

VIGNOLA 28 MARZO

16 MAGGIO 2026

55^a Festa dei Ciliegi in Fiore



CENTRO STUDI VIGNOLA - APS • CITTÀ DI VIGNOLA

BPER:

BPER:

Premium

La nostra consulenza esclusiva,
integrata e digitale.



In sintonia con il tuo futuro.

BPER Premium, il servizio di **consulenza esclusiva**,
integrata e digitale per proteggere e valorizzare
il tuo patrimonio.

Chiedi ai consulenti in Filiale.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Prima di effettuare scelte di investimento leggere i documenti di informativa precontrattuale disponibili in filiale o sul sito delle società di gestione. I prodotti assicurativi sono di Arca Assicurazioni, Unipol e UniSalute. Prima della sottoscrizione leggere il Set Informativo disponibile nella tua filiale o sul sito internet della Compagnia www.arcassicura.it, www.unipol.it o www.unisalute.it.



55^a Festa dei Ciliegi in Fiore



Vignola 28 Marzo - 16 Maggio 2026

CENTRO STUDI VIGNOLA - APS • CITTÀ DI VIGNOLA

Massimo Toschi
Presidente Centro Studi Vignola

Presentazione

La **Festa dei Ciliegi in Fiore** rappresenta da oltre mezzo secolo uno dei momenti più significativi della vita culturale e sociale di Vignola. Giunta quest'anno alla **cinquantacinquesima edizione**, la manifestazione rinnova il suo legame profondo con il territorio, celebrando la fioritura dei ciliegi come simbolo di rinascita, identità e continuità. Nel periodo primaverile, la valle del Panaro si trasforma in un paesaggio di straordinaria suggestione, il cui candore è divenuto nel tempo patrimonio condiviso della comunità.

Nel corso degli anni, la Festa ha saputo evolversi senza smarrire il proprio spirito originario, consolidandosi come appuntamento atteso non solo dai cittadini di Vignola, ma anche da un pubblico sempre più ampio di visitatori. Ogni edizione si inserisce in un percorso fatto di memoria, partecipazione e valorizzazione delle eccellenze locali.

L'edizione 2026 si svolgerà **da sabato 28 marzo a domenica 19 aprile**, con un calendario articolato di iniziative che coinvolgono il centro cittadino e i luoghi simbolo della città. Il programma si apre con la presentazione dell'Annuario del Centro Studi Vignola-APS, accompagnata dalla premiazione del concorso per la copertina e dall'assegnazione delle Borse di Studio, segno dell'attenzione rivolta alle giovani generazioni.

Tra gli appuntamenti centrali si confermano la **44^a Mostra Mercato "Valle dei Ciliegi"** e le numerose iniziative collaterali: mercatini tematici, esposizioni floreali, mostre d'arte e momenti dedicati alla creatività. Elemento simbolo della manifestazione restano le **sfilate dei carri fioriti**, che animeranno le vie cittadine con appuntamenti diurni e notturni, offrendo uno spettacolo di grande partecipazione e suggestione.

Sabato 16 maggio, presso la Sala dei Contrari, si terrà la cerimonia di consegna del **Premio Ciliegia d'Oro**, riconoscimento istituito nel 1981 per valorizzare personalità distinte nei campi sociale, culturale e imprenditoriale.

La realizzazione della Festa è il risultato di un impegno corale che coinvolge volontari, istituzioni, associazioni, espositori e sponsor. Un ringraziamento particolare va a BPER BANCA, sostenitrice della manifestazione fin dalle sue origini.

Con questa edizione, la Festa dei Ciliegi in Fiore rinnova il proprio invito a cittadini e visitatori a condividere un'esperienza che unisce bellezza naturale, tradizione e senso di appartenenza, confermando Vignola come luogo capace di custodire la propria storia e guardare al futuro.



ANNUARIO - 2026 55^a EDIZIONE

Finito di stampare nel Marzo 2026
Pubblicato dal Gruppo Redazionale del
Centro Studi di Vignola a cura di
Giampaolo Grandi, Sergio Smerieri 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 delle sale della Rocca di Vignola

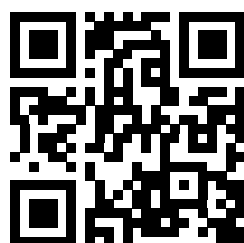
Con il sostegno di
BPER:

CASA TOSCHI

**MIXOLOGY
EXPERIENCE**

STORE

**GELATO
EXPERIENCE**



SCOPRI IL NUOVO SHOP ONLINE

www.casatoschi.it

Via Tavoni 463 - 41056 - Savignano sul Panaro (MO) - Italia - +39 059768706 - casatoschi@toschi.it

Sommario

ISTITUZIONALI

- Presentazione** - Massimo Toschi, Presidente Centro Studi Vignola
- La "casa dei vignolesi" torna a splendere, si avviano a conclusione i lavori su Villa Tosi-Bellucci, Municipio di Vignola**
- Emilia Muratori, Sindaca di Vignola
- La Galleria BPER, ecco la nuova mostra "La virtù e la grazia. Figure di donne nella pittura barocca"**
- L'impegno della Fondazione di Vignola per le giovani generazioni**
- Romana Rapini, Vicepresidente Fondazione di Vignola

RICORDI, ANTICHI MESTIERI, ETIMOLOGIE DIALETTALI

- Dedicato a un amico** - Giovanni Zanasi
- Ma che c'entra il CUCCHIAIO col verbo SPINGERE?**
Cucèr = cucchiaino / spingere - Giorgio Rinaldi
- Da calzolaio a venditore di scarpe, breve storia di tre generazioni**
- Renata Ricci
- Ricordi di guerra** - Giuseppe Leonardi
- Quando andavamo in colonia** - Redazione Centro Studi Vignola

VITA SOCIALE, ECONOMIA

- Inaugurato a Vignola il nuovo ambulatorio ANT** - Fondazione ANT ETS
- Quarantacinque anni di cuore e coraggio: il lungo cammino della Pubblica Assistenza Vignola** - Chiara Bersanetti
- Il Salotto di L.A. Muratori e gli Amici dell'Arte Vignola compiono 35 anni** - Marco Fornacciari, Presidente Amici dell'Arte Vignola
- L'Emporio solidale per mettere al primo posto la dignità delle persone** - Eugenio Garavini, Presidente EKONVOI ODV
- Cioccolateria Messori si rinnova** - Sergio Smerieri
- Di tutte le taglie e per tutti i gusti: le gite del "Paradisi"** - Circolo Paradisi
- Una festa fa, vetrina della 54a Festa dei Ciliegi in Fiore**
- Redazione Centro Studi Vignola
- Il 30ennale della Ginzburg 1995-2025** - Gisella Fidelio, Presidente Università Popolare "N. Ginzburg"
- GLI ANNULLI POSTALI**
- Amarcord... i nostri primi 40 anni** - Silvana Parmiggiani, Presidente Centro Sociale Età Libera
- 2025, un anno di festeggiamenti** - Graziella Viani, Presidente Associazione Alpinistica La Montagna
- Hospice: come dare valore alla vita, dialoghi sul senso della cura e della comunità** - Stefania Cargioli, Luciana Pelloni
- Lo stigma della malattia mentale e il pregiudizio. Parliamone**
- Rosetta Elegibili

PROTAGONISTI

- 1 Com'è triste Venezia (ricordando Alfonso Malferrari)** - Pierluigi Albertini 12
- Gli imprenditori giostrai spilambertesi** - Maria Cristina Vecchi 34
- 5 Arcadio, grazie di tutto!** - Redazione Centro Studi Vignola 39
- Renzo Menabue** - Massimo Bazzani, Gruppo di Documentazione "Mezaluna" e Amici dell'Arte di Spilamberto 53
- 8 Premio Ciliegia d'Oro 2025 a Federica Minozzi**
- Redazione Centro Studi Vignola 63
- 10 IVO SOLI, Ricordo dell'artista vignolese nel 50° anniversario della morte** - Giovanni Gamberini, Presidente Gruppo Filatelico Città di Vignola 65
- 25 Lettera di Liliana a Papa Francesco** - Liliana Rinaldi Gelsomini 87
- Lauro Silvestri, l'utopia di un pittore** - Redazione Centro Studi Vignola 96

ARTE, CULTURA

- 43 Un Muratori "minore" poco conosciuto** - Gabriele Burzacchini 16
- 102 Perché si dice così...** - Giampaolo Grandi 56
- 115 Concorso "Una copertina per l'annuario"** - Redazione Centro Studi 78
- Archeo & Arte Vignola, tra passato, presente e futuro**
- Paola Manzini, Carla Montanari - Archeo & Arte Vignola 80
- Il dialetto illustrato. Me a sòun, te tè, ló l'è, nuèter...**
- Vittorio Torreggiani 91
- Il tricolore, la provetta, il calamaio, Il vignolese Francesco Selmi**
- AVIS comunale di Vignola ODV 110

ENOGASTRONOMIA, AMBIENTE

- Giusto peso al Cibo... e a chi lo fa** - Gino Quartieri - Gianpaolo Savio 73
- Nuovi arrivi** - Paolo Garuti 109

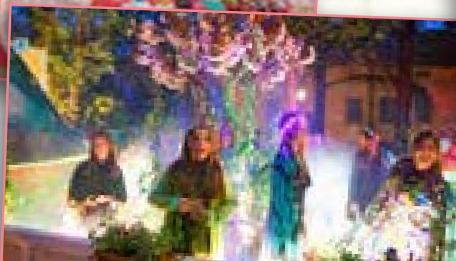
PROGRAMMA delle MANIFESTAZIONI

- 69 44ª Mostra "Valle dei Ciliegi"** 123
- 77 Indice inserzionisti** 126/127

**PROGRAMMA COMPLETO E PERIODICAMENTE
AGGIORNATO SUL NOSTRO SITO:**

www.centrostudivignola.it

**E SU FACEBOOK:
Centro Studi Vignola**



terra di ciliegie

buone, uniche, tipiche



Cilegie di Vignola I.G.P.

VIGNOLA



www.consorziocilegiadivignolaigp.it

Emilia Muratori, Sindaca di Vignola



Città di Vignola

La “casa dei vignolesi” torna a splendere si avviano a conclusione i lavori su Villa Tosi-Bellucci, Municipio di Vignola

Ogni vignolese, prima o poi, è passato dagli uffici del Comune, ma molto spesso non ha alzato lo sguardo, concentrato sulle necessità del momento. Eppure l'ottocentesca Villa Tosi-Bellucci, dal 1916 sede del Comune di Vignola, è un gioiello architettonico, frutto dell'ingegno di due vignolesi illustri: il progettista, l'architetto Giuseppe Maria Soli, che aveva lavorato per gli Estensi e per Napoleone a Venezia, e il suo allievo, il pittore Pietro Minghelli, che si è occupato della decorazione degli interni. La casa comunale è la casa



di tutti i vignolesi. Pertanto fin dal nostro insediamento ci siamo dati l'obiettivo di valorizzarne le bellezze, farla meglio conoscere e riqualificarla. Come primo atto, abbiamo aperto le porte alle visite sia dei cittadini che dei turisti, grazie all'impegno dell'assessora alla Cultura e Turismo Daniela Fatatis, dei volontari delle Associazioni culturali del territorio e di studenti formati, che hanno garantito, in occasione delle maggiori manifestazioni, visite guidate a titolo completamente gratuito per i partecipanti.

In contemporanea, sono partiti, in più *tranche*, importanti lavori alla struttura: si è lavorato dapprima all'efficientamento del sistema di riscaldamento dell'edificio, sono stati rifatti i servizi igienici, compresi quelli per i portatori di *handicap*, e sono stati conclusi i lavori di riqualificazione sismica del corpo centrale. Al momento di andare in stampa, siamo in attesa del via libera da parte della Sovrintendenza per la tinteggiatura degli esterni, lavorazione per la qua-

le facciate e fiancate sono ancora coperte dai ponteggi. Si tratta di lavori con un costo ingente: ben 418 mila euro, di cui per una metà circa risorse derivanti dal PNRR e per l'altra metà fondi regionali.

Per la valorizzazione del patrimonio di opere d'arte ed arredi abbiamo potuto contare sulla collaborazione di tanti cittadini che hanno dimostrato, fattivamente, di avere a cuore la sede municipale. Innanzitutto abbiamo voluto valorizzare la cosiddetta “Sala Giunta”, la sala storica che si trova al primo piano,

decorata da Minghelli con elementi dei miti di Bacco, Pan e Cerere. È la sala dove si celebrano normalmente i matrimoni e quindi meritevole di particolare cura nell'allestimento. Grazie al sapiente restauro di Giuliana Graziosi, qui hanno trovato collocazione i ritratti dell'architetto Giuseppe Maria Soli e del mecenate vignolese Barlamo Garavini, passato alle cronache per una donazione-lascito a favore del locale ospedale, recupero che è stato possibile grazie alla donazione di un cittadino. Nell'occasione, sono stati spostati da un ufficio più defilato, i ritratti a olio di Giacomo Tosi Bellucci e della moglie Angiolina Cabonargi, oltre al dipinto di Casimiro Iodi del 1930 che raffigura uno scorcio della Vignola dell'epoca. I tappezzi vignolesi Ivo Mandrioli e Romano Tuffacchi, in collaborazione con il volontario Giordano Succì, hanno lavorato a più riprese per restaurare e ricostituire un salotto del primo '800, rinchiuso nei magazzini comunali, composto da un divanetto, una poltrona e quattro sedie di rappresentanza.

Esposto anche l'abito tradizionale di Vignola, ideato e disegnato nel 1987 dalla signora Diana Garofani Manzini che l'ha poi realizzato e donato al Comune nel 2003.

Nell'ufficio del Sindaco è stata spostata, in accordo con la Sovrintendenza, l'opera più prestigiosa della collezione comunale, per darle maggiore visibilità: il quadro seicentesco della pittrice bolognese Elisabetta Sirani, dedicato alle virtù del buon governo "La Giustizia, la Carità e la Prudenza". L'opera è molto nota e, negli anni, diversi studenti, da tutta Europa, hanno chiesto di poterla studiare. Il Comune, in collaborazione con Sergio Bianchi della Galleria d'arte Ossimoro di Spilamberto, ha ospitato un convegno di approfondimento su Elisabetta Sirani con la massima esperta a livello mondiale, la storica dell'arte australiana Adelina Modesti.

Completamente riallestita la sala a piano terra della Villa caratterizzata dal bellissimo mosaico a pavimento che riporta la datazione della costruzione "Iosephus Bellucci fecit facere anno 1823". Qui hanno trovato definitiva collocazione, su indicazione dello stesso autore, i due grandi quadri del pittore, di origine pavullese, Giovanni Manfredini già di proprietà comunale che giacevano nei depositi.

Sono state collocate, o sono in via di collocazione nella Villa comunale, anche altre importanti opere donate dai proprietari al Comune di Vignola: la scultura di Antonio Sgroi, dono di Alberto Cortesi; il quadro "La cernitrice di ciliegie" di Gilberto Gallerani; il dipinto di Margherita Costanzini collocato in acetaia; i quadri dedicati agli ordini dell'architettura di Jacopo Barozzi, donati da Margherita Franchini; il bronzetto "Busto di Jacopo Barozzi", da un'opera del Graziosi donato da Emilio Ballestri; le opere della giovane artista vignolese Agata Toschi, donate da Gabriella Oca.

Ed è a tutti coloro che, in questi anni, hanno fatto donazioni per arricchire il patrimonio artistico, librario e archivistico del nostro Comune che va il nostro più sentito ringraziamento, a nome della nostra comunità.



Trasferimento del prezioso quadro di Elisabetta Sirani nell'ufficio del Sindaco, molto più visibile per il pubblico.



Visita agli ambienti decorati da Minghelli.



La Sala della Giunta.

Pignoletto Righi.
Il più bello tra i brut.



BPER:

La Galleria BPER, ecco la nuova mostra “La virtù e la grazia. Figure di donne nella pittura barocca”

Dopo il grande successo delle iniziative del 2025, che hanno attirato oltre 7.000 visitatori, la Galleria BPER riapre al pubblico lo spazio espositivo di Modena, in via Scudari 9.

L'appuntamento è per il 1° aprile, con l'inaugurazione della mostra “La virtù e la grazia. Figure di donne nella pittura barocca”, curata da Lucia Peruzzi.

La nuova esposizione prosegue il percorso culturale dedicato alla *paideia*, tema al centro della precedente mostra “Il tempo della scrittura” e del Festivalfilosofia 2025. Anche in questo caso l'attenzione è rivolta alla dimensione educativa e formativa dell'arte, con un focus sulla figura femminile come modello di virtù e portatrice di valori etici, culturali e morali. La rassegna accompagna il visitatore attraverso una selezione di opere del Seicento, secolo in cui la rappresentazione della donna assume un ruolo sempre più centrale. Le figure femminili emergono con identità molteplici: sante, eroine, madri, divinità, simboli di purezza o incarnazioni di seduzione. L'immaginario barocco, ricco di tensioni simboliche, restituisce così un ritratto sfaccettato della donna, capace di riunire in sé bellezza, forza interiore, fragilità e mistero.



Pittori, letterati e poeti dell'epoca attinsero con libertà a fonti mitologiche, testi sacri e storia classica per raccontare, attraverso lo sguardo femminile, virtù e passioni dell'animo umano. La donna diventa allora personificazione della fermezza morale, della fede incrollabile, del sacrificio, ma anche dell'emozione, del desiderio e del tormento.

È la Vergine Maria, modello di perfezione spirituale; sono le eroine dell'antichità, simboli di coraggio e integrità; sono le sante martiri, giovani e risolte, pronte a sacrificarsi in nome della fede; e sono le peccatrici redente, come Maria Maddalena, che attraverso la loro fragilità testimoniano la possibilità della salvezza.

Accanto alle figure più sublimi e idealizzate, la mostra restituisce anche immagini di una quotidianità più intima: donne colte nella vita familiare, in momenti di tenerezza o riflessione, che rivelano la potenza narrativa del gesto semplice. Attraverso un percorso elegante e ben strutturato, “La virtù e la grazia” offre dunque uno sguardo ampio sulla rappresentazione del femminile nell'arte barocca, mettendo in luce la ricchezza simbolica di un repertorio che continua a parlare al presente e a suggerire nuove chiavi di lettura sulla figura delle donne nella storia dell'arte.



Domenico Piola, Ratto di Europa.

La Galleria, corporate collection di BPER

La Galleria BPER è la realtà culturale corporate che valorizza, tutela e rende fruibile il patrimonio artistico e archivistico della banca. BPER crede in una cultura diffusa e si impegna affinché la propria corporate collection possa essere sempre accessibile, vicina ai territori e in continua evoluzione.

Promuove il patrimonio culturale con obiettivi di responsabilità sociale, stimolando riflessioni su tematiche attuali e rilevanti, con una particolare attenzione alle nuove generazioni, per un futuro equo, consapevole e sostenibile.

Lo spazio espositivo di Modena ospita mostre temporanee dinamiche che presentano i capolavori della *corporate collection* di BPER, diventando così luogo di scambio e d'incontro, dove l'arte e la cultura sono protagoniste di una continua ricerca scientifica.

"La virtù e la grazia. Figure di donne nella pittura barocca"

Dal 01 aprile al 28 giugno 2026

Venerdì con orario 14-19 - Sabato e domenica 10-19

Via Scudari 9, Modena.



Giacomo Cavedoni, Giuditta con la testa di Oloferne.

VITA SOCIALE

Fondazione ANT ETS

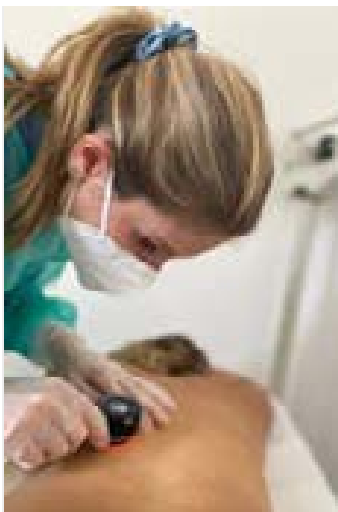


Inaugurato a Vignola il nuovo ambulatorio ANT

Sarà la sede della maggioranza dei progetti di visite di prevenzione attivi sul territorio modenese

A oltre vent'anni dall'avvio del primo progetto di prevenzione oncologica ANT, ospitato nel 2004 proprio nel Modenese, la Delegazione di Vignola di Fondazione ANT ha inaugurato il 25 marzo, nella sede al civico 3 di Via Mario Pellegrini, un nuovo ambulatorio dedicato alle visite di prevenzione oncologica, che la Fondazione eroga, da sempre gratuitamente, in favore della cittadinanza.

La struttura, pensata per potenziare e rendere più capillari i programmi dei controlli diagnostici offerti con il supporto di aziende, fondazioni e istituzioni pubbliche del



territorio, è stata realizzata grazie al sostegno di Alcar Uno, Asfalti Emiliani, Galvanica Nobili, Graziosi Containers, Gruppo Cremonini, Mura, Rotary Vignola, Castelfranco Emilia, Bazzano.

Nell'ambulatorio sarà possibile effettuare visite di prevenzione oncologica per la diagnosi precoce del melanoma, delle neoplasie tiroidee, del tumore al testicolo, reni, vescica e alla mammella, con l'intento di svolgere un servizio per la comunità che va a integrare quello erogato dalla Sanità Pubblica, nel pieno rispetto del principio di sussidiarietà sancito dalla Costituzione.

Romana Rapini, Vicepresidente Fondazione di Vignola



L'impegno della Fondazione di Vignola per le giovani generazioni

La Fondazione di Vignola da tempo dedica attenzione ai giovani residenti nel territorio dell'Unione Terre di Castelli, assegnando a progetti a loro destinati, promossi dalle Istituzioni scolastiche o da Enti del Terzo Settore, una parte significativa delle risorse del proprio bilancio annuale.

L'anno 2025 si è ancora più caratterizzato in questa direzione attraverso tre nuove azioni

A) Borse di Studio: € 15.000,00

Nell'ambito del Bando Educazione 2025, la Fondazione di Vignola, anche grazie al contributo della Fondazione di Modena, ha deciso di destinare la somma di euro 15.000,00 a borse di studio di merito da assegnare agli studenti dell'ultimo anno degli Istituti Superiori dell'Unione Terre di

Castelli che si sono distinti per l'eccellenza dei risultati scolastici e per l'impegno costante negli studi.

Mercoledì 22 ottobre 2025, presso la Sala dei Contrari della Rocca di Vignola, si è svolta la cerimonia di consegna delle Borse di Studio di merito: sono stati premiati complessivamente ventisette studenti, appartenenti a tre Istituti Superiori del territorio. Dieci studenti dell'Istituto Levi; quindici del Liceo Paradisi; due dell'Istituto Spallanzani.

Le Borse di Studio costituiscono un concreto sostegno al merito e al proseguimento del percorso di studi, coerentemente con le finalità del Bando Educazione, Istruzione e Formazione della Fondazione di Vignola, così come ha sottolineato la Presidente Carmen Vandelli nel suo intervento celebrativo: "sono un segno concreto di fiducia nelle nuove

generazioni. Riconoscono il merito e l'impegno degli studenti, ma anche il loro ruolo nel dare futuro alla comunità. Sostenere il loro percorso formativo significa investire in una crescita condivisa, in cui il sapere diventa responsabilità e il talento contribuisce a rafforzare i legami che tengono coeso e vitale il nostro territorio".

La cerimonia ha rappresentato un momento di incontro tra istituzioni, scuole e studenti, espressione concreta della sinergia che unisce il territorio nel promuovere l'educazione come bene fondante della comunità.



Gli studenti premiati con la Borsa di Studio di merito del Bando Educazione 2025 durante la cerimonia del 22 ottobre 2025.

B) Adesione al progetto “Volontariato nelle scuole”, in collaborazione con la Fondazione di Modena e il CSV Terre Estensi: € 10.000,00.

La Fondazione di Vignola, in collaborazione con la Fondazione di Modena e con il CSV Terre Estensi, ha aderito per l'anno scolastico 2025/2026, ad un progetto rivolto alle scuole secondarie di II grado dell'Unione Terre di Castelli, che ha lo scopo di far conoscere agli studenti con problematiche comportamentali o sanzionati con la sospensione temporanea dalla frequenza scolastica, la concreta realtà ove operano le associazioni di Promozione Sociale e le Organizzazioni di Volontariato, facendo loro toccare con mano il valore formativo dell'impegno verso gli altri, il significato della solidarietà e del rispetto nella vita di ogni giorno, aiutandoli ad interiorizzare e comprendere l'esercizio del dovere come condizione essenziale per il riconoscimento dei diritti.

L'auspicio è che questa esperienza possa costituire, per gli studenti coinvolti, un momento di svolta per il recupero di una frequenza scolastica proficua e per un positivo inserimento nel mondo del lavoro e nella vita sociale.

C) “Nuove generazioni per il Volontariato” Anno 2025: € 15.000,00

La terza azione mirata a promuovere il ruolo delle nuove generazioni ha riguardato il bando Volontariato, filantropia e beneficenza che, per la prima volta, ha individuato i giovani come protagonisti di iniziative e progetti promossi dalle associazioni di Promozione Sociale, dalle Organizzazioni di Volontariato e/o da altri soggetti senza fine di lucro

formalmente costituiti e ammissibili a ricevere un contributo dalla Fondazione di Vignola, secondo quanto previsto dall'art. 2 del Regolamento Bandi.

In particolare, gli obiettivi principali del bando erano i seguenti:

- sostenere progetti che rispondano ai bisogni della comunità nell'ambito dei servizi alla persona che avranno ricaduta nel territorio di competenza della Fondazione di Vignola;
- promuovere lo spirito d'iniziativa e la presenza dei giovani nelle realtà di Volontariato;
- sostenere l'attivazione di servizi e progetti, a vocazione sociale, realizzati da giovani a favore della comunità;
- stimolare la crescita di organizzazioni sociali promosse e gestite da giovani;
- attivare dinamiche di ricambio generazionale negli Enti del Terzo Settore già attivi.

L'intento della Fondazione di Vignola è quello di proseguire anche nei prossimi anni il ricambio generazionale all'interno degli Enti del Terzo Settore, nella consapevolezza che Associazionismo e Volontariato rappresentano, pur con funzioni sussidiarie, una risorsa fondamentale nel sistema di *welfare* locale.

Infine, si ricorda che la Fondazione di Vignola ha sostenuto i progetti di qualificazione scolastica presentati dagli Istituti scolastici dell'Unione Terre di Castelli che hanno partecipato al bando “Educazione, istruzione e formazione” 2025 per un importo complessivo di euro 79.720,00.



Un momento della cerimonia di premiazione nella Sala dei Contrari della Rocca di Vignola.

Pierluigi Albertini

Com'è triste Venezia (ricordando Alfonso Malferrari)

Una conoscenza timida, la mia, che si era fatta amicizia negli anni mitici del Torneo Giovanile internazionale Città di Vignola, quando Alfonso Malferrari era il fotografo ufficiale per nottate in cui le future stelle del calcio avrebbero brillato.

Con "Alfonsino" trovai un'assidua collaborazione in svariate occasioni per le originali manifestazioni che la Combriccola di Brodano inventava anno dopo anno. Quando la Cassa di Risparmio di Vignola sponsorizzò l'idea di Eugenio Nino Gollini per una raccolta di vecchie fotografie da offrire agli occhi dei Vignolesi fu lui a sobbarcarsi il lavoro di raccolta, schedatura, riproduzione e quant'altro.

Per il *Mundial Baby*, altra incredibile *chermesse* ludico-sportiva per i ragazzini delle classi Quinte elementari di Vignola e paesi limitrofi, la CRV volle sempre Alfonso quale ambasciatore per le immagini che sarebbero arrivate da Vignola fino a Roma, alla FIGC nazionale.

Potrei continuare ad enumerare eventi di spessore, la Festa dei Ciliegi in Fiore di Vignola, per esempio, in cui la sua presenza annuale andava oltre la professionalità, trasformandosi sempre in un forte sentimento di compartecipazione. Dagli anni in cui il suo laboratorio era collocato in centro storico a Vignola, sotto il portico di Via Barozzi, poi in seguito quando era migrato in Via della Resistenza, nei nostri



"Alfonsino" con Enzo Ferrari.

incontri affiorava spesso l'antico "sogno veneziano", la voglia di una città incantata dove avrebbe voluto proseguire la propria quotidianità artistica.

L'amore per la Formula 1 fu un altro suo grande amore (l'album fotografico dedicato a Gilles Villeneuve ne è fedele testimonianza) che lo portava ad inseguire "il Cavallino" in tutte le occasioni possibili.

Oggi che ci ha lasciati, se Venezia può evocare la poesia cantata di Aznavour di cui al titolo, anche i Carri Fioriti in sfilata per le strade di Vignola lasceranno obbligatoriamente cadere sull'asfalto, per lui, qualche fiore bianco in più. C'è chi li raccoglierà.



Album fotografico di Alfonso Malferrari, dedicato a Gilles Villeneuve.

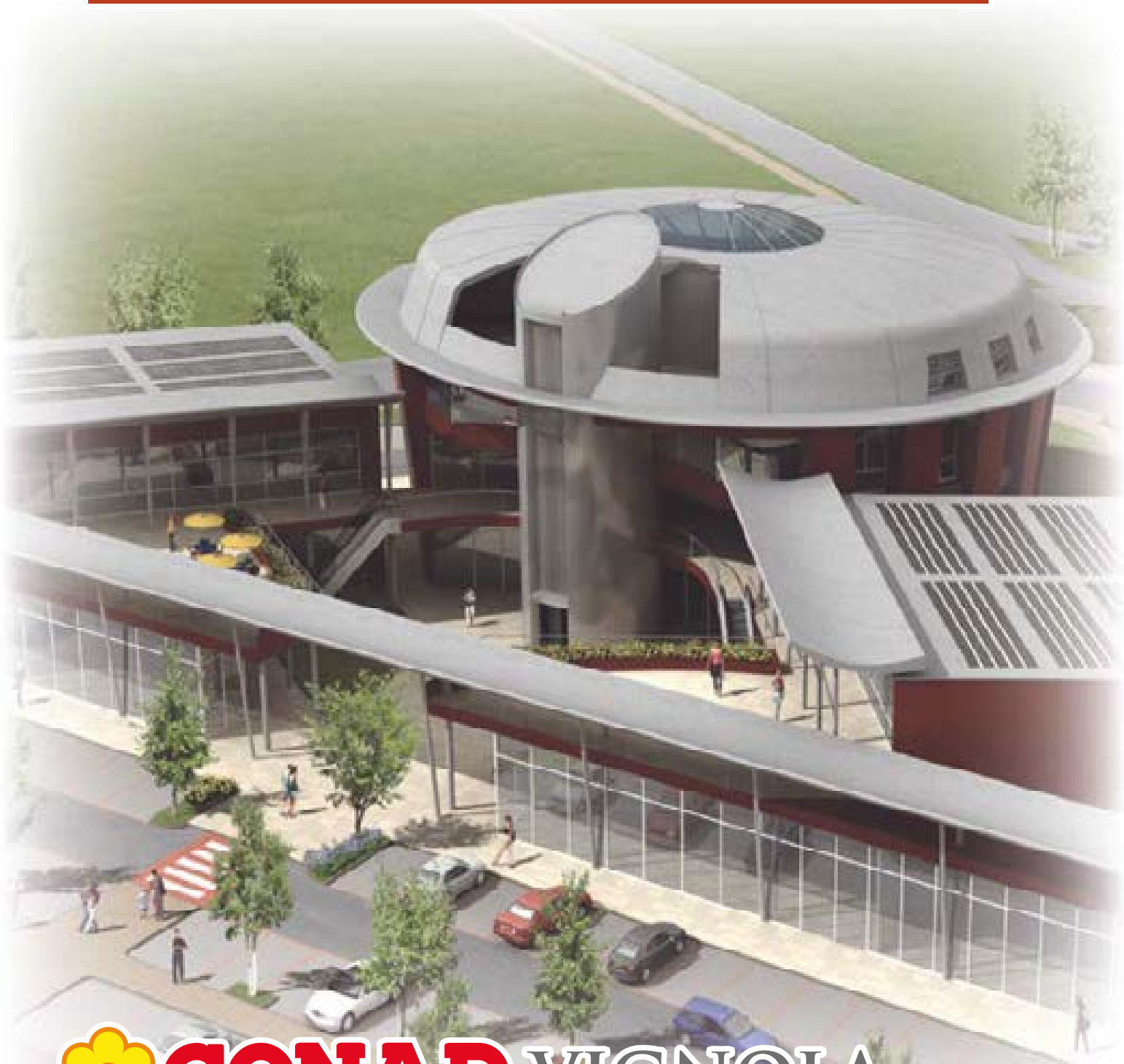


"Alfonsino", fotografo ufficiale della Festa dei Ciliegi in Fiore.



MARCO/POLO
CENTRO COMMERCIALE E DIREZIONALE

VIA ENRICO CARUSO, 63 41058 VIGNOLA (MO) - TEL. 059.766460



 **CONAD** VIGNOLA

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

 **CONAD** CASTELVETRO

VIA SINISTRA GUERRO, 24/I 41014 CASTELVETRO (MO) TEL. 059.708040



Chiara Bersanetti



Quarantacinque anni di cuore e coraggio: il lungo cammino della Pubblica Assistenza Vignola

Tutto ebbe inizio nei primi anni Ottanta. All'epoca, il soccorso nel nostro distretto dipendeva da un'unica ambulanza ospedaliera, spesso insufficiente a coprire le necessità di un territorio vasto che spaziava da Vignola fino alle zone più impervie dell'Appennino. Fu un episodio emblematico a Guiglia a far scoccare la scintilla: un ritardo nei soccorsi spinse Franco Pesci, socio fondatore e tessera numero uno, ad interrogarsi su come una comunità così prospera potesse rischiare tanto per la mancanza di mezzi.

Il 22 luglio 1981 nacque ufficialmente l'A.V.A.P. (Associazione Volontari Assistenza Pubblica).

I primi passi furono mossi con mezzi di fortuna: un'ambulanza di seconda mano acquistata a Fornovo e un piccolo garage come sede nel cuore della nostra città. Ma ciò che mancava in risorse era abbondantemente compensato dall'entusiasmo dei volontari.

Dalle prime dialisi effettuate a Bologna fino alla nascita del servizio 118 nel 1990, la nostra Associazione è cresciuta insieme alla sua città. Tappe fondamentali hanno segnato il nostro cammino, come l'inaugurazione della storica sede di via Gramsci nel 1984 e l'avvio, nel 1988, della seconda automedica in assoluto su tutto il territorio nazionale: un progetto pionieristico voluto dal Dott. Alessandro Misley e da Franco Pesci che anticipò la moderna cultura del soccorso avanzato.

Ma la nostra Associazione non si è mai fermata ai confini

comunalì. Attraverso il Gruppo Emergenza Soccorso (G.E.S.), progenitore dell'attuale Protezione Civile, i nostri volontari hanno portato la Pubblica Assistenza in scenari internazionali: dalla Bielorussia post-Chernobyl nel 1993, consegnando migliaia di flaconi di insulina a Gomel, fino ai campi profughi in Albania durante la Missione Arcobaleno nel 1999 e agli aiuti in Bosnia nel 1995.

Le sfide che abbiamo dovuto affrontare sono state tante, non per ultima la pandemia da Covid-19 del 2020. In quei mesi drammatici, nonostante la paura, l'Associazione e i suoi volontari non ha mai smesso di operare, sostenuta da una straordinaria ondata di generosità della popolazione che ha donato persino ambulanze ad alto biocontenimento.

Oggi, con circa 350 soci e una Protezione Civile specializzata in settori che vanno dal rischio idraulico alle unità cinofile, guardiamo al futuro con determinazione.

L'obiettivo non è solo rispondere alle emergenze, ma investire sulla prevenzione e sulla formazione delle nuove generazioni. La sfida è entrare sempre di più nelle scuole per raccontare ai giovani quanto sia appagante il mondo del volontariato.

Mentre i ciliegi di Vignola tornano a fiorire, noi volontari rinnoviamo il nostro impegno: essere un presidio di sicurezza e umanità, unendo il passato al futuro.

Perché, come insegna la nostra storia, non serve essere eroi per fare la differenza; basta il coraggio di esserci, sempre.



Gruppo di volontari dell'AVAP (Associazione Volontari Assistenza Pubblica) davanti alla prima sede, in Viale Mazzini.



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.



MODENACETI

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

Gabriele Burzacchini

Un Muratori “minore” poco conosciuto

Un Muratori “minore” poco conosciuto: carmi macaronici e un’elegia latina sul mercato di Vignola. Intervista registrata il 27.10.2025 presso la Biblioteca Comunale ‘Auris’ di Vignola (MO) e fruibile dal 30.12.2025 via *podcast* scaricabile da YouTube: https://drive.google.com/file/d/1I36ZgEorPL9c041u_sbv408XXcV40aMoH/view?usp=sharing

Non ci sono solo le opere monumentali del più grande Muratori, c’è anche una produzione “minore” del Nostro, meno conosciuta. Pochi mesi fa Corrado Viola e io abbiamo dato alle stampe un inedito giovanile, un Panegirico per Luigi XIV, che l’Autore adulto non aveva mai voluto pubblicare («Fatica giovanile. Qualche pezzo v’ha tollerabile. Il tutto nulla vale»; si noti l’ironica autocritica). Tra i vari scritti minori giovanili si contano componimenti latini in prosa e in versi (tra questi un epigramma sulla Madonna della Pieve di Vignola, pubblicato nel 2020 sulla *Miscellanea Marri*) e scherzosi carmi “macaronici” di argomento gastronomico. Si chiamano “macaronici” (o “maccheronici”) componimenti in una lingua mista di latino, italiano e dialetto, dove anche i termini italiani e dialettali sono flessi alla maniera del latino. Il termine non ha nulla a che vedere coi nostri maccheroni: nel Rinascimento “maccherone” era uno gnocco di forma tondeggiante fatto con diversi ingredienti: farina, formaggio e burro, quindi un companatico composito; di qui l’etimologia più probabile della poesia “macaronica”, anch’essa variamente composita. Qualche esempio. Cominciamo col *Farinae elogium*, “L’elogio della farina”, che si apre con una parodia dello stile elevato: la Musa, la dea dell’ispirazione poetica, viene qui caricaturalmente apostrofata: “Perché straluni gli occhi, o Musa? / Perché protendi il collo?” (s’intende, per osservare tutto ciò che si sta facendo in cucina). E più avanti si menzionano perfino i borlenghi: *Sive in suolis bene untatos faciant bur-*



Ritratto giovanile
di Lodovico Antonio Muratori.

lengos, si parla dei contadini, “sia che nei ‘suoli’ facciano ben unti borlenghi”.

La padella del borlengo oggi in dialetto si chiama “al sol”, ma non ha niente a che fare col sole: Muratori precisa nelle *Antiquitates* che il borlengo si cuoce sul “suolo di rame”, cioè su una base o padella di rame.

Modus fritellizandi, lett. “La ricetta delle frittelle”, è un lungo poemetto macaronico in esametri. Già l’inizio mette sull’avviso: “Non Apollo / né la Musa m’insegni a cantare versi bisunti, / ma Cuccagna sia propizia alle mie parole”. L’invenzione della ricetta delle frittelle è fatta argutamente risalire al mitico Prometeo, benefattore degli uomini grazie al dono del fuoco. Egli ha fabbricato una statua vivente, un *novellus homo*, sempre malaticcio perché malnutrito. Gli oracoli, consultati, sentenziano che l’uomo, avendo avuta vita dal fuoco, dovrà continuare a “mangiare fuoco”. Ecco allora la soluzione: le frittelle bollenti! Alla creazione della

vivanda concorrono Bacco con l’uva, Cerere con la farina, Pan coi formaggi e la ricotta, Vulcano con la padella e il fuoco, Nettuno con l’acqua, inoltre l’India con le spezie e il re dei Calabroni col miele. Muratori condivideva l’erronea opinione degli antichi, che ritenevano l’alveare governato da un re maschio; la scoperta dell’ape regina, dovuta all’olandese Jan Swammerdam (1637-1680), non si era ancora affermata.

Il componimento si conclude con una spiritosa scenetta conviviale: “Un tale si lecca le dita, un altro masticando per poco non s’affoga. Il solo sentirmi nominare le grasse frittelle vi fa forse venire l’acquolina in bocca!”. *Marforio e Pasquino* è uno spassoso mimo macaronico in esametri. I nomi dei due personaggi che interloquiscono sono mutuati da quelli delle due più famose «Statue parlanti» di Roma, note per le temute «pasquinate», una sorta di disinibite satire a botta e risposta, ora semplicemente scherzose, ora beffarde



APOFRUIT ITALIA: da agricoltore a imprenditore

Apofruit Italia rappresenta e sostiene
i propri Soci produttori con:

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



e graffianti, che, grazie alla protezione dell'anonimato, offrivano una valvola di sfogo al malcontento popolare nei confronti dei governanti corrotti.

Nel mimo muratoriano i due protagonisti non hanno di mira, però, i potenti di turno, bensì sognano, nella ricorrenza del giovedì grasso, di poter fare un succulento pranzo. Lo sviluppo del dialogo offre all'Autore il destro per imbastire una sbalorditiva rassegna culinaria: "cotechini", "salame", "frittelle all'erba brusca", "rocchi di salsiccia", "tortellini in brodo", "un grasso cappone", "carni lesse", "uno stufato di piccioni", "una doppia polpetta", "un quarto di capretto cotto al forno", "lonza ben insaporita con aglio", "cinque fettine di torta", "sedani", "pere", "mele rosse", "vini neri e bianchi". La cruda realtà, però, fa naufragare le speranze dei due spiantati, giacché non hanno il becco d'un quattrino: *bezzis borsa votata est* "la borsa è vuota di bezzi". Si chiamavano "bezzi" monete veneziane da mezzo soldo; il nome deriva dallo svizzero-tedesco Bätze, moneta di bassa lega in uso dalla fine del '400. Concludo questa rapida selezione con un'elegia latina non macaronica *Sul mercato di Vignola*, da me pubblicata su «MOL» 2019 e poi su «Gente di Panaro» 2020. Muratori era adolescente quando la scrisse (tra i

16 e i 18 anni); il latino impiegato non è impeccabile, ma il componimento si segnala per l'efficacia e l'arguzia nella colorita rappresentazione di vari dettagli. Si apre con l'elogio di Vignola, "perfetta e fiorente tra campagne tutt'attorno famose". Segue la descrizione del mercato, dove affluisce gente anche da fuori, tra cui grandi signori con le loro scorte di servitori e cavalieri, ostentando i loro cocchi (oggi diremmo le loro auto di lusso...).

Nel mercato si trova di tutto: bestie di grossa taglia, tori, buoi, vacche e vitelli, ma anche pollame e altri piccoli animali. È indimenticabile la scena dei ciarlatani/imbonitori, *circulatores festi blandique*, "giulivi e suadenti", che prima attraggono il popolino con giochi di prestigio e poi adescano i clienti, vantando le virtù miracolose di farmaci e unguenti. Non mancano i prodotti agricoli: pere, mele, uva, cavoli, cipolle, ortaggi. Ma c'è anche tutto un settore del lusso: oggetti d'oro, d'argento, di cristallo; vesti di seta, tessuti damascati, abiti scuri da lutto, lane e pellicce, indumenti maschili e femminili; una corona tutta incastonata di perle, che "attra anche uomini saggi"; infine sedili di cedro, alcuni dorati; uno scettro regale in oro zecchino; un pugnale tagliente. Questo era il mercato di Vignola più di trecento anni fa.



SOLA OSCAR & C.

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

Tel. 059.772227 - www.solaoscar.it



**ECCELLENZA
ITALIANA**
dal 1974



www.tecnoelettragroup.com



Fast Mee

TECNO CABLE
MOTORSPORT HARNESSES



TECNO ELETTRA

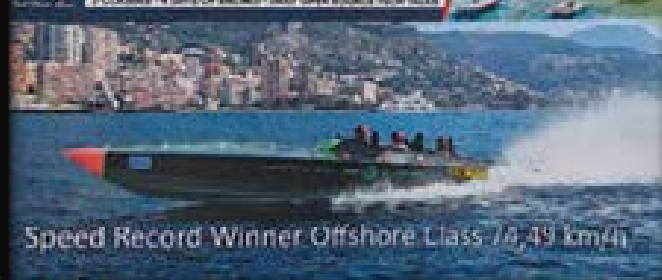
www.tecnoelettra.net



HIGH TECH ELECTRONICS SOLUTIONS for Motorsport, DEFENCE and AEROSPACE



SOLAR & ENERGY BOAT CHALLENGE
1 & 2 JULY 2017



Speed Record Winner Offshore Class 70,49 km/h



TecnoElettra Impianti s.r.l.

Via per Sassuolo 3885
Vignola (MO)



www.gruppobm.it

COSTRUZIONE CARICABATTERIE INDUSTRIALI

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

Marco Fornacciari, Presidente Amici dell'Arte Vignola



Il Salotto di L.A. Muratori e gli Amici dell'Arte Vignola compiono 35 anni

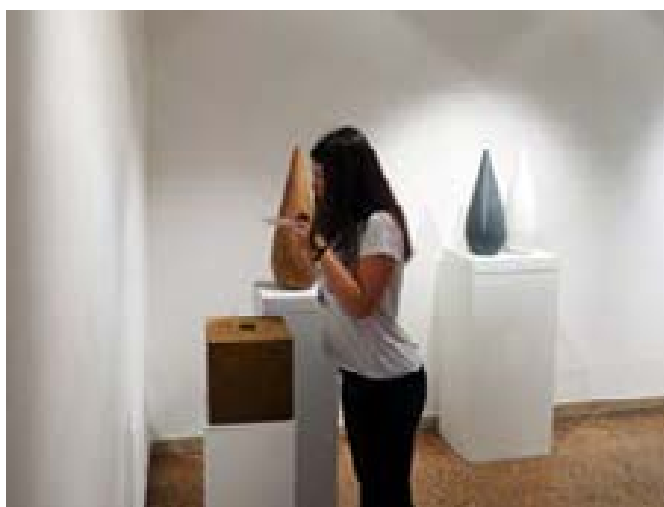
Nel lontano 1990, da un'idea di Valter Cavedoni e Domenico Simonini, nella Casa Natale di Lodovico Antonio Muratori, nacque il "Salotto", uno spazio, a Vignola, per promuovere l'incontro tra esperienze artistiche e pubblico interessato.

Bisognava gestirlo. In autunno venne indetta una riunione alla quale furono invitate tutte le persone che si interessavano di arte nel territorio.

Da quella iniziativa nacque il gruppo Arti Visive, diventato poi nel '92, con atto notorio costitutivo, Amici dell'Arte. Sono 35 le stagioni concluse, dove si sono alternate al "Salotto" mostre di pittura, scultura, fotografia, artigianato artistico, storia e cultura locale, con una frequenza di 12/15 eventi ogni stagione, a volte documentate con un catalogo o un libro. Sono stati ospitati artisti locali con esperienza amatoriale o professionale e artisti conosciuti anche in ambito nazionale.

Di recente, l'Associazione si è arricchita della collaborazione di Celebri Vignolesi: la Dott.ssa Sara Scaglioni e il Dott. Piero Venturelli propongono visite guidate alla Camera Natale di Lodovico Antonio Muratori e ai luoghi storici della nostra città.

Dal 2022 gli Amici dell'Arte Vignola hanno promosso la rassegna *Di qua e di là dal fiume*, due mostre ogni anno, generalmente una in autunno e una in primavera, ognuna documentata con un "quaderno", dove vengono messi in parallelo due artisti di chiara fama, ormai scomparsi, uno di formazione bolognese e uno di formazione modenese. Le sei edizioni che si sono finora svolte hanno registrato un crescente interesse sia di pubblico che di critica, tanto che questa iniziativa è diventata uno degli elementi qualificanti della nostra attività. La rassegna ha avuto il Patrocinio della Città di Vignola, dell'Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna, il sostegno di Allianz-Agenzia di Rosi Pier Luigi; Comitato scientifico: Prof. Michele Fuoco, Dott. Sandro Malossini, Marco Fornacciari e Domenico Simonini.



2018 Una giovane visitatrice alla mostra di Sima Shafte e Amir Sharoifpur.



2023 Gianni Vannini illustra una sua opera alla Sindaca Emilia Muratori e all'Assessora Daniela Fatatis.

Il 13 settembre, al "Salotto", è stata inaugurata la nostra 36ª stagione con la 6ª edizione di *Di qua e di là dal Fiume*, con opere di Pompilio Mandelli per Bologna e di Carla Molinari per Modena.

Nell'intento di mantenere viva la memoria dei nostri artisti scomparsi, organizziamo mostre a ricordo. Nel segno di tale proposito, dal 4 al 26 aprile è visitabile presso il "Salotto" una retrospettiva dedicata a **Lauro Silvestri**. Di Lauro ricordiamo soprattutto la sua pittura istintiva, di appartenenza *naïf*, emanazione diretta della passione emotiva di una persona di delicata sensibilità, in perfetta assonanza con una vocazione poetica che lo portava a cogliere l'essenza più profonda delle cose, la loro fondamentale verità, e a trasmetterla sulla tela con genuinità autentica. Le figurazioni, in cui prevalgono scenari bucolici, sono attraversate dal fervore di una vita semplice, riflesso di un sentimento di sincera devozione per un mondo naturale di cui l'artista ha saputo conservare una visione di magico realismo.

Quest'anno il filo dei ricordi ci porta a rievocare la persona di **Ivo Soli** (1898 - 1976), di cui ricorre il cinquantesimo della scomparsa. Inserito come talentuoso scultore nello scenario artistico milanese fin dagli anni Venti e professore di Plastica e Composizione all'Accademia di Belle Arti di Brera dal decennio successivo, Ivo è stato una figura di riferimento per tutti i giovani artisti vignolesi di allora, *in primis* per suo nipote Cesare.

Quando d'estate faceva ritorno a Vignola, dove aveva uno studio, portava nel nostro ambiente le novità della città, "contaminandolo", arricchendolo, e contribuendo in certa misura a renderlo meno provinciale. Il prossimo Natale gli dedicheremo una mostra per commemorare questo importante anniversario.

Nel presente anno cade un'altra significativa ricorrenza legata alla famiglia dei Soli: il centenario della nascita del già citato **Cesare** (1926 - 2010), il quale è stato membro fondatore, nonché centro di gravità culturale della nostra associazione durante i lunghi anni di attività all'interno del suo Consiglio Direttivo. Gli Amici dell'Arte lo ricordano con un sentimento di stima e gratitudine.

1994 "Fanciulla" di Ivo Soli davanti al "Salotto". Momento dell'inaugurazione.



2024 Mostra degli allievi dell'Accademia di Bologna. Biennio del prof. Leonardo Santoli.



2024 Visitatori alla mostra "Intrecci" Legame fra arte e alto artigianato.





LAVORAZIONI MECCANICHE E ASSEMBLAGGI DI PRECISIONE

P.M. S.p.A.

Via Pietro Miani, 14

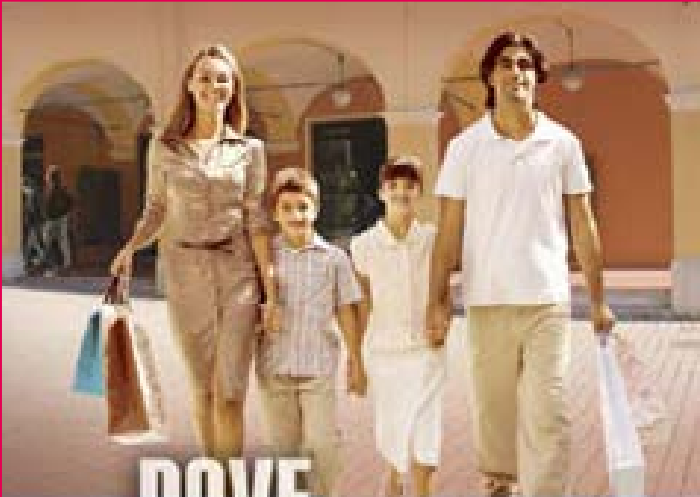
41054 Marano sul Panaro (MO)

info@pm-spa.it

T: +39 059 9772700

F: +39 059 705118

www.pm-spa.it



DOVE C'E' COMMERCIO C'E' VITA

CONFCOMMERCIO
ASSOCIAZIONE IMPRESE COMMERCIALI
ISCOM MODENA

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

CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA

In CNA le imprese crescono meglio:
lo dicono i numeri

5,9%

Media chiusura
aziende a Modena
(dati CCIAA)

2,7%

Media chiusura
aziende
associate a CNA

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



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Per aiutare le imprese a crescere



www.modena.cna.it



CNA Vignola

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

INTELLIGENZA

Artigiana
intelligenza creativa

lapam
L'Associazione Per Artigiani e Piccole Imprese

ia

www.lapam.eu
www.facebook.com/lapam
www.instagram.com/lapam
www.linkedin.com/company/lapam
www.youtube.com/lapam
www.pinterest.com/lapam

Sede di Vignola
059 770 1510
vignola@lapam.eu

Via Resistenza, 170,
41058 Vignola MO



**LA STORIA
DI OGNI IMPRESA
È UNA STORIA
DI PERSONE.**

Confesercenti Modena
con servizi qualificati e opportunità di
crescita è al fianco di chi crea, di chi
produce, di chi scommette sul futuro.

**CONFESERCENTI
MODENA**

vicini alle imprese, vicini alle persone

**Confesercenti Terre dei Castelli
Sede di Vignola**

Via Mario Pellegrini, 4 - Vignola (MO)
Tel. 059 892058 • Fax 059 764409
segreteria@confesercentimodena.it

Trova le nostre sedi sul sito
www.confesercentimodena.it
e seguici sui social



Giovanni Zanasi

Dedicato a un amico

Quando frequentavo le Scuole Medie non lo conoscevo, o meglio non gli avevo mai parlato, ma lo conoscevo di vista e di fama.

Di vista perché a Vignola ci si conosceva più o meno tutti; di fama perché lui già giocava nelle squadre giovanili di calcio della Reggiana e, per noi cinni che tiravamo calci a un pallone nei campetti dell'oratorio, era una specie, fatte le debite proporzioni, di mito da inseguire.

Poi l'ho conosciuto al liceo Allegretti di Vignola: io timido e spaesato ginnasiale, lui brillante liceale che prendeva la parola nelle assemblee studentesche e discuteva con gli insegnanti.

Sì, un *leader*, ma dai modi aperti e simpatici e il sorriso sempre pronto.

A differenza di molti liceali che "se la tiravano" e giravano per le nostre aule al solo scopo di corteggiare le ragazze (allora si diceva "pasturare"), lui non disdegnava di fermarsi a parlare anche con noi piccoli. Si parlava ovviamente di ragazze, ma anche degli insegnanti, del tedio per certe attività di studio aride e di altre più interessanti, di storia, di futuro e, i tempi erano quelli, di politica. Proprio parlando di politica scoprimmo dopo il liceo di avere entrambi una visione simile, anche se non coincidente. L'equilibrio tra i valori di giustizia e libertà era la nostra stella polare ed entrambi avevamo maturato un certo interesse nei confronti del socialismo riformista e liberale. Interesse,

va detto, non certo condiviso da molti in tempi (erano i primi anni 80) di ideologie radicali per usare un eufemismo.

Fu così che ci ritrovammo entrambi iscritti alla sezione di Vignola del P.S.I..

In quel periodo il partito si stava rinnovando e stava prendendo piede l'astro nascente Bettino Craxi. In tutte le sezioni si svolgevano congressi nei quali si confrontavano

diverse "mozioni", che rappresentavano sensibilità e strategie politiche diverse. Le mozioni venivano poi messe ai voti in ogni sezione e in proporzione alle preferenze raccolte veniva designato un certo numero di delegati ai congressi provinciali regionali, nazionali.

Noi facevamo capo a una mozione largamente minoritaria. Insomma eravamo quattro gatti, ma decisi a far valere le nostre ragioni.

Fu così che fummo invitati a presenziare al congresso nella sezione del P.S.I. di Piumazzo ove, si diceva, sarebbe stata presente solo l'altra mozione. Lo scopo era quello di farci conoscere e raggranellare qualche voto.

Nei giorni precedenti la data fatidica cercammo di mettere a punto il discorso che avremmo dovuto tenere, limando, modificando, correggendo l'intervento, alternando serissime riflessioni politiche con le facezie tipiche dei vent'anni. La sera dell'evento ci presentammo, emozionati, alla sezione del partito: era un'unica stanza, invasa da una fitta col-



Scopriamo insieme nuove rotte sostenibili



Per Transmec Group, la responsabilità è il motore principale dell'innovazione. Ecco perché l'impegno è la parola chiave nel nostro approccio alla sostenibilità, un processo continuo di trasformazione che coinvolge tutti nella nostra azienda.



We handle with care





Questo è un anno molto importante per il Classic Club Vignola: si festeggiano i 10 anni di attività e, per il Consiglio Direttivo, è una grande soddisfazione vedere il numero di soci crescere a conferma dell'ottimo ambiente che si è creato grazie anche alla nuova sede e ai nuovi contatti con altre associazioni della regione con la stessa passione per i veicoli storici. In effetti la sede del CCV, soprattutto al sabato pomeriggio è diventato un punto d'incontro abituale per molti soci che hanno il piacere di condividere un po' del loro tempo con altre persone per discutere di vari problemi inerenti la storicità dei loro mezzi, per chiedere informazioni, per organizzare gli eventi dell'anno in corso, o semplicemente per seguire un evento sportivo sul megaschermo. Anche l'Automotoclub Storico Italiano (ASI) festeggia quest'anno il 60° della sua fondazione e il Classic Club Vignola è orgoglioso di essere Federato ASI in quanto ritiene sia l'unico ente con le potenzialità e le strutture per garantire una regolare certificazione dei veicoli storici. Queste certificazioni sono importanti oltre che per i benefici economici, anche perché garantiscono la circolazione di auto datate, ma perfettamente in ordine sia di carrozzeria, che di interni e in regola per la circolazione secondo le normative del Codice della Strada.

Contatti :

Classic Club Vignola a.s.d.

Via per Sassuolo, 1235 - 41058 Vignola

Tel. 059 4341402

mail : info.ccvignola@gmail.com

sito : www.classicclubvignola.com

Orari di apertura :

Martedì e Mercoledì dalle ore 09.00 alle 12.00

Giovedì, Venerdì e Sabato dalle ore 15.00 alle ore 18.00





Eugenio Garavini, Presidente EKONVOI ODV



L'Emporio solidale per mettere al primo posto la dignità delle persone

UNA PREMESSA

Gli Empori, quale modello di solidarietà attiva, si sono sviluppati negli ultimi 15 anni, rappresentando uno strumento importantissimo di contrasto alla povertà alimentare e non solo. Ma non sono solamente dei "semplici" negozi nei quali le persone in difficoltà economiche possono fare la spesa gratuitamente, trovando differenti prodotti essenziali per la loro vita quotidiana, scegliendo direttamente ciò di cui hanno necessità.

Gli Empori solidali rappresentano dei veri e propri presidi di comunità, grazie ai quali è possibile intercettare i diversi bisogni delle persone per migliorarne le condizioni di vita e sviluppare relazioni sociali.

In Emilia Romagna gli Empori solidali sono 44, con oltre 8000 nuclei familiari aiutati, grazie all'impegno di oltre 1500 volontari, coinvolti nella gestione dei market e delle attività collaterali.

La disponibilità dei prodotti avviene principalmente con il recupero di prodotti prossimi alla scadenza o con danneggiamenti nel *packaging*, forniti da aziende alimentari e dalla grande distribuzione, prodotti altrimenti destinati allo smaltimento. Ovviamente tutte le attività di raccolta e gestione dei prodotti avvengono nel rispetto delle normative in ambito alimentare e soprattutto con una forte attenzione alla dignità delle persone che accedono al market per la spesa.



Ingresso dell'Emporio EKONVOI.

LE ORIGINI DELL'EMPORIO EKO DELL'UNIONE TERRE DI CASTELLI

Tutto nasce nel 2015, quando a Vignola si avvia uno specifico processo partecipativo denominato "Community Lab", per affrontare con azioni concrete il tema dell'impoverimento materiale e relazionale delle persone.

Nel maggio 2016 la Giunta dell'Unione Terre di Castelli approva il progetto "Lab 41058", per avviare l'apertura di un Emporio Solidale e attivare altre azioni volte a promuovere stili di vita sostenibili.

Finalmente il 16 giugno 2018 apre il Market dell'Unione Terre di Castelli, con una iniziale convenzione, sottoscritta nell'aprile 2017 dall'Associazione Servizi per il Volontariato di Modena, poi dall'ottobre 2019 tramite convenzione con AUSER, MAGICAMENTE LIBERI APS e il coinvolgimento di numerosi cittadini.

In esito al processo partecipativo e per dare stabilità al funzionamento dell'Emporio Solidale apparve fin d'allora evidente la necessità di costituire una realtà del Terzo Settore che prendesse in carico la sua gestione.

Nel giugno 2019 venne costituita da 19 soci l'Associazione EKONVOI ODV, che dall'ottobre 2020 gestisce EKO Emporio Solidale in continuità, confermando la validità della scelta a suo tempo fatta e l'importanza del modello di co-progettazione tra Pubblico e Terzo Settore, in un ambito delicato quale è quello del contrasto alla povertà.



Volontari EKONVOI all'interno del magazzino.

Una co-progettazione che poi si è ampliata con il coinvolgimento di soggetti privati, in particolare con riferimento alle aziende alimentari, che contribuiscono alla fornitura dei prodotti e ai tanti soggetti privati donatori di liberalità monetarie indispensabili per il funzionamento del market.

EKONVOI E LA GESTIONE DELL'EMPORIO SOLIDALE EKO

Per l'accesso ad EKO è necessario fare domanda presso lo Sportello di Prossimità del Comune di residenza dell'Unione Terre di Castelli. Ad ogni beneficiario, la cui richiesta è stata approvata e che pertanto rientra nella graduatoria di accesso all'Emporio, viene attribuito un *budget* di punti proporzionati alla dimensione del nucleo familiare e alla propria situazione economica. Questi punti, nel periodo di assistenza della durata ordinaria di sei mesi, sono utilizzati per la spesa, quindi senza esborso di denaro, secondo le esigenze dei beneficiari stessi.

L'approvvigionamento è garantito dalle donazioni continuative di prodotti alimentari da parte di primarie aziende del territorio, dalle forniture di prodotti ortofrutticoli dalle strutture della grande distribuzione e dai contributi finanziari periodici o *una-tantum* di numerosi cittadini ed aziende, nonché da contributi delle Istituzioni pubbliche e dall'autofinanziamento derivante dalle attività collaterali a quella del negozio.

L'Emporio è gestito dall'Associazione EKONVOI esclusivamente con il lavoro di 70 volontari e volontarie, che si alternano nelle quattro mezze giornate di apertura settimanale, oltre alle attività collaterali di ritiro, selezione e stoccaggio dei prodotti nel rispetto della catena del freddo e delle scadenze.

La rilevante disponibilità di prodotti, che - è bene precisare - se non recuperati e selezionati dai volontari di EKONVOI sarebbero destinati allo smaltimento, permette di rispondere alle esigenze delle famiglie che accedono ad EKO e di supportare, in una logica solidale di redistribuzione, numerose Caritas e altre realtà del Terzo Settore, con scopi sociali e caritatevoli, presenti sul territorio. Nel corso del 2025 hanno avuto la possibilità di accedere all'Emporio per la spesa ben 400 famiglie per oltre 1300 beneficiari.

Purtroppo, in linea con i dati dei recenti report ISTAT e CARITAS, che evidenziano una crescita significativa a livello nazionale delle famiglie in povertà relativa ed assoluta, anche il nostro territorio non è indenne da questa tendenza

e i beneficiari della spesa in EKO, sono passati dalle 200 famiglie del 1° sem. 2025 alle 220 famiglie del 1° sem 2026, per circa 750 persone beneficiarie.

EKONVOI E DIVULGAZIONE

Oltre alla gestione del negozio, i volontari di EKONVOI sono impegnati in numerose azioni di divulgazione e promozione di tematiche inerenti l'economia circolare. Da anni è attiva una collaborazione con le scuole di ogni ordine e grado, con l'organizzazione di eventi presso gli Istituti scolastici o in Emporio sui temi della lotta alla povertà, dell'inclusione sociale e della lotta allo spreco.

Nel novembre scorso si è svolto EKOTIME, un calendario di eventi, incontri, laboratori per diffondere buone pratiche contro lo spreco e per valorizzare l'economia circolare delle 3R: Riduci, Recupera, Riusa. Oltre 1200 persone, tra cui 700 studenti, hanno partecipato agli eventi al Teatro Fabbri e presso la Sala consiliare del Comune di Vignola e ai laboratori presso le scuole di ogni ordine e grado, per condividere riflessioni, formazione e informazioni su come sia stretto il rapporto tra spreco, ambiente e povertà.

La collaborazione con le scuole, che riteniamo essere un primario ambito di impegno educativo e divulgativo di EKONVOI, si è sviluppata in questi anni con l'inserimento in Emporio di studenti degli Istituti d'Istruzione superiore di Vignola, in percorsi di Formazione Scuola-Lavoro e di studenti sospesi per motivi disciplinari.

A conclusione e sintesi di questa presentazione, con piacere notiamo come stia emergendo sempre più nella nostra Comunità una attenzione ai temi della lotta allo spreco e al riuso e al recupero, e una solidarietà fattiva, che sperimentiamo quotidianamente in EKONVOI, con le tante disponibilità a mettere a disposizione il proprio tempo e contribuire con prodotti e liberalità.



Il furgone di Ekonvoi davanti al poster della campagna natalizia.

1969

1999

2020

2025



Tradizioni che resistono!



Da oltre 50 anni sulle vostre tavole!

Ci trovi in via Prada 2/8 - 41058 Vignola (Modena)
www.lapastadicelestino.it



Nuovo Spaccio Aziendale

Il gusto del vero cioccolato artigianale ti aspetta

ORARI

Dal Lunedì al Venerdì

9:30 - 12:30

15:00 - 18:30



Messori Cioccolateria Srl

Via Paolo Giaccone 11

Vignola (MO) 41058

Tel- 059 774208

Sergio Smerieri

Cioccolateria Messori si rinnova

Erano presenti tutte le autorità e i rappresentanti della società civile di Vignola, della Provincia e della Regione, le forze dell'ordine e anche Don Luca all'inaugurazione della nuova sede della Cioccolateria Messori il 6 dicembre 2025. Emilia Muratori, Sindaca di Vignola, ha avuto in mano le forbici che hanno tagliato il nastro tricolore e di conseguenza aperto le porte ai tanti curiosi accorsi a vedere il nuovo stabilimento sorto sulla circonvallazione di Vignola.



6 dicembre 2025. Il taglio del nastro della Sindaca Muratori.

Un percorso iniziato sotto l'Amministrazione Pelloni/Pasini, conclusosi dopo cinque anni sotto la direzione dell'Ing. Gianluca Ghiaroni e che, dopo le festività, ha visto partire *in toto* anche la produzione del prezioso prodotto.

Visibili sul viso di Massimo Messori sia soddisfazione che stanchezza per aver terminato un *iter* che, oltre alla fabbricazione dello stabile, ha previsto anche l'aggiornamento dei macchinari, la gestione degli ordinativi natalizi e nuove strategie commerciali.

Una necessità manifestatasi nel corso degli anni, visto il costante incremento del fatturato dell'azienda e, non ultimo, la difficoltà logistica della medesima nell'essere ubicata praticamente in una zona residenziale (Viale Vittorio Veneto) creando non poco disagio alle operazioni di carico e scarico delle merci.

Situata su due piani, avrà al piano terra i *tank* riscaldati contenenti la materia prima e il reparto spedizioni, mentre, al secondo piano, le macchine per la trasformazione e la la-

vorazione del cioccolato, gli uffici amministrativi e un'aula didattica per gli alunni delle scuole che faranno visita all'impianto.

Un'azienda rinnovata anche sotto l'aspetto energetico, cosa molto cara al titolare, con a piano terra un iconico spaccio aziendale di cioccolato. A fianco sorgerà il Choco Cafè, per fornire alla clientela un servizio completo nell'ambito della piccola ristorazione.

La Cioccolateria Messori fu fondata da Edmondo Messori nel 1929, ma fu il figlio Giorgio, insieme alla moglie Wanda, che ridiede vita all'azienda; riportò dolcezza dopo le ombre della Seconda guerra mondiale, riaprendo la nuova sede a Vignola. Oggi l'attività è guidata da Massimo e Patrizia, insieme alla loro mamma.



I fondatori della Cioccolateria Messori.



I cittadini intervenuti alla cerimonia hanno potuto degustare delizie culinarie realizzate all'istante dallo *chef* Roberto Carcangiu e visitare gli impianti di produzione mentre, nella aula didattica, la storica d'arte Anna Bronzoni Catellani, ha tenuto una conferenza sulla presenza del cacao e della cioccolata nella storia dell'arte.

Maria Cristina Vecchi

Gli imprenditori giostrai spilambertesi

Spilamberto è stato da sempre un paese importante per la produzione di giostre, soprattutto nella seconda metà del Novecento.

Il precursore di questa attività fu **Mario Orlandi** (1912-1987), genio della meccanica.

Nel suo primo lavoro alla Società Prodotti Esplosivi S.I.P.E. (esperienza durata dieci anni), raggiunse nel tempo la qualifica di caporeparto. Ma nel 1944, in pieno secondo conflitto mondiale, fu licenziato; trovò, subito dopo, lavoro in località Magazzino presso la Famiglia Barbieri, proprietaria di una fabbrica per la lavorazione del pomodoro. Rentrò a Spilamberto nel 1947 e proprio in questo periodo iniziò la sua attività artigianale.

Le prime creazioni furono carovane per le famiglie nomadi. Bisogna ricordare che a Spilamberto transitavano molti zingari, con richieste di questi manufatti; qui facevano grandi feste e nel cimitero locale sono sepolti personaggi importanti, come la regina degli zingari Ida Trussi ed il "re dei Sinti" Efrem De Bare.

È risaputo che tra i nomadi ci sono giostrai; Orlandi inizialmente pensò di costruire per loro questi apparecchi girevoli, per far divertire bambini e ragazzi, ma anche per una realizzazione economica più vantaggiosa. Ma quando iniziò l'attività, allestì le sue giostre per imprenditori della zona.

Aprì la prima officina in Via del Carmine, dove (per i giostrai Rossi) costruì il primo autoscontro: a maggio-giugno del 1952 fu inaugurato nel parco dell'attuale Piazza Caduti Libertà. Un'altra autopista fu realizzata per la Famiglia Marinoni, già in attività nell'autunno del 1953 sempre nello stesso parco. Orlandi fu il primo imprenditore ad applicare pannelli elettrici di rete metallica nel soffitto dell'autoscontro, so-



*Carrouzone realizzato da Mario Orlandi
(nell'immagine, a sedere sulla scala).
Anni '50 del Novecento.*



*Anni '50 del Novecento. Inaugurazione della giostra "I leoni marini",
eseguita dai due soci, Mario Orlandi e Lamberto Cavani, detto Iacmèin.*



DITTA PARENTI GIULIANO

PALI • MICROPALI • TIRANTI

**PALI PRESSO INFISSI "PALI MEGA" • DEMOLIZIONI CIVILI ED INDUSTRIALI
CONSOLIDAMENTO FONDAZIONI EDIFICI • CONSOLIDAMENTO DI MOVIMENTI FRANOSI**



Attestazione Soa

CQOP SOA
COSTRUTTORI QUALIFICATI OPERE PUBBLICHE

CATEGORIE OG3 II OS21 II



Via Poggioraso, 48 - 41029 Sestola (MO) - Tel. 335/7454790 - Mail: dittaparenti@libero.it

stituendo le piastre metalliche pesanti e pericolose. La pista era finalmente libera dagli ingombranti otto pali di sostegno. In questo periodo l'imprenditore realizzò anche il "muro della morte" per i giostrai Manfredini. Presto entrò in difficoltà finanziarie a causa di mancati pagamenti di alcuni clienti, di conseguenza nel 1954 fu costretto a cessare l'attività.

L'intraprendente imprenditore, dopo qualche mese, aprì una nuova officina, grazie all'aiuto dell'amico **Vittorio Pini**, che gli mise a disposizione un terreno di sua proprietà, ubicato in Via Marco Polo.

Le sue conoscenze erano sempre più profonde e precise e la ditta diventava sempre più efficiente. Per la Ditta Motta, inventò una giostra costituita da tazze posate su piattini che giravano su se stesse e contemporaneamente attorno alla pista, secondo un modello ancora visibile in certi parchi di divertimenti; continuò a costruire autoscontri, ma anche "montagne russe" e "calcinculo". Nel 1964 alcuni soci si ritirarono improvvisamente e Orlandi fu costretto, ancora una volta, a cessare l'attività, non essendo più in grado, da solo, di sostenere le spese per proseguire autonomamente.

Ma nello stesso anno il medesimo fu assunto come progettista, alle dipendenze della Ditta **Spaggiari & Barbieri** di Reggio Emilia che aveva assorbito la sua. Nel 1966 la ditta diventò S.D.C. (dalle iniziali dei soci Spaggiari, Duce, Casoli) e si affermò, nel tempo, come una delle più importanti aziende a livello mondiale nel settore delle attrazioni del Luna Park. Tra le realizzazioni di quel periodo è da ricordare la ruota panoramica costruita a Dallas nel 1985, a quell'epoca la più alta del mondo con i suoi 65 metri di altezza. Altra produzione "la giostra del bacio". Orlandi fece parte della Società fino al 1987, anno della morte. La famiglia spilambertese De Maria continuò la tradizione.

Gian Luigi De Maria (1939-2020), perito elettricista, diplomato presso la Città dei Ragazzi di Modena, nel 1958 iniziò a lavorare alle dipendenze di Orlandi, costruendo gli impianti elettrici delle giostre. Ma quando la Ditta di Orlandi fu assorbita dalla Spaggiari &



2015. Gian Luigi De Maria, fondatore della Emiliana Luna Park.

Barbieri di Reggio Emilia, Gian Luigi con due soci, il cugino Luciano Pelloni (1938-1996) e lo zio Enzo Bergonzini, fondò nei capannoni ormai vuoti la **Carpenteria 2000** per la costruzione di autoscontri. Nel 1970 entrò in ditta **Giulio**, fratello di Gian Luigi e più tardi si inserirà nell'azienda il fratello minore **Giordano**.

Nel 1970 la Ditta Carpenteria 2000 si divise, specializzandosi in tre diversi settori: Luciano proseguì la Carpenteria 2000; Gian Luigi fondò la **Emiliana Luna Park** realizzando autoscontri, giostre, tunnel; Giulio fondò la **InterPark**, iniziando a costruire "montagne russe". Tutte tre le ditte rimasero in paese e proprio per questo Spilamberto viene considerato la capitale delle giostre.



La Ditta InterPark di Giulio De Maria a Bucarest (Romania), ubicata in Strada Spilamberto (Cfr. a sinistra nell'immagine) così denominata dalla Municipalità.

PROTAGONISTI

La ditta InterPark si aprì ben presto al mercato internazionale. Nel 1975 costruì uno stabilimento a Bucarest in Romania. La Municipalità della capitale volle riconoscere al presidente Giulio De Maria la propria gratitudine per aver portato lavoro in un paese così povero, intitolando una strada della città: "Strada Spilamberto". Da ricordare un'operazione interessante, cioè l'acquisto della più vecchia ditta al mondo di "montagne russe", la ditta **Pinfari** di Suzzara (Mantova) del 1926. Il prezioso materiale, scenografie, pupazzi in vetroresina, costruzioni ecc. sono state spesso richieste per ricostruire ambienti "a tema" da registi e case cinematografiche. Come non ricordare altri spilambertesi impegnati nel settore come illustratori di queste attrazioni per Luna Park: **Nello Bergonzini** (1916-1997), soprannominato **Brillantina**, **Giuseppe Scorzoni**, **Fabiano Amadessi**.

1995 circa. Nello Bergonzini fu un abile illustratore delle attrazioni del Luna Park. Fu anche pittore: i suoi quadri furono valorizzati in una mostra il cui ricavato andò all'Associazione ASEOP di Modena.



VIGNOLCARNI srl
MACELLAZIONI C/TO TERZI E COMMERCIO ALL'INGROSSO



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



AGRICOLTORI ITALIANI
EMILIA CENTRO

www.emiliaromagna.cia.it



Centro assistenza fiscale



Centro di Assistenza Agricola

***La professionalità al servizio
delle imprese agricole
e dei cittadini***

Zona di Vignola

Via per Spilamberto, 468 - 41058 Vignola (Mo)

Tel. 059.774363 - E-mail: mo.vignola@cia.it



**Termoidraulica
Savignanese s.r.l.**

Impianti termo idraulici e condizionamento

**Acquedotti/gasdotti • Impermeabilizzazioni • Lattoneria
Autogrù per lavori aerei • Bonifica amianto • Linee vita**

Sede Legale:

Via dell'Artigianato 252, 41058 Vignola (MO)

Tel. 059.76.23.69 • Fax. 059.76.62.14

E-mail: infoter@tsavignanese.com



Arcadio, grazie di tutto!

Arcadio Venturi, calciatore olimpionico, plurinazionale, capitano della Roma e allenatore della squadra giovanile dell'Inter, con la quale ha conquistato anche il "Seminatore d'oro", ci ha lasciati quando l'autunno sul finire consumava l'ultimo sole febbricitante sui tetti delle case di Vignola.

Ci ha lasciati a modo suo, in silenzio, circondato dall'immenso affetto dei familiari, con la signorilità e lo stile che sempre gli sono appartenuti, portandosi appresso, con il cordoglio di tanti, anche l'eco lontana di stagioni mitiche di sport.

Lo ricordo al Bar Mascherata, a ridosso del Campo Sportivo "Caduti di Superga", quando in pensione sostava per un caffè e per scambiare quattro chiacchiere con i compagni di gioventù; ad attenderlo i coetanei, il vulcanico Pittaro, già calciatore del Campobasso e cuore della USV 1907, con il dott. Giovanni Bazzani, medico sportivo, anima del prestigioso Torneo Nazionale Giovanile "Città di Vignola"; a "circondarlo" per le sue impressioni sportive anche noi uomini maturi e altri ragazzotti innamorati del pallone e assetati di gol.

Carissimo Arcadio, avrei voluto, al termine di questa tua competizione terrena, come quando i calciatori ancora con il respiro affannato si stringono la mano e si scambiano la maglia sul campo, abbracciarti e dirti, per me, per i miei amici e i per i Vignolesi: "Grazie di tutto".

PLA. 25



1952. Arcadio Venturi in allenamento a Bologna con la Nazionale, in vista della partita con la Svizzera.



Vignola, Stadio "Caduti di Superga". Arcadio Venturi, Giovanni Bazzani, Giovanni Trapattoni.



Vignola, Ristorante Old River 2016. Presentazione del volume "Con il Milan nel cuore". Arcadio Venturi, Gianni Rivera, Attilio Montorsi.

Giorgio Rinaldi

Ma che c'entra il CUCCHIAIO col verbo SPINGERE?

Cucêr = cucchiaio / spingere

Per spiegare come mai nel nostro dialetto *cucêr* è sia verbo che sostantivo bisogna risalire all'origine del termine.

Cucêr, nel significato di spingere, deriva dall'antico italiano *coccia* (= testa). Già in un documento modenese del Cinquecento si legge "... la coccia di un puttino" 1). *Coccia* ha originato in italiano *cocciuto* e *cozzare*, pertanto il verbo *cucêr*, originariamente, indicava l'atto del vitello o capretto che cozza o spinge (*al cócia*) con la testa il seno materno, per venire allattato. Si trattava di una voce tipica della Cultura contadina. In seguito però il verbo *cucêr*, per estensione, ha assunto il significato di spingere, in senso generico 2).

Ma ora, per spiegare il significato di *cucêr*, cucchiaio, dobbiamo ritornare a *coccia* e andare ancor più a ritroso per trovarne l'etimo. *Coccia* deriva dal latino volgare *coclia*, che indicava una cosa rotonda, concava a forma di coppa, un guscio, derivante, a sua volta, dal latino classico *cochlea* (= chiocciola). Ma da *cochlea* (= chiocciola) deriva anche *cochlearium*, in origine strumento per estrarre lumache o molluschi dal loro guscio, da cui *coclario*, *cucchiario*, infine il toscano *cucchiaio* e il modenese *cucêr* per indicare quella posata concava che tutti conosciamo.

Il latino *cochlea* (= chiocciola) deriva dal greco *kochlias* e a sua volta da *kóchlos* (= conchiglia), che muove da *kónchê* (= conca) di origine indoeuropea. In definitiva *cucêr* è una parola polisemica, cioè che ha un duplice significato (cucchiaio e spingere), ma con una stessa origine e, per concludere con una battuta, si potrebbe anche dire che, nel nostro dialetto, *al cucêr* (il cucchiaio) è "prozio" di *cucêr* (spingere).

Col verbo *cucêr*, spingere, abbiamo i modi di dire *Tiret o cócet?*, tiri o spingi? (= allora, ti decidi?); *Agh cóc't adré?*, gli spingi dietro? (= vuoi rincarare la dose?/vuoi fare dell'ironia?/ insisti?). *E tè cócia!*, e tu dai/insisti/stuzzica! detto a chi continua a prendere in giro/a girare il coltello nella piaga ecc. Da qui deriva anche il nome *cócc*, spinta, che dà origine ad altre locuzioni, come *avêr di cócc*, avere delle spinte (= delle raccomandazioni); *andêr avanti a fôrza ed cócc*, andare avanti a forza di spinte/- di aiuti ecc.; *al trinèn dal cócc*, il trenino che va a spintoni; *dêr un bòn cócc*, contribuire attivamente alla

realizzazione di qualcosa o, al contrario, alla sua distruzione/ aiutare efficacemente qualcuno o, al contrario, contribuire alla sua rovina. *Tgnîr cócc*, tenere la spinta (= resistere/sopportare il colpo/tenere botta).

Col sostantivo *cucêr*, cucchiaio, abbiamo espressioni come *panza a cucêr*, pancia a cucchiaio (= ventre concavo); *l-ê da tôr só col cucêr*, è da raccogliere col cucchiaio (= persona ridotta allo stremo); infine i proverbi, *chi al la caza via a palêd al la zêrca a cucêr*, chi la getta a palate la cercherà col cucchiaio (= chi scialacqua i propri averi finirà per raccogliere anche le briciole con un cucchiaio); *an mêttr al tô cucêr ind la scudêla d'un êter*, non mettere il tuo cucchiaio nella scodella di un altro (= fatti gli affari tuoi).

(Da Giorgio Rinaldi, diffuso tramite "MO PENSA TE" in TRC, il 1° nov. 2008 e pubbl. parzialmente dallo stesso in *Leggere e scrivere in dialetto modenese*, Ed Il Fiorino, Modena, giugno, 2017).

1) G. Trenti, *Voci di terre Estensi*, Fondaz. di Vignola – Centro di documentazione, Vignola 2008.

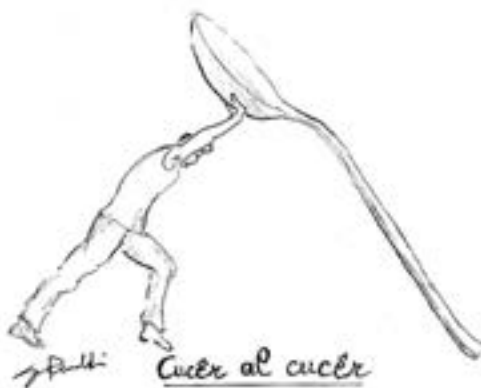
La voce *coccia* esiste ancor oggi come forma regionale nel significato di testa, guscio di crostaceo e di pochi altri termini tecnici.

2) Cfr., G. Galvani, *Saggio di un glossario modenese*. Tip. Immacol Concezione Editr., Modena, 1868.

R. Baiolini - F. Guidetti, '08. *Nuovo vocabolario del dial. ferrarese*, Cartograf. Artig., Ferrara 2008.

O. Pianigiani, *Vocabolario etimologico della lingua italiana*. Ed. Sonzogno, MI, 1937.

S. Cevolani, *Vocabolario etimologico del dialetto modenese*, Ist. Enciclop. Setteciani. MAGI Ediz. Tipolito FG., Savignano, s.p., MO. 2011 (con ricca bibliografia).



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



GRANDI NINO^{s.a.s.}

Calzature dal 1924



41058 Vignola (Mo) - Corso Italia, 43
Tel. 059/76.50.86

Renata Ricci

Da calzolaio a venditore di scarpe breve storia di tre generazioni

Se cent'anni sono tanti nella vita di un uomo, lo sono ancora di più per un'attività commerciale che nel 2025 ha superato di un anno la soglia dei cento. È questo il motivo per cui ho deciso di intervistare l'ultimo membro di una famiglia che ha dato inizio alla sua opera nel lontano 1924. I locali in cui si trova sono gli stessi di allora, nella stessa via, Corso Italia 43, anche se nel tempo hanno subito lavoretti di restauro e ammodernamento. Davanti al negozio, fanno bella mostra di sé due vetrinette, una a destra e una a sinistra, in cui sono esposte in bell'ordine le scarpe; in mezzo alle due vetrine si trova la porta d'ingresso. Devo ammettere che il locale si estende più in altezza che in larghezza, sia perché si trova in un vecchio edificio, sia perché, per ragioni di spazio, si sono dovute aggiungere altre salette, ai piani superiori, raggiungibili salendo quattro gradini. Il piano terra infatti è dedicato all'esposizione delle scarpe, in modo che il cliente possa vederle subito, fuori dalla scatola e dopo aver individuato quelle di suo gradimento, provarle al piano di sopra, davanti ad opportuni specchi.

Il gestore del locale, il signor Grandi Andrea, un uomo alto, magro, dall'aspetto sereno e affabile, mi accoglie e si rende disponibile a rispondere alle mie domande:

Sono molto curiosa di conoscere le origini della vostra attività e in modo particolare del fondatore: Grandi Nino.

Mio nonno, nato a Guiglia nel 1893, dopo aver partecipato alla Prima Guerra Mondiale, nel ruolo di furiere, decise di andare a Bologna, per imparare a fare le scarpe. Guadagnava 200 lire a settimana, come compenso per la creazione di otto paia di scarpe (tante ne produceva ogni settimana). Quando sua moglie, Rina Mazzoni, rimase incinta, decise di trasferirsi a Vignola, per essere più vicino ai fratelli e alla famiglia d'origine. Portò il suo laboratorio qui, in Corso Italia 43. In quel periodo sua moglie, cioè la nonna, cuciva le tomaie, anche se avevano tanti apprendisti e tutti i calzolari di Vignola



si può dire che abbiano imparato il mestiere da lui. Ancora oggi al Mulino di Savignano, vive un vecchio di novant'anni, discepolo di mio padre. Molti contadini venivano da tanti paesi vicini, oltre che da Vignola, a ordinare le scarpe, che pagavano dopo il raccolto.

Quanti figli ebbero i vostri nonni?

Tre: Luciano, mio padre, Clara che nessuno conosce con questo nome, perché preferiva essere chiamata Irvana (Clara ricordava troppo la Claretta di Mussolini) e Zolino, un altro fratello che preferì un mestiere diverso, nel settore della frutta. Luciano e Clara rimasero invece in negozio, ma a mio padre non piaceva realizzare o aggiustare scarpe, tanto più che la loro produzione industriale non lo rendeva più necessario. I due fratelli iniziarono così a fare anche gli ambulanti, tenendo un banco nei mercati.

Ricordo che quando, da bambina, venivo in negozio a comprare le scarpe, mi serviva una signora alta, bruna e molto

bella, che usava con mia grande meraviglia e ammirazione, scarpe col tacco molto alto. Chi era?

Mia zia Clara, che ora ha novantatré anni e non esce più di casa. Mio padre ha avuto tre figli: io sono il primogenito e dal 1981 sono entrato in negozio con mio padre e insieme con la zia abbiamo gestito l'impresa di famiglia.

Chi si occupa oggi della vendita?

L'attività è portata avanti da me e da mia moglie, con la collaborazione di Cinzia Baccarani, con noi dal 2006; praticamente siamo una famiglia. Il nostro team è improntato sulla competenza e professionalità e l'attenzione all'ascolto e soddisfazione dei bisogni è la nostra priorità. Mia moglie coltiva anche l'hobby della pittura, per questo i quadri che abbelliscono il negozio sono stati dipinti da lei.

Quali cambiamenti avete apportato al locale nel corso del tempo?

Prima il negozio poteva usufruire solo di due stanze, ma negli ultimi anni ne abbiamo aggiunte due, più una per il magazzino.

Quali tipi di scarpe avete?

Possiamo disporre di un ricco assortimento di scarpe da uomo e da donna, eleganti e sportive, di colori diversi, per ogni tipo di clientela, con attenzione alla moda e alla tradizione.

È cambiata molto la clientela, o avete acquirenti molto affezionati che vengono regolarmente a fare acquisti?

Molti clienti ci seguono da anni, altri sono nuovi.



L'attuale gestore del negozio di scarpe, Andrea Grandi.



Ritenete che la possibilità di fare spesa on line vi abbia danneggiato, o che ci sia un ritorno all'acquisto in un negozio vicino a casa, come qualcuno sostiene? Quali gli aspetti positivi e negativi?

Abbiamo anche un negozio on line, ma ritengo che niente possa dare la soddisfazione che il cliente prova dall'acquisto in negozio. Può infatti avere ascolto e accoglienza, toccare e provare la merce, ammirare le sfumature di colore, la morbidezza della pelle, risolvere i piccoli inconvenienti, per migliorare la vestibilità, ma soprattutto comunicare, attraverso il contatto con persone esperte.

Qual è il marchio e la scarpa più venduta?

Noi teniamo solo prodotti di ditte italiane, perché mi danno più sicurezza e rispondono meglio al gusto dei clienti.

Ritenete che il piccolo negozio che pratica la vendita al dettaglio sia molto importante oggi, o che sia destinato a scomparire?



Attestato di Medaglia d'oro rilasciato dalla Camera di Commercio nel 1973.



Scala Chiocciola «J. Barozzi»
Palazzo Boncompagni - Vignola



torta

Barozzi®

un nome celebre un prodotto di classe



EUGENIO GOLLINI - VIGNOLA

PASTICCERIA EUGENIO GOLLINI

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

www.tortabarozzi.it - info@tortabarozzi.it

Ho già parlato prima delle ragioni per cui lo ritengo importante, ma soprattutto il negozio al dettaglio contribuisce a rendere viva la città. Devo però riconoscere che le spese da affrontare sono tante. La mia unica figlia, Isabella, coltiva altri interessi, poiché è un architetto che oggi lavora per una Multinazionale, nel settore Marketing e Comunicazione.

Avete avuto dei riconoscimenti per la vostra attività centenaria?

Nel 2024 il Comune di Vignola ci ha premiato con una targa, ma già nel 1973, la Camera di Commercio, Industria e Agricoltura aveva dato a mio nonno un attestato di Medaglia d'Oro per i quarant'anni di attività.

Ringrazio dunque il signor Andrea per avermi dedicato un po' del suo tempo e mi allontano augurandomi che almeno il negozio di scarpe possa sopravvivere, poiché conosco la mia difficoltà a trovare la scarpa giusta.

Riconoscimento del Comune di Vignola per i 100 anni di attività.

Molto spesso, dopo aver provato tante scarpe, devo ripiegare su un modello che non mi sembra molto bello, ma adatto al mio piede.

Se facessi un acquisto *on line*, quante volte dovrei rimandare al mittente le scarpe della mia misura, ma per qualche motivo intollerabili da portare?



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



LONGINES SPIRIT
PILOT FLYBACK

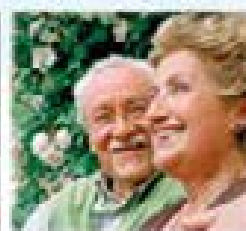
Elegance is an attitude
LONGINES


Galli
GIOIELLERIA
VIGNOLA

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



Di tutte le taglie e per tutti i gusti: le gite del "Paradisi"

Il Circolo Paradisi, associazione socio-culturale, è dinamico e poliedrico. Fin dalla sua fondazione, nel 2006 (quest'anno festeggia i vent'anni), si è distinto per le iniziative e le proposte associative, che spaziano in svariati campi: da quello prevalentemente godereccio a quello più formativo, da quello ludico a quello istruttivo-ricreativo.

Una dimostrazione? Le gite del Paradisi sono per tutti i gusti e di tutte le taglie: dalla piccola alla *extra-large*; dalla Media alla *large*. Tutte diverse, ma rispettose del - come dicevano i nostri nonni - "serviti e riveriti".

Qualche frettoloso esempio:

Taglia piccola: Due Passi per Vignola in poche ore

"Tarcòrdet..."

Accompagnati dal prof. Giampaolo Grandi, si va a passeggio per Vignola ad osservare forme urbane e caratteri solitamente trascurati o poco conosciuti. L'illustrazione storico-culturale si intreccia con le molteplici vicende famigliari e paesane: è il momento del *"Tarcòrdet..."*. Due piacevolissime ore pomeridiane, che si concludono con un bel mangiare insieme in allegria.



Taglia media: le gite di un giorno, Ravenna, 27 marzo 2022

"E c'è dell'oro, credo, in questo tempo strano."

Forse ci sono doni.

Pepite d'oro per noi. Se ci aiutiamo".

Mariangela Gualtieri, 9 marzo 2019

Bella giornata, Ravenna splendida, ottima la guida del Prof. Giuseppe Quattrini, amico del Circolo; ma, come testimonia l'immagine, eravamo tutti un po' "bazzotti" e con la mascherina. Erano gli ultimi giorni della emergenza per epidemia Covid; di lì a poco - il 31 marzo - sarebbe stato dichiarato ufficialmente il fine emergenza. Erano consentite gite o attività collettive, ma: "...in base alle disposizioni al momento vigenti è obbligatorio l'uso della mascherina FFP2 e di *Green Pass* rafforzato / vaccino o guarigione da Covid / tampone". Il Circolo ha trascorso quel periodo, lungo e difficile, impegnandosi a preservare il più possibile occasioni di relazione amicale e momenti associativi, nella osservanza scrupolosa delle disposizioni governative. Un esempio: il gioco a carte è proseguito, ma con tavoli molto ampi e rotondi, nel corretto rispetto delle direttive nazionali. Periodo lungo e difficile, ma non si è persa la voglia di stare insieme con "leggerezza" responsabile e ricreativa. Non si è persa la voglia di prendere la vita per il verso giusto. E le amicizie si sono rafforzate.



Taglia Large, tre giorni da fuochi d'artificio: Costiera amalfitana, dal 29 aprile al 2 maggio 2010.

"Guarda o' mare quant è bello! Spira tanto sentimento..."

Partenza alle 6 del mattino, in pullman. Pranzo in autogrill. Arrivo a Caserta alle 14. Alle 15 visita guidata della Reggia. Dopo due ore ripartenza. Verso le 20 arrivo a Meta di Sorrento, Hotel *Panorama Palace*, in collina sopra Sorrento. È previsto un cocktail-aperitivo di benvenuto: ohinoi!! Abbastanza abbacchiati e stanchi per la giornata intensa, facciamo un ultimo sforzo, pregustando il piacere di una buona dormita. E invece... terrazza panoramica, notte dolce e chiara, in alto il cielo stellato, in basso le luci di Sorrento e delle stelle che si riverberano sul mare, brezza deliziosa, ottimo cocktail = tutti ringalluzziti!

E poi, all'improvviso, a nostra insaputa... meraviglioso, scoppiettante, allegro spettacolo di fuochi d'artificio, proprio sul mare, con un effetto di sdoppiamento delle immagini e dei colori strepitoso! Il pensiero rincuorante di una buona dormita è stato del tutto accantonato. Una chiosa conclusiva: come mai i fuochi? C'è chi dice fossero in nostro onore...



Taglia extra Large: Praga, 24-27 maggio 2024

"A Praga con 'Cianèlle'"

Siamo a Praga. Eccoci nella caratteristica birreria "U Fleku". Alzando i calici, pensiamo che "Grande è la fortuna di colui che possiede una buona bottiglia, un buon libro, un buon amico" (Molière). Proprio così, perché a Praga siamo stati davvero bene, grazie anche all'amico Luciano Storchi, detto "Cianèlle", a cui indirizziamo idealmente questo brindisi. Luciano (ma per noi è "Cianèlle") è un vignolese DOC, che parecchi anni fa si trasferì nella capitale in quel tempo cecoslovacca. Ogni anno fa un salto a Vignola e mantiene i contatti con gli amici; tra l'altro, molti vignolesi "diversamente giovani" lo ricordano ancora quando, a fine anni Cinquanta - con tanto coraggio e un tantino di incoscienza giovanile - saliva con la bicicletta sul muretto a strapiombo sulla fossa castellana e percorreva tutto il tratto davanti a Palazzo Barozzi.

In occasione della nostra gita a Praga è stato lui il nostro *chaperon* di fiducia. Praga è meravigliosa; ma è stato davvero straordinario il "servizio guida a due voci, curato in simultanea da Pieter, nativo D.O.C., competente e preciso, in un italiano corretto e formale, e da "Cianèlle", in un dialetto vignolese molto coinvolgente ed espressivo, soprattutto ricco di rimandi alla nostra cultura emiliana. L'effetto di controcanto, soprattutto nella illustrazione a due voci di Staré Město e Malá Strana (Città Vecchia e Città Piccola), collegate dal Ponte Carlo, è stato davvero interessante ed esilarante. Indimenticabile.



In occasione del ventennale della sua fondazione, il Circolo Paradisi ha organizzato una gita di otto giorni in Turchia. L'iniziativa ha ottenuto una calorosa adesione, tanto che sono previsti due turni: il primo dal 3 al 10 maggio 2026 e il secondo dal 29 maggio al 5 giugno 2026.

Anche questa, come tutte le nostre esperienze "gitaiole", sarà arricchita dalla compagnia amichevole, dalla buona tavola, nonché dalla abituale *performance* di barzellette nella quale si cimentano parecchi di noi.

A volte (più volte!), le *gag* sono le stesse, già raccontate e riraccontate; ma vengono sempre accolte con grande spasso ed apprezzamento, quasi fossero una nostra condivisa impronta distintiva.

Altamente socio- culturale.



I NOSTRI SERVIZI:

☑ **Completi:** per trasporti industriali completi, senza subire la movimentazione della merce e con consegna immediata.

☑ **Groupage:** per favorire con competitività piccoli quantitativi di merce con consegna non oltre le 24h.

☑ **Dedicato:** forniamo all'azienda l'automezzo giusto per trasporti in esclusiva.

☑ **Con Sponda:** forniamo servizio di consegna con sponda idraulica.

**Guidati
dall'esperienza,
orientati
all'efficienza:
il partner di cui
fidarvi, per ogni
consegna.**



Consorzio Trasporti Vignola

Via Paraviana, 354 – 41058 Vignola (MO) - Tel. 059-769557 - Fax 059-7692767 - Cell.338-4538344
e-mail: info@ctvtrasporti.com - logistica@ctvtrasporti.com - www.ctvtrasporti.com

Menabue

carrelli elevatori



Via per Sassuolo, 1114 • 41058 Vignola (MO) • Tel. 059 771545

www.menabue.it • info@menabue.it

 **GOZZOLI**
RAPPRESENTANZE

AERMEC

 air conditioning

GRUNDFOS 



Natürlich Wärme

GOZZOLI
RAPPRESENTANZE

Via Prada, 1/ant.
41058 VIGNOLA (MO)

Tel. 059 762756

059 762111

Fax 059 763642

Massimo Bazzani
per Gruppo di Documentazione "Mezaluna" e per Amici dell'Arte di Spilamberto

RENZO MENABUE

A fine ottobre è deceduto l'amico Renzo Menabue. Nato a Vignola nel 1936 si è stabilito ben presto a Spilamberto dove ha lavorato e vissuto gran parte della sua vita. Studia presso l'Istituto d'Arte A. Venturi di Modena, prima nel corso di pittura e in seguito in quello di architettura, diplomandosi nel 1953. È una formazione scolastica molto specifica e di qualità, che gli permette di entrare come collaboratore negli studi professionali degli architetti modenesi Mario Pucci e Vinicio Vecchi.

Grazie all'amicizia col pittore Luciano Giberti, coltiva da sempre la passione per le arti figurative: pittura a olio, ad acquerello e lavorazione della creta.

Partecipa a numerose mostre collettive, sia agli Amici dell'Arte di Spilamberto che al Salotto Muratori di Vignola. Temi ricorrenti della sua pittura sono le nature morte, in cui predilige oggetti del passato che recupera da cantine e soffitte; paesaggi che sono strutturati razionalmente, frutto della sua passione per le architetture. Nel 2015, in occasione di una mostra di suoi acquerelli tenutasi a Spilamberto, la critica ha parlato di *"disegno perfetto [...] solida impalcatura"* che avvolge i dipinti.

È stato tra i soci fondatori del Gruppo di Documentazione Vignolese "Mezaluna-Mario Menabue", che si occupa di storia locale e in cui ha ricoperto, fin dall'inizio, importanti cariche sociali; per l'Associazione ha illustrato coi suoi acquerelli su Vignola e Spilamberto numerosi libri e varie copertine. È stato anche Socio fondatore degli Amici dell'Arte di Spilamberto, di cui ha disegnato anche il logo e allestito numerose mostre. Questo è il personaggio Menabue, ma mi preme anche parlare dell'uomo e amico Renzo. Era un uomo di grande educazione e grande equilibrio, sempre pronto a trovare una soluzione a qualsiasi problema, riuscendo a tranquillizzare e accontentare tutti. Privo di malignità, manteneva sempre un atteggiamento di estrema modestia, nonostante la sua indubbia maestria artistica. A volte aveva una nota di malinconia che si rifletteva anche nei suoi acquerelli di nature morte. Soprattutto era un amico sincero e generoso; credo che mancherà non solo a me ma anche a molte altre persone con le quali nutriva un autentico rapporto di fiducia e amicizia.



2003. Renzo Menabue impegnato nel corso di scultura.



Ricostruzione ingresso al centro storico di Spilamberto.



2009. Estemporanea di pittura all'acquerello al Colombarone di Marano.



Una festa fa vetrina della 54^a Festa dei Ciliegi in Fiore



Presentazione dell'annuario 2025.



Esibizione alunni Scuola Muratori.



Massimo Toschi consegna le Borse di Studio.



Inaugurazione della Fiera Mercato.



Sfilata dei "Carri Fioriti".



Mercatino dell'insolito.



Sfilata notturna dei "Carri Fioriti".



Consegna Cilegia d'oro 2024 a Erika Coppelli.

Giampaolo Grandi

Perché si dice così...

Tutti i giorni usiamo ancora espressioni, proverbi, modi di dire che hanno origini molto lontane: risalgono al Medioevo o addirittura all'antica Roma

Passare la notte in bianco

Significa trascorrere la notte senza dormire, spesso a causa di preoccupazioni.

L'espressione risale al Medioevo: all'epoca della cavalleria, ogni aspirante cavaliere doveva passare attraverso la cerimonia di investitura, durante la quale il sacerdote gli ricordava gli obblighi che stava per assumere e benediceva le armi che gli sarebbero poi state consegnate. L'investitura aveva carattere religioso; pertanto, la sera prima della cerimonia, il futuro cavaliere doveva indossare per la veglia un abito bianco, come quello dei novizi della Chiesa, e veniva portato in una cappella, dove trascorrevano un'intera notte in preghiera osservando il digiuno. Si trattava di un momento di riflessione sull'onore e la storia degli ordini cavallereschi per prepararsi al nuovo ruolo che, da lì a poco, avrebbe dovuto ricoprire.



Cerimonia di investitura di alcuni cavalieri.

Questo è un altro paio di maniche

Questo è un altro argomento, un'altra questione, diversa da quella di cui si sta al momento trattando.

L'espressione ha origine nel Medioevo, quando la moda femminile (per le classi più agiate) prevedeva maniche intercambiabili, applicate al vestito con lacci o piccoli punti ricamati.

Nel Medioevo e ancor più nel Rinascimento le vesti femminili erano provviste di un certo numero di maniche anche di

diversa foggia, colore e stoffa, da indossare a seconda dell'occasione, del valore, del gusto e della stagione. Numerosi ritratti mostrano donne con la veste alla quale erano applicate maniche ornatissime, con ricami, nastri e spacchi, che costituivano spesso l'elemento più ricco e ricercato della veste. Non era raro infatti che le maniche fossero un prezioso dono offerto dal fidanzato alla futura sposa o dalla dama al cavaliere il quale legava la manica direttamente al braccio dell'armatura.

Nei testamenti si trovano più maniche per un solo abito; nella dote di Lucrezia Borgia (Subiaco 1480 – Ferrara 1519) vennero elencate più di cento maniche: infatti il numero di maniche rappresentava anche l'appartenenza ad uno specifico rango. Le maniche intercambiabili consentivano di modificare il tono dell'abbigliamento in relazione alle varie occasioni ufficiali o mondane e per questo erano riccamente ornate di metalli e pietre preziose, per cui la loro ampiezza testimoniava della ricchezza di chi le indossava.

Nasce da qui la locuzione "essere di manica larga", come concetto di generosità, poiché era uso che una dama premiasse il valore del vincitore di un torneo gettandogli una delle sue maniche, tempestata di pietre preziose. Per corruzione linguistica, quest'usanza portò nel tempo alla parola "mancia", contrazione di "manica", nel significato attuale di riconoscimento a chi svolge particolarmente bene la propria attività.



Abito rinascimentale; in evidenza la manica allacciata con stringhe.



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

imballaggi cartone - legno - plastica



Via dell'Industria 355 - Vignola MO
Tel 059.765392

www.bergonzinidario.com

coccapani
ARREDAMENTI
di Coccapani Eros
di Coccapani Eros
ARREDAMENTI
coccapani

ARCHITETTURA
PER INTERNI

Avere (o non avere) voce in capitolo

Significa avere autorità o credito per esprimere la propria opinione ed esser tenuto in considerazione in una riunione o al momento di prendere una decisione.

Il Capitolo era in origine la quotidiana riunione dei frati in un convento, durante la quale veniva letto pubblicamente un "capitolo" della loro Regola.

In seguito, durante queste riunioni si cominciarono a discutere affari e questioni riguardanti la Comunità ed esse assunsero sempre di più carattere ufficiale e solenne, fino a quando ricaddero sotto il Diritto Canonico, che ne stabilì le regole, riducendo la possibilità di parteciparvi solo ai personaggi più importanti e riconosciuti.

Avere voce in capitolo venne quindi a significare avere la possibilità di partecipare a queste riunioni ufficiali e importanti e avere l'opportunità di esprimere la propria opinione e, in definitiva, di partecipare alla decisione.



Frati riuniti nel "Capitolo".

Essere al verde

Significa non avere denaro, essere senza un soldo.

Secondo un'interpretazione, il verde era il colore del tessuto con cui erano rivestiti internamente i forzieri, le cassette, le borse che nel Medioevo erano appese alla cintura e in cui si tenevano le monete; anche i portafogli di tanti anni fa erano rivestiti con una fodera verde.

Così, se si arrivava a vedere la stoffa verde, voleva dire che il denaro scarseggiava o era del tutto assente.

Un'altra interpretazione ricorda che nei secoli passati era uso tingere in verde l'estremità inferiore delle candele, per cui quando il lucignolo arrivava a bruciare a quell'altezza, la candela era quasi alla fine. E solo i meno abbienti facevano bruciare le candele fino in fondo.

Altra interpretazione si rifà al colore verde della lanterna appesa fuori dagli enti caritatevoli: quando era accesa voleva dire che un pasto caldo era pronto.

Essere in bolletta

Stesso significato di "essere al verde".

In passato la bolletta era una specie di bacheca allestita sulla pubblica piazza in cui erano esposte le "bollette", ovvero le liste con i nomi dei falliti, così che tutti potessero vedere chi non aveva denaro.

La parola "bolletta" è il diminutivo di "bolla", che un tempo era il sigillo di ceralacca che re, papi, imperatori apponevano sui loro documenti ufficiali e per estensione venne a indicare qualsiasi atto emanato da una pubblica autorità.

La bolletta era anche la ricevuta dal Monte di Pietà, a cui uno aveva affidato in pegno alcune delle cose (magari poche) che possedeva.

Il Monte di Pietà è un'istituzione finanziaria senza scopo di lucro, rivolta soprattutto alle classi meno abbienti, nata in Italia nella seconda metà del '400 su iniziativa di alcuni frati francescani, allo scopo di concedere prestiti di limitata entità a condizioni più favorevoli rispetto ad altri istituti, come ad esempio i banchi feneratizi, gestiti dagli ebrei.

L'erogazione del denaro avveniva in cambio del pegno di un bene (come oro, gioielli, ma anche il materasso del letto), che valesse almeno un terzo in più rispetto al prestito. La bolletta serviva a registrare la somma prestata, il bene depositato, la data di scadenza e il valore di stima.

Non avere né capo né coda

Si dice in genere a proposito di un ragionamento o una teoria che non hanno logica, sono privi di senso.

Il detto originario era: "Essere come il pesce Pastinaca: non avere né capo né coda".

Il pesce Pastinaca è una specie di Razza, con il corpo piatto e discoidale in cui è difficile capire da che parte stia la testa, anche perché occhi e bocca si trovano nella parte ventrale. Si potrebbe riconoscere facilmente dalla lunga coda, la quale però termina con un pericoloso aculeo, per cui, una volta pescato, essa viene immediatamente recisa. Così, quando arriva al mercato, il pesce si presenta come un disco indifferenziato.



Piantare in asso

Abbandonare bruscamente una o più persone, lasciandole in una situazione difficile.

Secondo una delle interpretazioni più accreditate, l'espressione deriverebbe dal mito greco di Teseo, che era riuscito a sconfiggere e uccidere il Minotauro sull'isola di Creta e a uscire poi dal labirinto in cui il mostro era rinchiuso con l'aiuto della giovane Arianna, che gli aveva fatto tenere un capo del famoso "filo" del gomitolo che lei man mano svolgeva, permettendogli di trovare l'uscita, percorrendo a ritroso il percorso fatto per entrare.

Durante una tappa lungo il viaggio di ritorno in Grecia, il giovane, con assoluta ingratitudine, abbandonò improvvisamente la fanciulla sull'isola di Nasso.

Da qui l'espressione "piantare in Nasso", che nel tempo, è diventata "piantare in asso".

Partire col piede giusto (o sbagliato)

Significa iniziare un'impresa, una attività, una giornata nel modo migliore possibile e quindi poter presumere di ottenere buoni risultati. L'espressione deriva dagli antichi Roma-

ni, che erano molto superstiziosi: per loro era importante alzarsi la mattina ponendo a terra per primo il piede destro, cioè quello *giusto*, per assicurarsi una giornata senza eventi sfortunati.

Fare le cose alla Carlona

Detto di un lavoro o un qualsiasi impegno svolto con poca diligenza e cura e in modo grossolano.

"Re Carlone" era il soprannome attribuito a Carlomagno, descritto come una persona "alla buona", che si vestiva e si comportava spesso in modo semplice e un po' rozzo.

Rimandare alle calende greche

Significa rimandare a "mai". Nel calendario romano le calende erano il primo giorno del mese, sacro a Giunone, e servivano, tra l'altro, come scadenza per i pagamenti. Nel calendario greco le calende non esistevano, per cui questa espressione, usata già in epoca romana, vuole indicare un giorno che non verrà mai.

Proprio da "calende", nel Medioevo la notazione dei giorni prese il nome di "calendario".

Illuminazione da interno ed esterno


EMPORIO DELLA LUCE
Via liberta' 93-95 41058 Vignola
Tel 059- 765153 Cell 351 8483617
www.emporiodellaluce.com



M.A.G.A.S. motor

SANDONI s.r.l Pneumatici e Meccanica Auto

GESTIONE GRANDI FLOTTE
CONVENZIONI NOLEGGI
INTERVENTI ESTERNI

MOTO
VETTURA
AUTOCARRO
AGRICOLTURA
MOVIMENTO TERRA
CARRELLI ELEVATORI
GENIO CIVILE

COMMERCIO
PNEUMATICI
CENTRO ASSISTENZA

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

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

VIGNOLA - ITALIA

TOSCA

— 1945 —



Redazione Centro Studi Vignola



Premio Ciliegia d'Oro 2025 a Federica Minozzi

Il prestigioso Premio Ciliegia d'Oro, istituito nel 1981 e patrocinato fin dall'inizio dalla Ditta Toschi Vignola, è stato conferito per l'anno 2025 al Cavaliere del Lavoro **Federica Minozzi** con la seguente motivazione:

"La Giuria ha assegnato il Premio Ciliegia d'Oro 2025 a Federica Minozzi, *CEO* di Iris Ceramica Group, che rappresenta da oltre vent'anni una delle figure più autorevoli e innovative dell'industria ceramica internazionale.

Il 2025 è stato per lei un anno particolarmente significativo, segnato da importanti riconoscimenti al suo impegno imprenditoriale e alla sua capacità di *leadership*.

A coronamento di questi traguardi, si aggiunge la Ciliegia d'Oro, ulteriore attestato di stima per una guida che coniuga visione internazionale, innovazione tecnologica, sostenibilità e responsabilità sociale, contribuendo alla crescita del *Made in Italy* e rappresentando un autentico orgoglio per il territorio modenese".



La cerimonia di consegna del Premio si svolgerà sabato 16 maggio 2026 alle ore 18, presso la Sala dei Contrari della Rocca di Vignola, gentilmente concessa dalla Fondazione di Vignola.

Federica Minozzi – CEO di Iris Ceramica Group

Manager e imprenditrice di riferimento nel settore ceramico, vanta oltre 26 anni di esperienza come Amministratore Delegato. Dal 2000 ricopre ruoli direttivi nelle aziende di Iris Ceramica Group, coniugando visione internazionale, creatività e solide capacità di *networking*. Supervisiona i processi economico-finanziari del Gruppo e guida le strategie di innovazione e *change management*, promuovendo progetti all'avanguardia. Tra questi spicca H2 Factory®, la prima fabbrica ceramica alimentata da idrogeno verde autoprodotta, dedicata alla produzione di Ceramica 4D per l'arredo di alta gamma.

È alla guida di una realtà internazionale con stabilimenti in Italia, Stati Uniti e Germania e una rete commerciale presente in oltre 100 Paesi. Ha inoltre sostenuto l'espansione globale del *brand* con l'apertura degli *showroom ICG Gallery* in città strategiche, tra cui Milano, Londra, Parigi, Berlino, Barcellona, New York. Nel 2019 ha creato la Fondazione Iris Ceramica Group, impegnata in progetti sociali a livello nazionale e internazionale.

Nello stesso anno ha avviato un percorso di riorganizzazione aziendale e integrazione dei sistemi informativi di Gruppo, rafforzando la cultura del cambiamento e accompagnando manager e collaboratori verso un'evoluzione strutturale. La sua visione – *reingegnerizzare la ceramica per migliorare l'interazione tra persone e ambiente* – pone al centro cultura, innovazione, sostenibilità e qualità d'eccellenza.

Nel 2025 ha ricevuto importanti riconoscimenti: il titolo di Cavaliere del Lavoro dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, la Laurea *ad honorem* in Ingegneria Gestionale dall'Università di Modena e Reggio Emilia e il *Premio Women Excellence – Business & Management*, per aver trasformato una realtà familiare in un campione globale del *Made in Italy*, coniugando innovazione tecnologica, sostenibilità e responsabilità sociale.



Enoteca

Via Giuseppe Garibaldi, 5 • 41058 Vignola (MO)

Tel. 059 763916 • info@enotecatondelli.it

www.enotecatondelli.it



*Osteria
della
Luna*

Piazza Boncompagni, 3 ♦ 41058 Vignola (MO)

Tel. 059.763916 ♦ 059.764670

info@enotecatondelli.it

Chiuso il Lunedì

Giovanni Gamberini
Presidente Gruppo Filatelico Città di Vignola

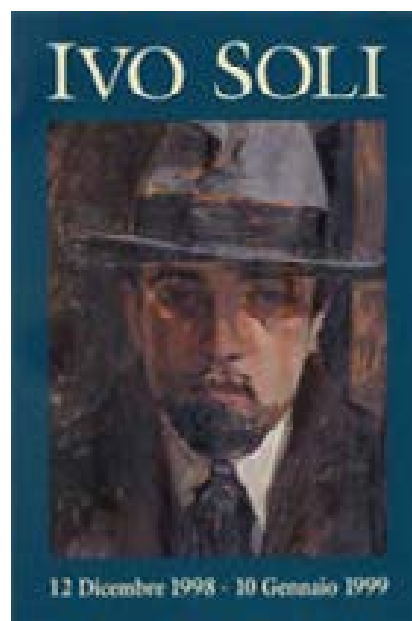
IVO SOLI

Ricordo dell'artista vignolese nel 50° anniversario della morte

Ivo Soli nacque a Spilamberto (Modena) il giorno 8 luglio 1898 ma, con il trasferimento della sua famiglia a Vignola, nella nostra città trascorse l'infanzia e la giovinezza. Compì i primi studi artistici a Modena, diplomandosi presso l'Istituto di Belle Arti nel 1921. Si stabilì infine a Milano, dove cominciò la sua vita di artista e di docente al Liceo Artistico presso l'Accademia di Brera. Nel 1931 partecipò alla prima Quadriennale di Roma, nel 1934 alla Biennale d'arte di Venezia, a cui parteciperà anche nelle edizioni del 1936, 1940 e 1948. Partecipò inoltre a numerose mostre, rassegne ed esposizioni allestite in Italia e all'estero, meritando parecchi premi e riconoscimenti. Molte sue opere sono conservate in diverse città italiane. Morì a Vignola il 10 dicembre 1976. In questa sede ci piace ricordare un pensiero dell'artista, scrittore e critico d'arte Renzo Biason, riprendendo alcuni passaggi della sua presentazione del volume "Ivo Soli – Scultore", realizzato dalla Cassa di Risparmio di Vignola nel 1979: *"Nella mia oramai lunga attività di cronista d'arte m'è capitato di incontrare, alle mostre o nei loro studi, un bel numero di pittori e di scultori. Direi che, ciascuno a suo modo, ogni «artista» è anche un «personaggio». C'è, ad esempio, chi diventa estroverso, a volte fin troppo, pensiamo soltanto a Dali, e chi invece si chiude in sé, e mette il naso fuori dal guscio ogni tanto, quando proprio non ne può far a meno, come le tartarughe. È questo il caso di Ivo Soli, scultore che godrebbe oggi di una notorietà assai maggiore se soltanto l'avesse voluta con un po' di fermezza, e cercata con un po' di costanza, per non dire di scaltrezza. Perché ebbe qualità di prim'ordine, e pur essendo nato in provincia di Modena, trascorse gran parte della sua esistenza a Milano, non in uno sperduto paese della Sardegna. Ma era troppo pigro, solitario, inabile negli affari, e mai contento di ciò che faceva. Tutto il contrario di ciò che occorre per sfondare, in ogni campo, non soltanto in quello dell'arte. Nel quale l'apprezzamento è sempre difficile perché, pur essendo simile a una corsa con tanti ostacoli e traguardi, non si vede mai con chiarezza chi li taglia per primo, come avviene invece nelle corse di cavalli. Ebbe, tuttavia, dei riconoscimenti e vinse dei premi. Meritati, perché non era di quelli che hanno sempre il telefono in mano e tengono in vita solo le amicizie utili. Io gli dedicai un articolo, nell'agosto del 1961, di mia iniziativa, perché mi interessavano le sue opere. Non l'avevo mai visto quando mi recai per la prima volta nel suo studio, a metà della buia via Ciovasso. A differenza dei colleghi scultori, che*

per comodità di trasporti avevano tutti lo studio a pianterreno, Ivo Soli l'aveva all'ultimo piano, e ci si arrivava col fiato mozzo. Riporto alcune righe di quell'articolo, le scrissi la sera stessa, sotto l'effetto della prima impressione.

«Uno studio modesto e quanto mai disadorno: due trespoli al centro, con le crete avvolte nei panni bagnati: due quadri di amici alle pareti: una scansia con dei gessi: un piccolo divano dall'imbottitura gialla. La luce piove dolce dalle finestre e tocca i gessi sulle scansie, animandoli... Ivo Soli è nato a Vignola nell'Emilia, il paese delle ciliege, sessant'anni fa. È un uomo non alto di statura, dallo sguardo acuto ma ridente. Forse la cosa che più colpisce in lui è l'espressione ridente dello sguardo, che dà a tutto il volto un'espressione particolare. Uno sguardo simile l'aveva Arturo Tosi, al quale, fisicamente, lo scultore di Vignola un poco somiglia. Soli è molto gentile, il che non esclude che egli capisca al volo la qualità dell'interlocutore. Mi sbaglio, o no, pensando che non ama le persone noiose? E che, vivendo a Milano, sogna la sua terra meravigliosamente fiorita a primavera, il fiume che l'attraversa, le classiche colline che l'attorniano? Me lo fa pensare una frase sfuggitagli all'atto dei saluti. Il cielo s'era fatto grigio e stava per piovere. 'Non ti preoccupare - disse Ivo Soli - dopo il Po comincia un'altra aria, un altro cielo, che solleva da ogni pensiero e mette allegria'. Il ritrattino gli piacque, diventammo amici».



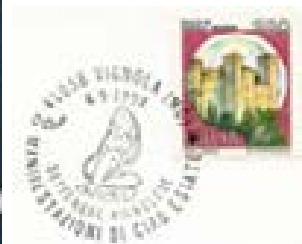
Cartolina realizzata
in occasione della
mostra dedicata
all'Artista nel
centenario della
nascita.

PROTAGONISTI

Nel 50° anniversario della morte, ricordiamo questo nostro illustre concittadino presentando alcune sue opere, che si trovano nella nostra Città, riprodotte su annulli postali e cartoline filateliche realizzati, nel corso degli anni, dal "Gruppo Filatelico Città di Vignola" e da altre Associazioni del territorio.



Cartolina e Annulli Postali raffiguranti l'opera in gesso "Nudo femminile seduto" (1937-1940), la cui copia in bronzo è situata presso la Piazza Giardino d'Europa di Vignola.



Annullo Postale 4 settembre 1994.



Annullo Postale 12 dicembre 1998 raffigurante l'opera in gesso patinato "Fanciulla accovacciata" (1945-48).



Annullo Postale 9 settembre 1995.

Cartolina e Annullo Postale del 22 dicembre 2001, realizzati a ricordo del decennale del Gruppo "Amici dell'Arte di Vignola", raffiguranti anche l'opera in bronzo "Fanciulla accovacciata" (1945-48), posta in via Francesco Selmi a Vignola, davanti all'ingresso della casa natale del Muratori.

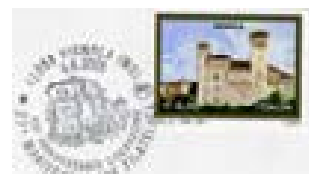


Annullo Postale 14 settembre 1996.



Targhetta Postale utilizzata dal 9 dicembre 1998 presso l'Ufficio Postale di Spilamberto, in occasione del centenario della nascita dell'Artista, raffigurante l'opera in bronzo dorato "Pietà", posta nella Chiesa Parrocchiale dei Santi Nazario e Celso di Vignola.

Cartolina e Annullo Postale del 4 giugno 2005 realizzati per la 27° Manifestazione Filatelica ed in ricordo del 60° anniversario della Liberazione, raffiguranti il dipinto "Vignola 1945 - Macerie in via Garibaldi".



Vignola Village Resort

HOTEL LA CARTIERA

L'hotel mette a disposizione 41 camere dalla tipologia Comfort basica alla J. Suite con vasca idromassaggio e doccia con cromoterapia; e 14 appartamenti: Monolocali, Bilocali e Trilocali.

Al primo piano si trova la Sala Riunioni pronta ad accogliere i meeting di lavoro.

Altri servizi a disposizione per i nostri clienti sono: "Terrazza dei ciliegi" dove si gode una vista panoramica mozzafiato, la palestra, il garage, e wifi.

Consigliamo di provare il servizio ristorante e il percorso benessere.

Tutti i servizi offerti sono della categoria 4 stelle Superior.

INFO@HOTELLACARTIERA.IT



Pacchetti Coppie

Pacchetti Business

Bigarò
RISTORANTE



Menù



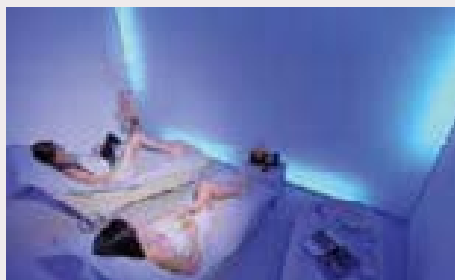
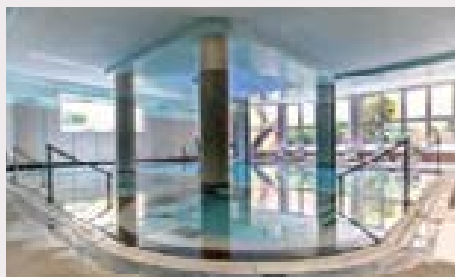
Carta dei Vini



Brochure Spa



Corsi Spa



AFRODITE SPA

1000 mq di Centro Benessere dove rilassarsi tra piscina con idromassaggi, sauna, bagno turco, docce sensoriali, percorso kneipp, frigidarium, cromoterapia e amaca.

Ci piace coccolare i nostri clienti con una varietà infinita di massaggi, trattamenti corpo e viso, cura estetica e bellezza, rituali benessere e di coppia.

Per mantenersi in forma abbiamo studiato ogni tipo di abbonamento in palestra, in piscina oppure open spa, fitness e corsi; sempre curati dai nostri personal trainer e personal beauty.

INFO@AFRODITESPA.IT

RISTORANTE BIGARÒ

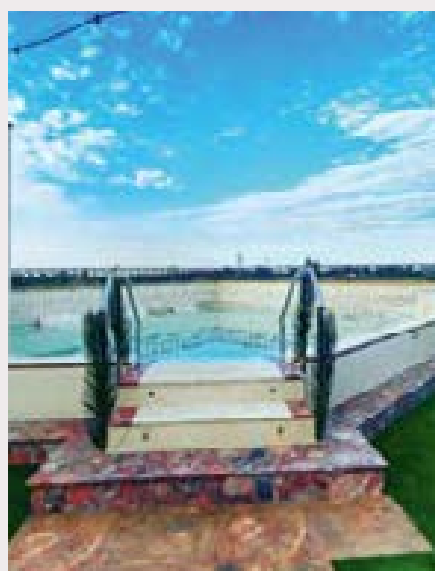
Il Ristorante è aperto al pubblico da Lunedì a Sabato per cena dalle 19.00 alle 22.30.

Su richiesta organizziamo eventi come matrimoni, compleanni, feste private, addio al celibato, nubilato nelle varie sale del ristorante, "Tunnel del Gusto" oppure "Terrazza dei ciliegi" sia per cena che per pranzo.

In abbinamento alla cena proponiamo la spa privata, prenotabile in esclusiva sia per coppie che per gruppi.

Proponiamo vari pacchetti Hotel e Spa come buoni regalo per ogni occasione spendibili all'interno del Vignola Village Resort.

BIGARORISTORANTE@GMAIL.COM



📍 **Via Segna- 2, Vignola (Modena)**

Tel 059 76 7089 (interno 1-hotel, interno 2-spa)



Bistrò

abbigliamento
uomo - donna - bambino

**Via Bernardoni, 4 (angolo Via G. Garibaldi)
41058 VIGNOLA (MO)
Tel. 059 774261**



Gisella Fidelio
Presidente Università Popolare "N. Ginzburg"



Il 30ennale della Ginzburg 1995-2025

L'Università Popolare Natalia Ginzburg compie 30 anni: dal 1995 al 2025!

Abbiamo cercato di descrivere questi 30 anni nel volume che Valter Baldini ha curato con affetto, passione e competenza, poiché, oltre ad aver partecipato alla vita dell'Università, ne rappresenta anche la memoria storica.

Mentre cercavamo testi, articoli, testimonianze, abbiamo potuto verificare quanto l'università sia stata davvero uno stimolo continuo per la formazione lungo l'arco della vita, con le sue attività culturali, sociali, ricreative a favore della cittadinanza insieme alle associazioni e alle istituzioni del territorio, che stiamo tra l'altro allargando; infatti i nostri corsi vengono svolti anche nei comuni vicini di Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Guiglia, Marano s/P, Savignano s/P, Spilamberto e Zocca, grazie all'impegno delle volontarie e dei volontari che portano l'Università oltre i confini di Vignola. Sono vaste le proposte formative innovative di quest'anno, che comprendono tematiche attualissime: il cambiamento climatico, le nuove tecnologie digitali, la prevenzione per il contrasto alla violenza di genere, percorsi personali di crescita a favore della non violenza, passaggi di filosofia, incontri interculturali, incontri sulla salute insieme al Distretto Sanitario, corso di Teatro e tanto altro ancora.

Nella programmazione di 20 anni fa abbiamo trovato circa 50 corsi pubblicati sui volantini; oggi contiamo 80 corsi, di cui più di 20 senza richiedere alcun contributo, oltre alle 35 attività culturali gratuite e aperte a tutti, viaggi di interesse artistico/storico/letterario, poi conferenze e presentazioni di libri, registrando oltre 500 iscritti all'Associazione e ad Auser a cui siamo affiliati, e 900 partecipanti attivi.

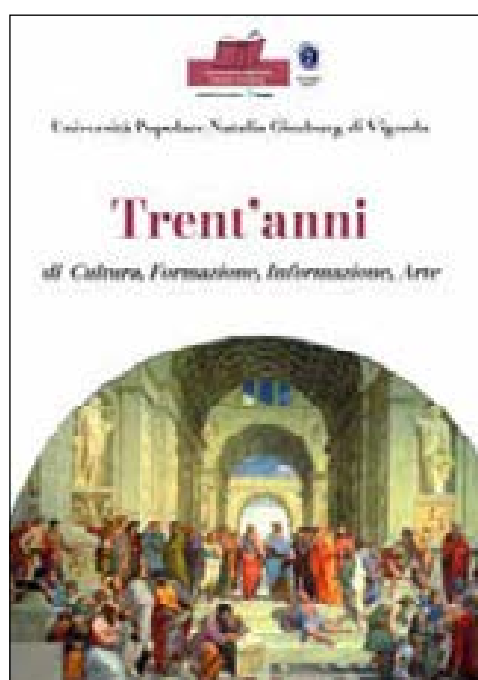
Le Università Popolari non si rivolgono solo agli anziani e ai pensionati, ma anche ai giovani, in un dialogo intergenerazionale e interculturale con progetti per le scuole e per gli adulti in età lavorativa (lingue straniere, l'orto allo Spallanzani, l'informatica per gli adulti all'Istituto Primo Levi, presentazione di libri alla biblioteca dell'Istituto Paradisi).

Bisogna dire però che tutto questo non è riconosciuto a livello nazionale, perché non c'è una normativa che riconosce l'educazione permanente degli adulti; l'università infatti non

dispone di fondi statali ma può solo partecipare a bandi e convenzioni con Enti locali.

Esiste una proposta di Legge promossa da Unieda (il coordinamento delle Università Popolari in Italia), che in Germania, per esempio, è già operativa, ma che in Italia è ancora silente. Cercando di andare oltre l'idea del raggiungimento del titolo di studio, Francesco Florenzano, Presidente di Unieda, nel suo ultimo libro parla di "Alfabeto maggiore" come superamento di quello che si potrebbe definire "Alfabeto minore": oggi nell'Alfabeto maggiore possiamo identificare la necessità di imparare cose nuove per non rimanere indietro, vista la miriade di informazioni che ci disorientano, comprese le *fake news*; mentre l'Alfabeto minore rappresenta l'ABC dell'apprendimento culturale.

Antonio Gramsci nelle sue opere sottolineava l'importanza dell'educazione permanente come strumento per il cambiamento sociale. Concetti da riscoprire in questo momento difficile, dove avanzano sempre più l'analfabetismo funzionale e l'intelligenza artificiale fai da te, senza parlare dei "leoni della tastiera".



VITA SOCIALE

Vorremmo quest'anno ispirarci all'insegnamento di Danilo Dolci (l'anno scorso abbiamo ricordato il maestro Alberto Manzi e Don Lorenzo Milani) pedagogista del Novecento, che ha promosso un approccio educativo per valorizzare il pensiero critico come strumento di emancipazione e cambiamento sociale.

Possiamo definire la sua pedagogia "maieutica", incentrata cioè sull'ascolto, la domanda e la partecipazione attiva, volta

a superare la trasmissione passiva del sapere, stimolando la creatività e la capacità di analisi degli individui verso modelli di pace, per ridurre le disuguaglianze, costruire relazioni umane propositive e un futuro consapevole e sostenibile per la comunità.

Ecco, di questo abbiamo bisogno. Speriamo che la trentesima inaugurazione dell'Anno Accademico 2025/2026, porti a tutti pace e speranza.



25 settembre 2025. Inaugurazione Anno Accademico 2025/26.

COMPAGNIE ASSICURATIVE CONVENZIONATE

GENERALI

UnipolSai

Allianz

CARROZZERIA SAVIGNANESE

VIA ISONZO, 310

41056 SAVIGNANO SUL PANARO (MO)

TEL. 059 763 667

INFO@CARROZZERIASAVIGNANESE.IT

CARROZZERIASAVIGNANESE.IT



059 763 667

CARROZZERIA SAVIGNANESE DAL 1985



AUTORIZZATA





**SOLUZIONI BAGNO COMPLETE
CERAMICHE - ARREDO BAGNO
CAMINETTI E STUFE**

**RISTRUTTURAZIONE COMPLETA
BAGNI CON SERVIZIO
"CHIAVI IN MANO"**



Via Per Spilamberto, 1720 • 41058 VIGNOLA (MO)
Tel. (059)77.26.51 • Fax (059)77.47.35
info@vignolcer.it

www.vignolcer.it





Riscaldamento - Condizionamento

baltur
TECNOLOGIE PER IL CLIMA



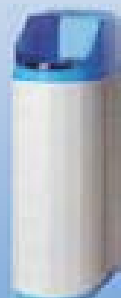
- ◆ Bruciatori
- ◆ Gruppi termici in acciaio
- ◆ Caldaie e moduli a condensazione
- ◆ Condizionatori d'aria civili ed industriali
- ◆ Pompe di calore aria/acqua



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

Prodotti tecnologie e servizi per il riscaldamento ed il condizionamento.
41058 Vignola MO Via Bellucci, 4 tel. 059.772100 - fax 059.764060
www.rossifranco.it - info@rossifranco.it
Azienda con sistema di Qualità Certificata UNI ES ISO 9001—2008

idroflow
water treatment division



Prodotti tecnologie e servizi per il trattamento delle acque
www.idroflow.it - info@idroflow.it

Gino Quartieri - Gianpaolo Savio



Giusto peso al Cibo... e a chi lo fa

“15 - 40 - 10”

2011-2026 Slow food Vignola e Valle del Panaro compie 15 anni

1986-2026 Slow Food Italia compie 40 anni

2016-2026 Vignaioli Contrari compie 10 anni

La nostra Associazione, fondata da Carlo Petrini nel 1986, è stata da subito, anche se in forma non organizzata, presente a Vignola e si chiamava ARCI GOLA. Nel 1987, con la nascita in Italia del primo Fast Food Mc Donald, l'Associazione prende il nome di Slow Food con il classico logo della Chiocciola, proponendo un approccio diverso, “lento” e di maggiore considerazione, al e del cibo. Nel 1989 diventa un'Associazione internazionale, che raccoglie aderenti in oltre 130 Paesi del mondo. Slow Food nasce per affermare la necessità dell'educazione al gusto come migliore difesa contro la cattiva qualità del cibo, contro le frodi alimentari e come strada maestra contro la omologazione dei nostri pasti quotidiani. Slow Food opera per la salvaguardia della biodiversità, delle cucine e delle comunità locali, delle produzioni tradizionali, per sostenere modi di produzione del cibo più attenti alla natura, meno intensivi e più puliti e salubri. Slow Food cerca di declinare questi obiettivi nei territori in cui viviamo e siamo presenti.

Nella nostra zona, dopo un primo tentativo che si è esaurito nel 2007 e una breve presenza dei soci vignolesi nella condotta di Modena, il 17 giugno del 2011 viene fondata la condotta Slow Food Vignola e Valle del Panaro. Nasce nelle magnifiche sale di Palazzo Barozzi con un'assemblea straordinariamente partecipata, gioiosa, divertente, allo stesso tempo impegnata e fiduciosa in un futuro diverso e più attento al cibo.

Uno dei principali obiettivi raggiunti è stato nel 2019 il Presidio della Ciliegia Moretta, che all'inizio degli anni 2000 era praticamente estinta. Con i progetti “Salviamo la Moretta” e “Moretta Ciliegia Perfetta”, che hanno coinvolto le scuole di ogni ordine e grado: insegnanti, alunni, genitori, famiglie e nonni, si stima che siano state coinvolte intorno alle 20.000 persone, che hanno partecipato con entusiasmo e curiosità ai racconti e alle storie della Moretta; si sono risvegliati i ricordi, l'affetto, la curiosità, si è superata la diffidenza e il pensiero negativo intorno a questo frutto straordinario. Con la collaborazione del Comune, del Consorzio, della Fondazione e il contributo



I Volontari all'Osteria della Moretta, a Vignola in Via Bonesi.

scientifico delle Università di Bologna e Modena, abbiamo quindi ottenuto la “Ciliegia Moretta Presidio Slow Food”. Grazie a questo progetto è ripreso il consumo, l'uso nella gastronomia, la trasformazione in liquori, composte; la ciliegia ha ripreso prezzo e quindi anche la volontà di coltivarla. La condotta ha promosso, assieme alla Comunità dei produttori della Moretta, la piantumazione di nuovi alberi, partendo da un ciliegio di circa 80 anni che ancora vive nelle Basse di Vignola. Oggi la Moretta è di nuovo cercata, conosciuta e apprezzata.

L'altro Presidio presente nella nostra condotta e che ha visto il nostro impegno è la “Vacca Bianca Modenese”, una razza storica. Insieme alla Rossa Reggiana sono le “madri” del Parmigiano Reggiano. Di “Bianca” ne esistevano nel primo dopoguerra oltre 200.000 capi, ridotti oggi a circa 1.000-1.200. Una razza dal manto bianco, buona per latte, tiro e carne. La qualità del latte, soprattutto se alimentate da foraggio da prati stabili dell'Appennino, rappresenta una ricchezza per mantenere la biodiversità ed è una punta di eccellenza nel Parmigiano. Oggi si producono solo 3 forme di Parmigiano di “Bianca” al giorno, contro le 10.000 forme prodotte con latte di Frisona o di altre razze considerate più produttive. Per questo c'è bisogno del nostro sostegno per salvaguardare questa razza, inserendola nella nostra alimentazione.

I nostri percorsi per realizzare gli obiettivi di Slow Food sono stati originali e di qualità fin dalla nascita.



AGENZIA GENERALE DI VIGNOLA

**TUTTI I RAMI
ASSICURATIVI**

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

FORNO PASTICCERIA TOSSANI



**Dal 1986 Pane e Dolci
secondo tradizione**

**Sede: Vignola (Mo)
Viale Vittorio Veneto, 480/482**

Tel. 059-762012 / Cell. 340-7398982

Durante le sagre del territorio proponiamo “Le Osterie”. Le abbiamo concepite come uno strumento di “comunicazione” e realizzazione pratica delle nostre idee. Durante questi momenti proponiamo un racconto e un assaggio del nostro territorio come noi lo interpretiamo, un percorso dove le ricette, di madri e nonne e *rezdore*, sono preparate e realizzate dai nostri Volontari utilizzando ingredienti: vini, verdure, carni, salumi, farine, dolci, oli di oliva, formaggi, gelati che provengono solo da contadini, vignaioli e piccoli artigiani del cibo, soci della nostra condotta e siti nel territorio che va da Spilamberto all’Appennino. Per i vini frizzanti proponiamo solo quelli a rifermentazione spontanea in bottiglia. Le osterie non sono quindi un ristorante con un menu strutturato, ma propongono assaggi di “mezza porzione abbondante”, idea mutuata dal film “C’eravamo tanto amati” di Ettore Scola. Piccole porzioni per dare la possibilità a prezzi accettabili di fare molti assaggi. Piccole porzioni per mangiare meno ma meglio, per segnalare, inoltre, assaggi cucinati con i tagli non pregiati. Sono soprattutto un modo per raccontare il nostro territorio. Siamo a Vignola alla “Festa della Fioritura” ad aprile e a “È tempo di Ciliegie” a giugno come “Osteria della Moretta”, un’osteria di strada in Via Bonesi. Siamo a Spilamberto, nelle sale e nel giardino pensile di Rocca Rangoni, per la festa di “San Giovanni” a giugno e per “Mast Cot” a ottobre come “Osteria del Buono Giusto e Solidale”, in quanto partecipano al progetto altre associazioni: *Overseas* di Spilamberto, *Libera-Gruppo Niscemi* di Savignano e *Magicamente Liberi*. Particolarmente importante la collaborazione con *Magicamente Liberi*, l’Associazione APS che opera nel nostro territorio per promuovere l’autonomia lavorativa, abitativa e relazionale di persone con abilità differenti, per favorire la formazione di una comunità solidale e inclusiva, rispettosa delle differenze e dei valori di ogni persona. La loro presenza e contributo, assieme alle altre Associazioni, sono diventati colonne portanti delle nostre Osterie. Il modo originale di partecipare ogni anno a *Natale a Vignola* è il “Negozio Temporaneo”, dove i prodotti che proponiamo provengono solo da contadini, vignaioli, piccoli artigiani, piccoli caseifici soci della condotta Slow Food, del Distretto Biologico delle Valli del Panaro e dell’Appennino Modenese e da Presidi Slow Food dell’Emilia-Romagna, fatti secondo artigianalità, sapori e saperi, di tradizione. Abbiamo parlato sempre di piccoli contadini, vignaioli e arti-



Pubblico curioso davanti ai “Vignaioli Contrari”, presso Rocca Rangoni di Spilamberto.

giani del cibo. Per questa ragione abbiamo ideato una map-pa di questi produttori, dei ristoranti e degli agriturismi, delle botteghe, degli osti, dei contadini, dei vignaioli, degli artigiani che sono vicini alle nostre idee di cibo. Un opuscolo che abbiamo concepito come guida alla curiosità e passione per il cibo Buono Pulito e Giusto. Vi sono indicati per settori i nomi, gli indirizzi, i telefoni. Vi invitiamo a cercarli e a visitarli. Nelle tre edizioni precedenti, questa mappa è stata diffusa in oltre 5.000 copie. Oggi stiamo lavorando alla quarta edizione.

Importante è stata la collaborazione con la scuola di Agraria ITIS Spallanzani sezione di Vignola. Ogni anno, prima del Covid, con insegnanti, alunni, genitori e cittadini, si tenevano iniziative di formazione, cultura e pratica gastronomica. I temi affrontati

sono stati: il ritorno dell’ulivo in Emilia (sulle colline di Vignola è stata scoperta una varietà di ulivi autoctona e storica, che è stata denominata dai ricercatori “Santi”), la trasformazione della frutta in composte o confetture, le farine e i grani antichi, i salumi, gli allevamenti, le tradizioni delle crescentine e dei borlenghi. Vere e proprie lezioni in classe con moduli di analisi sensoriali e di confronto eco-

nomico-culturale e gustativo tra le produzioni di contadini ed artigiani del cibo con quelle dei supermercati e industriali, comprese le istruzioni per una corretta lettura delle etichette. Le serate dello Spallanzani, aperte a tutti e sempre molto partecipate, erano caratterizzate da un’ora di cultura del cibo ed un’ora di assaggi in stile Slow Food.

Nel 2016 abbiamo collaborato con un gruppo di appassionati del vino a mettere a punto la manifestazione “Vignaioli Contrari”, nata nelle sale del Palazzo Barozzi, ma poi trasferita a Spilamberto nella Rocca Rangoni. Nel 2026 si terrà la decima edizione. L’originalità della manifestazione è data dal fatto che i “Vignaioli Contrari” sono quelli che nella loro quotidiana produzione del vino puntano alla identità, scelgono la non omologazione dei sapori e delle pratiche enologiche. La manifestazione si articola come la possibilità da parte degli avventori di incontrare piccoli vignaioli di tutte le regioni d’Italia con una precisa identità. Si incontrano non solo buoni vini, ma anche esperienze umane di grandissimo valore ed empatia. Si possono fare esperienze come la “Roulette du vin”, tavoli di emozione e di incontro con i piccoli vignaioli italiani ovviamente della categoria “contrari”. Con questa logica ogni anno si svolgono le cene di avvicinamento alla manifestazione.

Significative sono le iniziative create sui trebbiani locali, vitigni che erano ormai in estinzione, ma che alcuni produttori nostri soci hanno riproposto anche in forme non solo tradizionali. I trebbiani sono i vitigni locali più interessanti e usati per la produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Grazie a ciò, questi antichi vitigni esistono ancora e sono protagonisti anche di una nuova esperienze di vini locali di qualità. Ogni anno la condotta ha organizzato nei diversi ristoranti della zona, soci della condotta, "Cento cene per Slow Wine" per la presentazione delle guide "Slow Wine" ed "Osterie d'Italia", edite da Slow Food, che consigliano visite a Cantine e frequentazioni gastronomiche di provata qualità e originalità in tutto il territorio Italiano. La nostra condotta è stata inoltre importante per il sostegno, anche con l'impegno diretto dei nostri soci, alla nascita e allo sviluppo del Distretto Biologico delle Valli del Panaro e dell'Appennino Modenese. Molti produttori e Volontari della condotta sono stati fra i fondatori e gli animatori e lo sono tutt'ora. Il Distretto Biologico organizza il mercato del biologico in Piazza dei Contrari a Vignola ogni quarta domenica del mese. In questi quindici anni a Vignola e negli altri comuni abbiamo sviluppato tantissime collaborazioni con le altre Associazioni

del territorio, a cominciare dal Circolo "Paradisi", con un emozionante incontro tra Cibo e Arte dal titolo "Terra Madre: la tradizione del nuovo", che sottolinea appunto che il nostro futuro non può che partire dalla tradizione; con l'Associazione "Mezaluna" per la produzione della mostra sulla Morretta, con il "Museo del castagno" di Zocca, con l'Università "Ginzburg", la "Lega Ambiente", il "Museo Civico" di Vignola e con gli esercenti e i ristoratori di Via Bonesi per la prima edizione della Festa di strada, che si è svolta l'anno scorso a settembre. Sono stati 15 anni intensi. Siamo stati in questi anni una delle condotte Slow Food più originali e attive della regione, abbiamo collaborato con Il Comitato regionale di Slow Food e la Regione Emilia-Romagna nelle manifestazioni nazionali, come "Terra Madre" a Torino, "Cheese" a Bra, "Sana" a Bologna. Oltre 3000 persone ogni anno partecipano alle nostre iniziative. I nostri messaggi, anche se a volte in modo limitato ed incompleto, sono stati condivisi da botteghe, agriturismi, contadini, ristoratori, osti, cuochi, artigiani, cittadini, ragazzi e ragazze. Questa è la soddisfazione dei Volontari della condotta. Confermiamo il nostro impegno. Dobbiamo continuare a sostenere i piccoli produttori per aiutarli a resistere e a esistere.



per l'Efficienza Energetica

Arte e ph: www.enzopancaldi.it



**Tecnologie innovative ed ecologiche,
impianti e sistemi ad alta efficienza
per ogni tipo di edificio.**



**BT
IMPIANTI**
per il clima
e l'ambiente

**Riscaldamento, condizionamento,
impianti idrosanitari.**

B.T. IMPIANTI di Baraldi Maurizio s.r.l.
Via dell'Industria, 157 - 41058 Vignola (MO)
Tel. 059 762 269 - bt@btimpiantisrl.it
www.btimpiantisrl.it





55^a Festa dei Ciliegi in Fiore

Realizzati con la collaborazione del GRUPPO FILATELICO CITTÀ DI VIGNOLA fondato nel 1950.



Redazione Centro Studi



Concorso “Una copertina per l’annuario”

Anche per il 2026, l’immagine di copertina dell’annuario è stata affidata alla fantasia e all’impegno degli studenti delle Classi Terze della Scuola Media “L.A. Muratori” di Vignola. Tra le numerose opere presentate, la Commis-

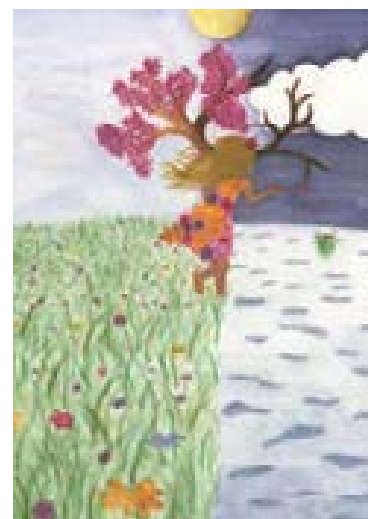
sione del Centro Studi ha scelto il disegno di Cervi Alice della classe 3ªF. A lei le congratulazioni sincere e un GRAZIE sentito a tutti gli alunni che hanno partecipato al Concorso, producendo elaborati davvero di buon livello.



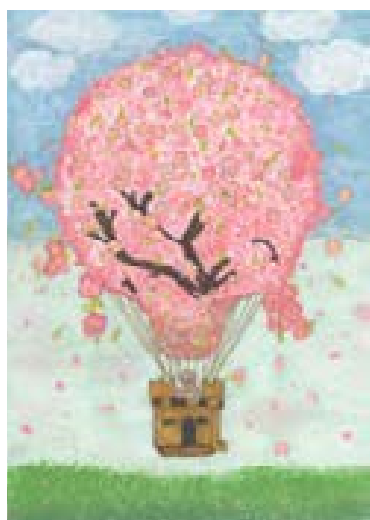
Borelli Sofia 3F



Cervi Alice 3F



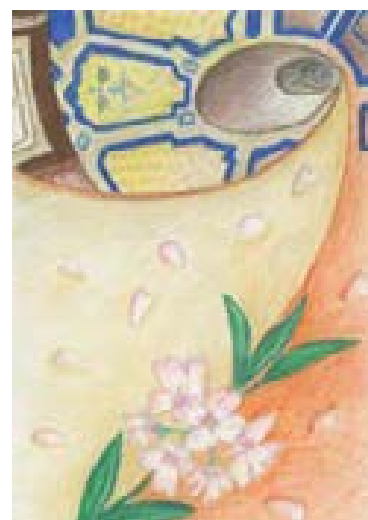
Cumani Sofia 3B



Del Bianco Davide 3C



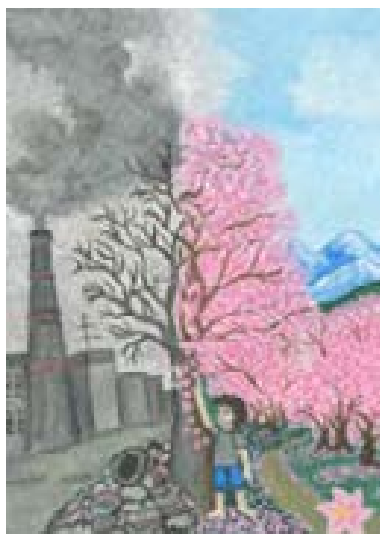
Erinle Eniola 3H



Federico Dafne 3L



Ippolito Edoardo 3H



Monduzzi Donazzi Tommaso 3F



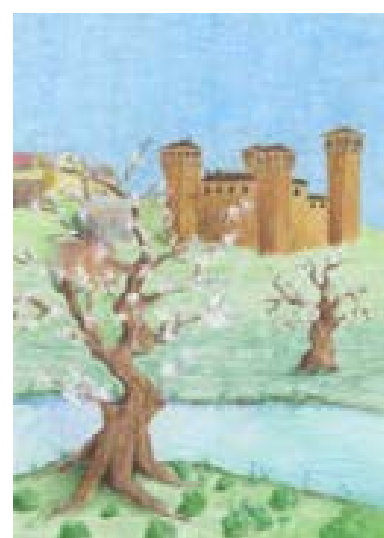
Muratori Federico 3C



Perris Hashely 3F



Santi Michael 3A



Todeschini Enea 3D

Per il successo dell'iniziativa è doveroso ringraziare:

- la Dirigente Scolastica prof.ssa Brunella Maria Maugeri
 - i Docenti di Arte e Immagine
- proff. Alfredo Amorini, Rossella Frascati, Salvatore Principato, Marianna Mendoza
- le proff. Anna Maria Albertini, Giuditta Montorsi, Marinella Nizzi
 - per l'organizzazione tecnica e artistica
 - il pittore Domenico Simonini per la consulenza artistica.

Un ringraziamento particolare anche:

- agli Studenti dell'Indirizzo Musicale
 - ai Docenti di Educazione Musicale
- proff. Andrea Biagioli, Alice Marcacci, Valentina Marrocolo, Michele Motola,
per la collaborazione alla presentazione della 55ª Festa dei Ciliegi in Fiore.

Paola Manzini, Carla Montanari - Archeo & Arte Vignola



Archeo & Arte Vignola tra passato, presente e futuro

Vignola è un luogo in cui il tempo sembra dialogare con se stesso. Qui, dove la Pianura Padana incontra le prime colline dell'Appennino modenese, la primavera accende la campagna con i colori della fioritura e la terra restituisce frutti preziosi, come la tipica ciliegia Moretta.

È una città ricca di storia, custodita dalla sua Rocca medievale, e orgogliosa di aver dato i natali a Jacopo Barozzi, detto il Vignola, protagonista indiscusso del Rinascimento italiano. È in questo contesto fertile, per natura e cultura, che affondano le radici dell'Associazione Archeo & Arte.

La storia comincia negli anni Ottanta, quando un insegnante del liceo classico di Vignola, il professor Valerio Massimo Manfredi, spinto da una profonda passione per l'archeologia, riunì attorno a sé un gruppo di persone accomunate dallo stesso interesse.

Nacque così la sezione vignolese di Archeo Club d'Italia.

Tra i primi soci figuravano cittadini vignolesi molto legati al territorio, tra cui il cancelliere della Pretura, un ufficiale giudiziario, le signore Rosanna Sirotti Bazzani e Giuliana Zagnoli Sirotti.

Un momento decisivo arrivò nel 1990 con l'ingresso nell'Associazione di Enzo Roli, figura destinata a segnare profondamente il futuro del gruppo.

Nel 1993 entrò nel Consiglio Direttivo e, due anni più tardi, ne divenne presidente.

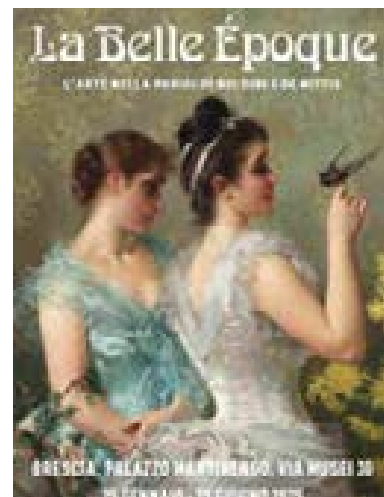
Nel 2001, per ragioni economiche ma anche per una rinnovata visione culturale, il Consiglio Direttivo decise di separarsi da Archeo Club d'Italia e dare vita a una nuova realtà: Archeo e Arte, ampliando l'orizzonte delle iniziative anche al mondo dell'arte. Il nuovo Consiglio vide la presenza di Enzo Roli e Maria Luisa Montanari, affiancati, in rappresentanza del Centro Studi, da Massimo Toschi e Giampaolo Grandi. La sede venne fissata in via Fontana 8, presso il Centro Studi.

Nel 2013 l'Associazione venne ufficialmente costituita a norma di legge.

"Picasso lo straniero"
Milano, 12/1/2025.



"Vasari il Teatro delle virtù" Arezzo, 02/02/2025.



"La belle époque"
Brescia, 30/03/2025.

Ristorante Old River



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



Giardinaggio RAI e LELE srl

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

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

**Preventivi
Gratuiti**

Lo Statuto di Archeo & Arte ne definisce con chiarezza le finalità: promuovere la ricerca culturale e operare per la conoscenza, la tutela e la valorizzazione sociale dei beni culturali. Negli anni successivi il Consiglio Direttivo è stato rinnovato con regolarità triennale, mantenendo la presidenza di Enzo Roli e la segreteria affidata a Maria Luisa Montanari, che, con instancabile precisione, ha organizzato eventi e iniziative fino alla sua scomparsa, avvenuta all'età di 90 anni.

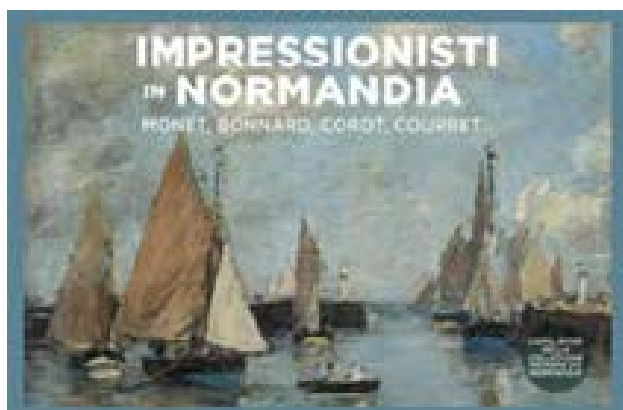
Dal marzo 2022 la presidenza è passata a Natalina Vignoli, affiancata da un Consiglio rinnovato, composto da membri attivi e portatori di idee innovative.

Superati gli anni difficili della pandemia, l'associazione ha saputo rilanciarsi con entusiasmo, ampliando la propria programmazione culturale. Sono nate così le conferenze preparatorie ai viaggi di studio, definiti "a tema", pensati per accompagnare i soci alla scoperta delle grandi mostre d'arte. A queste si affianca, con cadenza annuale, la proiezione di film dedicati ai grandi maestri della storia dell'arte, realizzata in collaborazione con il Cinema Bristol: da Artemisia Gentileschi a Gauguin, da Goya a Monet. Ogni incontro si conclude con un momento conviviale, occasione preziosa di condivisione tra iscritti e simpatizzanti.

Non mancano le uscite turistico-culturali, sia giornaliere sia di più giorni, che uniscono la visita alle mostre più significative alla scoperta dei territori circostanti, sempre con guide specializzate e l'ausilio di radioguide. In alcuni periodi dell'anno, inoltre, l'associazione propone conferenze mensili su temi storici e artistici, affidate a esperti del settore.

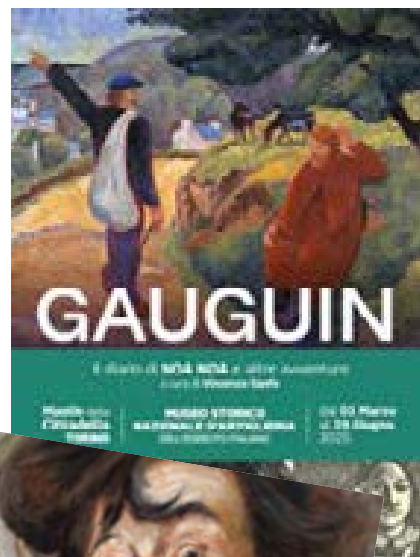
Condividere l'arte, vivere insieme la scoperta e la conoscenza: è questo lo spirito che anima Archeo & Arte e che ha portato, nel tempo, a una crescente partecipazione alle iniziative. Un segnale incoraggiante che spinge l'associazione a guardare al futuro con entusiasmo, continuando a progettare nuove attività per la comunità e per il territorio di Vignola.

La sede dell'Associazione, in Via Cantelli 13, è aperta il giovedì dalle 10 alle 12; tel. 327 4881599.



"Impressionisti in Normandia" Firenze, 13/04/2025.

*"Gauguin il diario di Noa"
Torino, 25/05/2025.*



*"Il ritratto dell'artista nello specchio di Narciso"
Forlì, 08/06/2025.*



*"Confini da Gauguin a Hopper"
Codroipo,
18 e 19/10/2025.*



*"Da Picasso a Van Gogh"
Treviso, 23/11/2025.*



*"Il Rinascimento di Boccaccio Boccaccino"
Cremona,
14/12/2025.*

Silvana Parmiggiani Presidente Centro Sociale Età Libera



Amarcord... i nostri primi 40 anni

Per far emergere i ricordi fin dall'inizio della nostra storia, bisogna scartabellare nelle vecchie documentazioni, custodite nell'archivio del "Centro Sociale Ricreativo Culturale Auto-gestito Età Libera APS".

La prima documentazione risale al 1982, quando un nutrito gruppo di persone chiese di costituirsi in Associazione di Volontariato e di poter utilizzare in comodato d'uso l'area adiacente alla Rocca in Via Ponte Muratori 1, che sarebbe stata denominata "Ritrovo al Castello".

In questo spazio, sempre con il lavoro di volontari, vennero allestiti un bar con servizi, due piste per gioco di bocce e al sabato sera furono organizzate serate danzanti con musica dal vivo.

Il tutto approvato da una delibera del Consiglio comunale del 29/4/1982.

Le attività venivano svolte solo nel periodo estivo.

Le funzioni di Presidente del primo Consiglio Direttivo furono affidate all'Assessore ai Servizi Sociali.

Nel 1986, in base a una richiesta fatta dal Comitato dei Soci, e con relativa risposta positiva dell'Amministrazione comunale, l'Associazione si insediò nella nuova sede, in Via Geo Ballestri n. 265, edificio che fin dall'inizio ospita anche, al piano terreno "I Portici" APS Gasparini-AUSL.

Il Centro Sociale (affiliato a livello nazionale all'ANC e SCAO) usufruisce degli spazi del primo piano, in base a un contratto di comodato d'uso, con delibera definitiva della convenzione datata 6 marzo 1986; tutta la documentazione relativa, depositata in Comune e nei nostri archivi, fu sottoscritta dal Sindaco allora in carica Gino Quartieri e dal nostro primo Presidente, Antonio Cantergiani.

L'organizzazione del Centro era così suddivisa:

attività estiva in via Ponte Muratori 1 e attività invernale in via Geo Ballestri 265. Quest'ultima sede fu attrezzata adeguatamente anche per persone disabili, con ascensore e servizi igienici a norma.

Tutta l'organizzazione viene tuttora regolamentata da uno



Volontari al lavoro nello spazio di Via Ponte Muratori, per realizzare i campi da bocce.

Statuto, approvato dalla Assemblea Generale dei Soci, e aggiornato nel 2022. La funzionalità del Centro viene supportata dagli organi interni: Consiglio Direttivo, Assemblea Generale dei Soci, una Giunta composta dal Presidente, Vice Presidente e Amministratore; tutta l'attività viene costantemente sostenuta dall'impegno dei volontari.

Verso l'anno 2000 le attività estive vennero sospese e reso il contratto di comodato d'uso al Comune.

Al Presidente Cantergiani successe Giuseppe Mattioli e di seguito Franco Trenti.

Fin dall'inizio furono organizzate tante attività, che ancora oggi vengono svolte, come il gioco a carte, la tombola, cene sociali, gite sociali, conferenze, serate danzanti...

Durante questi anni il Centro è stato attrezzato, adeguandosi alle nuove normative vigenti, e la struttura è stata integrata con lavori di adattamento ed allargamento degli spazi utilizzabili, per poter svolgere attività tipo sala bar con bancone attrezzato, sala borlenghi ecc.

Tutte queste modifiche sono state finanziate dal Centro e le attività sono state organizzate esclusivamente grazie al costante impegno di Soci volontari, che hanno costruito, creato e conservato la vita del Centro. Senza il loro lavoro, volontario e gratuito, avremmo chiuso.

FINAUTO

CONSULENZA PRATICHE AUTOMOBILISTICHE



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



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



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

MOTORIZZAZIONE CIVILE



**Revisioni in MCTC
e presso officine autorizzate**

ASSOCIATO



CONSORZIATO



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

Ultimo Presidente, eletta nel 2012 e tuttora in carica, la sottoscritta Silvana Parmiggiani.

In questi anni sono stati organizzati nuovi gruppi con nuove attività:

- CERCASI NONNE
- GINNASTICA DOLCE
- PALESTRA DELLA MEMORIA
- PASTA SOCIALE
- TOMBOLA
- GARE DI BURRACO
- GARE DI PINNACOLO

Il mio ringraziamento va a tutti i Soci volontari che nel corso di questi anni hanno dato un contributo indispensabile all'esistenza del Centro e alla crescita delle attività svolte.



*1986; inaugurazione della nuova sede,
in Via Ballestri.*



**Ferramenta
Materiale Elettrico
e Idraulico**

Via Claudia, 2273 - 41056 Savignano sul Panaro (Mo)

Tel. 059.730213 - Fax 059.730607

info@guidiferramenta.it - www.guidiferramenta.it

Liliana Rinaldi Gelsomini

Lettera di Liliana a Papa Francesco

Caro Francesco,
ci hai detto tante volte: "Pregate per me" e così abbiamo fatto. Sei morto nel sonno: ti sei spostato in un altro luogo. Ora stai bene; la morte è stata gentile con te, la mattina del Lunedì Dell'Angelo, 21 aprile 2025.

Ti sei presentato col sorriso, come si diceva di San Francesco d'Assisi. Ti sei preso la responsabilità di sorridere, di gestire il tuo volto, anche se ti sentivi solo, sorridendo, con la leggerezza gioviale di chi vuol bene al prossimo, con la bonarietà di Papa Roncalli, come chi vuole consolare un'umanità sempre più indifesa dinanzi ad una tecnologia debordante e onnivora. Col tuo sorriso provavi a cambiare il Vaticano. Ci abbiamo sperato noi e te. Sembrava possibile. Ma come



dopo il sorriso di Obama e di Biden è stato possibile eleggere Trump ora si pensa a come sarà il metodo del tuo successore per il raggiungimento della pace.

Hai provato a tener testa ad un'orgia di odio planetario e provavi a parlare una lingua diversa, lottando con tutte le forze. A chi ti diceva di riposare rispondevi: "La vita va bruciata fino in fondo. Avremo tutto il tempo di riposare dopo". Sono d'accordo. Volevi lavorare per spianare la strada al tuo successore, perché fosse capace di continuare la tua battaglia. Quando ricevevi qualcuno che si definiva "Mangia preti" gli auguravi buon appetito.

Hai perfino lasciato proiettare il film "Conclave" che solo chi l'ha visto può capire che volevi incastrare gli oppositori anche quando non c'eri più. Davanti alle guerre dicevi: "Nessu-

no si salva da solo" implorando la pace. La fatica del Giubileo e il giro del giorno di Pasqua per cercare la Resurrezione di Cristo ti hanno aiutato a concludere la tua faticosa vita.

Il tuo grande messaggio si è sempre rivolto alla costruzione della pace, all'amore che vince l'odio all'amore non solo per la martoriata Ucraina, per la sofferente Palestina, per gli Israeliani, per il popolo dello Yemen e per le comunità cristiane del Libano e della Siria. La tua grande aspirazione era la sicurezza che le armi della pace sono nelle mani di ognuno di noi, non solo di chi governa i popoli. Sono le armi del dialogo, della fratellanza, del rispetto per gli ultimi della terra e per i meno fortunati. Hai pensato a chi è anziano e solo; hai escluso i cerimoniali e gli abiti di lusso; hai ricordato che siamo tutti mendicanti e migranti e che chiediamo accoglienza e aiuto. Avevi scelto di abitare a Santa Marta dove pranzavi e cenavi con i confratelli.

Il tuo primo viaggio da Pontefice fu a Lampedusa, la porta d'Europa e là parlasti contro l'indifferenza. Uscivi per compartirti gli occhiali; telefonavi a chi aveva bisogno di conforto, senza voler stupire nessuno. Una volta il Papa si ascoltava e si vedeva raramente. Tu Francesco, con le parole, lo sguardo e le mani, volevi arrivare accanto a tutti; eri una presenza quotidiana in mezzo alla gente. Accettavi interviste anche scomode, senza prepararti prima. Dicevi che era un rischio che volevi correre. Non hai mai dato giudizi morali sulle abitudini degli altri. Riconoscevi di essere un peccatore, ma dicevi: "C'è la Chiesa che è un ospedale di campo: c'è posto per tutti"; anche per gli omosessuali che non volevi giudicare,



così come non giudicavi le unioni civili e i divorziati.

“Chi sono io per giudicare?” Solo sull’aborto sei stato inflessibile dicevi: “E’ un omicidio”. Hai spiegato che il celibato dei preti è una regola di vita, un dono per la Chiesa che è donna, sposa di Gesù. Sulla crisi delle vocazioni hai taciuto; ti consolavi dicendo: “Per fortuna ci sono i preti di strada coraggiosi e infaticabili”. Il declino della chiesa sapevi che era la conseguenza della caduta dei valori occidentali e della Democrazia. Hai continuato a dare scandalo ogni giorno con il tuo continuo dialogo con la gente. Arrivavi nei luoghi più disparati; avevi sempre un testo fra le mani, ma subito lo buttavi e parlavi spontaneamente. Affascinavi la gente come Papa Wojtyla, eri buono come Papa Giovanni; avevi scelto di chiamarti Francesco, perché volevi la chiesa del Poverello di Assisi. Nell’enciclica sulla fede “Lumen Fidei”, già scritta dal tuo predecessore Benedetto XVI e da te accettata, ti interessi della Grazia che promana dal Signore e scende sui fedeli.

La Grazia coincide con la Fede e la Fede con la Carità, che è l’amore per il prossimo, il solo modo di amare il Signore. Tutto il mondo ha saputo che vuoi una Chiesa povera, che predichi il valore della povertà, una chiesa che non giudica, ma perdona. Dicevi che la Chiesa Cattolica è un’Istituzione, ma va intesa come struttura di servizio. Prima di te, Francesco, non c’è mai stato un Papa che abbia alzato il vessillo della povertà; non c’è mai stato un Papa che non abbia gestito il potere, rafforzato, amato il potere. Non c’è mai stato un Papa che abbia sentito come proprio il pensiero e il comportamento del Poverello di Assisi. La Chiesa è sempre stata verticale, non orizzontale come quella del Cardinale Martini e di Papa Francesco. Altra scandalosa novità: “Un Dio che non giudica ma perdona; non c’è dannazione, non c’è inferno”.

Il perdono di Dio è più forte di ogni peccato. Gesù è il figlio di Dio, venuto a dare la sua vita per aprire a tutti la via dell’amore: è per la comunicazione, non per l’esclusione.

Gesù dice: “Io sono la via, la verità, la vita”: “Occorre molta umiltà per pensare a Dio”. “La Chiesa non ha altro senso e fine se non quello di vivere e testimoniare Gesù”.

“Lui è stato mandato da Dio, per portare ai poveri il lieto

annuncio; per proclamare ai prigionieri la liberazione, per rimettere in libertà gli oppressi”. Hai detto tante volte che: “I più grandi mali di questi anni, sono la disoccupazione dei giovani e la solitudine in cui sono lasciati i vecchi”.

“La Chiesa deve sentirsi responsabile sia delle anime, sia dei corpi”. Tu spieghi che ciascuno deve obbedire alla propria coscienza, per servire il bene comune, l’amore per gli altri, il solo modo di amare Dio. Nella Chiesa di Dio non va esercitato il potere, ma il servizio e il dialogo. Sferzavi i potenti dicendo che vanno costruiti ponti, non muri. I santi che ti hanno ispirato sono: San Paolo, Sant’Agostino, San Benedetto, San Tommaso, Sant’Ignazio e naturalmente San Francesco d’Assisi. Tu dici che Francesco è grandissimo, perché è tutto: fonda un ordine e le sue regole, è itinerante, è missionario, è poeta, è profeta mistico; ama la natura, gli animali, il filo d’erba del prato, gli uccelli che volano in cielo, ma soprattutto le persone, i bambini, i vecchi, le donne ed i malati. Il cardinale Matteo Maria Zuppi, nominato da Bergoglio arcivescovo di Bologna dice che tu, Francesco, hai vissuto come hai voluto, senza calcolo e senza convenienza, per andare incontro a tutti. Zuppi dice: “Francesco ci ha insegnato ad amare la chiesa come un poliedro e non come una sfera e a farne un servizio e non un ufficio”.

Dice che tu amavi toccare le persone, stringere le loro mani come dimostrasti anche con la tua prima visita a Lampedusa e l’ultima al carcere di Regina Coeli.

Telefonavi a chi si sentiva solo. Consigliavi di andare nelle periferie, non per vedere, ma per toccare i poveri.

La tua ultima sorpresa è stata la tua scomparsa che si perde nella luce della Pasqua.

Ti portiamo nel cuore, mentre riposi a Santa Maria Maggiore, nel sepolcro da te scelto.

Ti ringrazio Francesco, ti ringraziamo. Ti scrivo questa lettera per ringraziarti e per dirti che senza Te mi sento sola, ci sentiamo soli.

Addio.





La RUSTICANA

con forno a legna

CONSEGNA A DOMICILIO

Via Alessandro Plessi, 3 - 41058 Vignola MO

Tel. 059 761440

CHIUSO IL MARTEDÌ

ORDINA ONLINE

www.pizzerialarusticana.it



**PIZZA DA ASPORTO E DOMICILIO
SALETTA INTERNA**

ANCHE PIZZA SENZA GLUTINE





VIVAI

Bettei

VENDITA AL PUBBLICO E

PROGETTAZIONE PARCHI E GIARDINI PRIVATI

VIGNOLA (MO)

059 771742

Vittorio Torreggiani

Il dialetto illustrato

Me a sòun, te tē, ló l'è, nuèter...

La zèda

*Sempre caro mi fu quest'ermo colle,
E questa siepe, che da tanta parte
Dell'ultimo orizzonte il guardo esclude.*

"L'infinito" di Giacomo Leopardi

Nella poesia di G. Leopardi c'è la sintesi di questo elemento naturale. La siepe, *La zèda*, per secoli è stata una componente distintiva di un confine comune. In campagna o lungo le strade costituiva una barriera naturale per delimitare visivamente e materialmente i terreni di proprietà diverse. La costituivano specie spontanee e rustiche presenti sul posto, resistenti agli insetti e già acclimatate. L'essenza più comune è sempre stata quella del Prugnolo selvatico (*Prunus Spinosa*), un arbusto la cui peculiarità, come recita il nome, è quella di avere rami duri e fitti dotati di numerose spine pungenti che lo rendono una barriera quasi impenetrabile. A volte era presente anche vicino a casa per delimitare il piccolo orto. Quando si aveva in mano qualche erbaccia selvatica o un ortaggio deteriorato da eliminare e non si sapeva come liberarsene, c'era sempre qualcuno della famiglia pronto a dire con voce sonante: "*Cázel d'lá da la zèda*"; buttalò oltre la siepe, in campagna, ma era come nascondere la polvere sotto il tappeto. In campagna, al giorno d'oggi, le siepi storiche sono quasi del tutto scomparse a causa della manutenzione e sostituite da reti metalliche.

I nuovi Piani Regolatori Generali adottati dai Comuni cercano di farle ripristinare per migliorare l'immagine paesaggistica delle zone agricole.

Se queste erano siepi rustiche, come probabilmente lo era quella del Leopardi, non dobbiamo dimenticare ciò che, dalla metà del XVI secolo, rappresenta un simbolo nazionale, il giardino all'italiana. Questo modello è caratterizzato da una suddivisione geometrica degli spazi con l'alternarsi di alberi, siepi e giochi d'acqua. Per le siepi, l'essenza sempre presente è quella del bosso (*Boxus Sempervirens*), una pianta verde tutto l'anno che deve essere regolarmente potata per conservare la sagoma predefinita. Dal 2007, il bosso è falcidiato dalla Piralide (*Cidalya perspectalis*), un lepidottero che

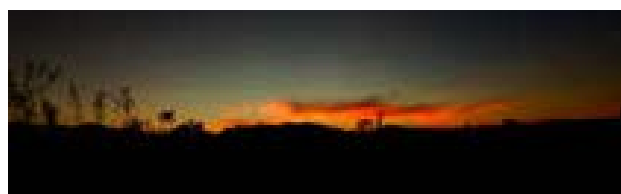
si nutre delle foglie e rilascia filamenti di seta. Altro grave pericolo arriva da un fungo fitopatogeno (*Cylindrocladium buxicola*), che inaridisce le foglie lasciando spoglia la pianta.



Giardino all'italiana.

Tra l'òmm e scur

L'alba e il tramonto sono quei pochi momenti incantati che segnano il passaggio tra la notte e il giorno e viceversa. L'alba è quel breve intervallo in cui il sole si affaccia lentamente sull'orizzonte, il primo chiarore, e si manifesta con una esplosione graduale di luce che dissolve il buio risvegliando la natura. Viceversa, il tramonto, è lo stesso lasso di tempo in cui il nostro astro, eclissandosi dietro la linea sottile dell'orizzonte, allontana la luce oscurata dalle tenebre e il cielo si tinge di nuovi colori. Dapprima domina l'azzurro poi sopraggiungono i colori più caldi, a volte violenti: l'arancio, il rosso, che in fretta lasciano il campo a toni violacei e ad ampie striature. Questa meraviglia della natura ci viene regalata ogni giorno e noi, a volte, la osserviamo con indifferenza. Quell'attimo fuggente in cui la luce non è ben definita e non è né giorno né notte, il nostro dialetto lo definisce semplicemente come *Tra l'òmm e scur*, tra la luce e il buio.



Graziella Viani, Presidente Associazione Alpinistica La Montagna



2025, un anno di festeggiamenti

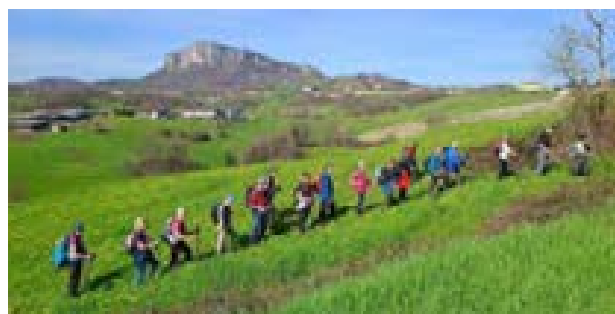
Noi dell'Associazione Alpinistica la Montagna possiamo davvero dire che il 2025 è stato un anno di grandi festeggiamenti. Abbiamo celebrato i 35 anni dell'Associazione, nata nel luglio 1990 grazie all'impegno e alla passione di sei amici che amavano scoprire, percorrere, vivere la natura e, in modo particolare, la montagna: Giancarlo Fontana, ancora oggi parte attiva dell'associazione; Giancarlo Graziosi, Paolo Barbieri, Cesare Bergamini, Roberto Olivieri e Sergio Baldi. Da questo piccolo nucleo di appassionati è iniziato, nel tempo, lo sviluppo graduale del nostro "fantastico" gruppo che, a fine anno 2025, conta circa 260 iscritti. Nel corso di questo intenso anno abbiamo svolto complessivamente 60 uscite, così suddivise: 47 di un giorno, 6 di due giorni, 1 di tre giorni, 5 di quattro giorni e 2 di durata superiore ai cinque giorni. Ogni anno, solitamente nel mese di ottobre, per preparare il calendario dell'anno successivo, i Soci vengono invitati ad inviare proposte di attività, uscite, *trekking* ed escursioni. Coloro che presentano le proposte sono generalmente guide o conduttori esperti: scelgono la meta, la durata (un giorno o più giorni) e il periodo. Una volta accolta la proposta e inserita nel calendario (compito del Consiglio Direttivo, anche affiancato da alcuni esperti), i proponenti curano la stesura del relativo programma dettagliato, seguono tutta l'organizzazione e accompagnano i partecipanti. Dopo essere state esaminate, vagliate e inserite nel calendario le uscite vengono pubblicate e consegnate ai Soci in occasione della tradizionale cena degli auguri di Natale.



Ripercorrendo brevemente il calendario del 2025, l'anno è iniziato con la sua prima uscita il 12 gennaio: un piacevole giro di una decina di chilometri, con partenza da Pavullo direzione

castello di Montecuccolo, proseguendo poi lungo il sentiero verso l'Oratorio di Ca' di Chino e rientrando vicino a Pavullo presso una trattoria in località Querciagrossa, dove abbiamo gustato tante ottime specialità tipiche.

Infatti è ormai una tradizione consolidata che il primo giro dell'anno, dopo una camminata tranquilla, si concluda con un pranzo tutti insieme, per festeggiare in allegra compagnia la ripresa delle nostre attività!



Non potendo raccontare tutte le 60 uscite ed attività svolte, passo al mese di febbraio, quando mercoledì 12 è iniziato il progetto di due nostri conduttori, che ha percorso 5 tappe del Sentiero Spallanzani, rimandando all'anno successivo le ultime due, che conducono a San Pellegrino in Alpe. Godendo della vista di antichi castelli, vecchi borghi e spettacoli naturali notevoli, tra i quali la Pietra di Bismantova. Il Sentiero Spallanzani attraversa l'Appennino reggiano, partendo da Reggio Emilia e arrivando fino a S. Pellegrino in Alpe. Il sentiero porta il nome di Lazzaro Spallanzani, scienziato del Settecento e uomo dai molteplici interessi e curiosità, che comprese un concetto fondamentale: per studiare i fenomeni naturali non bastava rimanere solo sui libri, o in laboratorio, ma occorreva uscire, osservare la natura, entrare in sintonia con essa; e a questo scopo, viaggiare, camminare.

Mentre continuavano tutte le attività calendarizzate, con il procedere della primavera, quando il clima iniziava a farsi più mite e piacevole, anche su richiesta di alcuni Soci, si diffuse il desiderio di una escursione marittima con relativa abbuffata di pesce. Così con un rapido *last minute* il 9 aprile una spedizione di una quarantina di persone si è recata a Comacchio,



Sagittario

PENSIONATO PER ANZIANI



Immerso nella tranquillità delle splendide colline di Vignola, il Residence Sagittario offre un ambiente familiare, sereno e sicuro a persone autosufficienti e non, l'ideale per chi cerca un luogo dove sentirsi accolto e assistito con cura. Con oltre vent'anni di esperienza nel settore dell'assistenza socio-sanitaria e un team di collaboratori attivi da più di quarant'anni, mettiamo al centro le esigenze di ogni ospite, promuovendo il benessere fisico, mentale e relazionale attraverso un'assistenza attiva e continuativa 24 ore su 24. Le camere affacciano sul parco esterno e sono dotate di ogni comfort come in un grande albergo.



RESIDENCE SAGITTARIO PENSIONATO PER ANZIANI

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



OSTERIA Canarino

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



dove, dopo una breve visita della "Piccola Venezia", ha camminato sul bordo della laguna fino a Porto Garibaldi. Da lì, dopo un lauto pranzo a base di pesce, il gruppo ha percorso un bel tratto di circa dieci chilometri della Baia degli Angeli, anche... per smaltire, godendosi la splendida atmosfera e la bella compagnia.

E a fine maggio, quando il sole e il bel tempo ormai regnavano sovrani, eccoci in tantissimi in un *trekking* di cinque giorni dedicato al Carso: da Duino a Muggia. Sempre camminando e chiacchierando in allegria, abbiamo ammirato la splendida Trieste, i castelli di Miramare e Duino, l'altopiano carsico con le sue spettacolari vedute sull'Adriatico, toccando in alcuni punti la suggestiva Slovenia.

Giorni meravigliosi, pieni di movimento, di natura, cultura e autentica socializzazione! Meriterebbero un racconto approfondito tutte le molte uscite di più giorni, sia per i meravigliosi luoghi visitati sia per la splendida compagnia dei gruppi che si sono via via formati. Mi limito però ad accennare l'escursione in Val Pusteria, effettuata nei primi giorni di luglio: un percorso di 4 giorni che ci ha permesso di camminare ed ammirare molti dei luoghi più suggestivi della Val Pusteria e della Valle Aurina. Non ci sono sufficienti parole per descrivere l'incanto di tutto ciò che abbiamo potuto ammirare: il magnifico Lago di Braies, dove ci siamo goduti una sosta immersi in quello scenario incantevole; il percorso, in salita e abbastanza impervio, che segue il fiume Aurino, e arriva al rifugio Brigata Tridentina, a circa 30 minuti dalla "Forcella", passo pedonale al confine con l'Austria; lo straordinario spettacolo da Prato Piazza, con una vista favolosa sulle Dolomiti a 360 gradi; il sentiero da Campo Tures, che

offre lo spettacolo delle tre Cascate del torrente della Riva. Non voglio dilungarmi ulteriormente nel racconto delle nostre tante e bellissime giornate di attività: altrimenti dovrei scrivere non un articolo, ma un intero libro, che comunque non sarebbe sufficiente a esprimere, a far sentire e rivivere appieno i momenti condivisi, la natura, le cose viste ed ammirate, le emozioni, il senso del gruppo e la gioia delle allegre compagnie.

È però doveroso accennare al momento che ha rappresentato il vero *clou* del 2025: la festa del 23 ottobre, nella Sala dei Contrari del Castello di Vignola, organizzata per celebrare il nostro anniversario, con la presentazione del libro dell'Associazione, ricco di tante foto e numerosi racconti, alcuni scritti direttamente ed altri narrati e poi trascritti dai tanti Soci nell'arco dei 35 anni compiuti dall'Associazione.

La festa è stata splendida. Oltre alla presentazione del libro, abbiamo avuto come ospite, direttamente dalla Sardegna, l'amico e bravissima guida Lino Cianciotto, che ci ha raccontato le sue imprese ed avventure di "diversamente disabile", offrendoci un esempio straordinario di forza, amore per la vita e coraggio ineguagliabili. Il tutto è stato arricchito dagli interventi; della Sindaca, dei Fondatori, della Presidente, dei Consiglieri, di alcuni Soci, e accompagnato dalla musica del bravissimo musicista Claudio Zini.

Ora non ci resta che continuare a vivere tutte le nostre bellissime attività, nell'attesa di raggiungere - con la stessa passione - il traguardo dei quarant'anni, invitando tutti a partecipare con noi e a leggere le nostre piccole e grandi avventure raccolte nel libro "Camminando tra i ricordi".





Lauro Silvestri l'utopia di un pittore

Non c'è stato un clamoroso pubblico "addio" per Lauro Silvestri. Il definitivo commiato terreno l'ha proclamato il silenzio.

Lauro fu pittore *naïf* per campi dorati di grano, per paesaggi dai lunghi orizzonti; ma anche poeta a modo suo e cocciuto osservante dell'utopia del "moto perpetuo".

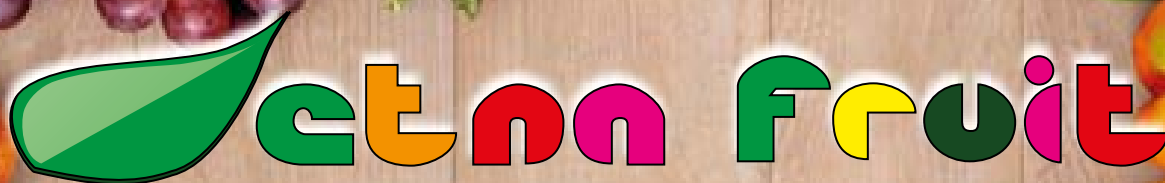
Sulla sedia girevole del barbiere Bruno Incerti, in Viale Mazzini a Vignola, raccontava favole lontane, inzuccherate di misticismo e di sogni, quasi che una Samarcanda dalle "Mille e una notte" gli fosse inconsciamente appartenuta.

Addio, Lauro, e dal tuo cielo seguita a dipingere quel grande affresco incompiuto della Vita che vince la solitudine.

PLA. 25



Vignola, 23 aprile 1992. Lauro Silvestri dipinge la fioritura delle basse terre di Panaro da Via Modenese; al suo fianco, Gigi Albertini.



**DISTRIBUZIONE
MAGAZZINO ALL'INGROSSO**

OFFRIAMO

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

SPACCIO AZIENDALE:

Via Caduti sul Lavoro, 91 - Vignola (MO)

Via Torino, 45 Garofano - Savignano s/P (Ex Moden Fruit)

Tel. 059 47 22 394 - Cell. 347 777 5445

www.etnafruit.it

etnafruit.signorello@gmail.com



Contenitori di vetro per alimenti

PRODOTTI ENOLOGICI

ATTREZZATURE PER ACETIFICI E CANTINE

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

www.borghiprogettoenologia.it



GRUPPO SAIDA

www.grupposaida.it



Stefania Cargioli - Luciana Pelloni



Hospice: come dare valore alla vita dialoghi sul senso della cura e della comunità

Sabato 11 aprile 2026, alle ore 9.00, la Rocca di Vignola ospiterà un convegno dedicato a *Hospice per la Vita – Casa Giuly*, un progetto che nasce dal cuore della comunità e guarda al futuro del nostro territorio con responsabilità e umanità. Dopo il grande successo dell'iniziativa svoltasi a Pavullo nel Frignano dello scorso ottobre, l'appuntamento di Vignola rinnova l'attenzione su un'opera di grande valore sanitario e sociale per l'area sud della provincia di Modena.

Hospice per la Vita – Casa Giuly sarà un punto di riferimento fondamentale per le cure palliative, offrendo sostegno qualificato alle persone affette da malattie inguaribili in fase avanzata e alle loro famiglie, nei momenti più delicati del percorso di malattia.

Il progetto sorgerà a Fiorano Modenese dalla collaborazione tra Azienda USL di Modena e l'associazione di volontariato *Amici per la Vita*, che ha scelto di compiere un gesto concreto e straordinario: acquistare e donare all'AUSL il terreno di oltre 12.000 metri quadrati su cui verrà realizzata la struttura: sarà dotato di 14 posti letto per i cittadini dell'Unione dei Comuni del Distretto Ceramico, dell'Unione Terre di Castelli e dell'Unione dei Comuni del Frignano e sarà dedicato alle cure pal-

liative; un'assistenza che spesso viene garantita a domicilio o in ambulatorio, ma che in situazioni di particolare fragilità richiede un luogo protetto, competente e accogliente.

La struttura, che si svilupperà su un unico livello per circa 1.300 metri quadrati, sarà pensata come una casa: un luogo capace di avvicinarsi il più possibile al senso del domicilio, dove la persona rimane al centro e la cura non riguarda soltanto la malattia, ma la vita nella sua interezza.

Il nostro territorio sta cambiando: aumentano le persone sole, diminuiscono i *caregiver* familiari, crescono le situazioni di fragilità. *Amici per la Vita* nasce proprio da questa consapevolezza: quando una malattia grave entra nella vita di una persona e della sua famiglia, tutto cambia.

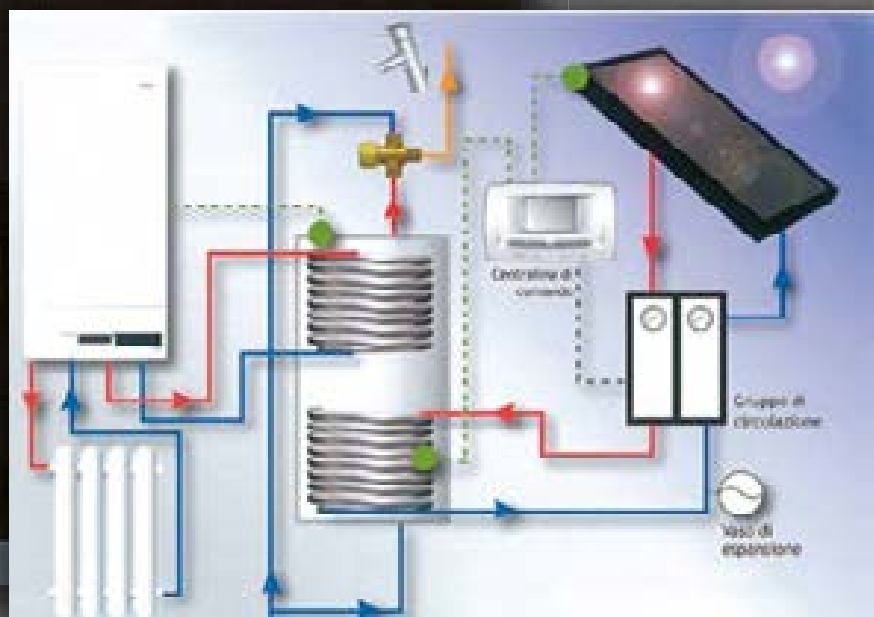
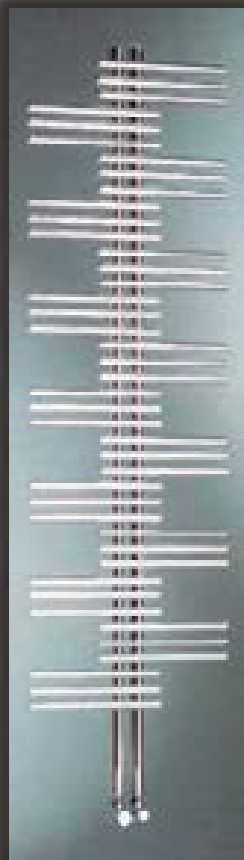
Cambiano le priorità, i tempi, gli equilibri. In quei momenti non servono solo cure mediche: serve qualcuno che sappia esserci davvero.

Da oltre venticinque anni l'associazione *Amici per la Vita* opera sul territorio per sostenere persone affette da patologie oncologiche e neurodegenerative e le loro famiglie, offrendo assistenza, ascolto e vicinanza concreta nei momenti più delicati.



Pavullo, 25 ottobre 2025: i Presidenti della IX Zona Distretto Lions 108Tb con i relatori.

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



La missione è semplice e profonda: mettere la persona al centro, sempre.

Ogni giorno *Amici per la Vita* garantisce servizi gratuiti di supporto e assistenza, tra cui fisioterapia domiciliare, supporto psicologico, accompagnamento e sostegno alle famiglie, presenza di volontari formati. Entrare nelle case significa farlo con rispetto, discrezione e competenza. Significa aiutare una persona a mantenere la propria dignità, alleggerire il carico dei familiari, restituire un po' di serenità nella quotidianità.

Come sottolinea il Presidente di *Amici per la Vita*, Christian Barbieri:

«Il nostro impegno è far sì che questa struttura sia accogliente, curata negli spazi e negli arredi, capace di somigliare a una casa. Perché dovrà essere un luogo di vita, dove ci si prende cura della persona, sempre, con umanità».

A questi valori – comunità, responsabilità, dignità – hanno scelto di dedicarsi anche i Lions Club della IX Zona del Distretto 108Tb, in particolare i Presidenti dei Club di Sassuolo (Maurizio Agradi), Vignola (Sergio Strappazon), Pavullo e del Frignano (Stefania Cargioli), Montese (Romano Scagliolini), Formigine (Salvatore Salerno) e Castelnovo



Cristian Barbieri (Ass. Amici per la Vita) con Andrea Candeli (Presidente della IX Zona Distretto Lions 108Tb).

Rangone (Stefano Zanni), affiancati dal Presidente di Zona Andrea Candeli: questi principi sono alla base del lionismo e promuovono l'iniziativa con spirito di servizio verso il territorio.

Hospice per la Vita – Casa Giuly non è solo una struttura sanitaria.

È la naturale evoluzione di un impegno che dura da oltre venticinque anni.

È un impegno collettivo.

È una promessa alla nostra comunità: nessuno deve sentirsi solo nei momenti più fragili della vita.



Progetto dell'Hospice per la Vita – Casa Giuly.



Giuseppe Leonardi

Ricordi di guerra

"Anche tu, Pino, sei qui stamattina?"

"In questi giorni, sempre. Vengo qui a salutare e ricordare quelli che non vivono più ma esistono ancora per tutti noi". C'erano alcune persone, ex militari, in divisa o con distintivi che ricordavano le uniformi... così si scambiavano idee e ricordi.

Lungo il viale centrale e sulla sinistra ci sono alcune tombe piene di Storia e di Gloria. C'è anche quella di un generale di Corpo d'Armata, vignolese, che, allora col grado di capitano, fu il primo a entrare a Bologna il 21 aprile del 1945, alle 6 in punto della mattina, con un altro ufficiale modenese (entrambi erano stati Istruttori dell'Accademia Militare) al Comando, ciascuno, di un Reparto di "Legnano" e "Friuli", tutti italiani, benché in uniformi inglesi. Essi avevano vinto, insieme a due battaglioni di paracadutisti polacchi, l'ultima battaglia della guerra, sul Santerno, arrivando poi di corsa al Savena e furono pronti a entrare a Bologna, all'ora stabilita, il 21 aprile. Al momento, poi, di entrare in Piazza Maggiore, i paracadutisti polacchi si fermarono, si schierarono e fecero passare i "ragazzi italiani" e, sull'"Attenti", li salutarono col "Presentat'Arm".

C'era anche un ragazzo bolognese di 17 anni, che aveva saputo dallo zio dell'arrivo dei nostri soldati... si era alzato all'alba, era corso a San Petronio e all'arrivo dei nostri soldati (in uniformi inglesi) fece un discorsetto di benvenuto in inglese; rispose un militare:

"Bacaia bain coma a-t'ha inseguee to medra!!"

Verso le 11 arrivarono, su carri armati americani, dei Partigiani coi fazzoletti rossi. I Polacchi, che non li amavano molto, glieli fecero togliere e li bruciarono sui gradini di San Petronio.

Nell'estate del '44, a metà agosto c'era un caldo infernale; la terra era secca e la siccità aveva causato la morte di molti cereali e foraggi. C'era un "laghetto", una pozza chiamata "peschiera", perché i contadini in primavera portavano dal fiume della valle tanti pesciolini piccoli piccoli che, una volta cresciuti, servivano da cibo in estate. Era un ristoro, con tanta ombra, soprattutto per noi bambini.

Lì vicino c'era una stradina polverosa e "bianca", dove passavano, verso sera, i soldati tedeschi (a noi sembravano molto vecchi), che portavano via il pattume e riportavano al loro "campo" altre cose. Avevano dei fuciloni lunghi lunghi, con larghe cinghie attraverso il petto; spesso ci davano dei "biscotti" e delle caramelle di "pomo", sorridevano, dicevano qualcosa per noi spesso incomprensibile, ci salutavano e noi davamo loro delle more della siepe e altri frutti. Noi bimbi eravamo in tanti; c'erano anche due mie cugine molto più grandi che ci "badavano" e, tra gli altri, anche un mio compagno di scuola che a Vignola molti hanno conosciuto, Nestore Sirotti.

Un giorno arrivarono degli uomini, armati di fucili corti, che ci ordinarono di continuare a giocare, di stare dove dicevano loro e soprattutto di far in modo che nessuno si accorgesse che loro erano lì nascosti. Quando i vecchi soldati tedeschi, con i soliti carretti, arrivarono, a piedi, scoppiò l'inferno; gli uomini, coricati a terra, spararono e uccisero tutti i soldati. I bambini urlavano, piangevano, cercavano di scappare e di nascondersi.

Gli uomini sparirono, i vecchi soldati rimasero morti interra, coi loro fuciloni ancora sulle spalle e attraverso il petto... tanto non avrebbero neanche potuto sparare, perché erano fucili russi senza munizioni da due anni!

Naturalmente non finì lì: infatti i tedeschi prepararono la rappresaglia e prima di Ferragosto la eseguirono, arrivando sul posto con armi che, naturalmente, potevano sparare. Catturarono parecchie persone, compreso me e mio fratello, anche vecchi e donne tra le quali, però, fecero una certa selezione, lasciandone libere molte, soprattutto anziane o con bambini. Quello che si presentò come l'ufficiale comandante liberò altre donne ancora, spiegando però che era necessario trattenerne parecchie perché "gli uomini erano coraggiosamente scomparsi" e ci misero nella stalla con una mitragliatrice sulla porta e due soldati di guardia. Mandò via alcune altre persone (soprattutto donne, ragazzi piccoli e vecchi), fece portare molta acqua e gallette e sparò con la sua cingoletta. Le persone adulte presenti si occuparono di alimenta-



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



MULTIGRAFICA

***“Non avrai mai una seconda occasione
per fare una buona prima impressione.”***

Oscar Wilde

Non lasciare che una stampa mediocre
rovini la tua immagine.
Curiamo per te ogni dettaglio, perché il ricordo
che lasci al primo sguardo sia indelebile.



SERVIZI PER LA COMUNICAZIONE - GRAFICA - STAMPA

Via per Sassuolo, 1221 - VIGNOLA (MO) - Tel. 059.774237 - www.multigrafica.it



Area Informatica

Gestiamo la complessità. Semplicemente.



Ydea

CLOUD
CUSTOMER
SUITE

GESTIONALI E SOLUZIONI INFORMATICHE PER AZIENDE
PROGETTAZIONE E SVILUPPO DI SOFTWARE PERSONALIZZATI

VENDITA SOFTWARE & HARDWARE

CONSULENZA INFORMATICA ED AMMINISTRATIVA



ERP ESPERTO IN RIFIUTI

SOFTWARE DI GESTIONE INTEGRATA DEI RIFIUTI



**Business
CUBE**



**Business
EXPERIENCE**

IL SOFTWARE GESTIONALE ERP CHE MIGLIORA LA TUA AZIENDA



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

www.areainformaticasrl.com – info@areainformaticasrl.com

Area Informatica Srl [areainformaticasrl](https://www.instagram.com/areainformaticasrl) Area Informatica srl

re le mucche, di mungerle e di riordinare un po' le cose. Tutti si preoccupavano di farci stare seduti o coricati, perché le pallottole fischiavano poco più in alto.

Verso sera tornò la cingioletta del Comandante. Salutò, chiese scusa, chiese anche un bidone di latte, per il quale diede una ricevuta verde e fece scaricare tutto il cibo che aveva nella sua vettura. Salutò tutti (col braccio sinistro, così capimmo che era mutilato).



Cingioletta tedesca.

Arrivò la notte e in tutta la valle si vedevano fuochi; lì, su da noi, sembrava tutto tranquillo e lo fu per qualche giorno.

In quel periodo avvenne anche un altro fatto che mi è rimasto impresso nella memoria, con molti particolari. Col papà ero sul cassone di un autocarro che ci stava portando, piano piano, su un argine del Po, verso non so dove. Il papà, stanco, si coricò sul portapacchi, sopra la cabina, e insegnò a me come rifornire il produttore di gas per il motore: un gas che non so cosa fosse, ma faceva marciare il camion alla velocità di una lumaca stanca.

A un tratto vedemmo, nella luce incerta dell'alba, un uomo malvestito, con una sacca e uno zaino, sporco e disordinato, che chiedeva di caricarlo. Lo facemmo salire: l'autocarro andava così piano che non si fermò neanche.

Evidentemente l'uomo conosceva il papà, perché, arrivato sul cassone, i due si abbracciarono commossi, parlottando, e poi si appoggiarono alla roba trasportata, per dormire.

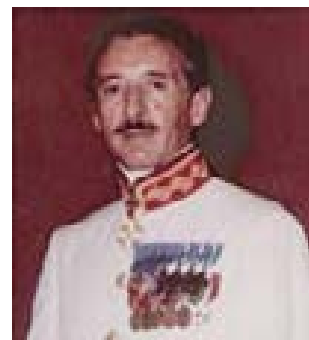
Di lì a poco si sentì il rumore di un aereo; lo vedemmo, lontano, piccolo piccolo, che volava basso e girava in tondo; poi venne verso di noi. L'autista si fermò, urlò, si gettò fuori dalla cabina, mentre l'aereo sparava due o tre colpi sulla strada per aggiustare il tiro. Il papà urlò per svegliare l'ospite che, calmo, si alzò in piedi, aprì la coperta in cui si era avvolto e fece due o tre gesti e un movimento strano...

L'aereo si impennò, innondandoci di fumo che mi fece piangere gli occhi, fece un largo giro, tornò su di noi, fece agitare le ali poi, sparando due colpi, si alzò e sparì.

Il papà, che sapeva bene chi era l'altro uomo, spiegò all'autista che era meglio dimenticare tutto; l'ospite si passò un dito sotto il mento, senza dire nulla.

"Me a soun orb, sord e mòtt, a-m basta salvêr al camion".

Dopo qualche giorno seppi finalmente la verità: quell'uomo, male in arnese, sporco, dal comportamento strano, era un eroe della Resistenza, amico del papà e suo compagno di avventure segrete: era Edgardo Sogno, Medaglia d'Oro al Valor Militare, autore di alcune azioni di grande successo contro i tedeschi. Quel giorno, sul camion, mi diede uno schiaffetto e mi mandò a dormire. Lo trovai, molto più tardi, nei libri di storia.



Anni Cinquanta. Edgardo Sogno in uniforme diplomatica, con le varie onorificenze.

Ricordo anche un altro "fatterello" che ha a che fare con la guerra. Povertà e, spesso, miseria avevano visitato tanta gente, anche quelle famiglie che non avevano mai sofferto molto.

Mio nonno aveva alcuni fondi in campagna, su cui abitavano e lavoravano delle famiglie, anche numerose, di buoni lavoratori.

Il '44 era stato un anno molto pesante e cattivo, a causa anche di raccolti rovinati dalle stagioni.

Al momento dei conti aveva chiamato i contadini e stabilito con loro che non avrebbero dovuto versargli la quantità solita di denaro e prodotti, ma decidere loro quanto avrebbero potuto dare: *"Mè a matt la firma satta a quel che decidì"*. Così si decise, così si fece.

L'anno dopo, il 1945, finì la guerra, ma non il rischio di povertà, che sembrò, anzi, peggiorare... C'era addirittura un rischio maggiore; molti, non solo contadini, facevano scorrerie nelle campagne: furti, rapine, torture, uccisioni, sia per vendetta che per impadronirsi di prodotti o denaro altrui.

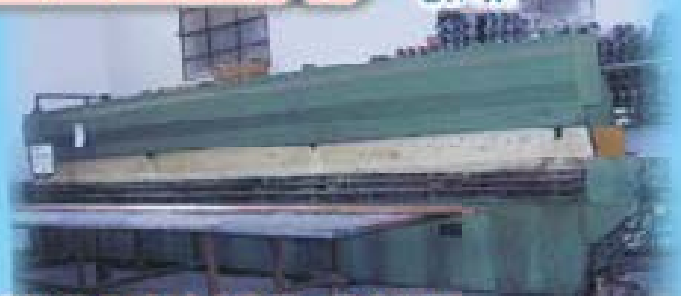
Io ero rimasto nella casa coi nonni e ci fu un avvenimento che commosse perfino il nonno, che era parecchio vecchio. Un giorno, verso sera, arrivò il figlio di uno dei suoi contadini, con zaino, fucile, pistola e altri arnesi del genere. Chiacchierò un pezzo col nonno, davanti a un bicchiere di vino, poi lo sentii dire, con tono pacato e gentile: *"Sintii, padroun: in gir a g-hè dla bròta zaint; l'è mèi ch'a famma acsé"*. Prese un materasso da un divano, lo gettò in terra attraverso l'uscio della camera da letto, dicendo: *"Mè par un poc a drom ché"*; ho tutto quello che mi serve". Nello zaino, piuttosto capiente, aveva armi, munizioni e altri "gingilli" di vario tipo. Il nonno gli chiese motivo del suo comportamento. Risposta: *"Voi siete sempre stato giusto con me, io sarei una carogna se non lo fossi con voi"*.



Bazzani
GUIDO e C
CANALI MATERIALI
PER LATTONERIA
Tel. 059-772114
FAX 059-773575

Bazzani

s.r.l



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



41058 VIGNOLA (Mo) - Via per Spilamberto, 763
Tel. 059.772114 - Fax 059.773575 E-mail: bazzaniguido@interfree.it



MONTANARI
ABBIGLIAMENTO



www.montanariweb.it

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

Rosetta Elegibili

Lo stigma della malattia mentale e il pregiudizio. Parliamone

Fin dall'antichità, alcune persone sono state affette da disturbi della personalità: la mente ottenebrata da pensieri negativi, il male presente, la sofferenza psicologica portavano queste povere persone ad atteggiamenti e discorsi con parole slegate fra loro e senza senso. In certi casi più gravi si perdeva l'uso della ragione. Molte di queste persone venivano ricoverate nei manicomi, che non erano altro che luoghi di emarginazione e di ulteriore sofferenza.

Grazie alla Legge Basaglia del 1978, sono stati eliminati i manicomi, dove le persone venivano maltrattate, non amate e curate con medicine e trattamenti poco efficaci.

Oltretutto, i malati venivano spesso rifiutati dalla famiglia e, purtroppo, anche dagli amici.

Dopo la chiusura dei manicomi sono stati aperti ambulatori subito frequentatissimi da persone bisognose di cure psichiatriche. La composizione biochimica di molti farmaci è migliorata grazie alla ricerca, garantendo maggiore benessere.

Ora parliamo del pregiudizio. Di solito anche oggi si tende più o meno ad allontanare queste persone, credendole totalmente diverse dalla cosiddetta "persona normale". Forse non le si capisce e si tende a compatirle; a volte, purtroppo, il pregiudizio le offende, persino con l'intenzione di fare loro del male. Di conseguenza, oltre alla malattia che le isola, soffrono moltissimo per carenza di affetto e la loro situazione si aggrava ulteriormente.

A volte, però, le persone capiscono e trattano questi malati

con rispetto e gentilezza: amiamo queste persone, avviciniamoci senza paura perché hanno tanto bisogno d'amore. Va sottolineato che il CSM (Centro di Salute Mentale) offre dialoghi con psichiatri, infermieri e cure adeguate.

Ci tengo a ribadire che l'affetto e l'amore alleviano di molto la sofferenza di questi malati; casi di maltrattamenti ingiustificati e il pregiudizio sono ancora presenti. Con questo articolo ho voluto far notare che questi pazienti hanno spesso una natura spirituale splendida.

Con il tempo, per aiutare le persone che soffrono di disagio

psichiatrico sono nate Associazioni di volontariato, costituite da familiari e anche malati, che lottano e si impegnano quotidianamente per dare dignità a queste persone, creare momenti di integrazione sociale e combattere lo stigma che spesso è peggiore del male. Ecco un aneddoto interessante; uno psichiatra ha detto a una mia amica: "Non vergognarti di

assumere psicofarmaci; vedi, lo sai benissimo che chi prende farmaci per il diabete, per la circolazione sanguigna, per il cuore o per il fegato non si sente in colpa. Ognuno prende i farmaci di cui ha bisogno, anche diversi".

Bisogna considerare – e non è mai troppo tardi – che una persona con disturbi mentali, come chi assume farmaci per altre patologie, può fare tesoro di queste parole, che hanno un senso reale e logico.

Spero che questo messaggio si diffonda e possa coinvolgere la società a cambiare prospettiva.



Istituto psichiatrico San Lazzaro di Reggio Emilia, Padiglione Buccola.



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



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

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

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

Paolo Garuti

Nuovi arrivi

Sfogliando con attenzione il 45° annuario della "Festa dei Ciliegi in Fiore" anno 2014 troviamo nella sezione "Ricordi" l'articolo "Non ci sono più gli uccelli di una volta".

L'autore, alla fine del testo, incoraggiava ad approfondire l'argomento, cercando di spronare chiunque fosse interessato a ricercare ulteriori informazioni riguardanti la materia citata. Ora, spesso nelle nostre campagne, se prestiamo un'attenta osservazione durante le lavorazioni di aratura, sfalcio dei foraggi, o semine di cereali (frumento, orzo, mais, ecc. ecc.), si rimane colpiti dalla presenza di decine o, a volte, anche di centinaia di grossi pennuti completamente bianchi con becco giallo. Questi uccelli sono **Aironi Guardabuoi** (*Bubulcus Ibis*), originari di ampi spazi africani che si stanno adattando molto bene ai nostri campi sfruttando, per il loro sostentamento, la capacità di nutrirsi di insetti e piccoli invertebrati, fatti uscire allo scoperto durante le lavorazioni eseguite dalle macchine agricole.

L'Airone Guardabuoi viene quindi considerato una specie utile per l'agricoltura; in passato ricordo che nei testi di agronomia, per limitare il proliferare di insetti e altri parassiti, gli autori consigliavano di "fare seguire all'aratro o all'erpice polli e tacchini". Oggigiorno queste specie di galliformi sono sostituite dagli Aironi Guardabuoi.

Ottima risposta di lotta biologica in agricoltura.

Un'altra specie di uccelli che fino a qualche anno fa non era presente nei nostri ambienti, sia rurali che cittadini, è il **Colombaccio** (*Columba Palumbus*).

Il Colombaccio, specie tipicamente migratoria, sta registrando un'elevata presenza nei nostri territori tutto l'anno. Parente del colombo e della tortora, ha però dimensioni più consistenti, si presenta con bella pigmentazione del piumaggio, che varia dal grigio al rosa con riflessi metallici verdi, ed è facilmente riconoscibile per due vistose macchie bianche ai lati del collo.

Rimanendo nelle nostre zone tutto l'anno, arriva quindi a nidificare, pertanto lo si può classificare come stanziale. Probabilmente l'effetto del cambiamento climatico a lui favorevole ha influito sulla sua permanenza; inoltre, le coltivazioni intensive erbacee da granella come mais, soia, sorgo, girasole ecc., di cui lui si nutre, sono determinanti per questo suo incremento.

Le conclusioni, sotto un chiaro profilo agronomico ed economico, sono palesi: l'Airone Guardabuoi è utile, mentre il Colombaccio non possiamo escludere che possa creare problemi abbassando le produzioni agricole nel settore cerealicolo.



AVIS comunale di Vignola ODV



Il tricolore, la provetta, il calamaio Il vignolese Francesco Selmi

Nell'ambito delle iniziative culturali allestite da AVIS comunale di Vignola ODV presso la Sala Conferenze della propria sede di Via Caduti sul Lavoro 660, la sera del 10 dicembre 2025 ha avuto luogo un evento pubblico incentrato su uno dei Vignolesi più illustri dell'ultramillenaria storia della nostra comunità: il chimico, letterato e patriota Francesco Selmi. All'organizzazione dell'incontro, il cui titolo è collocato in testa al presente articolo, hanno altresì contribuito il gruppo informale di studio e divulgazione *Celebri Vignolesi*, impegnato da oltre quattro anni in Internet e sul territorio, nonché due delle associazioni che negli ultimi decenni si sono dimostrate più attive nel nostro Comune nei campi culturale e ricreativo, ossia *Amici dell'Arte Vignola APS* e *La Banda della Trottola APS*.

L'iniziativa si è aperta con due importanti contributi filmati: del primo è stato protagonista Giovanni Bartoli, mentre del secondo lo è stato Luigi Selmi. Ultimo discendente ed erede di Francesco Selmi, Bartoli nel 1996 ha donato al Comune di Vignola il preziosissimo archivio dell'insigne avo (per questo, è stato nominato nostro concittadino onorario nel 2009), un fondo documentario che purtroppo rimane ancor oggi ben lungi dal risultare completamente catalogato, con intuibili gravi limitazioni alle indagini dei ricercatori interessati a consultarlo nella Biblioteca comunale "Francesco Selmi" di Vignola, dove è custodito; dapprima vicediret-



La locandina dell'iniziativa culturale.

tore del Conservatorio di Musica "Giovanni Battista Martini" di Bologna e poi direttore del Conservatorio di Musica "Bruno Maderna" di Cesena, egli ha anche portato avanti a lungo e in tutto il mondo la carriera di direttore d'orchestra.

Luigi Selmi, discendente di Egidio Selmi, zio di Francesco, sta compiendo da tempo studi approfonditi e proficui sulla genealogia della famiglia Selmi, così come sugli scritti scientifici di Francesco Selmi e del fratello Antonio, pure lui chimico; Luigi Selmi, fisico dell'atmosfera esperto nel telerilevamento radar laser, ha lavorato per molti anni in istituti di ricerca europei e attualmente svolge l'attività di ingegnere informatico presso la sua azienda *Selmilab*, con sede a Roma.

L'incontro è proseguito con i contributi offerti da Sara Scaglioni e Piero Venturelli di *Celebri Vignolesi*, i quali hanno curato sia la proiezione di immagini a tema, corredate di spiegazioni e approfondimenti, sia la lettura di testi di e su Francesco Selmi.

L'intera iniziativa è stata dedicata alla memoria della ricercatrice piemontese Maria Alessandra Marcellan, scomparsa il 9 novembre 2024. Amica e sodale di *Celebri Vignolesi*, questa studiosa ha fra l'altro condotto fondamentali indagini - anche presso la nostra Biblioteca comunale "Francesco Selmi" - sulla presenza a Torino di Selmi e della sua famiglia.

TAXI VIGNOLA

Gabriele 333 2185699

Domenico 335 326996

Emanuele 335 5916080

Eurotaxi 338 6111444

Servizi Personalizzati!

Antica Trattoria **Moretto**

Via Frignanese, 2373 Vignola (MO)

Tel 059 774266 Chiuso: Domenica e Lunedì

www.anticatrattoriamoretto.it - anticatrattoriamoretto@gmail.com



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



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

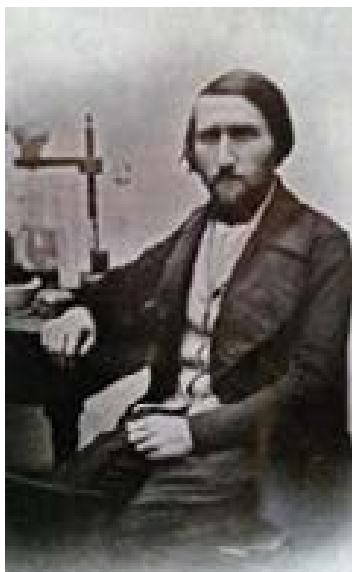
CENNI BIOGRAFICI SU FRANCESCO SELMI

Francesco Selmi nacque il 7 aprile 1817 a Vignola, che all'epoca si trovava nel Ducato austroestense di Modena. Spostatosi nella capitale dello Stato per frequentare le scuole dei Gesuiti, egli continuò gli studi all'Ateneo cittadino, conseguendo nel 1839 il diploma di Maestro in Farmacia (cioè, come diremmo ora, si laureò in Farmacia). Nello stesso anno, uscì una pubblicazione collettiva da lui curata, *l'Iconografia dei celebri vignolesi*, breve opera con la quale Selmi offrì un significativo e precoce omaggio ai figli più autorevoli e famosi della sua terra.

Dal 1839 al 1842, il giovane studioso ricoprì la carica di direttore del Laboratorio Chimico-Farmaceutico della Società Farmaceutica di Modena. In seguito, egli fu chiamato a Reggio Emilia - secondo centro ducale - perché tenesse la cattedra di Chimica al Liceo; nel laboratorio della scuola, poveramente dotato, il nostro concittadino svolse importanti ricerche, *in primis* quelle che posero le basi della chimica dei colloidi, dandone conto a stampa sia in riviste specializzate sia nelle raccolte dei contributi presentati durante le annuali Riunioni degli Scienziati italiani.

L'intensa attività scientifica non distolse il Vignolese dalla partecipazione alla vita politica. A Reggio, egli figurò tra i fautori della sollevazione contro il dominio austroestense, che convinse il sovrano Francesco V ad allontanarsi dai territori ducali il 21 marzo 1848 e che poco più di due mesi dopo, il 29 maggio, portò all'unione di Modena, Reggio, Guastalla e Frignano al Regno di Sardegna, una fusione che fu ratificata il 21 giugno dal Parlamento subalpino. Sennonché, a seguito della vittoria riportata dagli Austriaci sui Piemontesi nella Battaglia di Custoza (24-25 luglio) della Prima Guerra d'Indipendenza, Selmi ritenne opportuno rifugiarsi in tutta fretta a Torino, capitale del Regno di Sardegna. Da lì, egli rifiutò l'amnistia concessa agli insorti da Francesco V, rientrato a Modena il 10 agosto, e venne di conseguenza da lui condannato per *lesa maestà* (14 febbraio 1849).

Nella sua nuova città, il Vignolese fu nominato professore di Fisica, Chimica e Meccanica al Collegio Nazionale (9 novembre 1848) e poi anche professore di Chimica all'Istituto di Commercio e d'Industria (settembre 1854). Inoltre, egli operò nel laboratorio torinese di Ascanio Sobrero, con il quale ottenne risultati scientifici di considerevole rilevanza,



1847. Francesco Selmi nel suo laboratorio reggiano. (Fondo Archivistico Selmi. Fotografia di Piero Venturelli)

za, come - nel 1849 - la caratterizzazione dello zolfo colloidale e la determinazione del tetracloruro di piombo ($PbCl_4$). Non solo: nel 1856 Selmi inventò e brevettò la pila a triplice contatto, che venne subito applicata con profitto in diversi campi. Per quanto riguarda l'impegno politico, nell'agosto 1857 il nostro personaggio entrò a far parte della neonata Società Nazionale (che promuoveva l'unificazione italiana sotto Casa Savoia) e in seno ad essa ricevette l'incarico di mantenere i rapporti tra i patrioti rifugiatisi a Torino e quelli residenti nei Ducati di Modena e Parma.

Subito dopo la fuga di Francesco V dai suoi territori, propiziata dagli sviluppi della Seconda Guerra d'Indipendenza, il governo provvisorio nominò il Vignolese rettore dell'Università geminiana (16 giugno 1859), una carica che egli mantenne

per sei mesi.

Tra il 1861 e il 1867, Selmi ricoprì diversi incarichi all'interno del Ministero della Pubblica Istruzione del Regno d'Italia, entrando in servizio nell'agosto 1862 come Provveditore agli Studi della Provincia di Torino e - in tale veste - portando avanti per quattro anni e mezzo una proficua opera di ordinatore del sistema scolastico. In questo periodo, inoltre, il Vignolese si dedicò a indagini e pubblicazioni sia su Dante Alighieri sia sulle radici della lingua nazionale; nel medesimo tempo, egli fece uscire alcuni lavori di carattere biografico e si cimentò nella narrativa, ma non arrivando a stampare quasi nulla.

Al principio del 1867, Selmi venne nominato professore ordinario di Chimica Farmaceutica e Tossicologica presso l'Università di Bologna; da quel momento in poi, il nostro studioso condusse investigazioni scientifiche di decisiva rilevanza, al punto da diventare - fra l'altro - uno dei fondatori della tossicologia forense a livello internazionale soprattutto grazie alla scoperta delle «ptomaine» (1872), sostanze che si formano nel processo putrefattivo dei cadaveri e che all'epoca erano confuse con gli alcaloidi velenosi. Nell'ultimo periodo della vita, l'eminente personaggio fu altresì impegnato nella curatela - e nella stesura di una porzione non trascurabile - degli 11 volumi dell'*Enciclopedia di chimica scientifica e industriale* (1868-1878).

Selmi morì di setticemia a Vignola il 13 agosto 1881, in conseguenza di uno sfortunato incidente verificatosi nel piccolo laboratorio che egli aveva allestito nel suo villino estivo.

AERSAT S.r.l.

SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA

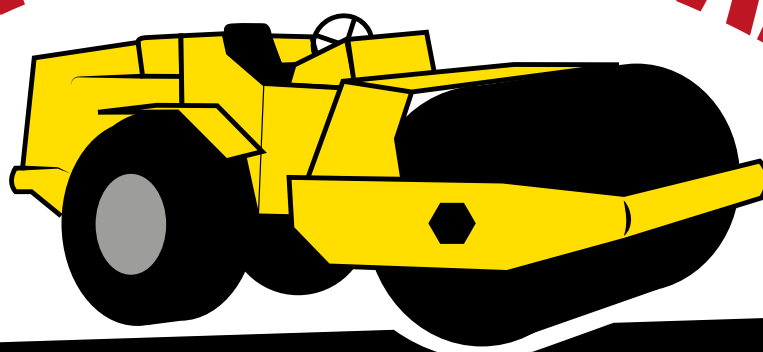
AERMEC



la prima per il clima

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

ASFALTI EMILIANI



COSTRUZIONI e PAVIMENTAZIONI STRADALI
dal 1980 al tuo servizio!



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



Quando andavamo in colonia

Già nel Settecento era noto lo scopo benefico e salutare dell'esposizione ai raggi solari, soprattutto per prevenire o curare il rachitismo. Così, fin dall'Ottocento sorsero colonie climatiche o elioterapiche (le prime vennero costruite in Inghilterra e vennero chiamate "Ospizi marini"), che si proponevano di offrire "un soggiorno ameno e salubre e soprattutto un ambiente sano e morale, un ambiente educativo e istruttivo..."



1929; gruppo di bambini della colonia, accudito dalle suore che gestivano anche l'Asilo di Viale Mazzini.



Anni Trenta; tutti in fila, allineati, per un salutare "bagno di sole".

In Italia le colonie elioterapiche trovarono ampia diffusione durante il ventennio fascista, pensate per la cura del rachitismo e il rafforzamento fisico delle classi lavoratrici. Gestite da enti come l'ONB (Opera Nazionale Balilla) o da EOA (Ente Opere Assistenziali), offrivano soggiorni marini e montani, integrando l'assistenza igienica con attività educative, sportive e adunate para-militari, per creare il "nuovo uomo" fascista.

La colonia fluviale anche nel dopoguerra

Nel 1952 l'Amministrazione comunale di Vignola approva l'istituzione di una colonia fluviale "a vantaggio dei bambini più poveri e bisognosi di cura", ma la GPA (Giunta Provinciale Amministrativa) non approva perché sul territorio c'è già un'analoga struttura, gestita dalla Parrocchia.



Anni Cinquanta; bagni e giochi in Panaro.



RICORDI

Nel 1957 il Consiglio comunale di Vignola adotta il provvedimento di impegno finanziario per l'invio di bambini alle colonie estive, marine e montane.



La sede della colonia del Pineto.

Numerosi bambini vennero così accolti nelle colonie estive di Riccione, Monfestino e Lizzano in Belvedere, ma soprattutto a Pinarella di Cervia, nella nota **Colonia del Pineto**.



Dopo aver attraversato la pineta, finalmente in spiaggia.



Giochi in spiaggia con la sabbia.



In trepida attesa del bagno.



Il rientro (mesto) dalla spiaggia.



1960; squadra femminile, con molte bimbe di Vignola.

RICORDI



Fine anni Cinquanta; Colonia "Villa Ombrosa" a Viserba di Rimini, per i figli dei dipendenti SIPE.



Anni Cinquanta. Colonia del Pineto, Pinarella di Cervia; squadre femminili, con e senza il tipico cappellino "di ordinanza".



Con la "Signorina" (assistente) Silvana e il bagnino, pronti per il bagno.



Ancora con la "Signorina" Silvana e il bagnino, con la "divisa ufficiale".



Squadra maschile con tutte e due le assistenti assegnate ai bambini.



Gruppo di "Signorine" (monitrici) in un momento di riposo.

RICORDI



Sestola, soggiorno della Parrocchia di Vignola; a destra l'edificio con la sala mensa e cucina, a sinistra quello delle "camerate".



Anni Sessanta; il pullman (la mitica "Beata" della ditta Scorzoni e Palmieri) ha appena scaricato i ragazzi del turno.



Luglio 1966; gruppo del soggiorno in escursione sul Cimone.



1965; gruppo di ragazzi alla fine del soggiorno; i bagagli sono già sul tetto della "Beata".



Anni Sessanta, Sestola. Fausto Satrioni, Direttore del soggiorno e dirigente dell'Oratorio; don Arrigo e Gianfranco Zanettini.



1987; soggiorno di Sestola, gruppo di bambini delle Scuole Elementari.



1990, Sestola; il gruppo Eco con don Carlo.

PROGRAMMA delle MANIFESTAZIONI

Mercoledì 25 Marzo ore 20:30 **"ETCIÙ!": ALLERGIE STAGIONALI TRA ADULTI E BAMBINI**

Presso Circolo Paradisi, via Paradisi 11 Vignola
Ingresso libero
Promosso da Federfarma Modena, in collaborazione con Azienda USL e Circolo Paradisi

Sabato 28 Marzo ore 16:00 **PRESENTAZIONE 55ª FESTA DEI CILIEGI IN FIORE**

- Presentazione Annuario
- Premiazione Concorso "Una copertina per l'Annuario 2026"
- Consegna due Borse di Studio

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

Venerdì 10, Sabato 11, Domenica 12, Venerdì 17, Sabato 18 e Domenica 19 Aprile

CAMPING CLUB DEI CASTELLI

Area verde di via Portello
Info e prenotazioni: Sig. Loris, Cell. 337 561383 - Tel. 059 772898
A cura Camping Club dei Castelli

Sabato 11 Aprile ore 9:00 **CONVEGNO LIONS IX ZONA DISTRETTO 108TB** **HOSPICE: COME DARE VALORE ALLA VITA**

Presso Rocca di Vignola

Sabato 11 Aprile ore 10:00 **INAUGURAZIONE MOSTRA MERCATO - 44ª MOSTRA "VALLE DEI CILIEGI"**

con la partecipazione della Banda di Castelvetro
Esposizione, in stand, di prodotti artigianali, industriali ed alimentari

Presso vecchio mercato di V.le Mazzini
A cura Centro Studi Vignola-APS

Sabato 11 Aprile dalle 10:00 alle 19:00 **RONDINE MARKET**

Presso Piazza dei Contrari - Centro storico
Recupero Sabato 18 Aprile in caso di maltempo

Sabato 11 Aprile dalle 15:00 alle 19:00 **UFFICIO POSTALE DISTACCATO**

Annullo postale illustrato, per continuità, il più longevo d'Italia, cartoline ricordo dei 55 anni della Festa

Presso vecchio mercato di V.le Mazzini
A cura Gruppo Filatelico "Città di Vignola" e del Centro Studi Vignola-APS

Sabato 11 Aprile ore 20:00 **PRIMA SFILATA CARRI FIORITI IN NOTTURNA**

Vie attorno vecchio mercato di V.le Mazzini
DJ dalle 17:30 alle 19:30 e al termine sfilata carri fino alle 23:00
A cura Centro Studi Vignola-APS

Sabato 11 e Domenica 12 Aprile **FONDAZIONE ANT - RACCOLTA FONDI**

Sotto i portici BPER con il banchetto di raccolta fondi con oggettistica, biancheria per la casa e pelletteria. I fondi raccolti serviranno per sostenere le attività gratuite che la delegazione ANT di Vignola svolge sul territorio: assistenza medico-specialistica a casa dei malati di tumore, progetti di prevenzione oncologica e il servizio di trasporto per i malati oncologici che debbano effettuare visite e cicli di cure in ospedale. A cura Fondazione ANT

Sabato 11, Domenica 12, Sabato 18 e Domenica 19 Aprile **VIGNOLA FIORITA**

Produttori e commercianti di fiori espongono e vendono ogni tipo di fiore e piante
Esposizione in V.le Mazzini
A cura Centro Studi Vignola-APS

Sabato 11 e Sabato 18 Aprile dalle 9:00 **MERCATINO DELL'INSOLITO**

Presso i giardini della Villa Comunale
A cura Centro Studi Vignola-APS

Sabato 11 e Sabato 18 Aprile **STUDIOLO DEL MURATORI**

Via Selmi 2 Vignola, senza prenotazione, visite gratuite
Primo turno ore 16:00 - Secondo turno ore 17:00
Per info Sara Scaglioni 370 3087424
A cura di "Celebri Vignolesi"

CARTOLINA UFFICIALE E ANNULLO POSTALE DELLA **55ª FESTA DEI CILIEGI IN FIORE**

SABATO 11 APRILE 2026 DALLE ORE 15 ALLE ORE 19

Presso vecchio Mercato Ortofrutticolo - Ufficio Postale distaccato con annullo speciale illustrato



Gruppo Filatelico
Città di Vignola



Da Sabato 11 a Domenica 19 Aprile
MOSTRA DISEGNI CONCORSO "UNA
COPERTINA PER L'ANNUARIO"

Presso vecchio mercato di V.le Mazzini
A cura Centro Studi Vignola-APS, Scuola Media
Statale L.A. Muratori e Amici dell'Arte Vignola

Da Sabato 11 a Domenica 19 Aprile
MOSTRA CONCORSO DI PITTURA
CONTEMPORANEA

INAUGURAZIONE Sabato 11 Aprile alle 11:30
13ª Biennale "Pier Paolo Germano Tassi" in ricordo
di Giuliana Zagnoli
Sala della Meridiana piano terra
A cura Centro Studi Vignola-APS e Amici dell'Arte
Vignola

Domenica 12 Aprile dalle 8:00
PRIMA MANIFESTAZIONE FIERISTICA
AMBULANTI

Esposizione e vendita di prodotti gastronomici ed
artigianali
Via Bellucci, V.le Trento Trieste, Corso Italia, via
Paradisi e via Minghelli
A cura Centro Studi Vignola-APS

Domenica 12 Aprile dalle 9:00 alle 12:00
DE GUSTA VIGNOLA

4ª Camminata eno-gastronomica fra i ciliegi di Vignola
Un percorso immerso nelle campagne vignolesi, tra
filari in fiore e panorami primaverili, durante il quale i
partecipanti potranno degustare prodotti tipici locali
proposti dalle aziende agricole aderenti all'iniziativa.
Prenotazione obbligatoria presso Pro Loco Vignola APS,
Cell. 351 7008797 - E-mail: prolocovignola@gmail.com
L'evento è organizzato da cinque aziende agricole
del territorio in collaborazione con Pro Loco
Vignola, con il patrocinio del Comune di Vignola
Recupero Domenica 19 Aprile in caso di maltempo

Domenica 12 Aprile dalle 9:00 alle 23:00
APERTURA MOSTRA MERCATO

Esposizione, in stand, di prodotti artigianali,
industriali ed alimentari
Presso vecchio mercato di V.le Mazzini
DJ dalle 18:00
A cura Centro Studi Vignola-APS

Domenica 12 Aprile dalle 10:30
GUERRILLA FLOWER!

Lettura con laboratorio per bambini
Via Bonesi
A cura La Quercia dell'Elfo, per info Tel. 059 765125

Domenica 12 Aprile ore 16:00
SECONDA SFILATA CARRI FIORITI

Con il Gruppo Città di Vignola
Vie intorno ex mercato di V.le Mazzini, V.le Trento
Trieste, Corso Italia e via Plessi

All'interno del Vecchio Mercato, DJ dalle 18:00
A cura Centro Studi Vignola-APS

Domenica 12, Sabato 18 e Domenica
19 Aprile dalle 9:00 alle 20:00
MERCATINO ARTE & INGEGNO

Piazzale SABA
A cura Centro Studi Vignola-APS

Domenica 12 e Domenica 19 Aprile
ALBEROLANDIA 2026

Albero Azzurro compie 35 anni
Vieni a festeggiare con noi, laboratori d'arte e
giochi di società
Laboratorio "Artisti si diventa"
Via Paradisi 2/2, attività per tutte le età
A cura del Centro Studi Vignola-APS e Albero Azzurro

Martedì 14 e Giovedì 16 Aprile
CONFERENZA IN DUE PARTI SU AGOSTINO
PARADISI IL GIOVANE (1736-1783)

Prima parte martedì 14 Aprile ore 20:15
Seconda parte giovedì 16 Aprile ore 20:15
Sala Conferenza AVIS via Caduti sul Lavoro 660,
ingresso libero
Per info Sara Scaglioni 370 3087424
A cura di "Celebri Vignolesi"

Giovedì 16 Aprile dalle 8:00 alle 13:00
APERTURA MOSTRA MERCATO

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

Venerdì 17 Aprile dalle 18:00 alle 23:00
APERTURA MOSTRA MERCATO

Esposizione, in stand, di prodotti artigianali,
industriali ed alimentari
Presso vecchio mercato di V.le Mazzini
Radio Bruno dalle 19:00
A cura Centro Studi Vignola-APS

Sabato 18 Aprile dalle 9:00 alle 23:00
APERTURA MOSTRA MERCATO

Esposizione, in stand, di prodotti artigianali,
industriali ed alimentari
Presso vecchio mercato di V.le Mazzini
Radio Bruno dalle 18:00 alle 20:00 e al termine
della sfilata dei carri.
A cura Centro Studi Vignola-APS

Sabato 18 Aprile dalle 14:30 alle 19:00
NON TI BUTTO MA TI SCAMBIO

Plant crossing: libero scambio di piante, talee, semi
e bulbi
Vie del centro storico
Per partecipare Pro Loco Vignola Cell: 351 7008797

Sabato 18 Aprile ore 20:00
TERZA SFILATA CARRI FIORITI IN
NOTTURNA

Vie attorno vecchio mercato di V.le Mazzini
A cura Centro Studi Vignola-APS

Domenica 19 Aprile dalle 8:00
SECONDA MANIFESTAZIONE FIERISTICA
AMBULANTI

Prodotti gastronomici tipici regionali ed artigianali
Viale Mazzini, via Bellucci, V.le Trento Trieste e Corso Italia
A cura Centro Studi Vignola-APS

Domenica 19 Aprile dalle 9:00
DISTRETTO BIOLOGICO VALLI PANARO E
APPENNINO MODENESE

Vendita prodotti biologici c/o giardini Villa Comunale
A cura Centro Studi Vignola-APS e Distretto
Biologico Valli Panaro e Appennino Modenese

Domenica 19 Aprile dalle 9:00 alle 18:00
AUTO D'EPOCA - CLASSIC CLUB VIGNOLA

Esposizione auto d'epoca P.zza dei Contrati e Via
Garibaldi
Ore 15:30 apertura del corteo sfilata carri
A cura Centro Studi Vignola-APS e Classic Club Vignola

Domenica 19 Aprile dalle 9:00 alle 23:00
APERTURA MOSTRA MERCATO

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

Domenica 19 Aprile ore 16:00
QUARTA SFILATA CARRI FIORITI

Vie intorno al vecchio mercato di V.le Mazzini, V.le
Trento Trieste, Corso Italia e via Plessi
A cura Centro Studi Vignola-APS

Lunedì 20 Aprile ore 20:30
C'ERA UNA VOLTA VIGNOLA

Ieri e oggi, immagini a confronto - 2ª parte
Col prof. Paolo Grandi
Presso il Salone del Circolo Paradisi,
via Paradisi 11 Vignola
Ingresso libero
A cura Circolo Paradisi

Sabato 16 Maggio ore 18:00
PREMIAZIONE 45ª CILIEGIA D'ORO 2025

Alla Dott.ssa FEDERICA MINOZZI
Presso la sala dei Contrari - Rocca di Vignola
A cura Centro Studi Vignola-APS e ditta Toschi Vignola

Programma chiuso il 4 Marzo 2026

PROGRAMMA COMPLETO E PERIODICAMENTE AGGIORNATO SUL NOSTRO SITO:

www.centrostudivignola.it

E SU FACEBOOK:
Centro Studi Vignola

... in Vetrina

Orto & Frutta

di Claudia & Giulia



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



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



VENDITA E RIPARAZIONE CICLI

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

**ASSISTENZA
BICI ELETTRICHE**



Caffè Torino

BY

Manila

BAR PASTICCERIA

Organizza con noi i tuoi eventi!

Viale Mazzini 1/A, 41058 Vignola (Mo) - Tel. 059 762750 
Via Piemonte 2, 41057 Spilamberto (Mo) - Tel. 059 2270842 
manila.gelc@gmail.com

... in Vetrina



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



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



INTERMEDIAZIONE,
VALUTAZIONE E STIME
IMMOBILI



SUPPORTO DECISIONALE
ED ASSISTENZA
POST-VENDITA
PROFESSIONALE



REALIZZAZIONE E
PROGETTAZIONE PIANI
E LOTTI



STUDIO POTENZIALITA'
EDIFICATORIA DI TERRENI
IN PROGETTI ESECUTIVI

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

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

VRAMONT

Laboratorio erboristico Integratori



shop.vramont.it

Vignola Via Alessandro Plessi, 12 Tel 059-772926

VRAMONT PET

Prodotti per il benessere animale



www.vramontpet.it

Mail: info@vramont.it

ALTROVE
DIABLO LAB

Via Bonesi 10 - 41058 Vignola (Mo) - Tel. 059.8727158

44^a "MOSTRA VALLE DEI CILIEGI"

Vignola, VECCHIO MERCATO di Viale Mazzini dall'11 al 19 aprile 2026

3M SRL

VIA VIGNOLESE 206 41054 MARANO S/P (MO)
INFISSI E STUFE
Cell. 331 6834558 - 3minfissi@gmail.com

4 MADONNE CASEIFICIO DELL'EMILIA

STRADA LESIGNANA 130 41123 LESIGNANA
DI MODENA (MO)
PARMIGIANO REGGIANO E ALTRI FORMAGGI
Cell. 392 2759144 - amministrazione@
caseificio4madonne.it

ALDO VIGNOLI

VIA CASSOLA 23/A 40053 VALSAMOGGIA (BO)
CAMPIONATURA PARQUET
Cell. 335 5285931 - info@iltuoparquet.it

CASA IN CASA SAS DI GALIMBERTI LALLO

VIA MAGNANINI 3 42018 SAN MARTINO IN RIO (RE)
SOMMINISTRAZIONE BIRRA ARTIGIANALE
Tel. 0522 698072 - Cell. 348 2544213 -
lallagalimberti52@gmail.com

CB TECNOIMPIANTI SRL

VIA PARAVIANA 179 41058 VIGNOLA (MO)
MATERIALE FOTOVOLTAICO-PANNELLI-INVERTER BATTERIE A
RISCALD. IN POMPA DI CALORE
Tel. 059 772289 - Cell. 339 5617985
diego@cbtecnimpianti.it

CIANFROCCA SERVICE SRLS

VIA CAVARICCO 44 03011 ALATRI (FR)
RICAMBI ELETTRODOMESTICI, ARTICOLI PER LA CASA
Cell. 335 8189876 - cianfrocca64stefano@alice.it

COMUNE DI VIGNOLA

VIA BELLUCCI 1 41058 VIGNOLA (MO)

CUTTAIA ALESSANDRO

VIA GERINI 8 17032 ARNASCO (SV)
SALUMI E FORMAGGI PIEMONTESI
Cell. 351 5881311 - enricocuttaia@gmail.com

EMILAV

VIA DEI CARRACCI 5 20149 MILANO (MI)
GADGET-ROLL UP-VOLANTINI
Tel. 02 50041561 - info@emilav.com

ENTE PARCHI EMILIA CENTRALE

www.parchiemiliacentrale.it
info@parchiemiliacentrale.it

FRUTTA ED ALTRO DI RICCO ANNA

VIA CAIROLI 122 76017 S.FERDINANDO DI PUGLIA (BT)
PRODOTTI TIPICI PUGLIESI
Cell. 324 9958899 - fruttaedaltro@gmail.com

GALASSI SNC

DI FRANCHI BARBARA & C

VIA PER SPILAMBERTO 650 41058 VIGNOLA (MO)
MATERASSI-TENDAGGI-BIANCHERIA PER LA CASA
Tel. 059 772553 - Cell. 349 7830138 - info@galassicarlo.it

GDR SRL

VIA SAN CRISPINO 11/13 37012 BUSSOLENGO (VR)
DEPURATORE D'ACQUA USO DOMESTICO
Tel. 045 6763006 - Cell. 340 7444104
centralino@goccedirugada.com

GIOVANI PRODUTTORI CILIEGIE

COLLETTIVA GIOVANI PRODUTTORI CILIEGIA DI VIGNOLA
gruppogiovanivignola@gmail.com

IMPUT SHOES SRLS

VIA REGINA CORNARO 23 31031 CAERANO DI SAN MARCO
(TV)
ABBIGLIAMENTO E CALZATURE TECNICHE/OUTDOOR/TEMPO
LIBERO
Cell. 335 5292599 - imputshoes@gmail.com

IRRIGO SRL

VIA CA' DE BAROZZI 1460 41058 VIGNOLA (MO)
IMPIANTI DI IRRIGAZIONE-ANTIZANZARE-POMPE
SOMMERSE
Cell. 347 3096499 - info.irrigo@gmail.com

LA TAPPARELLA SRL DI BERTACCHINI OMAR

VIA TARO 116 41056 SAVIGNANO S/P. (MO)
INFISSI-TAPPARELLE-SCURI-TENDE-ZANZARIERE-PERGOLE
Tel. 059 773859 - info@latapparella.net

L'EMILIA DI DANIELA

VIA RUFFINI 68 41013 PIUMAZZO-CASTELF.EMILIA (MO)
TORTELLINI IN BRODO-LASAGNE-GNOCCHO FRITTO (specialità
emiliane)
Cell. 351 3460277 - danielabompani60@gmail.com

MATTEOLI1926 DI MATTEOLI RICCARDO

VIA DIAZ 1 56020 SAN MINIATO (PI)
BORSE E PELLETERIA (TUTTO PELLE)
Cell. 338 8153941 - matteoli.1926@gmail.com

METEORI CASALINGHI DI ANGELO E FRANCESCO

VIA FEDERICO FELLINI 41057 SPILAMBERTO (MO)
ARTICOLI DA REGALO CASALINGHI
Cell. 333 9797706 - angelo.met@gmail.com

MINI SRL

VIA CLAUDIA 6454 41056 SAVIGNANO S/P. (MO)
CAMINI-STUFE-BARBEQUE-FORNI A LEGNA-PELLET-GAS-
BIOETANOLO ED ELETTRICI
Tel. 059 772859 - Cell. 339 4402441 - info@caministufe.it

MODENA BREWER DI PALTRINIERI CARLO

VIA FERRARA 74 41125 MODENA (MO)
BIRRA
Cell. 340 8365878

MONARI LEGNA DI MONARI GIORDANO

VIA LA PALTO 125 41050 MONTESE (MO)
LEGNA da ardere- DAILY CARICO DI LEGNA
Tel. 059 983114 - Cell. 339 6095235

MONDIAL CATERING SNC

VIA MARZABOTTO 192/194 40050 FUNO DI ARGELATO (BO)
SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE
Tel. 051 8659528 - Cell. 348 8916912
info@mondialcatering.it

MORANDI F.LLI SNC

VIA SAN ZENO 66A 37053 CEREA (VR)
TAVOLI-SEDIE-VETRINE-MOBILI
Tel. 0442 321017 - morandif.lli@virgilio.it

MORIGI LIVIANO

VIA SASSARI 34 47042 CESENATICO (FC)
ARROSTICINI-PIADINA-FRITTI-PATATINE-BIRRA ALLA
SPINA-BIBITE
Cell. 347 0035693 - info@liviano.it

NEW FLY DI ROSSETTO ROBERTO

VIA MARCHE 1 31045 MOTTA DI LIVENZA (TV)
RETI-MATERASSI-COMPLEMENTI LETTO-DISPOSITIVI
PER LA GINNASTICA PASSIVA
Tel. 0422 860181 - Cell. 388 3427673 - bio@newfly.info

PUBBLICA ASSISTENZA VIGNOLA

VIA SANDRO PERTINI 118 41058 VIGNOLA (MO)
STAND GASTRONOMICO
Tel. 059 761010 - info@pavignola.org

RAI E LELE

VIA FONDOVALLE 134 41054 MARANO S/P (MO)
AUTOCARRI E ATTREZZATURA
Cell. 333 2318070 - giardinaggiorialele@gmail.com

RICCARDO PERFETTO

VIA DI MEZZO 24 47923 RIMINI (RN)
DOLCIUMI
Cell. 340 6745924 - riccaperfe@gmail.com

RUGGI & PETRACCA SRL

VIA REGINA PACIS 78 41049 SASSUOLO (MO)
MATERASSI-LETTI-RETI
Tel. 0536 803626 - Cell. 338 8713304
info@ruggipetracca.com

TOSCHI VIGNOLA SRL

VIA GENOVA, 244 41056 SAVIGNANO S/P. (MO)
LIQUORI, SCIROPPI, AMARENA CANDITA, TOPPING,
ACETO BALSAMICO
Tel. 059 768701 - toschit@toschi.it

... in Vetrina



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

MANNI



Fratelli Manni S.r.l.
Abbigliamento

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

Fraulini

CALZATURE
PELLETTERIA

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

TASSI
ABBIGLIAMENTO

Donna

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

TABACCHERIA
FAMIGLI

Riv. N° 3
Ric. Lotto n° 1033

Via Garibaldi, 1
41058 Vignola
☎ 059771041

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) - Segui su



VI.BO SRL

VIA DELL' ARTIGIANATO 1-LOC.BAZZANO
40053 VALSAMOGGIA (BO)
PIATTAFORMA+CARRO+ATOMIZZATORE+TOSAERBA+
TRATTORINI

Tel. 051 831443 - Cell. 351 7183070 - valeria@vi-bo.it

VIGNOLCAR SRL

VIA DELLA TECNICA 570 41058 VIGNOLA (MO)
IVECO DAILY-FIAT SCUDDO
Tel. 059 775751 - Cell. 333 9396355 - info@vignolcar.it

VORWERK ITALIA S.A.S.

VIA L. di Breme 33 20156 MILANO (MI)
ELETTRODOMESTICI ORIGINALI VORWERK
Tel. 051 6415991 - bologna@vorwerk.it

WOOD REVOLUTION SRLS

VIA GIOVANNI DALTON 58 41122 MODENA (MO)
TAVOLI-TAVOLI CONSOL-PLANTANE-QUADRI-OROLOGI-
VASSOI
Cell. 378 0829025 - info@woodrevolutionart.com

ZANNI ALBERTO**DI CIANCIO GIUSEPPINA E C SNC**

VIA CASELLINE 451 41058 VIGNOLA (MO)
PANINI-PIADINE-SALSICCIA-SALUMI-BORLENGHI-VINO-
BIRRA-BIBITE-ACQUA
Cell. 338 3288400 - nonsolobirra@hotmail.it

Elenco espositori aggiornato al 4 Marzo 2026

GRAZIE

Mentre ormai sta per iniziare la 55ª 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 delle sale della Rocca di Vignola
- I Vigili Urbani ed i Carabinieri
- Il circolo Paradisi
- I gruppi Scout di Vignola
- La società Hera
- I Soci, i collaboratori, gli Enti, le Società, i Commercianti e i Gruppi culturali del comprensorio vignolese
- Gli Espositori, i Realizzatori/Animatori dei Carri Fioriti, gli Inserzionisti e gli autori degli articoli

A TUTTI IL NOSTRO "GRAZIE"!

**ROBERTO
GUDDI
1880**

Gioielleria
Orologeria
Argenteria
Laboratorio interno

Via N. Tavoni, 1/4
41058 Vignola (Mo)
tel. 059 766177

**Gioielleria
Cocchi**

C.so Italia, 68
41058 Vignola
Tel 059 773558

Tabaccheria
Rubini

RICEVITORIA LOTTO N. 465

VIGNOLA (MO)

Corso Italia, 29 - Tel. 059 762460
tabaccheriarubini@tiscali.it

edicola del
CENTRO STORICO

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

Ilaria 3932442624 - Ilaria 3491388966

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

... in Vetrina

PROFUMERIA
PELLETTERIA

BERSELLI

CORSO ITALIA, 19
41058 VIGNOLA (MO)
059.775.297

ABBIGLIAMENTO

BERSELLI

CORSO ITALIA, 19
41058 VIGNOLA (MO)
059.764736

Bianca Benassati
VIGNOLA

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



CORSO ITALIA, 39 VIGNOLA (MO)
Tel. 059/76.09.27

Indice Vettrine

IMMOBILIARE RUBBIANI
Via Plessi 4 - VIGNOLA (MO)
059 762199

pag. 122

BAR ITALIA
Via Garibaldi 2 - VIGNOLA (MO)
059 771321

pag. 124

ALTROVE DIABLO LAB
Via Bonesi 10 - VIGNOLA (MO)
059 8727158

pag. 122

BAR CORSO
Corso Italia 53 - VIGNOLA (MO)
059 761634

pag. 124

BERSELLI SRL
Corso Italia 19 - VIGNOLA (MO)
059 775297

pag. 126

BIANCA BENASSATI
Via Trento Trieste 1 - VIGNOLA (MO)
059 762476

pag. 126

BIKE CENTER SNC
Via Libertà 3 - VIGNOLA (MO)
059 771232

pag. 121

CAFFE TORINO by Manila
Viale Mazzini 1/A - VIGNOLA (MO)
059 762750

pag. 121

CARLO TASSI SRL
Via Garibaldi ang C.so Italia 1 - VIGNOLA (MO)
059 771210

pag. 124

EDICOLA DEL CENTRO STORICO
Via Garibaldi 1 - VIGNOLA (MO)
393 2442624 - 349 1388966

pag. 125

ERBORISTERIA IL CILIEGIO IN FIORE
Corso Italia 39 - VIGNOLA (MO)
059 760952

pag. 126

FORNO LE 3 SPIGHE
di Marchetti Dori Marco
Via dell'Oratorio 228/232 - VIGNOLA (MO)
059 744216

pag. 124

FRATELLI MANNI SRL
V.le G. Mazzini 6 - VIGNOLA (MO)
059 773319

pag. 124

FRAULINI CALZATURE
Via Minghelli 7 - VIGNOLA (MO)
059 763780

pag. 124

GHIDDI ROBERTO
Via N. Tavoni 1/4 - VIGNOLA (MO)
059 766177

pag. 125

GIOIELLERIA COCCHI SRL
C.so Italia 68 - VIGNOLA (MO)
059 773558

pag. 125

GIUSEPPE VIGNALI
Via Bellucci 10 - VIGNOLA (MO)
059 773229

pag. 122

GRIVAR ELETTRONICA
Via Traversagna 2/A - VIGNOLA (MO)
059 775013

pag. 122

ORTO & FRUTTA "LA MORETTA"
di Bettelli C.
C.so Italia 47 - VIGNOLA (MO)
059 772270

pag. 121

TABACCHERIA FAMIGLI
Via Garibaldi 1 - VIGNOLA (MO)
059 771041

pag. 124

TABACCHERIA RUBINI
Corso Italia 29 - VIGNOLA (MO)
059 762460

pag. 125

VRAMONT
Via A. Plessi 12 - VIGNOLA (MO)
059 772926

pag. 122

Indice inserzionisti

AERSAT SRL Via Trinità 1/1 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 782908	pag. 114	CONAD Via della Resistenza 833 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 762814 - 766460	pag. 13
AFRODITE SPA E FITNESS SRL - LA CARTIERA Via Segà 2 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 767089	pag. 67	CONFESERCENTI Via M. Pellegrini 4 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 892058	pag. 24
APOFRUIT ITALIA Soc. Coop Agricola V.le della Cooperazione 400 - 47522 CESENA (FC) 0547 414111	pag. 17	CONSORZIO DI TUTELA DELLA CILIEGIA DI VIGNOLA IGP Via dell'Agricoltura 354 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 766738	pag. 4
AREA INFORMATICA Srl Via Caselline 460 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 765949	pag. 104	C.T.V. CONSORZIO TRASPORTI VIGNOLA Via Paraviana 354 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 769557	pag. 51
ARREDAMENTI COCCAPANI Via per Spilamberto 459 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 772998	pag. 58	DARIO BERGONZINI srl Via dell'Industria, 355 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 765392	pag. 57
ASCOM VIGNOLA Srl - Confcommercio Via Begarelli 31 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 7364011	pag. 24	E.B. srl - EMILIANA BUS Via Caduti sul Lavoro 605 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 772506	pag. 112
ASFALTI EMILIANI Srl Via Caduti sul Lavoro 252 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 775757	pag. 114	EMMEGI INFISSI Srl Via dell'Industria 45/97 - 40053 VALSAMOGGIA (BO) - Loc. Serravalle 051 6704845	pag. 108
BAZZANI Srl Via per Spilamberto 763 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 772114	pag. 106	EMPORIO DELLA LUCE Via Libertà 93/95 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 765153 - 351 8483617	pag. 60
BISTRÒ di Scaglioni Stefania Via Bernardoni 4 ang. G. Garibaldi - 41058 VIGNOLA (MO) 059 774261	pag. 68	ENOTECA TONDELLI Via Garibaldi 5 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 763916	pag. 64
BORCHI PROGETTO ENOLOGIA SRL Via dei Falegnami 21/23/25 - 41013 CASTELFRANCO EMILIA (MO) 059 925918	pag. 98	ETNA FRUIT Srl Via Caduti sul Lavoro 91 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 4722394 - 347 7775445	pag. 97
BPER BANCA - Filiale di Vignola Viale Mazzini 5/2 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 7700711	Il e IV di copertina	FE.A.SA. (LAPAM-LICOM) Via Resistenza 170 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 7701510	pag. 24
B.T. IMPIANTI di Baraldi Maurizio Srl Via dell'Industria 157 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 762269	pag. 76	FIN-AUTO Srl Via Caruso 35/A - 41058 VIGNOLA (MO) 059 771011	pag. 85
CANTINE RIUNITE & CIV - Vini Righi Via Brodolini 24 - 42040 CAMPEGINE (RE) 0522 905711	pag. 7	FIN BEA Snc Via per Sassuolo 21/41 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 772666	pag. 48
CARROZZERIA SAVIGNANESE Via Isonzo 310 - 41056 SAVIGNANO S.P. (MO) 059 763667	pag. 70	FORNO PASTICCERIA TOSSANI SNC Viale Vittorio Veneto 480 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 762012	pag. 74
CATTOLICA ASSICURAZIONI sas Via A. Plessi 10 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 766227	pag. 74	GALVANICA NOBILI Srl Via Ca' Bonettini 140 - 41054 MARANO S.P. (MO) 059 793344	pag. 108
C.I.A. Agricoltori Italiani Emilia Centro Via per Spilamberto 468 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 774363	pag. 38	GILIOLI SPORT Srl Corso Italia 54 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 771603	pag. 46
CLASSIC CLUB VIGNOLA Via per Sassuolo 1235 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 4341402 - 339 3355643	pag. 28	GIOIELLERIA GALLI Srl Via Garibaldi 1/F - 41058 VIGNOLA (MO) 059 772336	pag. 47
C.N.A. SERVIZI MODENA SOC. COOP. SRL - Filiale di Vignola Via Falcone e Borsellino 91 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 780711	pag. 24	GOTTARDI trasporti Srl Via per Spilamberto 1630 - 41058 VIGNOLA (MO) 059 771762	pag. 41

GOZZOLI RAPPRESENTANZE

Via Prada, 1/ant. - 41058 VIGNOLA (MO)
059 762756 / 059 762111

pag. 52

GRANDI NINO

Corso Italia, 43 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 765086

pag. 42

GUIDI FERRAMENTA

Via Claudia 2273 - 41056 SAVIGNANO S.P. (MO)
059 730213

pag. 86

LA PASTA DI CELESTINO Srl

Via Prada 2/8 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 733024

pag. 31

LA PATRIA SPA

Via della Barca 26 - 40133 BOLOGNA
051 6196012

Ill di copertina

LA QUATTRO Marmi e graniti Srl

Via dell'Industria 399 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 771488

pag. 112

MENABUE - CARRELLI ELEVATORI

Via per Sassuolo, 1114 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 7715545

pag. 52

MESSORI CIOCCOLATERIA SRL

V.le Vittorio Veneto, 236 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 774208

pag. 32

MODENACETI SRL - PONTI

Via Prada 3 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 772948

pag. 15

MONTANARI ABBIGLIAMENTO Snc

Via Garibaldi 2/B - 41058 VIGNOLA (MO)
059 771018

pag. 106

MULTIGRAFICA

Via per Sassuolo 1221 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 774237

pag. 104

OSTERIA DELLA LUNA SRL

Piazza Boncompagni 3 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 764670 / 059 763916

pag. 64

OSTERIA IL CANARINO

Via Bernardoni 7 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 763589

pag. 94

PARENTI GIULIANO

Via Poggioraso, 48 - 41029 Sestola (MO)
335 7454790

pag. 35

PASTICCERIA GOLLINI EUGENIO Sas

Via Garibaldi 1/N - 41058 VIGNOLA (MO)
059 771079

pag. 45

P.B.M. srl

Via Barella 1310 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 7705311

pag. 20

PIZZERIA LA RUSTICANA - G.T.HORSE SNC

Via A. Plessi 3/C - 41058 VIGNOLA (MO)
059 761440

pag. 89

P.M. SpA

Via Pietro Miani 14 - 41054 MARANO S.P. (MO)
059 9772700 - 059 793052

pag. 23

RAI e LELE SRL

Via Fondovalle 134 - 41054 MARANO S.P. (MO)
059 744334 - 333 2318070

pag. 82

RESIDENCE SAGITTARIO SRL - Pensionato per anziani

Via Bressola 10 Loc. Campiglio - 41058 VIGNOLA (MO)
059 765578

pag. 93

RISTORANTE BIGARÒ - LA CARTIERA

Via Segà 2 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 767089

pag. 67

RISTORANTE OLD RIVER

Via Portello 7 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 771452

pag. 81

ROSSI FRANCO & C. Snc

Via Bellucci 4 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 772100

pag. 72

SANDONI Srl

Via dell'Artigianato 334 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 772189

pag. 61

SOLA OSCAR & C. Srl

Via della Resistenza 89 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 772227

pag. 18

TAXI N.C.C. VALLICELLI GABRIELE

Via A. Gramsci 1 - 41058 VIGNOLA (MO)
333 2185699

pag. 111

TECNO IMPIANTI Srl

Via G. Ballestri 49 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 771662

pag. 100

TECNOELETTRA Srl

Via per Sassuolo 3885 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 772429

pag. 19

TERMIDRAULICA SAVIGNANESE Srl

Via dell'Artigianato 252 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 762369

pag. 38

TOSCHI VIGNOLA Srl

Via Genova 244 - 41056 SAVIGNANO S.P. (MO)
059 768711

pag. 2, 62

TRANSMEC TRASPORTI INTERNAZIONALI SPA

Via Ponte Alto 32 - 41011 CAMPOGALLIANO (MO)
059 895811

pag. 27

TRATTORIA MORETTO srl

Via Frignanese 2373 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 774266

pag. 111

VIGNOLCARNI srl

Via Bernabei 1 - 41054 MARANO S.P. (MO)
059 744280

pag. 37

VIGNOLCER SRL

Via per Spilamberto 1720/A - 41058 VIGNOLA (MO)
059 772651

pag. 71

VILLA DEL GIGLIO Snc

Via del Parco 4 - 40060 SAVIGNO (BO)
051 6708529

pag. 103

VIVAI BETTELLI

Via Modenese, 2417 - 41058 VIGNOLA (MO)
059 771742

pag. 90

Hai bisogno di un
**Servizio di Vigilanza
Privata su misura**
per la Tua Azienda
o per la tua Attività?

Affidati a **La Patria**.



LA PATRIA

VIGILANZA E SICUREZZA TECNOLOGICA

www.lapatria.it

800.688.700



BPER:

Agire per le persone, le comunità, il territorio.

Per noi significa offrire supporto concreto a realtà impegnate per il sociale, per l'ambiente e per il bene comune. Promuovendo iniziative, eventi e progetti di solidarietà che aiutano la collettività a costruire un futuro più equo. Questa è BPER. La banca dove tutto può iniziare.

Messaggio Istituzionale.



group.bper.it

BPER Banca.

Dove tutto può iniziare.