUTO ANCHE IN GARANZIA

VIA CLAUDIA, 4515/4
SAVIGNANO S.P. (MO)

059.730106

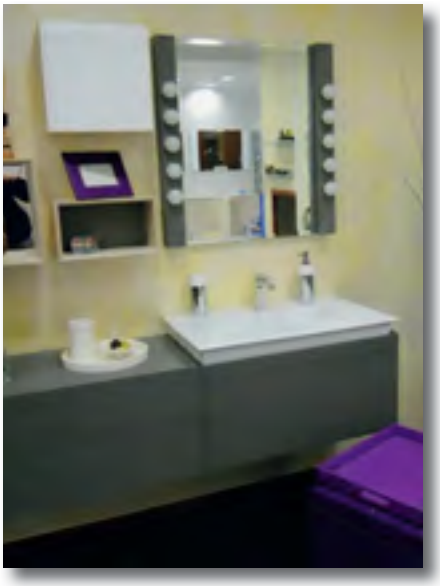
nel cortile senza via d'uscita. Era magrissimo, l'avevano lasciato fare senza perderlo di vista, e si era arrestato al filo spinato. Da dietro le mitragliatrici un uomo calmo aveva steso il braccio.
C'era stato un grido di donna, una donna nuda. Forse una madre, una madre nuda. Poi un colpo di pistola. E subito dopo un urlo furibondo: «Feuer!», e le mitragliatrici avevano preso a falciare corpi nel pomeriggio, un pomeriggio d'aprile, dall'aria fina. E fra schizzi di sangue, contorsioni e grida, la massa di carne era rovinata nella fossa.
Ma Bariatìnskij, miracolosamente, era rimasto vivo. Colpito di striscio alla spalla sinistra aveva perso i sensi, ma era rimasto vivo.
All'improvviso un grido violentissimo: "Alle auf den Laster!", un grido che l'aveva ridestato dal deliquio. Solo lui aveva percepito quel grido, soltanto lui, unico vivo, una spalla dilaniata ma ancora vivo, a respirare una morte che lo seppelliva in corpi riversi e trasudava sangue da squarci ancora vivi, una morte che l'aveva abbacinato nella sua terrificante certezza… Ma che l'aveva risparmiato.
Ecco cos'era successo: colpito di striscio, aveva perso i sensi al crepitare delle mitragliatrici e si era ridestato pochi istanti dopo, alle grida scomposte degli assassini in fuga.
Perché erano in fuga. Già da giorni si era sparsa nel campo la notizia che avanguardie sovietiche erano in avvicinamento, già da giorni non veniva distribuito cibo; le migliaia di sciagurati ancora vivi erano stati ammassati in poche baracche e alle altre era stato dato fuoco.
E da giorni e notti si era intensificata l'infernale azione della macchina di morte, forse nel tentativo di cancellare ogni traccia, ogni testimonianza del disumano macello.
Bariatìnskij si tirò su col busto appoggiandosi sul braccio sano e si guardò la spalla: un proiettile aveva squarciato la carne, e sangue ormai rappreso era colato sino al gomito. Tentò di mettersi in piedi, capì subito di non riuscire a starci e si riaccovacciò respirando forte a bocca aperta.
Ci rimase quel tanto da reputare di essere capace di farcela e riprovò. Ci riuscì e si guardò attorno. C'era da scavalcare la morte. Senza calpestarla. Lui lo fece poggiando i piedi solo sul terriccio della fossa, scansando i corpi o chinandosi a farsi breccia appena scostandoli. C'era anche il cadavere di un bambino. Lo conosceva, l'aveva già visto nel campo, gli aveva anche parlato: aveva fame, tantissima fame. Si chinò su di lui, aveva ancora gli occhi aperti. Glieli chiuse e sussurrò che lì vicino c'era un tizio che diceva di aver del pane e della cioccolata, e aveva sentito dire che aveva anche del latte e della frutta... Bastava solo chiederglielo.
Finì col capo fin sulla sua spalla e si arrese. «Chiediglielo, ragazzo, chiediglielo. Te ne darà di sicuro...», e si lasciò andare e pianse, nudo e in ginocchio, sull'infinita pietà di quella morte, come se essa racchiudesse lo sterminato dolore di ogni altra morte nella fossa.
Venne un rombo lontano, colpi cupi smorzati dalla distanza. Bariatìnskij si rizzò in piedi e tese l'orecchio, passò poco e ne vennero altri.
Forse cannoni...

Un tratto della recinzione del campo.

IDROSANITAS

di LUCCARINI GINO S.R.L.

MATERIALI PER BAGNI E RISCALDAMENTO



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

Le avanguardie sovietiche di cui si era sentito dire.
Si chinò ancora sul bambino per salutarlo in un'ultima carezza, poi tornò ad alzarsi.
Il rombo era continuo, sembrava più vicino. Sì, forse era vero, forse erano loro: le avanguardie sovietiche.
Scavalcò i cadaveri accatastati sul ciglio e si portò sull'erta della fossa, superò il dislivello aiutandosi con il braccio sano e riemerse come dall'inferno.
Poco più in là c'era del filo spinato, e subito dietro il muro di cinta. Non c'era nessuno. Gettò d'istinto l'occhio alla torretta: era vuota, e mai, assolutamente mai, l'aveva vista vuota.
Allora era vero... il rombo era vero... Sì, erano loro! Non potevano essere che loro: le avanguardie sovietiche!
Sconvolto da una disperata felicità si mise a correre nel cortile, a correre o a cercare di farlo, debilitato com'era, verso chissà quale incontro, quale forza liberatrice che gli desse del pane, glielo desse in mano e non per terra, giurandogli che non c'erano più le notti con i motori accesi, non c'erano più i giorni alle fosse... E corse nudo verso l'uscita del campo mentre alle finestrelle alte e strette delle baracche prendevano ad affacciarsi i visi emaciati di allucinate figure.
Ma a un certo punto non ce la fece più e cadde sfinito in ginocchio. Restò così qualche istante ansimando e si accorse che c'era un rumore, un suono ripetuto, come di colpi...
Si guardò attorno.
Cos'era? Capì subito: erano loro, i suoi compagni di sventura. L'avevano visto e bussavano alle porte delle baracche per farsi aprire. Allora si rialzò, spalancò le braccia e si mise a ridere, a piangere e a ridere, e fece per raggiungere la più vicina.
Fu in quel momento che un boato tremendo lacerò l'aria. Un fragore assordante, vicinissimo. Una folata di polvere turbinò violenta e improvvisa e Bariatìnskij si raggomitolò a terra portando gli avambracci a ripararsi il viso.
Si avvertivano detriti volare dappertutto.
Poi silenzio.
Cos'era stato?
Rialzò il capo socchiudendo gli occhi: era immerso in una nebbia giallastra, compatta, una nube in cui fluttuavano fruscoli scuri. La polvere prese pian piano a diradare lasciando intravedere dapprima i contorni delle strutture più alte: due torrette e il serbatoio dell'acqua, poi le cime dei piloni dell'entrata principale e... il cancello! Il cancello non c'era più!
Bariatìnskij si alzò in piedi: non c'era più! Sopraffatto dall'emozione si chinò prendendosi il viso fra le mani, poi si voltò verso le baracche.
«Il cancello…!» urlò con tutta la voce che gli era rimasta.
«Il cancello non c'è più! Siamo liberi!»
Tornò a girarsi verso l'entrata: i resti divelti delle inferriate giacevano contorti a terra, come schiantati da una forza immane. Fu subito chiaro: era stata una cannonata.
Nudo e con gli occhi fissi si mosse verso la breccia fumigante, incontro alla forza che recava la vita, perché doveva essere vicina quella forza, doveva essere a pochi passi dai piloni anneriti, celata forse nella caligine sollevata dalla sua violenza liberatrice.
Fu dapprima uno stridore lontano, lontane voci, poi un cigolio più netto, più vicino. E un rombo, il rombo di un motore vicino.
Allora sì, ormai sì.
Era chiaro cos'era.
E sferragliando fra i piloni sbucò dalla fuliggine la sagoma immensa di un carro armato.
Nerissimo. Fumante e pauroso.
Bariatìnskij, nudo e dritto in piedi a pochi passi dall'entrata, restò come pietrificato, incapace di togliersi dal suo tragitto. E il carro si arrestò.
Trascorso qualche istante si aprì la torretta, ne sbucò un uomo con una cuffia di cuoio ispessita sulle orecchie, lo guardò e si girò all'indietro.
«Venite qui!» gridò facendo un gesto col braccio a due che seguivano a piedi.
L'aveva gridato in russo.
Bariatìnskij chiuse gli occhi stirando indietro la testa, poi si abbandonò in ginocchio fin con la fronte sul selciato, sconvolto da un pianto irrefrenabile.
I due uomini si avvicinarono e si chinarono su di lui, uno gli disse qualcosa.
Lui sollevò la testa.
L'aveva detta in russo.
Era la libertà.

La divisa di un deportato nel campo di Sachsenhausen.

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 - «Sátta al Pòrdegh d'la Gazota»

Il 1° aprile 2017
dalle ore 14.30 alle ore 19.30
presso Vecchio
Mercato Ortofrutticolo,
Stand Centro Studi,
Ufficio Postale distaccato
con annullo postale illustrato.

Maria Pia Corsini

La ragazza del diario

I mercatini dell'antiquariato, o meglio delle cose vecchie e stravaganti, che Luigi ed io amiamo frequentare da quando sono entrati nelle abitudini degli organizzatori di eventi dei vari paesi, ci riservano sempre sorprese piacevoli.
E anche questa domenica ancora calda di ottobre è così per me a Pavullo, davanti ad una bancarella ricca di libri dai generi più svariati, narrativa, saggistica, filosofia, storia... dove io mi fermo a "spulciare". Infatti sto cercando il romanzo "La Ciociara" di Alberto Moravia che nella moltitudine di carta che posseggo non riesco a trovare in casa e ho bisogno assoluto di rileggere... ma l'esito anche questa volta non è positivo. Niente Moravia niente Ciociara!
Attira però la mia attenzione una copertina su cui spicca un volto di donna stile anni Quaranta (del Novecento, s'intende) con un riservato e timido sorriso appena abbozzato e occhi sognanti tranquilli e sereni, come da foto di studio quando le immagini non abbondavano e farsi un ritratto corrispondeva ad un evento importante e che doveva rimanere significativo nel tempo, perché tappa della vita.
Leggo poi, in alto, una scritta "Diario" (1944-1947) e, a piè di pagina, con caratteri ancor più discreti, Daria Bertolani Marchetti.
E quando uno meno se lo aspetta riemerge dalla memoria tutto un mondo e ci si ritrova vicino a persone conosciute anni addietro. Ma non è scrittrice di diario, mi dico, ricercatrice sì, biologa, scienziata, paleontologa, autrice di trattati scientifici, non certo una donna portata alla confidenza personale della sua vita di ragazza, di giovane innamorata e sposa, di madre mentre riflette sulle tristi condizioni della nostra Italia durante i drammatici anni della seconda guerra mondiale.
Ma non c'è dubbio di omonimia, è proprio lei! La moglie di quel professore Mario Bertolani, magro lungo e allampanato, esperto di mineralogia e pietrologia che abbiamo conosciuto al Museo di Vignola e dal quale abbiamo attinto gran parte delle nostre conoscenze mineralogiche, trovato conferme nei tanti casi di incertezze e che ci ha guidato nella stesura dei primi discorsi scientifici che accompagnano ancora il percorso mineralogico, uno dei

due percorsi didattici in cui è articolato il Museo Civico di Vignola.
Mi tradiscono i commenti a voce alta, sto infatti traducendo i miei pensieri, i ricordi, la piacevole sorpresa in parole, quando mi accorgo che l'espositore mi ascolta con attenzione ed interesse. E allora io, in modo più diretto, gli confermo che sì, conosco la ragazza raffigurata in copertina!
È la stessa studiosa che ha dedicato una vita a ricerche approfondite relative ai pollini fossili dell'intera area padana, ma soprattutto del modenese.

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 Loc. Campiglio
41058 Vignola (Mo)
Tel. (059) 76.55.78 - 76.53.96
http://www.aitec.it/sagittario/
e-mail: res.sagittario@tiscali.it

Da esse è facile dedurre il clima di età passate e quindi la vegetazione costituita da piante arboree e non, l'esistenza di aree palustri, di falde, la vita di mammiferi piccoli e grandi. In particolare per il Modenese, prelevando con sapienti carotaggi campioni di terra nell'area dell'allora costruendo Collegio Universitario (il grande edificio che tutti oggi possiamo vedere all'ingresso di Modena, sulla Via Vignolese) ne ha studiato i pollini fossili presenti nei vari strati. Ha così saputo che foreste di pini si sono evolute in querceti misti creando le condizioni che hanno favorito la nascita, presso le capanne dell'uomo neolitico, dell'agricoltura e dell'allevamento ben 5.500 anni prima della nascita di Cristo! Quindi ha individuato le tracce di periodi secchi con caldo in diminuzione. Negli avanzi di pasto resti di uccelli e molluschi. Nella fauna domestica la presenza del maiale, della pecora, della capra, del bue. E querce e olmi, faggi e noccioli che sono gli stessi che ancor oggi coprono la nostra collina e la prima montagna. E durante l'eneolitico, nei meandri del Secchia e del Panaro, con un clima che si evolveva in senso termofilo, le tracce di semi di ulivi, più di 3.000 anni fa!

E ricordo l'aspetto pesante e severo della ricercatrice, che non corrisponde certo all'immagine di copertina! E la figura magra e alta del professore che già molto anziano ancora correva la corsa più caratteristica di Modena, la Corrida, nel giorno del patrono S. Geminiano.

Il ragazzo cortese che gestisce la bancarella, e che sempre mi ha seguito nel mio raccontare, vuole continuare a sapere, ma io ho esaurito gli argomenti; accetto i suoi ringraziamenti, ma non il libro che a questo punto vuole regalarmi; lo acquisto, ansiosa di correre a casa per iniziare a leggere il Diario...

Lo sfoglio, quindi lo leggo d'un fiato! Conosco la distruzione di Modena nel maggio del '44:

"...anche il nostro Duomo è stato colpito... sono in pericolo tutti i cittadini...".

Ma poi Daria prosegue, con dolce sensibilità e l'incoscienza dei suoi 20 anni:

"...non pensiamo a quanto tristi e angosciosi stiano diventando questi tempi, pensiamo solo alla primavera così bella, a tutto quello che ci può dare ancora di buono la vita. Stasera ho visto la prima lucciola e raccolto, assieme a Mario, le prime ciliege, rosse, fresche, dolcissime...".

1977. Daria Bertolani Marchetti, ormai scienziata famosa.

Sempre, non perde occasione, per ammirare tutta la bellezza della campagna attorno a Formigine dove è costretta, dagli eventi, a vivere come sfollata:

"...non siamo mai stati senza fiori in casa, prima le margherite, poi i ranuncoli, i tulipani gialli, le salvie blu, ora i papaveri scarlatti più belli dei fiori da giardino..."

"...giù passeggia la chioccia con 14 pulcini tutti bianchi. Vorrei poter vivere sempre in campagna, ma senza guerra, in piena tranquillità e vedere i miei bambini crescere sani e forti all'aria aperta...".

Tutto questo amore per le meraviglie della natura che sente sempre generosa, si tradurranno, a guerra finita, in intenso profondo, proficuo interesse scientifico. Ma intanto ci sono fucilazioni, stragi, truppe tedesche che passano e creano incubi terribili da cui si sente minacciata.

"...Questa povera umanità...", spesso commenta.

C'è l'ascolto di Radio Londra, "...proibitissima e ascoltatissima...", che trasmette i suoi messaggi in codice. Accanto all'odio per i tedeschi, nel diario, si respira anche tutto il dolore nel vedere altri stranieri (gli angloamericani) che calpestano "...le millenarie rovine della città eterna...". Ritiene che si dovrebbero cacciare tutti gli stranieri dall'amata Italia.

Si alternano vicende ad ampio respiro, come lo sbarco in Normandia, col desiderio, tutto comprensibilmente umano, di vedere gente ben vestita ed allegra senza oscuramento e coprifuoco, di gustare deliziosi pranzetti, il tutto se pur attraverso la finzione filmica!

Spesso, per superare disagi e paura, si rifugia negli occhi neri e profondi del suo bimbo, nelle coniglie comperate per far fronte alla carenza alimentare dalle quali, però, non riesce a separarsi al momento del bisogno perché troppo legata ad esse con affetto sincero.

"...non sembra possibile ci sia stato un tempo in cui si ballava, si andava a teatro, si viaggiava...".

Riporta notizie sul Fuhrer, sull'attentato di cui è appena stato vittima, accanto alle sue soddisfazioni di mamma per le prime parole pronunciate dal suo piccolo.

Auto C.P.M. s.n.c.

Officina
Vendita auto, fuoristrada
e auto senza patente
Gommista - Elettrauto
Revisioni veicoli fino a 35 q.li
moto, quad e quadricicli
Soccorso stradale

VENDITA AUTORIZZATA

CITROËN

Via Paraviana, 165
41058 VIGNOLA (MO)
info@autocpm.it

Tel. 059.77.24.78
Fax 059.75.20.274
Cell. 338.62.03.909

E ancora c'è tutto il disprezzo per i "tedescacci" con i rastrellamenti, gli ostaggi e per gli inglesi che risalgono troppo lentamente la penisola...
Ci sono i batticuori per un camion che si ferma davanti a casa, per il ritardo di un familiare, per la mancanza di sicurezza in ogni luogo. Quanta ansia e paura in una vita che si cerca di far trascorrere nella normalità!
Arriva a desiderare, in questa continua alternanza di sentimenti contrastanti, un secondo figlio, pur avendo l'impressione che la guerra non debba finire mai più. I bombardamenti, le esplosioni, i tremori, pensa, rimarranno in lei finché avrà vita. Alla fine però c'è sempre l'amore per Mario, i bimbi e allora le pare di dimenticare tutto e di non avere altro da desiderare.
Nell'ultima parte del Diario è più portata alla riflessione per l'evoluzione che vede farsi strada nel suo spirito e nel suo corpo. Ci sono ancora descrizioni della natura, con frequenti riferimenti alle condizioni climatiche; tanti giudizi sulla gente, gli italiani che, soprattutto dopo la fine della guerra, sono gli uni contro gli altri; le critiche ai vari partiti politici, la descrizione delle elezioni del 1947 mescolata alle osservazioni sul suo stato di salute. Nel mentre è ripreso il suo insegnamento; si fa più scientifico il suo interesse per la natura, in particolare la botanica; prendono forma le sue idee in varie pubblicazioni; allarga le sue conoscenze e, per meglio documentarsi, visita l'Orto Botanico di Firenze; studia i gessi e la vegetazione dell'alta valle del Secchia.
Il Diario riporta in appendice, dopo un'interessante e spontanea intervista rilasciata dal marito alla curatrice dell'opera per meglio contestualizzare avvenimenti storici e politici, alcune poesie di Daria.
Mi piace terminare riportando qualche verso di una di queste, tenera e speranzosa, che ci lascia l'immagine di una donna che ha vissuto sì, ma che ha ancora tanto desiderio di fare, dopo le sue 70 candeline:

"...alle spalle settant'anni
...non so quanto lungo sarà il domani
ma vivo
come se fosse infinito
con infinite mete
non ancora raggiunte".

È il 17 Maggio 1994.
Muore 5 anni dopo, quando la sua attività di ricercatrice, spesso condotta accanto al marito, l'ha portata a rivestire ruoli prestigiosi in società scientifiche nazionali ed internazionali, nonché la carica di direttrice dell'Istituto e Orto Botanico di Modena.
A lei, a Formigine, è dedicata una lapide commemorativa nel Parco della Villa della Resistenza e intitolata la Biblioteca comunale.

Il prof. Bertolani con docenti e organizzatori di Corsi di Aggiornamento del Museo Civico di Vignola.
Da sinistra: R. Berselli, Augusta Redorici Roffi, B. Bertolla, M. Bertolani, L. Santi, P. Rompianesi.

MACELLERIA EQUINA

MONTANARI VINCENZO

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

Silvio Cevolani

Ricognizione della meridiana della Rocca di Vignola

All'imponente Rocca di Vignola si accede tramite una grande Loggia nella quale è collocata una bellissima Meridiana d'epoca.
Ho registrato nella memoria la presenza di questa meridiana già tantissimi anni fa, ma per molto tempo non le ho dedicato alcuna attenzione. In seguito mi è sorta qualche curiosità, sostanzialmente quella di scoprire se lo strumento fosse funzionante o meno. Ho dunque svolto qualche piccola indagine e ne riporto qui alcuni sintetici risultati.
È anzitutto necessaria una precisazione: sentendo la parola "meridiana" il Lettore penserà ad un'asta (gnomone) la cui ombra, proiettata su un quadrante, indica le ore.
Questo risponde al linguaggio di uso comune, ma gli specialisti chiamano un oggetto come quello "orologio solare", riservando il nome "meridiana" ad uno strumento diverso, come è appunto quello che si può osservare nella Loggia vignolese.

L'orologio solare del sig. Ettore Zanasi di Spilamberto.

Qui non c'è infatti alcun quadrante, ma solamente una linea (detta *linea meridiana*) orientata in direzione nord-sud e tracciata in parte sul pavimento, in parte sulla parete volta a settentrione. Manca anche l'asta, dato che questa è una meridiana del tipo a camera oscura, dove la funzione di gnomone è svolta da un foro (*foro gnomonico*) posto sulla verticale della linea meridiana stessa.

Per quanto riguarda il foro gnomonico, su una lastra di ferro attaccata a bandiera ad uno dei pilastri che sorreggono il tetto della Loggia compaiono due fori ed uno di essi, quello indicato come foro B nella figura a pagina seguente, giace precisamente sulla verticale della linea meridiana.

La linea meridiana nella Loggia.

Io non so se quel foro sia nato come foro gnomonico della meridiana ma indubbiamente ne svolge la funzione ed è l'unico foro nell'intero sistema avente questa caratteristica.

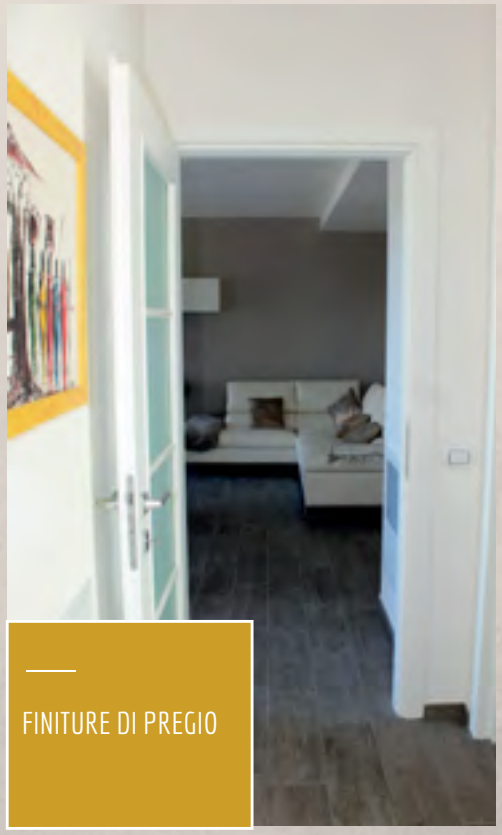
SOGEI COSTRUZIONI

Se vuoi vivere in centro a Vignola usufruendo di tutti i comfort di un'abitazione moderna all'avanguardia, il complesso residenziale HELIOS è quello che cerchi.
Tutti gli appartamenti sono in classe energetica "A4" sinonimo di forte risparmio sui costi energetici e straordinario comfort abitativo.
Ancora una volta stiamo cercando di distinguerci affrontando un intervento immobiliare profondamente ricercato, progettato e studiato in ogni dettaglio per coniugare un'altissima qualità ad un prezzo ragionevole.

LA QUALITA' COME REGOLA

HELIOS - VIGNOLA

SOGEI
Via IV Novembre, 37
Loc. Castello di Serravalle
40050 Valsamoggia (BO) -
051 - 670 4776
info@sogeicostruzioni.it
www.sogeicostruzioni.it



FINITURE DI PREGIO

MATERIALI DI QUALITA'

Il complesso Helios utilizza materiali di altissima qualità, con una vasta scelta da capitolato di finiture di pregio comprese nel prezzo

CASA NUOVA - MARANO

Ultima unità abitativa nel complesso residenziale Casa Nuova.
L'area, ubicata nelle vicinanze del centro del paese è immersa nel verde delle campagne, gode di un panorama a 360° ed è servita da una viabilità tranquilla in un contesto tipicamente rurale.

Orto & Frutta

di Claudia & Giulia

Specialità locali - Prodotti selezionati
Pane - Pasta - Piccolo Market

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

BIKE CENTER
ferrari

VENDITA E RIPARAZIONE CICLI

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

City Bar

PRIME COLAZIONI • APERITIVI • MUSICA DAL VIVO

Via per Spilamberto 1591 - Vignola (MO) - Tel. 059 766161

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

La lastra coi fori e l'inizio della linea.

Come si può osservare nell'immagine appena mostrata, la linea meridiana può essere al sole o all'ombra. Dal foro gnomonico parte però un pennello di raggi solari che, nell'ombra della lastra, proietta una macchia luminosa.

La macchia luminosa sulla linea meridiana.

Il funzionamento dello strumento è tutto legato alla posizione della macchia luminosa rispetto alla linea meridiana: la macchia andrà infatti a cadere sulla linea nel momento esatto del mezzodì.

Una meridiana non dà quindi indicazioni sulle diverse ore del giorno ma esclusivamente sull'istante del mezzodì; e di qui il nome: *meridies* in latino significa infatti *mezzodì*.
Ma lo strumento fornisce anche un'altra informazione: il punto della linea meridiana colpito a mezzodì dalla macchia luminosa si sposterà lungo la linea stessa a seconda della stagione. In questo modo la meridiana permette di identificare il giorno dell'anno in cui ci si trova; lavora cioè come calendario.
A questo scopo sulla linea meridiana sono riportate indicazioni sul mese e il giorno, come si vede dalla foto che segue, relativa alla parte più alta della linea, quella sulla quale la macchia luminosa dovrebbe cadere in prossimità del solstizio di inverno (21 dicembre).

La parte più alta della linea meridiana.

Detto questo, appare chiaro che il mio obiettivo primario, verificare il funzionamento della Meridiana, si può semplicemente raggiungere andando a guardare la posizione della macchia luminosa attorno a mezzogiorno in una bella giornata di sole.
In realtà la situazione è più complessa, e per diversi motivi. Il principale è che una meridiana indica il mezzodì vero, cioè l'istante in cui il Sole pare essere all'altezza massima sull'orizzonte in quella località. Questo però raramente coincide con il mezzogiorno indicato dai nostri orologi (e dal segnale orario) che è un mezzodì di natura convenzio-

nale, adottato cioè per motivi di opportunità. Entrare in dettaglio richiederebbe un po' di matematica, che risparmierò al Lettore, limitandomi ad allegare una tabella nella quale viene mostrato a quale ora segnata dall'orologio si verifica il mezzodì vero a Vignola in alcuni giorni nel corso dell'anno; quindi l'ora alla quale bisogna andare nella Loggia a vedere se la macchia luminosa cade davvero sulla linea meridiana. Nel consultare la tabella si tenga presente che le ore che vi sono riportate tengono conto della cosiddetta ora legale secondo l'attuale modalità di attuazione del provvedimento.

1 gen	*12h 19'*	*1 lug*	*13h 20'*
15 gen	*12h 25'*	*15 lug*	*13h 22'*
1 feb	*12h 30'*	*1 ago*	*13h 22'*
15 feb	*12h 30'*	*15 ago*	*13h 19'*
1 mar	*12h 28'*	*1 set*	*13h 16'*
15 mar	*12h 25'*	*15 set*	*13h 20'*
1 apr	*13h 20'*	*1 ott*	*13h 06'*
15 apr	*13h 16'*	*15 ott*	*13h 02'*
1 mag	*13h 13'*	*1 nov*	*12h 00'*
15 mag	*13h 12'*	*15 nov*	*12h 01'*
1 giu	*13h 14'*	*1 dic*	*12h 05'*
15 giu	*13h 16'*	*15 dic*	*12h 11'*

E giungiamo finalmente alle conclusioni che ho tratto dalle diverse verifiche che ho compiuto fra agosto e dicembre:
- l'ora del mezzodì viene segnata abbastanza correttamente, con una incertezza di circa due minuti
- l'indicazione del giorno dell'anno risulta invece irrimediabilmente sbagliata.

Indagando, ho scoperto che questo secondo risultato è dovuto al fatto che il foro gnomonico attuale non è sicuramente più quello originale, che doveva essere collocato molto più in alto, presumibilmente nel tetto della Loggia, e che deve essere scomparso nel corso di uno dei diversi lavori di restauro dei quali abbiamo notizia.
L'errore di due minuti osservato sul mezzodì è piccolo, ma da uno strumento di queste dimensioni ci si aspetterebbe di meglio. Pur non avendone la certezza, sembra peraltro probabile che anche il tratto orizzontale della linea meridiana, quello sul pavimento, possa esser stato rimaneggiato, e in modo non troppo rigoroso.

Sulla base dei risultati ottenuti, affatto inattesi in quanto all'inizio di questa ricerca non sapevo delle ristrutturazioni, mi sono domandato se sia possibile ripristinare la Meridiana anche nei riguardi della sua funzione di calendario.
La risposta è: molto probabilmente sì, ed anche senza un impegno eccessivo.
Ma non so se valga la pena di farlo: questo tipo di strumento si basa sul poter ben individuare nell'ombra la macchia luminosa, cosa che avviene senza difficoltà in un edificio chiuso, quale la Basilica di San Petronio a Bologna, dove si trova la celebre meridiana realizzata da Giandomenico Cassini nel 1655. Ma la Loggia vignolese è aperta, è molto luminosa e conseguentemente l'individuazione della macchia di luce risulta abbastanza disagevole, in particolare nel periodo invernale. E forse è proprio per questo che in un qualche restauro non ci si è curati di salvare la Meridiana.

Per concludere, vorrei ringraziare alcuni amici che mi hanno dato una mano in questa ricerca. Anzitutto il prof. Giampaolo Grandi, che mi ha fornito una importante quantità di materiale informativo nonché una apparecchiatura indispensabile per il compimento di alcune delicate misure. Nell'effettuazione dei rilevamenti sono stato poi aiutato dagli amici Paul Vecchi e Gianni Cavani. Un ringraziamento particolare va infine al collega ing. Paolo Boni, che ha svolto indagini sulla Meridiana molto prima di me e mi ha fornito preziose indicazioni.

L'autore assieme a Giampaolo Grandi.

rossi franco & c. snc

Riscaldamento - Condizionamento

Lamborghini CALORECLIMA

Bruciatori
Gruppi termici in acciaio
Caldaie murali in rame a gas
Caldaie e moduli a condensazione
Generatori di aria calda a pavimento / pensili
Condizionatori d'aria civili e industriali
Pompe di calore aria / acqua

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

Prodotti tecnologie e servizi per il riscaldamento e il condizionamento

41058 VIGNOLA (MO) Via Bellucci, 4 tel. 059 772100 r.a. fax 059 764060
www.rossifranco.it - e-mail: info@rossifranco.it

Azienda con sistema di Qualità Certificato UNI EN ISO 9001 - 2008

idroflow
water treatment division

Prodotti tecnologie e servizi integrati per il trattamento delle acque

www.idroflow.it - e-mail: info@idroflow.it

ANTO & C. s.n.c. *Parrucchieri*

Via E. Fermi, 125 - 41058 Vignola (MO) - Tel. 059. 762795

Maria Cristina Vecchi

La Rocca Rangoni si apre al pubblico
Spilamberto, 19-20 marzo 2016

Nell'ambito delle giornate F.A.I. di primavera del 19-20 marzo 2016 la Rocca Rangoni di Spilamberto per la prima volta "si è svelata" al pubblico: una residenza signorile della più importante famiglia modenese dopo quella degli Estensi, cioè i Rangoni.
Il primo impianto della Rocca, intesa come costruzione-fortezza, sembra ascriversi alla prima metà del sec. XIV; quando i Rangoni vennero "investiti" del territorio di Spilamberto (seconda metà del sec. XIV), la fortificazione subì trasformazioni.
Si presentava ad impianto quadrilatero con quattro torri angolari e due torrioni centrali per i due ingressi, uno a levante verso il Panaro, l'altro a ponente verso il paese; un fossato circondava la Rocca su tutti i lati. Nella torre di ponente, oltre all'ingresso carraio dotato di ponte levatoio per superare il fossato, era presente un ingresso pedonale - pusterla - servito da un ponte levatoio più piccolo. Su quasi tutto il perimetro della Rocca erano beccatelli, mentre alla sommità erano merli a coda di rondine, con un camminamento di ronda. I pochi frammenti d'affresco nei lati nord, est e ovest hanno fatto supporre che l'antica architettura fortificata si presentasse intonacata ed affrescata su tutti i prospetti esterni.

La Rocca ripresa dal lato ovest. Nella seconda metà del Seicento fu dipinta esternamente e nella parte interna del cortile (lato nord e lato sud) con finte finestre bugnate. Nel 1895 circa, data presunta della fotografia, ne restano ancora tracce evidenti.

Anonimo pittore emiliano. Madonna con Bambino fra i santi Girolamo e Giovanni Battista e i committenti Niccolò Rangoni e Bianca Bentivoglio, sec. XV (Modena, Galleria Estense).

Niccolò Rangoni[1], capostipite del ramo dei Rangoni di Spilamberto, fu Signore di Spilamberto dal 1468 al 1500; fu lui ad iniziare la lenta trasformazione della struttura da fortilizio in residenza.
Sembra che all'occasione del matrimonio di Niccolò con Bianca Bentivoglio (1481) risalgano gli affreschi, asportati nel secolo scorso dalla stanza situata nella torre centrale della facciata prospiciente il fiume Panaro. Costituivano un fregio che doveva scorrere intorno a tutto il locale e rappre-

sentavano un imeneo nuziale (come è indicato dalle due imprese della conchiglia dei Rangoni e della banda dentata a guisa di sega dei Bentivoglio). Sono pure rappresentati putti alati che suonano strumenti (flauto, liuto, triangolo con bacchetta) tipici della musica profana e pastorale; il cavallo alato è un Pegaso imbrigliato dal festone d'alloro ed ha sul petto la testa di un satiro; dal cratere esce un lussureggiante cardo.

Bottega degli Erri (attr.). Imeneo nuziale (1479-1481). Fregio ad affresco staccato nel Novecento da una stanza dell'appartamento di Niccolò Rangoni e Bianca Bentivoglio, ubicato nel lato nord-est della Rocca.

Nel secondo affresco i putti suonano il cembalo (l'antenato dei nostri piatti) e la cetra. Negli altri due frammenti staccati i putti suonano una tromba dalla quale pende un piccolo stendardo con lo stemma inquartato Rangoni-Bentivoglio. Si presume che questa parte di fregio dovesse stare sopra la porta della camera nuziale. Il fregio è stato attribuito alla Bottega degli Erri (1479-1481).

Entro la Rocca, oltre la camera nuziale della torre del lato est, la grande aula cassonata è da interpretare contigua nel tempo e forse contemporanea. Lo indica lo stemma Rangoni-Bentivoglio che allude alla stessa età di Niccolò e Bianca. Il soffitto è del consueto tipo a cassettoni, con travi che reggono travetti minori. La stanza, nell'allusione iconografica dell'ornato, sembra aver avuto un uso pubblico, ovvero, per gli ospiti illustri, rappresentativo dell'importanza del padrone di casa. Compaiono intrecci di probabili imprese o emblemi che partono tutti dalla "conchiglia" dei Rangoni. Altra divisa è quella dei serpenti tra loro affrontati. La parte più interessante del soffitto è costituita dai fregi dipinti: quello basso, recante i delfini, simboli della personale salvezza e augurali di felicità e quello alto che contiene figure di profilo ricavate dalla medaglistica antica, in quanto ritratti di antichi uomini illustri.

All'anno 1514 risale un graffito che testimonia la presenza di Guido II Rangoni[2]. Tale graffito si trova in un piccolo ambiente, adiacente alla scala a chiocciola che dal piano ammezzato conduce al piano nobile, nel lato nord-est della Rocca.

Negli anni 1581-1594 il feudo fu "commissariato" dagli Este e in questo periodo ci fu uno stato di degrado di tutta la struttura. Dalla fine del sec. XVI tornò ad essere proprietà feudale dei Rangoni ed il governo fu tenuto essenzialmente dalla marchesa Bianca Rangoni[3]. La stessa migliorò lo stato economico e sociale di tutto il Castello; essendo questo divenuto una residenza confortevole, la Signora ospitò componenti della Casa d'Este e membri della Corte Ducale Estense, perché in questo territorio si respirava aria salubre. Fu però il nipote di Bianca, il marchese Guido III[4], che apportò modifiche decisive alla Rocca (1660), trasformandola in lussuosa residenza gentilizia; da quel momento sarà definita anche con il termine di "Palazzo".

Questi, che abitò con continuità in questa sua dimora, la sopraelevò di un piano e fece affrescare la facciata ovest e le pareti interne del cortile (lato nord e lato sud) con finte bugnature, finestre, cornici, colonne, balaustrini e inferriate barocche.

Fece anche costruire le cucine "a mano sinistra" della Rocca, probabilmente utilizzando le pietre dei merli sovrastanti la muraglia mediana che circondava il nucleo abitativo, merli che sembra furono fatti abbattere dal marchese durante i lavori di ristrutturazione; inoltre "… la fece pur anche addobbare negli appartamenti interiori, con arredi di seta, tutti ricamati d'oro e d'argento, che si lavoravano in Spilamberto…".

Guido fece fare anche la galleria.

Questa collegava due cappelle simmetriche, poste a est e a ovest del corpo meridionale; quella a est conserva un'interessante decorazione seicentesca riconducibile al pittore spilambertese Giulio Troisi detto il Paradosso (1613-1685). Le cappelle, come si evince dall'inventario del 1767 erano allora chiamate di Sant'Antonio e di San Filippo[5].

Lato ovest della Rocca. Particolare. Parete affrescata con finte bugnature. Seconda metà del sec. XVII.

Etna Fruit
DISTRIBUZIONE
OFFRIAMO
SERVIZIO PERSONALIZZATO PER
BAR - HOTEL - RISTORANTI
CON CONSEGNA A DOMICILIO GRATUITA
I NOSTRI PUNTI VENDITA:
Via per Spilamberto, 328 - 41058 Vignola (Mo)
Via Claudia, 4081 - 41056 Savignano s/P. (Mo)
Via Provinciale, 275 - 40053 Crespellano (Mo)
Tel. 059.76.67.35 - Cell. 347.77.75.445
www.etnafruit.it
etnafruit.signorello@gmail.com

A testimoniare il fasto delle feste che seguirono a questa trasformazione, sono da ricordare le celebrazioni organizzate nel Castello in occasione del matrimonio del figlio di Guido, Filippo con Anna Teresa Rangoni (7 febbraio 1666). Celebrato il rito religioso nella Cappella di Corte del Palazzo Ducale di Modena, con un equipaggio di carrozze a sei cavalli ed altre con calessi a stanghe, gli sposi giunsero a Spilamberto.
Trovarono illuminati la Torre del Pubblico, il Borgo, la Piazza, la facciata ovest della Rocca ed il Piazzale; in mezzo a questo bruciavano tre grandi falò di legna e di fascine che illuminavano quasi tutto il Castello. Ai festeggiamenti, che durarono tre settimane, parteciparono invitati, parenti e nobili provenienti dai luoghi confinanti e da altri territori della Penisola.
Attraverso una scala di collegamento tra il piano terra e il piano nobile, sita nel lato nord, si accedeva agli appartamenti degli sposi. Quello della sposa era costituito di "… sei camere da patroni, et un camerino con l'oratorio da Messe et una Gallaria".
Nella prima metà del Settecento la Rocca ebbe "lavori di riduzione e ricostruzione" e a partire da questo periodo non sarà più la residenza abituale dei Rangoni. Altri lavori furono rivolti ad interrare la "fossa" che circondava l'edificio nel lato ovest.

Galleria con l'ornato dipinto attuale: decorazione neoclassica caratterizzata da una successione di lesene scanalate con capitelli ionici, e portali con frontoni con cornice segmentale a inquadrare le aperture nei lati brevi. Lato sud.

Giulio Troisi, detto il Paradosso (attr., 1613-1685). Volta dipinta. Cappella di San Filippo Neri. Appartamento di Filippo ed Anna Teresa Rangoni. Torre angolare del lato sud-est.

Verso la fine di quel secolo la Rocca fu coinvolta in un ulteriore restauro. Nei due inventari del 1767 e del 1793 sono descritti ambienti denominati secondo le decorazioni che avevano alle pareti: Camera degli Uccelli, delle Medaglie, dei Satiri, delle Battaglie, dei Tappeti, della Musica, dei Padiglioni, del Belvedere, della Conversazione; poi, Sala del trucco (vecchio gioco delle bocce), della Segreteria; Camera delle Bottigliere, del Tinello; le cappelle di Sant'Antonio e di San Filippo.
Nel 1796 giunsero a Modena i francesi ed il nuovo Comitato del Governo, in seguito al proclama riguardante la soppressione dei feudi, confiscò la Rocca in quanto "bene feudale", nonostante che la famiglia Rangoni sostenesse la sua allodialità. Fu nuovamente di proprietà dei Rangoni nel 1812 in seguito alla restituzione dei beni ex feudali non venduti (decreto napoleonico del 27 aprile 1811).
In un documento del 1853 redatto dall'ingegnere Lodovico Caula[6] la Rocca veniva così descritta:

> "Palazzo di villeggiatura […] con annessa l'abitazione del Fattore […] Li ambienti al piano terreno nel lato di settentrione sono: Cucina grande padronale con pozzo, ed altri ambienti per servigio, sotterranei, lavandaia aredata [sic] e due Cantine. Nel lato del mezzodì Cantina sotterranea con tinazzara sotto l'abitazione del fattore, cortiletto con porcile e legnara. Ambienti Mezzani a settentrione Ambienti 5, ed ingresso, e per gli altri lati camere 12 comprese le 4 nell'abitazione del fattore. Nel piano Nobile oltre la Sala vi sono 16 Camere, due Credenze, Loggia con Capella [sic]. Le Camere superiori all'abitazione del Fattore sono 4. Piano de granai sopra inservienti".

Il XX secolo si aprì con la notifica di vincolo emessa per il "Palazzo Rangoni" nel Comune di Spilamberto (1910), che lo inseriva all'interno degli "edifici di interesse storico e artistico".
In questo periodo la Rocca non era più utilizzata dalla famiglia Rangoni Machiavelli come residenza, perché era stata

costruita per loro Villa Ida (1912-1914) e per la presenza di diversi affittuari in Rocca, oltre alla residenza del fattore nella zona adiacente al lato sud. L'antica fortificazione fu rivolta ad uso di azienda agricola: furono chiusi i porticati nella corte d'onore per essere sfruttati come deposito di attrezzi agricoli. Per avere aree libere su più livelli, per la risalita delle granaglie fu demolito un intero solaio e porzioni di solai e di volte. Altre stanze come la galleria vennero interessate da interventi di rinforzo per aumentare la resistenza al carico.
Negli anni '70 del Novecento fu compiuto un progetto di ristrutturazione interessando la "casa del fattore" che fu trasformata in appartamento del marchese Rolando Rangoni Machiavelli, nonché le ali porticate al piano ammezzato.
La storia dei Rangoni in Rocca si è conclusa il 19 aprile 2005 con l'acquisto dell'area da parte del Comune di Spilamberto.

Volta dipinta. Particolare. Secc. XVII-XIX. Stanza dell'appartamento di Filippo ed Anna Teresa Rangoni. Lato est.

NOTE

1. - Niccolò Rangoni (…-1500), sposò Bianca, figlia di Giovanni Bentivoglio, Signore di Bologna.
2. - Guido II Rangoni (1485-1539), figlio di Niccolò e Bianca Bentivoglio, sposò Argentina, figlia di Federico Pallavicino, marchese di Zibello.
3. - Bianca Rangoni (…-1622), figlia di Baldassarre Rangoni, sposò suo cugino Lodovico.
4. - Guido III Rangoni (…-1696), figlio di Giulio Rangoni, sposò Vittoria, figlia di Ferrante Bentivoglio, marchese di Gualtieri.
5. - Attualmente la "galleria" si presenta con una decorazione neoclassica caratterizzata da una successione di lesene scanalate con capitelli ionici, e portali con frontoni con cornice segmentale a inquadrare le aperture nei lati brevi.
6. - Il documento è conservato nell'Archivio Storico del Comune di Spilamberto.

FONTI DOCUMENTARIE

Archivio Storico del Comune di Spilamberto

BIBLIOGRAFIA

Spilamberto e la sua Rocca: atti della Giornata di studi del 28 ottobre 2006, Cinisello Balsamo, Silvana [2007].

Volta della " Camera del Belvedere", secc. XVII-XVIII. Appartamento di Filippo ed Anna Teresa Rangoni. Torre centrale del lato est.

Marilena Toschi

In villeggiatura con la nonna

Olema era nata nell'ultimo ventennio dell'800. Era alta, magra, molto distinta nei modi, non bella, ma di quella finezza di fine secolo, che faceva di una donna una signora.
Vestiva di scuro, in modo austero, leggermente attenuato dal biancore dell'immancabile collarino di pizzo.
Aveva un naso aquilino, la carnagione pallida, il volto rugoso e sottile ed i capelli bianchissimi, che portava raccolti e arrotolati in un minuscolo chignon dietro alla testa.
Parlava un italiano perfetto, con la erre arrotondata, ma quando faceva qualche esclamazione in dialetto o riportava un proverbio locale, si sentiva la cantilena modenese. Il suo linguaggio era essenziale e pungente, senza sbavature, molto schietto. Guardava il mondo con due occhietti piccolissimi, come due mandorle cresciute poco, ma si capiva che non le sfuggiva nulla.
Il suo nome non era mai stato un problema, anzi, ne andava fiera, come andava fiera della numerosa famiglia e di tutto quello che gravitava intorno ad essa.
Viveva a Modena, in città, ma quando arrivava l'estate, la sua prima preoccupazione era quella di organizzarsi per la villeggiatura.
La villeggiatura, nella storia del nostro Paese, ha una lunghissima tradizione tanto che il termine deriva da "villa", la dimora di campagna degli antichi Romani.
Andare in "villeggiatura" significava quindi, trasferirsi con bagagli e servitù, durante tutto il periodo estivo, nelle case di campagna.
Abitudine che ancora oggi sussiste per molti che abitano in città ed hanno conservato le antiche dimore di famiglia.
Anche se mia nonna non aveva ereditato nessuna casa di campagna, né mio nonno aveva mai voluto comprarne una, la villeggiatura, per lei, era un diritto inalienabile.
Così, una volta rimasta vedova, si trasferiva d'estate a Vignola, felice di potere lasciare la città, rafforzando così il concetto di appartenenza ad una classe privilegiata.

Nonna Olema

La partenza per la villeggiatura era un'impresa apocalittica. Già a fine maggio, iniziavano i grandi lavori per preparare la casa in "versione estiva". Si arrotolavano i tappeti, s'incartavano i mobili, si riponeva l'argenteria nella cassapanca e tutto veniva cosparso di naftalina, così che, al ritorno dalla villeggiatura, l'odore restava incollato alle pareti fino alle feste dei "morti".
Ovviamente era Delia, la sua "donna" ad occuparsi di tutto, qualche volta con l'aiuto di un vicino di casa, ricompensato con gli avanzi del cibo che la nonna non poteva portarsi dietro.
Finita l'opera di "smontaggio" della casa, iniziava quella di preparazione dei bagagli.
C'era la valigia in pelle rossiccia rigida e ingombrante, la cappelliera con i cappellini da cui non si separava mai, perché anche il cappello era dimostrazione di signorilità ed aveva doppia funzione: d'inverno riparava dal freddo e d'estate dal sole.
C'erano le provviste personali, la scatola delle medicine, la sacca in stoffa con gli abiti eleganti e, all'ultimo momento, quando ormai la Cinquecento di mia madre era stipata all'inverosimile, compariva la Delia, con la gabbia dei canarini, portata come un trofeo.
Era a questo punto che mia madre perdeva la pazienza e così, un'estate, mia nonna decise che era venuto il momento di sbarazzarsi dei canarini.
Era l'ultimo lunedì di giugno quando, chiamato un taxi, ordinò a Delia di prendere la gabbia perché dovevano andare a vendere gli uccellini al mercato.
"Ma, signora!"
"Ho detto che andiamo al mercato!"
"Non possiamo lasciarli alla portinaia?"
"I canarini non si lasciano a nessuno: si vendono!"
"Non deve prendersela così, se sua figlia brontola... sa che poi le passa. Li ha sempre portati con lei!"
"E so io quello che mi sono sentita dire!"

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

"Sono così carini!"
"Lo so, ma fra 5 minuti arriva il taxi, vai a pulire la gabbia!"
Visibilmente dispiaciuta, Delia ubbidì e quando ritornò, vide che la signora, con in testa il cappellino di rafia nero ed il bastone in mano, stava aspettandola davanti alla porta.
La vendita dei canarini non fu impresa facile, perché al mercato della frutta e verdura, nessuno li voleva. Per fortuna che al fornaio era morto da poco il canarino della figlia e così Olema fu ben lieta di fare contenta la bambina, in cambio del pane gratis per una settimana.
Il problema era che, dovendo partire, non avrebbe potuto usufruire della ricompensa.
"Mi raccomando! Non si dimentichi, eh! Quando torno dalla montagna vengo a prendere il pane!"
"Stia tranquilla, signora!"
Quando uscirono dal negozio, si sentivano soddisfatte: i canarini erano stati sistemati e non ci sarebbero più state discussioni in famiglia.
Fu una decisione sofferta ma saggia, che mia madre apprezzò, non senza qualche senso di colpa.
L'arrivo di mia nonna a Vignola metteva in agitazione tutta la famiglia perché, in attesa della partenza per la montagna, restava con noi anche la sua fedele domestica.
Al mattino, alle 7.30, le portava la colazione in camera e, aperta la finestra, le comunicava le condizioni del tempo.
Iniziava così una lunga conversazione sulla temperatura, le differenze con l'anno precedente e le preoccupazioni sulla scelta dei vestiti.
Il secondo argomento era il cibo, perché per mia nonna, il cibo era come il Santo Graal per i Templari e la preoccupazione del mattino era quella di organizzare il pranzo e la cena.
Delia, infatti, aveva l'incarico di preparare il menù per la nonna, che raramente mangiava quello che mangiavamo noi e, comunque, ad orari diversi dai nostri.
Ultimate le operazioni del mattino, trascorreva il resto della giornata con piccoli lavoretti di cucito come attaccare i bottoni, rammendare i calzini, allungare o accorciare le gonne.
Dopo il pranzo di mezzogiorno, restava lunghe ore a leggere il *Resto del Carlino*, interessata alle notizie di cronaca della sua città, ai necrologi, ma anche molto attenta alla politica.
Era favorevole ad un mondo con una rigida classificazione sociale, convinta che la nobiltà avesse delle qualità in più rispetto ai "plebei".
Anche molti anni dopo il referendum del 1946, che aveva visto nascere la Repubblica Italiana, era rimasta monarchica convinta.
Adorava i gossip su re, regine e famiglie reali e faceva incetta di settimanali da chi l'andava a trovare.
Era molto parsimoniosa: aveva grande rispetto per il denaro e per chi lo possedeva, ma aveva anche rispetto per le cose. Era precisa, meticolosa, ordinata, rigorosa nel giudizio degli altri, e ancor più con se stessa.
Dopo il rango di appartenenza, mia nonna giudicava le persone in base al "decoro".
Essere belli ed eleganti, per lei era un dovere. Eppure diceva sempre che in famiglia era considerata la più brutta: per questo si era accontentata di sposare un vedovo con cinque figli.
Matrimonio che fu anche coronato da altre due nascite: "i figli buoni", come li chiamava lei, ma in realtà figli e figliastri vissero in perfetta armonia e, più che rivalità, ci fu, e sussiste tuttora fra i discendenti, un senso di appartenenza e rispetto reciproco.
Un terzo criterio di classificazione era la simpatia. Se una persona non le andava a genio, era irrimediabilmente scartata dalla classifica delle frequentabili e, fra queste, c'era la maggior parte delle amiche di mia madre: evidentemente per motivi di gelosia.

Villa Martuzzi nel 1945, semidistrutta dai bombardamenti.

Non era una donna curiosa, né parlava mai male di nessuno, ma le piaceva ascoltare le conversazioni degli altri, a cui interveniva con assiomi, sentenze o proverbi.
Passati i primi giorni di assestamento, mia mamma accompagnava a casa la domestica, per andare poi a riprenderla a fine stagione.
In quegli anni, Delia abitava nell'ala semi-abbandonata di una lussuosa villa di campagna in cui, durante la guerra, si era stanziato un battaglione di nazisti colpevole di orrendi crimini: Villa Martuzzi.
Ai miei occhi, la villa aveva un aspetto sinistro, proprio a causa di queste narrazioni e per il fatto che la parte padronale fosse disabitata.

1968•2017 al vostro servizio

CONSORZIO VIGNOLESE AUTOTRASPORTI

CoVI.A.

VIGNOLA (MO)

Via dell'Artigianato, 321 • Vignola (Mo)
Tel. 059 772087 - 771636 • Fax 059 775484
E-mail: consorzio@covia.it - www.covia.it

DEPOSITI
TRASPORTI
TRASPORTI ADR
CERTIFICATO HACCP

Enoteca
Vini d'Italia
Tondelli

Via Garibaldi, 5 ◆ 41058 Vignola (MO)
Tel. 059.763916 ◆ info@enotecatondelli.it

Osteria
della
Luna

Piazza Boncompagni, 3 ◆ 41058 Vignola (MO)
Tel. 059.763916 ◆ 059.764670
info@enotecatondelli.it

Chiuso il Lunedì

Sul retro, c'erano alcuni appartamenti, senza la corrente elettrica, in uno dei quali vivevano i due fratelli di Delia, analfabeti e dotati di una scarsa capacità di giudizio. Cosa di cui lei si faceva carico, accudendoli come bambini, nonostante l'età matura.
Sistemata la sua "dama di compagnia", era giunto il momento della seconda tappa della villeggiatura: la partenza per la montagna.
Avevo sei anni quando mia madre decise che, a causa delle mie continue bronchiti durante l'inverno, io e la nonna saremmo andate in montagna per prime.
Fui colta dal panico perché, anche se non avevo soggezione di lei, la sentivo molto distante. Sapeva di antico, ma erano tempi in cui le rimostranze dei bambini non avevano alcuna influenza sui genitori e così ci caricarono su un taxi e ci mandarono a destinazione: Pievepelago, una cittadina dell'Appennino tosco-emiliano, situata lungo la statale dell'Abetone e del Brennero.
Io e la nonna alloggiavamo in una camera d'affitto all'inizio dell'abitato e consumavamo i pasti in un ristorante, lungo la strada provinciale su cui si svolgeva tutta la vita del paese.
La sera, prima di addormentarmi, sentivo mia nonna che recitava le preghiere, con un ritmo così sostenuto che le parole si accavallavano e s'intrecciavano in una trama di suoni oscuri e incomprensibili.
L'unico rumore che riuscivo a distinguere con precisione era lo stropiccio della carta di caramelle che infilava in bocca fra una preghiera e l'altra.
A quel primo soggiorno, ne seguirono altri, perché i miei genitori, per alcuni anni, scelsero Pievepelago come luogo di villeggiatura per tutta la famiglia.
Fu così che, l'anno successivo, prendemmo in affitto una delle ville più prestigiose, al centro del paese: Villa Roma, la cui proprietaria era un'anziana signora, di nome Rosa, che viveva con il figlio in un'ala della casa preclusa ai villeggianti.
La signora Rosa è rimasta, nella mia memoria, assai simile alle istitutrici che incutono rispetto e paura, in certi libri di favole. Era austera ed autoritaria, come mia nonna, ma fra loro non s'instaurò mai alcun tipo di rapporto.
Nel decennio che seguì la fine della guerra, i rapporti interpersonali seguivano regole stabilite: i villeggianti non si mescolavano mai con i paesani, non frequentavano gli stessi locali né avevano modo di comunicare fra loro, eccetto alla domenica, durante la Messa. Questo modo di differenziarsi dipendeva, probabilmente dall'esperienza della guerra e dal fatto che i nostri paesi e le nostre città avevano subito l'occupazione di un popolo straniero, prima e la lotta partigiana poi. Eventi e fatti che avevano lasciato il segno, creando diffidenza nei confronti di tutti coloro che, venendo da fuori, erano considerati come "invasori".
Per fortuna che a Pievepelago soggiornava, per tutto il periodo estivo, una sorella di mia nonna, zia Aida: una donna autoritaria, dalla voce marcatamente maschile, i modi bruschi e poco accomodanti.
A me non piaceva affatto, anche perché camminava con il bastone, che spesso faceva roteare in alto, seguendo il filo dei ragionamenti e, contrariamente alle altre signore anziane, portava i capelli bianchi corti.
Durante l'estate, zia Aida aveva l'incarico di sorvegliare tre nipoti con la più piccola dei quali, fin dal primo incontro, s'instaurò un rapporto di complicità.
Anna era poco più grande di me, ma aveva una tale padronanza di sé, da mettere subito in chiaro chi sarebbe stato fra noi a comandare.
Mi piaceva moltissimo perché, come me, amava indossare i pantaloni di suo fratello. Ci sentivamo orgogliose di essere "cugine" anche se di secondo o terzo grado, ma chi ci incontrava, capiva subito che fra noi doveva esserci una qualche parentela.
Fu lei ad introdurmi nel mondo di Pievepelago, non come una villeggiante, ma come una del luogo. Tutti la conoscevano, la salutavano, le rivolgevano parole confidenziali ed io sentivo che con lei avrei potuto affrontare qualsiasi situazione.

Pievepelago, panorama negli anni Cinquanta.

Il Centro Tennis del Coni a Pievepelago.

Io e Anna, come del resto tutti gli altri bambini, avevamo grande libertà di movimento e trascorrevamo le giornate scorrazzando qua e là per il paese, in attesa che venisse il momento più atteso: quello in cui i farmacisti del paese ci affidavano il cane.
Wolf era un cane lupo dal manto argentato, che avevamo l'incarico di portare a spasso ogni pomeriggio e così, con il guinzaglio che tenevamo a turno, non senza lunghe discussioni, ci dirigevamo di corsa fuori dal centro abitato, verso la parte bassa del paese, dove scorreva un torrente impetuoso.
Il fiume, per noi, era come il giardino dell'Eden. Qui, una volta liberato Wolf, potevamo saltare sui sassi, costruire sbarramenti per allevare girini, lanciarci dai rami degli alberi e fare a gara per schivare l'acqua. Nel fiume facevamo il bagno e, risalendo il suo corso, potevamo, di nascosto, andare ad osservare i bambini più grandi che facevano i tuffi lanciandosi da una roccia altissima.
Erano anni in cui una minima differenza d'età costituiva uno spazio incolmabile ed i maschi non si mescolavano mai con le femmine.
Fu l'arrivo del Coni a trasformare la vita di un tranquillo paese di montagna in un vivace centro sportivo e a decretare la fine della separazione dei sessi.
Con la costruzione dei primi campi da tennis e della piscina, la vita di Pievepelago subì una trasformazione profonda. Non più bagni da brivido nell'acqua gelida del fiume. Non più lanci dai rami degli alberi, non più scorribande notturne né giochi a nascondino dietro le siepi della piazza del cinema. Come se un invasore straniero si fosse impossessato del paese, nulla fu più come prima e la vita dei bambini rientrò in regole stabilite. C'era l'ora del bagno in piscina, quella della ginnastica e l'ora del tennis.
Io, come villeggiante, seguivo i corsi da esterna, cosa che mi procurò grande disagio, perché, non potendo frequentare le strutture del Coni, come facevano gli altri bambini che venivano da tutta l'Italia, mi sentivo emarginata.
Guardavo con ammirazione le bambine che passavano in fila indiana davanti al cancello di Villa Roma, con la divisa impeccabile, le Superga bianche ed un'aria di superiorità.
Quelle gonne bianche svolazzanti divennero la mia ossessione perché mia nonna, da parsimoniosa quale era, aveva convinto mia madre ad accorciarmi una vecchia gonna di piquet bianca e, così, mi sentivo un po' Cenerentola.
Anche le Superga rimasero nei miei sogni, perché furono comprate soltanto a mio fratello, più grande di me.
Pur essendo aperta d'idee, mia nonna non avrebbe mai messo in discussione la diversità di genere e anche se, di nascosto, era disposta a fare molte concessioni a me e a mia madre, i maschi ebbero sempre una corsia preferenziale.
Quando, camminando per le strade del paese, incontrava un conoscente, gli presentava il "nipote", come se io non esistessi e, naturalmente, era lui a raccogliere i complimenti.
Mentre intraprendevo, senza averne coscienza, il percorso verso l'adolescenza, mia madre trascorreva il tempo a fare la maglia, seduta assieme alle amiche, sul terrazzo del "Gallia", il migliore albergo del paese, situato lungo la Provinciale.
Il tintinnio dei ferri fu, per anni, la colonna sonora della villeggiatura, alternato al vociare dimesso che si diffondeva lungo la via, quando le mamme giocavano a carte.
Ogni tanto, qualcuna organizzava una passeggiata in luoghi vicini, facilmente raggiungibili a piedi da noi bambini, sempre felicissimi di poter prendere parte a queste avventure.
Il momento più bello era quello in cui, arrivati a una fontana, estraevamo dallo zaino il contenitore di plastica da cui, come per magia, si componeva un bicchierino.
Ricordi profondi di un passato remoto, dai contorni sfumati e ingialliti.
Sensazioni di paure, di euforia, di gioia, di attese.
Come quando, per avere più gelato, ne chiedevo due da cinque lire o quando, in un momento di tenerezza, mia nonna mi chiamava "Mimin"!

Vi assistiamo nella gestione consapevole del patrimonio, sulla base dei Vostri bisogni.

INNOVAZIONE LEADERSHIP UNICITÀ ESCLUSIVITÀ ECCELLENZA

SANPAOLO INVEST | Private Banker

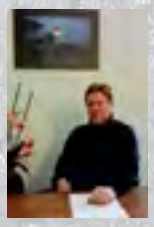
Ufficio dei Promotori Finanziari

Via P.A. Bernardoni, 1 41058 Vignola (MO) Tel. 059 7705911 Fax 059767029

Alessandra Pradelli
alessandra.pradelli@spinvest.com
Cell. 3497163592

Nadia Mazza
nadia.mazza@spinvest.com
Cell. 3492832318

Assunta Soprano
assunta.soprano@spinvest.com
Cell. 34975551980



Enri Venturelli
enri.venturelli@spinvest.com
Cell. 3356453117

Antonio Trenti
antonio.trenti@spinvest.com
Cell. 3382070768

per Carlo Rinaldi

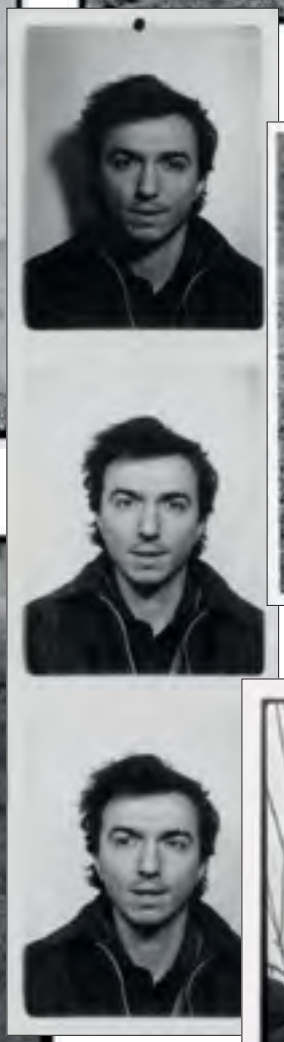
Massimo Trenti

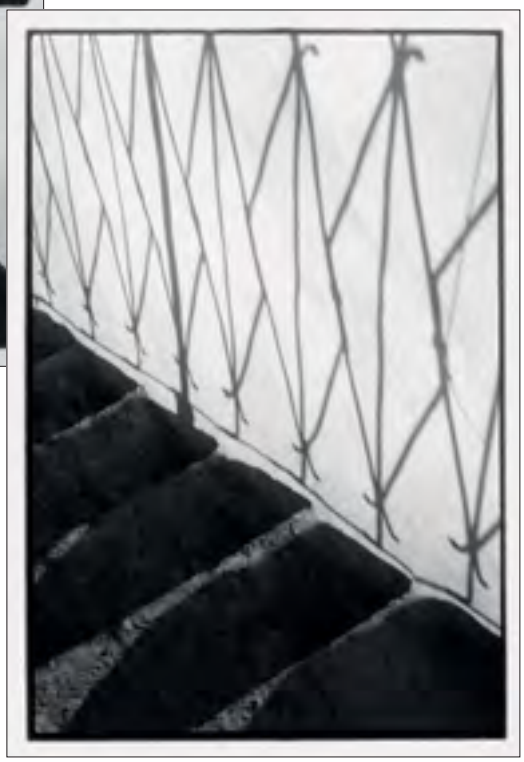
Un ricordo

Carlo non c'è più.

Se n'è andato senza portare via niente. Anzi.
Mi ha lasciato trovare un secchio di fotografie in Bianco e Nero, appiccicate su cartoncini disordinate, opache, come gli piaceva fare.
Me le ha fatte avere tramite un amico, che me le ha portate come fa un fornaio la mattina.
Le conoscevo quasi tutte, molte di quelle fotografie le avevo già viste, anzi, la maggior parte gliele avevo stampate proprio io e facevano parte di piccole mostre che organizzavo di tanto in tanto nel mio vecchio studio in Via Caselline a Vignola.
Ora le rivedevo lì e ne ritrovavo insieme anche lo sguardo di Carlo. Quelle fotografie me lo riproponevano intatto ed in qualche modo ancora più esatto.
Capita spesso alla Fotografia di procurare ed amplificare un Ricordo ma anche di tradirlo efficacemente, come capita anche di ritrovarne un Altro, invisibile e sparso dentro le immagini che a quel punto di allucinazione diventano sorprendentemente un nuovo strumento per ipotizzare un nuovo tragitto dei nostri sensi.
Così ha fatto e disposto Carlo nei suoi scatti, che non feriscono né tradiscono i ricordi, ma rilanciano verso itinerari o particolari inesplorati e traditi di questo mondo.
Carlo se n'è andato analogico. Legato ai processi delle sostanze della terra, dei vegetali, degli ossidi rossi del ferro, dell'argento ma anche delle parole scritte e lette.

Invito all'allestimento "Fionde" di Carlo Rinaldi presso la "Galleria Temporanea Le Crete" di Massimo Trenti Guiglia 2007.





Pier Luigi Garagnani

Viticoltura collinare in destra Panaro

Una veduta di vigneti durante l'autunno 2016. In primo piano un vigneto allevato a spalliera alta, con pali di legno. In secondo piano le colline di Montebudello in provincia di Bologna e sullo sfondo i boschi del monte di Sant'Antonio.

Le colline di Savignano e dei paesi limitrofi del Bolognese si stanno ammantando di nuovi vigneti. Abbandonata la coltivazione del ciliegio, che sta invece rifiorendo sui terreni piani al di qua e al di là del fiume, i primi rilievi appenninici si stanno ricoprendo di viti e di albicocchi. Mentre l'affermazione dell'albicocco è abbastanza recente, quella della viticoltura si perde nella notte dei tempi. In questi anni, è in atto una operazione di ristrutturazione, che riguarda specialmente le forme di allevamento delle viti.

Sulle colline di Savignano che partono ad est della Via Claudia, già da parecchi anni si sono affermati alcuni vitigni, che hanno ottenuto il riconoscimento di *tipicità*.

Esiste però una interessante anomalia: assieme al vecchio Barbera, al *quasi nuovo* Pignoletto, al Sauvignon, al Riesling Italico, è stata accettata anche la tipicità del Lambrusco Grasparossa, coltivato principalmente sulle colline del vicino Castelvetro, e che fa parte dei classici DOC della provincia di Modena.

Abbiamo accennato al fatto che è in atto una rapida riconversione dei vigneti con nuove forme di allevamento e di sostegno. Passata la "meteora" del GDC, nato in Romagna in funzione della raccolta meccanica, si è tornati a forme an-

CRISTONI S.N.C.

100 1910 2010

di Morandi Wainer & C.

FABBRI dal 1910

LAVORI IN FERRO IN GENERE

COSTRUZIONE, RIPARAZIONE, AUTOMAZIONE DI:
SERRANDE, CANCELLI E PORTONI DI OGNI TIPO,
RECINZIONI, INFERRIATE, CANCELLINI DI SICUREZZA,
SERRAMENTI IN FERRO, ALLUMINIO E PVC, ZANZARIERE

VIGNOLA (MO) - Via C. Battisti, 3/d - Tel. 059.771331 - Fax 059.7703478 - Cell. 347.8469199
www.morandiwainer.it - info@morandiwainer.it

tiche, con l'abbandono anche delle "spalliere alte". Si tratta di filari potati a cordone speronato o con il ***sistema Guillot***, con grappoli a 50 centimetri da terra e bandiera verde non più alta di un uomo. Anche i sostegni sono passati dal legno e dal cemento al ferro zincato con possibilità di raccolta meccanica.

Dopo avere accennato alle vigne, cerchiamo di capire come avviene la vinificazione nella zona presa in considerazione e diciamo subito che il tempo delle Cantine Sociali è tramontato da tempo. La Cantina Cooperativa dei Castelli non vinifica più da molti anni e si è trasformata in una centrale di imbottigliamento per i vini di qualità del "Mondo Cooperativo Emiliano Romagnolo".

Enzo Garagnani apprezzato sommelier presente alla inaugurazione della nuova cantina di Guiglia che porta il nome di "TerraQuilia". Qui si vantano di vinificare le loro uve "con metodi ancestrali", cioè con sistemi del passato.

Lo "spaccio" aziendale si è trasformato in una specie di "enoteca", nella quale è possibile trovare vini provenienti da ogni parte d'Italia.

Anche la storica Cantina Sociale di Bazzano è in liquidazione e "appoggia" i suoi soci ad altre strutture del Modenese.

Ora stanno fiorendo cantine aziendali: a Savignano le principali sono quella dei "MONTICELLI" di Clò Alessandro, PODERI FIORINI a Torre dei Nanni e quella di MANDRIA VECCHIA di Ori Giorgio, oltre a quelle di altri produttori che stanno emergendo. Un po' staccata e in un contesto un po' singolare, abbiamo potuto visitare una nuova cantina sorta sul territorio di Guiglia.

Enzo Garagnani mi è stato di molto aiuto nella redazione di questo articolo, essendo lui a contatto con molti viticultori della zona come fornitore di prodotti. È anche ispiratore di manifestazioni atte a diffondere la conoscenza dei nostri vini.

Da lui ho saputo che la "COMPAGNIA DELL'ARTE DEI BRENTATORI", che ora ha sede nella vicina Bazzano, ha radici che si perdono nel Medioevo. Questa compagnia è attiva anche sul nostro territorio con l'organizzazione di incontri (CAPITOLI) che si dedicano, in particolare, allo studio degli abbinamenti fra il cibo e il vino.

In zona sono attivi alcuni sommelier che operano sia a carattere professionale, che per proprio diletto. Hanno promosso incontri di confronto fra vini italiani e francesi. La sede preferita è la casa della Cultura al Mulino di Savignano.

Oltre a questi incontri, che possiamo certamente definire di *élite*, a Savignano non mancano le manifestazioni di massa. Sono migliaia le persone, provenienti da tutta la regione, che partecipano alla MAGNALONGA, sia nella versione diurna che in quella notturna. Camminando di collina in collina, raggiungono postazioni programmate, dove viene servito buon cibo e tanto vino.

Dal Colle di Pasano, sul confine fra le province di Modena e di Bologna, si gode di una bella veduta di vigneti esposti al sole del mattino sovrastati dall'antica Torre dei Nanni. In secondo piano la zona industriale.

MULTIGRAFICA
di Venturelli M. e Amici G. s.n.c.
STAMPATI IN CARTA E MATERIALI PLASTICI
PRODOTTI E SERVIZI PER LA COMUNICAZIONE
PROGETTAZIONI GRAFICHE - DECORAZIONI ADESIVE
il partner "affidabile"... per la vostra immagine!
VIGNOLA - Via per Sassuolo, 1221 - Tel. 059.774237
info@multigrafica.it - www.multigrafica.it

AREA
INFORMATICA
SOFTWARE & HARDWARE SOLUTION
CONSULENZA INFORMATICA ED AMMINISTRATIVA
PROGETTAZIONE E SVILUPPO SOFTWARE PERSONALIZZATO
REALIZZAZIONE SITI INTERNET - SERVIZI WEB - COMUNICAZIONE E DESIGN
VIGNOLA (MO) - Via Caselline, 460 - Tel. 059.765949 - Fax 059.765940
www.areainformaticasrl.it - info@areainformaticasrl.it

Redazione Centro Studi

Vignola sulla guida del Gambero Rosso

(Foto Aquilino Richeldi)

Quest'anno Vignola finalmente fa la sua comparsa sulla prestigiosa guida che recensisce ormai da anni i migliori locali d'Italia.
Il Gambero Rosso, infatti, ha deciso che un locale di Vignola doveva entrare di diritto sulla ambita pubblicazione. Con il massimo punteggio per quanto riguarda la qualità del prodotto, i famosi "tre chicchi", quest'anno Caffè Terzi Vignola, Via G. Fontana 2, apre le porte della guida al pubblico vignolese.
I nuovi ambienti in cui la popolare torrefazione bolognese si è da poco più di un anno trasferita, l'ambiente elegante ma informale e casalingo, il nuovo concetto di Caffetteria - ad esempio non troverete il classico banco bar o la pedana per i baristi - non devono essere passati inosservati agli ispettori della guida, che ad una visita hanno decretato che era meritato il punteggio *en plein*.
Punteggio pieno quindi a questa *micro-roastery* che ormai da anni si distingue sul territorio per la qualità della materia prima, la continua ricerca e il grande apprezzamento e fidelizzazione che riesce ad esercitare sulla sempre più folta clientela.
Dopo la fondazione della "Caffè Terzi" nel 2001 e l'apertura dell'ormai storica "bottega" di Via Oberdan a Bologna, Manuel ed Elena Terzi si confermano, ogni anno sempre più, protagonisti del mondo del chicco tostato, nel capoluogo emiliano ma non solo. Importanti traguardi, infatti, sono stati raggiunti negli ultimi mesi, guadagnando la stima - e le forniture in esclusiva - ad esempio, di "Pasticceria Dolce e Salato" di Pianoro (Bo), tempio del buon *dessert*, così caro a tanti appassionati, sotto la sapiente guida di Gabriele Spinelli; ma anche del nuovo, importante progetto de "I Portici di Bologna": un innovativo ampio centro dedicato al *food* nostrano di qualità in fase di realizzazione nel centralissimo Palazzo Bega di Bologna, ai piedi delle Due Torri: sede della inauguranda "Bottega dei Portici" che coltiva l'ambizioso progetto di creare presto numerose repliche in Italia e all'estero dopo questa prima apertura, al momento prevista ad aprile.
Queste, quindi, sembrano essere le armi vincenti di questa dinamica azienda emiliana: grande cura del Cliente, maniacale attenzione alla qualità del prodotto, continua ricerca, fortissima personalità e pulizia del prodotto selezionato ed utilizzato ed ottimo rapporto qualità prezzo; e queste sono le stesse caratteristiche che hanno garantito i tre chicchi a diversi locali di proprietà o clienti di Caffè Terzi.
Vogliamo credere senza verificare?
Si impone la visita di verifica!

Raimondo Rossi Ercolani
Associazione Culturale "Ottonello Ottonelli" di Fanano

Fanano e Lupinaia

Pieve di San Silvestro di Fanano, battistero.

Un turista che girasse per il paese di Fanano senza sapere di essere nell'Appennino modenese, avrebbe molti elementi per pensare: "Ma qui sono in Toscana!". Appena entrato nella Pieve di San Silvestro, scoprirebbe, ad esempio, che la prima cappella a sinistra, quella del battistero, fu realizzata da un certo Gianbattista da Firenze nel 1534.
Non si conoscono i nomi, invece, degli scultori e degli scalpellini che hanno realizzato il portale laterale del 1502, i bellissimi archi in arenaria e le balaustre che delimitano le altre cappelle laterali della chiesa; ma, toscani o fananesi che siano stati, il gusto e lo stile sono inconfondibili: puro rinascimento toscano. Addirittura, forse soltanto in qualche chiesa di Firenze compaiono più gigli fiorentini, fra gli elementi decorativi, che nella Pieve fananese. Naturalmente, poi, le cappelle non sono vuote, ma custodiscono importanti opere d'arte fra le quali due pale d'altare, di particolare valore, di pittori toscani del primo '600: una Madonna con Bambino e Santi di Domenico Cresti detto "il Passignano" e un Ritrovamento di Gesù al tempio del fiorentino Francesco Curradi.
Un'altra bellissima chiesa fananese ricca di opere d'arte è quella di San Giuseppe Sposo di Maria; è la chiesa fondata

Pieve di San Silvestro di Fanano, Cappella Cameroni. Sull'altare, "Ritrovamento di Gesù al tempio" di Francesco Curradi. Si notino i gigli fiorentini sulla balaustra e al di sopra dell'arco.

nel 1619, assieme al convento dei Padri Scolopi, dal fananese Ottonello Ottonelli e della quale si è ampiamente parlato nell'Annuario della Festa dei Ciliegi dell'anno scorso. Ebbene, da quale delle cinque Province Scolopiche d'Italia dipendeva il Convento fananese di San Giuseppe? Naturalmente, da quella Toscana.
A Fanano, oltre che tante belle chiese, ci sono anche alcuni notevoli palazzi (Monari, Coppi, Lardi), tutti di impronta nettamente toscana. L'ultimo, in particolare, con le due torri e il portale e le finestre incorniciate da un forte bugnato in pietra arenaria, realizzato nel XV secolo, può essere

considerato proprio un eccezionale esempio di come l'elegante gusto rinascimentale toscano si sia felicemente armonizzato con l'asciutta e solida sobrietà dell'architettura dell'Appennino modenese. In esso fu ospitato, fra gli altri, Cosimo de' Medici durante l'esilio da Firenze, nel 1433.

Fanano, Palazzo Lardi.

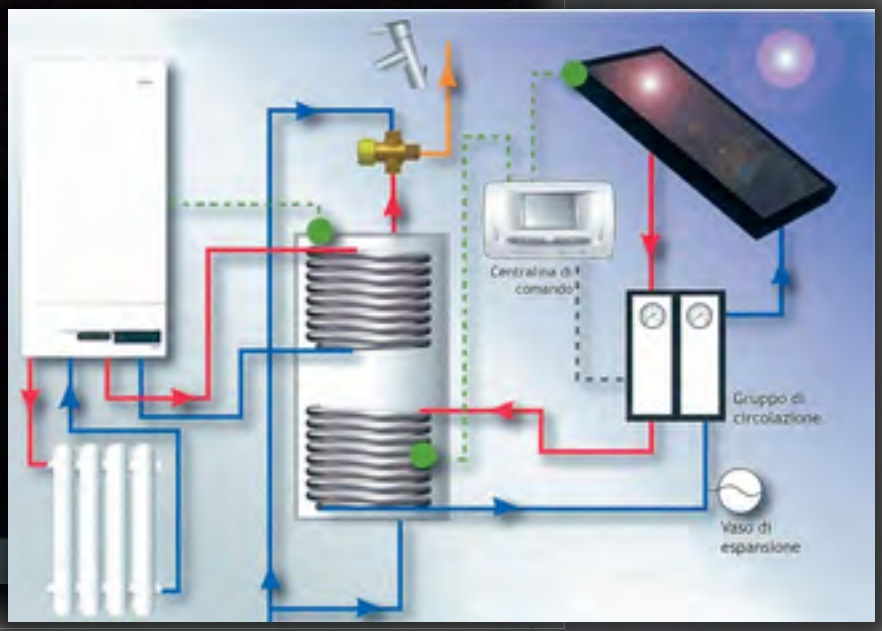
Ma la Toscana a Fanano non è solo arte e cultura. Ricordo, ad esempio, che quando io, modenese di città, cominciai a conoscere (diversi decenni fa) Fanano, vi erano ancora alcune osterie (ora tutte scomparse): ma guai a chiedere un bicchiere di lambrusco, lì si beveva solo vino toscano!
A questo punto viene spontaneo chiedersi: ma, se c'è tanta Toscana a Fanano, non ci sarà anche un po' di Fanano in Toscana?
In realtà non ci risultava praticamente nulla fino a quando un amico fananese capitò per caso nell'agosto del 2009 in un piccolo paese della Garfagnana, di cui fino al giorno prima ignorava l'esistenza: Lupinaia, in provincia di Lucca. E lì, con non poca sorpresa, proprio davanti alla facciata dell'antica chiesa parrocchiale dedicata a San Pietro, ebbe modo di leggere e di fotografare una tabella bilingue nella quale era scritto: "Gli altari laterali del Seicento, in legno intagliato e dipinto, vengono tradizionalmente attribuiti al *magister lignarius* Giuseppe Gherardi da Fanano. Della stessa mano appare il paliotto dell'altare maggiore, sempre in legno e spartito in tre nicchie, al cui interno sono scolpite le immagini dei Santi Pietro, Paolo e Giovanni".

Lupinaia, Chiesa Parrocchiale di San Pietro; paliotto dell'altare maggiore.

Dunque, era vero che qualcosa di "fananese" era arrivato in Toscana!
Per averne un'ulteriore conferma, organizzai con altri soci della nostra associazione Ottonello Ottonelli una "spedizione garfagnina", che mi consentì di constatare direttamente sul posto come le opere in oggetto fossero davvero assai interessanti, sicuramente risalenti al periodo storico indicato nella tabella e del tutto analoghe, per spirito e per gusto, a quelle che, nello stesso periodo, venivano realizzate a Fanano da alcune prestigiose maestranze di artigiani-artisti.
Nello sforzo di risalire alle origini, possibilmente documentate, di questa notizia - per noi tanto inaspettata quanto stimolante - mi rivolsi sia ai gentilissimi esperti locali e sia alla Soprintendenza dei beni artistici competente per territorio. Venni così a conoscenza che la notizia del *magister lignarius* di Fanano era stata quasi sicuramente desunta da un testo (Migliano e la sua Pieve) che il benemerito don Antonio Martinelli, pievano di Migliano in Garfagnana, aveva pubblicato nel 1938, in occasione di importanti restauri da lui stesso effettuati nella propria chiesa. Recuperata con grande difficoltà una copia di questo rarissimo testo, in esso potei leggere un lungo brano di un "giornalista" (di cui non si fa il nome), il quale, parlando delle opere d'arte conservate nella Pieve di Migliano, afferma: "I lavori in legno che hanno però del barocco credansi del *magister lignarius* Giuseppe Gherardi da Fanano, che lavorò pure per altari dorati e intagliati nelle varie chiese di Garfagnana,

TECNOIMPIANTI

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



41058 Vignola (Mo) - Via G. Ballestri, 49 - Tel. e Fax 059 77 16 62 - (Strada Self Service)

come in quella di Careggine nel 1688". Ma da dove avrà tratto queste notizie l'anonimo giornalista?
In attesa di scoprirlo ci siamo chiesti chi poteva essere questo nostro bravo compaesano *magister lignarius.*
Apparentemente il problema poteva sembrare non semplice, poiché nelle cronache fananesi di quel periodo non risulta nessun Giuseppe Gherardi. Ma, in realtà, tenendo conto di come fosse incerta l'anagrafe del tempo e di come i cognomi, anche a causa del frequente passaggio dall'italiano al latino e viceversa, subissero spesso deformazioni e variazioni, non abbiamo avuto dubbi: il *magister lignarius* che lavorò nelle chiese garfagnine è Giuseppe Gherardini.
Durante la seconda metà del XVI secolo, nella famiglia Gherardini - una delle più importanti di Fanano - si svilupparono due rami. A uno, quello che si potrebbe definire "intellettuale", appartennero, fra gli altri, Biagio (1604-1684), famosissimo medico, che salvò Fanano dalla peste "manzoniana" del 1630 e il fratello Giambattista, che fu Abate (con dignità vescovile) di Guastalla.
L'altro ramo, quello "artistico", ebbe invece come capostipite Giovanni. Nato a Fanano il 30/7/1597, apprese l'arte dell'intaglio a Roma, lavorò in tutte le chiese di Fanano intagliando e decorando soffitti, ancone e altri analoghi arredi sacri e anche nei territori circostanti (Castellaro di Sestola, San Frediano di Pàvana, etc), spesso in collaborazione con i più importanti pittori fananesi del tempo: Ascanio e Pellegrino Magnanini, ma soprattutto Pellegrino da Fanano allievo di Guido Reni. Studi recenti[1] hanno poi consentito di attribuire a lui anche la ricostruzione dell'importantissimo ponte in legno della Val di Sasso, sullo Scoltenna, che era stato distrutto dalla furia delle acque nel 1647. Morì il 9/12/1681.
L'attività di Giovanni fu affiancata e poi proseguita dal figlio Giuseppe, nato il 3/3/1643. Nelle diverse opere di Fanano attribuite ai Gherardini non è stato fino ad ora possibile distinguere i lavori del padre da quelli del figlio; in tutti i documenti dell'epoca sono comunque definiti entrambi come magistri. Un attento esame delle opere "garfagnine" di Giuseppe sarebbe di eccezionale importanza per arrivare a distinguere il contributo dei due Gherardini nelle opere fananesi. Giuseppe morì il 16/6/1696 e fu sepolto, come il padre, nella chiesa del Convento di San Francesco, dove i Gherardini avevano lavorato moltissi-

Fanano, Chiesa di San Giuseppe, terza cappella destra: l'ancona, opera dei Gherardini e proveniente dalla cappella che essi avevano nella chiesa del Convento di S. Francesco, è sormontata dal loro stemma; al suo interno "La Madonna appare a San Giuseppe Calasanzio", del modenese Girolamo Vannulli (1749).

mo e dove possedevano una cappella di famiglia, la cui splendida ancona lignea si trova attualmente nella chiesa fananese di San Giuseppe che, come si ricordava all'inizio, fu fondata da Ottonello Ottonelli per i propri confratelli Scolopi, assieme all'attiguo convento.
Ma in generale non deve sorprendere la presenza di maestranze fananesi o modenesi nella Garfagnana, considerando che gran parte di essa fu dominio degli Estensi (Duchi di Ferrara, prima, e di Modena, poi) per più di quattro secoli, mentre i Lucchesi vantavano diritti nell'Appennino modenese, nella zona del "Pelago". Questa situazione favorì senza dubbio proficui scambi culturali, anche se non fu sempre tranquilla dal punto di vista politico e militare. I nostri storici ricordano, infatti, almeno "due guerre di Garfagnana" fra gli Estensi e i Toscani; in particolare Vinceslao Santi cita: "Tra i tanti episodi lagrimevoli di quella campagna [luglio 1583, 1ª guerra di Garfagnana] mi basta accennare alla presa di Lupinaia cui ebbero parte i nostri (modenesi) guidati da Gian Domenico Ottonelli e da Baldiserra Tassone, altro capitano al servizio di casa d'Este". Questo episodio mi ha particolarmente colpito per due motivi: il primo è che la "nostra" Lupinaia è stata teatro di un importante fatto storico dei secoli passati; il secondo è che viene ricordato Gian Domenico Ottonelli (1510-1594) fananese, comandante della fortezza di Sestola e di tutte le truppe estensi del Frignano e padre di quell'Ottonello Ottonelli, che tanto fece per il paese di Fanano e al quale, pertanto, abbiamo intitolato la nostra Associazione Culturale.

Note
1. Si veda il saggio di Andrea Pini in Ponti in legno e ponti in pietra nella montagna modenese pubblicato nel 2015 a cura del Gruppo di studi Alta Valle del Reno.

Sui Gherardini in generale si leggano i documentatissimi saggi di Sonia Cavicchioli pubblicati nel 2007 sul n.16 della rivista Fanano fra storia e poesia ("Ascanio Magnanini e Giovanni Gherardini, due magistri fananesi fra Cinque e Seicento") e nel 2013 nel volume Storie di confine. Appunti e ricerche su un territorio montano (Frignano, secoli VII-XXI) a cura di Matteo Al Kalak ("Ascanio Magnanini e Giovanni Gherardini, magistri fananesi. Pratiche artigianali e circolazione di modelli nell'arte ecclesiastica del Frignano fra Cinque e Seicento").

AMBULATORIO INFERMIERISTICO E CURA DELLE LESIONI DIFFICILI

Migliore Salvatrice
INFERMIERA ESPERTA in WOUND / CARE
iscr. albo infermieri n. 2656 MODENA

• 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

Cell. 339.53.15.854
salvatrice.migliore@gmail.com • Corso Italia, 70 - 41058 Vignola (MO)

Savio Burzacchini

Dal libro "Faléster"

TRASFUSIONI CON SANGUE DI PECORA

In stî dè i-n ciacàren come d'un gran avenimèint:
"Da 'na pégra clonèda al sànghev a cavaràmm!"
ecco un quel ch'in medgèina al farévv un scaravèint
e forse fra zeint'ân incàrra in parlaràmm;

da giurnê e tivu reclamizèda
'sta nutézia la pêr pròpria 'na rivoluzióun
ma intant che la sia completèda
la fantasìa farmêr cunvènn in un cantòun.

Ma fer dla propaganda par 'na véra dunazióun
fata da cristian, magari zôven, grand e pîn ed volontê,
l'a-n sarévv quàsta la risoluzióun?!

Se bisàgn n'avéssia però pròpria dabòun,
"Sànghev ed pégra? No, grazie,
mêl ch'la vàga dêm quall d'un cavròun!!"

TRASFUSIONI CON SANGUE DI PECORA

In questi giorni ne parlano come di un grande avvenimento:
"Da una pecora clonata toglieremo il sangue!"
ecco un avvenimento che rivoluzionerebbe la medicina
e forse fra cent'anni ancor ne parleremo;

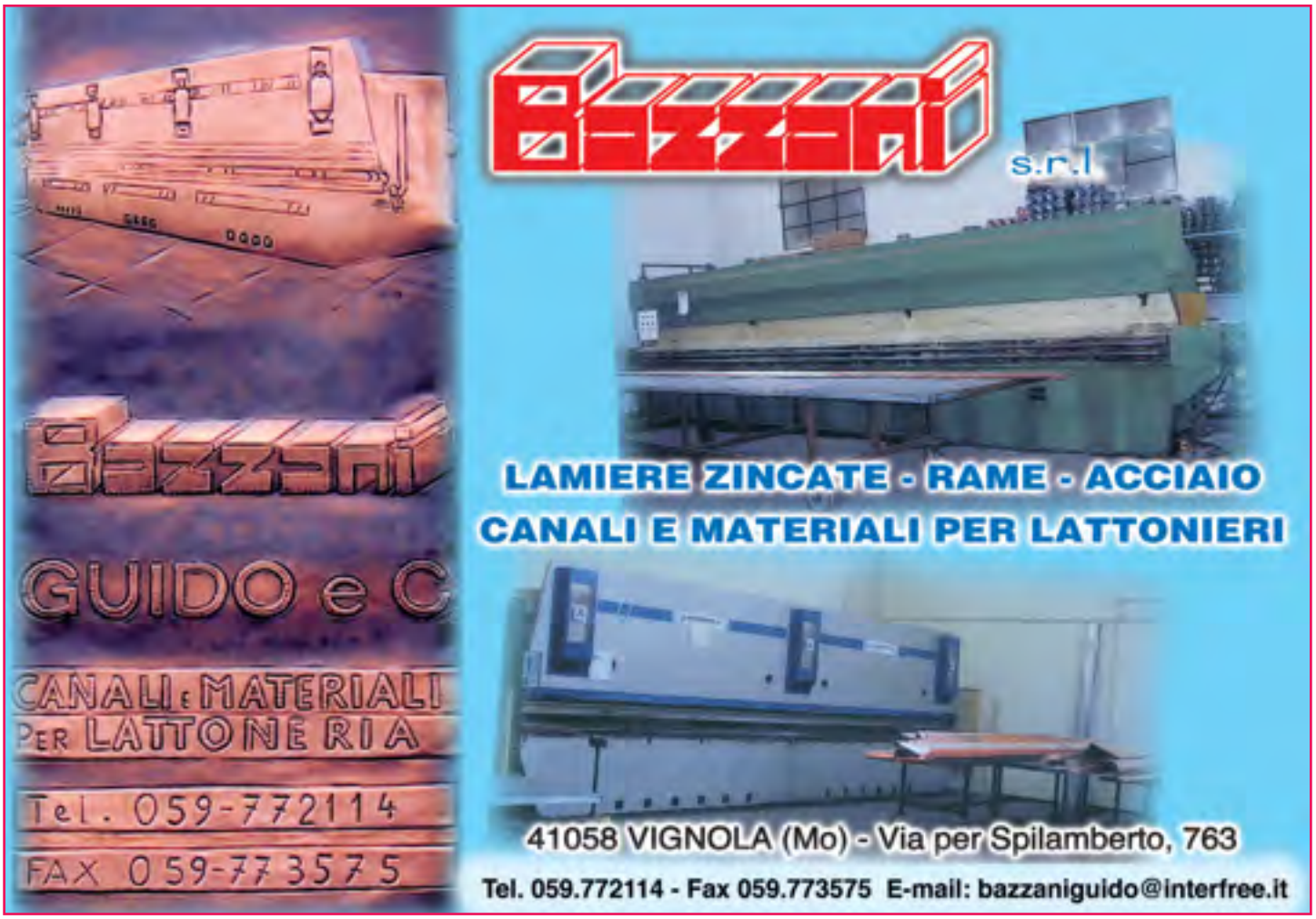
da giornali e televisione reclamizzata,
questa notizia sembra proprio una rivoluzione
ma intanto che la vicenda sia completata
conviene fermare la fantasia in un angolo.

Ma fare della propaganda per una vera donazione
fatta da persone umane, magari giovani,
grandi e piene di buona volontà,
non sarebbe questa la risoluzione?

Se però dovessi averne proprio bisogno,
"Sangue di pecora? No grazie,
male che vada datemi quello di un caprone!!"

STUDIO FOTOGRAFICO
ALFONSO & LAURA

Via Resistenza, 226
VIGNOLA (Mo)
Tel. 059/76.01.55
fotostud1@alfonsofotografo.191.it


Bazzani
s.r.l
LAMIERE ZINCATE - RAME - ACCIAIO
CANALI E MATERIALI PER LATTONIERI
Bazzani
GUIDO e C
CANALI E MATERIALI PER LATTONERIA
Tel. 059-772114
FAX 059-773575
41058 VIGNOLA (Mo) - Via per Spilamberto, 763
Tel. 059.772114 - Fax 059.773575 E-mail: bazzaniguido@interfree.it

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

Merceria
ANTONELLA
di Tartarini Antonella

Merceria e
Abbigliamento
Intimo

Via A. Plessi, 5
41058 Vignola (Mo)
Tel. 059.77.43.56

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

L'ALBERO AZZURRO

è lieto di invitarvi a giocare con noi e a scoprire le novità
nel nuovo punto LEGO in via Paradisi 2/2

L'Albero Azzurro, via A. Plessi 1/c tel. 059764491
cercaci su per rimanere aggiornato sulle nostre attività
www.alberoazzurrogiochi.it

SELMI HOMME

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

Laboratori
VRAMONT
Erboristeria

dr. Vranies - Monticelli

Via A. Plessi, 12
41058 Vignola (Mo)
Tel. 059 772926
Tel./Fax 059 762199
Fax 059 7704654
www.vramont.it
laboratori@vramont.it

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

Bistrò

abbigliamento e altre storie

Corso Italia,45 -Vignola (MO) tel.059 774261

Liliana Gelsomini

Viaggio a Creta

Creta e le nostre radici

L'Isola di Creta è stata la culla della Civiltà minoica, che dominò sulle terre dell'Egeo dal 2800 a.C. al 1450 a.C. e caratterizzò, con Micene, la prima storia greca.
I paesi europei cercano da sempre le loro radici culturali nella storia della Grecia: gli storici affermano però che, per capire la Grecia stessa, occorre partire da Creta.
Creta è stata occupata da una lunga serie di invasori che hanno lasciato tracce della loro cultura in tutta l'isola: dai Saraceni, agli Ottomani, ai Veneziani, ai Bizantini, ai Romani.
Una visita al Museo Archeologico di Iraklio rappresenta, con gli straordinari manufatti esposti, il compendio di 5000 anni di storia cretese.

"Il Toro con gli occhi di cristallo di quarzo". Civiltà minoica; Museo di Heraklion.

Minosse e il Labirinto

Minosse, Re di Creta, fu figlio, secondo il racconto tramandato dal Mito, di Zeus e di Europa. Fu sposo di Pasifae, fu padre di Arianna, Fedra, Catreo, Deucalione, Glauco, Acalla, Androgeo, Senodice. Minosse fu l'autore della Costituzione cretese, costituita dalle leggi che gli dettava lo stesso Zeus.
Per ottenere il favore di Poseidone, fratello di Zeus, al suo intento di regnare su Creta, chiese al dio di far uscire dal mare un toro che gli avrebbe sacrificato.
Minosse non mantenne la promessa e Poseidone si vendicò rendendo furioso il toro. Pasifae calmò il toro e se ne innamorò. Dalla loro unione nacque il Minotauro, che Minosse rinchiuse nel Labirinto. Arianna, innamorata di Teseo, lo aiutò ad uccidere il mostruoso Minotauro, consegnandogli un gomitolo di filo per farlo orientare nell'immenso labirinto del palazzo di Cnosso. La figura di Minosse rispecchia lo splendore dell'antica civiltà cretese.
Il mondo dell'archeologia accolse con stupore la scoperta del Palazzo di Cnosso da lui voluto, che testimoniava in Europa la presenza di una civiltà tanto evoluta e sofisticata appartenente alla stessa epoca dei grandi Faraoni d'Egitto.

Minosse creò, secondo gli antichi, la cosiddetta talassocrazia cretese o minoica, secondo il suo nome. Per gli studiosi moderni simboleggia la signoria del mare tenuta da Creta in età micenea. A Micene, contemporaneamente, si svolgeva un'altissima, documentata civiltà parallela (vedi La Porta dei Leoni) a quella minoica.
Legislatore e sacerdote, Minosse ebbe nell'Ade, per la sua giustizia, il compito di giudice dei morti.
Nella leggenda attica Minosse è il vendicatore del figlio Androgeo, ucciso dagli Ateniesi, dai quali pretese il tributo di 14 fanciulli da mandare come sacrificio espiatorio ogni nove anni al Minotauro nel Labirinto.
Minosse nell'inseguire in Sicilia Dedalo, che, con le ali ideate da Icaro, era fuggito dal Labirinto, da lui creato, morì per mano del Re Cocalo e delle figlie di lui.
Dante lo pone sull'entrata dell'Inferno, per udire le confessioni dei dannati e assegnare loro la pena. Fornito di coda, con questa si cinge il corpo tante volte quanti sono i cerchi infernali che l'anima deve scendere. "Stavvi Minos orribilmente e ringhia...". (Dante)

Col volo Treviso-Creta, il 6 ottobre 2016 arriviamo ad Hania, l'antica capitale dell'isola, chiamata Candia dai Veneti durante la loro dominazione.
Deposte le valige, usciamo per andare sui bastioni a vedere la città dall'alto.
Una visita alla cattedrale, tutta argenti e ori e poi via a visitare il Museo archeologico, posto all'interno della Chiesa di S. Francesco, uno splendido edificio veneziano del Cinquecento magistralmente restaurato nel Novecento.
Il Museo spazia dall'età della pietra, va all'età del bronzo, quindi alla civiltà minoica fino al periodo dell'invasione romana.

ACETAIA DEI BAGO

Az. Agricola "La Vittoria" - Vignola
Via confine 8 bis - Cell 3384385845
www.acetaiadeibago.com

É dall'unione di due famiglie, Bartolini e Gozzoli, che nasce il nome della nostra acetaia: la loro passione e collaborazione fà si 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 "Giugiaro 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.

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

Il chiostro del Museo contiene un Battistero di epoca bizantina a pianta esagonale.
Anticamente era la città minoica di Cidonia. Fu poi distrutta e rifiorì in epoca ellenistica, poi romana e bizantina. Dopo la quarta crociata divenne veneziana, poi cadde in mano ai Turchi. Quando Hania ottenne l'indipendenza dai Turchi le grandi potenze europee la dichiararono capitale di Creta; fino al 1971, in seguito divenne capitale Heraclio.
Hania è considerata la città più bella dell'isola; è un magnifico labirinto di viuzze che alla sera sono piacevolissime, fiorite di finestrelle illuminate per mostrare curiosi oggetti colorati sospesi all'interno fra palloncini decorati, lampade, pizzi. Grande atmosfera.
Una folla di persone silenziose e sorridenti in movimento o sedute davanti ai negozi aperti fino a tardi.
Il sei ottobre è un caldo africano; Creta infatti è alla latitudine di Marrakesh.
Il secondo giorno, con un'auto a noleggio, affrontiamo un pericoloso viaggio fra gole, precipizi, strettoie e anfratti verso Elafonissi. Lungo il tragitto è una scoperta continua di piante, soprattutto Ulivi a perdita d'occhio. A Creta gli Ulivi censiti sono 30 milioni.
Arriviamo alla spiaggia più celebre dell'isola: appare Elafonissi, rosata sul filo dell'acqua azzurra della laguna, interrotta da dune fiorite. Rischio la sindrome di Stendhal: dalla sabbia si alza, candida e maestosa, nel suo metro d'altezza, in grandi colonie, la *Urginea maritima*, con, ai suoi piedi, il *Pancratium maritimum*, carico di gigli, che pendono su enormi grappoli di capsule piene di semi verdi.

Hania. Plumeria alba, che si trova, fiorita, davanti a molte case di Creta.

Urginea maritima sulle dune sabbiose di Elafonissi, la spiaggia più celebre di Creta.

Creta - Episcopi; Zingiber officinale.

Elafonissi è un'isola legata alla terraferma da una sottile lingua di sabbia, rosata perché formata da minuscole conchiglie rosa, in gran parte frantumate.
Il terzo giorno torniamo alla laguna passando in mezzo a Carrubi fioriti, Ginepri rossi, Lecci immensi, Corbezzoli carichi di frutti già rossi, Tamerici in fiore e sponde di Erica e Lantana di tutti i colori. Il quarto giorno si torna al Nord per una strada ancora più spaventosa della prima.
Ci fermiamo in una taverna ricavata nella roccia. Nello sfondo, da un orcio capovolto, nell'ombra, esce un grande fascio di foglie che da lontano sembrano quelle della *Canna indica*.
Mi avvicino e scopro, fra le foglie, dei grappoli di grandi fiori bianchi mai visti prima; sembrano fatti d'aria, di luce e profumo. Mi metto a fotografarli e poi tento di renderne la bellezza anche col disegno, ma inutilmente. È il magnifico fiore dello Zenzero (*Zingiber officinale, Roscoe*).
Il gestore ne raccoglie uno e me ne fa omaggio. Non posso vederlo sciupare nel caldo e nel sole del viaggio, così lo chiudo ben avvolto nella busta della lettera che ho appena scritto per una cara amica che è da poco rimasta sola. Vado nel vicino paese di Episcopi a imbucare la lettera (che poi non arriverà mai).
Nel resoconto serale delle piante viste nel giorno, oltre al magnifico Zenzero officinale, ricordiamo i *Kallistemon citrinus*, l'*Araucaria australiana* e l'infinità di Ulivi con i rami piegati fino a terra per il carico di olive, più numerose delle foglie.
Dormiamo a Karteros, in una delle linde residenze "Aradni" costruite vicine all'Aeroporto, circondate da un curatissimo giardino.

Al mattino, ancora stanchi dei pericoli del viaggio di ieri, andiamo a riposare su due bei lettini sotto gli ombrelloni di foglie di Palma. Non possiamo passeggiare, perché sulla sabbia si alzano cardi marini spinosissimi. Sono gli *Scolymus hispanicus,* che si frantumano al vento pungendo i piedi.

Arriva una ragazza a dire che chi ha fruito dei lettini deve consumare un pasto da loro. Il luogo è un giardino di aranci e gelsi, quasi un Eden, come il parco di "Aradni", dove torniamo per la notte dopo avere fotografato le enormi *Dracene elephantipes* e gli *Ibiscus giganti* dal tronco verniciato di bianco.

"Il pendente d'oro", Museo di Heraklion
Civiltà minoica (2800 - 1450 a.C.)

Visita al Palazzo di Cnosso

Da Karteros, in un quarto d'ora siamo al Palazzo del Labirinto. Il biglietto del Museo di Heraklion ci fa evitare una lunga fila. Passiamo sotto un folto tunnel di piante giganti di *Bougainvillea* e ci troviamo di fronte alla distesa di rovine del Palazzo di Minosse. Commuove l'imponenza dell'impianto, riportato alla luce (in gran parte a sue spese) da Sir Arthur Evans, architetto inglese a cui è dedicato un busto all'ingresso.

Sulle gradinate dell'area teatrale è tutto uno strillare di bambini che corrono e cadono su e giù per i gradini, piangendo con urla disperate.

Le guide dei vari gruppi di turisti, per farsi sentire al di sopra degli strilli, urlano a loro volta, in lingue diverse, col risultato di un gran clamore.

Intanto, intorno al recinto di Cnosso, continuano ad arrivare e a parcheggiare lunghe file di pullman; fra poco, per la ressa, non si riuscirà più a completare i percorsi. Accanto all'area teatrale c'è la "Strada reale", che pare essere stata la prima strada costruita in Europa.

Osserviamo, posto in alto, l'*affresco del Toro*, famoso per la sua tragica espressione. Raggiungiamo poi la sala del trono d'alabastro, che guardiamo attraverso un vetro di protezione.

Scendendo, passiamo davanti alla riproduzione del celebre affresco del "Principe dei Gigli". Continuando il percorso notiamo con disappunto che nel pesante restauro si è fatto un uso un po' troppo abbondante di cemento armato.

Usciamo a cercare un po' d'ombra per consumare un pasto frugale su una panchina e ci accorgiamo della cintura verde che sorge intorno alle rovine: sono immensi Eucalipti, Cipressi, Pini di tante specie e *Strelitzia regina*, nei fossati.

Il Museo Archeologico di Heraklion

In un curatissimo edificio Bauhaus, anni Trenta, tutto vetrate e marmi, visitiamo il magnifico Museo archeologico di Heraklion.

I manufatti più notevoli appartengono alla civiltà minoica: capolavori di oreficeria, come il pendente d'oro con l'ape, il cosiddetto anello di Minosse col sigillo, l'elmo ricoperto di denti di cinghiale, la testa taurina con gli occhi di cristallo di rocca, le spade con l'impugnatura d'oro, i calderoni in rame del diametro di un metro.

Salendo una lunga scala di marmo bianco si arriva alle sale con i pavimenti recuperati nel Labirinto di Cnosso e le pareti rivestite dagli affreschi con "I Delfini", "Le tre Dame blu", "Il Principe dei Gigli", "La Stanza dei Gigli" (1800-1350 a.C.).

All'uscita, si attraversa la sala delle statue romane, fra le quali si nota la bella testa di Marco Aurelio, poi, di fronte alla vetrata, una grande pianta di Acacia in fiore, in una nuvola di sfere gialle di Mimosa. Ci sediamo alla sua ombra parlando delle nostre emozioni, che a volte sono state troppo forti, dentro al Museo. Per me, in particolare, "il Saltatore di Toro" che appare aiutato da due donne: una che tiene il toro per le corna, l'altra che lo accoglie quando il saltatore balza giù dal toro.

E ancora: la dea della fertilità con le braccia avvolte da serpenti e il seno nudo. Da tutto appare il valore dato alle donne dalla civiltà minoica, ora così lontana.

L'Altipiano di Lasithi

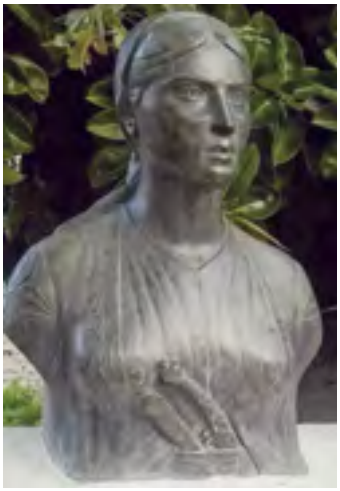
Qui il mito racconta sia nato Zeus. Raggiungiamo l'altipiano per strade tortuose, fra gole e balzi; osservando in cielo il volo delle aquile e dei gheppi.

Tutte le case dell'altipiano sono circondate dai fiori e da quel che resta dei ventimila mulini a vento che sollevavano l'acqua per le coltivazioni.

Distese infinite di Ulivi ci accompagnano fino a Malia, per una strada orlata da enormi Pini di Aleppo, Cipressi, Eucalipti, mentre nello sfondo si vedono monti azzurri che emergono dal blu del mare libico.

Creta, distesa di Ulivi.

Dopo pranzo ci dirigiamo verso Kritsa, costruita sotto una montagna incombente sull'abitato. Le guide promettono pizzi e ricami lavorati da ottuagenarie sedute davanti ai negozi.
Non ne vediamo alcuna; la sola ottuagenaria è la sottoscritta, che passa e fotografa rari cespugli gridando di meraviglia.
In una piazzetta c'è il busto di bronzo di Rhodanthe, eroina locale vissuta nell'Ottocento. La storia dice di lei che, armata fino ai denti, osò tenere testa agli Ottentotti; si unì ai combattenti per la libertà di Creta, vestita da uomo e con i capelli tagliati. Venne uccisa mentre difendeva la libertà del suo paese.



Rhodanthe, eroina di Creta.

Andiamo a cercare sue notizie (foto, libri, cartoline); i negozianti ci rispondono che non esiste niente, perché nessuno lo richiede.
L'ultima sera a Myrtos la padrona di casa ci festeggia con foglie e fiori ripieni di riso ed erbe aromatiche.
A Sitìa pranziamo sul porto e poi troviamo da dormire in una piccola casa rosa, sul mare, ornata di pergola di uva rosata.
Il padrone di casa è un uomo solo che non conosce il wi-fi.
Restiamo sconnessi e spendiamo pochissimo.
Salutiamo e partiamo verso l'obiettivo botanico del viaggio: *il Palmeto autoctono di Vai*
Scaliamo monti rocciosi popolati solo da capre e quando cominciamo a scendere arriviamo in vista di una distesa di Palme spontanee che ricoprono per venti ettari una gola e una valle fino al mare. I tronchi delle Palme Phoenix theophrasti sembrano scolpiti nella roccia.
Da alcuni ceppi escono anche sei tronchi. Ci mettiamo a raccogliere i semi gialli che rivestono il terreno sotto le palme, da portare alla nostra Associazione AdiPa, ma sono bucati.
Torniamo a Sitìa attraverso un percorso spaventoso di strade che sporgono su burroni e gole, mentre si leva un vento sempre più forte. Quando tentiamo di fare delle soste per fotografare degli scorci mozzafiato, il vento sembra buttarci a terra mentre lottiamo per riaprire gli sportelli dell'auto e metterci al riparo.
Scendendo verso il mare osserviamo un fenomeno mai visto prima: il vento, colpendo l'acqua del mare inanella dei mulinelli d'acqua che innalzano la schiuma in coni verticali.
Lo spettacolo è impressionante. Al confronto i mulinelli che il vento solleva sulla strada, nella polvere, sono degli scherzetti.

Creta, Vai; le palme endemiche.

Ventun giorni di continua bellezza e benessere: 2000 km per conoscere l'isola da nord a sud e da ovest fino all'estremo est. Stupisce la varietà dei paesaggi: mentre si ammira una montagna alta 2400 metri, si apre una gola e si affaccia in fondo il blu fortissimo del mare.
Si passa da città con un milione di abitanti a desolate distese di rupi aride, spinose, senza presenza umana per lunghi tratti.
A Creta, in ottobre, non piove da nove mesi, eppure alberi e cespugli sono in fiore. Ma in tanta siccità, la fonte di massima meraviglia è lo spettacolo verde dei trenta milioni di Ulivi cretesi che rendono celebre l'isola per l'ottimo olio d'oliva.
La gente appare pacifica e senza fretta. Gli uomini sono bellissimi, le donne invece hanno spesso, sul bel viso greco, una specie di maschera tragica che denuncia forse la fatica dell'organizzazione familiare o dell'attività lavorativa.
Creta, come la Grecia e l'Italia, sta vivendo un periodo di crisi abbastanza triste: in certe occasioni si ha l'impressione di una completa disorganizzazione e indecisione.
Nelle taverne, gestite da piccoli gruppi familiari, offrono un cibo genuino e poco costoso, nelle case: stanze pulite e gentilezza, ma dovunque senti, appena celata, un'indifferenza da saturazione per troppo turismo.
Si prova tenerezza per loro, perché sembrano in ostaggio del consumismo a tutti i livelli e della globalizzazione, come noi del resto, anche per altri motivi.

Orto botanico di Chania - Carica Papaya.

galvanicanobili
CROMATURA A SPESSORE

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 s.r.l.

Da **40 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, località Castello di Serravalle - Valsamoggia
tel. 051 6704845 fax 051 6704400 - info@emmegiinfissi.com - www.emmegiinfissi.com

Paolo Garuti

Nuove colonizzazioni cino-giapponesi sul nostro territorio

Sicuramente l'inverno mite del 2016 favorì una buona fioritura per il nespolo del Giappone (*Eriobotrya Japonica*) a cui seguì un'altrettanto eccellente allegagione, con una copiosa e dorata maturazione dei frutti, nei mesi di maggio-giugno.
Non siamo in Sicilia, dove tutte queste condizioni climatiche dovrebbero rientrare nella norma.
La zona geografica a cui mi riferisco si trova in Italia settentrionale ed è focalizzata precisamente nella Valle del Panaro, dove i rilievi orografici, mettendoci con le spalle agli Appennini, cominciano gradatamente ad appiattirsi. Siamo a Vignola e comuni limitrofi, dove i freddi e gelidi inverni negli anni passati non avrebbero mai permesso ad una specie "esotica" di fiorire e fruttificare così copiosamente.
Oggigiorno qualche cosa è cambiato, anche perché diverse malattie delle nostre piante causate da esseri viventi animali e vegetali, sono da attribuire ad agenti patogeni provenienti dall'Asia e più precisamente da Cina e Giappone.
Ecco allora che troviamo sui castagni del nostro Appennino la temibile e devastatrice vespa giapponese (*Dryocosmus Kuriphilus*); sul ciliegio e drupacee affini, è ospite ormai da qualche anno il prolifico moscerino cinese (*Drosophila Suzukii*).
Non viene risparmiato neppure l'inossidabile e longevo bosso che, con il suo cupo fogliame verde, sembra dia protezione agli abitanti dei camposanti; anche lui è attaccato, defogliato e decimato da un lepidottero di origini asiatiche (*Cydalima Perspectalis*).
Chi non ha mai avuto il maleodorante piacere di incontrare la cimice cinese (*Halyomorpha Halys*)? Questa non risparmia nessuna specie vegetale coltivata; attacca e predilige frutta e piante ortive. Nei mesi invernali ci allieta con il proprio olezzo nauseabondo entrando nelle nostre abitazioni e annidandosi nei cassonetti delle finestre.

Nespolo del Giappone a Marano s.P.

"Vespa giapponese".

Cydalima Perspectalis.

"Cimice cinese".

"Moscerino cinese".

Redazione Centro Studi

Un tuffo nel mare dei ricordi

Non è una mostra di antiquariato.
E nemmeno una selezione di oggetti rari, magari preziosi e/o introvabili.
Anzi.
Ciò che i visitatori potranno vedere sono oggetti e strumenti tanto comuni da caratterizzare la vita di tutti noi negli anni '60 - '80 e preziosi solo perché capaci di farci ricordare e rivivere situazioni, momenti, emozioni di un'epoca che oggi sembra così lontana.
Ma all'improvviso ci accorgiamo di ricordare benissimo tanti strumenti che hanno accompagnato la nostra giovinezza:
il magnetofono a nastro magnetico su bobine, poi sostituito dal più evoluto registratore a "cassette";
la radiolina a transistor che, grazie all'alimentazione a batteria, potevamo portare sempre con noi;
il mangiadischi; il juke box; il giradischi;
le prime autoradio estraibili ("con l'autoradio sempre nella mano destra", cantava Toto Cutugno ne "L'italiano");
il proiettore per filmine 8 e super 8 di uso domestico;
le macchine fotografiche con la pellicola e con il "cuboflash".
Ai più giovani forse sembrerà quasi incredibile - o perlomeno "medioevale" - una vita in cui per telefonare dovevi andare al centralino telefonico (e, addirittura, se l'altro non aveva il telefono in casa dovevi fargli recapitare una "convocazione" al centralino più vicino per una certa ora, magari del giorno dopo).
E che dire di un mondo senza fotocopiatrice? I documenti bisognava produrli, non ri-produrli (a mano o con la macchina da scrivere) e se c'era bisogno di avere più copie, si usava la carta carbone e la carta velina; ma se le copie dovevano essere tante, allora c'era il ciclostile (scrivere e riprodurre parole non era difficile, il problema iniziava se si voleva inserire un'immagine, anche solo disegnata).
Poi arrivarono i primi computer, con le stampanti ad aghi, e mandarono in pensione la macchina da scrivere, anche le più moderne, quelle portatili, quelle elettriche; il Personal Computer ti permetteva di avere tutte le copie necessarie, di memorizzare e quindi ritrovare e modificare i documenti in qualsiasi momento; inoltre - cosa non indifferente - in caso di errori od omissioni si poteva tranquillamente tornare indietro col cursore e correggere in modo pulito, evitando di ribattere l'intera pagina o sovrascrivere la parola dopo averla maldestramente cancellata con un'apposita gomma o coperta con "bianchetti" o speciali "nastri correttori".
In mostra potremo dunque rivedere oggetti che ci hanno accompagnato per un tratto della nostra vita, oggetti che sono oggi del tutto scomparsi, soppiantati dai prodotti delle nuove, incalzanti tecnologie.

La mostra si intitola - non a caso - **UN TUFFO NEL MARE DEI RICORDI** e sarà esposta nelle Sale della Meridiana, concesse a titolo gratuito dalla Fondazione di Vignola, dal 1° al 17 aprile.
È stata organizzata dal Gruppo di Documentazione Vignolese "Mezaluna- Mario Menabue", in collaborazione con diverse altre Associazioni del territorio:
"Centro Studi Vignola", Università "N. Ginzburg", "Archeo&Arte", "Circolo Paradisi", "Vignola e Identità", "Centro Sociale Età Libera" con la partecipazione di tanti cittadini, che hanno rispolverato oggetti sepolti nella memoria e il concreto sostegno di UNIPOL Assicurazioni.

GETTONE
TELEFONICO
Polaroid
Grand Hotel
DIABOLIK
MORTO CHE PARLA
COLLANA DEL
TEX
LE TOTEM MILLENARIO
SANYO
GIANNI RIVERA

FORNO PASTICCERIA
TOSSANI

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

SOLA OSCAR & C.

Via della Resistenza, 89
Vignola (MO) - Tel.059.772227
www.solaoscar.it

RICOH

Vendita - Assistenza - Noleggio
Macchine per Ufficio - Registratori di Cassa
Software Gestionali

Marcello Claudio Cassanelli
Associazione Ponte Alto Graziosi

Una scuola risorta a nuova vita

Centro estivo alla Casa della Cultura; i bimbi in attività con il gruppo della Protezione Civile. Sono state montate le tende, nelle quali si è dormito, tutti insieme, una notte e alla mattina l'alza-bandiera alla presenza del Sindaco.

Dal 2012 è attiva a Mulino di Savignano sul Panaro la *Casa della Cultura*, un centro culturale polivalente che offre servizi di istruzione musicale, linguistica ed eventi di divulgazione culturale fra cui mostre e presentazioni di libri.
La struttura, immersa nel verde del circostante parco pubblico, è situata nei locali dell'ex asilo di Mulino ed è sede dell'Associazione culturale "Ponte Alto Graziosi", che ne gestisce ed organizza le principali attività.
Il fiore all'occhiello di questo centro culturale è la scuola di musica che da cinque anni vanta un numero sempre crescente di iscritti e ad oggi rappresenta una realtà concreta che è andata a coprire il bisogno sociale di un organismo di formazione e divulgazione musicale nel territorio savignanese. La presenza di docenti professionisti ed appassionati all'insegnamento garantisce agli allievi una formazione musicale di alta qualità ed ha permesso alla Scuola di ottenere già dallo scorso anno il riconoscimento della Regione Emilia Romagna. Tale riconoscimento costituisce un importante passo avanti volto a garantire agli allievi e alle famiglie un'offerta didattica qualificata, che permetterà ad ogni studente di costruire solide basi per un percorso di studi musicali di alto livello.
I corsi attivi sono pianoforte (classico e jazz), canto (lirico e moderno) e chitarra (classica ed elettrica), tenuti rispettivamente dal maestro nonché fondatore della scuola Marcello Claudio Cassanelli, dal mezzosoprano lirico Erika Fonzar e dal maestro Alessandro Amedeo Mucchi, tutti diplomati al Conservatorio e con pluriennale esperienza nel campo dell'insegnamento, dell'attività concertistica e discografica.
I saggi finali vengono organizzati due volte all'anno, a Natale e alla fine dell'anno scolastico, per permettere agli allievi di esibirsi a teatro completando così il loro percorso didattico, che prevede come obiettivo finale l'esibizione pubblica. La possibilità di utilizzare un vero teatro come La Venere è un grande arricchimento per questi giovani musicisti.
Sempre in ambito musicale è attivo inoltre il corso di canto corale "High Bridge Choir", ossia Coro del Ponte Alto, sempre tenuto dai docenti della Scuola, che rappresenta l'unica formazione musicale coordinata da professionisti di Savignano e che può ricoprire ruoli istituzionali al pari delle bande e dei cori presenti in molti comuni. L'High Bridge Choir si è esibito per l'arrivo del Treno elettrico a Mulino, della statuetta della Venere al Museo e al Concerto di Capodanno 2015 di Savignano.
Oltre alla scuola di musica, le attività didattiche della Casa della Cultura comprendono i corsi di inglese per bambini delle elementari "Play, sing & learn" tenuti da Giulia Garagnani e dalla madrelingua Tiffany Peters, strutturati in nu-

clei tematici di vocabolario e attività ludiche, interattive e differenziate in base alle fasi di apprendimento.
I corsi di musica e di lingue della Casa della Cultura coinvolgono ad oggi un centinaio di utenti e sono in continua crescita.
Durante questi cinque anni di attività si sono svolte inoltre diverse iniziative culturali di letteratura, di arti figurative, nonché eventi aggregativi a tema.
Fra le innumerevoli mostre di pittura possiamo citare l'allestimento "I tre Bohémien" a cura del pittore Domenico Simonini, un'esposizione di opere realizzate da tre artisti del territorio locale dal dopoguerra ad oggi, e l'allestimento "Figure" con le opere della pittrice e scultrice Grazia Sarcina. Ricordiamo inoltre, fra i tanti, gli allestimenti "Il Rinascimento visto dalla Russia" a cura di Andrej Vystropov, "Riflessi e Trasparenze" mostra di Concetta Angelina Di Lorenzo, "I dipinti di Lelio Brighenti", "Sguardi di Luce..." di Catia Bersanetti, "Fotografie inedite su Giorgio Morandi" a cura dello storico dell'arte Franco Basile e il ciclo di incontri "Racconti di viaggio", che ha visto l'esposizione di fotografie provenienti da varie parti del mondo.
Riguardo alla produzione letteraria, la Casa della Cultura ha ospitato varie presentazioni di libri tra cui "Orizzonte Giappone", un interessante viaggio attraverso la cultura giapponese presentato dall'autore Patrick Colgan, e "Serata Poetica" con il poeta Emilio Rentocchini ed il suo libro "Stanze di confine" seguito dallo scrittore vignolese Giuseppe Leonelli e le letture del suo libro "Giuseppe Leo Leonelli 1994".
Da luglio 2013 è stata avviata inoltre l'iniziativa "Prendi un libro, porta un libro" costituita da una ricca libreria situata all'esterno dell'edificio disponibile per prendere o lasciare libri liberamente, 24 ore su 24.
Grazie all'ampio parco circostante e alla presenza di una cucina all'interno della struttura è stato possibile realizzare vari eventi ludico - aggregativi rivolti a tutte le fasce di età come per esempio i centri estivi organizzati dal Comitato Genitori Scuole Savignano s.P. assieme all'associazione World Child A.S.D, oppure le innumerevoli feste a tema con musica dal vivo, la festa del mosto nel periodo autunnale, eventi natalizi per i bambini e la caccia alle uova in primavera.
Dall'estate dello scorso anno è stato inaugurato un ampio campo da beach volley dotato di illuminazione che ha permesso lo svolgimento, alla Casa della Cultura, del consueto torneo delle contrade di inizio estate.

Siti web:
www.facebook.com/casadellacultura
www.scuolamusicasavignano.com
www.pontealtograziosi.org

Mostra di pitture e sculture di Grazia Sarcina.

Iniziativa "Prendi un libro porta un libro".

Immagini della Scuola di Musica.

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

laquattro MARMI e GRANITI srl

Via dell'industria n°399 41058 Vignola (MO)
Tel 059 771488 Fax 059 765669 Email info@laquattromarmiegraniti.it

Guido Romolo Roli

Da Marano ad Aulla... in bicicletta

Era andato a letto presto, quella sera, Goffredo: il giorno dopo doveva partire per andare a trovare un suo amico ad Aulla (odierna Provincia di Massa-Carrara), in bicicletta. Non riusciva a prendere sonno quella notte; era quasi pentito di aver deciso un viaggio così.
Si era informato sul percorso, sulle città che doveva attraversare. Aveva poi deciso di seguire le indicazioni che aveva letto in un vecchio libretto che gli aveva dato suo zio Luigi.

POSTE
Per diverse Parti
DEL MONDO
Con il Viaggio di S. Giacomo di Galizia, e di Gerusalemme.
E le Fiere notabili che si fanno per il Mondo.
Di nuovo rissampate, e ricorrette.
In Bologna, & in Parma per Giuseppe dall'Oglio 1711.
Canlor. de' Superiori.

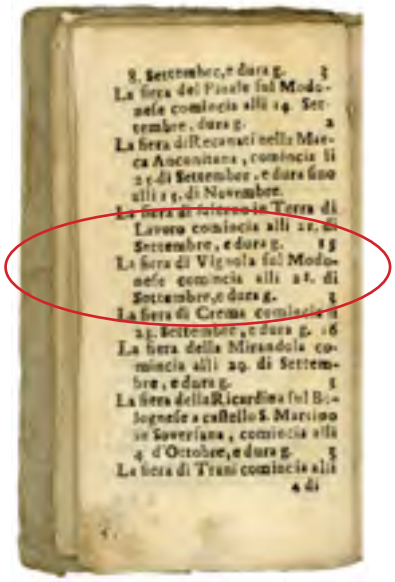
Frontespizio del "libretto" pseudo-turistico, da cui Goffredo attinse preziose informazioni sul percorso; non era proprio aggiornato (risaliva al 1711), ma d'altra parte non è che le strade fossero molto cambiate da allora.

VIAGGIO DA BOLOGNA a Lucca, e da Lucca a Genova.

La cosa curiosa è che per andare ad Aulla il "libretto" indica il percorso verso Bologna ("m." sta per miglia).

ALLI VIANDANTI.

Goffredo aveva ragione a preoccuparsi; i viaggi, all'epoca, non dovevano certo essere del tutto tranquilli, se veniva consigliato "alli viandanti", prima di partire, di confessarsi, di comunicarsi "divotamente" e di fare testamento.



Oltre al percorso, la piccola pubblicazione indica anche le Fiere. Non manca la "Fiera di S. Matteo" di Vignola.

mai come ieri
PARRUCCHIERI UNISEX
di Silvia Collina
Si riceve su appuntamento
Chiuso il Lunedì
Viale Vittorio Veneto, 919 - 41058 Vignola (MO)
Tel. 059.764358 - Cell. 338.5332020
P.IVA 03552530366 - Cod Fisc. CLLSLV76C44L885Z

Peter Pan
Via Resistenza, 284 - VIGNOLA (Mo)
Outlet Calzature e Abbigliamento
VASTO ASSORTIMENTO
CALCIO E VOLLEY
NIKE asics NB new balance Mizuno

Aveva controllato la bicicletta con cura, stretto i freni, oliata la catena, aggiunto l'olio nel fanale, gonfiate le gomme e preso di riserva un "tubolare pneumatico".
Dopo un sonno agitato, si era alzato molto presto; sapeva di dover percorrere tanti chilometri.
Sua madre, la Domitilla, gli aveva preparato una sporta con abbondante pane, uova sode, salame, formaggio e una bottiglia di vino. Aveva anche aggiunto una forma di pecorino da portare all'amico. Più volte gli aveva raccomandato di stare attento e di andare piano (doveva valicare l'Appennino!!) con quella nuova "macchina" molto pericolosa.
Dopo essersi fatto il segno della croce, Goffredo era partito quando appena albeggiava. Seguendo il percorso indicato dal libretto, arrivato a Casalecchio proseguì per Sasso Osteria, poi il borgo di Vergato, Bagno della Porretta.
Alla sera fece una sosta all'osteria di Spedaletto.
Dopo essersi riposato, la mattina dopo ripartì per Pistoia, Lucca, Massa, Sarzana.
A sera inoltrata arrivò ad Aulla, dove lo aspettava il suo amico, che gli aveva trovato una camera in un albergo.
Dopo aver dato nome e cognome, prima di andare a letto chiese dove poteva mettere la bicicletta. Con molto imbarazzo l'albergatore gli rispose che egli non si assumeva il rischio di custodire un tale valore: avrebbe dovuto portarsela in camera! Così quella notte Goffredo dormì con la bicicletta vicino al letto.

L'episodio è realmente avvenuto negli ultimi anni dell'Ottocento.
L'intrepido giovane era Goffredo Ballotti, di Marano, classe 1871, fratello di mia nonna.

Nel 1899 una bicicletta "leggera" da strada costava 400 lire, la più economica circa £ 300.
Negli stessi anni, il pane costava £ 0,38 al kg, la carne £ 1,29, lo zucchero £ 1,54, il latte £ 0,26 al litro, il burro nostrano £ 2,10.

Per conoscere le ottime qualità della bicicletta TRIUMPH bisogna provarla sulle strade di campagna. E' così deliziosamente scorrevole, è così perfettamente registrata, così comoda, così leggera che godete certamente ad ogni miglio che percorrete. E' una bicicletta fabbricata, per voi, da abili meccanici e non da donne. Fatta per dilettare; fatta per rendere buoni servigi.
I Cicli a Motore TRIUMPH sono pure ottimi; assolutamente di fiducia e comodissimi.
Il Catalogo si spedisce franco di posta dalla
Triumph Cycle Co. - Coventry
England
oppure da qualsiasi dei nostri Rappresentanti qui a fianco elencati.

Pubblicità della ditta Triumph del 1909, in cui si sottolinea che le biciclette non sono fabbricate da donne!

La bicicletta originale con cui Goffredo compì "l'impresa".

Da oltre 25 anni al Tuo Servizio
Seguici sulla nostra pagina "Tempocasa Vignola"
TEMPOCASA
TEMPOCASA
FRANCHISING NETWORK
Non è solo una casa.
È Famiglia.
Compravendita
Affitti
Registrazione Affitti
Mutui
Tempocasa Vignola - Via della Resistenza 6 - Tel. 059.83.99.561

Cucinando

cucina creativa...anche senza glutine

Piatti freschi e genuini

da asporto o da assaporare nella nostra area degustazione

Potete sempre trovare un ricco assortimento di prodotti Gluten Free freschi

ORARI

Dal lunedì al sabato dalle 8.30 alle 19.30

Via della Pace - angolo via della Resistenza - Vignola (Mo)

Tel. 059.76.55.63 - www.cucinandoavignola.com - cucinandoavignola@gmail.com

MARTINELLI MODENA

Buffetti

A VIGNOLA

VIALE TRENTO TRIESTE 1

TUTTO PER L'UFFICIO E PER LA SCUOLA

CARTUCCE PER STAMPANTI ORIGINALI E COMPATIBILI

TEL.059-77.12.15

vignola@martinellimodena.com

www.martinellimodena.it

Vittorio Torreggiani

A vàgh dal barbêr

La barbieria o anche salone, per convinzione comune è, per gli uomini, un luogo d'incontro, di pettegolezzi, di scambio di notizie, un vero e proprio multiforme salotto di varia umanità.
Un detto famoso, *Zinch minùt dal barbêr*: periodo di tempo previsto breve che diventerà molto lungo.
Al tempo dei romani il responsabile di bottega era il *tonsor*, esperto nel taglio della barba, dei capelli e, all'occorrenza, anche cerusico. Da *tonsor* deriva il termine *tonsura*, l'atto di fare la chierica, in dialetto *la ciàrga*, la rasura tonda eseguita sulla sommità del capo ai sacerdoti o a chi s'inizia al sacerdozio e, farla bene, era un'arte.
Il più famoso barbiere della storia, forse in realtà mai esistito, è Figaro, il personaggio principale delle famose opere liriche "Il barbiere di Siviglia" di Gioachino Rossini e "Le Nozze di Figaro" di W.A. Mozart. Il successo di queste opere è stato tale che il termine *figaro* è divenuto largamente diffuso, in modo scherzoso e bonariamente ironico, per indicare questo professionista.
Ieri come oggi, nessuno rinuncerebbe al proprio *barbiere* di fiducia, termine spesso accomunato a quello di *parrucchiere*, chiaramente solo per uomini, esperto nella rasatura della barba e specializzato per il taglio e le acconciature più elaborate dei capelli. Oggi anche la tecnologia è entrata in barbieria, ma fino a pochi decenni fa, i ferri del mestiere dovevano essere oggetto di estrema cura e preparazione da parte dell'artigiano perché fare la barba a mano libera era un vero e proprio rito. L'attrezzo principe era ed è il rasoio (*al rasôr*), la cui lama d'acciaio doveva sempre essere perfettamente affilata e, per raggiungere e mantenere questa condizione, si doveva procedere secondo una prestabilita e consolidata procedura. *In primis* si passava la lama sulla cote (*derèg la prêda*), la pietra abrasiva che si estrae da centinaia d'anni in Val Seriana, nella Bergamasca. Successivamente veniva "scoramellata" con la coramella (*curamèla*) per poi essere riscaldata passandola ripetutamente sul palmo della mano e, infine, si passava alla rasatura vera e propria, non prima però di aver insaponato il viso (*fèr la savunèda*). La pulizia della

Oggetti tradizionali del barbiere: il catino, i rasoi, il pennello con la schiuma da barba... e i famosi calendarietti con le "donnine".

lama, ormai traboccante di saponata mista ai peli della barba, avveniva utilizzando una schedina scaduta della S.I.S.A.L, il Totocalcio d'allora, posata sulla spalla del cliente o sul lavandino. Si passava poi all'abluzione del viso con acqua tiepida che scendeva nel catino raccoglitore di ceramica (*cadinèl*) e il tutto si completava tamponando il volto del cliente con un asciugamano (*sugamàn*) tiepido. Abitualmente il barbiere teneva a disposizione tre rasoi, uno per le personalità di riguardo, il sindaco, il parroco, il farmacista, il maresciallo; il secondo per le persone comuni ed il terzo … di riserva.
Un cenno a sé merita la coramella (*curamèla*), la cui origine deriva dalla parola latina *coramen*, cuoio (*curàm*). Si tratta infatti di una striscia di cuoio, generalmente non trattato, e può avere più fogge: "a strappo", con una anella per fissarla al muro; "a spinta", fissata ad un supporto rigido fisso; "con telaio a vite o tedesca", fissata su un telaio di legno con manico, in cui la tensione della striscia o, meglio, delle strisce, è regolata da un sistema a vite. Le coramelle su telaio hanno due lati con finalità diverse tra loro: la classica striscia di cuoio da un lato ed una contrapposta dall'altro, quest'ultima realizzata con materiali diversi, quali legno di sambuco, stoffa jeans o nappa, materiali idonei per rendere la lama lucida e splendente. La mansione della coramella non è quella di

Coramelle, strisce di cuoio per rifinire o "ravvivare" il filo alla lama del rasoio.

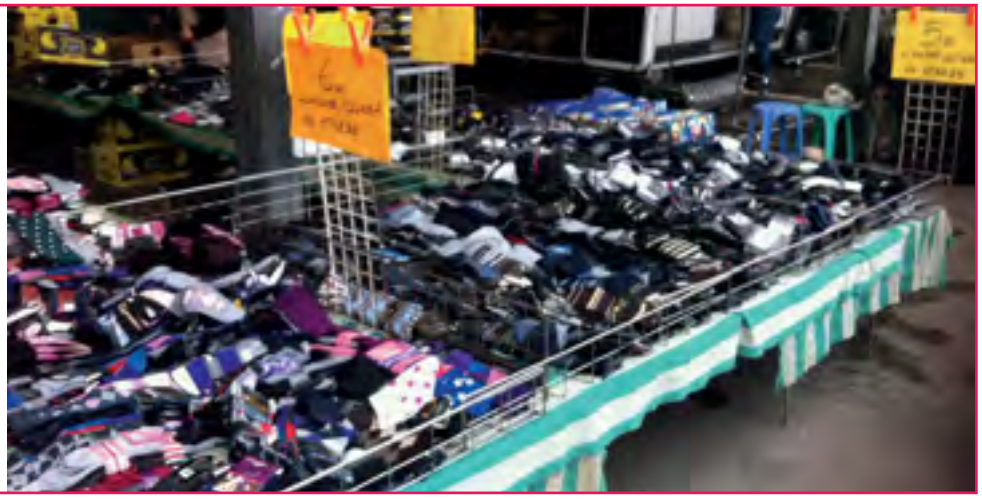
affilare, ma di "rifinire" o "ravvivare" il filo alla lama del rasoio, in precedenza trattata grossolanamente con la pietra la quale, però, lascia delle imperfezioni quali modesti solchi o piccoli dentini. La striscia di cuoio, di per sé, non assolverebbe la sua funzione se non venisse spalmata con una speciale pasta abrasiva a base di triossido di dicromo, composta da particelle minutissime delle dimensioni di 0,5 micron.

Tipico della *butêga dal barbêr* di una volta era l'omaggio natalizio, quasi tutti, oggi, direbbero *gadget*, che il "ragazzo di bottega" (*al cìnno*) offriva ai clienti, trattenendo per sé le mance che tutti, proprio tutti, lasciavano per cui, dedotte le spese dalle mance, restava il suo piccolo guadagno.

L'omaggio consisteva in un piccolo calendarietto in cui, oltre ai dodici mesi dell'anno nuovo, venivano riportate immagini di attrici o calciatori famosi, ma i più ricercati erano quelli con disegnate a mano le donnine in costume da bagno o in abiti succinti. Una novità per quei tempi falsamente moralistici, che i clienti infilavano in tasca con un gesto tra la noncuranza e la malcelata soddisfazione, da conservare lontano da occhi indiscreti perché sarebbe stato motivo di improvvisi rossori se intravisto da giovani educande. Guardate ai giorni nostri, queste immaginette scolorite mostrano tutta la loro innocenza e candore, a prova del rapido modificarsi della morale che segue le tendenze dei tempi.

Il barbiere più famoso: Figaro, protagonista de "Il barbiere di Siviglia" di Gioachino Rossini.

Sandrino
il principino del
calzino
mercato del giovedi'
viale mazzini
angolo via minghelli



Giovanni Bazzani

Chi mi ha rubato il Panaro?

È noto che il più bel posto e il più caro è quello dove si è nati e cresciuti.
È così. Io, che sono nato e cresciuto a Vignola, non cambierei questo luogo dove ho trascorso la mia lunga vita con nessun altro al mondo.
Parafrasando un detto pugliese, direi: "Se Parigi avesse il fiume Panaro potrebbe sembrare Vignola". Lo penso perché il nostro paese è circondato da una corona di colline e di montagne dove un alto monte, il Cimone, allunga le sue braccia, coperte di verdi alberi, verso la pianura, non senza aver abbracciato il bel paese dove svetta un castello, perla dell'edilizia medioevale. Fra le braccia del Cimone, in una verde vallata, si incontrano il torrente Leo e lo Scoltenna e da questo abbraccio nasce il luminoso Panaro. Ed è al Panaro che noi, ragazzini di una volta, dobbiamo molti momenti felici della nostra vita. Ricordo che era sul fiume che trascorrevamo molte ore durante le vacanze estive, scappando da casa, dimentichi delle ramanzine dei nostri genitori.
A quel tempo Panaro era molto diverso da come appare oggi: infatti, il greto del fiume era attraversato da un grande corso d'acqua che scorreva talmente limpida da potersi dissetare ed erano presenti anche corsi minori. Fra questi vi erano vaste zone di creta, di ghiaia e di sabbia, tanto che era possibile fare partitelle di calcio. Fra i giochi più comuni c'era la gara del "***pia pass***", consistente nel lanciare a filo d'acqua un sasso piatto, che doveva rimbalzare sulla superficie il più volte possibile, prima di affondare. Un altro passatempo, forse il più gradito, era fare lunghe nuotate negli specchi d'acqua che sembravano laghetti; qui i ragazzini di Vignola hanno imparato a nuotare; ci si arrangiava. E i maestri (?) di nuoto erano i compagni più capaci. Sole, sabbia, aria pura ed ossigenata che arrivava, lungo la valle del Panaro, dallo svettante Cimone, l'Olimpo di casa nostra (Rimini e Riccione erano a noi lontanissimi).
Ma i momenti più divertenti erano quelli dedicati alla "raccolta" di frutta non nostra: sarebbe come dire "rubata" ai contadini. Lungo le sponde del fiume, al di là dei "muraglioni", si ergevano maestosi ciliegi, i cui lunghi rami ombreggiavano la riva stessa e la decoravano di frutti rossi, nascosti tra il verde delle foglie. Come resistere a tanto dono della natura? Così, un po' per spirito di avventura, e molto per golosità, ci arrampicavamo sui rami per fare scorpacciate del frutto prelibato.

Non sempre era tutto così facile, perché a volte eravamo costretti a fughe precipitose dall'arrivo del contadino "bassarolo", che, munito di frusta, minacciava "sfracelli".
Ci fu un'occasione in cui un nostro amico, salito troppo in alto, rimase incastrato fra i rami, mentre il contadino, sotto l'albero, "ringhiava" minacce: "***Ven zò ch-an-t fagh gnint!***" ("Vieni giù che non ti faccio niente"). Visto l'aspetto truce e poco rassicurante del derubato, il ragazzino se ne rimase appollaiato sull'albero. Fu così che dopo un'ora di ***suspence*** decidemmo di avvicinarci al contadino per chiedere scusa, promettendo, in cambio della libertà del nostro amico, di non rubare più le sue ciliegie. Salvammo il nostro amico, ma non l'onore. Continuammo però su alberi di altri coltivatori e al termine delle scorribande si faceva una piacevole nuotata. Poi, verso casa, dove spesso ci aspettava un genitore munito di cinghia, per ricordarci di non andare in Panaro e di fare i compiti.
Ora dov'è finito il mio vecchio fiume?
Dove sono finite quelle larghe distese di acqua limpida e quei larghi spiazzi dove si giocava a pallone sulla sabbia?
Ed i pesci tanto numerosi che il mio amico Pino (***Pittaro***) Forni pescava: Lucci, Pesci Gatto, ecc.
Quel mondo, quel fiume non c'è più, ce lo hanno rubato; se n'è andato insieme alla nostra giovinezza.
Rimane soltanto quella brezza catabasica (***l'ariaroun ed Mèli***) che il divino Cimone ci manda verso le dieci e mezza di sera attraverso la vallata, a confortarci nelle notti estive.

...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

ERBORISTERIA
IL CILIEGIO
IN FIORE

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

RIVISTE - STAMPA ESTERA
GIOCATTOLI
SERVIZIO RILEGATURA

P.zza Garibaldi
Vignola (Mo)
Tel. 059.4734912

PROFUMERIA
PELLETTERIA
BERSELLI

Corso Italia, 19
41058 Vignola (Mo)
059.775.297

ABBIGLIAMENTO
BERSELLI

Corso Italia, 19
41058 Vignola (Mo)
059.764736

Bar Oasi
di Emiliana & Cinzia Srls

348.8247018
328.2298653

bar.oasi.srls@gmail.com

Via dell'Artigianato, 330
41058 Vignola (MO)

p.iva 03645230362

Orari: lun.-ven. 5.30 - 20.00
sab. 6.00 - 12.30

CivicoI2
di Valeria Muratori

ABBIGLIAMENTO GIOVANE FEMMINILE

Via Minghelli, 12/e - 12/d - 41058 Vignola (MO)
Cell. 348 5178365 Valeria

Franco Mantovi

Gastone Sala "sempre attivo" fino a 105 anni

Gastone Sala è stato un imprenditore geniale e generoso verso gli altri. L'estremo saluto al "signor Gastone" è stato tributato il 21 ottobre scorso, a Modena. Dietro al parroco, un gruppo compatto di amici, estimatori e collaboratori (accanto ai figli Enrico e Maurizio coi familiari) sotto la pioggia battente al camposanto suburbano di Freto. Commozione e rispetto di tutti per "il modenese più tenace dei nostri giorni".

GASTONE SALA era nato il 16 giugno 1911 all'ombra della Ghirlandina, che ha lasciato il 18 ottobre 2016 in punta di piedi tra il rispetto generale.

Dopo le elementari ed una "scappatina in salita" all'istituto professionale "Corni", Gastone Sala, ancora ragazzino, per aiutare la famiglia (il papà calzolaio e la mamma sarta), si era dato - anima e corpo - alla vendita dei ciclomotori, in particolare fornendo benzina in Via Canalino 21, all'agenzia dell'American Oil Company per le "vetture da gara", incluse quelle di Enzo Ferrari, che incontrò e conobbe in prima persona durante il lavoro quotidiano per un arco di dieci anni.

Morto improvvisamente il papà, Gastone aiutò la mamma nel laboratorio artigiano di sartoria.

Giovanissimo, sposò nel '40 Carmen "consorte per tutta la vita". Non abbandonò mai la passione per la moto, anche durante la guerra. Sul fronte albanese, per un atto di vero eroismo (compiuto sulle due ruote), avventurosamente riuscì a tornare a casa... anzi all'Accademia Militare. Si era a metà novembre del '44 e proprio fra i "cadetti" Gastone si dimostrò capace di presiedere il servizio militare di sartoria, con la consolazione di vedere per la prima volta il figlio Oreste, primogenito, nato nel '40 mentre lui serviva la Patria in qualità di caporalmaggiore motociclista.

Oreste, forte e robusto di costituzione, finirà tragicamente la vita a soli 11 anni, raccogliendo, quasi fosse un giocattolo, una bomba abbandonata in una siepe nel giardino dei nonni in Viale Buon Pastore.

Successivamente nacquero Enrico e Maurizio.

Il "signor Gastone" diede poi vita ad una azienda di merceria all'ingrosso, aperta da prima in centro storico (in Corso Canal Chiaro) poi passando al Palazzo Europa e quindi ai grandi magazzini in via Emilia Ovest nel "Globo".

Coadiuvato dai figli Enrico e Maurizio, riuscì ad ampliare la sua attività di commercio all'ingrosso, dando sicurezza e lavoro sicuro a tante famiglie, senza dimenticare gli hobby, come quello, certamente costoso, di collezionare moto ed auto d'epoca.

Nelle ore libere, si dedicava poi alla pittura, con inaspettato successo, alternando il lavoro e lo svago fino alla più tarda età. Ebbe la fortuna di festeggiare accanto a famigliari, amici e collaboratori, gli anniversari di matrimonio con Carmen, giunta a sua volta a 99 anni suonati.

Gastone Sala, un grande galantuomo, fu persona dotata di eccezionale sensibilità ed altruismo, capace di indirizzare gli altri senza darsi importanza, dotato di naturale senso di espressività proprio in virtù del suo animo, generoso di cuore e sempre pronto al sostegno e con il sorriso sulle labbra.

Così vogliamo, di vero cuore, ricordarlo a tutti oltre la "grande cerchia" di coloro che, fortunatamente, lo hanno a lungo e nelle più svariate circostanze di vita conosciuto e stimato; come è accaduto al sottoscritto e ai suoi familiari.

Il signor Gastone accanto alle sue moto.

Termoidraulica Savignanese s.r.l.

Impianti termo idraulici e condizionamento - Impermeabilizzazioni
Lattoneria - Autogrù per lavori aerei - Mostra arredobagno
Bonifica amianto - Pulizia e sanificazione impianti aeraulici

Sede Legale:
Via dell'Artigianato, 1/D - 41056 Savignano sul Panaro (MO)
Tel. 059 762369 - Fax 059 766214 - infoter@tsavignanese.it

www.tsavignanese.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

Pubblica Assistenza
Vignola

I Nostri Servizi

Servizi Socio-Sanitari

Emergenza-Urgenza 118

Assistenza a Gare e Manifestazioni

Protezione Civile

1981-2016

Noi ci mettiamo il cuore da 35 anni

Pubblica Assistenza
Vignola

Siamo Presenti

TUTTI i giorni dell'Anno, Festività comprese, per Aiutare, Soccorrere e Sostenere tutte le esigenze dei cittadini sul territorio nel comprensorio di Vignola, Spilamberto, Savignano sul Panaro, Marano sul Panaro e Castelvetro di Modena.

L'Associazione VIVE anche delle OFFERTE dei CITTADINI e dell'impegno dei VOLONTARI.
Solo nell'Anno 2016 abbiamo effettuato più di 11.280 servizi e percorso più di 369.559 Km il tutto grazie a VOI.

Pubblica Assistenza
Vignola

La Protezione Civile

La Protezione Civile è una delle tante importanti attività in cui la Pubblica Assistenza ha deciso di investire sempre più risorse per rispondere alle varie esigenze territorali e non solo.

Dal 24 agosto ad oggi sono stati impegnati più di 30 volontari nell'Emergenza Sisma Centro Italia, svolgendo varie attività di coordinamento, attività sanitaria al Campo di Montegallo (AP), supporto logistico e socio sanitario per categorie fragili per il campo di Caldarola (MC) e molte altre ancora.

Tutte le attività sono state svolte da volontari addestrati tramite specifici corsi per garantire i servizi sul territorio.

Diventa volontario anche tu!

Diventare volontario è molto semplice: basta aver compiuto il sedicesimo anno di età e avere un po' di tempo libero da dedicare a chi ne ha bisogno.
Le nostre attività sono tante e sicuramente troverai quella che fa per te! Passa dalla nostra Sede in via Sandro Pertini, 118 e lascia i tuoi dati al centralino. Altrimenti inviali tramite mail a: *info@pavignola.org*

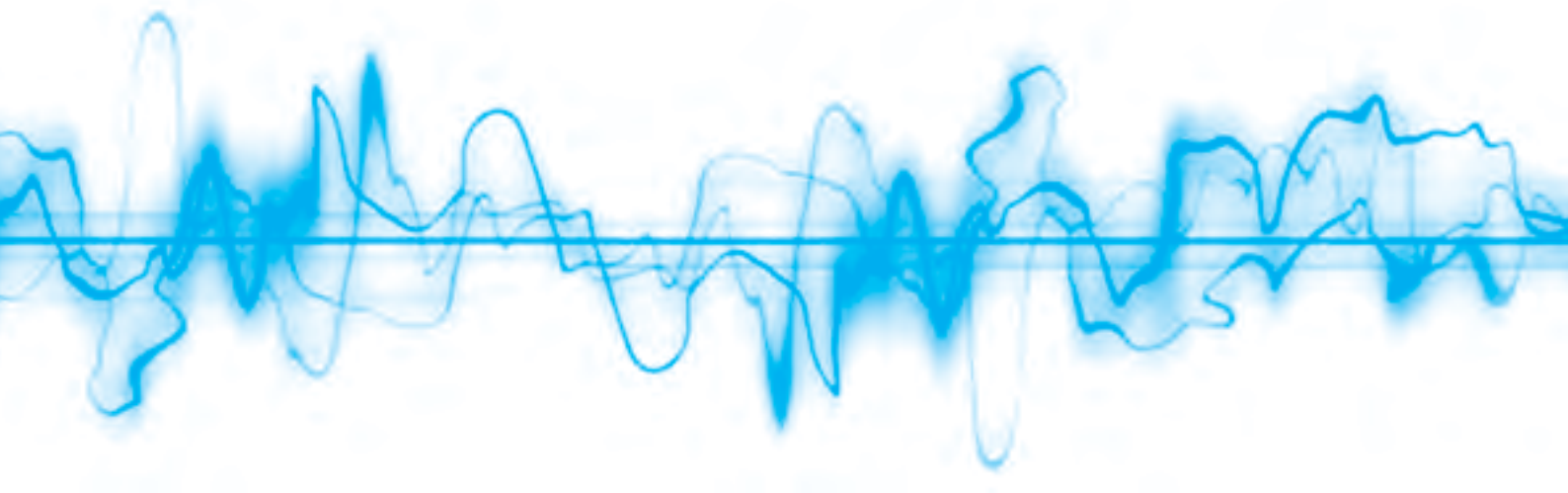
Vuoi fare il volontario ma non hai tempo? Sostienici con il tuo 5x1000!
Il 5x1000 non sostituisce l'8x1000 destinato alle confessioni religiose e non costa nulla al cittadino. Basta una firma e il nostro codice fiscale (94063870367) da inserire nell'apposito riquadro del modello unico 730 o del CUD.

System Service

IMPIANTO ACUSTICO COADIUVATO
NOLEGGIO IMPIANTI D'AMPLIFICAZIONE
SERVIZIO FONICO - LUCI

IMPIANTI IDRAULICI
IMPIANTI ELETTRICI
IMPIANTI FOTOVOLTAICI
EDILIZIA DALLA FONDAZIONE AL TETTO

www.systemservicevignola.it



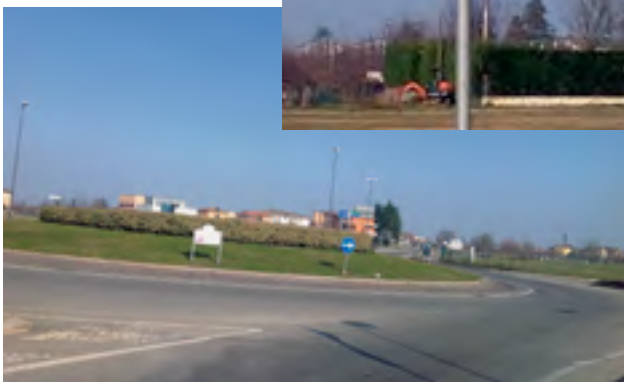
Via Corso Italia, 88/1 - 41058 Vignola (Mo)
Cell. 348 9787550 - angelo.asti@yahoo.it - angeloasti1962@gmail.com

Francesco Tavoni
Past Governatore Distrettuale Lions Clubs International

Rotatoria "Melvin Jones" a Vignola

Il 5 luglio 2016, nel 57° anno dalla fondazione del "Lions Club Vignola e Castelli Medioevali", in riconoscimento dei *Services* realizzati in favore della Comunità, l'Amministrazione della Città di Vignola ha unanimemente deliberato l'intestazione della rotatoria posta all'intersezione tra la tangenziale ovest e la Via per Sassuolo a **Melvin Jones** (1879-1961), cittadino di Chicago, imprenditore assicurativo e filantropo che, nel 1917 fondò e diresse per decenni il Lions Clubs International. Divenuta la più grande associazione umanitaria di servizio del mondo, è oggi presente in 210 Paesi, con 1.400.000 Soci in 46.000 Clubs, accreditata presso le Nazioni Unite e classificata dalle società di *rating* e dal Financial Times come la migliore organizzazione con cui operare.
La leadership di Melvin Jones fu universalmente riconosciuta nel 1945, quando ebbe l'onore di rappresentare il Lions Clubs International quale consulente durante i lavori per la "redazione della Carta e per la Organizzazione delle Nazioni Unite" a San Francisco.
La sua idea guida fu che "non si può andare lontano finché non si fa qualcosa per qualcun altro", coinvolgendo persone interessate al bene civico e dotate di professionalità e leadership.

Motto del Lions Clubs International: "WE SERVE"



1917 - 2017: il Lions Clubs International compie 100 anni

Scopi del Lions Clubs International (sintesi):
- creare e stimolare uno spirito di comprensione e d'intesa fra i popoli del mondo;
- promuovere principi di buon governo e buona cittadinanza;
- prendere attivo interesse al bene civico, culturale, sociale e morale della comunità;
- stabilire una sede per la libera e aperta discussione di tutti gli argomenti di interesse pubblico, con la sola eccezione della politica di partito e del settarismo confessionale;
- incoraggiare le persone che si dedicano al servizio a migliorare la loro comunità senza scopo di lucro e a promuovere un costante elevamento del livello di efficienza e serietà morale negli affari, nell'industria, nelle professioni, negli incarichi pubblici e nel comportamento privato.

Libera Parola
Centro di Psicoanalisi Applicata

Lavorare stanca, non lavorare uccide

Progetto di sostegno psicologico per individui colpiti dalla perdita del lavoro

Perdere il lavoro, oggi, può costituire un evento traumatico con conseguenze psicologiche da non sottovalutare. Il progetto "***Lavorare stanca, non lavorare uccide***", patrocinato dal Comune di Savignano e promosso dall'associazione culturale "Ponte Alto Giuseppe Graziosi" e dal Centro di Psicoterapia "Libera Parola", uno sportello gratuito di sostegno psicologico per persone colpite dalla perdita del lavoro, nasce con l'intento di dare un'ulteriore risposta, seppur parziale, ad un fenomeno che da anni interessa le nostre terre.

La crisi economica attuale determina pesanti ripercussioni nel corpo sociale. La progressiva mancanza del lavoro, la precarizzazione di posizioni acquisite, la chiusura delle attività, la difficoltà di accesso al credito, compongono una miscela con effetti devastanti sul tessuto cittadino. Le vittime sono i lavoratori e gli imprenditori che pagano l'estromissione dal mondo produttivo in età avanzata, una sempre maggiore competitività da sostenere, una rete di sostegno sempre più sfilacciata.

Sovente assistiamo inermi alle conseguenze di questa crisi: depressioni, famiglie in difficoltà, abuso di alcolici e di sostanze stupefacenti, marginalità legata all'improduttività; in molti altri casi, suicidi causati dalla disperazione.

L'Osservatorio nazionale sulla Salute delle Regioni Italiane ha certificato nel 2012 l'aumento dei suicidi per cause economiche, annoverando la perdita del lavoro come una causa diretta di questo aumento, e non più una concausa.

Nel libro "Suicidio. Un'analisi della condizione umana nel tempo della crisi" si conia l'espressione *suicidio economico*, per definire una modalità contemporanea di togliersi la vita. Una fase, quella attuale, nella quale lavoro, aspettativa sociale e realizzazione nella società sono concause tra loro legate, che determinano il crollo nel momento della perdita dell'occupazione. A suicidarsi non è più solo il proletario o il contadino inurbato che entra in fabbrica per la prima volta, ma è anche il manager, l'imprenditore, il ricercatore, la pensionata e il giovane precario, l'artigiano e il commerciante, il rappresentante, così come l'operaio disoccupato o in Cassa Integrazione.

Con il patrocinio del **Comune di Savignano s/P**

Sportello di sostegno psicologico

per soggetti in difficoltà a causa della perdita del lavoro

Un aiuto qualificato, riservato e gratuito nella tua città

La perdita del lavoro può costituire, in molti casi, un evento traumatico.
Puoi ritrovarti privo di mezzi di sostentamento mentre sei intento a dare forma al tuo progetto di vita.
Se stai per diventare madre, la lettera di licenziamento può far calare un'ombra sulla prospettiva di vita del nascituro.
Oppure puoi sentirti condannato ad una marginalità sociale perché più volte respinto quando ti affacci al mondo del lavoro.

Gravi possono essere le conseguenze psicologiche.

Uno stato di inattività protratto nel tempo può alimentare la convinzione che non ti sarà più possibile trovare un'occupazione, tramutando il domani in un orizzonte impossibile. La perdita progressiva della speranza, il senso crescente di inutilità sociale, conducono ad un isolamento che può sfociare nell'abbassamento del tono dell'umore, stati depressivi, desiderio di non comunicare più con nessuno.

In queste condizioni è facile cadere nel tranello della ricerca di **facili strumenti di sostegno**, come l'alcool, le sostanze stupefacenti, il cibo, il gioco d'azzardo. A volte può farsi strada la convinzione che la vita non valga più la pena di essere vissuta.

Se ti riconosci in questa condizione, è venuto il momento di parlarne.

Un gruppo di professionisti qualificati ti offre ascolto e sostegno psicoterapeutico.

Gli incontri saranno completamente **gratuiti** e si svolgeranno in locali messi a disposizione dal Comune, idonei a garantire **riservatezza** e privacy.

PER INFORMAZIONI ED APPUNTAMENTI tel. 331 9715274

In collaborazione con

PONTE ALTO

Volantino che offre più specifiche e dettagliate informazioni sul progetto.

Tuttavia togliersi fisicamente la vita costituisce solo la punta dell'iceberg di una modalità di arrendersi che tanti dipendenti ed imprenditori mettono in atto. Molto più diffusa è la strada del divenire un "invisibile sociale", colui il quale dopo tanta ricerca, cessa di chiedere aiuto, opera un ritiro sociale drastico, cadendo vittima di dipendenze di vario tipo, abuso di psicofarmaci, o cercando rifugio nel cibo. Palliativi che, in un tempo prolungato, non fanno che aggravare lo stato depressivo nel quale si entra dopo un licenziamento molte volte drastico.
Dunque per alcuni pazienti, che in studio confessano di aver pensato di farla finita ma di non aver avuto il coraggio, tanti altri giungono dopo aver constatato l'inefficacia di questi rimedi. In molti casi, sono invece i familiari a telefonarci, allarmati da un congiunto che da diversi mesi non esce più di casa, o lascia presagire nefasti propositi di fine vita.
Perché perdere il lavoro, oggi, si tramuta sempre più in una inappellabile sentenza di fine corsa? Quale è il canovaccio nascosto dietro alle parole di tanti che affermano, frasi quali "il lavoro per me è tutto?". La clinica indica che sono i più deboli strutturalmente quelli che per primi si chiamano fuori. E fornisce alcune indicazioni che possono orientare la politica e le istituzioni in un'opera di prevenzione.
Per i gravemente depressi, ad esempio, la situazione economica attuale è più pericolosa, in quanto mette in luce e spoglia una condizione più fragile, elevandola a sistema.
Il lavoro è anche un formidabile punto di tenuta per soggetti con strutture psicotiche non scatenate, le quali perdendo di colpo il punto di equilibrio, vedono concretizzarsi fantasmi persecutori che armano le loro mani sino a passaggi all'atto violento.
Il progetto prevede, dunque, sulla falsariga di diverse esperienze già operanti in varie zone d'Italia, la presenza di un gruppo di clinici i quali danno una disponibilità fisica e telefonica per rispondere ed accogliere coloro i quali, preso contatto con il numero di riferimento, faranno richiesta di colloqui di sostegno gratuiti. L'ascolto del singolo ha come scopo quello di inquadrare la sua problematica personale, offrendo un punto terzo col quale confrontarsi, per riprendere il cammino della vita.
Chi può accedere, dunque a questo sportello? Chi, residente sul nostro territorio, attraversa un momento di prostrazione psicologica perché ha perso il lavoro, è in Cassa Integrazione, ha chiuso un'attività, oppure è in mobilità.
Il numero da contattare è il 331 9715274.

...IN VETRINA

Fraulini

CALZATURE PELLETTERIA

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

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

CARLO TASSI

Via Garibaldi, 1
41058 Vignola
Tel. 059 771210

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

Maria Cristina Tosi

Concessionaria
NECCHI - PFAFF - DEFENDI - BROTHER

Via M. Pellegrini, 3/4
41058 Vignola
Tel. 059 771299

foto club
di Genovesi S.&C. s.n.c.

STAMPA DIGITALE IN 20 MINUTI

SERVIZI MATRIMONIALI

FOTO GADGET

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

DANIELE PASINI
CALZATURE ALTA MODA

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

PRIMARIA MACELLERIA

LUTTI PATRIZIO

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

Vintage
FOR YOU
ACCESSORI, BIGIOTTERIA e OGGETTISTICA
dal '900 agli anni 60/70
Via Garibaldi, 2/A - Vignola (MO) - Tel. 059.765250 - vintageforyou@libero.it - www.vintage-for-you.it

Achille Lodovisi
Centro di Documentazione della Fondazione di Vignola

Francesco Selmi: vita esemplare di un grande italiano

Ripercorrere la vita di un essere umano è sempre un'impresa che soverchia ogni talento. Il tentativo sfiora la superbia insolente quando la vicenda umana che si ha l'ardire di riassumere è esemplare, per varietà d'orizzonti e mondi conosciuti ed esperiti, come lo fu quella di Francesco Selmi.
Francesco nacque il 7 aprile 1817 da Spirito e Domenica Cervi a Vignola, in quei tempi centro rurale e commerciale chiuso dalle mura quattrocentesche, prossimo alla frontiera tra il Ducato austroestense di Modena e lo Stato della Chiesa. Erano anni difficili di carestia ed epidemie, in cui paura e speranza nel futuro si intrecciavano, dando sovente la stura ai rancori di paese e alle liti da cortile. La tempesta napoleonica, che aveva fatto crollare il secolare ordine feudale, era passata lasciando la certezza che il vecchio regime, incapace di rispondere alle esigenze di cambiamento politico e sociale, non sarebbe risorto. Nonostante la Restaurazione dei regimi assoluti e l'affermarsi dell'egemonia politica dell'Austria sulla penisola, già si delineava il tormentato cammino che, nel giro di alcuni decenni, avrebbe portato all'Unità d'Italia.
Spirito Selmi sostenne in aperto gli ideali del Risorgimento italiano, esponendosi in prima persona, scelta che influenzò in modo decisivo l'indole, le aspirazioni e la fantasia del piccolo Francesco, come testimoniano molti dei racconti editi ed inediti a sfondo autobiografico che egli scrisse nel corso della sua vita.
Nella casa dei Selmi, originari di Castelvetro, posta sul fondo San Giuseppe, nei pressi del vecchio cimitero, non regnava l'abbondanza. Spirito fu costretto a vendere il podere per far fronte alle carestie ed al fallimento della sua impresa di costruzione delle mura del nuovo camposanto comunale, nella quale aveva riposto le speranze di una promozione sociale ai ranghi di una borghesia economicamente florida. Spirito riuscì a trovare impiego presso il Tribunale di Vignola, ciononostante le condizioni economiche della famiglia non migliorarono.
La nascita di altri quattro figli e il sostegno economico che Spirito non fece mai mancare ai patrioti perseguitati del Ducato assorbivano molte risorse. I Selmi ricevettero un sostegno decisivo da Francesco Pradelli, legato a Spirito da profonda amicizia e dalla comune adesione alle idee liberali ed alla causa italiana, che pose entrambi nel mirino dell'occhiuta polizia politica ducale. Accortosi delle doti del piccolo Francesco, Pradelli ne sostenne economicamente gli studi mentre, insieme a Spirito, fu processato e incarcerato per aver favorito la fuga di alcuni congiurati, all'indomani della fallita insurrezione guidata da Ciro Menotti a Modena (febbraio 1831). La morte del padre, avvenuta nel 1835, fu una prova durissima per Francesco, che dovette farsi carico di tutta la famiglia, senza abbandonare gli studi. S'impiegò allora come garzone di farmacia a Modena, dedicando le notti allo studio e conducendo un'esistenza di severissimi sacrifici per riuscire ad aiutare i familiari e acquistare i libri. Questa vita di rinunce, condotta da un ragazzo diciassettenne, si può spiegare non solo con le disgrazie vissute, ma anche con la ferma convinzione, che sempre accompagnò Selmi, di poter conseguire il riscatto culturale e sociale del singolo e delle comunità mediante la conoscenza e la formazione.
Nel breve volgere di quattro anni, nel 1839, Francesco si diplomava Maestro di Farmacia, ottenendo, nei tre anni successivi, la direzione del laboratorio della Società Farmaceutica di Modena. All'Università aveva frequentato i corsi di Chimica Generale e Farmaceutica tenuti dal chimico Alessandro Savani, che gli fu maestro. Sempre nel 1839, Selmi diede alle stampe la sua prima opera intitolata Iconografia dei celebri vignolesi, in cui le vite dei figli più illustri di Vignola erano presentate ai contemporanei come esempi da ricordare e imitare, lungo la strada che doveva condurre all'unificazione e alla grandezza della patria.
Lo spirito di questa opera giovanile ben illustra quale fu la profonda natura del patriottismo di Selmi, lontana dal fanatismo e dall'opportunismo politico e solidamente ancorata all'unico fattore da secoli unificante: la cultura comune in tutti i campi: da quello umanistico e artistico a quello scientifico e tecnico. La costruzione

dell'Italia, per realizzarsi compiutamente, non avrebbe dovuto limitarsi al raggiungimento degli obbiettivi politici e territoriali, ma era indispensabile una autentica e profonda evoluzione culturale che avrebbe alimentato una nuova coscienza civica.

Nel 1842, Francesco iniziava la sua carriera universitaria, assumendo l'incarico di Sostituto alla Cattedra di Chimica nel Liceo di Reggio Emilia, con gli attributi di Professore dell'Università di Modena, due anni dopo fu nominato Professore effettivo. L'incarico gli fu revocato nel 1848, quando partecipò ai falliti moti liberali e patriottici e in seguito al loro fallimento visse l'amara esperienza dell'esilio, riparando in Piemonte. Appena tre anni prima Francesco aveva sposato Maria (detta Marietta) Roncagli, figura importantissima per la sua esistenza e carriera, insostituibile e decisivo appoggio che mai gli verrà meno lungo oltre sette lustri di vita coniugale. Dal matrimonio nacquero otto figli, ma solo quattro sopravvissero al padre.

Gli anni che precedettero immediatamente l'esilio furono assai fecondi per l'attività scientifica di Selmi, egli pubblicò numerosi articoli e memorie innovative di chimica fisica, dedicate, tra l'altro, alle sostanze colloidali, ai catalizzatori, alle muffe e alla chimica del latte. Studi che l'accademia italiana, contrariamente a quanto avveniva in Germania e Francia, non considerava importanti, nonostante aprissero la strada al progresso della chimica organica. L'attività di ricercatore scientifico, svolta con larghezza d'ingegno, intuizione e volontà ma in condizioni di assoluta mancanza di mezzi (laboratori e attrezzature idonee), non era fine a se stessa, Francesco credeva che il diffondersi in Italia di una solida e moderna cultura scientifica costituisse uno dei pilastri a sostegno del processo di unificazione nazionale. Coerente con tali convinzioni, Selmi fu tra i principali animatori dei Congressi degli scienziati italiani, simposi ispirati alla grande tradizione scientifica italiana, simboleggiata da Galileo, in cui negli anni Quaranta furono presentati i lavori dei migliori studiosi operanti nei diversi stati della penisola, senza alcun sostegno da parte dei governi ed in condizioni di forzata inferiorità nei confronti dei colleghi tedeschi, francesi e inglesi.

Il giovane Selmi nel suo laboratorio.

Il giovane chimico vignolese rese noti in questa sede i progressi delle sue conoscenze sulle soluzioni colloidali e pseudo-colloidali e sulle emulsioni inorganiche e i risultati delle indagini sul comportamento reattivo del latte, lavori profondamente originali che dischiudevano nuovi orizzonti, frutto delle sole forze di Selmi, non avendo egli la possibilità di frequentare gli attrezzati laboratori dei principali chimici europei dell'epoca.

Consapevole del provincialismo che isolava e indeboliva la scienza italiana, Francesco si adoperava per divulgare le scoperte e il pensiero della scienza europea, curando, tra l'altro, la traduzione dei testi di chimica agraria di Henri-Victor Regnault, delle Lettere sulla chimica di Liebig e dirigendo, tra il 1845 e il 1846, l'"Annuario Chimico Italiano", rivista che ospiterà i contributi dei migliori uomini di scienza italiani nei campi della chimica e della fisica.

Tale intensa attività non distoglieva Selmi dalla partecipazione alla vita politica. A Reggio egli fu tra gli organizzatori dell'insurrezione scoppiata nel marzo 1848, una volta falliti i moti, rifiutò per coerenza con i suoi ideali liberali e patriottici la grazia concessa dal duca Francesco V, riparando a Torino, dove fu tra gli animatori del Comitato degli esuli dei ducati di Parma e di Modena. Di lì a poco, il Vignolese offrì una ennesima prova di fedeltà ai propri principi rifiutando l'invito a rientrare a Modena rivoltogli dal Duca, scelta assai dolorosa che gli impedì di stare vicino alla madre, le cui condizioni di salute si erano aggravate.

Benché la situazione economica della famiglia Selmi nella capitale piemontese fosse alquanto precaria, Francesco rinunciò alla pensione concessa agli esuli dal governo sabaudo e chiese di poter lavorare, accettando l'insegnamento di Fisica-Chimica e Meccanica Applicata alle Arti presso il Collegio Nazionale di Torino, assumendo nel contempo l'incarico di assistente nel laboratorio di Ascanio Sobrero, uno dei più illustri chimici italiani del XIX secolo.

Francesco otteneva un ottimo risultato scientifico realizzando, nel 1856, la pila a triplice contatto, fondamentale innovazione tecnologica, lodata anche da Michael Faraday e brevettata in tutta Europa, che fu immediatamente applicata alle trasmissioni

telegrafiche, nei processi industriali di argentatura e doratura, nella galvanoplastica e nell'estrazione del rame.
Tra le mille incombenze di una vita molto attiva, Francesco riservò sempre preziose energie alla sua passione per la letteratura e per lo studio del parlare comune d'Italia. Nella sua visione, la lingua nazionale era strumento decisivo nella costruzione e nel mantenimento della coscienza unitaria degli italiani e per il superamento del notevole dislivello politico e sociale esistente tra le plebi incolte e i ceti dominanti, detentori del privilegio culturale. Del resto come si poteva (e come si può anche ai giorni nostri) immaginare e progettare un futuro in comune senza un linguaggio da tutti conosciuto, parlato, scritto e arricchito correttamente? Egli era convinto che "l'amore e il buon uso della propria lingua" costituissero "uno degli indizi principali onde si conosca la progredita civiltà di un popolo", essendo "un mezzo efficace a conseguire la sua politica unità e a conservarla poi salda e durevole". Dal 1856, Selmi fu coinvolto da Nicolò Tommaseo nella realizzazione del Dizionario della lingua italiana, opera monumentale ultimata nel 1874, che rappresentò un punto di riferimento per la diffusione della lingua e della cultura degli italiani.
Nella Torino di quegli anni, casa Selmi fu un costante punto di riferimento e di sostegno per i patrioti esuli provenienti da ogni parte d'Italia. Nell' agosto 1857 il patriota vignolese aderì alla Società Nazionale Italiana, fondata da Daniele Manin, Giorgio Pallavicino Trivulzio, Cavour e Giuseppe La Farina; la sezione modenese lo scelse come suo rappresentante nel Comitato Generale, affidandogli l'incarico di mantenere i contatti con i sostenitori della causa italiana che vivevano nel Ducato.
Nei primi mesi del 1859, in previsione della seconda guerra d'indipendenza italiana (aprile-luglio), La Farina affidava al Vignolese l'incarico di organizzare sollevazioni nei Ducati di Parma e di Modena e quando si ebbe la notizia della fuga di Francesco V, avvenuta dopo la vittoria a Magenta delle truppe franco-piemontesi (4 giugno), Selmi lasciò Torino e partì alla volta di Modena con pieni poteri. Vi giunse il 16 giugno, cinque giorni dopo la precipitosa partenza del Duca. In poche settimane, riuscì a stabilizzare la situazione politica e a far svolgere regolarmente le elezioni per l'Assemblea Nazionale, di cui fu membro come Deputato del Collegio di Vignola.
Il 19 agosto l'Assemblea decretava la decadenza in perpetuo della dinastia austroestense e il 21 agosto votava all'unanimità per l'annessione al Regno di Sardegna. Selmi fu chiamato a far parte, con Giuseppe Verdi e altri eminenti personaggi, della delegazione che presentò a Vittorio Emanuele II il voto favorevole all'annessione al Piemonte delle Province Emiliane. Allo stesso tempo, assunse la carica di Rettore dell'Università di Modena: nel corso del suo mandato, egli esercitò un'azione di governo saggia e moderata, evitando di mettere in atto purghe indiscriminate nei confronti di personalità legate al regime ducale. Selmi si fece inoltre promotore del generale rinnovamento degli ordinamenti scolastici e della legge che istituì le Deputazioni di Storia Patria.
Richiamato a Torino all'inizio del 1861, Selmi entrò a far parte dei quadri dirigenti del Ministero della Pubblica Istruzione. Nel 1862 fu nominato provveditore agli studi a Torino, dove per un quinquennio si dedicò con alacre passione all'organizzazione del sistema scolastico, assumendo momentaneamente anche la carica di Capo di Gabinetto del Ministero.
Dopo la scomparsa di Cavour (6 giugno 1861), al quale lo legavano vincoli di amicizia e idee politiche affini, Selmi avviò una riflessione critica sulla realtà italiana, pubblicando importanti saggi sulla "Rivista Contemporanea" in cui mise alla berlina la "funesta ignoranza", "l'acre accidia", il "vano orgoglio", i vizi tutti italiani di essere adepti di Momo (dio della maldicenza) e di gettarsi a capo fitto in "guerre di ranocchi gracchiatori ed impotenti". Tutti difetti presenti nella vita culturale e politica italiana che avrebbero potuto estinguere la stessa coscienza "di noi medesimi". Tale "mediocrità italiana", coltivata ad arte dagli antichi regimi illiberali, aveva provocato danni sempre più gravi a tutta la società, rendendo necessario correre ai ripari con il sostegno pubblico all'istruzione e agli studi superiori, la promozione di biblioteche, archivi e musei, l'incoraggiamento alle menti migliori e agli scambi culturali volti a conoscere i "progressi altrui".
Come uomo politico e studioso, Selmi volle mettere in pratica queste sue convinzioni. Sin dal 1860 partecipò ai lavori della Commissione per i Testi di Lingua nelle Provincie dell'Emilia, istituita con il compito di ricercare i codici e le edizioni rare di antichi testi in cui rintracciare le origini della lingua italiana. Successivamente egli fu tra gli animatori delle celebrazioni per il sesto centenario della nascita di Dante (1865), vedendo nell'opera del poeta la matrice della lingua nazionale dell'Italia unita. Gli insegnamenti che traeva dalla sua vicenda umana, in cui istruzione e cultura gli avevano consentito di sfuggire alle privazioni della miseria, lo spingevano a polemizzare con chi, per spregiudicatezza o visione culturale miope, riteneva che per costruire l'Italia le sole questioni importanti fossero "le strade da aprirsi, i commerci da risvegliare, gli opificii da moltiplicare".
I numerosi e profondi studi danteschi di cui fu autore non rappresentarono un semplice sfoggio d'erudizione: egli,

infatti, interrogava le opere dantesche alla ricerca di risposte convincenti ai problemi dell'Italia da poco unita, come quelli legati alla questione del difficile rapporto tra il nuovo Stato e la Chiesa cattolica.
Selmi vide nell'idea di Dante di "libero Papa in libero Impero", l'anticipazione della politica di "libera Chiesa in libero Stato" auspicata da Cavour.
Nell'affrontare questo tema, egli come cristiano profondamente credente elaborò una visione che ribadiva la necessità di aderire alla fede cattolica, ad un Cristianesimo visto come religione rivelata, ma al tempo stesso, come strenuo difensore della laicità dello stato, condannava ogni intervento dei ministri del culto in questioni politiche che esulavano dalla sfera religiosa.
Nel 1867, Selmi, che mai praticò la vendetta politica nei confronti degli avversari, subì una sorta di epurazione quando gli fu ingiunto di abbandonare la posizione dirigenziale nel ministero dell'Istruzione pubblica, per accettare il posto di Professore Ordinario di Chimica Farmaceutica presso l'Università di Bologna. Egli percepì con chiarezza il diktat ministeriale come una punizione di natura politica: dopo anni trascorsi a costruire faticosamente il nuovo sistema educativo italiano, dovette chinare la testa per mantenere fede al suo carattere fiero e onesto che rifiutava il servilismo. Anche in questo frangente così amaro, Selmi offrì una prova della sua inconcussa modestia e rettitudine intellettuale, quando chiese di poter usufruire di un anno di congedo per aggiornarsi sui progressi della chimica, che da molti anni non aveva seguito.
Ritornato nelle aule e nei laboratori universitari, immediatamente si impegnò nella ricostruzione di un suo percorso etico e professionale, dedicandosi agli studi di tossicologia. Le ricerche intraprese lo portarono alla scoperta di nuovi reattivi, che perfezionarono l'analisi chimica qualitativa collegata ai casi di avvelenamento e al riconoscimento delle macchie di sangue. Egli fu uno dei fondatori della chimica forense, essendosi fatto promotore della rigorosa applicazione del metodo scientifico alle indagini sugli omicidi e gli avvelenamenti, avviando un'autentica rivoluzione nelle scienze criminologiche che evitò gravissimi errori giudiziari e segnò l'inizio di una nuova era nell'analisi della scena del crimine.
Dal 1870 in poi, la fama di queste scoperte fece sì che in diversi processi celebrati in Italia fosse richiesta la consulenza di Selmi. Su suo suggerimento, nel 1880 il Ministero di Grazia e Giustizia istituì la Commissione per lo Studio della Prova Generica del Venefizio, antesignana degli organi tecnico-scientifici contemporanei operanti in campo forense.
Le scoperte dello scienziato vignolese, accettate ed elogiate all'estero, non di rado in Italia furono accompagnate da una certa ostilità. Selmi si difese sempre validamente con l'unico argomento che riteneva valido: i risultati della sua attività scientifica.
A sessantaquattro anni, il 13 agosto 1881, Francesco moriva nella sua Vignola, vittima di uno sfortunato incidente di laboratorio. La città gli deve molto: egli fu tra i fondatori della Biblioteca Comunale (a cui donò una raccolta di libri giunta sino a noi), promosse la sezione locale della Deputazione di Storia Patria e, nel 1872, partecipò attivamente alle celebrazioni indette per il duecentesimo anniversario della nascita di Lodovico Antonio Muratori.
Nel 1996 la famiglia Borsari-Bartoli, erede diretta di Francesco Selmi, ha donato alla Biblioteca Comunale di Vignola l'archivio del grande scienziato, letterato e patriota che conserva un gran numero di lettere dei suoi corrispondenti, manoscritti letterari e scientifici e opere a stampa, riguardanti gli studi, le ricerche chimiche, le vicende politiche e familiari che lo videro protagonista nel corso della sua esistenza esemplare.
Questo grande vignolese ed italiano non cadde mai preda dell'accidia e del rancore, ma operò e ricostruì, praticando la più nobile delle arti, così descritta da Marguerite Yourcenar: "ricostruire significa collaborare con il tempo nel suo aspetto di 'passato', coglierne lo spirito o modificarlo, protenderlo, quasi, verso un più lungo avvenire; significa scoprire sotto le pietre il segreto delle sorgenti", e nel nostro tempo tutti abbiamo la necessità di riconoscere quel segreto, per placare l'arsura.

Questa allegoria tratta dall'Iconologia di Cesare Ripa è forse la sintesi più efficace del percorso umano di Francesco Selmi.

grafiche g

tipolitografia

STAMPA DIGITALE
STAMPA SUBLIMATICA

Via Gramsci ,1165 - 41054 Marano s.Panaro (Mo)
059 705185 fax 059 705056
info@graficheg.com - grafiche.g-mac@libero.it

STAMPATI COMMERCIALI E PUBBLICITARI
CATALOGHI
CARTELLONISTICA
ADESIVI
BANNER
PERSONALIZZAZIONE CD
GADGET AZIENDALI

Maria Grazia Palmieri

Franco Crotali non solo Direttore Generale della CRV

Quando un amico se ne va all'improvviso, si rimane attoniti e profondamente addolorati e sembra impossibile che sia accaduto davvero, che quella persona cara non ci sia più. Ma purtroppo la realtà si fa spazio e bisogna prendere atto dell'accaduto, come nel caso di Franco Crotali, che si è spento improvvisamente e inaspettatamente.

Una persona come Franco, però, non sparisce per questo dal cuore degli amici e di chi lo ha conosciuto, che continuano a ricordarlo con affetto perché era un uomo dal sorriso sempre gentile, pronto ad aiutare chi aveva bisogno, con una battuta elegante sempre pronta e l'immancabile capacità di ascoltare e di consigliare con molta saggezza.

Franco Crotali era anche un professionista di alto profilo, insignito del titolo di Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana e molto conosciuto a Vignola, dove aveva ricoperto per anni la carica di Direttore Generale della Cassa di Risparmio di Vignola, poi confluita in BPER Banca.

Franco credeva molto anche nel volontariato e nel servizio. Per questo era entrato nel Rotary Club Vignola - Castelfranco Emilia - Bazzano, del quale è stato, negli anni, presidente, vicepresidente e più volte membro del consiglio direttivo e presidente di varie commissioni. Riferimento importante per il club, per la sua conoscenza approfondita delle norme e degli obiettivi di servizio rotariani, ha ricoperto la carica di assistente del Governatore nel Distretto 2072 che comprende Emilia-Romagna e San Marino. È stato a lungo anche il tesoriere del Premio Ghirlandina, che viene assegnato annualmente a giovani meritevoli dai Rotary Club dell'area modenese.

È proprio in una serata al suo Rotary Club a Vignola, in compagnia degli altri soci e insieme alla moglie Adele, che poche ore prima della sua morte, ha dato un inconsapevole saluto a tutti gli amici di sempre. Una volta rientrato a casa, infatti, nella notte, si è spento improvvisamente, a soli 74 anni.

Franco Crotali verrà ricordato da molti anche quale assiduo volontario sostenitore della AIRC, Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro. Franco era presente in tutte le manifestazioni di raccolta fondi programmate a Vignola dall'Associazione, dalla vendita delle azalee, nel giorno della Festa della Mamma, a quella delle arance e dei cioccolatini. Arrivava puntualmente sotto il portico della Banca CRV per svolgere il suo servizio, durante il quale aveva modo di rincontrare amici e conoscenti, che visto il suo lungo percorso professionale, erano davvero tanti, accogliendoli sempre con il suo immancabile sorriso, con la cordialità e la simpatia che lo hanno sempre contraddistinto.

La presenza tra la gente poi, lo metteva nelle condizioni di conoscere realtà di degrado, di necessità, di difficoltà, che con riservatezza cercava di far filtrare attraverso i gruppi di volontariato e le Associazioni di servizio per portare, se non delle soluzioni, almeno momenti di sollievo e di aiuto concreto.

Franco Crotali impegnato, come volontario, nella vendita delle azalee, per raccogliere fondi a favore dell'AIRC.

TESTONI &
GIOVANELLI
s.r.l.
INFISSI IN ALLUMINIO
E CARPENTERIA METALLICA
Via dell' Artigianato, 20 - Marano s.P. (MO)
Tel. 059 793459 - Fax 059 705491

Gianluca Pellacani
Museo Civico Archeologico Etnologico di Modena

Archeologia nella Valle del Panaro

Tra il 22 ottobre 2016 e il 26 febbraio 2017 si è tenuta a Savignano, presso il *Museo della Venere e dell'Elefante*, la mostra "Sulla sponda del Panaro 4000 anni fa", promossa dal Comune di Savignano sul Panaro, dal Museo Civico Archeologico Etnologico di Modena e dalla Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per la città metropolitana di Bologna e le province di Modena, Reggio Emilia e Ferrara, con il contributo della Fondazione di Vignola e con la direzione scientifica del prof. Andrea Cardarelli (Sapienza - Università di Roma).
La mostra era incentrata sul "ripostiglio" contenente 96 asce in bronzo rinvenuto nel XIX secolo presso Savignano, di cui sono stati esaminati la composizione e il significato economico e culturale nell'ambito di questa classe di ritrovamenti avvenuti in molti paesi europei. L'esposizione delle asce appartenenti al ripostiglio era accompagnata da esemplificazioni dei materiali archeologici ritrovati nei siti dell'età del bronzo dei comuni di Savignano (S. Anastasio e Castiglione), Vignola (Trinità) e Bazzano (Rocca) in cui si erano svolte nella seconda metà dell'Ottocento le ricerche dell'archeologo savignanese Arsenio Crespellani.
All'esposizione dei reperti in Museo è stata collegata una serie di visite guidate e dimostrazioni di fusione di oggetti in bronzo secondo le tecniche in uso nell'antichità, a cura di Monia Barbieri, Claudio Cavazzuti, Luca Pellegrini e Federico Scacchetti. Durante queste dimostrazioni sono state replicate alcune asce di tipo simile a quelle scoperte nel ripostiglio di Savignano.
In occasione della mostra si sono poi svolte presso il Municipio di Savignano sul Panaro tre conferenze volte ad arricchire il quadro cronologico presentato dall'esposizione (l'età del bronzo), spaziando dagli ultimi tempi del neolitico fino all'età del ferro, con particolare riferimento all'area emiliana. Le conferenze sono state tenute dalla dott.ssa Maria Bernabò Brea, presidente dell'Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, dal prof. Andrea Cardarelli, docente di Preistoria e Protostoria presso Sapienza - Università di Roma e dalla dott.ssa Sara Campagnari della Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per la città metropolitana di Bologna e le province di Modena, Reggio Emilia e Ferrara.

Il "ripostiglio" di Savignano

Nell'anno 1864, in occasione di lavori di livellamento del terreno effettuati per migliorare la resa agricola del podere Mambrina di Savignano, venne in luce il famoso "ripostiglio" di asce risalenti all'antica età del bronzo, e più precisamente al periodo tra 2000 e 1900 a.C. circa.
Il podere Mambrina (noto anche nelle varianti Mombrina o Mumbrina) era di proprietà della famiglia Crespellani e si trovava sulla sponda opposta del Rio Baldo rispetto all'oratorio di Ponte Alto, all'inizio dell'attuale frazione di Mulino per chi proviene da Savignano. All'estremità occidentale del podere, in prossimità del già citato Rio Baldo, si trovava il campo detto *della Lovara*, in cui più esattamente avvenne la scoperta del ripostiglio.
Il punto di rinvenimento viene indicato dall'archeologo Arsenio Crespellani, avvertito della scoperta, in una mappa topografica presentata nella sua pubblicazione del 1884 intitolata "Di un ripostiglio di coltelli-ascia od ascie scoperto a Savignano sul Panaro", dove la localizzazione del ritrovamento è indicata dalla lettera A.
In questo luogo, oltre alle asce risalenti all'età del bronzo, furono ritrovate durante gli stessi lavori di sterro del 1864 alcune tombe a cremazione villanoviane databili all'VIII secolo a.C. (quindi risalenti ad un'epoca molto posteriore a quella del ripostiglio) con urne cinerarie di forma biconica deposte in pozzetti talvolta rivestiti da ciottoli o lastre di pietra, descritte da Crespellani in un'altra sua pubblicazione dal titolo "Di un sepolcreto preromano a Savignano sul Panaro", uscita nel 1874.
Il ripostiglio si trovava a 35 - 40 centimetri al di sotto della superficie del suolo agricolo e conteneva 96 asce in bronzo a margini rialzati, disposte su file sovrapposte e sistemate alternando la posizione del taglio, come raffigurato dallo

Mappa pubblicata da Arsenio Crespellani nel 1884 su "Di un ripostiglio di coltelli-ascia od ascie scoperto a Savignano sul Panaro". La localizzazione del ripostiglio di asce è indicata dalla lettera A.

stesso Crespellani nella sua pubblicazione. Probabilmente le asce erano state in origine collocate dentro una cassetta di legno e poi seppellite.

Le parole di Crespellani sulla scoperta, riprese dal suo opuscolo del 1884, sono queste:

"Limitando le indagini ai prenominati poderi Sant'Anastasio, Pontalto e Mambrina, dirò che il primo di essi comprende colle e piano, che sulla cima della collinetta eravi la Marna o Terramara colla chiesa dedicata a Sant'Anastasio, e che il cumulo marnoso occupava a un dipresso l'area sulla quale sorgono in oggi i fabbricati rusticali, l'aia ed il casino padronale. Da quel cocuzzolo per tutto il dolce pendio sino all'incontro della strada provinciale vi erano i sepolcri colla suppellettile funeraria in relazione a quella degli scavi Arnoaldi e Benacci presso Bologna; sepolcri che estendevansi agli altri due poderi Pontalto e Mambrina. In quest'ultimo, nel campicello detto Lovara, fra le tombe col rivestimento a ciottolato a secco od in piena terra, e da me descritte nell'opuscoletto - Di un sepolcreto preromano a Savignano sul Panaro - si scoperse il ripostiglio delle novantasei ascie o coltelli-ascia, precisamente nel punto segnato A nello schizzo topografico della tavola di corredo, distante metri 300 a settentrione del cumulo marnoso, ed alla profondità dai 35 ai 40 centimetri circa dalla superficie coltiva del campo, come le tombe che lo attorniavano...".

Il ripostiglio di Savignano può essere interpretato alla luce delle migliaia di ritrovamenti simili datati all'età del bronzo effettuati in Europa, tutti costituiti dall'accumulo di oggetti metallici (soprattutto in bronzo), interi o in frammenti, riposti intenzionalmente nel sottosuolo, in grotte, in anfratti, sotto abitazioni, o comunque in luoghi che ne rendessero difficile il recupero. Visto che per l'epoca gli oggetti metallici possedevano un rilevante valore economico, il loro occultamento in un ripostiglio era una azione a cui si doveva attribuire una grande importanza. Alla ricerca della motivazione per una pratica di questo tipo, gli archeologi si trovano oggi di fronte a due possibili spiegazioni: i ripostigli potevano costituire una forma di "tesaurizzazione", ad esempio la scorta di un artigiano metallurgo o di un intero villaggio nascosta per ragioni di sicurezza, oppure potevano essere una offerta votiva fatta a divinità durante cerimonie che prevedevano la deposizione di beni di alto valore e prestigio. Il fatto che gli oggetti di moltissimi ripostigli siano stati recuperati non da chi all'epoca li aveva nascosti ma solo in tempi recenti dagli archeologi fa propendere per la seconda ipotesi.

Le asce in bronzo del ripostiglio risistemate nella posizione in cui furono trovate (foto di P. Terzi, Museo Civico Archeologico Etnologico di Modena).

In Italia si conoscono circa 60 ripostigli appartenenti all'antica età del bronzo (circa 2200-1650 a.C.): alcuni sono composti da armi (come i pugnali a manico fuso) che dovevano appartenere a guerrieri di rango elevato, ma la maggior parte contengono asce a margini rialzati, la stessa classe di reperti attestati a Savignano.

Ipotesi di come avvenne il seppellimento del ripostiglio alla presenza della comunità e di un officiante (disegno di R. Merlo).

Queste asce venivano saldamente fissate a manici di legno, grazie ai margini rialzati e all'incavo posto sul tallone (la parte opposta al taglio), e potevano quindi essere utilizzate come armi o come robusti utensili da lavoro, soprattutto per il taglio e la lavorazione del legno.
Le 96 asce di Savignano, databili come già detto tra 2000 e 1900 a.C., hanno una lunghezza variabile tra i 13 e i 18,6 cm, alcune non sono mai state usate, altre appaiono invece ribattute e riaffilate nel taglio. Il loro peso medio è di 409 gr, mentre il peso totale del ripostiglio è di oltre 39 kg, un valore veramente notevole per l'epoca. Le asce sono in bronzo, una lega di rame e stagno (quest'ultimo presente in media per il 2,6%, sebbene qualche esemplare ne contenga oltre il 5%), assieme ad altri elementi attestati in percentuali nettamente inferiori.
Nulla si può dire per il momento su chi ha seppellito il ripostiglio, dato che nelle vicinanze del luogo di rinvenimento non sono stati trovati abitati appartenenti allo stesso periodo. Il villaggio che sarebbe sorto sul vicino colle di S. Anastasio tra 1550 e 1200 a.C., cioè durante l'età del bronzo media e recente, è infatti di 3 o 4 secoli posteriore, mentre insediamenti appartenenti al Bronzo antico (il momento del seppellimento del ripostiglio) sono stati scoperti a una certa distanza da Savignano, presso il Panaro vicino a Spilamberto e S. Cesario.
Le asce rinvenute a Savignano, entrate all'epoca a far parte della collezione di Arsenio Crespellani, furono da lui donate assieme a tutti i reperti della sua raccolta al Museo Civico di Modena, dove sono attualmente esposte (alcuni esemplari si trovano anche presso il Museo Nazionale Preistorico Etnografico "Pigorini" di Roma).

Le scoperte archeologiche del territorio di Savignano e comuni limitrofi tra neolitico ed età del ferro.

Prescindendo dal famoso ritrovamento della statuetta conosciuta come "Venere di Savignano" e databile a 28.000 - 24.000 anni fa (paleolitico superiore), sono numerosi i rinvenimenti che si possono ricordare per il periodo che va dal neolitico all'età del ferro nel territorio di Savignano e in quelli dei comuni vicini lungo la Valle del Panaro.
Particolarmente significativa è la scoperta dei resti di un abitato appartenente alla fase più antica del neolitico (la cultura di Fiorano, 5600-4800 a.C. circa) nell'area di via Doccia a Savignano, durante la costruzione di edifici pubblici e residenziali tra il 1981 e il 1995, quando sono emerse su una notevole estensione tracce di buche di palo e di pozzetti che testimoniano la presenza di abitazioni, presumibilmente capanne, con piccole strutture annesse.
Le successive fasi del neolitico, la cultura dei vasi a bocca quadrata (5000 - 4200 a.C. circa) e la cultura di Chassey (4300 - 3500 a.C. circa), sono attestate sotto forma di tracce di abitato e di necropoli poco più a valle lungo il corso del Panaro, al confine tra i comuni di S. Cesario e Spilamberto. In questa stessa zona l'erosione fluviale ha permesso la scoperta anche di una importante necropoli databile all'eneolitico, o età del rame, costituita da tombe ad inumazione con defunti accompagnati da vasi in ceramica, punte di freccia in selce e pugnali in selce e in rame (circa 3400 - 2500 a.C.).
Come abbiamo appena visto, l'antica età del bronzo è rappresentata a Savignano dal "ripostiglio" di asce, mentre all'età del bronzo media e recente si datano i villaggi di S. Anastasio e di Castiglione (Savignano), Trinità (Vignola) e Rocca (Bazzano), che si svilupparono tra 1550 e 1200 a.C. circa.
La prima età del ferro, sempre nell'area di Savignano, è rappresentata da una importante serie di necropoli villanoviane databili tra fine IX e VII sec. a.C., con urne cinerarie biconiche in ceramica che contenevano le ossa combuste dei defunti ed erano sepolte insieme a ricchi corredi composti da vasellame ceramico, ornamenti, strumenti per la filatura e la tessitura, oggetti d'uso come rasoi e coltelli. Necropoli di questo periodo si trovavano nei poderi Fallona (a Magazzino), S. Anastasio, Mambrina, Gazzolo-Trenti, Doccia, Ca' Matta, e Ca' Bianca.
La seconda età del ferro (dal VI al IV sec. a.C.) si caratterizza per la presenza di sepolture ancora più ricche, in cui compare la ceramica di importazione dalla Grecia, nello specifico da Atene, come la splendida anfora attica a figure nere con raffigurazione di Dioniso, Hermes e Athena, databile al 500

Le sepolture villanoviane del podere Mambrina (VIII sec. a.C.) così come raffigurate nel 1874 da Arsenio Crespellani nella sua pubblicazione "Di un sepolcreto preromano a Savignano sul Panaro".

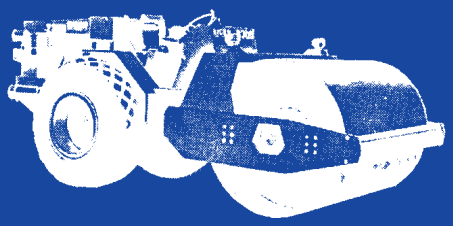
a.C. e rinvenuta nel podere Pontalto. Presso la stazione di Mulino fu inoltre ritrovata, utilizzata come cinerario, una cista in bronzo decorata a cordoni, databile al 400 a.C. circa.

A una sepoltura del periodo celtico (IV - III sec. a.C.) appartiene invece una insegna militare in ferro battuto portata alla luce a Pratoguarrato di Savignano.

Per chi desiderasse approfondire il tema delle scoperte archeologiche lungo la Valle del Panaro e non solo, maggiori notizie sono presenti nell'Atlante dei Beni Archeologici della Provincia di Modena, Volume III, Collina e Alta Pianura, a cura di A. Cardarelli e L. Malnati, Firenze 2009.

Anfora attica a figure nere da Pontalto (Savignano), 500 a.C. Museo Civico Archeologico Etnologico di Modena.

ASFALTI EMILIANI
di Fraulini Renzo & C. s.n.c.



Costruzioni e pavimentazioni stradali

dal 1980 al vostro servizio !

Via Caduti sul Lavoro, 252 - 41058 Vignola (Mo)
Tel. 059.77.57.57 - Fax 059.77.04.335
E-mail: asfalti.emiliani@database.it

sitma®

people
moving
ideas

Dal 1965 soluzioni per l'automazione nei settori di

Packaging

Imbustamento

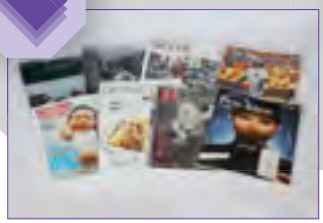


Grafico editoriale

Logistica

Sitma Machinery S.p.A. - Via Vignolese 1910, 41057 Spilamberto (MO) - Tel. +39 059 780 311 - Fax +39 059 780 300 - sitma@sitma.it - www.sitma.com

PROGRAMMA delle MANIFESTAZIONI

Sabato 18 Marzo - ore 16,30
PRESENTAZIONE DELLA FESTA E DELL'ANNUARIO DEL CENTRO STUDI
- Premiazione Concorso "Una copertina per l'Annuario 2017"
- Consegna di due Borse di Studio alla scuola L. A. Muratori Vignola
presso Sala dei Contrari - Rocca di Vignola
a cura Centro Studi Vignola

Da Sabato 18 Marzo al 9 Aprile
MOSTRA DISEGNI CONCORSO "UNA COPERTINA PER L'ANNUARIO"
elaborati degli studenti di terza media "L.A. Muratori"
presso i locali della Rocchetta - Rocca di Vignola
a cura Centro Studi Vignola e Scuola Media Statale L. A. Muratori

Lunedì 27 Marzo - ore 21,00
Incontro sul tema:
"ALLERGIE" TERAPIE NATURALI PER LA CURA DI PATOLOGIE ALLERGICHE
Relatore: Dottoressa Maria Maranò, SPECIALISTA in OMEOPATIA e in PEDIATRIA
presso Circolo Paradisi in Via Paradisi 11 Vignola
Iniziativa realizzata in collaborazione con il CENTRO DELLA SALUTE di SPILAMBERTO
- Ingresso libero e gratuito

Mercoledì 29 Marzo, ore 20,30
PRESENTAZIONE DEL N. 19 DELLA RIVISTA "GENTE DI PANARO"
Sala dei Contrari, Rocca di Vignola
a cura Gruppo Mezaluna

Da Sabato 01 al 17 Aprile
UN TUFFO NELL'OCEANO DEI RICORDI
oggetti e strumenti comuni negli anni 70 e 80, oggi scomparsi
orario: sabato dalle 15 alle 18,30 - domenica e festivi dalle 9,30 alle 12 e dalle 15 alle 18
Sale della Meridiana
a cura Associazione Mezaluna, Centro Studi Vignola, Università N. Ginzburg, Circolo Paradisi, Archeo e Arte, Vignola e Identità, Centro Sociale Età Libera

Dal 01 al 09 Aprile
FIERA DELLA VALLE DEI CILIEGI
La Fiera si svolgerà nell'area del vecchio mercato ortofrutticolo di Vignola e sarà aperta al pubblico nei giorni: 1-2-6-7-8-9 Aprile 2017

Sabato 01 Aprile ore 10,00
INAUGURAZIONE FIERA MERCATO
esposizione, in stand, di prodotti artigianali, industriali ed alimentari
con la Banda di Castelvetro
presso vecchio mercato di V.le Mazzini
a cura Centro Studi Vignola

Sabato 01 e Domenica 02 Aprile
VIGNOLA FIORITA
Viale Mazzini - Corso Italia
produttori e commercianti di fiori espongono e vendono ogni tipo di fiore e piante
a cura Centro Studi Vignola

01- 02 - 08 - 09 Aprile
MERCATINO DELL'ANTIQUARIATO, ARTE E INGEGNO
vie e portici del Centro Storico
a cura Centro Studi Vignola e Banda della Trottola

Da Sabato 01 al 09 Aprile
PIAZZA BRAGLIA E PIAZZA CONTRARI
Attrazioni e giochi per bambini
a cura Centro Studi Vignola e Ditta Degli Innocenti

Sabato 01 e Domenica 02 Aprile
FIORILANDIA
Via Paradisi sarà allestita con tanti laboratori per bambini a tema floreale a cura CENTRO STUDI, ARANCINO, ELIOSTUDIO Cartoleria tutto per la scuola, IDEXE abbigliamento per bambini, IL FIOCCO Merceria Creativa, CENTRO OTTICO, L'ALBERO AZZURRO nuovo centro LEGO, OGGETTI D'ARTE di Silvana Antichità

Sabato 01 Aprile dalle ore 14,30 alle 19,30
UFFICIO POSTALE DISTACCATO CON ANNULLO POSTALE ILLUSTRATO
Per continuità, il più longevo d'Italia
presso vecchio mercato di V.le Mazzini - Stand Centro Studi
cartoline ricordo dei 48 anni della Festa
a cura Gruppo Filatelico "Città di Vignola" e Centro Studi Vignola

Domenica 02 Aprile dalle ore 8,00
PRIMA MANIFESTAZIONE FIERISTICA AMBULANTI
prodotti gastronomici tipici regionali ed artigianali
vie intorno vecchio mercato di V.le Mazzini, V.le Trento Trieste, Via Paradisi
a cura Centro Studi Vignola

Domenica 02 Aprile dalle ore 10,30 alle 19,00
APERTURA STRORDINARIA DELLA ROCCA DI VIGNOLA con visite guidate gratuite
L'accesso è consentito fino a 30 minuti prima della chiusura
Una visita esaustiva della Rocca impegna circa un'ora
Per informazioni: Tel. 059/77.52.46
info@roccadivignola.it www.roccadivignola.it

Domenica 2 Aprile ore 09,15
UN CANALE È PER SEMPRE!
ALLA SCOPERTA DEL CANALE SAN PIETRO
Una passeggiata lungo il corso d'acqua accompagnati da una Guida Ambientale Escursionistica e dal tecnico del Consorzio, tappa alla chiusa del Canale di San Pietro
Ritrovo parcheggio sotto al castello
È gradita la prenotazione ai seguenti contatti:
info@ceasvalledelpanaro.it - cell. 366 9275735
a cura Ceas Valle del Panaro
in collaborazione con Consorzio Bonifica della Burana, Comune di Vignola

Domenica 02 Aprile dalle ore 16,00
1ª SFILATA CARRI FIORITI
Gruppo Ballerini e Frustatori Città di Vignola
a cura Centro Studi Vignola, Città di Vignola

Lunedì 03 Aprile ore 20,30
PROIEZIONE DEL FILM/EVENTO
Io, Claude Monet
Una nuova visione dell'uomo che ha inventato l'impressionismo, tra capolavori, lettere e scritti privati
presso Teatro Fabbri, Via Minghelli 11 Vignola
Ingresso ad offerta libera
L'intero ricavato sarà devoluto in beneficenza
a cura dell'Associazione Culturale "Archeo e Arte" Vignola

Lunedì 3 Aprile ore 21,00
Incontro sul tema:
"NUOVE OPPORTUNITÀ DI ACCESSO AI SERVIZI SANITARI ON-LINE: FASCICOLO SANITARIO ELETTRONICO"
Saranno presenti la Dr.ssa Alessandra Schianchi Responsabile Amministrativo del Distretto di Vignola e il Sig. Loppo Giuseppe - Assistente Amministrativo Unità Operativa Assistenza di Base del Distretto di Vignola
Ingresso libero e gratuito
presso circolo Paradisi in Via Paradisi 11 Vignola
Iniziativa realizzata in collaborazione con Azienda USL Distretto di Vignola

Giovedì 6 Aprile dalle 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

Giovedì 6 Aprile ore 20,45
TESTIMONIANZE ARCHEOLOGICHE NELLA VALLE DEL PANARO
Relatore Camilla Simonini
presso Sala dei Grassoni, Rocca di Vignola
a cura Vignola e Identità, Gruppo Mezaluna, Archeo e Arte, Università Ginzburg, Museo Civico di Vignola

Venerdì 7 Aprile
dalle ore 18,00 alle 23,00
APERTURA FIERA MERCATO - SERATA ANIMATA
"BORLENGHIAMO"
esposizione, in stand, di prodotti artigianali, industriali ed alimentari
presso vecchio mercato di V.le Mazzini
ore 20,00 CONCERTO Banda Giuseppe Verdi Riola Bologna
a cura Centro Studi Vignola

07 - 08 - 09 Aprile
38° RADUNO DEI CILIEGI IN FIORE A VIGNOLA
a cura CAMPING CLUB dei CASTELLI
presso area piscina

Sabato 08 e Domenica 09 Aprile
AUTOMOBILI... IN MOSTRA
ESPOSIZIONE AUTO E AUTOVEICOLI
Viale Mazzini e Via Paradisi
a cura Concessionari Auto della zona e Centro Studi Vignola

Sabato 08 e Domenica 09 Aprile
dalle ore 09,00
FIORILANDIA
Via Paradisi sarà allestita con tanti laboratori per bambini a tema floreale a cura CENTRO STUDI, ARANCINO, ELIOSTUDIO Cartoleria tutto per la scuola, IDEXE abbigliamento per bambini, IL FIOCCO Merceria Creativa, CENTRO OTTICO, L'ALBERO AZZURRO nuovo centro LEGO, OGGETTI D'ARTE di Silvana Antichità

Sabato 08 Aprile
dalle ore 9,00 alle 12,00 e
dalle ore 15,30 alle 23,30
APERTURA STRORDINARIA
DELLA ROCCA DI VIGNOLA con visite guidate gratuite
L'accesso è consentito fino a 30 minuti prima della chiusura
Una visita esaustiva della Rocca impegna circa un'ora
Per informazioni: Tel. 059/77.52.46
info@roccadivignola.it www.roccadivignola.it

Sabato 8 Aprile, con inizio
premiazione ore 16,00
PREMIAZIONE 11° CONCORSO
INTERNAZIONALE DI POESIA
"Città di Vignola" in ricordo di Adriano Fornacciari
presso Sala CONSILIARE del Comune di Vignola
a cura Centro Studi Vignola, Città di Vignola

Sabato 8 Aprile dalle ore 20,00
2ª SFILATA CARRI FIORITI NOTTURNA
Gruppo Insieme per Caso di Zocca
a cura Centro Studi Vignola, Città di Vignola

Da sabato 8 al 25 Aprile
MOSTRA D'ARTE - "PERCORSI NEL NOVECENTO"
presso il Salotto L. A. Muratori, Via Selmi 2 Vignola
a cura Amici dell'Arte

Domenica 9 Aprile dalle ore 8,00
SECONDA MANIFESTAZIONE FIERISTICA AMBULANTI
prodotti gastronomici tipici regionali ed artigianali
vie intorno vecchio mercato di V.le Mazzini, V.le Trento Trieste, Via Paradisi
a cura Centro Studi Vignola

Domenica 9 Aprile
dalle ore 08,30 alle 11.30
"INSIEME PER LA TUA SALUTE"
Screening gratuito a tutti i cittadini con controllo della pressione arteriosa, valori di glicemia e colesterolo con consulenza di medici cardiologi e dietiste
presso Sala Consiliare del Comune di Vignola
a cura Associazione "Gli Amici del Cuore"

Domenica 09 Aprile
dalle ore 10,30 alle 19,00
APERTURA STRORDINARIA DELLA ROCCA DI VIGNOLA con visite guidate gratuite
L'accesso è consentito fino a 30 minuti prima della chiusura
Una visita esaustiva della Rocca impegna circa un'ora
Per informazioni: Tel. 059/77.52.46
info@roccadivignola.it www.roccadivignola.it

Domenica 9 Aprile dalle ore 16,00
3ª SFILATA CARRI FIORITI
Gruppo Ballerini e Frustatori Città di Vignola
a cura Centro Studi Vignola, Città di Vignola

Domenica 9 Aprile dalle ore 17,00
EKOS VOCAL ENSEMBLE 10 ANNI DALLA LORO FONDAZIONE, SI ESIBIRANNO CON:
Gruppo vignolese la banda-orchestra di Lama Mocogno, Coro proveniente dalle zone terremotate delle Marche
Piazza dei Contrari
a cura M° Massimo Pizzirani, Città di Vignola

Lunedì 10 Aprile alle ore 21,00
Incontro sul tema:
" IL TUMORE OVARICO - PREVENZIONE E DIAGNOSI PRECOCE"
Relatore: Dr.ssa Silvana Borsari Medico Ginecologo Azienda USL Modena
Ingresso libero e gratuito
presso Circolo Paradisi, Via Paradisi 11 Vignola
Iniziativa realizzata in collaborazione con Azienda USL Distretto di Vignola

Sabato 15 Aprile
dalle ore 10 alle 18,30
RADUNO AUTO ANNI '70
(a complemento della mostra "Un tuffo nel mare dei ricordi") a cura Associazione "Classic Club Vignola"
Piazza dei Contrari

Lunedì 17 Aprile (Pasquetta)
dalle ore 10,30 alle 19,00
APERTURA STRORDINARIA DELLA ROCCA DI VIGNOLA con visite guidate gratuite
L'accesso è consentito fino a 30 minuti prima della chiusura
Una visita esaustiva della Rocca impegna circa un'ora
Per informazioni: Tel. 059/77.52.46
info@roccadivignola.it www.roccadivignola.it

Mercoledì 19 Aprile
alle ore 21,00
Incontro sul tema:
"ALLA RICERCA DELLA SALUTE ATTRAVERSO L'OSTEOPATIA"
L'osteopatia come prevenzione e cura
Relatore: Diletta Cotti Laureata in OSTEOPATIA
Ingresso libero e gratuito
presso Circolo Paradisi, Via Paradisi 11 Vignola
Iniziativa realizzata in collaborazione con il CENTRO DELLA SALUTE di SPILAMBERTO

Sabato 22 Aprile ore 18,00
PREMIO CILIEGIA D'ORO 36ª EDIZIONE
Consegna Premio al vincitore 2016:
GUIDO DE MARIA
Sala dei Contrari - Rocca di Vignola
a cura TOSCHI VIGNOLA srl, Centro Studi Vignola

Domenica 23 Aprile ore 15,00
"CAMMINATA DEL CUORE"
Una salutare passeggiata in compagnia lungo le sponde del fiume Panaro con partenza dal giardino del Comune di Vignola, fino a Marano e ritorno
a cura Associazione "Gli Amici del Cuore"

Programma chiuso il 22 Febbraio 2017

IL PROGRAMMA DELLA FESTA È CONSULTABILE ANCHE SUL SITO
www.centrostudivignola.it
E SU FACEBOOK: centrostudivignola

ESPOSIZIONE CONCESSIONARI E RIVENDITORI AUTO 08 - 09 aprile 2017 - Viale Mazzini

ABECAMPER SAS DI ALBERTINI G. & C.
Via Montegrappa, 14/16
41013 Castelfranco Emilia (Mo)
Veicoli a noleggio
Fax 059 924164 - Cell. 339 3784203

AUTO CLUB SPA
Via Emilia Est, 720 - 41125 Modena
Concessionario MINI
Tel. 059 376500 - Fax 059 374737

AUTO C.P.M. SNC DI CAMPEGGI M. & C.
Via Paraviana, 165 - 41058 Vignola (Mo)
Vendita autorizzata CITROEN
Tel. 059 772478 - Fax 059 7520274

AUTO MODA SRL
Via Circonvallazione Nord Est 160
41049 Sassuolo (Mo)
Filiale: Via Barella 760/770 Vignola
Concessionaria OPEL
Tel. 0536 812064 / 059 776496
Fax 0536 804221 / 059 7700132

AUTOFFICINA MEMO DI MIGLIORI & C. SNC
Via Trinità, 3/7 - 41058 Vignola (Mo)
Autorizzato PEUGEOT
Tel. 059 776262 - Fax 059 7702420

AUTOVIGNOLESE SRL
Via Trinità, 3/9 - 41058 Vignola (Mo)
Concessionaria FIAT - LANCIA - ALFA - JEEP
Tel. 059 7574004 - Fax 059 7574052

B & B AUTO SRL
Via Claudia 6314 - 41056 Savignano s.P.
MULTIMARCHE
Tel. 059 767302 - Fax 059 767302

EMILCAR SRL
Via Radici in Piano, 7 - 41042 Fiorano (Mo)
Filiale C.P.M. Snc
Via Paraviana, 165 - 41058 Vignola (Mo)
Concessionaria Citroen
Tel. 0536 802221 - 059 772478

EMILMOTO
Via dei Calzolai, 18 - 41013 Castelfranco Emilia (Mo)
Vendita motocicli
Tel. 339 4285307 - Fax 059 927954

EVICARRI S.P.A.
Via della Meccanica, 42 - Loc. La Graziosa
41018 San Cesario sul Panaro (Mo)
Tel. 059 775908 - Fax 059 775632
Via Emilia 33/F - 42122 Bagno (Re)
Unico concessionario Iveco per MO e RE
Tel. 0522 342010

FAMI SRL
Via Stazione Rossano, 13 - 36027 Rosà (Vi)
Allestimento Furgoni
Tel. 059 771762 - Fax 059 763954

GALLI AUTOSERVICE SNC DI GALLI DAVIDE & C.
Via dell'Artigianato, 180 - 41058 Vignola (Mo)
Concessionario VOLKSWAGEN
Tel. 059 771208 - Fax 059 7702840

MOTORSCLUB SRL
Via Emilia Est, 776 - 41125 Modena
Concessionaria VOLVO
Tel. 059 363473 - Fax 059 360029

PADANIA AUTOSTORE SRL
P.zza Sergio Finocchi, 3 - 41057 Spilamberto (Mo)
Concessionaria FORD
Tel. 059 784770 - Fax 059 789096

PANCALDI AUTO SRL
Via Goldoni, 71 - 41058 Vignola (Mo)
MULTIMARCHE
Tel. 059 763514 - Fax 059 762293

BORLENGHIamo IN FIERA

Venerdì 7 Aprile ore 20.00

Partecipate al nostro gioco-evento. **In omaggio 250 borlenghi**

Informazioni sulla dinamica del gioco presso Ufficio Mercato

La serata sarà allietata da un concerto della banda **"G. Verdi"** di Riola (BO)

GRAZIE

Mentre ormai sta per iniziare la 48ª 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, dei Contrari e dei Grassoni - 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, i Gruppi sportivi e culturali del comprensorio vignolese
- Gli Espositori, i Realizzatori/Animatori dei Carri Fioriti, gli Inserzionisti e gli autori degli articoli

A TUTTI IL NOSTRO "GRAZIE"!

37ª "FIERA VALLE DEI CILIEGI"
Vignola, VECCHIO MERCATO Viale Mazzini
dal 01 al 09 aprile 2017

3M MONTAGGI DI MAMMEI GIULIANO - Via Ponticello 45 - 41055 Montese (MO) - *Infissi e serramenti, porte, portoncini d'ingresso, inferriate e cancelli di sicurezza* - Cell. 331 6834558

ALA.DINO IL BIOCAMINO DI SESSI RICCARDO JOSEPH - Via A. Boito 5 - 42016 Guastalla (RE) - *Biocamini* - Cell. 377 2878859 - Fax 0522 825626

A.V.I.S. COMUNALE - VIGNOLA - Via Caduti sul Lavoro 660 - 41058 Vignola (MO) - *Banco di pesca per autofinanziamento* - Tel. 059 763211

ARREDAMENTI BM SRL - Via Provinciale 174/178 - 41055 Montese (MO) - *Mobili in legno massiccio su misura-specializzati in cucina in finta muratura* - Tel. 059 970185 - Fax 059 970185 - Cell. 340 0972286

AUTO CPM SNC DI CAMPEGGI M. & C. - Via Paraviana 165 - 41058 Vignola (MO) - *Auto nuove-pneumatici* - Tel. 059 772478 - Fax 059 7520274 - Cell. 338 6203909

AZ. AGRICOLA PELAGRILLI DI RENZO PELAGRILLI - Via Brecciarello, 3/A - 05017 Monteleone D'orvieto (TR) - *Produzione olio extravergine d'oliva* - Tel. e Fax 0578 226694 - 0763 835097 - Cell. 338 7137748

AZIENDA AGRICOLA SAN FAUSTINO - Via San Faustino - 25040 Ceto (BS) - *Formaggi di capra-formaggi di vacca-salumi di montagna* - Cell. 389 6879794

BENEDETTI PAVIMENTAZIONE SNC - DI BENEDETTI GEOM. MAURIZIO & C - Via Masera di Sotto 2 - 41057 Spilamberto (MO) - *Espositori pavimentazioni esterne* - Tel. 059 781652 - Fax 059 789364 - Cell. 335 7568945

BETTINI GIUSEPPE - Via Tevere, 11 - 41056 Savignano S/P. (MO) - *Produzione e vendita salumi e formaggi* - Tel. e Fax 059 775660

BILANCIAI ASSOCIATI FRIGNANESI SNC - Via Puccini 30 - 41026 Pavullo N/F. (MO) - *Bilance-registratori di cassa-affettatrici-impastatrici-tigelliere-sfogliatrici ecc…* - Tel. e Fax 0536 21608 - Cell. 338 9500512

C.I.M.A. DI BELLESIA - Via degli Stagnini 4 - 41013 Castelfranco E. (MO) - *Inferriate-cancelli* - Tel. 059 920887 - Fax 059 9536850

CASARINI MAURO - Via Salgari, 41 - 41123 Modena (MO) - *Cuscini tappeti e biancheria* - Tel. e Fax 059 332339 - Cell. 335 6694373

CASARINI VANNA - Via Cantagallo, 93/A Fagnano - 40050 Castello di Serravalle (BO) - *Commercio prodotti alimentari sott'olio e sott'aceto* - Tel. e Fax 051 6701158 - Cell. 338 2867406

CASELLI SERRAMENTI S.N.C. - DI CASELLI, GIOVANELLI, ZILIBOTTI - Via L. Da Vinci 3 - 41026 Pavullo N/F. (MO) - *Portoni sezionali-serramenti in pvc-alluminio-legno-porte interne-blindate* - Tel. e Fax 0536 20979 - Cell. 345 2455754

CIANFROCCA SERVICE DI CIANFROCCA STEFANO - Via Cavariccio 44 - 03011 Alatri (FR) - *Ricambi elettrodomestici, articoli per la casa* - Tel. 0775 408392 - Fax 0775 859324 - Cell. 335 8189876

CICLOTECNICA GHIARONI EFREM SNC - DI GHIARONI CARLO ALBERTO & C - Via della Tecnica, 600 - 41058 Vignola (MO) - *Biciclette -bici elettriche - ricambi e accessori - articoli sportivi fitness* - Tel. 059 772724 - Fax 059 3965514

CIRCOLO ACLI - Piazza dei Contrari, 3 - 41058 Vignola (MO) - *Circolo ricreativo, ristorazione* - Tel. 059 771492

CLASSIC CLUB VIGNOLA - Via Beslan 63 - 41058 Vignola (MO) - *Auto e moto d'epoca* - Tel. 339 3355843

DI LEO ADDOLORATA - Via Trasimeno 48 - 20128 Milano (MI) - *Focacce- - crostate tipici liguri-pesto-pasta artigianale confezionata* - Cell. 339 7283677 - 328 4688157

ELETTRIC SYSTEM SNC - Via della Tecnica 596 - 41058 Vignola (MO) - *Impianti fotovoltaici* - Tel. 059 766525

ELLE 4 SNC DI FABIO ROCCHI & C - Via F.lli Cervi 60 - 41058 Vignola (MO) - *Dispositivi antintrusione e videosorveglianza* - Cell. 335 6690042

ERMANNO VANDINI & C S.N.C. - Via per Marano 4334 - 41028 Serramazzoni (MO) - *Stufe e camini maiolica* - Tel. 0536 953512 - Fax 0536 956007 - Cell. 335 6771320

FALEGNAMERIA F.LLI ZANAGLIA DI ZANAGLIA DAVIDE & C SNC - Via Giardini Sud 276 - 41026 Pavullo N/F. (MO) - *Infissi per esterno-porte interne-blindati* - Tel. 0536 41179 - Fax 0536 41179 - Cell. 340 5923055

FALEGNAMERIA ODINI ALBERTO - Via G. Galilei 15/17 - 42046 Reggiolo (RE) - *Espositore scale* - Tel. 0522 973883 - Cell. 340 9052250

FONDAZIONE ANT ITALIA ONLUS - Via M. Pellegrini 3 - 41058 Vignola (MO) - *Ospedale oncologico domiciliare* - Tel. 059 766088 - Fax 059 773887 - Cell. 348 3102759

GDR SRL - Via San Crispino 11/13 - 37012 Bussolengo (VR) - *Apparecchiature per il trattamento di acque potabili (disp. Medico)* - Tel. 045 6763006 - Fax 045 6754459 - Cell. 340 7444104

GI.PA. MATERIALI EDILI SRL - Via di Vittorio 4/6 - 41054 Marano S/P (MO) - *Camini - stufe - barbeque* - Tel. 059 793200 - Cell. 349 8087519

GIORGI ANTENNE DI GIORGI ANDREA - Via Fabbri 5G - 41014 Castelvetro (MO) - *Antenne climatizzatori* - Cell. 338 6035888

I SALUMI DEL CAPPELLAIO C.B. TEX SRL - Via Dino Nerozzi 12 - 51031 Agliana (PT) - *Salumi e formaggi della toscana* - Tel. 0574 677057 - Fax 0574 676319 - Cell. 331 7354434

I.I.S. LAZZARO SPALLANZANI - Via Per Sassuolo 2158 - 41058 Vignola (MO) - *Scuola di agraria* - Tel. 059 761968 - Fax 059 773563

IDROELETTRICA SPA - Via Bellini 2 - 41018 S.cesario S/P. (MO) - *Sistemi idrici-antincendio-aumento pressione-irrigazione e idraulica in genere* - Tel. 059 936911- Fax 059 936990

INFINITO SRL - Via Ponticello 160/166 - 41055 Montese (MO) - *Infissi pvc e alluminio - tecnologie per il serramento* - Tel. 059 981738 - Fax 059 9751268 Cell. 334 9562453

IRRIGO S.R.L.S DI FRASCAROLI KATIA E VEZZALI MARIO - Via Ca' De Barozzi - 41058 Vignola (MO) - *Materiale da irrigazione* - Cell. 347 8692209

ITAL BIJOUX DI CAMPANARO ROSARIA - Via Torrente Tiepido 234 - 41010 Ricco' - Serramazzoni (MO) - *Bigiotteria varia* - Cell. 347 9003923

LA MALGA TIROLESE D. THOMAS LEZUO - Via Peter Pircher 3 - 39010 Andriano (BZ) - *Prodotti tipici del trentino alto adige (canederli-strudel-speck-vari tipi di pani speciali ecc...)*

LA TAPPARELLA DI BERTACCHINI OMAR - Via Panaro 303 - 41056 Savignano S/P. (MO) - *Tapparelle e zanzariere veneziane* - Tel. 059 773859 - Fax 059 7704174 - Cell. 348 3133418

LIPARI FRUTTA DI PALMINA SPINELLA - Piazza Falcone 10 - 41056 Savignano S/P. (MO) - *Frutta-verdura marmellata-biscotti vini-capperi-(tutto proveniente dalle isole eolie)* - Cell. 339 1559838

MAPLAST SRLS - Via Vignola 163/4 - 41053 Pozza di Maranello (MO) - *Piscina-irrigatori-macchine da giardino* - Tel. 0536 946864

MENTA SALVIA E FANTASIA - DI MARIA CRISTINA MARCHETTI - Via Tagliati 40 - 41053 Maranello (MO) - *Bigiotteria, borse, portafogli, cosmetici* - Cell. 333 3527238

MESTICHERIA PANARO DI VENTURELLI PAOLA - Via Tavoni, 373 - 41056 Savignano S/P. (MO) - *Tende da sole-tende da interno-zanzariere-pergolati-veneziani-tende per ufficio-vernici* - Cell. 392 9497614 - Tel. e Fax 059 760353

METEORI ANGELO - Via Marco Polo, 20 - 41057 Spilamberto (MO) - *Articoli da regalo casalinghi* - Tel. 059 782207- Fax 059 785604 - Cell. 333 8836640

MINI SRL - Via Claudia 6454 - 41056 Savignano S/P. (MO) - *Camini-stufe -barbecue-forni* - Tel. 059 772859 - Fax 059 763657- - Cell. 339 4402441

MONDIAL CATERING SNC - Via Marzabotto 192/194 - 40050 Funo di Argelato (BO) - *Somministrazione alimenti e bevande - spianata bolognese* - Tel. e fax 051 8659528 - Cell. 348 8916912

NEW FLY DI ROSSETTO ROBERTO - Via Marche 1 - 31045 Motta di Livenza (TV) - *Doghe-materassi-prodotti per il benessere dell'uomo* - Tel. 0422 860181 - Fax 0422 863680 - Cell. 388 3427673

ODORICI GIULIA - Via Alcide De Gasperi 180 - 41058 Vignola (MO) - *Carne alla brace, fiorentine, hamburger, patatine fritte, bruschette, frittelle di baccala'* - Cell. 339 8443391

ORSI GROUP SRL - Via S. Andrea 2/A - 40050 Castello D'argile (BO) - *Macchine da giardino* - Tel. 051 6867072 - Fax 051 6867104 - Cell. 340 8977305

PASSIONFANTASY DI MARIA FRANCESCA CAPUTO - Via Delle Foppe 6 - 20873 Cavenago di Brianza (MB) - *Frutta disidratata -frutta secca-liquirizia pura e non-liquore di liquirizia* - Cell. 333 7781031

PERFETTO GIUSEPPE - Via di Mezzo 24 - 47922 Rimini (RN) - *Dolci e frutta caramellata* - Tel. e Fax 0541 776442 - Cell. 335 5200949

PIÙ SERVICE SRL - Via Maestri del Lavoro 14 - 30037 Scorzè (VE) - *Cabine doccia multifunzioni e vasche idromassaggio* - Tel. 041 5841733 - Fax 041 5847763 - Cell. 333 7819031

PRODUCO SRL - P.tta Gregorio da Rimini 1 - 47921 Rimini (RN) - *Piastrelle* - Tel. 0541 785885 - Cell. 335 1805594

PUBBLICA ASSISTENZA VIGNOLA - Via Sandro Pertini 118 - 41058 Vignola (MO) - *Assistenza sociale (stand gastronomico e lotteria)* - Tel. 059 761010 - Fax 059 775588 - Cell. 348 0312957

R.V.M. DI ARMANDO MARIO & C SNC - Via Modenese 3215/A - 41057 Spilamberto (MO) - *Giardinaggio-edilizia* - Tel. 059 798780 - 348 2235272

RICCO ANNA - Via Cairoli 122 - 76017 S. Ferdinando di Puglia (BT) - *Prodotti tipici pugliesi-frutta di stagione* - Cell. 324 9958899

ROLI D. SRL - Via dei Fabbri, 53 - 41057 Spilamberto (MO) - *Trattorini da giardino, rasaerba, attrezzature giardinaggio* - Tel. 059 783324 - Fax 059 782430 - Cell. 335 5362479

RUGGI & PETRACCA SRL - Via Madrid, 14 - 41049 Sassuolo (MO) - *Reti in doghe manuali ed elettriche-materassi in memory, lattice-guanciali* - Tel. e Fax 0536 803626 - Cell. 335 5230854

SALOTTI R.B. DI RINALDI P. - Via F.lli Rosselli 22 - 42019 Scandiano (RE) - *Divani-poltrone-salotti* - Tel. 0522 855922 - Fax 0522 984181 - Cell. 335 5827373

SI.DER ARREDI SRLS - Via Roveda 6 - 41011 Campogalliano (MO) - *Gazebi-pergole-copertine auto-pensiline in ferro* - Tel. 059 851761 - Fax 059 5220083 - Cell. 333 2275635

STUDIO SP SRL - Via della Resistenza 6 - 41058 Vignola (MO) - *Tv con annunci-palloncini-buste* - Tel. 059 8399561-349 7919278

SYCARR SPA - Via Per Spilamberto 1381 - 41058 Vignola (MO) - *Carrelli elevatori* - Tel. 059 773648 - Fax 059 763312 - Cell. 335 7576417

TANKMASTERS MURATORI SRL - Via dei Marmorari 2 - 41057 Spilamberto (MO) - *Cisterne e serbatoi* - Tel. 059 783204 - Fax 059784009 - Cell. 348 4429927

TARALLI & BISCOTTI DI CALIENDO MARIANO - Via S. Antonio 16 - 46030 Pomponesco (MN) - *Taralli-biscotti pane* - Tel. 0375 86691 - Cell. 392 3201507

TECNOFINESTRA SRL - Via Bembo 24 - 41123 Modena (MO) - *Serramenti e infissi* - Tel. 059 828493 - Fax 059 828593 - Cell. 335 493103

TELONERIA LEONI SRL - Loc. Canevaccia 354 - 40041 Gaggio M. (BO) - *Gazebo-tende da sole* - Tel. 0534 28646

TOSCHI VIGNOLA SRL - Via Genova, 244 - 41056 Savignano S/P. (MO) - *Liquori, sciroppi, aceto balsamico, amorene, frutta al liquore, guarnizioni per gelato* - Tel. 059 768711 - 059 772591

TRADIZIONI DI SICILIA DI BONANNO LUIGI - Via Monterotondo 9 - 91022 Castelvetrano (TP) - *Pasticceria e rosticceria siciliana*

TUTTO LEGNO SNC DI GHERARDI MARCO E BIOLCHINI G. - Via per Sassuolo 3646 - 41058 Vignola (MO) - *Arredamenti in legno da giardino-panche-poltrone ecc...*- Tel. 059 763940

VI-BO SNC DI VICINI MAURO E BONETTINI LORIS - Via dell'artigianato 1 - 40053 Bazzano - Valsamoggia (BO) - *Macchine agricole* - Tel. 051 831443 - Fax 051 839697 - Cell. 333 3761636

VIME SRL - Via Caselline 275/1 - 41058 Vignola (MO) - *Ricambi-accessori per piccoli elettrodomestici-lavapavimenti-ferri da stiro-detersivi* - Cell. 338 5456777

VORWERK FOLLETTO SAS Responsabile: - Tondo Renato - Via Cattaneo, 10 - 41126 Modena (MO) - *Elettrodomestici per la pulizia della casa* Cell. 347 9212598

Elenco al 22 febbraio 2017

GRUPPO INDUSTRIALE FG

LITOGRAFIA
SISTEMI ESPOSITIVI
EDITORIA

TIPOLITOGRAFIA fg · UNIONpk · GRANDI GRANDI EDITORI

STUDIO	PROGETTAZIONE GRAFICA
IMPAGINAZIONE	ELABORAZIONE IMMAGINI
PRESTAMPA	STAMPA LITOGRAFICA
RILEGATURA	CONFEZIONE E SPEDIZIONE DEL PRODOTTO FINITO
CATALOGHI	DEPLIANTS
MONOGRAFIE AZIENDALI	EDITORIA E RIPRODUZIONI D'ARTE
POSTERS	PERIODICI
RIVISTE	ESPOSITORI
PACKAGING	PANNELLI COMPACT

Strada Provinciale 14, n. 230 · 41056 Savignano sul Panaro · MO · Italia · T +39 059 796150 +39 059 769638 · F +39 059 796202
www.gruppo-fg.com · info@gruppo-fg.com

INDICE INSERZIONISTI

AFRODITE SPA e Fitness Srl
Via Sega 2 - 41058 Vignola (Mo)
059 767089 pag. 93

ALLE SICUREZZA
Via Ragazzi del 99, 125 - 41058 Vignola
338 4064702 pag. 72

AMIGO Srl - Buonristoro
Via delle Arti 77 - 41058 Vignola (Mo)
059 766180 pag. 51

ANTICA TRATTORIA MORETTO
Via Frignanese 2373 - 41058 Vignola (Mo)
059 774266 pag. 109

APOFRUIT Italia Soc. Coop Agricola
Viale della Cooperazione 400 - 47522
Pievesestina di Cesena (FC)
0547 414111 pag. 27

AREA INFORMATICA Srl
Via Caselline 460 - 41058 Vignola (Mo)
059 765949 pag. 163

ARREDAMENTI COCCAPANI
Via per Spilamberto 459 - 41058 Vignola (Mo)
059 772998 pag. 95

ASCOM VIGNOLA Srl
V.le Trento Trieste 1 - 41058 Vignola (Mo)
059 7364011 - 059 7705011 pag. 31

ASFALTI EMILIANI Srl
Via Caduti sul Lavoro 252 - 41058 Vignola (Mo)
059 775757 pag. 213

AUTOFLAVIA Snc
Via Claudia 4515/4 - 41056 Savignano s.P. (Mo)
059 730106 pag. 127

AZ. AGR. "La Vittoria" Acetaia dei Bago - GOZZOLI Srl
Via Confine, 8 bis - 41058 Vignola (Mo)
338 4385845 pag. 174

AZ. AGR. ACETAIA SERENI PIER LUIGI
Via Villabianca 2871 - 41054 Marano s.P. (Mo)
059 705105 pag. 43

BAZZANI Srl
Via per Spilamberto 763 - 41058 Vignola (Mo)
059 772114 pag. 171

BERTELLI WALTER E ROLANDO CARBURANTI Spa
Via Vignolese 1965 - 41057 Spilamberto (Mo)
059 784129 pag. 116

BPER BANCA
Filiale di Vignola
V.le Mazzini 5/2 - 41058 Vignola (Mo)
059 7700711 pag. 113
II e IV di copertina

B.T. IMPIANTI di Baraldi Maurizio Srl
Via dell'Industria 157 - 41058 Vignola (Mo)
059 762269 pag. 174

CANTINE RIUNITE & CIV - VINI RIGHI
Via Brodolini, 24 - 42040 Campegine (Re)
0522 905711 pag. 25

CARROZZERIA SAVIGNANESE
Via Isonzo 310 - 41056 Savignano s.P. (Mo)
059 763667 Pag. 80

CATTOLICA ASSICURAZIONI
Via Plessi 10 - 41058 Vignola (Mo)
059 766227 pag. 58

C.A.V.
Consorzio Autotrasporti Vignola
Piazza della Cooperazione Agricola, 171
41058 Vignola (Mo)
059 771430 pag. 103

C.I.A.
Confederazione Italiana Agricoltori
Via per Spilamberto 468 - 41058 Vignola (Mo)
059 774363 pag. 11

CITROEN AUTO C.P.M. snc
Via Paraviana 165 - 41058 Vignola (Mo)
059 772478 pag. 135

C.N.A. SERVIZI MODENA SOC. COOP. srl
Filiale di Vignola
Via Falcone e Borsellino 91 - 41058 Vignola (Mo)
059 780711 pag. 31

COFFEESHARE di Pirredda Jessica
Via della Resistenza, 626 - 41058 Vignola (Mo)
388 7884895 pag. 101

CONAD - LE MARGHERITE Srl
Via Resistenza, 833 - 41058 Vignola (Mo)
059 762814 pag. 17

CONFESERCENTI
Via Caselline 633 - 41058 Vignola (Mo)
059 892611 pag. 31

CONSORZIO DELLA CILIEGIA TIPICA DI VIGNOLA
Via dell'Agricoltura, 310 - 41058 Vignola (Mo)
059 773645 pag. 7

CO.VI.A Srl
Via dell'Artigianato 321 - 41058 Vignola (Mo)
059 771636 pag. 153

CRISTONI S.n.c. di Morandi Wainer & C.
Via Cesare Battisti, 3/D - 41058 Vignola (Mo)
059 771331 pag. 161

CUCINANDO
Via della Pace, angolo Via della Resistenza - 41058 Vignola (Mo)
059 765563 pag. 190

DARIO BERGONZINI
Via dell'Industria 355 - 41058 Vignola (Mo)
059 765392 pag. 83

E.B. srl - Emiliana Bus
Via Caduti sul Lavoro 605 - 41058 Vignola (Mo)
059 772506 pag. 196

EMMEGI INFISSI srl
Via dell'Industria 67/b - 40050 Valsamoggia
Loc. Castello di Serravalle (Bo)
051 6704845 pag. 178

EMPORIO DELLA LUCE
Via Libertà 93-95 - 41058 Vignola (Mo)
059 765153 pag. 66

ENOTECA VINI D'ITALIA - TONDELLI
Via Garibaldi 5 - 41058 Vignola (Mo)
059 763916 pag. 154

ERREZETA MOTOR S.r.l.
Via F.lli Cervi, 80 - 41056 Savignano sul Panaro (Mo)
059 775504 pag. 66

ETNA FRUIT - Distribuzione
Via per Spilamberto, 328 - 41058 Vignola (Mo)
059 766735 - 347 7775445 pag. 147

FE.A.SA. (LAPAM-LICOM)
Via Resistenza 170 - 41058 Vignola (Mo)
059 7701510 pag. 31

FIN-AUTO Srl
Via Caruso 35/A - 41058 Vignola (Mo)
059 771011 pag. 47

FIN BEA Snc
Via per Sassuolo 21/41 - 41058 Vignola (Mo)
059 772666 pag. 98

FORNO TOSSANI
Viale Vittorio Veneto 480 - 41058 Vignola (Mo)
059 762012 pag. 182

FOTOSTUDIO EMME
di Malferrari Alfonsino e C. Snc
Via della Resistenza 626 - 41058 Vignola (Mo)
059 760155 pag. 170

GALVANICA NOBILI Srl
Via Ca' Bonettini 140 - 41054 Marano s.P. (Mo)
059 793344 pag. 178

GARDINI SIMONE
Via G. Donizetti 5/A - 41014 Castelvetro (Mo)
331 8906525 pag. 85

GELATERIA K2 Snc
V.le Mazzini 3 - 41058 Vignola (Mo)
059 773342 pag. 104

GILIOLI SPORT Srl
Corso Italia 54 - 41058 Vignola (Mo)
059 771603 pag. 80

GIOIELLERIA GALLI Srl
Via Garibaldi 1/F - 41058 Vignola (Mo)
059 772336 pag. 69

GOTTARDI TRASPORTI Srl
Via per Spilamberto 1630 - 41058 Vignola (Mo)
059 771762 pag. 97

GRAFICHE G. snc
Via A. Gramsci 1165 - 41054 Marano s.P. (Mo)
059 705185 pag. 207

GRUPPO INDUSTRIALE FG Srl
Strada Provinciale 14, 230
41056 Savignano sul Panaro (Mo)
059 796150 - 059 769638 pag. 220

HOSTARIA D'ALDO
Via Claudia 1969 - 41056 Savignano s.P. (Mo)
335 8241901 pag. 24

IDROSANITAS
Via C. Battisti 3 - 41058 Vignola (Mo)
059 772128 pag. 129

ILPA S.r.l. Div. ILIP
Via Castelfranco 52 - 40053 Valsamoggia
Loc. Bazzano (Bo)
051 6715411 pag. 13

INFERMIERA MIGLIORE SALVATRICE
Corso Italia, 70 - 41058 Vignola (Mo)
339 5315854 pag. 169

LA CARSEINTA di Stefano Mazzoni
Via Genova, 142 - 41056 Savignano sul Panaro (Mo)
059 7106077 pag. 119

LA PASTA DI CELESTINO S.r.l.
Via Claudia, 4557 - 41056 Savignano sul Panaro (Mo)
059 733024 pag. 107

LAQUATTRO Marmi e graniti Srl
Via dell'Industria 399 - 41058 Vignola (Mo)
059 771488 pag. 185

M Z di Magni Serena & C. Snc
Via Paraviana 346 - 41058 Vignola (Mo)
059 762406 pag. 201

MAI COME IERI PARRUCCHIERI di Silvia Collina
Viale Vittorio Veneto 919 - 41058 Vignola (Mo)
059 764358 pag. 187

MARTINELLI MODENA - BUFFETTI
Viale Trento Tieste, 1 - 41058 Vignola (Mo)
059 771215 pag. 190

MESCOLI CALDAIE Srl
Via del Commercio 285 - 41058 Vignola (Mo)
059 772733 pag. 55

MISS CURVY di Suppini Jessica
Via Agnini, 176 - 41058 Vignola (Mo)
347 5711512 pag. 101

MODENACETI Srl
Via Prada 3 - 41058 Vignola (Mo)
059 772948 pag. 21

MONTANARI ABBIGLIAMENTO Snc
Via Garibaldi 2/b - 41058 Vignola (Mo)
059 771018 pag. 171

MONTANARI VINCENZO
Via A. Plessi, 2 - 41058 Vignola (Mo)
059 763698 pag. 137

MULTIGRAFICA
Via per Sassuolo, 1221 - 41058 Vignola (Mo)
059 774237 pag. 163

NOSTROMO Spa
Via Scaglia Est 5 - 41126 MODENA
059 2051311 pag. 9

ORTOMERCATO VIGNOLA Srl
Via dell'Agricoltura 310 - 41058 Vignola (Mo)
059 771296 pag. 58

OSTERIA CANARINO
Via Bernardoni, 7 - 41058 Vignola (Mo)
059 763589 pag. 53

OSTERIA DELLA LUNA
P.zza Boncompagni, 3 - 41058 Vignola (Mo)
059 763916 - 059 764670 pag. 154

PADANIA AUTOSTORE S.r.l. - FORD SERVICE
Piazza S. Finocchi, 3 - 41057 Spilamberto (Mo)
059 784770 pag. 57

PANCALDI AUTO srl
Via Goldoni 71 - 41058 Vignola (Mo)
059 763514 pag. 49

PARRUCCHIERI ANTO Snc
Via E. Fermi 125 - 41058 Vignola (Mo)
059 762795 pag. 144

PASTICCERIA GOLLINI EUGENIO s.a.s. di Franca Gollini & C.
Via Garibaldi 1/N - 41058 Vignola (Mo)
059 771079 pag. 77

P.B.M. Srl
Via Barella - 41058 Vignola (Mo)
059 7705311 pag. 35

PETER PAN Outlet calzature abbigliamento
Via Resistenza 284 - 41058 Vignola (Mo)
059 763907 pag. 187

PIACERE MODENA (Palatipico Modena)
Viale Virgilio 55 - 41123 Modena
059 208671 pag. 19

PIZZERIA LA RUSTICANA
Via A. Plessi, 3/Ant. - 41058 Vignola (Mo)
059 761440 pag. 104

PLASTICA PANARO Srl
Via Gramsci 438 - 41054 Marano s.P. (Mo)
059 793340 pag. 72

GESTIONE GRANDI FLOTTE
CONVENZIONI NOLEGGI
INTERVENTI ESTERNI

MOTO
VETTURA
AUTOCARRO
AGRICOLTURA
MOVIMENTO TERRA
CARRELLI ELEVATORI
GENIO CIVILE

SANDONI s.r.l

commercio pneumatici
centro assistenza

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

via artigianato 334, 41058 vignola (mo)
P.IVA e CF 03027900368

P.M. SpA
Via Pietro Miani, 14 - 41054 Marano s.P. (Mo)
059 793052 pag. 39

REGGIANINI ALESSANDRO - Ambulante
Via per Benedello - 41026 Pavullo (Mo) pag. 192

RESIDENCE SAGITTARIO
Via Bressola Campiglio - 41058 Vignola (Mo)
059 765578 pag. 133

RISTORANTE BIGARÒ
Via Sega 2 - 41058 Vignola (Mo)
059 767089 pag. 93

RISTORANTE LA SPIAGGETTA di G.R.S. Snc
Via Castiglione 8 - 41056 Savignano s.P. (Mo)
059 744176 pag. 185

RISTORANTE OLD RIVER
Via Portello 7 - 41058 Vignola (Mo)
059 771452 pag. 74

ROSSI FRANCO & C. Snc
Via Bellucci 4 - 41058 Vignola (Mo)
059 772100 pag. 143

SA-BA RICAMBI Srl
Via dell'Industria 493 - 41058 Vignola (Mo)
059 763291 pag. 116

SANDONI Srl
Via Artigianato 334 - 41058 Vignola (Mo)
059 772189 pag. 223

SANDROLINI F.LLI
Via dell'Industria, 260 - 41058 Vignola (Mo)
059 772349 pag. 123

SAN FELICE 1893 BANCA POPOLARE
Piazza Matteotti, 23 - 41038 San Felice sul Panaro (Mo)
0535 89811 pag. 29

SANPAOLO INVEST - CONSORZIO PROFIT
Via P.A. Bernardoni, 1 - 41058 Vignola (Mo)
059 7705911 pag. 157

SE.VI Srl Servizi di Vigilanza
Via Frignanese 137 - 41058 Vignola (Mo)
059 763535 III di copertina

SITMA MACHINERY Spa
Via Vignolese 1910 - 41057 Spilamberto (Mo)
059 780311 pag. 214

SO.GEI S.r.l.
Via IV Novembre, 37 - 40050 Valsamoggia
Loc. Castello di Serravalle (Bo) - 051 6704776 pag. 139

SOLA OSCAR & C. Srl
Via della Resistenza 89 - 41058 Vignola (Mo)
059 772227 pag. 182

SONCINI E SANTUNIONE Srl
Via per Spilamberto 1557 - 41058 Vignola (Mo)
059 762489 pag. 41

SYSTEM SERVICE - ANGELO ASTI
Corso Italia, 88/1 - 41058 Vignola (Mo)
348 9787550 pag. 198

TECNO ELETTRA GROUP Srl
Via per Sassuolo 3885 - 41058 Vignola (Mo)
059 772429 pag. 33

TECNO IMPIANTI Snc
Via G. Ballestri 49 - 41058 Vignola (Mo)
059 771662 pag. 167

TEL.SI Srl
Via Barella 1186 - 41058 Vignola (Mo)
059 766044 pag. 144

TEMPOCASA - STUDIO SP Srl
Via della Resistenza, 6 - 41058 Vignola (Mo)
059 8399561 pag. 189

TERMOIDRAULICA SAVIGNANESE Srl
Via dell'Artigianato, 1/D - 41056 Savignano s.P. (Mo)
059 762369 pag. 196

TESTONI & GIOVANELLI Srl
Via dell'Artigianato 20 - 41054 Marano s.P. (Mo)
059 793459 pag. 209

TIPOGRAFIA SILVESTRI
di Silvestri Morena e Roberto Snc
Via Parini 15 - 41014 Castelvetro (Mo)
059 790139 pag. 106

TOSCHI LEGNAMI Srl
Via Claudia 7216 - 41056 Savignano s.P. (Mo)
059 772743 pag. 63

TOSCHI VIGNOLA Srl
Via Genova 244 - 41056 Savignano s.P. (Mo)
059 768711 pag. 4, 110

TRANSMEC TRASPORTI INTERNAZIONALI SpA
Via Ponte Alto 32 - 41011 Campogalliano (Mo)
059 895811 pag. 86

TRATTORIA "LA BOLOGNESE"
Via Muratori - 41058 Vignola (Mo)
059 771207 pag. 116

UNIPOL SAI ASSICURAZIONI
Agenzia Vignola centro Snc
Via M. Pellegrini 2/9 - 41058 Vignola (Mo)
059 772580 pag. 89

VACCARI Srl
Filatelia-Editoria
Via M. Buonarroti 46 - 41058 Vignola (Mo)
059 771251 pag. 44

VIGNOLCARNI Srl
Via Bernabei, 1 - 41054 Marano s.P. (Mo)
059 744280 pag. 135

VILLA DEL GIGLIO
Via del Parco 4 - 40060 Savigno (Bo)
051 6708529 pag. 151

ZANASI LINO Srl
Via per Spilamberto 1079 - 41058 Vignola (Mo)
059 771719 pag. 61