MICHELE Marmi
Resp. Dott. Nicola D'Andrea
MARMI - GRANITI
PIETRE NATURALI - AGGLOMERATI
LAVORAZIONI ARTISTICHE ED EDILI
ARTE FUNERARIA E MONUMENTALE,
RIPIANI D'ARREDO E DESIGN,
LAVORI DI RESTAURO
BONDENO (FE) Via Borgatti, 70
MALALBERGO (BO) Via Nazionale, 382/B
Tel. 0532 892279 Cell. 3479494380
Email: michele.marmi@gmail.com

Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in A.P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, CN/FE

Imprese, Sport, Alimentazione, Salute, Storia, Viaggi, Passioni, Socialità e Sostenibilità

Supercomuni
il mensile del territorio

Già Sportcomuni

DIFFUSIONE GRATUITA
nei territori di: Bondeno, Castello d'Argile, Cento, Felonica, Ferrara, Ficarolo, Finale Emilia, Gaiba, Pieve di Cento, Poggio Renatico, Stienta, Terre del Reno, Vigarano Mainarda

ANNO XVII - N. 4 APRILE 2023
Finito di stampare il 11/04/2023

APRILE, MESE DI NICOLÒ

Aprile, mese di rinascita e di rifioritura! La primavera e il tepore offerto dal sole ci invogliano ad uscire per scoprire o riscoprire le bellezze offerte tanto dalla natura quanto dall'uomo. Ferrara, connubio di ricchi giardini e sontuose architetture celebra la bellezza a tuttotondo. In particolare, è di pregevole interesse lo studio ad opera di **Giuseppe Adani**, Membro dell'Accademia Clementina, monografista del Correggio (qui di seguito riportato), che riscopre il personaggio di ***Nicolò da Correggio***, *uomo di ruscellante cultura*, quasi un *Event Planner ante litteram* delle Delizie Estensi nonché **creatore e regista dell'affresco del "Mese di Aprile" a Palazzo Schifanoia**.

Conte, poeta e drammaturgo, Nicolò da Correggio fu un personaggio molto stimato dai suoi contemporanei, e fu amico anche di Leonardo da Vinci. In questo articolo si propone un suo ruolo di primo piano negli affreschi di Palazzo Schifanoia a Ferrara.
Mentre si svolge in questi mesi con esteso successo la magnifica mostra *"Rinascimento a Ferrara. Ercole de' Roberti e Lorenzo Costa"* e vi risplendono capolavori di primissimo rango nel contesto dell'età d'oro dell'umanesimo italiano - non sarà inopportuno cogliere la personalità di un protagonista particolare della vita delle corti settentrionali. Figura non proprio minore se decrittiamo i documenti, se valutiamo le sue opere, e se consideriamo la ricevuta stima e la sua familiarità con i nomi altisonanti della nobiltà e delle arti del suo tempo, Leonardo compreso. Parliamo del conte Nicolò II da Correggio (1450 - 1508), che fu poeta e drammaturgo di vaglia, e per di più capace di tradurre le invenzioni figurative del suo incessante teatro interiore in realtà smaglianti di feste, balli, carnevali, tornei; e in simbologie di cacce e di banchetti. Dotato di una cultura classica e mitologica ben radicata fu capace di spargere creazioni a volte effimere ma necessarie alla vita sociale del suo tempo: per questo fu ricercato continuamente e accolto da governanti, intellettuali e artisti. Sua raffigurazione emblematica, e certa, è quella di creatore e regista del "Mese di Aprile" a Schifanoia. Vediamone un profilo cronologico e correlato. Nacque a Correggio, una corte comitale dell'Impero la cui famiglia titolare ebbe già un ruolo nelle vicende politiche del medioevo padano, ma anche una presenza culturale di tutto rispetto con la quale Azzo da Correggio tenne ospite Francesco Petrarca per tre anni, ricevendone un'amicizia altissima per tutta la vita, e dove il conte Galasso pubblicò la Historie Angliae (la Storia cavalleresca d'Inghilterra) offrendola a Filippo Maria Visconti nel 1444.

Particolare dell'affresco raffigurante il mese di aprile relativo alla Salone dei Mesi del Palazzo Schifanoia a Ferrara realizzato da Francesco del Cossa

di Giuseppe Adani - *Continua a pag. 15 >>>*

Registrazione del tribunale di Ferrara n. 1 del 03/01/2007 Iscrizione al ROC n. 15004
Diffusione gratuita, abbonamento gratuito.
Rimborso spese di spedizione € 19,00 annue.

Editore: Gruppo Lumi s.r.l.
Viale Matteotti, 17 - 44012 Bondeno (FE)
Tel. 0532.894142 345 6020873
info@gruppolumi.it - www.gruppolumi.it
: Super Comuni : **www.supercomuni.it**
Direttore responsabile: Alberto Lazzarini.
Caporedattore: Gabriele Manservisi.
Redazione: Alberto Lazzarini, Adriano Orlandini, Daniele Biancardi, Mariachiara Falzoni, Massimiliano Borghi, Paolo Franceschini, Rita Molinari.
Hanno collaborato:
Adriano Facchini, Alberto Alvoni, Andrea Grossi, Antonio Testoni, Cristina Grimaldi Fava, Edoardo Toselli, Fabio Fabbri, Fabio Manzi, Giuseppe Adani, Ludovico Alessandro Manservisi, Marcello Girone Daloli, Marco Salani, Roberto Michelini, Rosario Nasca, Sergio Giovanardi, Simonetta Costa.
Redazione, grafica, stampa:
Viale Matteotti, 17 - Bondeno (FE).
Redazione: redazione@supercomuni.it
Grafica: grafica@gruppolumi.it
Per la tua pubblicità contattaci :
E-mail: progetti@gruppolumi.it
Tel. 0532 - 894142

Questo periodico è aperto a quanti desiderino collaborarvi ai sensi dell'art. 21 della Costituzione della Repubblica Italiana che così dispone: "Tutti hanno diritto di manifestare il proprio pensiero con la parola, lo scritto e ogni mezzo di diffusione". La pubblicazione degli scritti è subordinata all'insindacabile giudizio della Redazione; in ogni caso, non costituisce alcun rapporto di collaborazione con la testata e, quindi, deve intendersi prestata a titolo gratuito. Notizie, articoli, fotografie, composizioni artistiche e materiali redazionali inviati al giornale, anche se non pubblicati, non verranno restituiti.
N.B. Si declina qualsiasi responsabilità per eventuali errori, imprecisioni e omissioni che potranno essere presenti nella pubblicazione. Qualora dovessero essere segnalati degli errori, si provvederà a evidenziarli tramite un'errata corrige alla prima pubblicazione utile.

Sotto l'Alto Patrocinio di: Ministero delle Politiche Giovanili e Attività Sportive, Provincia di Ferrara, Ferrara terra e acqua, C.O.N.I. Ferrara, Panathlon International, ANAOAI (Associazione Nazionali Atleti Olimpici Azzurri d'Italia), UNASCI (Unione Nazionale Associazioni Sportive Centenarie Italiane), C.S.I. Ferrara, U.S.S.I, Comuni di: Bondeno, Cento, Ferrara, Poggio Renatico e Vigarano Mainarda.

POGAS Politiche Giovanili e Attività Sportive · Provincia di Ferrara · Comune di Ferrara · Comune di Bondeno · Comune di Cento · Comune di Poggio Renatico · Comune di Terre del Reno · Comune di Vigarano Mainarda · CONI · Centro Sportivo Italiano · USSI Unione Stampa Sportiva Italiana · Ferrara terra e acqua · UNASCI

Gruppo Lumi — Editoria, Comunicazione, Eventi, Pubblicità

Questo periodico è associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

Questo giornale è stato stampato interamente su carta riciclata

SUPER COMUNI È DISTRIBUITO GRATUITAMENTE PRESSO LE MIGLIORI EDICOLE, FARMACIE, CENTRI SPORTIVI (PALESTRE, PISCINE, CAMPI SPORTIVI...) E LE SCUOLE DEI TERRITORI DI FERRARA, BONDENO, CENTO, MIRABELLO, POGGIO RENATICO, SANT'AGOSTINO, VIGARANO MAINARDA, PIEVE DI CENTO, CASTELLO D'ARGILE, SAN MATTEO DELLA DECIMA, FINALE EMILIA, FELONICA, FICAROLO

Eventi benefici

Pandurera di Cento, 12 maggio

Super evento di Raina

Il *Trovatore* alla ricerca di talenti

Ritorna a Cento per la quarta volta, dopo i tre apprezzatissimi concerti del 2002, 2007 e 2016, **Raina Kabaivanska** con i suoi bravissimi allievi in un Concerto particolarmente emozionante, dedicato al **Trovatore di Giuseppe Verdi**, opera romantica e popolare tra le più ispirate del genio di Busseto. Ancora una volta, si rinnova il rapporto privilegiato di Raina e dei suoi straordinari giovani cantanti con il pubblico centese, che potrà applaudirli il prossimo **venerdì 12 maggio, alle ore 20.45, presso il Teatro La Pandurera di Cento**. Protagonisti, quattro fra i migliori allievi già in carriera con successo della grande cantante-attrice che, dopo una fulgida carriera durata mezzo secolo, da molti anni si dedica con grande passione e totale dedizione al perfezionamento del canto lirico, mettendo a disposizione dei suoi numerosi e fortunati ragazzi tutto il suo straordinario bagaglio di esperienza, sia vocale che interpretativa. Le pagine più belle dell'opera saranno interpretate da: **Vittoria Yeo**, soprano, e **Veronica Simeoni**, mezzo soprano, da tempo protagoniste di successo in campo internazionale e, recentemente, di Madama Butterfly a Modena e di Norma a Bologna. **Giuseppe Infantino**, giovane tenore emergente dallo squillo argentino e dal morbido legato. **Hae Kang**, baritono coreano dalla voce possente ed espressiva. **Paolo Andreoli**, virtuoso pianista e collaboratore storico di Raina a Modena. Grazie alla generosità dei promotori - **Lions Club di Cento**, **Associazione Imprenditori Centesi per la Cultura**, **Fondazione Cassa di Risparmio di Cento**, **Rotary Club di Cento** - e delle aziende sponsor - **Andalini**, **Baltur**, **Fantozzi Petroli** e **Fava** - l'intero incasso della serata sarà devoluto alla **Fondazione Raina Kabaivanska**, sotto forma di borse di studio a favore di giovani cantanti di talento che non hanno i mezzi per studiare. Il prezzo unico del biglietto sarà di 25 euro. Nei prossimi giorni, saranno affissi in città e nei negozi i manifesti e le locandine con tutte le informazioni utili, che anticipiamo anche sul nostro giornale. Il concerto sarà preceduto da una breve intervista alla Kabaivanska, impreziosita dalla proiezione di alcuni filmati con le sue interpretazioni più celebri. La serata sarà condotta con la consueta competenza e affabilità da **Adriano Orlandini**, appassionato melomane e apprezzato musicologo centese, quest'anno anche nelle vesti di presidente del Lions Club di Cento.

Pandurera di Cento, 2016 - Raina Kabaivanska con i suoi allievi

Info prevendita: Biglietteria del Centro Pandurera – Tel. 051 6843295. Da martedì a venerdì dalle 16.30 alle 19. Sabato dalle 9 alle 13.
Email: biglietteria@fondazioneteatroborgatti.it Segreteria Ass. Imprenditori Centesi per la Cultura Tel. 051 902580 – 348 3151523 – Email: cristinagrifa44@gmail.com.

Progetto Diga - Emergenza Zimbabwe

Sabato 6 e domenica 7 maggio dalle ore 9 alle 20 presso il Parco Massari in occasione dell'evento "***Giardini Estensi***" sarà allestito un banchetto per far conoscere il progetto ***Diga - Emergenza Zimbabwe*** e raccogliere fondi destinati all'acquisto di alimenti e fermaci per l'ospedale di St. Albert in Zimbabwe, attraverso la vendita di piantine e manufatti,
Il Progetto Diga - Emergenza Zimbabwe nasce nel 2006 da un'esperienza di **Marcello Girone Daloli** presso l'ospedale di St. Albert nel nord dello Zimbabwe dove ha operato per 40 anni il medico missionario Rosalba Sangiorgi. Da allora molte persone hanno condiviso la necessità di darsi da fare per garantire acqua, sussistenza alimentare e cure mediche a molti Zimbabwani. L'ospedale è l'unico riferimento sanitario per 139.000 abitanti di un'area vastissima e sopravvive in condizioni precarie con 3 medici, 26 infermieri, 140 posti letto e poca energia elettrica.

Nel 2017 per sopperire alla carestia alimentare, data dalla siccità, in 4 mesi sono stati consegnati pacchi alimentari a 4.000 famiglie. Oltre a tutto questo si continuano a spedire i farmaci necessari e a migliorare le infrastrutture dell'ospedale: come ad esempio il rifacimento dell'impianto elettrico e molto altro. Per maggiori informazioni è attivo il sito: www.help-zimbabwe.org.
Per mantenere le infrastrutture realizzate è necessario continuare a formare il personale locale, oltre a portare avanti quello che sedici anni fa sembrava impossibile: garantire acqua e cibo a chi non ne ha per sopravvivere e cure mediche ai malati. Con poco si può cambiare la vita di migliaia di persone!
Chi volesse portare aiuto potrebbe già attivarsi collaborando per il banchetto. Chi è interessato può mettersi in contatto con: Marcello Girone Daloli (Promotore Progetto Diga - Emergenza Zimbabwe) al numero 371-3708905.

Ferrara

di Alberto Lazzarini

Biancazzurri *tuttopertutto* ad evitare la serie C

Spal da ultima spiaggia

Coda di campionato col cuore in gola per gli uomini di Oddo

Spal …ultime spiagge. Stendiamo queste note alla vigilia del primo dei due scontri definitivi per la salvezza, quello contro il Benevento. Il giornale, quindi, sarà già uscito. Seguirà l'altro match contro il Brescia. Stiamo parlando delle tre squadre più seriamente indiziate alla retrocessione diretta. Ma, come ben sappiamo, il calcio può riservare sorprese positive, insomma "miracoli" calcistici. Ecco perché è vietato, ora come ora, gettare le armi. Bisogna combattere fino alla fine. E solo allora si faranno processi.

Classifica alla mano, con solo sette partite davanti, occorre recuperare 5-6 punti per poter almeno acchiappare i playout. Si sta insomma facendo la corsa sul Perugia che con 35 punti è la più vicina. Poco più in su ci sono il Cosenza (a proposito di … miracoli) e il Cittadella. Se si vince si può ancora sperare, è la morale facile facile. Proseguendo con il calendario, dopo la trasferta nel Sannio e la partita in casa contro le rondinelle, si va a Modena e poi, altra partita decisiva, appunto contro i grifoni umbri. Gli ultimi tre scontri saranno con il Palermo in trasferta, il Parma in casa e chiusura a Pisa.

Guardando il bicchiere mezzo pieno, potremmo dire che per fortuna ci sono degli scontri diretti perché se si vince valgono doppio. Ma è naturalmente vero anche il contrario. Gli altri incontri non sembrano poi per nulla proibitivi ma… ma qui inizia il secondo e ancora più difficile discorso, che è quello della capacità di questa squadra di reagire. Se, sulla carta, il tasso tecnico è da formazione almeno di mezza classifica, il carattere ha invece lasciato molto a desiderare tanto che nessuno dei tre allenatori che si sono finora susseguiti alla guida sono riusciti a risolvere il problema che, anzi, si è andato via via incancrenendo.

Psicologicamente, basterebbe poco – addirittura un episodio – per cambiare il vento, come insegna lo stesso Cosenza che ha preso a volare proprio con la vittoria sui biancazzurri e dopo un primo tempo nel quale gli uomini di Oddo non erano riusciti a segnare pur potendo. Ma proprio questa – la sterilità dell'attacco – è una delle principali criticità della squadra, palesata lungo tutto questo disgraziato torneo.

Tornando ai conti, potrebbero bastare 14 punti per conquistare i playout: 4 vittorie e 2 pareggi. È un traguardo difficilissimo – va detto - soprattutto in relazione al trend, finora davvero negativo. Riuscirà Raja Nainggolan a trascinare la truppa fuori dalle secche? L'ex giallorosso sembra uno dei pochi (l'unico?) lucido della compagnia, capace non solo di invenzione ma anche di regia non solo tecnico-tattica.

Il pubblico, il tifoso biancazzurro, meriterebbe un superplauso per l'attaccamento alla maglia, alla storia della società, alla città. Ma è da elogiare anche per la pazienza, per l'amore, per la delusione che troppo spesso è costretto a subire. La Curva ovest con i suoi cori, le sue iniziative e le sue coreografie è encomiabile. Non possono essere traditi questi tifosi!

Un'occhiata infine ai piani alti della classifica. Il Frosinone, sia pure un po' appannato, ha ormai centrato il bersaglio e lo festeggerà con 3-4 giornate di anticipo. Il Genoa col vento in poppa dovrebbe accompagnarlo. Per il terzo posto tutto è possibile. Prenotano i playoff Bari e Sudtirol e buone sono le chances per Cagliari e Pisa. Le rimanenti due usciranno fra Parma, Reggina (in forte calo e a rischio penalizzazione) e Palermo, ma non è escluso che con un colpo di coda possano entrare Ternana (che è in ritardo di appena due punti) o anche Modena, Como e addirittura Ascoli. Ma queste tre squadre a 39 punti potrebbero – incredibile – anche essere invischiate nella zona playout (appena quattro lunghezze più sotto). E' insomma vivacissimo questo campionato di B.

Stile Libero IMMOBILIARE

OTTIMO PREZZO! Vero affare! Casale storico ristrutturato nel '95 di 240 mq abitabili in ottime condizioni su 2 piani, oltre a mansarda e corpo di fabbrica adiacente uso laboratorio, scoperto 2.300 mq Si trova sulla via provinciale n 53-55 a Salvatonica di Bondeno. PT salone, cucina abitabile collegata con arco al salotto con camino, studio e bagno e cantina collegato al laboratorio, PP 3 letto, salone, stanza e secondo bagno, mansarda con scala interna. Gas metano, camino, consolidato il solaio PP, pavimenti in cotto, porte interne originali fine 800 in noce. Ulteriori informazioni *www.stileliberoimmobiliare.com*

Geometra Cristian Zerbinati

SCAN ME

Via Borgo dei Leoni, 29 • Ferrara • Tel. 0532 242754 • cell. 366 2090369
www.stileliberoimmobiliare.com • info@stileliberoimmobiliare.it
Valorizza il Tuo Immobile. Vendilo con Stile.

Ogni progetto è una storia unica che viviamo insieme al Cliente.

Con passione, tradizione, competenza e credibilità si uniscono per darti il consiglio giusto e l'assistenza migliore prima, durante e dopo la costruzione.

IMPRESA EDILE MOSCA
ANDREA E MASSIMO

COSTRUZIONI • FOGNATURE
RISTRUTTURAZIONI
PICCOLI MOVIMENTI TERRA

Per noi costruire un progetto insieme ai nostri clienti significa offrire soluzioni che si adattano al loro stile e sopratutto al loro budget.

TEL. ANDREA 328 5619383 • MASSIMO 340 5114874
impresaedilemosca@gmail.com

Polvere di Stelle

di Alberto Alvoni

Ferruccio Guidi, atleta olimpico e azzurro d'Italia

C'è una poesia dialettale che a memoria non ricordo bene, però in italiano si può tradurre più o meno così:
«*Il meccanico sbuffò più volte, ma alla fine accontentò il giovane di bottega e portò verso il sud, oltre al promettente Guidi, quel piccione viaggiatore dall'aria stranita. E il piccione ritornò puntuale col suo messaggio: 'Guidi ha forato'. Il giovane di bottega lo accarezzò a lungo e pianse un po' per il suo campione*». La poesia trae spunto da un fatto realmente accaduto. Nella zona di Argelato, più precisamente a San Donino (Volta Reno), un promettente ciclista - Ferruccio Guidi - godeva di grande popolarità, quando correva si muoveva al seguito quasi tutto il paese. E quando la corsa si articolava su più giorni, magari in terre lontane, ecco che Guidi ed il suo staff si portavano appresso un piccione viaggiatore, il quale aveva un compito ben preciso: ritornare il prima possibile a San Donino con un messaggio chiaro per i supporter di Ferruccio in trepidante attesa. Anche quella volta il piccione fece la sua parte, arrivò stremato e completamente bagnato, tuttavia il messaggio che portava a destinazione era estremamente chiaro e lapidario, oltreché deludente: "*Guidi ha forato*".

Ferruccio Guidi

Ferruccio Guidi (1926-2005) è stato peraltro un ottimo ciclista tra i dilettanti, quello che in gergo viene definito un passista-veloce. Come azzurro fu selezionato per il Campionato mondiale 1950 e per le Olimpiadi 1952. Più ancora seppe mettersi in luce come dirigente sportivo, una volta appesa la bicicletta al chiodo. Per diversi anni lo ricordiamo Presidente della sezione ANAOAI in quel di Bologna. **ANAOAI** sta per *Associazione Nazionale Atleti Olimpici Azzurri d'Italia*. Grazie alla disponibilità dell'attuale Presidente della Sezione di Bologna Stefano Zammartini (noto scrittore e romanziere) abbiamo avuto l'onore di essere ricevuti nella bella sede di via Trattatati Comunitari Europei 7. Assieme al Presidente abbiamo conosciuto anche il Tesoriere Marco Brugnoli. Sia Zammartini che Brugnoli sono stati azzurri di valore, campioni nel nuoto pinnato, contribuendo a rendere Bologna una capitale di questo sport che viene altresì definito la Formula Uno delle discipline natatorie. Entrambi ricordano con affetto e simpatia lo storico Presidente Ferruccio Guidi, la cui foto campeggia qua e là nella nuova sede, dove l'attività è ripresa a pieno regime fin dall'autunno scorso. Sono loro a presentarci la scheda tecnica di Guidi, come pure tante foto in bianco e nero che ricordano i momenti storici della gloriosa sezione di Bologna. Di Ferruccio Guidi troverete poche tracce negli annali. Eppure è stata una figura importante, tra la fine degli anni quaranta e la prima metà degli anni cinquanta ha vinto tanto e tante volte si è piazzato tra i primi nelle più importanti gare nazionali. La verità è che più che brillare lui faceva brillare coloro che gli stavano attorno. Ferruccio Guidi riposa nella tomba di famiglia al Cimitero di Argelato. Il suo curriculum (sia come atleta sia come dirigente) ci fa concludere in controtendenza rispetto alla apertura delle scriventi note. E, infatti, nella sostanza Guidi ha fatto un percorso quasi netto, forse quella che abbiamo scherzosamente ricordato è stata l'unica foratura della sua vita.

Sezione ANAOAI di Bologna: il Presidente Zammartini (dx) ed il Tesoriere Brugnoli

Pallacanestro

di Massimiliano Borghi

Benedetto XIV. Una storia di Basket nata quasi 60 anni fa, che sta facendo furore!!

Una splendida realtà quella che da alcuni anni sta investendo la città di Cento. Di chi parliamo? Se si esclude il Guercino e il Carnevale, non può che essere la squadra bianco-rossa di basket, la Benedetto XIV. Attualmente milita nel campionato di serie A2 e sta ottenendo risultati strabilianti. L'impianto di gioco è la Milwaukee Dinelli Arena di Cento la cui capienza è di 2.000 spettatori. Inaugurato nel 1985, ha visto una importante ristrutturazione tra il 2018 e il 2020. La squadra, con un budget importante ma non certo scriteriato, grazie ad un mix perfetto fra tifosi, atleti, dirigenti, il tutto suffragato dalla capacità manageriale del suo Presidente, l'imprenditore Gianni Fava, ha appena concluso la stagione regolamentare al secondo posto del suo girone. Dopo che, poco più di un mese fa, allo storico esordio alle FinalFour di Coppa Italia aveva fatto sperare i suoi tifosi nella possibile vittoria finale. In semifinale ha infatti eliminato la squadra di Cantù, organizzatrice e favorita, fino a pochi anni fa una storica protagonista del massimo campionato nazionale di basket. Non possiamo non menzionare la prestazione del numero 7 della Benedetto XIV, il play Giovanni Tomassini, autore di una prova super con 28 punti, 8/14 da tre e 6 assist. In questa partita, come tante altre volte durante il campionato, la Tramec (main sponsor) Cento ha saputo leggere in modo "unico" i momenti chiave del match. Grande merito di questo spirito emerso tante altre volte nel corso del campionato, va sicuramente al coach Mecacci. Peccato la compagine centese in finale abbia incontrato una superlativa Cremona, che si è aggiudicata la Coppa Italia. Ora la stagione regolare lascia il posto alla fase ad orologio, dove le prime nove squadre dei due gironi sono suddivise in tre gironi. In quello della Tramec Cento giocano le prime tre dei due gironi e si portano in dote i punti maturati negli scontri diretti. Alla fine delle cinque partite, la classifica dei tre gironi, determinerà l'ordine con cui le squadre dal 1° al 18° posto, prenderanno parte ai playoff, tenendo presente che le squadre dal 1° al 6° posto saranno quelle del girone di cui fa parte la Benedetto XIV. Tutti i turni dei playoff si giocheranno al meglio delle 5 gare. Fino ad arrivare alla finale in estate. Non si può parlare del basket centese, senza ricordare che tutto nasce nel 1964 grazie all'estro e al genio di mons. Baviera, che riesce a convogliare l'interesse e la passione di alcuni giovani dell'Oratorio di San Biagio. Oggi il presidente Gianni Fava ha saputo coinvolgere e far appassionare a questo nuovo progetto vari imprenditori locali, fra cui va menzionato il vice presidente Graziano Gallerani. Che, forti di un tifo ineguagliabile, stanno raggiungendo traguardi impensabili solamente qualche anno fa. In bocca al lupo Benedetto XIV!

ASSISTENZA FISCALE e CONTABILE
per PRIVATI e IMPRESE
Dichiarazioni dei redditi
CALCOLO IMU-TASI, Contratti di affitto
Dichiarazioni di Successione
Contabilità e consulenza fiscale
MD SERVIZI srl
TERRE DEL RENO - Località Sant'Agostino (Fe)
Via Statale, 118/D - Tel. 0532.845271
Cell. 345.9027954 - info@mdservizi.eu
facebook: MDSERVIZIFISCALI

Progetti

di M. F.

Grano, agricoltura e società civile

In occasione della **Giornata Mondiale dell'Acqua**, celebrata il 22 marzo, si è tenuto un incontro dal titolo "***Il grano, l'agricoltura e la società civile***"; a Ferrara, presso l'azienda di panificazione Vassalli srl, relatori nati nella seconda metà del secolo scorso si sono rivolti ad un pubblico classe 2013 rendendo accessibili temi come la storia dell'umanità con particolare riferimento al pane, trattato da un punto di vista storico e salutistico. Tra i relatori, **Adriano Facchini**, agronomo e esperto di marketing alimentare che con la sua relazione è partito da molto lontano: dall'Homo sapiens che, oltre duecentomila anni fa, dalla zona centro e sud orientale dell'Africa ha colonizzato il mondo intero. Come il giovane pubblico ben sa (essendo un argomento da loro recentemente studiato), l'evoluzione dell'Homo è strettamente collegata al modo di alimentarsi. Originariamente vegetariano, si nutriva solo di piante che riusciva a trovare durante gli spostamenti (era nomade); ha iniziato poi a cibarsi dei resti animali abbandonati da

belve selvatiche diventando poi a sua volta cacciatore. Insieme alla scoperta del fuoco, questi cambiamenti alimentari hanno determinato graduali e sostanziali cambiamenti morfologici; come ad esempio l'aumento della massa cerebrale etc…Parte integrante della sua evoluzione è stata la capacità di distinguere le piante più adatte alle proprie esigenze e, tra queste, le migliori si sono rivelate proprio le graminacee come orzo, grano, farro, miglio, ecc. forti anche di una facile conservabilità nel tempo. Partendo proprio da una antica tipologia di grano il frumento monococco (Triticum monococcum), l'Homo ha sperimentato, all'incirca nel periodo 9-10 mila a.C., i primi tentativi di coltivazione. L'attesa del raccolto e la grande disponibilità, rispetto all'immediato fabbisogno, lo ha trasformato quindi da nomade a stanziale. Possiamo brevemente riassumere così la nascita dell'agricoltura e dei primi insediamenti dell'uomo. Facchini ha poi proseguito analizzando il consumo del pane e rilevando che, soprattutto negli ultimi decenni, si è notata una notevole decremento. Si è passati da circa 1 chilogrammo pro-capite al giorno a fine '800 ai 400 grammi nei primi anni '80, fino ai soli 70-80 grammi attuali. La causa è probabilmente da imputare alle mode alimentari che hanno portato ad una progressiva sostituzione con prodotti molto meno salutistici, come ad esempio cracker, pancarrè, crostini, ecc più ricchi di sale, grassi e additivi rispetto al pane tradizionale. Una leggera controtendenza sta attualmente promuovendo, dichiara Facchini, il consumo di pani integrali o di quelli prodotti con cereali antichi, anche se non sempre usati in modo veritiero.

L'antica storia del pane

Da oltre 14000 anni

Il pane più antico del mondo sembrerebbe risalire a circa 14 mila anni fa, a seguito di un ritrovamento avvenuto in Giordania. Si tratta di un semplice impasto di acqua e vari cereali grezzamente macinati e cotti su pietra rovente. Un recente articolo apparso sul sito dell'Università degli studi di Napoli "Federico II" invece attribuisce proprio all'Italia ed in particolare in Toscana, a Bilancino in Mugello, il ritrovamento del primo pane della storia facendolo risalire a trentamila anni fa. Si devono agli Egizi invece, già nel 3 mila a.C., i primi esempi di lievitazione. Si trattava probabilmente di un tipo di farro macinato che, con l'aggiunta di acqua, veniva lasciato all'aperto per un tempo variabile, da un giorno ad una settimana, e poi veniva cotto in una sorta di forno. Stessa cosa si faceva con l'orzo che offriva anche un'altra gradevole variazione. Infatti prelevato dal forno prima della completa cottura, imbevuto con un liquore a base di datteri e lasciato fermentare creava una birra molto alcolica. Ed era, molto probabilmente, così che si alimentavano gli operai che lavoravano alle costruzioni delle piramidi. Ma il pane fu anche alimento degli Ebrei che, in quanto nomade, lo utilizzava non lievitato. Nel 2000 a.C. il grano e l'arte della panificazione furono importati in Grecia dall'Egitto, dove la tecnica e la varietà di pane si svilupparono ulteriormente. A Roma, invece, erano soliti mangiare una sorta di polenta fatta con chicchi di cereali abbrustoliti o lessati e ridotti in poltiglia, oppure farina di farro con miele e cacio fresco; il pane fu introdotto molto tempo dopo, a seguito della conquista della Grecia e della Macedonia. Nel I secolo d.C. sembra ci fossero oltre 300 fornai e tutti di origine greca, con un fabbisogno di oltre 5 milioni di quintali di grano.

Farina di monococco

Il pane a basso indice glicemico

Vincenzo Brandolini, già professore di Unife, ha parlato della correlazione tra alimentazione e salute. Spiega che il rapporto tra uomo e cibo è anche frutto di condizionamenti culturali, sociali e di atteggiamenti mentali e ideologie. Le caratteristiche salutistiche degli alimenti sono ciò che più viene valutato al giorno d'oggi. Il professor Brandolini riferisce che nel 2010 l'"Associazione americana del Diabete" ha riconosciuto nel consumo di pane, forse prodotto con farine troppo raffinate (che quindi perdono buona parte dei valori nutrizionali) una delle cause di morbilità e mortalità. Secondo il professore, questi allarmismi hanno portato a una notevole riduzione del consumo di pane, che è stato però sostituito con alternative che hanno peggiorato lo stato di benessere. Il grano monococco si presenta di notevole interesse in quanto, oltre ridotto input ambientale per la coltivazione, ha ottime caratteristiche nutrizionali. Il professore spiega che il monococco, a differenza dei grani duro e tenero, ha un ridotto indice glicemico (rendendolo alimento ideale per i diabetici), un ridotto indice di glutine ed un contenuto più elevato di proteine, acidi grassi polinsaturi, fruttani e fitochimici come tocoli, carotenoidi, fitosteroli e fibre. Il monococco ha le potenzialità per essere utilizzato sia nei prodotti da forno come pane, pizza etc, sia per la produzione di pasta. Secondo diversi studi, il consumo di alimenti prodotti con grani ancestrali potrebbero migliorare sia i parametri pro-infiammatori e/o antiossidanti, sia quelli glicemico e lipidico.

Olivia, la pizza di Ötzi

Da sx: Adriano Facchini, Daniele Garuti, Olivio Vassalli, Simone Saletti, Vincenzo Brandolini e Patrizia Luciani

al termine degli incontri **Olivio Vassalli** ha distribuito ai bambini presenti e alle loro insegnanti, la nuova pizza "***Olivia***", realizzata con farina di grano monococco. «*Il nome è stato scelto dai bambini che hanno gustato ed apprezzato questa merenda*» dichiara Facchini, e continua: «*tra le numerose iniziative organizzate in 50 anni, questa da Vassalli è fra le più ambiziose. Ringrazio la maestra Maria Grazia Sciuto della scuola primaria Biagio Rossetti di Ferrara, che con me ha coinvolto aziende come Coop Alleanza 3.0, Vassalli e 2 Valli. Importanti sono anche i valori di salute/cibo, ambiente e socialità che abbiamo cercato di trasmettere. E la lezione del professor Brandolini, che ha proposto un alimento per la colazione che abbina le straordinarie proprietà della farina di grano monococco al pomodoro, ossia "Olivia la pizzetta del benessere" realizzata da Vassalli*».

Ötzi

Tutti conoscono Ötzi, la mummia scoperta nel 1991 a Giogo di Tisa in Val Senales, a 3210 m di altitudine. Si tratta di un uomo vissuto oltre 5.300 anni fa. È interessante sapere che all'interno del suo intestino sono stati rinvenuti tracce di farina di grano monococco.

Celebrazioni

di Paolo Franceschini

Festeggiamo la Giornata Mondiale della Terra

Tanti auguri !!! Ma proprio tanti, anche per tutti noi

Per come la stiamo trattando, almeno ultimamente, non se li porta nemmeno così male questi 4,5 miliardi di anni! Almeno questa è la stima della comunità scientifica riguardo l'età del nostro Pianeta Terra e questo potrebbe essere sufficiente per capire una cosa: che l'uomo, da quel che ci è concesso sapere, negli ultimi anni se ne stia un po' troppo approfittando è un dato di fatto, ma è anche un dato di fatto che la Terra, succeda quel che succeda, va avanti. Sempre grazie a studi o, forse più correttamente, a stime sappiamo che nel corso di questi miliardi di anni è successo di tutto un po'. Ci sono state glaciazioni, ci sono stati periodi di caldo torrido, hanno vissuto specie che si sono estinte e altre che si sono evolute, i Continenti separati, così come li conosciamo ora, un tempo erano posizionati in altro modo, laddove c'era acqua ora ci sono montagne: ma quanto è fantastica questa Terra?
Chissà quanti miliardi di esseri viventi di qualsiasi specie ci hanno vissuto e hanno goduto di tutte le risorse possibili ed immaginabili. La Terra si rigenera, si ricrea, ogni tanto annaspa ma alla fine non può far altro che metterci di fronte ad una cruda realtà: la natura è totalmente indifferente all'uomo. Non possiamo sapere esattamente come i nostri avi si siano comportati. Certo, grazie a studi e ritrovamenti, si possono fare ricostruzioni verosimili. Ma più si va indietro con gli anni e più le informazioni in possesso e le conseguenti risposte sono da prendere un po' con le pinze. Nell'era moderna si è pensato di istituire la Giornata Mondiale della Terra nel 1969, ovvero più di 50 anni fa, quando già c'era il sentore che l'essere umano, entrato nell'Era industriale, avesse iniziato ad approfittarsene un po' troppo delle risorse a disposizione. Da quell'anno, quando la prima manifestazione avvenne il 4 Ottobre, si è istituito che il giorno giusto per festeggiare la Terra sarebbe stato il 22 Aprile, convenzionalmente 1 mese e 1 giorno dopo l'Equinozio di Primavera, allo scopo di sensibilizzare tutti gli abitanti del Pianeta ad avere uno stile di vita più in sintonia con l'ambiente. Eppure erano già più che noti i modi di vivere di molte civiltà, dove il rispetto per Madre Terra è sempre stato il più naturale e normale atteggiamento. Il culto della Grande Madre pare possa risalire addirittura al Paleolitico e si è diffuso in tutte le civiltà conosciute: si hanno ritrovamenti di qualsiasi genere nelle diverse civiltà europee, in quelle mesopotamiche e in quelle indiane. La civiltà andina coniò il termine **Pachamama**, letteralmente Madre Terra nella lingua quechua, e il principale rituale consisteva nel restituire alla madre il nutrimento che essa forniva loro, inserendo in grosse buche del cibo preparato appositamente per l'occasione. Questi rituali ancora sopravvivono in alcune zone del Mondo, ma globalmente questa spiritualità si va man mano perdendo. Pure la cultura cattolica affonda le radici in quello che, chissà per quale motivo, venne poi additato come paganesimo e quindi eretico: la Madonna non è altro che la rappresentazione "occidentale" della Madre Terra. Ma pensa te: **non sarà l'entità più gentile dell'esistenza questa Terra?** Dà e non chiede niente in cambio. O meglio, non chiede niente ma quando ha bisogno di riappropriarsi dei propri spazi lo fa e basta. Non è selettiva con l'essere umano: dà indiscriminatamente tutto, dal cibo a qualsiasi tipo di risorsa, alle persone buone così come al peggior assassino e troppo spesso è ripagata col disprezzo. Tuttavia si ritorna a ciò che ho già detto poco fa: l'essere umano talvolta crede un po' troppo nella propria onnipotenza, ma alla natura interessa poco. Quante volte ci capita di piangere per tragedie dovute alle cosiddette calamità naturali? Alcune non possono essere imputate a stili di vita esagerati, ma smottamenti, esondazioni dei fiumi, incendi devastanti, sono in diversi casi la conseguenza di maltrattamento dell'ambiente da parte di chi lo vuole sottomettere. **L'equilibrio perfetto sarebbe dare per quanto si riceve.** Si dice sempre che bisogna ripartire dalle nuove generazioni. Ma come potranno le nuove generazioni fare qualcosa se crescono col concetto di competizione, di estremo consumismo e di mancata percezione dello spreco? Emilio Del Giudice, fisico e divulgatore scientifico scomparso nel 2014, disse: «*La società si è costruita con leggi opposte a quelle della biologia, ossia quelle della finanza.* ***Le leggi della biologia richiedono collaborazione, le leggi della finanza competizione****. Come posso collaborare con qualcuno se lo devo sconfiggere? Per la vita su questa terra, la finanza è intrinsecamente patologica*». Possiamo star qui a discuterne per ore e ore, ma nel concreto tutto deve purtroppo, come al solito, partire dall'individuo. Forse in un qualche piccolo Stato, oltre oceano o chissà dove, esiste un Governo che pensa al proprio sviluppo economico in totale simbiosi con la natura: il Mondo che conosciamo, o perlomeno che conosco io, è governato da chi mette in primo piano la crescita economica che, spesso, è in antitesi con una sostenibilità ambientale e cammina di pari passo con quella modalità che si è anche guadagnata un neologismo negli ultimi anni: il **Greenwashing, ovvero l'ecologismo di facciata**. Si parla di conversione energetica, di abbassamento di sprechi e consumi, di salvaguardia del suolo e delle acque. Sono io che vivo in una vita parallela o tutto ciò che si dice nella realtà non si fa? Nonostante ciò restiamo sempre lì: la Terra in un qualche modo se la caverà. La teoria darwiniana avrà probabilmente ragione per l'ennesima volta e le specie che si sapranno adattare più velocemente ai cambiamenti saranno quelle che si riusciranno a sviluppare, fino al prossimo cambiamento. Spiace solo vedere come molti, troppi, trattano il luogo in cui vivono. Festeggiare la Terra è portarle rispetto e ringraziarla per tutto ciò che ci dà. Il bello è che ce lo dà gratuitamente! È l'uomo che ha stabilito che ogni cosa debba avere un costo. Ogni giorno ci regala dolci albe e romantici tramonti, ci offre naturalmente cibo in grandissima quantità, alberi per ripararci dal caldo o anfratti per ripararci dal freddo e acqua, tanta acqua. E l'uomo cos'ha pensato bene di fare? Di non accontentarsi ma di esigere sempre di più, andando a sfruttare esageratamente ciò che c'è a disposizione e inquinando la stessa acqua che gli serve per vivere. Che dici, sarà possibile prima o poi cambiare rotta e limitarci a ringraziare per ciò che abbiamo o, in qualità di appartenente alla razza umana, pure tu come me dovrai convivere fino alla fine dei tuoi giorni con l'amarezza di averci almeno provato senza però che cambiasse nulla?
Tanti auguri Terra, in tutti i sensi.

Auguri Terra! Speriamo che il soffio del vento del cambiamento possa spegnere presto la candela e che i nostri desideri di soppravivenza si possano avverare. Speriamo che si possa spegnere la candela prima che la Terra si sciolga del tutto

Territorio

di Mariachiara Falzoni

È a Bondeno il vino più antico d'Italia

Si è appena concluso, lo scorso 5 aprile, **Vinitaly**, il rinomato *Salone Internazionale dei vini e distillati* giunto quest'anno alla sua 55ª edizione. E, come accade sempre quando si parla di eccellenze, l'Italia primeggia. «*Siamo primi produttori al mondo, secondi consumatori al mondo, terzi esportatori al mondo. E questo settore funziona soprattutto anche grazie alla capacità di mettere insieme tradizione e modernità*», sono le parole del Presidente del Consiglio Giorgia Meloni, che ha visitato l'evento. Il vino ha sempre affiancato la storia dell'uomo. Basti pensare a Dioniso, dio greco del vino, dell'ebbrezza e dell'estasi oppure al Bacco romano. Per i cristiani rappresentazione del Sangue di Cristo nella celebrazione eucaristica e parte, fin dai tempi biblici, nei rituali religiosi del popolo ebraico. Ma la presenza del vino nella storia dell'uomo è ancora più antica e risale alla preistoria ed un'interessante scoperta ci focalizza ancora più sul locale. Proprio a **Bondeno (Fe), sono stati rinvenuti i resti delle bottiglie di vino più antiche d'Italia**. Il sito dell'Università di Padova riporta che la scoperta è stata fatta dal professor Massimo Vidale del dipartimento dei Beni culturali dell'ateneo patavino e lo studio è stato pubblicato sul *Journal of Arcaheological Science*. Nel sito archeologico **Terramara di Pilastri** (Bondeno, FE),

Frammenti di vaso destinati al consumo di vino (Foto uniPD)

risalente a circa il 1600-1300 a.C., sono state rinvenute tracce dei biomarcatori del vino. «*Le analisi gas-cromatografiche effettuate da Alessandra Pecci* (Università di Barcellona) – spiega Massimo Vidale - *dimostrano che circa più di un terzo dei frammenti di vasi di Pilastri sinora esaminati contengono tracce dei bio-markers del vino, ossia acidi tartarico, succinico e maleico, e che in alcuni casi il contenuto aveva tracce di zolfo e di resina di pino. Lo zolfo potrebbe essere stato aggiunto come anti-fermentativo della bevanda, oppure essere stato usato per sterilizzare i contenitori; la resina, per impermeabilizzare le parti interne dei vasi. D'altra parte, allo stato attuale delle conoscenze non è possibile distinguere le tracce residue di vino da quelle dell'aceto, che potrebbe essere stato usato come bio-conservativo per pesce, carne e verdure al posto del sale, molto più costoso perché doveva essere importato dalle zone costiere, e serviva anche per l'allevamento animale. I vasi usati per il vino sono tazze usate per bere, ma anche dei grandi bacini con capacità di circa 40 litri, il che presuppone una vinicoltura non episodica*».

La Barchessa ha il suo Vino

Non tutti sanno che tra le Valli di Bondeno, Finale Emilia e Mirandola, precisamente a sud di Gavello di Bondeno dove tra il 1870 e 1880, sul fondo "***La Barchessa***", Bertelli Carlo soprannominato "Carlon" iniziava le prime tecniche di coltivazione agricola, nel 2016, il pronipote Carlo, impiantava il vigneto, a coltivazione biologica, su 4 ettari accorpati a 9 mt s.l.m., di terreno argilloso-limoso, ben inerbati e soleggiati, caratterizzato da 2700 ceppi per ettaro per una raccolta di 105 q di grappoli di uva per ettaro di Lambrusco di Sorbara, la varietà più tipica della pianura modenese, compresa tra i fiumi Secchia e Panaro e Lambrusco Salamino conosciuto anche come Lambrusco di Santa Croce,

realizzando l'innata passione per la produzione del vino. Nell'autunno 2019 e precisamente il 16 settembre, con la prima vendemmia, interamente a mano, sono nati: "GALSANA", spumante rosé di Lambrusco di Sorbara, e "CarlONE", Lambrusco di Sorbara e Salamino, naturale, fermentato in bottiglia e prodotto con le stesse tecniche tramandate dalle precedenti generazioni, senza solfiti e/o zuccheri, lieviti, aggiunti. La Cantina è il frutto del lavoro e della passione, "*dal campo alla bottiglia*" di **Nadina e Carlo Bertelli *(nella foto)***, che si sono lanciati nell'avventura con l'entusiasmo dei neofiti e la rigorosa correttezza di chi crede ai valori della agricoltura pulita e alla genuinità e qualità organolettica.

Conoscere i funghi — a cura del Gruppo Micologico di Bondeno

Il Marzuolo o Dormiente

***Hygrophorus marzuolus* (Fr.) Bres. 1893** è un fungo noto come "dormiente" o "marzuolo" e cresce seminascosto nel terreno, di solito molto interrato, allo sciogliersi delle nevi. Il nome scientifico

[Foto di Antonio Testoni]

Hygrophorus deriva dal greco *hygros* e *phoréo* (che raccoglie e conserva umidità) e ***marzuolus*** (di marzo) per il suo periodo iniziale di crescita.
Si può trovare da marzo a maggio, negli Appennini e nelle Alpi, soprattutto dove è caduta neve in abbondanza. Preferisce i boschi di conifera con presenza di abete bianco, abete rosso ma anche i boschi misti; può crescere pure nei boschi di faggio.
Le sue caratteristiche:
Cappello: da 30 a 150 mm di diametro, emisferico, poi convesso, infine piano; l'aspetto è irregolare, ondulato, col margine involuto. La superficie è viscida o asciutta secondo l'umidità. Il colore del cappello è inizialmente grigio a volte con chiazze più chiare poi grigio - nerastro.
Lamelle: sono ± rade, decorrenti, spaziate, di colore bianco che ingrigisce con l'età.
Gambo: benché comunemente interrato, può raggiungere i 100 mm di lunghezza, spesso irregolare, subcilindrico, dritto negli esemplari con gambo corto, leggermente sinuoso in quelli a gambo lungo. Si può presentare asciutto e di colore bianco da giovane poi dello stesso colore del cappello.
Carne: di colore bianco - grigiastro, soda e compatta nel cappello e nel gambo. L'odore è gradevole con sapore fungino appena percettibile.
E in cucina? Il dormiente è considerato un ottimo commestibile, apprezzato anche per la precoce crescita primaverile. Può essere cucinato in svariati modi sia fresco sia sottolio; si sconsiglia di consumarlo crudo o essiccato.

Gruppo Micologico di Bondeno
Piazza Garibaldi, 5
Bondeno (FE) Cell. 320 4341865

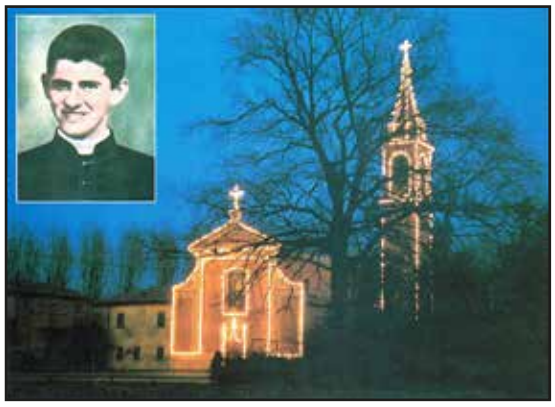
Ricorrenze e restauro

di Alberto Alvoni

Campanile di Bagno di Piano in pieno restyling

Fervet opus nell'unità pastorale di Sala Bolognese

È in pieno restauro l'antico campanile della Chiesa di San Michele a Bagno di Piano, alto e schietto lo definirebbe il Carducci ripensando ai suoi cipressi. Ed infatti il campanile di Bagno di Piano è senz'altro uno dei più alti della zona, svetta orgoglioso tra gli argini. Punto di riferimento nella notte, allorché fu impreziosito con una scenografica illuminazione dal Parroco Don Dino Vannini (1926-2018). Punto di riferimento negli eventi che hanno segnato la storia di questa piccola frazione, come durante la disastrosa alluvione del 1966. È il caso di dire che il messaggio spirituale del Venerabile Bruno Marchesini (1915-1938), nato a due passi dal campanile, soffia con immutata efficacia non solo in questo angolo della campagna bolognese, ma anche ben oltre. Sono infatti tanti i momenti significativi che attraversano le parrocchie limitrofe, come quella vicinissima di Padulle. Il prossimo 29 aprile cadranno infatti i 100 anni dacché il Parroco piacentino Don Aldo Quattrini (1898-1979) assunse la reggenza della Parrocchia, guidandola con mano sicura per 55 anni. Il suo motto (ad Jesum per Mariam) ci riporta agli scritti di San Luigi Maria Grignion de Montfort (1673-1716) la cui festa, nel libro dei Santi, cade proprio il giorno prima, cioè il 28 aprile. Per chi volesse completare questo itinerario spirituale di aprile, nel verde brillante della campagna bolognese, si segnala che nel Cimitero di Bagno (nr. 72) riposa Suor Giuseppina Gumiero (1915-1998), nata appunto in data 23 aprile, instancabile collaboratrice di Padre Marella tanto da essere soprannominata la formichina per la sua laboriosità. La si vedeva faticare tutto il giorno in bicicletta, trainando un piccolo carretto dove raccoglieva beni e provviste per i ragazzi del Padre. Il **Beato Olinto Marella** (1882-1969) aveva infatti fondato una Casa di accoglienza anche a Bagno di Piano, nell'antico e turrito Palazzo Zambeccari, con annesso Oratorio di Sant'Antonio. Ma di questo (e di altro ancora) riparleremo a breve.



Il campanile e la Chiesa di San Michele a Bagno di Piano. Nel riquadro il Venerabile Servo di Dio Bruno Marchesini

Tradizioni

di Adriano Orlandini

Vecchi proverbi dialettali

Legati al mangiare ed al bere – Parte 2ª

Il cibo è uno dei grandi protagonisti dei proverbi e dei modi dire italiani, che dalla cucina sono riusciti a tirar fuori numerose perle di saggezza popolare. Continuiamo la carrellata dei proverbi e modi di dire dialettali della nostra zona, incentrati sul cibo, sul mangiare e sul bere. Proverbi divertenti e ironici sullo stretto rapporto che lega gli uomini al cibo, ma anche alle proprie tradizioni culinarie.

A i'ò 'na fàm ch'a magnarév ànch sòuvra la pànza d'un mórt
Ho una fame che mangerei anche sopra la pancia di un morto
A i'ò na sghésa ch'a magnarév un bò
Ho una fame così forte che mangerei un bue
Al capòn l'é bòn ànch zò éd Nadél
Il cappone è buono anche se non è Natale
Al furmài in tla gròsta e al salàm in tal cùl
Il formaggio vicino alla crosta e il salame verso la fine
(Sono le due parti migliori)
Al pàn més al'arvérsa sóla tévla l'é ciamé al pàn dal diével e l'é un pàn maledèt
Il pane appoggiato in modo sbagliato sulla tavola è detto pane del diavolo ed è maledetto
Al pàn sót al fa gnìr bìa i putén, al pàn con quél ai li fa gnìr ànch pjó bìa
Il pane asciutto fa belli i bambini, il pane con companatico lì fa diventare ancora più belli
Al pàn al gh'à al savòur sòul sl'é guadagné cón al sudòur
Il pane ha sapore solo se guadagnato con il sudore
Al pér ch'al déga "magnum"
Sembra che dica "mangiami"
(Un cibo talmente invitante da non poter resistere alla tentazione di assaggiarlo)
Al prém turtlén an vìn màj bèn
Il primo tortellino non viene mai bene
Al vén mjòur l'è quèll ch'as bèv in ca' d'chi éter
Il vino migliore è quello che si beve in casa d'altri
An egh mànca gnànch al làt éd galéna
Non gli manca nemmeno il latte di gallina
(Ha tutto… anche l'impossibile…)
An savèir né éd sél né éd pèver
Non sapere né di sale né di pepe
(Si dice di cosa o persona particolarmente insipida)
Avèir nùs e mazól
Avere noci e martello per romperne il guscio
(Avere tutto l'occorrente per ogni situazione)
Avèir tanta abundànza da psèir lighér i càn cón la suzéza
Avere tanta abbondanza da poter legare i cani con la salsiccia
Bisògna magnér per vìver e brìsa vìver per magnér
Bisogna mangiare per vivere e non vivere per mangiare
Chi cànta a tévla e al s-céfla a lét, l'é un màt perfét
Chi canta a tavola e fischia a letto, è matto perfetto
Chi bèv préma dla mnéstra, al vèd al dutòur da la fnéstra
Chi beve prima della minestra, vede il medico dalla finestra
(Bere acqua prima dei pasti aiuta a non aver bisogno del medico)
Chi màgna màgna, ma ch'él bvùd i' vàghen péri
Chi mangia mangia, ma che le bevute vadano pari
Chi 'n chéga al cagarà, chi 'n péssa al murirà
Chi non defeca defecherà, chi non piscia morirà
Chi và al mulén al s'infaréna
Chi va al mulino s'infarina
(A fare brutte cose è facile inguaiarsi)
Da tèvla an livéret mài se la bòca l'an sà éd furmài
Da tavola non ti alzare mai se la bocca non sa di formaggio
(L'ultimo boccone sia un pezzo di formaggio che aiuta la digestione)
Él bòuni paról in inpinéssen brisa la pànza
Le buone parole non riempiono la pancia
Éser avsén còm la còdga al gràs
Essere vicini come la cotica al grasso (quasi attaccati)

Fér bèver al bród d'óca
Riuscire a far bere il brodo d'oca, anche se è dolce e grasso
(In altre parole, darla a bere)
Fràn za o Spàgna bàsta ch'a s'màgna
Francia o Spagna purché si mangi
Indù an gh'è brìsa pàn, ànch i càn igh stàn luntàn
Dove non c'è pane, anche i cani stanno alla larga
I avéven 'na miséria che i póntegh i gnéven fòra da la spartùra con la gòza ai ùc
Avevano una miseria tale che i topi uscivano dalla madia con la goccia agli occhi
I fasùa i'én la chéren di puvrét
I fagioli sono la carne dei poveri
I turtlén in s'dàn brìsa ai ninén
I tortellini non si danno ai maiali
I usìa éd canpàgna chi li ciàpa as i màgna
Gli uccelli di campagna chi li prende li mangia
(Gli animali selvatici sono di chi li cattura nei campi)
I zùven i màgnen, i vìc i biàsen
I giovani masticano, i vecchi biascicano
(Per i giovani le cose hanno un sapore più intenso)
La chéren bòuna la fa la s-ciómma
La carne buona fa la schiuma
La chéren mjòura l'è quèla avséna a l'òss
La carne migliore è quella vicina all'osso
La chéren pjó catìva l'é la lèngua
La carne più cattiva è la lingua
(Con la lingua si possono dire grandi cattiverie)
La fàm i la sénten ànch i sùrd
La fame la sentono anche i sordi
La fàm la tìra al lòuv fòra dal bòsch
La fame costringe il lupo ad uscire dal bosco
La fàm l'è al mjòur cunpanàdégh
La fame è il miglior companatico
La mnéstra scaldéda la sà sènper éd fóm
La minestra riscaldata sa sempre di fumo
(Un fidanzamento rotto e ripreso non è più quello di prima… sa di vecchio…)
La pulènta la sàzia mó l'an cuntènta brìsa
La polenta sazia ma non accontenta
Làt e vén i fan sunér i campanén
Latte e vino fanno suonare i campanelli
(Latte e vino sono pericolosi se bevuti insieme)
Lavér la chérem, daquér al vén, batzér un cuntadén l'é tót'àqua strasinéda
Lavare la carne, annacquare il vino, battezzare un contadino è tutt'acqua sciupata

Continua...

Pillole di galateo

di Mariachiara Falzoni

L'arte di apparecchiare la tavola

La prima cosa da tenere a mente quando si apparecchia la tavola è che ogni dettaglio conta. Dalle posate ai bicchieri, dalla tovaglia al centrotavola, tutto deve essere scelto e posizionato con cura per creare un'atmosfera di eleganza e ospitalità.
Iniziando dal centro, il **centrotavola** deve essere di dimensioni adeguate rispetto al tavolo e alla quantità di ospiti. È importante che non sia troppo alto o ingombrante, per non impedire alle persone di vedersi e conversare. Una buona scelta potrebbe essere un mazzo di fiori freschi o un insieme di candele. Meglio evitare il classico cuscino rettangolare con i fiori piantati nella spugna. La **tovaglia** dovrebbe essere di colore chiaro o neutro, preferibilmente in lino o cotone, ovviamente pulita e perfettamente stirata. Solitamente tra la tovaglia e la tovaglia si pone un *mollettone*, facilmente reperibile in qualsiasi ferramenta o negozio di casalinghi. È una tovaglia, generalmente venduta a metro (spesso con un lato in panno verde e l'altro in gomma con trama a esagono) che ha la funzione di proteggere il tavolo da calore, urti ed eventuali rovesciamenti di liquido, attutisce i rumori di posate, piatti e bicchieri. Si passa quindi ai **piatti**. Lo spazio tra un commensale e l'altro dovrebbe essere di 70 cm. Il

sottopiatto (se c'è) va posizionato a 2 cm dal bordo del tavolo e a seguire gli altri piatti messi uno sopra l'altro dal più grande al più piccolo. Ad esempio sottopiatto, piatto piano e piatto da antipasto. Generalmente, in caso di minestre o brodi, il piatto fondo sarà servito in tavola già pieno e non troppo caldo. Il piattino del pane va nell'angolo in alto a sinistra. Quanto alle **posate**, le forchette devono essere posizionate sulla sinistra del piatto con i rebbi all'insù, si inizia il pasto sempre utilizzando le posate più esterne, quindi verranno posizionate con lo stesso criterio (prima la forchetta da antipasto, poi quella per la pasta e a seguire quella da pesce e quella da carne). I coltelli e i cucchiai vanno sulla destra. Più esterno il cucchiaio e a seguire i coltelli con la lama rivolta verso il piatto. Le posate per il dessert saranno posizionate in cima al piatto, con la forchetta rivolta verso sinistra e il cucchiaio verso destra. Il **tovagliolo** troverà il suo posto a sinistra, dopo le forchette, e mai sotto, piegato a metà con i lembi rivolti all'esterno. I **bicchieri** vanno disposti in alto alla destra del piatto. Prima il bicchiere per l'acqua poi i due bicchieri per il vino. La regola è questa: il bicchiere dell'acqua può essere senza stelo (detto tumbler) oppure con stelo, (in questo caso è un po' più basso rispetto al calice a vino), va allineato alla punta del coltello più vicino al piatto. Segue il calice da vino rosso che è il più ampio (questo consente al vino di ossigenarsi meglio) e poi il bicchiere da vino bianco, che ha sempre lo stelo lungo, ma una forma più affusolata. La flûte può essere portata in tavola al momento del dolce, per accompagnare il brindisi. Infine, è importante ricordarsi di non sovraccaricare la tavola con troppi elementi. Gli ospiti devono avere spazio sufficiente per mangiare e muoversi comodamente, quindi evitare di aggiungere troppi elementi decorativi o accessori superflui.

L'angolo della giurisprudenza

di Alberto Alvoni

Il coperto indigesto

È statisticamente provato: una delle voci più indigeste, quando si paga il conto al ristorante, è quella relativa al cosiddetto "coperto".
Trattasi di una voce (e di una somma) di origine medioevale, che veniva richiesta al viandante allorché si rifugiava in una locanda per trovare riparo dalle intemperie, consumando "al coperto" il cibo che si portava appresso. Nessun coperto, invece, se consumava il cibo della locanda. Quindi, stando alle radici storiche, il coperto oggi non dovrebbe quasi mai essere richiesto. Curioso il caso del titolare di un ristorante che non solo lo ha abolito, ma ne ha fatto una idea di marketing, allegando al menù un breve racconto che recita più o meno così: «se il coperto era una piccola quota che i viandanti pagavano alle osterie per avervi accesso e mangiare al riparo dal freddo il cibo che si portavano dietro, visto che nel nostro ristorante ci auguriamo che voi avventori non vi portiate il pasto da casa, perché farvelo pagare?».
Vero è che il significato del coperto si è trasfigurato nel tempo fino a ricomprendere, ai giorni nostri, tutto ciò che riguarda la cosiddetta apparecchiatura del tavolo: posate, piatti, bicchieri, tovaglia, tovagliolo, cestino del pane, pulizia, etc. Qualcuno ha vagheggiato che, in tempi di covid, il coperto dovesse anche ricomprendere la accurata sanificazione del tavolo. Anche in quest'ultimo caso siamo in controtendenza rispetto all'origine medioevale del balzello, posto che il coperto non veniva richiesto per la consumazione al tavolo del cibo della locanda. E ciò quale che fosse il morbo all'epoca in voga.
Vero altresì che la richiesta del coperto non risulta vietata dalla legge ed è quindi lecita, con i limiti e le eccezioni di cui in appresso:
1. Il costo del coperto deve essere pubblicizzato nel locale ai sensi del TULPS (art.180) che impone agli esercenti di esporre nei locali, oltre alle autorizzazioni di legge, la tariffa dei prezzi. Quindi, ragionevolmente, il coperto deve essere indicato a chiare lettere e cifre nel menù. L'orientamento della dottrina è saldo in tal senso.
2. La normativa locale può prevedere delle eccezioni. A Roma un'ordinanza del Sindaco (1995) vietava di imporre la voce relativa al coperto, ma consentiva le voci relative al pane ed al servizio. Successivamente (2006) una legge regionale (Lazio) ha fatto divieto di applicare costi aggiuntivi per il coperto.

Il coperto, di massima, non supera i 2/3 euro tuttavia occorre considerare che su una tavolata di 10 persone l'importo complessivo può anche essere di 20/30 euro.
Attenzione però, giacché un coperto troppo salato potrebbe ingenerare nel consumatore la (falsa) convinzione di nulla dovere in caso di rottura di piatti e bicchieri. Una sentenza della Cassazione di qualche tempo fa (2017) ha fatto molto discutere su questo tema scivoloso, originando le interpretazioni più disparate. In molti paesi stranieri il coperto non si paga, anche se diventa quasi la prassi una lauta mancia …
In Italia, dove il turismo gastronomico fa numeri importanti, un chiaro provvedimento di legge (coperto sì? coperto no?) sarebbe auspicabile.

Personaggi

di Alberto Lazzarini

Marina Salamon, un'imprenditrice alla scuola di don Milani

«*Mi è stato insegnato che il denaro non è nostro. È uno strumento, una responsabilità*». Non lo ha detto un acceso pauperista ma **Marina Salamon**, imprenditrice del ramo moda di successo (Moschino, Liu jo), donna impegnata nel sociale, cristiana, nel corso del ben riuscito incontro dell'altra sera a Casa Cini per iniziativa della "Cattedra dei credenti" e della scuola di teologia per laici (direttore Marcello Musacchi) dove ha colloquiato con il coordinatore del corso Piero Stefani e con il pubblico.

Marina Salamon con gli organizzatori dell'evento e i "vertici" Ucid

Il tema della serata era, specificamente, "***Un'imprenditrice alla scuola di don Milani***" e pertanto il maestro di Barbiana, sempre sulla cresta dell'onda, è stato ripetutamente citato dalla Salamon e dallo stesso Stefani che, richiamandosi anche a padre Ernesto Balducci, lo ha definito non solo "*Il buon samaritano delle intelligenze perdute*" o mutilate, offese, scartate? Ma anche il "*Buon samaritano della parola*", cioè capace di leggere la realtà, di affermare che "*qualcosa di diverso è possibile*", sempre pronto "*ad indignarsi*".

Anche la Salamon, nella sua lunga e, come ha ricordato, non facile né lineare esistenza, insegue (non si finisce mai) l'impegno, con annesse modalità, per essere cristiani nelle vesti di imprenditrice e non solo. Ne fa fede, ad esempio, la decisione, narrata con dovizia di particolari, di trasformare la Altana (cassaforte di famiglia di cui è presidente) in società benefit, ossia un'azienda che rispetta i più elevati standard di responsabilità e trasparenza, dando lo stesso peso agli obiettivi economico-finanziari e a quelli legati all'impatto sociale, ambientale e soprattutto alle persone. Insomma un cambio totale rispetto al modello tradizionale di business, focalizzato sul solo profitto. «*Alla famiglia* (5 figli di cui uno in affido ndr) *va il necessario e il resto in azienda, a patrimonio. Troppi soldi fanno male e se ci si abitua così ne guadagna la loro libertà*». Salamon ha anche parlato del suo impegno negli enti benefici dove «*l'intelligenza imprenditoriale deve essere applicata al bene*».

Fiere

di G. M.

RESTAURO

Salone Internazionale dei Beni Culturali e Ambientali, dei Musei e delle Imprese

Giunta alla 28ª edizione, RESTAURO – Salone Internazionale dei Beni Culturali e Ambientali è la prima e unica manifestazione di settore in Italia con qualifica internazionale ISO2563 e certificata ISFCERT.

Dal 10 al 12 maggio, presso il quartiere fieristico di Ferrara, espositori – convegni – mostre ed eventi faranno della città estense la capitale mondiale di tutto il comparto. Tre intense giornate di manifestazione che vedranno proseguire, ulteriormente potenziata, la collaborazione con il Ministero degli Affari Esteri e la Cooperazione Internazionale, Agenzia ICE e Assorestauro per "RESTAURO MADE IN ITALY" un progetto di portata internazionale che ha permesso di promuovere, alla pari dei "classici" comparti fashion, food e forniture, anche questo settore quale forma di eccellenza della nostra tradizione, expertise e tecnologia italiana da mettere al servizio delle esigenze espresse dai diversi Paesi esteri orientati sempre più alla valorizzazione ed al recupero del proprio patrimonio storico. Per informazioni e il programma completo visita il sito ufficiale: ***www.salonedelrestauro.com.***

L'angolo del Tecnico

di Edoardo Toselli

Hai già pensato alla manutenzione del tuo climatizzatore?

Il condizionatore (con pompa di calore) sta diventando una componente sempre più fondamentale nelle nostre abitazioni. Oltre alle agevolazioni fiscali messe a punto dallo stato, che prevedono una detrazione pari al 50% o 65%, può essere interessante e lungimirante prevedere di utilizzare ad integrazione alla caldaia la pompa di calore

per il riscaldamento invernale o il condizionatore per il raffrescamento estivo, in abbinamento ad un impianto fotovoltaico per ridurre il più possibile la spesa dell'energia.

Molto importante è anche prevedere una regolare manutenzione dei nostri condizionatori, affidandosi sempre a professionisti esperti e qualificati, per i seguenti motivi:

- **Aumento della vita utile del dispositivo**: grazie ad una buona manutenzione la vita utile dell'apparecchio si allunga. Questo perché la manutenzione evita che si verifichino la maggior parte dei guasti;
- **Maggiore igiene e salute**: con una buona manutenzione diciamo addio a cattivi odori e formazione di colonie batteriche che possono influire direttamente sulla nostra salute, non trascurando che una cattiva manutenzione dei climatizzatori ed il mancato rispetto delle norme igieniche può provocare la legionellosi che può annidarsi e prolificare nei filtri e condutture dei condizionatori d'aria;
- **Risparmio energetico**: con la manutenzione garantiamo un funzionamento ottimale e quindi un consumo corretto di energia elettrica;
- **Riduzione dei costi**: avendo ottimizzato il consumo di energia elettrica, ovviamente, riduciamo la spesa in bolletta. Sebbene possa sembrare che la manutenzione rappresenti solamente un costo, in realtà stiamo riducendo le spese evitando i guasti futuri;

Affidarsi ad una ditta specializzata di manutenzione e riparazione è essenziale per il corretto funzionamento e mantenimento del condizionatore, prospettando senz'altro una maggiore duratura ed efficienza nel tempo.

Per questo la ditta CLIMAGAS Srl con sede in via XX Settembre, 14 – Bondeno (FE), certificata per la manipolazione e gestione F-GAS ed accreditata per le registrazioni delle attività sul portale del Ministero dell'Ambiente (cod. iscrizione IR116819) si propone nell'assistere i gruppi termici di condizionamento con correttezza e professionalità.

L'amministrazione CLIMAGAS Srl, è disponibile ricevere richieste di assistenza su appuntamento dal lunedì al venerdì dalle ore 8.30 alle 12.30 - 14.00-18.00.

Per informazioni tel: 0532-890354
email: *climagassrl@gmail.com*

CLIMAGAS

Il Mercato Immobiliare secondo ABITARE

di Marco Salani

Tendenze immobiliari

Il trilocale è la soluzione più ricercata

Sia per l'acquisto che per l'affitto

Analizzando i dati riferiti ai contratti di locazione stipulati in Emilia Romagna lo scorso anno da persone con esigenze abitative, lavoratori e studenti universitari, si nota l'affermarsi delle persone che affittano una casa per andarci ad abitare. Se per quanto riguarda questa tipologia, si ha una percentuale del 61% del totale, per quanto riguarda l'acquisto della casa per scelta abitativa, la percentuale sale all'81% degli acquirenti. Gli inquilini, per quanto riguarda gli affitti, sono prevalentemente coppie e famiglie, che prediligono i trilocali, mentre, la stessa categoria preferisce i bilocali nel caso dell'acquisto. Si è registrato rispetto all'anno scorso un aumento delle abitazioni affittate da parte sia dei single che usualmente preferiscono come tipologia i bilocali, sia da lavoratori in trasferta, per ovvie esigenze lavorative. Una percentuale inferiore è rappresentata dall'affitto da parte degli studenti universitari. Ravenna e Bologna primeggiano per contratti stipulati a lavoratori trasfertisti, mentre è Ferrara a emergere per quanto riguarda gli studenti (48,1%). Le abitazioni a quest'ultimi destinate sembrano essere, però, uno dei principali motivi di investimento nell'acquisto da parte degli investitori. Ferrara ad esempio, supera di due punti percentuali Bologna, di 5 punti Forlì e di 3 punti Modena per quanto riguarda la percentuale d'acquisto per mero investimento. A Ferrara, poi, l'abitazione più affittata è il trilocale con il 36,2% delle scelte; Il 39% degli inquilini ha un'età compresa tra 18 e 34 anni. A dare una ulteriore sferzata, come già accennato, è la platea degli studenti (48,1%) e alla luce di ciò, non sorprende che il tipo più diffuso di contratto sia il transitorio con una maggioranza assoluta di sottoscrizioni, oltre il 50%. Si evidenzia come la prevalenza dei sottoscrittori siano giovani under 35 (82%). Ma anche il canone concordato è molto sfruttato, con il 40,5%, a prova che la richiesta di stabilirsi come famiglia prevale sulle forme di canone libero. Se il trilocale è di gran lunga il più appetibile, degna di nota è la abitazione indipendente, che si piazza al secondo posto, con il 12% circa delle richieste. Del resto, al di là delle esigenze transitorie di un/una studente, si è già trattato, nei precedenti articoli quanto le famiglie puntino a questa soluzione semi/indipendente, in Provincia come in Regione. Questa conclusione, per la provincia di Ferrara, è supportata dal dato che si posiziona al 4° posto regionale in merito alla richiesta di casa come abitazione principale per quanto riguarda gli acquisti e l'abitazione indipendente fa da protagonista. Il mercato dell'abitazione acquistata a titolo di investimento, che rappresenta il 22% del totale, vede in testa il bilocale, acquistato dal 71% e con prevalenza per gli investitori nella fascia di mezza età. L'acquisto dell'immobile come investimento in contanti, cioè senza la stipula di un mutuo, è salito nel 2022 assestandosi oltre l'81%. Infine, si nota il dato del 9,2% di acquisti di monolocali, buono malgrado si tratti di una soluzione spesso ingiustamente sottovalutata, ma appetibile soprattutto per i giovani, gli studenti, i single, che come abbiamo detto stanno trainando il mercato. Il dato delle locazioni con prevalenza accertata dei giovani sottoscrittori e locatari, non è limitata ai mesi precedenti la riapertura degli anni accademici in Università, quando la pressione della domanda è maggiore: la tendenza copriva l'intero 2022.

ABITARE
AGENZIA IMMOBILIARE
di Salani Marco
Bondeno (FE) - Corso Panaro 38/A
Tel. 0532 681023 Cell. 320 6043659
www.abitarebondeno.it

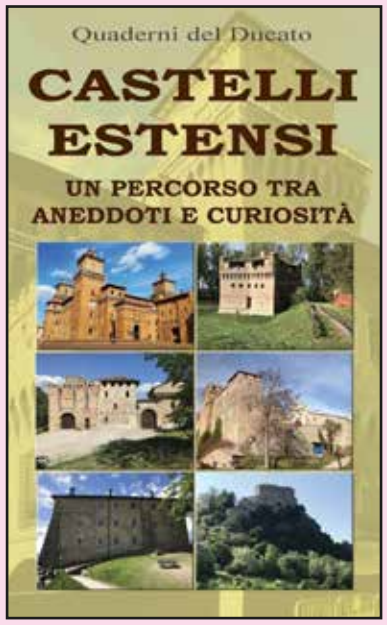
Pubblicazioni

di G. M.

I luoghi del design in Italia

La domanda da cui nasce questo libro non è: "Cosa è il design?", ma: "Dove si trova?" Naturalmente, il design ci circonda: è nelle nostre case, ma anche negli studi di architettura, nei negozi di arredamento, negli hotel; ma dove sono le sorgenti nascoste di questa disciplina? Dove possiamo scoprirne davvero la storia, le declinazioni assunte nel tempo, le curiosità legate a oggetti e idee che hanno cambiato la nostra vita senza che, magari, neppure ce ne accorgessimo? Per cercare di rispondere a questo interrogativo, Antonella Galli e Pierluigi Masini hanno composto un itinerario in quattordici tappe che permettono di attraversare la parete di cristallo e intrattenere gentili conversazioni con il mondo delle cose – ma anche con i pensieri, le ispirazioni, le vite, gli azzardi, le avventure e i talenti – che hanno accompagnato la nascita e lo sviluppo del grande design italiano. Dalla capitale indiscussa che è Milano al MAXXI di Roma, dalla Costiera Sorrentina a Murano, dal Poltrona Frau Museum agli splendidi mosaici della Fondazione Bisazza, gli autori hanno visitato luoghi, incontrato persone, esplorato archivi, raccolto aneddoti e storie di imprese, botteghe, nascite e rinascite, memorie e futuro. Il risultato è questo libro: un diario di viaggio, ma anche una guida, per imparare a valorizzare il patrimonio del nostro Paese. È dedicato a chiunque decida di percorrere quelle stesse strade per scoprire il design nei suoi luoghi di appartenenza, quei giacimenti di cultura, fantasia e sapienza che stanno proprio qui, dietro l'angolo.

Castelli Estensi



I castelli delle Terre Estensi, tra le provincie di Ferrara, Modena e Reggio, sono un patrimonio unico ancora da scoprire. Antichi feudi degli Este e delle famiglie a loro legate hanno una storia molto interessante da raccontare. A svelarne i misteri è il volume edito dall'associazione culturale Terra e Identità intitolato "**Castelli Estensi – Un percorso tra aneddoti e curiosità**". È stato presentato lo scorso 1° aprile presso il museo Civico Archeologico G. Ferraresi a Stellata di Bondeno (Fe). Per informazioni: ***www.terraeidentita.it***

Cosimo Tura

È stato recentemente pubblicato il libro dell'artista ferrarese, di fama internazionale, **Paolo Baratella**, recentemente scomparso e pianto dalla sua Ferrara.
Il libro si intitola "***Cosimo Tura***" edito dalla Ghirlandina edizioni.
Formato brossura è composto da 340 pagine e prezzo di copertina € 25,00.
È stato curato dallo storico dell'arte Lucio Scardino, ed è dedicato al geniale maestro dell'officina ferrarese del Quattrocento.

Esposizioni

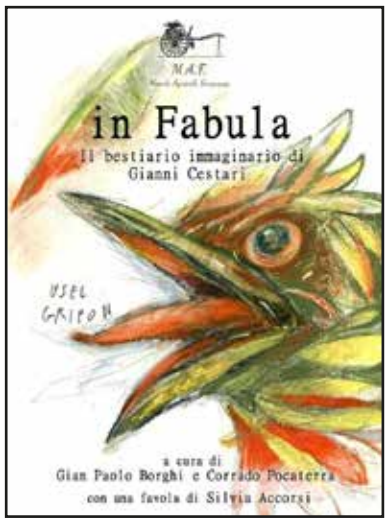
di R. M.

MAF Museo Agricolo Contadino, fino al 31 maggio

In Fabula. Il bestiario immaginario

Una mostra di Gianni Cestari

Fino al termine di maggio il MAF – Museo Agricolo Contadino di San Bartolomeo in Bosco ospiterà la mostra intitolata "***In Fabula. Il bestiario immaginario di Gianni Cestari***". Inaugurata lo scorso 2 aprile nell'ambito di eventi culturali pasquali, l'esposizione comprende undici animali fantastici creati dall'artista con pastelli e colori acrilici; ad essi è affiancata una favola di Silvia Accorsi ispirata dalle immagini stesse. Si assiste in tal modo alle origini del racconto popolare, tra mito e tradizioni. Nell'introduzione del piccolo catalogo, che verrà presentato il prossimo 20 aprile presso l'adiacente agriturismo, così si esprimono gli organizzatori dell'evento, Gian Paolo Borghi e Corrado Pocaterra: «*Come nascono le favole? Nella storia dell'umanità lo possiamo immaginare: qualche persona particolarmente dotata di fronte a un fatto fuori del comune crea la storia, che di bocca in bocca, di luogo in luogo muta, si dilata, si arricchisce, diventa patrimonio di tutti. Nel caso di questo evento siamo spettatori e partecipi di uno di questi processi di origine creativa autentici. Gianni Cestari è un artista colto e raffinato, protagonista di un lungo viaggio creativo e che ci onora di una delle stazioni del suo viaggio con questa riflessione sugli animali fantastici. Dotati di ali inutili, un vorrei ma non posso, nascono dalla sua fantasia, da quello che ha letto da quello che ha visto, dai racconti ascoltati da bambino. Ma una volta che dalla mente sono passati alla carta la storia non è finita perché Silvia ha dato a loro un nome che non avevano e ha creato una storia di cui questi animali fantastici sono protagonisti. Siamo all'origine di una favola, crescerà? Viaggerà? Muterà? questo non lo sappiamo ma è certo che all'epoca di internet le favole possono ancora nascere in maniera naturale [...]*». **Nella serata del 20 aprile**, presso l'agriturismo "***La Torretta***", sarà possibile dialogare con Cestari e partecipare a una visita guidata della mostra nella sala espositiva del MAF.



In mostra anche una rappresentazione de l'usel grifon (l'uccello grifone), mitico animale dalla penna miracolosa presente in fiabe popolari locali e di tutta Europa, legame fra la tradizione e la novità delle bestie immaginarie di Cestari

La mostra è visitabile presso M.A.F. Mondo Agricolo Ferrarese, via Imperiale 265 San Bartolomeo in Bosco Ferrara fino alla fine di maggio, da martedì a venerdì dalle 09.00 alle 12.00, domenica e festivi dalle 15.30 alle 18.30.

MLB Maria Livia Brunelli Gallery, fino al 19 giugno

Surrealtà rinascimentali ...a penna bic

Una mostra di Marcello Carrà

Opere interamente realizzate a penna e ispirate ad alcuni tra i principali capolavori visibili in contemporanea al Palazzo dei Diamanti nell'esposizione "Rinascimento a Ferrara. Ercole de' Roberti e Lorenzo Costa".

Carrà reinterpreta, attualizzandole, le tematiche che i pittori in mostra a Palazzo dei Diamanti hanno affrontato nei loro dipinti, lasciandosi trasportare dall'emozione di trovarsi davanti a opere che colpiscono per il loro carattere surreale, metafisico, per la loro natura fantastica.

L'analisi parte proprio dal concetto di "Rinascimento": secondo l'artista oggi, "l'unico vero e proprio 'Rinascimento' appare quello scientifico e tecnologico, con conseguenze senz'altro positive su alcuni aspetti della qualità della vita, ma con effetti purtroppo anche deleteri sulle masse". Affrontando questi e altri temi contemporanei con l'umorismo tipico della sua creatività, Marcello Carrà ha realizzato un nuovo ciclo di opere inedite, rivisitando in forma allegorica alcuni dipinti di Ercole de' Roberti e Lorenzo Costa, in un tracciato che si ricollega anche ai pittori fiamminghi, da cui la stessa Officina Ferrarese fu chiaramente ispirata, e più precisamente alla figura di Hieronymus Bosch. Una serie di riletture dell'antico che hanno dato vita a immagini ricche di simboli, in cui spesso si mescolano segno grafico e testo manoscritto.

Carrà ad esempio riprende un suggestivo particolare rappresentato da Ercole de' Roberti nel mese di settembre a Palazzo Schifanoia, l'amore tra Venere e Marte, in cui assumono un ruolo da veri protagonisti l'abito e l'armatura dei due personaggi, posti ai piedi del letto in una raffigurazione dal sapore prettamente metafisico, quasi ad anticipare il futuro stile elaborato da De Chirico nella stessa Ferrara. Il letto/altare, da oggetto fisico, sfuma in una fitta scrittura in cui l'artista ha riportato i testi di canzoni contemporanee di vari interpreti che inneggiano all'amore passionale.

O ancora, i capelli della fanciulla presente nella predella del polittico Griffoni si trasformano in una scia di parole, che descrivono alcuni divieti imposti dalla sharia alle donne musulmane.

Un percorso quindi che affronta, attualizzandoli, gli argomenti più disparati: l'amore gioioso o disilluso, la fuga dai soprusi, l'impegno e la doppiezza d'animo, da cui emerge che i difetti umani rimangono gli stessi nel corso dei secoli, manifestandosi in forme diverse in base alle abitudini e al sentire di ogni epoca.

La mostra rimarrà aperta fino al 19 giugno, data di chiusura anche della mostra di Palazzo dei Diamanti, ed è visitabile, tramite visite guidate ogni sabato dalle 15 alle 19, presso MLB Maria Livia Brunelli Gallery Corso Ercole I d'Este, 3 - 44121 Ferrara. Per info www.mlbgallery.com.

100 anni dell'Aeronautica Militare

Per celebrare il centenario dell'Aeronautica Militare sono numerosi gli eventi organizzati in tutt'Italia e non mancano gli appuntamenti che coinvolgono le provincie di Ferrara e Bologna.

In particolare, **dal 15 al 25 aprile**, a Bondeno in Piazza Aldo Moro, sarà visitabile la Mostra Storico Fotografica dei "***100 dell'Aeronautica Militare***".

Il **4 maggio**, dalle17:00-19:00 presso la Biblioteca Ariostea, Sala "Agnelli", si terrà la conferenza storica introduttiva "***Cento anni di Aeronautica Militare nel territorio Estense - nascita ed evoluzione di una Forza Aerea moderna***". Si prosegue il giorno 11 maggio all'Auditorium Biblioteca "G. Bassani", dalle 10.30 alle 12.30 con la conferenza "***L'Aeronautica Militare al servizio della collettività***"

Il **25 maggio**, dalle 10.30 alle 12.30, all'Auditorium Biblioteca "G. Bassani", conferenza "***La complessità delle operazioni aeree moderne, ambiente operativo del COA***". A seguire, dal 26 al 28 maggio presso il Centro Commerciale "Il Castello", ci sarà una mostra espositiva velivolo, aliante, aeromodellismo, stand AM, simulatore di volo ludico "Celestino", ecc...

Il **6 giugno**, presso l'Auditorium Biblioteca "G. Bassani", con orario 10.30-12.30, si terrà la conferenza "***La dimensione aerospaziale del COA***". Il 9 giugno, a Bologna, spettacolare Sorvolo delle Frecce Tricolori "A.M. ringrazia l'Italia". Il 17 settembre, Open Day dalle ore 09.00 alle 20.00 della Base Logistica di via Wagner, 60 a Ferrara.

Eventi

di Massimiliano Borghi

La Conversazione di Pasqua

Da sx: Franca Tassinari, Sandro Balboni, Giuseppe Adani, Tiziana Quadrelli e Gianni Fava

La Risurrezione è il centro e il fondamento della fede cristiana: fede nella resurrezione di Gesù Cristo e di tutti quanti credono in lui. Come ha predicato l'Apostolo Paolo, se Cristo non è risorto dai morti vana è la fede cristiana, e se non c'è resurrezione dei morti neanche Cristo allora ha vinto la morte. Tutto da rifare. Sono queste le prime parole che don Paolo Marabini, parroco a Cento ha utilizzato nella sua riflessione su Risurrezione e fede, momento particolarmente "alto" della bellissima "Conversazione di Pasqua" che si è svolta giovedì 30 marzo a Cento presso il cinema don Zucchini. Ad aprire la serata, il saluto iniziale del presidentissimo del Circolo culturale città di Cento, Gianni Fava. Circolo che edita il mensile "Il Centone", che da oltre 45 anni accompagna la vita di centesi, ferraresi, bolognesi, modenesi e reggiani. Gianni è imprenditore capace ma oltre a questo ha saputo farsi portavoce di quel pathos culturale che sa animare lo spirito delle persone. Durante il suo saluto iniziale, ha letto una breve riflessione di Alberto Lazzarini, direttore del Centone e collaboratore nella creazione di questa iniziativa. Sarà stato forse perchè era il decennale della conversazione, data già di per sé particolarmente importante, ma la serata è risultata particolarmente bella e ricca di ulteriori spunti interessanti. Dopo la riflessione di don Paolo, un paio di lettori, Franca Tassinari e il marito Sandro Balboni, hanno letto brani di vari autori sul tema di di Fede e Risurrezione. Alle loro letture, ha fatto da contraltare la stupenda e suadente voce di Tiziana Quadrelli che, accompagnata dal suo pianoforte, ha cantato brani particolarmente suggestivi. Ultimo in ordine di "apparizione" (fra virgolette, considerato che il tema era la Risurrezione), il professore Giuseppe Adani. Questo arzillo ultra ottantenne ha selezionato una serie di immagini di opere d'arte che con la sua solita abilità espressiva, unita ad una non comune conoscenza artistica, supportata da un'ottima base teologica, ha commentato in modo originale ed accattivante. Le tante persone presenti in sala hanno scandito i vari momenti con scroscianti applausi. Questo a testimonianza della bravura degli artisti che hanno saputo regalarci un paio d'ore di assoluta bellezza, introducendoci con gioia alle porte della Settimana Santa, preludio al Triduo pasquale e alla Risurrezione, centro e culmine della nostra fede. Per chi non ha potuto assistere alla Conversazione, sarà possibile visionare la registrazione della serata sul **canale YouTube del Centone** al link diretto: ***www.youtube.com/watch?v=f2i-6E7LQGo***.

Mostre

Nel nome di Roberto Longhi

Dal 3 aprile al 24 giugno presso la Sala Ariosto della Biblioteca Ariostea di Ferrara, si potrà visitare l'esposizione dal titolo "***Arte e letteratura nel nome di Roberto Longhi. Bassani, Pasolini, Testori***".
Un percorso interdisciplinare attraverso documenti inediti e filmati di tre grandi intellettuali (Pasolini, Bassani, Testori) e del loro maestro, Roberto Longhi. Dalla Ferrara di Cosmè Tura ed Ercole de' Roberti al milanese Caravaggio, una linea espressiva "padana", teorizzata da Longhi e realizzata in tutti i campi da tre protagonisti del Novecento italiano.
Frutto di un accurato lavoro di ricerca d'archivio, lettere, manoscritti, fotografie, disegni e filmati d'epoca testimoniano il denso scambio tra alcuni dei protagonisti della vita culturale italiana del Novecento, gettando le basi per future ricerche. Suddivisa in dieci sezioni tematiche che esemplificano la varietà delle connessioni tra Longhi e gli allievi diretti (Arcangeli, Pasolini, Bassani) e indiretti (Testori), l'esposizione comprende una presentazione generale del profilo del maestro e degli allievi, dei quali vengono considerati i punti di contatto col magistero longhiano, così come le reciproche relazioni biografiche e intellettuali. Adeguato risalto è dato ad approfondimenti su questioni di rilevanza sociale quali la censura alla quale furono sottoposti Pasolini, Testori e indirettamente Bassani, e a focus di natura artistica come quello su Francis Bacon, la cui conoscenza si diffuse agli inizi degli anni Sessanta, dopo la mostra monografica a Torino (1962), e con il quale i tre allievi di Longhi si confrontarono in maniera diversa. Il visitatore ha poi la possibilità di osservare come Bassani e Pasolini abbiano rielaborato l'influsso longhiano riutilizzando in maniera originale il medium dell'immagine artistica, rispettivamente attraverso il recupero di dipinti che il primo scelse di collocare sulle copertine delle prime edizioni dei suoi romanzi e mediante i numerosi riferimenti pittorici nella produzione cinematografica del secondo.

Ritratto di Roberto Longhi, 1934 Fotografia di Ghitta Carell Firenze, Fondazione di Studi di Storia dell'Arte Roberto Longhi, archivio

Pier Paolo Pasolini e Giorgio Bassani in sala di montaggio durante la lavorazione del film La rabbia, 1963 Archivio Storico Luce

Aperto dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 19.00, il sabato dalle 9.00 alle 13.00. Ingresso gratuito
Informazioni: tel. 0532 418200 info.ariostea@comune.fe.it

MERCATINO

Sarà attivo presso la Caritas della parrocchia di **Penzale,** Centro di Amicizia e Fraternità, in via Penzale, 27 a Cento (Fe) il **mercatino dell'usato** nel quale sarà possibile acquistare: indumenti, giocattoli, libri, oggettistica, varie...
L'**incasso sarà devoluto per le opere caritative della Caritas**.
Gli orari e i giorni di apertura sono i seguenti:
venerdì 28 aprile, **sabato 29 aprile**, **domenica 30 aprile** e **lunedì 1 maggio** 2023 dalle ore 09.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.00.

OFFICINE EUROMOTORS
di Manservigi Stefano e Sonori Davide s.n.c.
Meccanico - Elettrauto
Tagliandi su ogni tipo di vettura anche in garanzia
Manutenzione cambi automatici - Elettrauto
Manutenzione impianti aria condizionata
Vendita ed installazione autoradio
Installazione ganci traino
Auto sostitutiva e/o ritiro e consegna auto a domicilio
Via C. Ragazzi, 7/a - 44012 Bondeno (FE)
Tel. 0532 892266

AFFITTASI

► Bel locale di mt^2 360. Ex ristorante con ampio parcheggio di 1.800 mt^2 adiacente alla statale Via Modena 60. Ben in vista, alle porte di **Cento**.

► Due locali di 500 mt^2 cadauno consigliati per ufficio o deposito. Zona ottimale ben visibile dalla statale, alle porte di Cento, via Italia 1/2

Per informazioni: cell. 335 5887191

Aprile, mese di Nicolò

Segue da pagina 1

di Giuseppe Adani

Una corte che era già legata attraverso ben precisi matrimoni con quasi tutte le famiglie nobili del Nord Italia e che stava per imparentarsi nientemeno che con i Principi di Brandeburgo, al modo dei Gonzaga di Mantova.

Nicolò I, signore di Correggio, era sposato con Beatrice d'Este, figlia del prestigioso Niccolò III d'Este, marchese amplissimo delle terre ferraresi e conte di Rovigo; ma questa unione, appena avvenuta, conobbe la sventura della morte di lui; una morte che anticipava la nascita del primogenito: siamo nel 1450. La madre, che ebbe il diritto del ritiro della dote, portò l'infante a Ferrara dov'egli, mantenendo il titolo e i diritti di Conte di Correggio, crebbe e venne educato insieme a suo cugino Ercole I (che diventerà duca) e si affiancò allo spirito estroverso di Borso, amante dello sfarzo, della vita festosa e delle rutilanti apparenze.

L'educazione cortese di Nicolò II fu accurata e intensa: insieme alle armi la storia, le lettere, le arti, i costumi nuovi della nobiltà furono assimilati con entusiasmo; a dodici anni ottenne il diritto del falcone nelle battute di caccia, e intanto si rapportava con Pellegrino Prisciani, con Guarino Veronese e con l'altro suo cugino e coetaneo Matteo Maria Boiardo che l'ammirava moltissimo e lo chiamò "spirto gentile e di virtù corona". Il giovane conte cominciava così - con genio vivo - ad affascinare le dame e quant'altri gravitavano intorno al castello estense. È parere condivisibile che l'idea di realizzare un Salone di grandezza inusitata a Schifanoia sia nata dal conte di Correggio quale Maestro dei balli, per ottenere lo spazio bellissimo degli incontri delle coppie, delle quadriglie e delle squadre nelle danze ritmiche incrociate, che di volta in volta portavano le dame e i cavalieri - sempre scambiati - sotto i vari segni zodiacali, raccogliendo intriganti pronostici. Il Salone di Schifanoia fu in sostanza il primo di quel tipo di ambiente a spazio unificato che poi le altre corti vorranno avere per le musiche e chiameranno "la Sala". Qui a Ferrara il Prisciani ebbe dunque l'agio meraviglioso di stendere le metafore seriali dei Mesi e dei Decani, dipinti con ardore dai maestri della corte, ai quali facevano riscontro le vicende liete e le varie virtù o fortune di Borso d'Este: come ancor oggi in buona parte noi osserviamo.

Una consulenza che potremmo chiamare "di trasporto", tra i testi immaginifici del Prisciani e le figurazioni mantiche della affascinante megalografia murale, fu data certamente dal conte Nicolò con la sua vocazione teatrale, la sua ruscellante cultura pregna di allegorismo mitologico, il suo gusto cromatico irrorante, e con la capacità congiuntiva tra gli schemi parietali e i movimenti danzanti che soltanto un regista di genio poteva possedere e trasmettere.

Il perché di questa nostra certezza ha una risposta semplice: domandiamoci chi nel mese più fulgido, il Mese d'Aprile, ha predisposto il tutto ed ora guida la gran festa? È lui, Nicolò da Correggio! Lo vedete a braccia conserte guardare gli amanti e osservare l'ordine dell'intera magnificenza simbolica del "suo" mese degli amori. Tutto questo avviene poco prima del 1470 per la mano mirabile di Francesco del Cossa. Una riprova storica sta nel fatto che nel 1472 il conte di Correggio sposa Cassandra Colleoni, una delle figlie del famoso condottiero, e non è un caso che il grande Bartolomeo "dalle tre possanze" ricevendo nel 1474 il re Cristiano di Danimarca a nome di Venezia sia riuscito a realizzare quella serie congegnata di banchetti, balli e tornei che sono rimasti celebri nella storia della Serenissima, e che richiedevano un regista davvero talentuoso. D'altra parte per non scivolare in un excursus storico basterà qui ricordare alcune azioni che hanno legato il nostro Nicolò al pulsare del rinascimento. Come studioso di letteratura antica e di mitologia giunse a ricreare il teatro italiano con la famosa rappresentazione della "Fabula de Cefalo" tenuta il 21 gennaio 1487 (periodo di carnevale) nel cortile del Castello di Ferrara, dove avvenne primieramente la recita dei personaggi in costume sul palcoscenico, la suddivisione in atti, gli intermezzi del coro delle ninfe, e l'uso di fondali pittorici. Dicono le cronache che dopo il finale tragico della morte di Procri tutte le dame piangevano; allora il baldo autore salì sul palco e annunciò che la dea Diana aveva concesso il riporto in vita della fanciulla amata da Cefalo, e fece eseguire il nuovo finale con un clamoroso successo. Avvenivano cose così alla corte di Ercole I, che voleva pranzare nelle stanze mentre il suo pittore de' Roberti affrescava le istorie di Amore e di Psiche, al Belriguardo! Il conte di Correggio per le sue doti fu richiesto dalle altre corti rinascimentali. Col gradimento del Duca cugino fu spesso a Milano per organizzare i ricevimenti e i cortei dei "due carnevali" (quello cristiano e quello ambrosiano, diceva); fu regista e costumista di Leonardo, dal quale fu molto stimato e del quale divenne amico: al genio toscano, che a volte s'imbambolava di fronte a un bel viso, dedicò un giocondo sonetto. Ne ebbe in cambio disegni preziosi, non sappiamo se in originali o in copie, ma li portò con sé per l'accurata stesura emblematica che intendeva realizzare nei suoi palazzi in Correggio. Intanto Ercole d'Este lo richiamava con insistenza per le proprie feste e per talune rappresentanze diplomatiche. Nicolò viaggiò in Italia e in Francia; Ercole I lo mandò a Parigi per curare l'educazione del figlio Alfonso e di là descrisse le ammirevoli "cortesie" delle cerimonie reali intorno a Carlo VIII. Il Nostro aveva trovato il tempo di partecipare alla "guerra del Polesine" tra Ferrara e Venezia (1482-1484) dove fu fatto prigioniero dai veneziani; ma poi fu soprattutto nell'ambiente ferrarese che visse quella temperie di nuova architettura e di urbanistica che lo fece diventare amico di Biagio Rossetti, aiutandolo a trovare i materiali per la sua casetta in via della Ghiara. Il Rossetti, durante la sua presenza nelle terre ducali reggiane, ricambiò con un probabile passaggio da Correggio dove lasciò il progetto per il nuovo palazzo di rappresentanza dei Signori locali e dove diede lo schema di ampliamento del Borgo Nuovo, nel quale si sperimentano ancor oggi i metri ammirevoli dell'Addizione erculea. Come membro particolare della famiglia d'Este il conte di Correggio fu sempre accolto e venerato nella vita della corte ferrarese; in occasione della congiura interparentale del 1505 si adoperò come paciere definitivo a beneficio della continuità ducale e Alfonso I gli assegnò lo splendido Palazzo di Giulio, rallegrato dal più bel giardino urbano di Ferrara: è l'attuale Palazzo della Prefettura della città. Restando nel nostro argomento dobbiamo ricordare lo strettissimo legame di Nicolò con sua cugina Isabella d'Este Gonzaga che lo ammirava oltremodo e lo chiamava con insistenza a Mantova. Per lei disegnò un famoso abito a nodi e diede consigli di carattere cortigiano a non finire; a lei presentò il giovane Correggio per ammetterlo nello studio del Mantegna, e per lei organizzò spettacoli e tornei d'arme. Nella fittissima corrispondenza di Nicolò con i nobili italiani, compreso Lorenzo il Magnifico, spiccano appunto le lettere con Isabella: tra queste un'iperbole commovente è quella dove il Nostro, ormai cinquantenne, si congratula per la nascita di una bambina alla Corte dei Gonzaga e dice "vorrei attenderla per danzar con lei in Sala". Poco dopo la sua morte Isabella con gran rimpianto lo ricordò come "*il più atilato et de rime et cortesie erudito cavaliere e barone che ne li tempi suoi se ritrovasse in Italia*".

Particolare del Mese di Aprile dell'affresco del Salone dei Mesi di Palazzo Schifanoia di Ferrara. Nicolò da Correggio e gli amanti
L'immagine in alto a sinistra:
Medaglia dello Sperandio da Mantova che ritrae Nicolò II conte di Correggio.

Nota bibliografica: *Sulla vita, i rapporti con i prìncipi e i letterati, la produzione poetica e teatrale, l'organizzazione di feste e tornei, del Nostro protagonista si veda "Nicolò da Correggio e la cultura di corte nel Rinascimento padano" a cura di Antonia Tissoni Benvenuti. Cassa di Risparmio di Reggio Emilia, 1989. Inoltre altre pubblicazioni della stessa curatrice.*

SCHIAVINA
SOLIDA SERENITÀ

IMPRESA DI COSTRUZIONI SCHIAVINA geom. Marco

Costruttori con passione
dal 1954

Terre del Reno - loc. Sant'Agostino (FE)
Cell. 338 7605745 tel./fax. 0532 846714
schiavinamarco@libero.it
schiavinamarco@legalmail.it

PROTOS SOA OGI IIIBIS

NUOVE COSTRUZIONI RISTRUTTURAZIONI
ADEGUAMENTI ANTISISMICI IN AMBITO PRIVATO E PUBBLICO

in collaborazione con

SCHIAVINACOSTRUZIONI SRL

PROGETTAZIONE E
VENDITA IMMOBILI

Terre del Reno (FE) - Via Bianchetti
3478253974 Geom. Matteo
schiavinacostruzioni@libero.it

FANTASILANDIA
Articoli Promozionali

FANTASILANDIA

articoli promozionali

CATALOGO SFOGLIABILE
fantasilandia.eu

fantasilandia.it

Tel: 051/686.11.26 | info@fantasilandia.it