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. 5 MAGGIO 2023
Finito di stampare il 12/05/2023

AAA cercasi Connessioni umane di valore

«Ehi, hai visto l'ultimo trend di TikTok? Dobbiamo imparare il balletto anche noi!». «Assolutamente!». **TikTok**: tempo di utilizzo giornaliero 50 minuti. *«Hai visto su Instagram cos'ha postato Tizio nelle stories?». «Sì ahah, troppo divertente».* **Instagram**: tempo di utilizzo giornaliero 2 ore e 30 minuti. *«Ti sei poi iscritta a quel gruppo Telegram che ti ho consigliato? Così rimani sempre aggiornata con le ultime notizie, comodissimo!». «Certo, grazie!».* **Telegram**: tempo di utilizzo giornaliero 1 ora.
Controlla gli ultimi trend, rispondi alle chat, leggi le notizie: **quante ore del nostro tempo passiamo davanti allo schermo?** E perché difficilmente riusciamo a farne a meno?
Ho ventitré anni e a settembre saranno esattamente dieci anni da quando ho ricevuto il mio primo cellulare connesso a Internet; dieci anni da quando al mio corpo si è aggiunta un'estensione artificiale che è diventata parte costante della mia quotidianità. Ricordo ancora benissimo la sensazione di potermi finalmente mettere in contatto con gli amici tramite **Whatsapp** o **Facebook**, quel senso di libertà e di inclusione che mi dava la possibilità di rimanere sempre connessa con i compagni di classe, di inviarci video che poi avremmo commentato insieme, di sapere sempre cosa stessimo facendo anche quando eravamo lontani. Perché, del resto, è proprio per questo che sono stati creati i *social network*, per rimanere sempre in contatto, sempre connessi. A pensarci bene però, è solo questo ciò di cui si tratta? Secondo **Digital 2023**, il report annuale che analizza lo scenario digitale nel mondo, solo in Italia sono attualmente circa **44 milioni gli utenti attivi sui social**, 44 milioni di potenziali connessioni che ogni giorno mettono like, mandano messaggi, pubblicano foto o video e interagiscono con la propria rete online. Per tutte queste attività il tempo giornaliero trascorso utilizzando solo i social è di 1 ora e 48 minuti. Niente male, non c'è che dire. A leggerli così, dei numeri simili, si potrebbe pensare che stiamo tutti perdendo tantissimo tempo che potremmo dedicare facilmente ad attività più utili, e che basterebbe semplicemente mettere in silenzioso le notifiche per un po' per non avere più l'impulso di entrare nei social, ma, forse, la questione non è proprio così semplice. È noto che **l'uomo sia un animale sociale**; abbiamo bisogno di continue connessioni con i nostri simili, di scambiarci informazioni. Come dice il celebre storico **Yuval Noah Harari** nel suo libro "*Sapiens. Da animali a dèi: Breve storia dell'umanità*", siamo una specie fondamentalmente basata fin dall'alba dei tempi sul **gossip**, sulla nostra capacità di condividere informazioni per garantirci la sopravvivenza. Non ci stupisce molto quindi che, una volta nato Internet, qualcuno si sia reso conto che potesse essere la migliore rete di gossip del mondo, è risultato direi quasi naturale. Non solo, riportando un approfondimento di **UnoBravo**, startup dedicata alla terapia psicologica online, che cita a sua volta la rivista Nature, è stato dimostrato che effettivamente quando utilizziamo i social il nostro cervello rilascia dopamina e

di Ines Ammirati - *Continua a pag. 2 >>>*

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, Ines Ammirati,

Mariachiara Falzoni, Massimiliano Borghi,

Paolo Franceschini, Rita Molinari.

Hanno collaborato:

Adelmo Guandalini, Adriano Facchini,

Alberto Alvoni, Andrea Grossi,

Chiara DiMaggio, Edoardo Toselli,

Fabio Fabbri, Fabio Manzi,

Ludovico Alessandro Manservisi, Marco Salani,

Paolo Saltari, 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 · 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

Mondo digitale

di Ines Ammirati - *Segue da pag. 1 >>>*

procede all'attivazione del sistema di ricompensa, esattamente come quando proviamo una sensazione di piacere. Tanto è vero che un fenomeno in rapida diffusione negli ultimi anni, sempre citato da UnoBravo, è la dipendenza da social network, definita dagli studiosi Andreassen e Pallesen come una preoccupazione eccessiva per i social che ci spinge a "*devolvere loro così tanto tempo da compromettere attività sociali, di studio o lavorative, relazioni interpersonali, e/o la salute psicologica e il benessere*". Di fatto, i social sono sempre più pensati proprio per catturare l'attenzione degli utenti e farli rimanere connessi tramite meccanismi di ricompensa: ogni volta che scrolli potresti scoprire qualcosa di nuovo o trovare qualcosa di interessante (mente chi ti dice di non aver mai riso davanti a un video di gattini). Oltretutto, guardare le stories dei propri amici ci fa sentire meno quella sensazione detta di **FOMO – Fear of Missing Out**, ovvero la paura di perdersi qualcosa; perché, in fondo, è lì sui social, che si è spostato da ormai un po' di anni buona parte del nostro mondo: non solo i nostri contatti più stretti condividono quotidianamente le loro avventure, ma anche la politica e il giornalismo stesso si sono gradualmente spostati in quella direzione. Viene da chiedersi, quindi: «*siamo davanti ad un mondo che piano piano diventerà sempre meno reale e sempre più online?*». In realtà, se ci pensiamo questo mondo iperconnesso nasconde sì i suoi rischi (da non sottovalutare) ma ha portato anche diversi benefici. Pensiamo, per esempio, al primo fra tutti nonché il più noto, ovvero il fatto che permette a persone lontane tra loro nel mondo di entrare in contatto. Persone, conoscenti e non, che grazie ai social hanno la possibilità di comunicare. Così sono nate per esempio le migliaia di community che popolano il web e che riuniscono utenti accomunate da passioni o storie di vita che hanno in questi luoghi virtuali la possibilità di sentirsi parte di un gruppo e sentirsi meno sole. Non solo, a mio parere, una delle potenzialità più interessanti dei social network è proprio il fatto che tutti coloro che hanno una connessione Internet hanno la possibilità di accedervi, di raccontarsi e, soprattutto, di conoscere a loro volta nuovi racconti dal mondo, esperienze di vita completamente diverse dalla propria, che altrimenti gli sarebbero state completamente estranee. In conclusione, ciò che forse sarebbe bene che tutti ricordassimo più spesso, è che in fondo dietro agli schermi ci sono sempre delle persone e che i social stessi sono un prodotto dell'umanità. Se vogliamo possiamo averne noi il controllo e fare del nostro meglio per utilizzarli in un modo migliore, quel modo che ci permetterebbe davvero di fare ciò che da sempre siamo programmati a fare: **creare connessioni umane di valore** che ci permettano di evolvere nella nostra versione migliore.

Incontri

di Massimiliano Borghi

Il filosofo Umberto Galimberti con la sua lectio

La lettura educa la mente e il sentimento

Inaugura il Festival di letteratura per ragazzi di Cento

Una menzione speciale, merita il noto filosofo **Umberto Galimberti *(in foto)*** che con la lectio "*La lettura educa la mente e il sentimento*", ha inaugurato il Festival, deliziando genitori, insegnanti, educatori e le decine di persone accorse ad ascoltarlo nel salone di rappresentanza di Credem. Ha esordito dicendo che: «*Invece di riempire le scuole di computer, bisognerebbe farlo di letteratura. Se non impari lì i sentimenti non li impari da nessuna parte. Un uomo senza sentimenti è un uomo pericoloso*». D'altronde, il pensiero del Professor Umberto Galimberti sulla scuola, la lettura e l'educazione è molto ampio e articolato. Galimberti sostiene che l'educazione sia un processo continuo che non finisce con la scuola, ma perdura tutta la vita. Egli crede che l'obiettivo principale della scuola, oggigiorno sempre più disatteso, debba essere quello di aiutare i ragazzi a diventare persone mature e consapevoli, in grado di pensare criticamente e di agire in modo responsabile e autonomo, per affrontare le sfide della vita. Tutto ciò diventa possibile se si affida alla lettura un posto primario. **La scuola dell'obbligo non dev'essere principalmente rivolta alla formazione dell'intelletto, ma alla formazione dell'etica e della morale**, e deve porre l'accento sulla valorizzazione della diversità culturale e sull'educazione alla convivenza pacifica e rispettosa delle differenze. Passando poi agli insegnanti, dice che dovrebbero essere in grado di creare un ambiente di apprendimento stimolante e motivante, in cui gli studenti si sentano liberi di esprimere le loro opinioni e di sviluppare le loro competenze. In questo modo, l'educazione diventa un processo interattivo e dinamico, in cui gli studenti sono al centro del processo di apprendimento. «*È in questa fase della vita* – ha detto il professore - *che agli studenti dev'essere permesso di sbagliare e imparare da questi errori. Perché poi, nella vita, a sbagliare, si rischia tanto!*». Un dato terrificante rivelato dal professore, è che «*in Italia si suicidano 400 studenti all'anno. Fa bene la tv a non dirlo per evitare processi di emulazione. Tutto questo è indice di un disagio giovanile notevole.*

Se a ciò si aggiungono i tre milioni di anoressiche, due milioni di autolesionisti, duecentomila ragazzi che stanno continuamente nella loro stanza e a cui i genitori forniscono tutto per i loro bisogni, il quadro è davvero desolante». Per questo motivo appare chiaro come fare l'insegnante sia una vocazione. Occorre avere empatia. «*Fino a quando però gli insegnanti avranno il posto fisso garantito perché "di ruolo", non sarà possibile formare una classe insegnate adeguata*» ha detto Galimberti. Rincarando poi la dose, ha affermato che «*se uno non conosce la psicologia dell'età evolutiva non dovrebbe poter fare l'insegnante*». Ha poi spiegato come «*leggere comporta per il nostro cervello un'attivazione neuronale robusta. Tradurre i segni grafici in immagini. Ma quanti leggono? Sempre meno. A ciò si aggiunga che il 70% degli italiani non capisce ciò che legge. Viviamo in un mondo dove quattro miliardi di persone sono analfabete*». Agghiacciante!! Allargando lo sguardo sulla società attuale, ha poi detto che «*per Platone, "la città dev'essere governata dalla politica che a sua volta è retta dalla democrazia". Ne consegue che il popolo, per decidere, debba essere istruito. Oggigiorno però, la macchina del potere crea solitudini di massa, per cui quello che sapete lo fornirà tranquillamente la tv, la radio e i social: isolando le persone, diventa facile governare le masse*». E ha concluso ricordando come, sin dai suoi primi studi universitari, la sua analisi lo porti a vedere un declino dell'Occidente. «*La storia si spegne per insufficienza biologica. L'impero romano è crollato per la corruzione dei costumi. A Roma non lavorava nessuno. Iniziarono ad importare barbari per canalizzare le acque, per combattere e infine si ritrovarono ad avere un imperatore barbaro*». Speriamo questa sua amara conclusione, ci serva da monito.

Ferrara

di Alberto Lazzarini

Spal, ultimi tentativi

Le due partite finali – Servono 6 punti per sperare

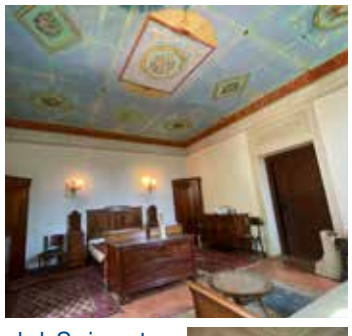
Spal con l'acqua alla gola, dunque, dopo la sconfitta (l'ennesima, sanguinosa, dell'annata) di Palermo con i rosanero che nel primo tempo avevano dilagato fermandosi "appena" sul 2-0. Stanno intanto per cominciare i tempi del processo per una stagione non da dimenticare ma da ricordare molto bene perché non accada mai più. Gli errori commessi sono tanti e incredibili ma…ora concentriamoci sulla fase finale. La Spal non è matematicamente in LegaPro. Con due vittorie potrebbe infatti giocarsi i playout o, fantascienza ma ci sta pure questa, addirittura salvarsi. Le combinazioni che si leggono in questi giorni sono infinite ma portano tutte in una sola direzione: se i biancazzurri hanno una chance, quella passa per la doppia vittoria a cominciare in casa, sabato, con il Parma. I crociati sono in forma, sono un team lanciato, consapevole di essere a un passo dai playoff e, anzi, di potersi anche piazzare in quel quarto posto che consentirebbe a Buffon e C. di evitare i prespareggi. Ergo, si impegnerà anche al "Mazza" non regalando nulla. Quanto alla Spal, mister Oddo (forse pensava sarebbe stata più agevole, quando accettò l'incarico) dovrà trovare la quadra fra infortuni e giocatori fuori forma. E sperare che l'attacco (disastroso) si sblocchi. Poi – si sa – il calcio è imprevedibile, la palla è rotonda, la fortuna prima o poi (a questo punto prima è meglio è per la Spal) gira a favore, ecc.
Bisogna nel contempo sperare su risultati favorevoli sui campi concorrenti… gufando per Perugia, Cosenza, Brescia e Cittadella. La corsa va fatta anzitutto sui calabresi impegnati ad Ascoli (in corsa per i playoff) e poi in casa col Cagliari (a sua volta concentrato sullo stesso obiettivo). Se non vincono entrambe le volte, la Spal ce la può fare sempre che riesca a metterne dietro un'altra, ad esempio il Perugia che gioca a Venezia e poi in casa col quasi retrocesso Benevento: se non fa sei punti verrebbe superato dalla Spal. Più difficile è la corsa sul Brescia e ovviamente sul Cittadella. Un'occhiata alla classifica. Rimanendo in zona playout, oltre alle 6 citate squadre (quattro retrocedono) non sono sicure della salvezza nemmeno Ternana e Como che teoricamente potrebbero essere raggiunte o superate (comunque è difficilissimo) dalla quart'ultima, il Brescia, che le costringerebbe ai playout. In cima i giochi sono fatti per Frosinone e Genoa, promosse direttamente e meritatamente, a cominciare dai ciociari in testa al gruppo dall'inizio alla fine. Grosso e Gilardino hanno condotto perfettamente le danze e ora sono attesi al gran ballo della serie A. La terza uscirà, come sempre, dai playoff cui si sono già iscritte Bari, Sudtirol (brave le due matricole a cominciare dalla sorpresa altoatesina), Cagliari e Parma. La settima e l'ottava sono da individuare fra Palermo (48 punti), Pisa, Venezia e Ascoli (46 punti) oltre che fra la Reggina e il Modena (45 punti). Teoricamente (incredibile) potrebbero farcela anche Como e Ternana (43 punti).

Accademia Spal Femminile

In vetta alla classifica

Almeno il fronte femminile dà delle soddisfazioni. Nel derby contro il Modena l'Accademia SPAL Femminile vince e vola in vetta alla classifica della Poule Promozione.
Nella partita disputata a Vigarano lo scorso 7 maggio, dopo l'equilibrio dei primi minuti di gioco, arrivano le occasioni per le biancazzurre. Al 22' Tinelli libera in area di rigore Lorenzon, ma la sua conclusione termina larga. Alla mezz'ora una pericolosa azione di Loberti finisce tra le braccia di Ierardi.
Nell'ultimo quarto d'ora della prima frazione è però il Modena ad imporsi, fortunatamente senza conseguenze. Al 66' è il calcio d'angolo di Lorenzon che dà alla Grecu l'occasione per segnare il gol della vittoria. A nulla sono valsi i tentativi di recupero del Modena, le spalline fanno buona difesa sfiorando anche la seconda rete.
Al fischio finale dell'arbitro è grande la gioia dei tifosi e delle biancazzurre che conquistano il primo posto in classifica e la promozione in serie C.

Stile Libero IMMOBILIARE



IN VENDITA splendida Villa storica del Seicento, denominata Villa Sani (poi Villa Sani-Poluzzi), situata nel centro di Bondeno (FE). Di grande pregio artistico è potenzialmente divisibile in più unità e si sviluppa su tre piani fuori terra per un totale di circa 600 mq. Ampio giardino con piante secolari e fabbricati adiacenti da ristrutturare e recuperare ex stalle-rimesse e abitazione del custode.
Ulteriori informazioni e foto *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.

Presentazioni

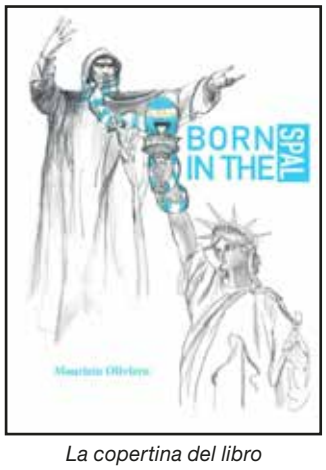
di A. L.

Un libro sui biancazzurri, in inglese

Born in the Spal

Di Maurizio Oliviero

"*Born in the Spal*" è il titolo del libro, rigorosamente in inglese, scritto da **Maurizio Oliviero** e presentato alla stampa nei giorni scorsi.
Tifosissimo da sempre dei biancazzurri, Oliviero ha voluto riportare nella pubblicazione ricordi, aneddoti, dati, poesie e slogan del mondo-Spal con l'obiettivo di far conoscere anche all'estero la storia di questa gloriosa società che da oltre un secolo opera all'ombra dell'antico Castello estense e muove migliaia e migliaia di cuori. Tempi di vittorie e altri di tremende sconfitte (leggi retrocessioni). Ma soprattutto la grande promozione in serie A, le tre stagioni al vertice, la indimenticabile vittoria sulla Juventus e molto molto altro ancora. Certo, il momento della presentazione, ha ammesso sorridendo, non coincide con i periodi migliori della storia della società ma…bisogna sempre avere fiducia.
Il libro è tradotto da Rossella Ceccarini. Immagine di copertina: Cinzia Virginia Vaccari. Editing: Vivian Williamson. Grafica: Giuseppe Gambetta.



La copertina del libro

L'autore Maurizio Oliviero (a destra) con il giornalista Maurizio Barbieri nel corso della presentazione alla stampa

Polvere di Stelle

di Alberto Alvoni

Gli eroi della peggior sconfitta rossoblù

Sarà vero anche nello sport che la peggior sconfitta contiene in *nuce* il seme della miglior vittoria? Forse sì, forse no, certo è che, algebricamente, meno per meno dà più. Ed è un fatto che il Bologna vinse il suo secondo scudetto (campionato 1928-1929) dopo aver subito, appena tre settimane prima, una cocente sconfitta per dieci a zero. Per modalità e punteggio la peggior sconfitta della storia rossoblù, ma anche la più eroica. Ma come si fa a rimanere nella storia del calcio, a diventare eroi del pallone dopo aver perso per dieci a zero? Vediamo nel dettaglio. Come detto il campionato fu vinto per la seconda volta dal Bologna, che il 7 luglio 1929 sconfisse nello spareggio il Torino per 1-0 (Roma, 50.000 spettatori, rete di Muzzioli all'82°). Esattamente 21 giorni prima, il 16 giugno 1929, il Bologna aveva subito a Brescia forse la sconfitta più bruciante di tutta la sua storia: Brescia batte Bologna dieci a zero. Per completezza occorre riavvolgere il nastro e ricordare che il 16 giugno 1929 si giocava l'ultima partita del campionato: il Bologna, chiaramente in testa al proprio girone, sapeva già di dovere affrontare il Torino, vincitore dell'altro girone, per l'assegnazione del titolo. Bologna-Brescia doveva dunque

Nino Lolli

essere niente più di una formalità, se non fosse che i lombardi avevano il dente avvelenato per avere perso di misura all'andata o forse per avere accarezzato il sogno di essere loro a disputare la finale scudetto. Il tecnico del Bologna - l'austriaco Hermann Felsner, una volpe della panchina - decise di mandare in campo molte riserve, i cosiddetti Bologna boys, salvaguardando i titolari in vista delle finali col Torino. Aveva fiutato l'aria? Chissà... Vero è che quel giorno il gioco del calcio si trasformò nel gioco al massacro. I bresciani andarono diritti sulle gambe dei bolognesi che prima del riposo registravano già tre giocatori in infermeria. Al 70° il Bologna perde per 6-0 quando crolla il quarto eroe di quella mattanza. Non è un personaggio qualsiasi, si tratta di Nino Lolli (1905-1965), primo Sindaco di Mirandola del dopoguerra. Poco dopo cade il quinto bolognese, Pedro Galliani, ma in sei contro undici verrebbe meno il numero legale per continuare la partita. Il Bologna deve assolutamente evitare squalifiche e/o richiami federali prima della sfida scudetto. E allora che fa Galliani? Resta in campo tramortito, bersaglio dei peggiori insulti, trascinandosi come un guerriero in fin di vita fino al fischio finale. 10-0 per il Brescia e popolo bolognese che accoglie gli sconfitti come i reduci di una guerra, issandoli quali artefici dello scudetto al pari dei più blasonati titolari. È curioso che, mentre tutto si sa di Nino Lolli (carriera politica e carriera sportiva: oltre allo scudetto col Bologna, prestigiose presenze con la maglia del Modena e della Mirandolese), sbiaditissima rimane l'immagine di Pedro Galliani, una sola foto in dissolvenza, quasi un timido tentativo di tracciarne l'identikit. Eppure la storia del calcio li

Pedro Galliani

lega a filo doppio, giacché furono la quarta e la quinta vittima della ... guerra di Brescia. Ci siamo messi sulle tracce di Pedro Galliani. Lo intravediamo prima difensore del Casalecchio (1934) quindi del Castel San Pietro (1935). Ed infine ancora ombre, ombre nella nebbia. Ma prima o poi ritroveremo Pedro Galliani. Magari con l'aiuto di qualche lettore, lo ritroveremo.

Pallacanestro

Uno per tutti e tutti per la Benedetto XIV

Mercoledì 3 maggio sul parquet della ***Milwaukee Dinelli Aren***a è andata in scena la prima "***Sponsor Dinner***" dedicata ai Gold e Platinum Sponsor della società biancorossa. Un'importante occasione di incontro e reciproca conoscenza fra rappresentanti e titolari delle aziende che hanno deciso di affiancare la Benedetto XIV nel suo impegnativo ma anche stimolante obiettivo: consolidare e sviluppare il suo ruolo all'interno della propria comunità, attraverso il raggiungimento di risultati sportivi prestigiosi nel secondo campionato nazionale di basket, ma anche attraverso una sempre più incisiva presenza nel tessuto sociale ed economico della città di Cento. Dopo il saluto del Sindaco di Cento Edoardo Accorsi, durante il corso della serata sono intervenuti il Presidente Gianni Fava, lo strategy manager Alessandro Livreri, l'addetta stampa Giulia Artoni e due ospiti Giorgio Soffiato (fondatore e AD di Marketing Arena spa e professore universitario) e Tommaso Puleo che hanno trattato i temi del marketing e della comunicazione digitale in ambito imprenditoriale. Il sottofondo musicale della serata è stato curato dalla band "Untrio". Questa prima "Sponsor Dinner" è stata l'occasione per conoscere meglio coloro che stanno dietro ai loghi delle aziende sponsor, oltre a quelli che già fanno parte da anni del consiglio di amministrazione della Benedetto XIV.

Gli sponsor presenti alla cena: ***Tramec***, ***Comune di Cento***, ***Studio Fava***, ***Asterix***, ***Inci***, ***Impresa Merighi***, ***Fava S.p.A.***, ***Baltur S.p.A.***, ***Banca Patrimoni Sella***, ***G&G***, ***Laboratorio Salvi***, ***Terranalisi***, ***Eurotarget***, ***Flyerbox***, ***Ottani***, ***Franciosi***, ***D'Apollonia***, ***Credem Banca***, ***Buonristoro***, ***CMC***, ***Artec***, ***Paver***, ***Costruzioni Battaglia***, ***BBox***, ***Sagom***, ***Confartigianato***, ***Cencar***, ***Pivetti***, ***Tecknosound***, ***EmilCostruzioni*** e ***Dinelli***.

OFFICINE UROMOTORS
PUNTOPRO
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

Giornata mondiale

di Ines Ammirati

Ape: insetto impollinatore da tutelare

Il dolce caldo primaverile accompagna ormai le nostre giornate e mentre guardiamo i prati in fiore probabilmente ci sarà capitato di scorgere anche loro, le più laboriose impollinatrici della natura: le **api**.

Il 20 maggio celebriamo la **Giornata Mondiale delle Api** promossa dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite per sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza che tutti gli impollinatori rivestono nel mantenimento del nostro fragile ecosistema, e forse sarebbe il caso di ragionare insieme su quanto poco sappiamo di questo straordinario insetto che permette la sopravvivenza anche del nostro territorio. Di fatto, le api esistono da oltre 30 milioni di anni e con il loro lavoro di impollinazione non solo contribuiscono alla conservazione della biodiversità, ma garantiscono il mantenimento di oltre due terzi delle culture di interesse alimentare. Addirittura, secondo le stime dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), delle 100 specie di colture che forniscono il 90% dei cibi di tutto il mondo, 71 sono impollinate dalle api. Non solo, uomo e api hanno uno stretto legame da molti millenni, quando si fanno risalire le prime tecniche di **apicoltura**, la pratica di allevamento delle api domestiche. Esse infatti non producono soltanto il loro celebre miele, ma anche cera per la lavorazione degli alimenti, propoli ad uso medico e per le tecnologie alimentari e pappa reale, spesso usata come integratore alimentare. Sembra chiaro, quindi, che un mondo senza api è un mondo perduto; purtroppo, però, negli ultimi quarant'anni, la vita di questo impollinatore non è stata così facile. Lo sanno bene coloro che dovrebbero essere i primi alleati delle api: gli apicoltori, più di 74 mila in Italia.

Il mormorio di un'Ape
una Magia
produce in me
se qualcuno mi chiede perché
sarebbe più facile morire
che dire.

Emily Dickinson

Sara Bellotti e Sebastiano Malaguti di Corte Frazza (Foto TedX Ferrara)

Solo nella provincia di Ferrara sono circa 175 le attività di apicoltura: parliamo di professionisti e hobbisti che hanno deciso di dedicare il loro tempo alla cura di questo nobile insetto. Noi di Super Comuni abbiamo deciso di incontrarne alcuni per farci raccontare qual è lo stato di salute delle api nel mondo e, in particolare, nel nostro territorio.

«*A livello globale la riduzione di insetti impollinatori è drammatica*» ci racconta **Sara Bellotti**, apicoltrice della Società agricola Corte Frazza «*Quando Sebastiano* [Malaguti, fondatore della società, ndr] *ha iniziato cinque anni fa, la situazione delle api era già piuttosto seria, ma almeno, a differenza degli apicoltori degli anni Ottanta e Novanta, non abbiamo vissuto il cambiamento traumatico a livello di produzione di quegli anni*».

Si stima infatti che dal 1980 al 2010 la popolazione di api e vespe si sia ridotta circa del 40%. I motivi di questa crisi sono diversi: l'arrivo di nuovi insetti infestanti, in particolare l'acaro varroa, oltre che l'inquinamento, l'uso di pesticidi e le monoculture, problema che colpisce soprattutto il nostro territorio, come ci racconta **Gino Alberghini**, apicoltore per passione da oltre 40 anni e membro dell'Associazione "*Terre Matildee*".

Gino Alberghini dell'Associazione Terre Matildee

«*In questi anni la diversificazione del piccolo agricoltore sta scomparendo, sostituito dai grandi ettari di monocolture che rende difficile alle api trovare tutti i nutrienti di cui hanno bisogno, considerato che si muovono in un raggio massimo di 3km*». Non solo, come ci spiega **Elisa Sandoli**, vicepresidente dell'*Associazione Apicoltori Estensi*, un'altra causa di questa moria potrebbe trovarsi in un nemico invisibile su cui si sta indagando «*sto portando avanti una battaglia per diffondere gli effetti dei campi elettromagnetici sulle api. Diverse ricerche scientifiche hanno riportato che le api sono molto sensibili alle perturbazioni elettromagnetiche che avvengono ad opera dei ripetitori della telefonia a causa della presenza nel loro corpo di una componente di magnetite che le aiuta a orientarsi nella griglia magnetica terrestre, un aspetto verso cui spesso non si rivolge la giusta attenzione*».

Insomma, la situazione non sembra delle più rosee, tuttavia, quantomeno nel ferrarese, **qualche dato positivo c'è**.

Elisa Sandoli vicepresidente dell'Associazione Apicoltori Estensi

«*Gli apicoltori, soprattutto gli hobbisti, sono aumentati negli ultimi anni, probabilmente perché la gente ha iniziato a dimostrare una maggiore sensibilità e a capire che senza le api non andiamo da nessuna parte*» ci spiega Alberghini.

Dello stesso parere è anche la stessa Bellotti che dice «*come membri dell'Associazione apicoltori estensi abbiamo visto, in particolare nelle nuove generazioni, una volontà nuova di collaborare insieme per risolvere problemi trovando soluzioni condivise. Inoltre, noi di Corte Frazza abbiamo iniziato a collaborare con il Parco del Delta del Po per la redazione di un disciplinare che regola la produzione del miele come prodotto locale e in cui abbiamo definito determinate condizioni per tutelare il metodo di apicoltura: occorre essere biologici o in conversione biologica, installare non più di quindici arnie per punto e fare periodicamente un'analisi pollinica del miele per una mappatura della flora e capire la salute dell'ambiente, inoltre preferiamo l'apicoltura stanziale allo spostamento continuo delle arnie. In questo modo evitiamo di creare un allevamento di tipo intensivo*».

Sinergia e cooperazione: queste potrebbero essere le parole chiave alla guida del futuro dell'apicoltura e non solo. Del resto, proprio le api e il loro simbiotico rapporto con la natura hanno molto da insegnarci: questo mondo è fatto di dare e ricevere, qualcosa che anche noi essere umani dovremmo più spesso ricordarci.

Tradizioni

di Paolo Franceschini

Che tempo farà? Leggiamo le cipolle

Se sei un habitué di Super Comuni ti sarai accorto dai miei articoli precedenti che la questione climatica è un argomento che mi sta particolarmente a cuore. Non sono un attivista, perlomeno non nell'accezione comune che si dà al termine, ho una mia visione di come mi piace e di come voglio stare al Mondo, ho il piacere di diffondere le mie poche conoscenze e le tante sensazioni, senza presunzione di avere la verità in mano tantomeno quella di voler fare il professorino che in modo velato vuol fare delle ramanzine. Credo solo che la Terra sia casa nostra e trattarla bene e con rispetto sia il minimo: c'è forse qualcuno che getterebbe mai una cicca sul pavimento del proprio salotto o, peggio, abbandonerebbe un sacchetto dell'umido in cucina? Non credo. Nemmeno coloro che lo fanno all'aperto che tanto non è mica casa loro. È per questo che mi piace parlarne. Vivere il più possibile in simbiosi con la natura e i cicli naturali, senza ovviamente disdegnare o demonizzare ciò che il progresso umano, quello intelligente, è riuscito nel tempo a sviluppare per migliorare la propria condizione, lo ritengo un modo di vivere equilibrato e corretto. Pertanto non disprezzo né derido antiche usanze o riti ancestrali, sebbene non abbiano passato il test del "*scientificamente provato*". **Un tempo la parte più istintiva del nostro essere era molto più ascoltata**: scienziati di ogni genere, dai medici ai matematici, dagli astronomi ai sacerdoti, si basavano si sull'osservazione, lo studio e la ricerca, ma molte delle conclusioni e, va ammesso, delle giuste intuizioni avvenivano anche grazie ad una sorta di ispirazione divina. Un'usanza molto curiosa per prevedere il clima, diffusa principalmente nelle campagne emiliano-romagnole e marchigiane e tuttora tenuta in vita, più come rituale che con l'aspettativa di ottenere risposte certe, è quella della **lettura delle cipolle**. Me ne ha parlato per la prima volta tempo fa mia zia Rina, una vita dedicata principalmente all'agricoltura, e successivamente ne ho fatto una ricerca. È pazzesco come queste bislacche previsioni del tempo, a seguito di successivi riscontri, si siano rivelate affidabili fino all'80% dei casi.

Il rituale consiste nel prendere una **cipolla dorata e tagliarla in modo da formare 12 spicchi a petalo**, dopodiché posizionarli su un tagliere di legno in **due file da sei**, partendo da sinistra verso destra. La fila superiore rappresenta i primi sei mesi dell'anno, quella inferiore i restanti sei. Una volta posizionate le cipolle, **si versa una dose "giusta" di sale non iodato al centro di ogni spicchio** e, ad operazione fatta, si mette il tagliere all'aperto, sul davanzale della finestra o su un balcone scoperto, purché **rivolto** ad **Est, là dove nasce il giorno.** Il tutto però deve avvenire in un momento preciso, ovvero **la notte di San Paolo "dei segni", tra il 24 e il 25 Gennaio**, giorno che la tradizione pagana e religiosa, che affonda le origini fin nel Medioevo, usava per interpretare i segni della natura e ipotizzare il clima che si sarebbero aspettati nei mesi successivi. All'alba del 25 va ritirato il tagliere e si deve subito fare la lettura interpretando i segnali lasciati dal sale sulle cipolle. Laddove il **sale si è sciolto, significa che pioverà o farà neve** a seconda del mese e della posizione in cui ci si trova, dove il sale ha formato delle bolle la lettura interpreta un mese caratterizzato da umidità, dove invece **il sale non si è sciolto, la cosa più probabile sarà quella di avere un mese caldo e asciutto**. So che può sembrare incredibile, ma i 12 petali di cipolla assorbono in effetti il sale in modo differente. Ciò che rende il tutto ancora più assurdo è che i diversi scioglimenti del sale corrispondono alle caratteristiche mediamente reali dei mesi: il sale tende a sciogliersi più raramente, o comunque molto meno rispetto alle altre cipolle, nei petali che corrispondono a Giugno, Luglio, Agosto e Settembre. Allo stesso tempo si verifica uno scioglimento più consistente, quindi sintomo di pioggia o neve, nelle cipolle corrispondenti a Dicembre, Gennaio e Febbraio. Non è mai stata data una spiegazione scientifica e perfino le persone che ancora praticano questa usanza lo fanno principalmente per mantenere viva una tradizione senza aver la pretesa di dare risposte precise e affidabili: eppure ci azzecca abbastanza. **La previsione inoltre è circoscritta alla zona limitrofa a dove si è svolto il rituale**, in quanto si basa su condizioni atmosferiche precise in un'area ristretta: se ad esempio faccio questo esperimento a Ferrara, non potrà avere validità anche per Piacenza. A provocazione va anche detto che le previsioni meteo che siamo soliti consultare, con tutti gli strumenti e la tecnologia a disposizione, talvolta faticano a dare un'indicazione affidabile a seconda delle zone e a seconda dell'imprevedibilità di alcuni cicloni e anticicloni che si formano, soprattutto in un'epoca come questa dove i dati continuamente sballano e mettono in difficoltà il mondo scientifico che passa dal cercare segnali incoraggianti a rassegnarsi ad una tendenza preoccupante in base a confronti e plausibili proiezioni. Ecco, magari la cipolla non ti potrà mai dire che il tuo prossimo weekend al mare sarà rovinato da una fastidiosa pioggia, ma magari ti potrà dare l'indicazione che forse in vacanza potresti preferire la prima metà di Luglio anziché la seconda di Giugno, pur ricordandoti della storia dell'affidabilità. O forse semplicemente non è ancora stata scoperta una chiave più precisa per decifrare i diversi scioglimenti. Si perché si può addirittura stimare una tendenza differente tra le tre decadi che formano ogni mese. La parte superiore del petalo rappresenta i primi dieci giorni, quella centrale i giorni dall'11 al 20 e quella inferiore gli ultimi del mese. Anche in questo caso ciò che stupisce è che in effetti accade che **il sale dello stesso petalo si sciolga non uniformemente**. Insomma, provare di certo non ha un effetto collaterale, basta tenere le aspettative basse, prendere qualche appunto per farne un riscontro a fine anno e vedere se si è rivelato affidabile e quindi restare beatamente stupiti o se invece ci si è solo divertiti a provare quella che resterà una sorta di leggenda esistente senza alcuna spiegazione razionale. **Ah, e poi ci si ritrova con delle cipolle già tagliate e salate per un'ottima zuppa**. Meglio di così!

Il calendario meteorologico

Eventi — di Chiara DiMaggio

Da Vigarano Mainarda alla Calabria

Macfrut, 40 anni di ortofrutta

Mettiamo insieme tutti gli abitanti di Cento e di Finale Emilia e otterremo il numero dei visitatori di Macfrut 2023, la fiera internazionale dell'Ortofrutta ospitata in 60mila mq di esposizione al Rimini Expo Centre dal 3 al 5 maggio. Organizzata da Cesena Fiera, Macfrut ha festeggiato i propri 40 anni con il botto: 1.100 espositori rappresentativi dell'intera filiera ortofrutticola (produzione, tecnologie, packaging, logistica e servizi); 1.500 top buyer internazionali. Sergio Mattarella, il Presidente, durante la sua visita a Cesena ha omaggiato le imprese della filiera del territorio. Francesco Lollobrigida, Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, ha inaugurato la manifestazione. **Patrizia Guerzoni *(nella foto)***, Cavaliere del Lavoro della Repubblica Italiana e "*regina*" dello stand-partner della Regione Calabria, ha creato una sorta di linea di congiunzione tra nord e sud. Nata e cresciuta a Vigarano Mainarda, "*chef per amore e per capacità*" come lei stessa ama definirsi, 40 anni fa ha seguito il **ferrarese Enzo Barbieri** nella sua migrazione a Altomonte (Cz) dimostrando che l'eccellenza è impastata di passione e di tenacia. A Macfrut 2023 la Regione Emilia-Romagna ha sfoggiato i propri 44 prodotti DOP e IGP presentando degustazioni gourmet con le patate di Bologna, l'aglio di Voghiera, l'asparago di Altedo, lo scalogno di Romagna, il formaggio di fossa di Sogliano, l'Aceto Balsamico di Modena, il marrone di Castel del Rio, accompagnati dalle bollicine del Sangiovese e del Pagadebit e infine da un Albana dolce in cui pucciare la brazadela. Tra le erbe della Provenza, i mango del Messico e i datteri dell'Arabia Saudita, a Macfrut 2023 ha fatto capolino una squisita novità: le chips di zucca firmate dal marchio OP Sermide Ortofruit. Ottenute con zucca Delica coltivata nelle zone a ridosso tra Lombardia, Emilia-Romagna e Veneto, **le chips sono prodotte nello stabilimento di Bondeno** e confezionate a Camposanto.

Esposizioni — di G. M.

A Bondeno nasce il Piccolo

Museo della Meteorologia

Nasce a Bondeno, presso la sede dell'***Associazione "L'Acqua Napoleonica"***, in via Enrico Fermi 59/A, il Piccolo Museo della Meteorologia. Sono esposte carte topografiche, strumenti di rilevazione idrometrici, foto storiche e d'archivio della lunga attività di **Sergio La Sorda *(nella foto)***, presidente della stessa associazione, come Ufficiale Idraulico di quello che era il Ministero dei Lavori Pubblici, ruolo che ha ricoperto dal 1963 al 1998 tra Pescara, Ferrara e Bologna. Assieme al Piccolo Museo è stato realizzato il ***Giardino Idrotermopluviometrico***, dove sono esposti altri strumenti di rilevazione che i visitatori possono vedere in funzione. Fulcro del museo è il restauro della Botte Napoleonica, la struttura presente a Bondeno, al cui recupero ha partecipato lo stesso La Sorda e a cui l'Associazione ha dedicato un libro pubblicato nel 2017 e distribuito dalla Casa Editrice Freccia D'Oro: all'interno del piccolo museo si possono ammirare foto inedite dei lavori di restauro.

La costituzione del museo è stata deliberata dal direttivo dell'Associazione proprio il 23 marzo, giornata internazionale della meteorologia.
Al momento il piccolo museo è visitabile su prenotazione 347-8161049, 331-7070613.

Conoscere i funghi — a cura del Gruppo Micologico di Bondeno

La Colombina Rosa

Russula vesca* (Fr.) 1836** è un fungo che cresce su terreno dalla tarda primavera fino all'inizio dell'autunno. Russula deriva dal latino ***russulus che significa rosso, rossastro, per la preminenza di questo colore nei funghi appartenenti a questo Genere; *vesca* da ***vescus*** che significa "mangereccio" per la sua commestibilità.

[Foto di Fabio Fabbri]

È un fungo che cresce a quote diverse: si trova occasionalmente nei nostri litorali, più frequentemente negli Appennini e nelle Alpi, in boschi di latifoglie e di conifere.

Le sue caratteristiche:

Cappello: da 60 a 80 mm di diametro, subgloboso, poi convesso, presto con orlo revoluto. La cuticola può lasciare il bordo scoperto mostrando le lamelle e si separa facilmente dalla carne sottostante fino alla metà del cappello. Il colore varia dal rosso – vinoso (sotto conifera) al color pesca o rosa – lilacino (sotto latifoglia).

Lamelle: fitte, appena decorrenti e biforcate all'inserzione del gambo. Il colore è **bianco**; possono apparire macchie rugginose con l'invecchiamento o prolungata manipolazione.

Gambo: 60 - 80 mm in altezza per 10 - 20 mm di diametro, di forma cilindrica, a volte assottigliato alla base. Il colore è bianco con macchie giallo - brunastre alla base. Alla rottura **risulta gessoso**.

Carne: soda e compatta nei giovani esemplari. Il colore è bianco, ingiallente alla manipolazione. L'odore è debole; il sapore è mite, caratteristico delle russule commestibili.

E in cucina? *Russula vesca* è considerato un **buon commestibile**. Può essere cucinato in vari modi. Sono da preferire per il consumo **esemplari giovani**.

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

Tradizioni

di Adriano Orlandini

Vecchi proverbi dialettali

Legati al mangiare ed al bere - 3ª parte

Proseguiamo la serie di articoli contenenti proverbi in dialetto che prendono spunto dal mangiare e dal bere. Ci sono proverbi dialettali per tutto, ma quelli riguardanti il cibo ed il vino sono i miei preferiti, poiché sono una dose infinita di saggezza e verità. Il cibo nei proverbi e nei modi di dire è stato spesso utilizzato come metafora per trasmettere insegnamenti sulla vita e sulle relazioni. A volte queste vere perle di saggezza ne hanno anche spiegato le proprietà e qualche trucco culinario. Ma non tutti i proverbi che seguono parlano espressamente di cibo e di vino.

A chi màgna sènper pulàster ògni tant a vìn vója ànch éd pulènta
A chi mangia sempre polli talvolta vien voglia anche di polenta
(chi vive nell'agio a volte vorrebbe vivere una vita semplice e modesta)
Cuséna gràsa, testamènt mégher
Cucina grassa, testamento magro
(quando si spende e spande, agli eredi resterà poco o nulla)
Fùrmai, pèir e pàn al n'é brìsa un magnér da vilàn
Formaggio, pere e pane non è pasto da villano
I fasùa i' àn da sénter sunér él campàn
I fagioli debbono sentire il suono delle campane
(i fagioli vanno seminati sotto poco terreno, in modo da udire le campane)
I fasùa i' én la chéren di puvrét
I fagioli sono la carne dei poveri
La dòna l'é cunpagn'a la castagna: béla ed fòra, ma dènter la gh'à la magàgna
La donna è come la castagna: bella di fuori, ma dentro ha la magagna
La pànza l'è fàta per i macarón, él ciàcher pér i minción
La pancia è fatta per i maccheroni, le chiacchere per i minchioni.
L'à magné él tèt a só méder
Ha mangiato le mammelle a sua madre
(cioè ha commesso colpe gravi ed indicibili)
L'amòur l'è cunpagn'a un zedròn: dòulz in prinzépi ma amér a la fèn
L'amore è come un cetriolo: dolce all'inizio ma amaro alla fine
L'aqua la fa mél e al vén al fa cantér
L'acqua fa male e il vino fa cantare
L'aptìt l'é la sélsa mjòura ch'agh sìa
L'appetito è la miglior salsa che ci sia
L'é mèj al pàn dùr che i fìgh madùr
È meglio il pane duro che i fichi maturi
(è meglio l'utile che il dilettevole)
L'é mèj al vén tróved che l'àqua céra
È meglio il vino torbido che l'acqua trasparente
L'é mèj pluchér un òss che un bastòn
È meglio piluccare un osso che un bastone
L'é mèj puzér ed vén che d'òli sànt
È meglio puzzare di vino che di olio santo
(meglio essere ubriaco che in punto di morte)

L'órt l'é un mêz pórch
L'orto è un mezzo maiale
(cioè è una fortuna averlo)
L'ùltom bichìr l'é quèll ch'al dà la bàla
L'ultimo bicchiere è quello che fa ubriacare
Màgna bèn e chéga fórt e an avèir brìsa pòra dla mórt
Mangia bene e caca molto e non dovrai temere la morte
Màgna bèv e tés, e spazèt al nés
Mangia bevi e taci, e pulisciti il naso
(frase usata per zittire un giovane che si intromette in un discorso)
Magnér al pàn con 'na màn sòula
Mangiare il pane con una mano sola
(essere così indaffarati da non poter mangiare il pane con due mani)
Magnér stà mnéstra o saltér stà fnéstra
Mangiare questa minestra o saltare la finestra
(si dice a chi disdegna quanto è disponibile)
Mazér la galéna per magnér l'óv
Ammazzare la gallina per mangiare l'uovo
(compromettere il futuro per un piccolo vantaggio immediato)
Méter al ninén a l'ònbra
Mettere il maiale all'ombra
(sistemarsi economicamente)
'Na tévla sènza vén l'è còm 'na giurnéda sènza sòul
Una tavola senza vino è come una giornata senza sole
Nasér i mlón da stér in tla cavdàgna
Annusare i meloni stando nella cavedagna
(essere poco furbo)

Continua...

Disfide

di Adriano Orlandini

8° trofeo del salame all'aglio

Anche quest'anno a Scortichino si è rinnovata la grande festa del salame ferrarese all'aglio (al salàm da l'ài), uno dei prodotti più apprezzati ed identitari dell'agroalimentare ferrarese. Domenica 7 maggio, nella struttura coperta del Campo sportivo, si è svolta l'ottava edizione del ***TROFEO "CITTA' DI SCORTICHINO"***, una simpatica sfida tra salami amatoriali e salami artigianali, prodotti in tutto il ferrarese, ma anche nel rovigotto, nel modenese, nel mantovano e nel veronese. Anche quest'anno la manifestazione ha goduto del patrocinio istituzionale della Regione Emilia-Romagna, della Camera di commercio di Ferrara e del Comune di Bondeno ed ha avuto come partner il Consorzio della DOP Aglio di Voghiera, un aglio prodotto in provincia dalla particolare dolcezza e preferito per la concia delle carni. All'edizione 2023 hanno partecipato **41 concorrenti**, suddivisi in due categorie, norcini amatoriali e salumifici artigiani, rispettivamente con 24 e 17 campioni, che si sono contesi l'ottavo Trofeo ideato e allestito dalla Società polisportiva dilettantistica "Nuova Aurora" di Scortichino. Ai primi tre classificati di ogni categoria sono andati coppe e targhe, mentre al primo classificato tra i norcini artigianali è stato consegnato un bel prosciutto di Parma. Alla fine la giuria, composta da venti esperti norcini, professionisti, gourmet e tecnici

competenti in materia, ha stilato una graduatoria che nella **sezione amatoriale** ha visto **vincitore il norcino Marco Galliera di Bondeno**, al **secondo posto Giorgio Padovani di Ambrogio**, **terzi i F.lli Marchesini di Zerbinate**. Premiati anche i norcini Sandra Spinelli, Maurizio Volpi e Marco Tralli, rispettivamente quarto, quinto e sesto. Tra i **salumifici artigianali** la **vittoria è andata alla Bottega della Carne di Falchieri di Gaibanella**, al **secondo posto** si è classificato il **Salumificio Zironi di Migliarino** ed al **terzo Negrini Salumi di Renazzo con la linea Bonfatti**. I salumifici artigianali secondo e terzo classificato hanno presentato la Zia ferrarese (la zzié), tipicamente all'aglio, una delle più famose ed antiche passioni culinarie ferraresi dalla storia pluricentenaria.

Come sempre promotore ed anima della manifestazione è stato **Valentino Bega**, profondo conoscitore delle filiere agricole ed esperto di turismo enogastronomico, il quale da anni si batte per la difesa delle tradizioni agroalimentari del territorio, in primis la difesa della norcineria ferrarese. «*L'idea di dare vita alla contesa del salame all'aglio* - ci ha detto il patròn - *deriva dal fatto che questo prodotto dell'alta salumeria estense, secondo per notorietà solo alla salama da sugo, è da considerarsi ormai una biodiversità da tutelare. Infatti, a fine degustazione, i venti giudici all'unanimità hanno constatato che un po' tutti i partecipanti, amatoriali e artigiani, perseguono una politica di sottrazione dell'aglio con la motivazione che il consumatore non lo gradisce perché pesante da digerire (diversamente, sono note le caratteristiche organolettiche positive proprie dell'aglio); rompere questo tabù è proprio l'obiettivo della nostra contesa. Il Trofeo costituisce la ragione fondamentale che ci motiva a non desistere dal promuovere la conoscenza del Salame ferrarese all'Aglio, suggerendo ai giudici di considerare premiante la presenza dell'aglio. Purtroppo, anziché fare progressi, constatiamo che gli stessi salumifici - artigianali e industriali - tendono ad "assecondare" l'inclinazione del consumatore ad evitare i salami "troppo agliati", contribuendo (più o meno consapevolmente), alla disaffezione degli stessi al salume, allontanando l'obiettivo di preservare il Salame dalla definitiva scomparsa nella sua originalità (i produttori di Nduja calabrese si guarderebbero bene dal ridurre la percentuale di peperoncino). Noi vorremmo riuscire nella realizza-*

Valentino Bega, Patron del torneo, Simone Saletti, sindaco di Bondeno e Michele Sartini, assessore alla promozione del territorio

zione della Nona Edizione, si terrebbe la prima domenica di maggio del 2024 , anche con il sostegno fattivo delle organizzazioni sindacali di categoria presenti all'evento che hanno preso a cuore l'iniziativa e si sono rese disponibili». Dopo la premiazione dei salami vincitori vi è stata un'affollata e simpatica cena finale con menu ruspante: maccheroni al ragù; pinzzìn con tutti i salami in gara, prosciutto di Parma, mortadella, pancetta e coppa di testae e dolce finale.

Ricorrenze

di Alberto Alvoni

La Madonna di San Luca nel calendario di maggio

Maggio mese di Maria e più che mai mese della Madonna di San Luca, costellato di ricorrenze inusuali ed antiche, radicate nella storia e nel racconto genuino della devozione popolare. Ecco alcuni esempi.

Secondo tradizione risale al **18 maggio 1143** (appena 880 anni fa) l'acquisto di un piccolo di terreno sul colle della guardia da parte di Rambertino Guezi, nobile bolognese. Le sue figlie Azzolina e Beatrice erano infatti desiderose di una vita semplice e contemplativa, cosicchè il Guezi fece costruire sul colle una minuscola chiesetta con annesso romitaggio. Qualche tempo dopo giunse in Italia (da Costantinopoli) il pellegrino Teocle con la tavola della Madonna attribuita a Luca Evangelista. Il dipinto, consegnatogli dai sacerdoti della basilica di Santa Sofia, era accompagnato da una iscrizione con una destinazione italica misteriosa ed incerta: "monte della guardia". Un vero rebus che fu sciolto a Roma dal senatore bolognese Pascipovero, il quale rivelò al pellegrino che il monte della guardia si trovava appunto nei pressi di Bologna. La sacra icona venne dunque condotta solennemente sul colle della guardia attorno al 1160. Fin qui uno dei tanti racconti della tradizione, forse il più noto anche se colorato di leggenda e messo in dubbio dagli storici. Vero è che il **25 maggio 1194** il Vescovo di Bologna Gherardo Ghisla interrò la prima pietra su cui poggerà la Basilica di San Luca e la fede del popolo bolognese. Tale pietra era stata benedetta ed inviata da Roma col sigillo papale dal pontefice Celestino III. Da allora la Basilica di San Luca sarà meta di costante afflusso di pellegrini e visitatori. E c'è da credere furono in tanti, sul colle della guardia, anche il **23 maggio 1911**, allorchè fu tentato il primo volo aereo su Bologna. Quella mattina il colpo di cannone che segnava mezzogiorno (sparato da San Michele in Bosco) anticipò stranamente di dieci minuti. Non si trattò di un errore, ma di annunciare l'arrivo del pilota Cavalieri, il primo che ebbe l'ardire di tentare l'impresa. Purtroppo il velivolo non fu avvistato, né sul colle della guardia né su altre alture bolognesi. Solo più tardi si seppe che Cavalieri era precipitato in campagna vicino a Calderara di Reno. Si narra che, guardato benevolmente dalla Madonna di San Luca, il pilota si salvò miracolosamente. E infine ci sia consentita a una piccola digressione rispetto alla chiusura del mese mariano. Il **2 giugno 1956** una mitica tappa del Giro d'Italia ebbe come traguardo San Luca. A primeggiare nella cronoscalata di 2.450 metri non sarà uno qualsiasi, bensì l'Angelo della Montagna, il lussemburghese Charly Gaul (1932-2005). Pochi giorni dopo (8 giugno) Gaul conquisterà la maglia rosa nella drammatica tappa Merano-Monte Bondone (242 km nell'apocalisse, 43 ritirati) e si aggiudicherà la 39ma edizione del Giro di Italia (10 giugno, Milano). Che la Madonna di San Luca abbia protetto il suo Angelo?

Santuario della Madonna di San Luca sul Colle della Guardia

Icona della Madonna di San Luca

Eventi

Apriti Bosco Festival

2ª edizione

Bosco Integrale, in ricordo di Caterina Novi, è un progetto di integrazione tra uomo e natura, tra generazioni, tra diversità, tra realtà del territorio con lo scopo di tutelare e creare biodiversità e coesistenza tra persone, animali e piante in uno stesso ecosistema, per creare un equilibrio grazie alle loro reciproche relazioni. Il progetto è volto alla creazione di uno spazio di scambio, di educazione e di convivenza tra anziani, bambini e disabili, all'interno di un bosco di cinque ettari intatto e naturale, attraverso pratiche sostenibili e intergenerazionali: un asilo con lezioni all'aperto, un centro anziani immerso nel verde, laboratori intergenerazionali, soluzioni abitative sostenibili per anziani e disabili, esercizio fisico, agricoltura e ristorazione sociale. È in questo contesto che il 19, 20, 21 e 26, 27, 28 maggio 2023 prende vita la seconda edizione di APRITI BOSCO FESTIVAL con due fine settimana ricchi di eventi.

PROGRAMMA

Venerdì 19 maggio: Parolima Canzoni Stonate.

Sabato 20 maggio: Kind of Knowledge, Cinzia Zaccaroni, Sùfrangette dj set.

Domenica 21 maggio: Filippo Melloni dj set, "Ci mettiamo in ghingheri… nel bosco" sfilata a cura di Manigolde sartoria circolare, con la partecipazione del settore rosa della polisportiva centese. Momenti musicali con le voci di Lisa Maggio e Laura Barbieri, Honeymoon Band.

Venerdì 26 maggio: Untrio, RBF Band.

Sabato 27 maggio: Noname, Soye e Tosco dj set, Poløndo dj set.

Domenica 28 maggio: Pachamama, "Come stai?" spettacolo teatrale a cura di Federica Malavolti e i ragazzi di Anffas Cento – Coccinella Gialla, Filippo Melloni dj set.

Per info: ***www.boscointegrale.org***

Esposizioni

di G. M.

L'arte della moda in mostra

Capolavori provenienti da importanti musei internazionali sui busti Bonaveri di Renazzo

Ai Musei **San Domenico di Forlì, fino al 2 luglio**, va in scena la mostra '***L'arte della moda, L'età dei sogni e delle rivoluzioni 1789-1968***'. L'esposizione è dedicata all'affascinante rapporto fra arte e moda e attraversa tre secoli: dall'Ancien Régime al secondo Novecento. Un percorso espositivo di confronti che comprende oltre 300 opere, tra quadri, sculture, accessori, abiti d'epoca e contemporanei. La mostra illustra come l'arte e la moda si siano rispecchiate nel corso dei secoli permettendo al visitatore di immergersi negli aspetti storici, sociali e culturali delle differenti epoche.

Le opere, a partire dal Settecento, attraversano la Rivoluzione Francese, il Romanticismo, la Macchia, l'Impressionismo, il Simbolismo e tutte le Avanguardie novecentesche fino ad oggi. L'esposizione forlivese porta in Italia capolavori provenienti da importanti istituzioni museali italiane e internazionali tra cui il Musée d'Orsay di Parigi, la Galleria Belvedere di Vienna, le Gallerie degli Uffizi di Firenze, la Galleria Nazionale d'Arte Moderna e Contemporanea di Roma, la Pinacoteca di Brera di Milano. Prestigiosi anche i prestiti degli abiti e degli accessori provenienti da case di moda come Giorgio Armani, Curiel, Christian Dior Couture, Archivio Storico Gucci, Maison Valentino, Lanvin. A vestire questi importanti capi, la collezione di busti sartoriali Atelier e i busti Storici di **Bonaveri**. I busti sono una tradizione importante per l'azienda di Renazzo di Cento (Ferrara): fu Romano Bonaveri insieme a Umberto Tirelli, e Pietro Tosi (entrambi premio Oscar per i costumi) a realizzare i primi busti storici nel 1985, in occasione di una mostra dedicata a Tirelli dal Louvre.

L'angolo della giurisprudenza

di Alberto Alvoni

Mensa scolastica e mancati pagamenti

Purtroppo a volte succede che il mancato pagamento delle rette per la mensa scolastica comporti l'esclusione di taluni alunni dal servizio di refezione. Alcuni Comuni adottano questa strategia. Ci si chiede fino a che punto ciò sia legittimo. Nel nostro ordinamento, di massima, la tutela diretta delle proprie ragioni è infatti specificatamente tipizzata. Caso classico è il diritto di ritenzione del meccanico, che può trattenere il mezzo in ragione del mancato pagamento della riparazione. In ipotesi di mancata ammissione del bambino alla mensa scolastica per morosità dei genitori siamo su una linea di confine, quasi di non ritorno, perché gli effetti psicologici non sono preventivabili e possono risultare anche di estrema gravità. **Save The Children** la considera una mossa sbagliata sotto tutti i fronti e precisa che «l*a morosità deve esser certamente combattuta, ma le strategie di recupero crediti dei Comuni dovrebbero operare per vie esattoriali, con strumenti che non prevedano il coinvolgimento dei bambini*». A tacere del fatto che quando ciò accade (mancato pagamento rette di refezione) siamo quasi sempre in presenza di una situazione di disagio, di difficoltà familiare. Quale genitore, potendolo fare, omette di pagare la retta di refezione per il figlio?

Sul piano concreto le ricadute possono essere molteplici. I genitori, ci si domanda, potrebbero comunque decidere di lasciare i bambini nei locali mensa con il cibo portato da casa? Il Tar del Lazio, non tanto tempo fa (pronuncia nr. 14368 del 13.12.2019), ha confermato i seguenti principi:

- la scelta di interdire il consumo di cibi portati da casa (attraverso lo strumentale divieto di permanenza nei locali scolastici degli alunni che intendono pranzare con alimenti diversi da quelli somministrati dalla refezione scolastica) limita una naturale facoltà dell'individuo afferente alla sua libertà personale e, se minore, della famiglia mediante i genitori;
- deve essere riconosciuto agli studenti il diritto a frequentare ugualmente il tempo mensa, senza essere costretti ad abbandonare i locali scolastici in pieno orario curriculare.ci.

La complessità del problema forse è solo apparente. In un tessuto sociale come il nostro, dove il cibo buono è sovrabbondante, ci piace immaginare che in ogni mensa scolastica tutti i bambini possano accedere fruendo dello stesso menù. Parafrasando un antico successo di Casadei ed una nota commedia musicale, ci piace immaginare una "tavola grande", dove i posti siano aggiunti e non tolti.

TX Control premiato a Las Vegas

Prodotto dell'anno

TX Control, il sistema della **22hbg di Poggio Renatico** per il monitoraggio e controllo a distanza di dispositivi, è stato premiato come prodotto dell'anno dalla giuria del NAB 2023 a Las Vegas, nell'ambito del concorso "***Product of the year***".

Sviluppato dal team 22hbg e presentato al NAB di Las Vegas in collaborazione con Elenos Group, TX Control ha vinto nella categoria "***Strumenti di monitoraggio e misurazione***". La giuria ha premiato le funzionalità smart e di intelligenza artificiale (AI) che permettono un monitoraggio e controllo efficiente ed in tempo reale.

TX Control monitora costantemente la rete e permette di inviare allarmi personalizzati (via sms, email, notifiche push, whatsapp o telegram), producendo report e suggerimenti di ottimizzazione. Si possono monitorare e controllare trasmettitori radio e TV, ma anche sensori, server, gruppi elettrogeni, ricevitori satellitari, link e molti altri. Una soluzione per il controllo completo di postazioni e siti di trasmissione.

"*È un onore essere riconosciuti come prodotto dell'anno al NAB*", ha dichiarato **Gianluca Busi, CEO di 22hbg**. "*TX Control è stato creato da e per professionisti esperti del settore del broadcast e di Internet Of Things. Il team 22hbg è giovane, ma già da 12 anni fa ricerca e sviluppo su tecnologie innovative che possono aiutare gli editori ad ottimizzare performance e costi*".

"*TX Control implementa una AI*", sottolinea Renzo **Marrazzo, CTO di 22hbg**, "*che può affiancarsi ai sistemi cosiddetti 'mission critical', offrendo alle emittenti un'arma in più per controllare e diminuire lo spreco di risorse, i malfunzionamenti, i disservizi ed i cyber attacchi. Inoltre è una delle poche soluzioni sul mercato a non dipendere da hardware e ad essere fornita di default con una app nativa per smartphone iOS/Android*".

L'angolo del Tecnico

di Edoardo Toselli

Non dimenticarti della 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

Disponibilità di spesa per l'acquisto della casa

La maggioranza non intende spendere più di 120 mila euro

Studi recentemente condotti hanno analizzato la domanda di acquisto di immobili, nelle grandi città e nei piccoli centri, riportando le percentuali di richiesta divisa per fasce di prezzo. Nei grandi centri è emerso che la percentuale maggiore (25,4 %) ha una capacità di spesa fino a 119 mila euro. È oggettivo che in città come Milano o Roma con 119 mila euro si possa trovare ben poco e chissà in quali condizioni. A seguire, con il 22,5 % la fascia 120-169 mila euro e poco distante (22,9%) quella con disponibilità da 170 a 249 mila euro. Il 16,5% ha un budget fino a 349 mila euro, l'8,1% può spendere 474 mila euro. Sono pochi i privilegiati che possono spendere fino a 630 mila euro o oltre (3,1 % nella fascia da 475 a 629 mila euro e 1,6 % oltre i 630 mila euro). Nei centri minori invece le percentuali cambiano. Il 47,2% delle richieste si attesta nella prima fascia (fino a 119mila euro), in netta maggioranza rispetto alle altre due. È infatti al 26,4 la percentuale delle richieste di immobili tra i 120 e i 169 mila euro e al 15,5 la percentuale tra i 170 e i 249 mila euro. Solo il 7,5 % può permettersi di spendere fino a 349 mila euro e percentuali irrisorie (2%, 1% e 0,3%) sono quelle di chi può spendere rispettivamente fino a 474 mila euro, 629 mila euro e oltre 630 mila euro.

Questo dato dimostra ancora una volta come vivere in un centro medio-piccolo renda la qualità della vita migliore. Analizzando ad esempio il mercato immobiliare della città di Bondeno emerge che il 47,2 % degli acquirenti potrebbe permettersi di acquistare addirittura una casa indipendente o semi indipendente con giardino, effettuando qualche lavoro di ristrutturazione. Basterebbe poi spostarsi di qualche chilometro e cercare in frazioni come Ospitale o Ponte Rodoni per poter acquistare, con lo stesso budget, bifamiliari già in buone condizioni e con giardino, che non necessiterebbero di ulteriori spese. I servizi non mancano e il guadagno in termini di qualità dell'aria e tranquillità è alto. Senza contare che guardare fuori dalla finestra e vedere un bel giardino o una campagna ha effetti rilassanti e benefici sull'umore (Covid docet!). La scelta è ancora maggiore per chi è alla ricerca di un appartamento. Con cifre anche inferiori, ad esempio 50 mila euro o poco più, è possibile trovarne di ottimi (a Bologna non si comprerebbe quasi un garage!). Ricapitolando possiamo affermare che il potere di acquisto è maggiore se si sceglie di abitare in una piccola cittadina, con il valore aggiunto di uno stile di vita meno stressante e più salutare.

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

Pubblicazioni

di G. M.

Pensieri sconvenienti

di Francesca Aria Poltronieri

«Francesca Aria Poltronieri sceglie la poesia per unire i fili del tempo. Ritrova fogli scritti negli anni e dà loro nuova vita. Li pone per la prima volta l'uno accanto all'altro, ne aggiunge di nuovi e continua a scrivere. Ferma sulla carta accordi d'armonie e profumi di vita. Diffonde fiducia a chi ne ha data a lei e a chi verrà domani […]». Dalla prefazione di Claudia Fortini.

Francesca Aria Poltronieri nasce a Bondeno (Ferrara) il 6 Febbraio del 1979. Resta orfana di padre a cinque anni e dell'amatissima e giovane madre a undici. Cresce con i nonni materni e consolida un legame molto forte con il nonno, musicista e maestro di clarinetto. Egli le trasmette la passione per la musica, attraverso le prime lezioni di pianoforte, che l'autrice poi abbandonerà per studiare canto e chitarra. Francesca Aria inizia a scrivere poesie e racconti fin dalla scuola primaria, ricevendo numerosi premi e segnalazioni di merito in vari concorsi letterari nazionali. Si diploma al liceo linguistico e successivamente si laurea con lode al Dams di Bologna, dove ha seguito l'indirizzo Teatro, discutendo una tesi su Adriano Spatola in Letteratura moderna e contemporanea. Dal 2009 è assessore alla cultura, alla scuola, alle politiche giovanili e alle pari opportunità presso il comune dove risiede e dove abita con il marito Diego e i due figli Anais e Gioele. Nel tempo libero, oltre a scrivere racconti, poesie e canzoni, ama curare il diario che tiene da quando è bambina, continua a pubblicare ricette sul suo blog personale di cucina, si diverte a cantare e suonare con il suo gruppo musicale rock. Questa è la sua prima raccolta edita di poesie.

Le strade mutevoli

di Corrado Pocaterra

Questo studio si propone di ricostruire, per quanto possibile con taglio scorrevole e divulgativo, la storia di Ferrara e della bassa Pianura Padana partendo dall'elemento che da sempre ne ha caratterizzato e determinato in larga misura le vicende politiche, economiche e sociali, ovvero l'acqua. Nel corso dei secoli gli uomini in questo territorio hanno via via cercato dapprima di convivere e poi di governare le sorti dell'assetto idrografico, disciplinando, dirottando, sbarrando i normali deflussi per asservirli alle loro esigenze socio-produttive. Ancora oggi il ferrarese è infatti un paesaggio in cui i sistemi idraulici di uso e di contenimento delle acque, la trama insediativa, il reticolo viario, lo sfruttamento economico e abitativo sia agricolo sia urbano e i toponimi, pur nella profonda metamorfosi avvenuta dopo il secondo dopoguerra, sono ancora fortemente condizionati da quanto avvenuto in passato e dal rapporto con un fiume, il Po, generatore di sviluppo economico ma anche di rischi ambientali.

Due binari un solo viaggio

di Fabiana Pasini

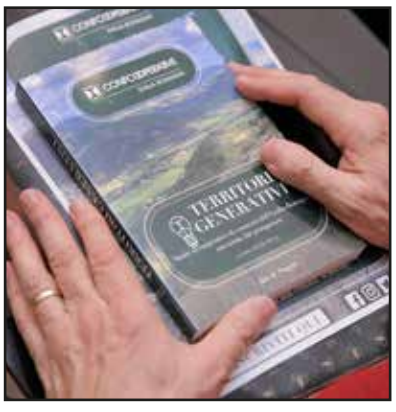
È stata pubblicata da Edizioni Freccia D'Oro l'opera prima di Fabiana Pasini, un libro semi autobiografico dove l'autrice ripercorre i suoi primi quarant'anni, ponendo un particolare accento sulla sua vita lavorativa e su quella sentimentale, e il difficile intreccio tra le due, ma soprattutto, su quanto sia importante e prezioso ciò che è maturato dentro di lei in questa ricerca e tentativo di unione.

Fabiana Pasini nasce a Faenza nel 1980. Fin da piccola sviluppa un'innata attrazione verso la moda, passione che non solo persegue, ma che la porta da adulta ad esercitare la professione di modellista. Nel 2012 incontra la scuola della Tradizione del Drago Trasparente nella quale comincia un profondo percorso su sé stessa che l'aiuta a sancire l'importante connubio tra mente e spirito. Dal 2019 vive a Vicenza e lavora anche come docente presso la Next Fashion School di Padova.

Territori generativi

Storie di cooperative di comunità dell'Emilia-Romagna

«Le cooperative di comunità rappresentano un'eccellenza e un modello di sviluppo sociale adatto alla rinascita delle aree interne a maggior rischio per la chiusura di attività economiche di prossimità. Con la pubblicazione di questo libro abbiamo voluto raccontare la storia di 24 cooperative di comunità dell'Emilia-Romagna, dalla Val Trebbia piacentina all'Alta Valmarecchia riminese, che testimoniano la passione e la dedizione di cittadini pronti a mettersi al servizio dei loro paesi». Così il presidente di Confcooperative Emilia Romagna Francesco Milza è intervenuto nel corso dell'evento *"Territori generativi. Storie di cooperative di comunità dell'Emilia-Romagna raccontate dai loro protagonisti"* tenutosi alla Dallara Academy a Varano de' Melegari (Parma). L'iniziativa, promossa da Confcooperative Emilia Romagna e aperta dal sindaco Giuseppe Restiani, è stata l'occasione per presentare l'omonimo libro curato dal giornalista e scrittore Elio Pezzi e realizzato con il contributo di Fondosviluppo. «*Queste imprese* – ha aggiunto Milza – *sono esempi di economia generativa e non estrattiva, nascono per rispondere a bisogni e distribuire sviluppo e benessere nei territori che abitano*».



CALENDARIO MAGGIO/GIUGNO 2023

venerdì 12 maggio	Cento
venerdì 19 maggio	Bondeno
venerdì 19 maggio	Cento
domenica 21 maggio	Cento
giovedì 25 maggio	Cento
venerdì 26 maggio	Bondeno
domenica 28 maggio	Bondeno
domenica 28 maggio	Poggio Renatico
lunedì 29 maggio	Cento
sabato 3 giugno	Terre del Reno
domenica 4 giugno	Cento
domenica 4 giugno	Terre del Reno
giovedì 8 giugno	Cento
venerdì 9 giugno	Bondeno
sabato 10 giugno	Cento
sabato 10 giugno	Vigarano Mainarda
domenica 11 giugno	Vigarano Mainarda
venerdì 16 giugno	Bondeno
venerdì 16 giugno	Cento
domenica 18 giugno	Bondeno
domenica 18 giugno	Cento
lunedì 19 giugno	Poggio Renatico
giovedì 22 marzo	Cento
venerdì 30 marzo	Cento

AVIS

Iniziative

Il recupero dell'archivio della parrocchia di S. Agostino (1567-2022)

Di Riccardo Galli e Luisa Benatti

È stato completato il progetto di recupero e riordino dell'archivio parrocchiale, iniziato nel 2016 e coordinato dai santa-gostinesi, Riccardo Galli (autore di un recente volume sulla storia parrocchiale e organista) e Luisa Benatti (ricercatrice universitaria in materie letterarie francofone, specializzata anche in ricerche genealogiche), con il contributo di maestranze locali e specialistiche e sotto la supervisione del parroco mons. Gabriele Porcarelli. L'iniziativa di recupero dell'ampio patrimonio di documenti storici, risalenti al 1567, inizia nel 1994 con un censimento ad opera di alcuni volontari di una notevole massa di materiale che costituiva sia l'archivio che la biblioteca antica. In quell'epoca i faldoni e i registri giacevano in uno stato di abbandono nella casa canonica. Nel 2016, dopo i vari spostamenti resi necessari a seguito del sisma del 2012 il materiale d'archivio è stato ricondotto nei nuovi locali parrocchiali appositamente attrezzati con scaffalature. A fronte della mole di materiale recuperato, che si presentava in condizioni assai precarie e confuse, una prima fase è stata dedicata alla pulizia fisica dello stesso e al 'riconoscimento' di ciò che si presentava a prima vista come un cumulo di registri, fogli, fascicoli più o meno integri, bustine e legacci di forme disparate. Una seconda fase è stata dedicata ad un censimento analitico dei contenuti, avendo già distinto le sezioni dei Registri sacramentali (curati da Luisa Benatti) e dei Carteggi (curati da Riccardo Galli). Redatto un brogliaccio dei contenuti, ci si è resi conto del fatto che ogni avanzamento successivo avrebbe richiesto l'azione di archivisti specializzati; si è scelta la cooperativa 'Le Pagine' di Ferrara per la redazione di un nuovo inventario, con la consulenza archivistica di Davide Chieregatti, con la supervisione dell'Ufficio diocesano Beni culturali per il tramite di Anna Maria Bertoli Barsotti e con la consulenza dell'Archivio Arcivescovile di Bologna tramite il responsabile Simone Marchesani. L'attività è stata condotta avvalendosi anche dei contributi per iniziative culturali messi a disposizione alle associazioni ed enti locali dal Comune di Terre del Reno. L'archivio ora si presenta in una veste ordinata, consultabile e con un inventario cartaceo pubblicato nel volume *Nullius Ponderis - L'archivio della parrocchia di S. Agostino*, il recupero e il nuovo inventario (Edizioni Freccia d'Oro), e informatico avvalendosi della piattaforma CEI-CeiAr, destinata agli archivi ecclesiastici, con visibilità anche sul portale Internet BeWeb dedicato ai beni culturali. Il nuovo inventario raccoglie 958 unità archivistiche distribuite in otto fondi. Un fondo principale comprendente la chiesa di S. Agostino e le sussidiali storiche S. Carlo e Mirabello, e sette fondi comprendenti enti secondari e compagnie religiose. Durante il lavoro di recupero sono emersi numerosi documenti relativi a immobili e suppellettili locali (quadri, statue, etc.) che hanno permesso, assieme alle fonti presenti presso l'archivio Arcivescovile, di sciogliere numerose questioni aperte da decenni sulla storia della parrocchia.

La presentazione dei lavori avverrà venerdì 26 maggio alle ore 21 presso la sala polivalente della parrocchia di S. Agostino sita in Corso Roma, 2, 44047 Terre del Reno loc. S. Agostino.

Gli autori Luisa Benatti e Riccardo Galli

di R. M.

"Tra Restauri e Restauratori" nelle sale del Castello Lambertini

È in programma per **sabato 20 maggio** un suggestivo percorso nel cantiere del Castello Lambertini di **Poggio Renatico** tra i lavori di recupero e restauro degli affreschi e delle decorazioni ritrovate, guidato da Gianni Rizzioli dell'Ufficio Tecnico e dei restauratori della ditta Lithos srl, che spiegheranno la tecnica di recupero e restauro utilizzata. La **visita sarà gratuita** e si effettuerà a gruppi di 20 persone max tramite **prenotazione obbligatoria**, con durata di circa un'ora e ritrovo davanti all'ingresso del cantiere. Sono previsti sei gruppi: alle ore 9.00, 10.00, 11.30, 14.30, 15.30 e 16.30. Prenotazione obbligatoria contattando il Servizio Sisma 2012 del Comune di Poggio Renatico al n.0532 824519 (Geom. Baraldini) dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e martedì e giovedì dalle 15.00 alle 18.00.

Eventi

di Massimiliano Borghi

Festival Premio Letteratura Ragazzi di Cento 2023

“e nei tuoi piedi ancora non lo sai ci sono tutti i passi che farai”

Si è da poco conclusa la 44° edizione del FESTIVAL del Premio Letteratura Ragazzi, promosso dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Cento, che ai primi di maggio ha reso la città di Cento capitale italiana del libro per Ragazzi. Per la scuola primaria, ha vinto **L’INCREDIBILE NOTTE DI BILLY BOLOGNA** di Nicola Cinquetti, illustrazioni di Francesco Fagnani, Lapis ed. Per la scuola secondaria di primo grado, ha vinto **LA CASA DEL CONTRABBANDIERE** di Annet Huizing, traduzione di Anna Patrucco Becchi, La Nuova Frontiera junior. Infine, per la sezione “illustratori”, ha vinto **YUKIKO NORITAKE** (Giappone), con le illustrazioni del libro Due fratelli, una foresta, Terre di Mezzo Junior ed. Diciamo subito che questo concorso letterario rappresenta il più longevo e mai interrotto premio di letteratura per ragazzi in Italia. Nemmeno il terribile terremoto del 2012 lo ha fermato. In quell’occasione, si studiò una speciale edizione “post-terremoto” e, grazie all’aiuto delle case editrici, tutte le scuole partecipanti alla Giuria Popolare ricevettero i libri. Neppure il Covid ha arrestato il Premio Letteratura di Cento. «*Non potevamo interrompere quarant’anni di storia*

– disse la coordinatrice del premio, Elena Melloni – *e così ci siamo re-inventati con una modalità tutta online. Giuria, incontri, e perfino il Festival, si è svolto attraverso i nostri canali social che per l’occasione sono stati potenziati per far fronte ad un intero Festival a distanza*». Una storia lunga quarantaquattro anni, che ha visto passare da Cento i più grandi protagonisti di questo settore. A cominciare dal primo ed unico Presidente di Giuria, Gianni Rodari nel 1978, che premiò nella prima edizione un giovane e sconosciuto Roberto Piumini. Da allora sono decine e decine gli scrittori, personaggi del mondo dello spettacolo, del giornalismo, accademici e professionisti del mondo dell’infanzia che a vario titolo hanno fatto tappa a Cento contribuendo, con la loro presenze, ad alimentare la grandezza e l’unicità del Premio Cento. Giorgio Bassani, Folco Quilici, Piero Chiara, Tiziana Ferrario, Guido Clericetti, Franco Frabboni, Roberto Denti, Pupi Avati e Federico Taddia, sono solo una piccola rappresentanza di coloro che hanno fatto parte della Giuria Tecnica. Tantissimi i vincitori, tra i quali troviamo nomi straordinari come Michelangelo Antonioni e Tonino Guerra, Donatella Ziliotto, Bianca Pitzorno, Mario Lodi, Daniel Pennac, Susanna Tamaro, Guido Quarzo, Guido Sgardoli, Anna Lavatelli, Angela Nanetti, Francesco D’Adamo, Paolo di Paolo, Nadia Terrenova, fino ad arrivare ad una, allora, sconosciuta J. K. Rowling che vinse nel 1998 il primo premio con “Harry Potter e la pietra Filosofale”. «*Il Festival Premio Letteratura Ragazzi rappresenta il fiore all’occhiello della Fondazione Cassa di Risparmio di Cento* – commenta la Presidente della Fondazione Raffaella Cavicchi – *il sostegno e la promozione della lettura tra i più giovani sono tra le priorità del Consiglio di Amministrazione. Crediamo molto nel valore aggiunto della continuità di un Premio tanto importante come questo, e ci impegneremo per non deludere le migliaia di ragazzi che ogni anno leggono i libri finalisti*». E sono proprio i numeri a fare la parte da leone: 647 classi partecipanti, 1.950 libri acquistati e spediti, 12.898 ragazzi che compongono la Giuria Popolare. Numeri che non hanno eguali in nessun altro premio Italiano di letteratura. Libri che partono da Cento e arrivano in ogni parte dello stivale, da Palermo a Bolzano, passando per Ollolai, piccolo centro di 1.000 abitanti nel centro della Sardegna. Tutto questo rende ancor più autentici i versi dello scrittore Carlo Marconi, scelti per accompagnare il Festival: «***e nei tuoi piedi ancora non lo sai/ci sono tutti i passi che farai***».

Speciale

Il Lions Club di Bondeno al servizio della comunità

Attività svolta da dicembre al 2 maggio nell'ottica del servizio e con una attenzione particolare a grandi temi di rilevanza nazionale ed internazionale

VITA DI CLUB:
il **17 dicembre** presso la sala del Centro Culturale 2000, si è tenuta la tradizionale "***Serata degli Auguri***" con nutrita partecipazione di soci, famiglie e amici ospiti. Nel corso della serata sono stati estesi gli auguri al Lions Club gemellato di Dilligen au Donau e si è realizzato un service in associazione con il Lions Club di Argenta riguardante "***Le api e l'ambiente***" mediante un contributo economico e successivamente, collaborando economicamente alla realizzazione di un pieghevole a scopo didattico, da distribuirsi presso gli istituti scolastici.
Il **20 gennaio** il Club ha vissuto con gioia la ***visita del Governatore*** del distretto **Cristian Bertolini**. Nella serata, realizzata presso il ristorante New Napoleonico, si è vissuto un importante momento per la vita di Club, realizzatosi con l'ingresso di un nuovo socio. Si tratta della sig.ra ***Tassinari Yekaterina***, imprenditrice classe 1988. Nella stessa serata è stato assegnato il prestigioso riconoscimento ***Melvin Jones Fellow, al socio Rolando Bonfiglioli***, per importanti meriti lionistici.
In data **11 febbraio** si è tenuta presso l'Agriturismo La Florida, la tradizionale ***serata di carnevale***, allietata dalle micromagie del mago Lauro e dall'animazione di alcune ragazze del Club, la serata ha visto lo svolgimento di una tombola con una successiva raccolta di fondi. Sono sati r***accolti 3mila euro devoluti ai terremotati della Turchia e della Siria***.
Sabato 18 marzo il Lions Club ha organizzato il "***Concerto di Primavera***" ***(f. 1)*** con la Filarmonica G. Verdi di Scortichino. La serata musicale, magistralmente diretta dal maestro Mirko Zoboli, ha visto una Sala 2000 completamente gremita da un pubblico attento, ed è stata allietata alla fine dal buffet aperto a tutti, organizzato da alcuni soci del Club. Al termine della serata il L.C. ha ringraziato la Filarmonica con un service di offerta liberale, e ha devoluto le offerte spontanee ricevute dal pubblico alla Associazione Oncologica Sperimentale di Ferrara. Nel corso della serata è stato conferito al ***maestro Roberto Padovani il prestigioso riconoscimento Melvin Jones Fellow*** per l'attività svolta, con grande spirito di servizio, nella sua lunga carriera musicale.
La serata conviviale del **15 aprile** è stata ***dedicata alla storica associazione Tiro a Segno, sezione di Bondeno*** ed è stata magistralmente condotta dal pluripremiato panatleta ***ing. Sauro Cantelli***, fra l'altro socio fondatore del L. C. Bondeno, e dalla vicecampionessa mondiale 2006 di tiro a terra, ***Marina Giannini***. All'inizio della serata il L.C. ha vissuto un momento di gioia e commozione per l'entrata di un nuovo socio, l'***arch. Flavia Sani***, figlia del socio fondatore del Club, il compianto geom. Mario Sani. Portando il numero dei soci effettivi del club a 52. Hanno partecipato alla serata, in qualità di ex atleti, l'attuale sindaco Simone Saletti, l'onorevole Emanuele Cestari ed il pluripremiato Filippo Padovani, attualmente in forza al Corpo dei Carabinieri.

ATTIVITÀ E SERVICE:
continua la stretta collaborazione tra L.C. Bondeno e ***Caritas Diocesana*** mediante acquisto e fornitura di generi di prima necessità, nel momento in cui il responsabile della Caritas Don Andrea Pesci comunica i generi e i quantitativi necessari.
In data 25 febbraio è stata consegnata al maestro ***Gabriele Martin***, organista laureando e maestro di coro del conservatorio di Ferrara, una ***borsa di studio*** che consente al duomo di Bondeno di potersi avvalere della sua grande capacità sia come organista che come direttore musicale.
In data 4 marzo si è ***inaugurata*** ufficialmente l'apertura dell'***Ambulatorio dei Volontari presso i locali della Croce Rossa*** ***(f. 2)*** in via Goldoni 52 a Bondeno. L'ambulatorio, riaperto dopo una chiusura forzata legata alla pandemia vede impegnati, grazie ad una collaborazione tra ***Lions Club e Anteas***, in maniera totalmente gratuita 4 infermiere volontarie in orari pomeridiani che eseguono prestazioni di pertinenza infermieristica, ed un medico radiologo che un giorno alla settimana esegue prestazioni ecografiche in regime di urgenza. L'attività medica verrà presto implementata con l'arrivo di ulteriori medici specialisti.
In data 11 aprile, nel corso del Lions Day, presso la casa della Società Operaia di Mutuo soccorso a Bondeno si è tenuta la "***giornata della Prevenzione***" ***(f. 3)*** con personale medico ed infermieristico specializzato. Sono state eseguite gratuitamente ***207 prestazioni di misurazione della pressione, glicemia, colesterolo, esami della vista compresi la misurazione della pressione per glaucoma e disturbi visivi dei bambini dai 5 ai 6 anni***.
In data 1° aprile si è eseguita la ***piantumazione ad opera dei soci Lions di 70 piante, raggiungendo quota 120 alberi messi a dimora*** ***(f. 4)***, lungo la nuova pista ciclabile R. Malaguti a Bondeno. L'attività si inserisce nel progetto nazionale "***3 Alberi Per Salvare Il Pianeta***" rientrando anche negli obiettivi di abbellimento delle piste ciclopedonali esistenti.

CULTURA E TERRITORIO:
continuano con grande successo di pubblico gli eventi del ***Burana Festival***, rassegna di musica sacra sponsorizzati dal L.C. Bondeno.
Particolarmente apprezzati il Concerto di Santo Stefano per Organo e Tromba e l'evento del 18 febbraio, con organo ed ensemble di trombe barocche.
Momenti di grande suggestione e profonda riflessione si sono avuti con il Concerto della Quaresima, eseguito in data 31 marzo incentrato sullo "***stabat mater***".
Il Lions Club Bondeno si è adoperato nel promuovere lo scambio culturale tra gli studenti della classe III del liceo scientifico di Bondeno ed i corrispettivi alunni dell'istituto gemellato di ***Dilligen au Donau***, che ha visto l'arrivo di 11 studenti tedeschi ospiti di famiglie di Bondeno ***(f. 5)***. Tra le attività sponsorizzate dal Lions Club , spicca l'organizzazione di un pomeriggio presso l'organo settecentesco nella chiesa a Burana, dove il prof. ***Wladimir Matesic***, titolare della cattedra di organo e composizione al conservatorio di Ferrara, ha tenuto una lezione magistrale sia in lingua italiana che in lingua tedesca, spiegando il prezioso strumento agli alunni.
In data 31 marzo si sono conclusi i termini per la partecipazione al concorso fotografico con tema "***La bicicletta – Libertà interpretativa di un mezzo dai molti significati***". Il concorso ha visto l'arrivo di oltre 900 opere che verranno valutate da apposita giuria. Le 25 opere meritevoli verranno stampate su supporto rigido ed esposte nel chiostro della casa della Società Operaia in occasione della fiera di giugno; in tale data verrà eseguita la premiazione delle 3 opere ritenute più meritevoli.
In data 2 maggio, presso l'istituto scolastico di Bondeno, è stata eseguita la premiazione dei vincitori del concorso "***Poster della Pace***" ***(f. 6)***, destinato agli studenti delle classi II della scuola secondaria di primo grado. Il concorso questo anno era incentrato sul tema della "***Compassione***", un'emozione che i giovani sono spesso in grado di esprimere più apertamente rispetto agli adulti.
Altre importanti iniziative e sfide ci aspettano nel prossimo futuro.

Il Lions Club è una associazione "***AL SERVIZIO***", per RENDERE MIGLIORE L'ESISTENZA DI CHI STA PEGGIO DI NOI. Dove c'è sofferenza, lì c'è un Lions, ce lo impone la nostra etica, ci obbliga il nostro cuore.
Chi è interessato alle attività del Club o desidera farne parte si può rivolgere all'attuale presidente dott. Adelmo Guandalini personalmente o via mail adeguanda@libero.it oppure contattando direttamente il club tramite ***Facebook*** o consultando il sito ***lionsclubbondeno.it***

1

2

3

4

5

6

Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Ferrara

Corsi gratuiti finanziati per ragazzi dai 15 ai 18 anni

Qualifica professionale: cucina, sala, bar

DURANTE GLI OPEN DAY POTRAI:

Esplorare la nostra sede
Scoprire gli spazi e i laboratori

Conoscere i docenti e i corsi di studio

Scoprire le opportunità lavorative
8 studenti su 10 lavorano dopo essere usciti

Vedere da vicino le attività
Osservando le dimostrazioni pratiche degli studenti

OPEN DAY

VIENI A CONOSCERE LA NOSTRA SCUOLA

Offriamo una formazione completa e i nostri studenti diventano professionisti
Offriamo due anni di corso per un totale di 1980 ore di formazione, di cui 792 ore di stage formativo in strutture d'eccezione

Offriamo attività corsuali gratuite

Accademia dell'Estetica e del Benessere di Ferrara
IAL Ferrara forma i migliori professionisti dei settori estetico e acconciatura

Corsi gratuiti finanziati per ragazzi dai 15 ai 18 anni

Qualifica e diploma professionale: estetista, acconciatore

Vienici a trovare La scuola si trova a pochi passi dal centro di Ferrara, in un ampio edificio recentemente ristrutturato di complessivi 1300 mq con cortile interno.

Via Calcagnini 5 | 44121 Ferrara (FE)
0532 206521
sedeferrara@ialemiliaromagna.it
www.ialemiliaromagna.it