

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 XVIII - N. 4 APRILE 2024
Finito di stampare il 12/04/2024

ASSISTENZA FISCALE e CONTABILE
per **PRIVATI e IMPRESE**

Dichiarazioni dei redditi
Calcolo Imu-Tasi
Contratti di affitto
Dichiarazioni di Successione
Contabilità e consulenza fiscale


MD SERVIZI srl
TERRE DEL RENO
Località Sant'Agostino (Fe)
Via Statale, 118/D
Tel. 0532.845271 - Cell. 345.9027954
info@mdservizi.eu - facebook: MD Servizi
 

MI DICI COSA TI PIACE?

Domanda semplice per un concetto complesso

Siamo nel periodo dell'anno che preferisco in assoluto: l'inizio della Primavera! Quanto amo e quanto adoro la Primavera. Sono diversi i motivi: la temperatura, i profumi, i colori, le ore di luce e, principalmente, quel significato di rinascita che un po' si è perso nella cultura generalista. Come esseri umani ci siamo evoluti, fortunatamente aggiungerei, tuttavia l'evoluzione è concisa e sta andando sempre

più verso una innaturalità. Ci stiamo artificializzando sempre più, talvolta si crede maggiormente a ciò che dicono la tv e internet piuttosto che ai propri occhi, i cicli sonno-veglia si sono sballati, non c'è più la tendenza a nutrirsi ma la moda di strafogarsi, siamo drogati e dipendenti dagli acquisti di ogni cosa, totalmente inutili nella maggior parte dei casi, il tempo, la più grande ricchezza che ci viene concessa gratuitamente alla nascita, ormai è usato per dedicare ore al lavoro, ad impegni, a doveri, il tutto a discapito del proprio benessere. Sono sempre più i **DEVO** e sempre meno i **VORREI** o i **MI PIACE**, se non quelli da cliccare sui social. Sento continuamente parlare di sogni nel cassetto ma questi cassetti restano poi chiusi e i sogni possono solo sperare di non impolverarsi in quanto appunto lasciati lì, abbandonati sotto scartoffie di impegni che DEVI e non che VUOI perché ti piacciono. Ma appunto, se ti dovessi fare la domanda più semplice al Mondo, ovvero: «**MI DICI COSA TI PIACE?**», tu cosa risponderesti?

È un giochino che ho iniziato a fare da un po' di tempo e mi diverte, se non che ogni tanto mi preoccupa, perché mi dà l'opportunità di vedere facce

totalmente smarrite che non sanno rispondere alla domanda più semplice del Mondo. I bambini sanno ancora rispondere a questa domanda, gli adulti, con tutte quelle sovrastrutture delle quali ci si veste crescendo, vanno in tilt perché iniziano a pensare che non può esserci un'unica risposta. Dimenticandosi allo stesso tempo che la domanda non la richiede affatto un'unica

risposta! Ti piace la pizza? Ti piace fare una passeggiata? Ti piace andare allo stadio? Ti piace leggere? Ecco! È così difficile rispondere a questa domanda? Forse sì e il forse è perché si ha una capacità talmente scientifica di complicarsi la vita che non ci si rende conto di quanto in realtà sia così semplice. Un giorno ho sentito dire che **"qualsiasi sciocco può fare qualcosa di complesso, ma ci vuole un genio per fare qualcosa di semplice"**: non so a chi attribuirne la paternità, ma è una frase vera come la Primavera! Nell'ultimo anno sono tornato a calcare un palco un po' insolito sebbene non sia la mia prima esperienza assoluta: faccio il docente in scuole elementari, medie e superiori a seconda del

progetto a ore che mi viene assegnato. Tratto di materie extra rispetto al programma ministeriale e i corsi che tengo io non prevedono voti o giudizi, tantomeno influiscono col percorso scolastico degli alunni. Forse proprio per questo le ore che i ragazzi passano con me risultano tutto sommato rilassanti e divertenti, sia per loro che per me, e questo mi dà anche la possibilità di godere di una confidenza differente rispetto a quella che ovviamente riescono

Continua a pag. 2 - Paolo Franceschini



Parte la primavera e ripartono a Cento (Fe) le iniziative del "Bosco Integrale in ricordo di Caterina Novi" che sabato 13 e domenica 14 aprile fa festa con "Si Sboccia!". Tanti gli espositori e le proposte in programma per quest'anno, consultabili all'indirizzo www.boscointegrale.org



DAL 16 MARZO
FACCIAMO IL PIENO DI
PRIMAVERA


minelli
CENTRO DI GIARDINAGGIO
Via Bondenese, 155
Buonacompria di Cento (FE)Tel. 051 6842490
www.minelligarden.itSeguici anche su:  

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 Manservigi.

Redazione: Alberto Lazzarini,

Adriano Orlandini, Daniele Biancardi,

Ludovico Alessandro Manservigi,

Mariachiara Falzoni, Massimiliano Borghi,

Paolo Franceschini, Rita Molinari.

Hanno collaborato:

Adriano Facchini, Alberto Alvoni,

Andrea Grossi, Antonio Testoni,

Chiara DiMaggio, Elena Brozzi,

Elena Melloni, Erika Bergamini,

Fabio Fabbri, Fabio Manzi,

Gianni Cestari, Marco Corazzari,

Mariavittoria Pezzetta, Marina Maurizzi,

Massimo Esposito, Michele Muzzioli,

Michele Pedriali, Raffaele Guandalini,

Riccardo Cotarella, Roberto Michelini,

Silvia Accorsi, Silvia Montanari,

Simonetta Costa, Stefano Caleffi,

Stefano Mandrioli.

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 collaborare 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 corregge 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.



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

Dalla prima pagina

di Paolo Franceschini

o possono ottenere i professori di ruolo. In tutto ciò mi rendo conto di una cosa: tendenzialmente si insegnano tante cose, tanti concetti, ma la semplicità viene abbandonata man mano che gli alunni crescono. Sono il primo ad essere consapevole che l'adolescenza è un'età di per sé complessa e che complesso è imprimere nelle menti dei ragazzi che, più affrontano la vita con semplicità, più avranno le porte spalancate ovunque: dopotutto questi ragazzi hanno anche una famiglia e una vita al di fuori delle ore che passano sui banchi. Quindi forse sarebbe il caso di insegnarlo nuovamente a tutti, genitori e nonni compresi, che se si visse nella semplicità saremmo probabilmente tutti più felici. Quello di cui non ci si rende conto è che la vita non la subiamo: siamo noi a dirigerla. Sul come, dipende solo da noi, dalle scelte che facciamo ogni giorno e, soprattutto, dal decidere quanto far incidere la paura o l'amore in ogni nostra scelta. L'omologazione non dico che sia il male assoluto, ma tendenzialmente porta soggetti smarriti, che non sanno neanche rispondere alla domanda: «cosa ti piace?», a fare scelte che magari ogni tanto risultano poi anche azzeccate, ma spesso portano a dedicarsi a ciò che appassiona e piace veramente concentrandolo solo nelle poche ore di libertà da impegni e doveri. Vengono considerate come certezze alcune cose che, a bocce ferme e con un minimo di senno, si può constatare quanto in realtà hanno la percentuale di certezza tale e quale a tantissime altre cose ritenute al massimo dei sogni. Non è dato parlare normalmente di possibilismo e nemmeno è spianata la strada che porta alla sperimentazione, perché il sistema che si è creato e continua a crearsi autoalimentandosi è basato principalmente sulla paura. Si dà importanza al fallimento, o perlomeno a come evitarlo, ma quello del fallimento è un elemento molto possibile e molto presente in ogni riuscita. Pensa a quante possibili riuscite il Mondo ha dovuto rinunciare a causa di chi non ci ha nemmeno provato proprio per non affrontare un possibile fallimento. Abbiamo tutti un valore e ogni eventuale fallimento può essere solo il prendere la mira meglio perché la possi-

bilità di rinascere c'è sempre. Come la Primavera: torna ciclicamente proprio per ricordarci questo. Che i fiori oggi sono profumati e coloratissimi ma tra pochi mesi moriranno, che gli alberi sono tornati ad essere rigogliosi ma finita l'estate prima ingialliranno e poi si spoglieranno totalmente, salvo poi rinascere e ricominciare quando tornerà una nuova Primavera. La semplicità di ogni ciclo, quello che è l'alternarsi delle stagioni così come lo è alternarsi del giorno e della notte, lo si dà per scontato ma non lo si prende come esempio. Penso che la cosa migliore da fare sia solo quella di rilassarsi, inventarsi una buona vita e fare solo una scelta, una sola: scegliere tra l'amore e la paura. Se vuoi ascoltare il consiglio di uno scemo, io ti suggerisco l'amore. Mal che vada domani fallirai, ma dopodomani è il giorno giusto per riprovarci e rinascere, proprio come fa la Primavera.

Caritas parrocchia di Penzale

Centro di Amicizia e Fraternità
 Via Penzale, 27 — Cento (Fe)

MERCATINO dell'usato

giovedì
25 aprile 2024
 09.00-12.00 — 15.00-18.00

venerdì
26 aprile 2024
 09.00-12.00 — 15.00-18.00

sabato
27 aprile 2024
 09.00-12.00 — 15.00-18.00

domenica
28 aprile 2024
 08.30-13.00 — pomeriggio chiuso

indumenti,
 giocattoli, libri,
 oggettistica, varie ...

L'incasso servirà per le opere caritative della Caritas



NON ASPETTARE !!!

FATTI TROVARE

INSERISCI IL TUO BENE A NOLEGGIO GRATIS



📧 info@cerconoleggio.it

☎ 051 0330187

📞 338.120.1717

cerconoleggio.it



SCAN ME

Spal: evitare i Playout della serie C

Quella fatica chiamata salvezza

Tre sole partite al termine. Ma che fatica. Chi, fra i supporter spallini, avrebbe mai immaginato, sul finire della scorsa estate, che sarebbe stato così tormentato il torneo dei biancazzurri? Le ambizioni



erano tante, si parlava addirittura di promozione diretta o, in subordine, di playoff: un obiettivo, questo, dato per...sicuro. Ma il "certo" nel calcio come nella vita non esiste. E allora è andata come andata. Anzi, a voler essere precisi non è ancora finita perché, appunto, mancano all'appello i tre incontri di coda: a Chiavari contro l'Entella, con il Pineto in casa e infine ad Olbia. Occorre qualche altro punto per considerarsi davvero salvi: con due vittorie Antenucci e C. si metterebbero matematicamente fuori da ogni pericolo posto che la Fermana, penultima, le vinca tutte come del resto la Recanatese che insegue i nostri tre gradini sotto. Va ricordato, infatti, che in chiave retrocessione\salvezza, l'ultima della graduatoria scende in modo diretto, la penultima (come terz'ultima, quart'ultima e quint'ultima) disputa i playout a meno che non abbia un distacco dalla sest'ultima di oltre 8 punti. Oggi al Spal ha 12 punti di vantaggio. Ciò detto, si impongono alcune altre considerazioni. La vittoria, larga, contro il Gubbio, conferma che nell'ormai lontano autunno **Mimmo Di Carlo (vedi foto)** poteva

benissimo essere lasciato al suo lavoro consentendo, alla fine, un più che probabile accesso ai playoff: oggi infatti (nonostante tutto...) la distanza dalla zona degli spareggi per la promozione

ne è di sette punti; se poi domenica scorsa il Rimini non avesse vinto a

tempo scaduto, i punti da recuperare sarebbero stati 5 senza contare la serie infinita di occasioni perse in casa e fuori, vuoi per errori dei nostri portieri, vuoi per le amnesie delle difese (usiamo non a caso il plurale visto la girandola di formazioni), vuoi per la sfortuna che ha colpito ripetutamente il team. Insomma la Spal non si è fatta mancare niente in questa sfortunata stagione. Ci sarà tempo per analizzare bene il tutto, anzi lo dovranno fare soprattutto i dirigenti della società chiamati ad allestire fin dal mese di maggio una squadra ben diversa. Il problema, pare di capire, non è tanto tecnico (la qualità dei gio-

catori è mediamente buona) quanto gestionale da un lato e caratteriale dall'altro. In ogni caso troppi giocatori, sulla carta "buoni", qui non hanno reso. Capita. Purtroppo. Allora bisogna operare una profonda revisione scegliendo accuratamente nella fin troppo folta rosa. Qualche nome? Ma sì facciamolo: Galeotti come secondo portiere, Valentini, Peda e magari Fiordaliso come centrale e anche il gigante Breit. Ghiringhelli e Tripaldelli? A centrocampo Nador forte e in fase di maturazione, Contiliano e Dal Monte. Zilli in avanti. Poco giudicabili Edera, Sits, Siligardi, Arena. Lavori subito in corso.

Pallacanestro

di Marina Maurizzi

Sella Cento

Artefice del proprio destino

All'inizio del campionato di basket di A2, l'obiettivo dichiarato della Sella Cento era la salvezza, con conseguente mantenimento della prestigiosa categoria. Un traguardo quanto mai significativo quest'anno, in cui la **Benedetto XIV compie 60 anni** di vita e vuole continuare ad essere una delle più importanti protagoniste della storia sportiva di Cento. Purtroppo, l'inserimento nel girone più difficile e un'incredibile serie di infortuni hanno costretto la società a tornare più volte sul mercato con notevole sforzo economico; la squadra ha dovuto cambiare continuamente pelle, cosa tutt'altro che facile per chi fa di schemi, alle-



namenti e continuità la base del proprio lavoro. Come se non bastasse, avvicinandosi la fase cruciale del campionato la situazione si è ancor più complicata. Con una classifica sempre sul filo dell'equilibrio, l'aver

buttato alle ortiche due partite di fila come quelle contro Latina e Rieti ha comportato per la Sella l'allontanamento da una possibile posizione nei playoff (e dalla salvezza anticipata), anche perché nel frattempo le dirette avversarie non perdono un colpo. Fare i playout significa entrare in una sorta di girone infernale dove ogni partita è una battaglia per restare in A2, perché di sei squadre partecipanti se ne salveranno solo due. Nulla è perduto e l'obiettivo salvezza è sempre alla portata. Sarà la squadra biancorossa ad essere artefice del proprio destino: il sostegno dei tifosi non mancherà.

URSA XPS

70%

materia prima riciclata

ECO

Le migliori performance ...fanno eco!

Rombo di tuono tra Bologna e Ferrara

La recente scomparsa di Gigi Riva (Leggiuno 7 novembre 1944 - Cagliari 22 gennaio 2024), il miglior marcatore azzurro di sempre (35 gol in 42 presenze), ha riaperto un vecchio libro del calcio di casa nostra, pagine ingiallite e costellate di rimpianti per quello che poteva essere e non è stato. Ed infatti solo un improbabile colpo di mano di Andrea Arrica (storico dirigente e presidente del Cagliari) ha impedito in extremis che Luigi Riva da Leggiuno (Varese) vestisse la maglia del Bologna o della Spal. Queste due ultime destinazioni sarebbero state molto apprezzate dal giovanissimo Riva, che invece *ab origine* proprio non voleva saperne di trasferirsi a Cagliari, la cui squadra - tra l'altro, al contrario di Bologna e Spal - militava in serie B. C'è un libro attualmente in testa alle classifiche (Mi chiamavano rombo di tuono, Rizzoli, 2022) che avvalorava quanto detto. È infatti lo stesso Gigi Riva a raccontare - attraverso la penna di Gigi Garanzini - che Arrica **“chiuse la trattativa per evitare l'inserimento di altre società, Bologna e Spal in particolare”** (pag. 28). Tutto avviene a Roma il 13 marzo 1963. Riva milita nel Legnano (serie C), ma i tecnici della nazionale si sono già accorti di lui e lo fanno giocare con la squadra juniores anche nella vittoriosa sfida

di Roma con la Spagna (3-2). Più precisamente tutto avviene nell'intervallo della partita. Stretta di mano tra Arrica e Caccia (Presidente del Legnano): Gigi Riva volerà per sempre in Sardegna per 37 milioni. All'epoca le parole date e le strette di mano valevano più di contratti siglati a doppia firma. E, infatti, a fine partita è vano il rilancio del Presidente del Bologna Renato Dall'Ara. Questa la vera storia nell'interpretazione autentica del protagonista (pag. 29): **«Poi nel secondo tempo segnai il gol decisivo, 3-2 per noi, e a fine partita il Presidente del Bologna, Dall'Ara, provò a rilanciare a 50 milioni. Tempo scaduto risposero Legnano e Cagliari, mentre io mi godevo il primo gol segnato con**

quella maglia azzurra che sarebbe diventata di lì a poco la mia seconda pelle». Da notare che purtroppo



Gigi Riva con la maglia della Nazionale nel 1968

il Bologna, pur avendo percepito il rombo del tuono, si era già fatto sfuggire i lampi di classe (e i gol) che si sarebbe assicurato ingaggiando Riva. Si narra infatti che poco tempo prima la trattativa fosse naufragata per appena un milione di differenza tra domanda ed offerta. Peccato, perché l'allenatore del Bologna Fulvio Bernardini aveva già **“sondato”** il ragazzo nel raduno azzurro prospettandogli una carriera nel Bologna, circostanza che aveva riempito di gioia Riva, il quale avrebbe gradito giocare all'ombra delle due torri.

E la Spal? A Ferrara aleggia ancora il racconto secondo cui il Presidentissimo Paolo Mazza avrebbe sbagliato clamorosamente, preferendo l'ala destra De Bernardi all'ala sinistra Riva. La versione di Gigi Riva forse autorizza oggi uno sguardo diverso sull'intera faccenda. Partendo dal presupposto che la concorrenza sul calciatore di Leggiuno era molto forte (anche la Lazio aveva fiutato l'affare) le parole di Riva rendono l'idea di una Spal battuta solo al fotofinish. D'altra parte i pensieri del Presidente erano a volte insondabili: siamo proprio sicuri che Mazza, pur puntando sul bravo Dante Crippa (1937-2021) come ala sinistra, avesse del tutto abbandonato l'idea di acquisire il cartellino della promessa lombarda, di sette anni più giovane? La versione di Riva, si ripete, è molto chiara: Spal e Bologna battute solo sul filo di lana. A tacere del fatto che Gianfranco De Bernardi (classe 1945) era un signor giocatore (buon tiro, scatto bruciante), un'ala con l'istinto del gioco arretrato: ciò non solo per dare una mano ai difensori, ma anche per rilanciare l'azione d'attacco. Una carriera luminosa davanti, purtroppo troncata da gravi infortuni. Ma questa è un'altra storia ancora.



FANTASILANDIA
articoli promozionali

CATALOGO SFOGLIABILE
fantasilandia.it



Professionisti

Michele Muzzioli, biologo nutrizionista

Il 21 maggio del 2015 era presente, come studente di scuola superiore, all'inaugurazione del centro **Play Valley** in occasione dello **Sharing Festival** insieme alla sua e ad altre classi invitate a presenziare alla cerimonia. Nove anni dopo ritorna, da professionista laureato, come sede della sua neo-nata attività. Stiamo parlando di **Michele Muzzioli**, che amplierà la rosa delle professionalità presenti a Play Valley con il suo studio di nutrizionista.

Mi presento:

sono Michele, un **Biologo Nutrizionista** che ha sempre tanta fame. La mia missione è aiutare le persone a raggiungere il loro massimo potenziale attraverso scelte alimentari consapevoli e uno stile di vita sano, perché la "dieta" non è costrizione, ma consapevolezza.

Formazione Accademica:

il mio viaggio accademico ha preso inizio con la Laurea in Scienze Biologiche che mi ha permesso di ottenere solide basi in materie come biologia e fisiologia. Dopo questo percorso, la Laurea Magistrale in Nutrizione Umana ha rappresentato un naturale proseguimento dei miei studi e mi ha permesso di tirare un filo di congiunzione tra il mondo della biologia e il mondo della nutrizione. La Laurea in Nutrizione Umana, infatti, mi ha insegnato a vedere il cibo non solo come carburante, ma

come uno strumento indispensabile per il nostro benessere.



Esperienza Pratica:

ho avuto la straordinaria opportunità di convertire fin da subito la teoria in pratica durante il mio tirocinio presso il dipartimento di dietistica. Tuttavia, la mia avventura non si è fermata qui, infatti, ho deciso di approfondire ancor più da vicino il ruolo che gli alimenti hanno nel nostro corpo durante il mio percorso in laboratorio, potendo unire la sperimentazione in ambito preclinico sugli alimenti all'innovazione.

Approccio:

la mia filosofia si basa sull'equilibrio tra la scienza e la pratica. Credo che la nutrizione debba essere fondata su solide basi scientifiche,

ma anche adattabile alla vita di tutti i giorni. Ogni individuo è unico e i piani alimentari devono rispecchiare questa unicità!

Ora, sono qui per portare questa esperienza nel mondo reale. La nutrizione è una storia di vita e insieme possiamo scriverne una incredibile!

Per prenotare una visita o avere un colloquio telefonico ecco i miei contatti:

Telefono: +39 351 9104228

E-Mail:

nutrizionista.michelemuzzioli@gmail.com

Instagram:

nutrizionista_michelemuzzioli

LinkedIn: Michele Muzzioli

Studio: Via Filippo Turati, 25 / Bondeno (FE)



L'ingresso dello studio in via Turati, 25 a Bondeno

Incontri

I giovani e la corretta alimentazione



L'importanza dell'alimentazione, collegata alla salute e all'ambiente; il ruolo dell'educazione; la corretta informazione; la necessità di salvaguardare persone e ambiente; i vantaggi della tecnologia. Di tutto questo si è parlato nell'utile e ben organizzato incontro che il **Club Civiltà della Qualità** ha promosso attraverso l'instancabile suo presidente **Adriano Facchini**, presso lo stabilimento **Vassalli Baking**, dove si sono dati appuntamento alcune classi della **scuola elementare "Biagio Rossetti"**, guidate da un team di insegnanti coordinato da **Maria Grazia Sciuto**. I bambini, suddivisi in due turni, hanno assistito a rapidissime quanto efficaci lezioni-colloqui con esperti fra i quali il titolare dell'Azienda ospitante **Olvio Vassalli**, il chimico degli alimenti **Vincenzo Brandolini**, il responsabile del Laboratorio di tecnologie nucleari applicate all'ambiente del Dipartimento di "Fisica e scienza della terra" **Fabio Mantovani**, che ha mostrato ai ragazzi, fra l'altro, il funzionamento dei droni.

Riconoscimenti

Maestri del lavoro

Un 8 marzo particolare, quasi speciale, quello celebrato dai Maestri del lavoro di Ferrara. Su impulso del Console provinciale Mario Cova,



infatti, si è dato vita a una bella iniziativa che ha coinvolto alcune classi dello **IAL** (un istituto professionale controllato dalla Regione) che ai suoi 220 allievi offre tre corsi specialistici (molto frequentati) in ristorazione e turismo, acconciatura e trattamenti estetici. Quattro le relatrici a disposizione dei ragazzi nella giornata dedicata all'altra metà del cielo: appunto tutte donne, di capacità e successo, pronte a portare all'attenta platea la testimonianza delle rispettive vite professionali e non solo. Le protagoniste sono state **Sabina Celio** responsabile Gestione e Formazione del Personale, laureata; **Silvia Caldari** laureata in chimica e a lungo impegnata con ruoli di crescente rilevanza nel gruppo ex Montedison; **Marianna Suar**, ingegnere chimico, tecnologa, poi responsabile di automazione, dei sistemi informativi e una lunga esperienza anche all'estero e la giovane dottoressa **Giulia Schito**,

a sua volta con doppia laurea, tenente dell'Aeronautica Militare con incarichi di difesa aerea nella Base di Poggio Renatico. Celio e Suar sono maestre del lavoro. Molte le sollecitazioni, gli spunti di riflessione, i valori espressi dalle relatrici dell'incontro, presentato dal **console Cova** e coordinato dal vicepresidente dell'Ordine dei giornalisti dell'Emilia-Romagna, maestro del lavoro, **Alberto Lazzarini**, cui hanno preso parte anche molti maestri del lavoro della provincia. Si è in particolare parlato di competenze e sacrificio nel conseguirle, impegno e passione, tenacia e attenzione alle relazioni e al "gioco di squadra". Interessante e utile si è rivelato anche il dibattito sui risultati di un questionario somministrato ai ragazzi, dal quale emerge il forte interesse per la scuola e per le sue proposte formative e molto concrete, nonché il sogno di molti ragazzi di avviare un'attività autonoma.

IDRAULICA PEDARZANI PAOLO

IDRAULICA CIVILE ED INDUSTRIALE • PANNELLI SOLARI
RISCALDAMENTO • CONDIZIONAMENTO

IMPRESA
ABILITATA

Hai pensato di sostituire la tua
**vecchia CALDAIA con
una a CONDESAZIONE?**

**Così da abbattere
costi ed emissioni!
Chiedici un preventivo gratuito.**

Offerta Clima e Caldaie
le pratiche per accedere alle detrazioni le offriamo noi

Per un risparmio
energetico ottimale
RINNOVA il tuo IMPIANTO!

Le caldaie, i climatizzatori e gli impianti di nuova generazione possono ridurre del **20%** i consumi di energia!

**VUOI IGIENIZZARE IL TUO CLIMA ?
NOI LO FACCIAMO**

CENTRO ASSISTENZA CALDAIE E CONDIZIONATORI

Bondeno (FE) Tel. 0532 896631 - 348 3361524
✉ assistenza@metalsab.com 📍 Metal-Sab Più

Il Giro d'Italia fa tappa a Cento

Venerdì 17 maggio

Il 17 maggio, il Giro d'Italia, una delle più prestigiose e celebrate competizioni ciclistiche al mondo, farà tappa a Cento. Questo evento non è solo un momento di fervore per gli appassionati di ciclismo, ma rappresenta anche una concreta opportunità, per Cento, di brillare sotto i riflettori internazionali. Si sa che l'importanza di ospitare una tappa del Giro d'Italia va ben oltre il mero intrattenimento sportivo: per la città di tappa significa promuovere la sua identità e richiamare l'attenzione di un vasto pubblico, portando un'ondata di forte visibilità e interesse per il territorio. L'organizzazione di iniziative collaterali, che già dal mese di aprile coinvolgeranno cittadini e turisti, può trasformare l'evento anche in un'occasione di festa e partecipazione per tutta la comunità: sabato 13 aprile si parte infatti con la Festa dello Sport, dalle 15.30 in poi in centro storico, le associazioni sportive saranno a disposizione per fornire tutte le informazioni relative ai corsi che partiranno il prossimo autunno su tutto il

territorio comunale. Durante il pomeriggio i vari info-point presenteranno le proprie discipline, offrendo la possibilità di sperimentare l'attività sportiva attraverso dimostrazioni pratiche. Durante la Festa dello Sport sarà inoltre lanciata l'iniziativa di partecipazione cittadina "Un GIRO in altalena": tutti i bambini sono invitati a ritirare un kit per la costruzione di un'altalena personalizzata, che sarà esposta lungo le vie del centro storico, a partire dal 4 maggio.

L'altalena potrà essere decorata a proprio piacimento, con l'unica regola uguale per tutti: che venga utilizzato il colore rosa! Punti e orari di ritiro del kit: - Festa dello Sport, 13 aprile 2024 in Piazza Guercino, ore 15.30-18.30 - Biblioteca Civica Patrimonio Studi (a partire dal 15 aprile) presso Pandurera, Via Venticinque Aprile 11 da lunedì a sabato ore 8.30-13.00 e da lunedì a venerdì ore 14.30-18.30 Restituzione altalena entro il 22 aprile

2024 presso la Biblioteca. Essere città di tappa del Giro significa anche dotarsi di un logo personalizzato, per avere un'identità visiva distintiva e riconoscibile durante l'evento; ecco dunque che il Comune di Cento ha scelto l'immagine iconica di una bicicletta, che riconduce visivamente alla scritta "Cento" e che coniuga in sé il simbolo di dinamismo e movimento, con uno stile di vita attivo e sostenibile. Il logo sarà utilizzato su materiali promozionali, cartelloni pubblicitari, siti web e sui social media per aumentare la visibilità della città e creare un legame emotivo con il pubblico. Pubblico costituito in primis dai cittadini di Cento, che con orgoglio ed entusiasmo si apprestano ad ospitare la tredicesima tappa del Giro d'Italia: orgoglio in quanto essere scelti come città di tappa è sicuramente un privilegio, entusiasmo perché consapevoli che il 17 maggio le loro strade, i loro monumenti e l'immagine della loro città, avranno gli occhi puntati di tutto il mondo.



Dreamspace Mission to Marsylvania

Pronti a giocare? Il 30 aprile parte il crowdfunding per la start up bondenese

È tutta bondenese la "Dreamspace Ltd", giovane startup ideatrice di "DREAMSPACE Mission to Marsylvania", un gioco da tavolo dove si vestono i panni di stravaganti cacciatori di taglie, percorrendo pianeti inesplorati alla ricerca di taglie da collezionare. Il gioco è composto da tre elementi principali: tabellone, dadi e carte. Il tabellone, diviso in caselle, rappresenta il pianeta sul quale avviene l'avventura, in questo caso "Marsylvania" che le pedine esplorano muovendosi mediante il tiro dei dadi. Con l'avanzare del gioco il personaggio scelto sconfiggerà nemici sempre più forti, troverà equipaggiamenti e salirà di livello. Una volta giunto al termine proverà a sconfiggere il boss finale. Il team è composto da tre ragazzi di Bondeno: Raffaele Guandalini (game designer), Michele Badolato (game designer e project manager) e Francesco Moretti (grafico). Raffaele e Michele, ideatori del gioco, hanno iniziato a sviluppare il prototipo con l'utilizzo di un'intelligenza artificiale di nome "MidJourney", I.A. con

lo scopo di creare immagini. Le grafiche sono infatti il risultato di un perfetto lavoro grafico umano ad opera di Francesco Moretti che ha utilizzato

alizzazione "fisica" del gioco, un viaggio non così scontato: «Una volta stabilito lo scopo del gioco e l'ambientazione iniziale, ci siamo fatti guidare anche da spunti derivanti dalle iterazioni con l'IA e con il grafico. Quindi si può dire - prosegue Raffaele - che siamo partiti da una meccanica di base cercando di far funzionare il gioco stampando prototipi di fortuna, una volta reso solido il funzionamento siamo passati alla parte grafica. Ultimata quella sono arrivati gli spunti per la rifinitura delle regole aggiuntive e per i perfezionamenti. Anche pre-



sentare il prototipo in alcune fiere dedicate come "Idea G di Parma" ha aiutato». Attualmente il gioco è prodotto solamente in qualità di prototipo e presentato (con successo) ad alcune delle fiere di giochi da tavolo più importanti in Italia. **Si potrà pre-ordinare solamente durante il Crowdfunding che la startup lancerà il giorno 30 aprile** dove si potranno raccogliere i fondi necessari per passare alla produzione di massa. Chi volesse sostenere il progetto, pre-ordinare il gioco, o semplicemente richiedere informazioni aggiuntive può scrivere una mail a: Dreamspace.boardgame@gmail.com

L'angolo della giurisprudenza

di Alberto Alvoni

Attenti alle radici

È ben vero che occorre essere attaccati alle proprie radici, perché le radici sono importanti. Attenti però a non farle debordare troppo, giacché le radici che serpeggiano sul terreno



possono essere fonte di inciampo e contenziosi. Fuor di metafora, si segnala che spesso i Comuni vengono citati in giudizio per rispondere di danni patiti dagli utenti della strada, specie quelli più deboli (pedoni e ciclisti), a seguito di spiacevoli incontri ravvicinati con radici sporgenti che sbucano qua e là alterando il manto stradale o il marciapiede. Anche in tempi abbastanza recenti la Cassazione ha confermato la condanna di un Municipio a risarcire un anziano signore inciampato su una radice d'albero mentre passeggiava. L'uomo è purtroppo finito in Ospedale, sicché al risarcimento dei danni morali si è aggiunto il rimborso delle spese mediche. Le strade ed i marciapiedi sono luoghi con un indice di pericolosità più o meno accentuato, pertanto la c.d. responsabilità custodiale (art. 2051 codice civile) va soppesata tenendo conto: della sussistenza di un vincolo qualificato di custodia tra l'ente locale e la fonte della lesione e dal nesso causale tra la cosa pericolosa (radice sporgente, ma anche tombino aperto o sconnesso, buca trabocchetto, etc.) ed il danno sofferto da chi invoca

l'applicazione del 2051 citato.

Tanto premesso, alla figura del custode non resterà che dimostrare che nessun rimprovero, neppure di semplice leggerezza, è ascrivibile al proprio operato. Onere piuttosto complesso, al quale l'Ente potrà ottemperare dimostrando il caso fortuito. Interessante, sempre sul tema, la sentenza 36/2021 del Tribunale di Livorno (Sez. Portoferraio). Anche qui i rilievi nei confronti dell'ente locale riguardano il mancato esercizio dei doveri di custodia e manutenzione strade (con incidente subito da una

bambina che, transitando in bicicletta, cadeva incocciando contro una protuberanza del terreno causata dalla crescita delle radici di un albero di pino). Il danno definitivo è stato correttamente computato per sommatoria tabellare, aggiungendo al danno biologico il danno da invalidità temporanea parziale, oltre alle spese di lite. Vero che monitorare tutte le strade ed i marciapiedi, specie nei Comuni piuttosto estesi, diventa una attività molto gravosa, ad alto indice di difficoltà, tuttavia coinvolgendo i residenti e richiedendo ai medesimi opportune segnalazioni (che spesso vengono già fatte spontaneamente) si potrebbe effettuare una meritoria opera di mappatura e prevenzione, eliminando il pericolo... in radice.

Giornata mondiale

di Chiara DiMaggio

Su e giù dalla corrente

Nelle acque dei fiumi e dei mari della Terra c'è un meraviglioso mondo di pesci che percorrono migliaia di chilometri in su e in giù, guidati dall'istinto. Andare, restare, e ritornare. Lo scopo è di riprodursi, o di cercare un habitat temporaneo più accogliente. È il mondo dei pesci migratori che viene celebrato con la **Giornata Mondiale del World Fish Migration Day** per ricordare l'importanza di salvaguardare l'equilibrio e la sopravvivenza degli ecosistemi, insieme al loro ciclo di vita e alla loro determinante presenza nella catena alimentare. I pesci migratori sono i pendolari delle acque e tracciano incredibili rotte nei 5 continenti. Vi sono pesci che migrano soltanto all'interno di acque dolci, pesci che migrano soltanto all'interno di acqua salate e pesci che indifferentemente se la godono tra il dolce e salato. I pesci che risalgono le correnti ("anàdromi", dal greco, correre in su) vivono in acqua salata per poi riprodursi in acque dolci. Il salmone per esempio nasce in autunno nell'acqua dolce del fiume, in primavera nuota verso il mare restandoci fino all'età adulta per poi ritornare, controcorrente, al fiume-madre e costruire il proprio nido di ghiaia dove deporre e accudire 500-1000 uova. I pesci che, all'inverso, discendono (catàdromi, dal greco, correre in giù), si riproducono in acqua salata e vivono invece nelle acque dolci. **L'anguilla per esempio si fa un viaggio di almeno 6.000 km dal Mar dei Sargassi, vicino alle Isole Bermuda, per giungere nei nostri fiumi.** Un lungo viaggio in cui avvengono i 4 stadi della

sua metamorfosi: dalla schiusa delle uova nasce una piccola larva che si tramuterà in "cieca" e poi in "anguilla gialla" nelle acque dolci e, soltanto per il ritorno al Mar dei Sargassi, comparirà l'apparato sessuale riproduttivo. I pesci che migrano all'interno delle acque salate sono viaggiatori transcontinentali. Il tonno rosso (o tonno a pinna blu) ad esempio vive nell'Oceano Atlantico. Si muove in branchi e in primavera emigra per riprodursi nel mar Mediterraneo dove depone le uova. Entra dallo Stretto di Gibilterra e segue le diramazioni della corrente atlantica toccando le isole Baleari per giungere fino alla Sicilia e alla Turchia e ritornare in autunno nell'Oceano che è la sua casa. Il report **State of the World's Migratory Species** dell'ONU, pubblicato a febbraio del 2024, fornisce una panoramica completa su tutti gli animali migratori e sulle difficoltà di convivenza con il pressante intervento umano. Per i pesci i dati sul rischio di estinzione sono inquietanti: un declino della popolazione del 90% rispetto al monitoraggio del 1970. Ma la vita è un oceano dolce e salato di riflessività e di possibilità. Per gli esseri umani i pesci migratori sono fonte di cibo, di lavoro, di conoscenza, di attività ludico-creativa, di tradizione, di cultura. Gli antenati dei salmoni hanno conosciuto i dinosauri. Un'anguilla può vivere fino a 85 anni. E il tonno, proprio come quello che aiutò Geppetto e Pinocchio riportandoli a riva dopo essere fuggiti dalla pancia del pescecane (o della balena), è capace di nuotare a 100 km all'ora.

Ricordi

di Marco Corazzari

Denny, il re dello Scciancalegn

Quel giorno che ho volato sul cielo di Bondeno, per riprendere Scciancalegn dall'alto, mi ricordo che ho pensato che Denny era un uomo a cui piaceva volare, volare alto.

Te ne rendevi conto parlando con lui di qualsiasi cosa.

Le sue analisi non erano mai banali o scontate ma sempre tese a cercare il lato nascosto, evidenziarti quanto non avevi capito; a volte era complicato, a

volte dubbioso, a volte irriverente ma sempre rispettoso. Come chi è autorevole invece di autoritario. Percepivi la sua altezza senza doverla misurare.

Per arrivare a Bondeno, Denny era partito da Gavello ricoprendo importanti impegni politici alla guida del PCI, quando questa esperienza si interruppe, ne soffrì molto.

Ma lui aveva già staccato l'ombra da terra, ed insieme alla Tone, dall'alto, quando ancora non c'era, aveva visto Scciancalegn, un posto che era tutto un avvenire.

E quindi partire nella straordinaria avventura di fare rinascere un locale che in passato era stato meta di ristoro per avventori e biroccianti.

Ma succede che quando le cose si osservano con sufficiente ampiezza, con una visione spregiudicata(?) non ti accontenti della normalità.



Lui voleva coniugare lavoro, vita e divertimento, anche per noi che siamo turisti del vuoto ed esploratori di nessuno (Guccini, Van Loon) e cerchiamo l'altrove vicino a casa.

Per tanti Scciancalegn non era solo un locale per andare a cena qualche volta, ma qualcosa di più che non mi so spiegare.

Se glielo avessi chiesto, Denny, con le sue analisi sottili e spregiudicate me lo avrebbe sicuramente chiarito.

Lo si percepiva nei giorni della mitica festa dove era complicato distinguere se eri cliente, amico, conoscente o altro, era la festa di Scciancalegn, ma anche la tua festa.

Un po' di balle di fieno, un telone di plastica, ed ecco la piscina a

Scciancalegn (ci aveva pensato tanto su come fare).

Poi l'ultima sera a far volare in alto delle piccole mongolfiere con una lucina dentro, per conquistare il suo/nostro cielo.

Denny era così un misto di sogni, direi utopie e di pragmatismo, direi disincanto. Un freddo inverno di circa 35 anni fa siamo partiti, fra Natale e Capodanno, alla conquista dell'apennino; che era poi

la casa di Sandro dalle parti di Sasso Marconi e c'erano neve e freddo in abbondanza (Alessandro ha rischiato di congelarsi le mani).

Il primo dell'anno abbiamo fatto un giro per arrivare su un'altura, era una bella mattina con il sole che, rifrangendosi sulla neve, ci accecava. Comunque si vedevano bene le vallate attorno ed altri monti all'orizzonte.

Fra tante chiacchiere un po' avvinazzati a causa della notte precedente, mi disse: «Che bello guardare il mondo dall'alto!».

Ciao Denny, ci mancheranno le tue incrollabili certezze ed i tuoi profetici dubbi.

È stato bello averti conosciuto.

Esperienze

di A.L.

Testimonianze di fede e umanità



Una tragedia da non dimenticare sia per l'efferatezza che per la testimonianza di fede e umanità. **Don Marc Bigirindavyi**, sacerdote del Burundi, testimone oculare del martirio di 40 seminaristi di Buta, è stato ospite della Chiesa di Quacchio, nelle stesse ore in cui a Mosca si consumava un'altra inenarrabile strage. All'epoca dell'eccidio – era il 1997 – don Marc non aveva ancora indossato la tonaca ma era un insegnante del seminario, quando un gruppo di ribelli hutu fece irruzione nel centro chiedendo ai ragazzi di dividersi fra hutu e tutsi con l'evidente scopo di eliminare i membri dell'altra etnia. Non lo fecero, anzi si presero per mano. Ne seguì una feroce sparatoria con 40 morti. Marc, che era nel caseggiato vicino, per puro miracolo non fu individuato perché gli assassini, aprendo le prime stanze che avevano trovato vuote, si fermarono davanti alla sua e tornarono indietro. Quattro mesi dopo don Marc entrò in seminario e 6 anni dopo divenne prete.

In vino veritas... quali verità sul vino?

Il punto di vista dell'enologo più apprezzato al mondo, Riccardo Cotarella

Il vino, si sa, è un prodotto agroalimentare di origine molto antica che caratterizza l'Italia per l'alto livello qualitativo. Lo hanno rappresentato artisti nelle loro opere pittoriche, ne hanno parlato prestigiosi autori nei loro scritti, ma anche in altri innumerevoli modi, il vino è da sempre indiscusso protagonista dell'arte. Rappresenta poi una passione per molti, un vizio per tanti, una ossessione per alcuni, non solo per i consumatori, quanto per i produttori che fanno tesoro e custodiscono i segreti della produzione affinché il loro vino sia il più buono, il più prestigioso di molti altri.

In questo numero, abbiamo voluto fare un approfondimento sul tema del vino e sulla viticoltura grazie ad all'intervista rilasciata da un noto professionista del panorama enologico mondiale, **Riccardo Cotarella**. Grazie a lui abbiamo potuto approfondire argomenti riguardanti: il vino naturale, i cambiamenti climatici, l'evoluzione del mercato del vino, solo per citarne alcuni.

Il vino è ormai diventato argomento di attualità e un tema molto discusso riguarda il fatto di cercare di capire se il vino naturale esiste e nel caso quando possiamo definirlo tale. Quindi Dott. Cotarella le chiediamo se e quando secondo lei è possibile parlare di vino naturale a 360°, se comunque c'è sempre un aiuto da parte dell'agricoltore e da parte della scienza e quanto questo contribuisca a renderlo più o meno naturale.

«La parola "naturale" è una parola che inganna il consumatore. Essendo di natura ingannevole reputo che non sarà mai approvata una legge che regoli tale tipologia di vino. Il vino naturale, quindi, non esiste. Sembra uno scherzo ma se vogliamo fare il vino naturale l'unica via è quella di pigiare l'uva con i piedi naturalmente sudati e senza averli lavati con sapone che andrebbe a contaminare e a rendere non più naturale il nostro vino. Comunque sia, è opportuno che ci sia sempre l'intervento della scienza e dell'uomo. Il pericolo è che,



se le persone non sono preparate scientificamente possono fare grandi danni. Un esempio è quello che è successo nel 1986 quando ci fu lo scandalo del vino al metanolo dove morirono circa 50 persone. Perché è successo questo? Per l'ignoranza di un commerciante che, non avendo un enologo a disposizione, ha aggiunto al vino alcol metilico invece che alcol etilico, pratica comunque proibita ed illegale, senza conoscere le tragiche conseguenze di questa

questi abbiano un grande impatto sull'agricoltura in genere. Secondo lei quale sarà la linea da adottare per il futuro, quella più resiliente e quali sono e saranno le armi che un agricoltore potrà utilizzare per contrastare gli effetti di questi cambiamenti climatici sull'agricoltura in particolare sulla produzione vitivinicola?

«La soluzione è sempre la scienza, partiamo da un concetto: salvo eccezioni i grandi vini italiani sono

nati guarda caso con l'inizio del cambiamento climatico e c'è una ragione: in passato quando si andava incontro all'autunno il problema erano la nebbia e le piogge, oggi invece avendo anticipato le stagioni di due o tre settimane questo problema non c'è più. Logicamente cambiando la situazione climatica ambientale l'approccio deve essere più che mai scientifico e quindi prevedere ad esempio, il cambiamento dei sistemi di coltivazione delle viti per contrastare la siccità e i caldi estremi».

Recentemente abbiamo avuto notizia che in alcune parti della Francia, della California e dell'Australia vengono concessi contributi per incen-

tivare i cambiamenti culturali, l'espanto e la rottamazione dei vigneti. A tal proposito, come vede il mercato futuro? Perché, secondo lei, si assiste a tali movimenti e a tali strategie a livello globale? Considerato poi che la Francia, viene vista dal contesto vitivinicolo mondiale come stato precursore per quanto riguarda le strategie

intraprese, come riesce a tradurre queste azioni?

«Questa è la conseguenza di un gap che si sta allargando tra l'offerta e la domanda. Bisogna produrre quando te lo chiede il mercato e regolarne la produzione. Bisogna valorizzare l'arte del vino, perché il vino è un'arte, è un quadro antico e il ruolo della comunicazione in questo è fondamentale. Oggi il consumatore è molto più acculturato, il vino racconta una storia che nessuno meglio di un enologo può fare. Distruggere un vigneto

oggi equivale a distruggere una parte della nostra vita».

Recentemente uno studio pubblicato sul Journal of Archaeological Science, ha sostenuto che la 'bottiglia' di vino (vedi foto sotto) più antica d'Italia è stata trovata presso gli scavi di Terramara a Pilastrini di Bondeno in provincia di Ferrara dove è stata rinvenuta un'anfora di 3.500 anni fa destinata alla raccolta del vino. Sono stati rinvenuti anche grandi bacini con capacità di circa 40 litri, il che presuppone una viticoltura non episodica. Lei ne ha notizia a riguardo?

«No non ne ho notizia, ma sicuramente è interessante venire a conoscenza che in Italia già all'età del bronzo il vino era già presente, anche se il vino esiste da quando esiste l'uomo, già nell'Iliade e nell'Odissea si parlava del vino nei banchetti. Ogni tanto si ritrovano reperti che testimoniano la varietà e la storia del vino dove ognuno lo faceva a modo suo: i romani ad esempio vi aggiungevo del sale per non farlo fermentare piuttosto che per dargli una certa salinità, oppure c'era chi vi aggiungeva del miele o dell'acqua, non c'era di certo la scienza che c'è oggi».



«Ha qualche aneddoto o ricordo legato al nostro territorio?»

«Ho studiato enologia a Conegliano Veneto e il mio migliore amico era Massimo Lini della cantina Lini di Correggio. Suo padre ci mandava sempre delle casse di lambrusco, spumante e rosato, e quello è stato il mio primo vino. L'Emilia Romagna



scelta. L'intervento dell'uomo deve essere accompagnato fortemente da una cultura che viene da un percorso di studi specifici, da ricerche e da esperienze, così che il vino, applicando degli interventi legali, non possa essere dannoso alla salute di chi lo beve».

Sentiamo parlare tutti i giorni dei cambiamenti climatici e di come



è una regione straordinaria e il vino riflette il carattere coraggioso, forte e dinamico dell'emiliano». Poi prosegue dicendo: «Per 25 anni ho seguito i ragazzi a San Patrignano sulle colline riminesi, è stata un'esperienza pazzesca perché mi ha insegnato tanto, il vino per questi ragazzi è stata una medicina e una terapia importantissima perché lavorando con passione per produrre il vino dimenticavano i loro problemi legati alla droga. Da 20 anni poi seguo anche una cantina dei salesiani in Palestina e lì ci lavorano insieme: cristiani, ebrei e musulmani. Il vino ha anche questa forza di unire e riappacificare i popoli».

E per il futuro? Quali sono i suoi prossimi progetti nel sociale?

«Attualmente con Assoenologi stiamo studiando un progetto che riguarda l'Africa, si chiama "Una Cantina per la Tanzania". In questo luogo e in

particolare nella regione di Dodoma, ci sono tantissime vigne (si stimano più di 300 piccoli produttori di uve). La zona è ricca di acqua e l'uva cresce bene ma gli abitanti non sanno fare il vino. Potrebbe essere un'opportunità unendo la grande capacità ed esperienza degli enologi, le doti e le risorse imprenditoriali delle aziende partner per insegnare un lavoro a ragazzi giovani del posto. L'Associazione Assoenologi, in collaborazione con diverse cantine, sta stanziando fondi per partire anche con questa nuova avventura».



Foto in testa: veduta dell'azienda agricola di San Pietro di Montecchio (TR).

Foto a lato: una bottiglia di vino Montiano, Merlot in purezza, prodotto da uve provenienti dai vigneti della Tenuta che si estende tra Castiglione in Teverina e Montefiascone.



Riccardo Cotarella, enologo di fama mondiale, è docente universitario presso la facoltà di agraria dell'Università della Tuscia di Viterbo. Fa parte di numerosi comitati e commissioni per la valorizzazione del vino in tutto il mondo; dal 2001 conduce seminari in diverse città all'estero tra cui Atlanta, Dubai, Tokyo, Parigi e Singapore, organizzati dalla Società Conexport dove presenta i vini da lui seguiti e i territori dove vengono prodotti. Ha ricevuto numerosi premi e onorificenze, tra cui Miglior Enologo Italiano per Gambero Rosso nel 2001 e l'anno dopo per Associazione Italiana Sommelier. Dal 27 dicembre 2008 è Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana e nel 2011 ha ottenuto la laurea "Honoris Causa" in Agraria. Ad oggi è presidente dell'associazione Enologi Italiani (Assoenologi) e presidente dell'Union des Oenologues.

Una Cantina per la Tanzania

Il progetto "Una Cantina per la Tanzania" sostenuto dall'associazione Assoenologi di cui Cotarella è presidente, si caratterizza come progetto di solidarietà nel mondo del vino.

Ha come obiettivo quello di costruire una cantina in Tanzania, nella regione di Dodoma. L'intento è quello di dare vita a una compiuta attività vitivinicola con l'obiettivo di produrre vino per le parrocchie della Tanzania e quindi abbattere i costi di importazione dai Paesi europei, ma soprattutto di creare opportunità lavorative per i giovani del posto e reddito per i tanti vignaioli che ad oggi sono costretti a vendere le proprie uve a prezzi troppo bassi. Intorno alla città di Dodoma ci sono più di 300 piccoli produttori di uve. La grande capacità ed esperienza degli enologi, le doti e le risorse imprenditoriali delle aziende partner possono generare valore mettendosi al servizio di paesi in difficoltà come la Tanzania, creando una vera e propria opportunità di impresa favorendo lo sviluppo economico. Infine, potrebbe promuovere il turismo enogastronomico, attirando visitatori interessati ad esplorare i sapori unici della Tanzania. Si



può contribuire a questo progetto in due diversi modi grazie ai quali si potranno sostenere l'occupazione e la promozione culturale, contribuendo al benessere della comunità e alla condivisione di esperienze tra culture diverse.

- Con un'offerta libera in denaro tramite bonifico utilizzando l'IBAN: IT53C050340161600000007758 Banco BPM – Banca Popolare di Lodi Intestatario: Assoenologi Progetto Tanzania Causale: Assoenologi Progetto Tanzania – Nome e Cognome
- Donando attrezzature o macchinari specifici per la realizzazione del progetto, inviando una mail a presidenza@assoenologi.it per segnalare la propria disponibilità. Si verrà ricontattati successivamente per scoprire le necessità e avere istruzioni per completare il processo di donazione.



Crescono associati e opportunità

Da Ferrara la spinta per una riforma nazionale del settore agromeccanico

Nella serata di lunedì 25 marzo si è svolta l'assemblea annuale di UNIMA Ferrara, aderente a CAI Agromec (Confederazione Agromeccanici e Agricoltori Italiani), presso il ristorante Ottocento da Daio a San Vito di Ostellato (Ferrara). Alla presenza di oltre 200 associati, il presidente **Daniele Andreella** ha introdotto i lavori, con una relazione che ha fotografato il delicato momento della nostra agricoltura, in cui alcuni problemi principali condizionano i bilanci economici del settore. Il clima, con una frequenza sempre maggiore di eventi devastanti (gelate, siccità, grandine...) che hanno colpito i nostri territori, i mercati e i prezzi esplosi a livello di costi di produzione ed enormemente diminuiti come vendita dei nostri prodotti e l'entrata in vigore della nuova pac con tutti i limiti di questa riforma troppo orientata a un'attenzione ambientale ideologica, che ha ridotto le provvidenze ma ha aumentato la burocrazia e gli impegni in capo ai produttori. Il



L'onorevole Davide Bergamini, membro della Commissione Agricoltura alla Camera, mostra alla sala gremita, la proposta di legge per regolamentare il settore degli agromeccanici

ad una definizione chiara del ruolo dell'imprenditore agromeccanico che a livello giuridico inquadri in modo corretto questa figura sempre più centrale e determinante nello sviluppo del mondo agricolo. Da ultimo ha anche presentato tutte le proposte e le attività che vengono portate avanti in Parlamento per le tante problematiche che il settore primario purtroppo sta attraversando, con un'attenzione particolare al nostro territorio. Presenti per l'occasione anche i vertici Cai Agromec, con il presidente **Gianni Dalla Bernardina**, veronese, appena riconfermato per un altro mandato alla guida dell'associazione nazionale,

che nel suo saluto all'assemblea ha evidenziato l'importanza delle realtà associative per accompagnare le imprese in momenti delicati di grande trasformazione, come quello attuale. «UNIMA Ferrara – commenta Dalla Bernardina – rappresenta all'interno di CAI Agromec una delle realtà più importanti e strutturate d'Italia, in grande crescita e con una propositività anche per i servizi innovativi che sta mettendo a disposizione degli associati. Le sfide che ci attendono sono molteplici e una realtà come Ferrara è senz'altro un riferimento anche a livello nazionale». Ha anche delineato la linea sindacale dell'associazione che in ambito nazionale nell'ultimo mandato si è spesa con enti, istituzioni e tutti i livelli della

politica per dare piena dignità alle imprese rappresentate, con risultati concreti tra cui l'inclusione nei bandi Innovazione e Meccanizzazione del PNRR, nel fondo innovazione

collabora con UNIMA Ferrara da oltre vent'anni e ha presentato agli intervenuti, principali acquirenti di macchine agricole innovative e sostenibili, i propri marchi.

di Ismea, nei bandi di filiera. Tante le personalità e gli ospiti presenti per l'occasione. Tra gli altri hanno partecipato **Gianluigi Zucchi**, presidente del Consorzio Codifesa Ferrara – Bologna che ha fatto un intervento sulla situazione della campagna assicurativa 2024 contro le calamità e le difficoltà legate al nuovo piano gestione individuale del rischio, il professor **Emanuele Radicetti** di UNIFE che ha presentato i primi risultati della collaborazione con UNIMA Ferrara, a seguito dell'accordo quadro presentato lo scorso anno. **Partner commerciale della giornata** è stato **Reni macchine srl**, che



Prof. Emanuele Radicetti di Unife. Prosegue la collaborazione con l'Università di Ferrara attraverso l'accordo quadro presentato l'anno scorso

Direttore di UNIMA Ferrara **Michele Pedriali** ha informato gli associati su tutte le novità a livello fiscale, tecnico e paghe, inoltre ha presentato gli ospiti della sessione pubblica. L'onorevole **Davide Bergamini**, molto attivo nella Commissione Agricoltura della Camera dove l'associazione nazionale degli agromeccanici è stata in audizione la scorsa settimana, ha evidenziato l'impegno e l'attenzione della politica per tutte le esigenze del mondo agricolo e nello specifico per i contoterzisti in agricoltura, culminata con la presentazione di una proposta di legge, a sua prima firma, per l'istituzione dell'albo degli agromeccanici condivisa con i vertici di CAI Agromec. Ha proseguito anche sottolineando la necessità di arrivare

Associazione Nazionale Agromeccanici Pedriali confermato vicepresidente

Il Consiglio nazionale di CAI Agromec (Confederazione Agromeccanici e Agricoltori Italiani), svoltosi a Bologna, si è concluso con il rinnovo cariche, per il prossimo quadriennio, della più importante associazione agromeccanica nazionale che supporterà il presidente **Gianni Dalla Bernardina**, riconfermato. **Michele Pedriali** (nella foto), in rappresentanza dell'Emilia Romagna, è stato eletto nella giunta nazionale e riconfermato vicepresidente nazionale. La nomina è stata ufficializzata con una delega ampia sulla politica sindacale dell'associazione, in piena continuità con il precedente mandato. Il direttore di UNIMA Ferrara

Pedriali ricopre anche l'incarico di **Segretario regionale del FERIA** (Federazione Emilia Romagna Imprese Agromeccaniche). «Continuerò con ancora più impegno ed entusiasmo a dare il mio contributo – dichiara Michele Pedriali – per valorizzare la centralità degli agromeccanici nel mondo agricolo. È fondamentale arrivare ad una inclusione piena in agricoltura dei contoterzisti, motore di sviluppo del settore, particolarmente



nell'innovazione e nella sostenibilità. Tante le sfide: l'equiparazione dell'imprenditore agromeccanico professionale a quello agricolo, la costituzione di un albo qualificante per i contoterzisti come già istituito in Emilia Romagna nel 2021, l'applicazione concreta e su larga scala dell'innovazione in agricoltura con la messa in campo di macchine e attrezzature 4.0 in un sistema integrato di raccolta e gestione dei dati.»

Agrifuturo

Agricoltura intelligente: coltivare il futuro

Coltivare il futuro. Ambizioso quanto realistico il tema del forum promosso dal Gruppo Sae che edita la Nuova Ferrara, la Gazzetta di Modena e la Gazzetta di Reggio e che ha visto come moderatore principale il direttore delle stesse, **Cristiano Meoni**. Il primo assunto dei numerosi e qualificati ospiti intervenuti è stato che non esiste un settore economico direttamente esposto al cambiamento climatico quanto l'agricoltura. Siccità, alluvioni, temperature estreme sono il pane quotidiano con cui si scontra chi coltiva la terra. Paolo De Castro, l'euro-parlamentare vicepresidente della Commissione agricoltura e sviluppo ambientale a Bruxelles ha sottolineato come l'agricoltura sia il primo settore manifatturiero europeo. Ma lo scorso anno i redditi degli agricoltori sono calati del 12%. **De Castro** si è detto molto preoccupato di quanto potrà avvenire in futuro. «Sulle nostre campagne si addensano nubi – ha detto l'euro-parlamentare – non solo per via del clima, ma anche di

difficile congiuntura economica, nuovi impegni di natura ambientale ed entrata in vigore della Pac a inizio 2023. Siamo alla fine di una legislatura di cui nessuno si è accorto, perché il commissario Janusz Wojciechowski non ha saputo bilanciare la pressione delle istanze ambientaliste e le richieste degli agricoltori. Se da un lato non si può tornare agli anni '80 e serve ridurre l'utilizzo di principi attivi, dall'altro, se questi vengono tolti, dobbiamo dare agli agricoltori strumenti di difesa sostitutivi. Sennò rischiamo di non poter far fronte alle malattie e dover estirpare, ricorrendo poi all'importazione da altri paesi dove non c'è reciprocità, quindi quello che qui è proibito perché nocivo per la salute e l'ambiente, altrove è consentito e non abbiamo più garanzia di quello che mangiamo. In questo senso è necessario che gli agricoltori cambino

la loro narrazione, per comunicare l'eccellenza del loro operato, ma anche la necessità del loro presidio ambientale. Il rischio - ha sottolineato in chiusura del suo inter-

euro, 8 miliardi di export e 30 miliardi di trasformato». Prandini, presidente di Coldiretti e Fini presidente di CIA hanno sottolineato come occorra aumentare la superficie dei terreni irrigati (passare dal 10% attuale, ad un 50%) e concentrarsi su investimenti in ricerca e innovazione contro i cambiamenti climatici e sulle Tea (miglioramento genetico delle piante) che dovevano essere una priorità già dieci anni fa. Ma la scarsa o sbagliata comunicazione le ha ingiustamente equiparate agli ogm. Altro punto importante è quello della reciprocità



vento De Castro - è che se non si comincia a parlarne a livello Europeo, quando nel 2027 verrà ridefinita la PAC, ci saranno Paesi che proporranno di dimezzare i contributi all'agricoltura, togliendo di getto 28 miliardi e all'agricoltura italiana circa 3,5 miliardi all'anno.» Un dato allarmante se si pensa che, come ha riferito l'assessore al Bilancio del Comune di Ferrara Matteo Fornasini: «Nella nostra provincia gli occupati in agricoltura sono oltre diecimila, pari al 7% del totale degli occupati. Che contribuiscono a far sì che la Regione Emilia Romagna abbia una produzione lorda vendibile di 7 miliardi di

delle regole commerciali. È inutile che qui in Europa si applichino norme stringenti e che poi si venga "invasi" da prodotti agricoli coltivati in Paesi che di regole ne applicano molto poche. L'agricoltura, se vuole sopravvivere, deve formare nuovi agricoltori sempre più preparati. È ormai consolidato che da qui al 2050 il nostro pianeta sarà abitato da dieci miliardi di persone. La produzione di cibo dovrà aumentare del 70%. Innovazione e ricerca sono pertanto gli strumenti indispensabili per far fronte alle tante emergenze che l'agricoltura dovrà affrontare nei prossimi decenni.

Bandi

di Chiara DiMaggio

I giovani e la terra

Gli incentivi per le nuove imprese

«Nel decennio 2013-22 sono stati 55.000 i giovani che hanno operato nell'agroalimentare, un numero ancora basso rispetto alle potenzialità di una filiera che vanta 585 miliardi di fatturato, con un impiego di 4 milioni di persone.» **Nicola Bertinelli**, presidente della Coldiretti

Emilia-Romagna, ha posto l'accento sulla presenza e sulle opportunità dei giovani in agricoltura nel suo intervento in "L'ABC dei finanziamenti alle imprese" promosso dalla Camera di Commercio di Modena. Il 2023 ha registrato un

buon incremento di nuove imprese agricole con titolari entro i 41 anni di età. I giovani imprenditori sono soprattutto figli di persone che hanno già un'azienda agricola; si dedicano alla coltivazione degli ortaggi, alla viticoltura e all'allevamento degli animali; sono digitalizzati e con un titolo di studio universitario per il 19%. Gestire un'impresa agricola richiede motivazione, competenze e possibilità di investimento. Un ettaro di terra in media ha un costo di 21 mila euro e occorrono almeno 20 ettari per un'azienda redditizia. Questo significa che occorrono oltre 420 mila euro per impiantare un'azienda agricola. Ma c'è moltissimo spazio per intervenire, sottolinea con determinatezza il Presidente di

Coldiretti ER, presentando un dato su cui riflettere: l'agroalimentare è un settore fondante dell'economia italiana con un valore di 60 miliardi di prodotti esportati e, purtroppo, con una stima di 120 miliardi di indotto da alimenti italiani che vengono copiati nel mondo. Per incentivare l'ingresso dei giovani in agricoltura sono stati aperti diversi canali di accesso a contributi. L'Unione Europea investe il 39% del proprio bilancio per la Politica Agricola Comune (PAC), con un piano quinquennale di aiuto del 50% del costo del terreno. In Italia l'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare (ISMEA) presenta due possibilità: con il programma Generazione Terra finanzia al 100% i giovani che intendono aprire un'attività agricola o ampliare la superficie della propria azienda; con Più Impresa si rivolge ai giovani che subentrano nella conduzione di un'impresa agricola o che ne sono titolari da almeno due anni e intendono ampliarla. Infine il Piano di Sviluppo Rurale 2023-27 della Regione Emilia Romagna mette a disposizione 900 milioni di euro di contributi di cui 100 milioni destinati ai giovani che per la prima volta presentano un piano agricolo di sviluppo aziendale con un rimborso del 50% fino a 250.000 euro.



terreno. In Italia l'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare (ISMEA) presenta due possibilità: con il programma Generazione Terra finanzia al 100% i giovani che intendono aprire un'attività agricola o ampliare la superficie della propria azienda; con Più Impresa si rivolge ai giovani che subentrano nella conduzione di un'impresa agricola o che ne sono titolari da almeno due anni e intendono ampliarla. Infine il Piano di Sviluppo Rurale 2023-27 della Regione Emilia Romagna mette a disposizione 900 milioni di euro di contributi di cui 100 milioni destinati ai giovani che per la prima volta presentano un piano agricolo di sviluppo aziendale con un rimborso del 50% fino a 250.000 euro.

Conoscere i funghi

a cura del Gruppo Micologico di Bondeno

Morchella costata

Morchella costata Pers. 1801 è un fungo tipicamente primaverile. Al Genere Morchella fanno capo alcune specie che si differenziano per la forma del cappello, degli alveoli, delle costolature, del colore e delle dimensioni. Ci sono diversi nomi locali riferiti alle morchelle, a testimoniare che sono conosciute e raccolte un po' dappertutto: **spugnola, sfuracèla, spongiola**, ecc.



[Foto di Antonio Testoni]

LE SUE CARATTERISTICHE:

Cappello: chiamato **mitra**, lungo 45 - 75 mm e 30 - 40 mm di diametro alla base, conico - appuntito, grigio - bruno tendente al nerastro, presenta costolature diritte verticali parallele che dal basso arrivano alla sommità, intersecate da costolature secondarie, formando in

questo modo alveoli stretti e lunghi; le costolature anneriscono con l'età. L'orlo è collegato al gambo in continuità con una vallecchia di 2 - 3 mm.

Gambo: chiamato **stipite**, lungo 60 - 75 mm di colore bianco, cavo, pruinoso, allargato alla base. La consistenza è cerosa ed è fragilissimo.

Gambo: 50-150 mm in altezza per 20-40 mm di diametro, cilindrico, allargato alla base, sodo da giovane,

con evidente reticolo molto marcato a maglie larghe di colorazione analoga a quella del cappello. **Carne:** tenace, elastica, grigio - bruna, con odore debole acidulo.

Morchella costata è un fungo abbastanza raro nel nostro territorio, molto simile a **Morchella conica**, solitamente in terreni sabbiosi, umidi e ricchi di sostanza organica e alla presenza di pioppi.

E in cucina? Morchella costata è un buon commestibile ed è molto apprezzato come tutte le morchelle. Da crudo è tossico e va ben cotto prima di essere consumato. È indicato per i sughi per la pasta e gli intingoli per le carni.

Gruppo Micologico di Bondeno

Piazza Garibaldi, 5

Bondeno (FE) Cell. 320 4341865

I canapini di Pieve di Cento

il vero centro della lavorazione della fibra della canapa

La canapa, pianta produttrice di una fibra tessile molto apprezzata in passato per la fabbricazione di tele e cordami, fu coltivata fino ai primi anni '60 del secolo scorso in una vasta zona delle province di Bologna, Ferrara e Modena. Il centro principale per la lavorazione della fibra della canapa era Pieve di Cento e perciò i lavoratori di tale settore, i "canapini", occuparono un posto rilevante nella storia novecentesca della Pieve. Il canapino, figura a sé stante nella realtà agricola della bassa bolognese, tra il proletario agricolo e l'operaio di aziende artigianali o piccolo-industriali (i Correggiari, i Gadani, i Rodondi, i Cavicchi), divideva il suo lavoro fra le attività di rifinitura del prodotto finale della canapa nei mesi invernali e di scariolante nelle bonifiche nei mesi estivi. Insieme a scarse attività stagionali e commerciali il lavoro di questo consistente gruppo sociale rappresentò fino al secondo dopoguerra il nerbo dell'economia pievese. Un'economia povera che consentiva appena una magra sopravvivenza delle famiglie, imbrigliate dentro le ristrettezze di salari da fame.

Basta un dato statistico. Furono ben 126 i malati di pellagra soccorsi dal 1886 al 1899 dalla **Società ferrarese di soccorso ai pellagrosi** (allora Pieve era sotto la provincia di Ferrara). La gravità della diffusione della pellagra (derivante come è noto da una nutrizione basata pressoché esclusivamente sulla farina di mais e quindi sulla polenta) spingeva la stessa Società a impiantare a Pieve di Cento una delle più attive «**locande sanitarie**» che nel 1900 diede assistenza a 29 ammalati, di cui 8 uomini e 21 donne. La locanda funzionava mediamente 40 giorni in un anno e distribuiva pasti giornalieri composti da 250 grammi di pane, 160 grammi di carne, 100 grammi di minestra e 3 decilitri di vino. I risultati positivi di tale iniziativa di integrazione dell'alimentazione confermano le cause della malattia rintracciabili

nello stato generale di miseria in cui vivevano i ceti più poveri. Stato di miseria sottolineato anche dalla massiccia presenza di pratiche di questua, che venivano considerate praticamente un mestiere e dalla diffusione del furto campestre e nei pollai. Era indicativo di tale realtà il detto dei paesi circostanti «**Séra l'ós ch'a gh'è i Pivén!**» (*Chiudi l'uscio che ci sono i Pivini!*).

In questa situazione si svolgeva la vita del canapino-scarriolante, divisa tra la bottega artigiana o la piccola industria e le lontane zone di bonifica da raggiungere all'alba ogni giorno in bicicletta con badile e carriola (o più spesso a piedi con permanenza sul posto dal lunedì al sabato), una fetta di polenta e un lembo di pancetta da cuocere sugli sterpi bruciati all'ora del pranzo. Il ritorno alla sera al calare del sole, il magro pasto e quindi a dormire per svegliarsi il giorno dopo all'alba, quando le «*braghe appese a un chiodo nella stanza dondolavano ancora*». La condizione di vita dello scariolante è sintetizzata dal detto con cui veniva definito chi andava a finire in miseria: «**l'è andé a la carétta**» (è andato alla carriola). In cosa consisteva il mestiere del canapino? Al suo interno aveva tre specializzazioni fondamentali: il "gargiolaio" (al garzulér), che cardava la fibra della canapa o "tiglio" (la tèja) passandola sui "graffi" (i grâfi), grossi pettini di metallo a maglie larghe, per poterla rendere morbida da filare; poi il

"pettinatore" (al petnadòur o al pñadòur) che rifiniva il prodotto con l'impiego di un pettine più piccolo ed a maglie più strette; infine il "cordaio" (al curdér) che confezionava fili (i fil) e corde (i cavéster) delle più svariate dimensioni. Altre attività erano poi quella del selezionatore (al méster o al butadòur), che sudi-

turnèl, specie di grande rocchetto che raccoglieva il prodotto finito. Anche i cordai si suddividevano in varie specializzazioni. Il **capo cordaio** dirigeva la trafila, **al masulén** azionava il torcitoio principale, il **cordaio semplice** componeva la trafila. Il lavoro dei canapini aveva un diverso trattamento economico



videva il prodotto per la vendita in base alla qualità, e dell'imballatore (l'imbaladòur), che operava soprattutto nelle aziende. Secondo la qualità (lunghezza e finezza del taglio) il prodotto si divideva in pesone (i pssón) da canapa scelta della lunghezza anche di due metri, la graffietta (la grafiàta) taglio meno fine e più corto, il corto (al cùrt) e il pesoncino (al pssunzén) di qualità ancora inferiore, così come il cascame (la stòppa).

Le corde si confezionavano in speciali spazi di terreno rettangolari e molto lunghi (i tràì) dove trovavano posto tutti gli strumenti e attrezzi del mestiere, dal torcitoio principale (la masèla), che torceva più fili contemporaneamente, ai reggifiili (i rastia) dislocati lungo il percorso della trafila, ai vari torcitoi ausiliari fino al

a seconda della specializzazione. I pettinatori in genere erano compensati con il sistema del còttimo, cioè in base alla quantità del prodotto trattato con il pettine. Altre attività, come quelle dei selezionatori e degli imballatori, godevano invece di una paga oraria. Anche i cordai in genere venivano compensati ad ore. «*Quella dei canapini era un'attività di alta specializzazione acquisita attraverso un lungo tirocinio di apprendistato e di lavoro e determinava una forte identificazione e solidarietà di gruppo. Identificazione e solidarietà che si sono protratte nel tempo fino quasi ai nostri giorni, resistendo alle profonde modificazioni subite dal tessuto economico e sociale del territorio dopo la scomparsa della produzione della canapa.*» (Renato Sitti).

DONARE PLASMA È COOL!

AVIS
Provinciale Ferrara
C.so Giovecca, 165

Scopri quanto è importante e utile donare il plasma, chiedi informazioni alla tua Avis!

CALENDARIO APRILE / MAGGIO 2024

lunedì 15 aprile	Ferrara
martedì 16 aprile	Ferrara
martedì 16 aprile	Cento
mercoledì 17 aprile	Ferrara
giovedì 18 aprile	Ferrara
venerdì 19 aprile	Ferrara
venerdì 19 aprile	Bondeno
sabato 20 aprile	Ferrara
sabato 20 aprile	Cento
domenica 21 aprile	Terre del Reno
lunedì 22 aprile	Ferrara
martedì 23 aprile	Ferrara
mercoledì 24 aprile	Ferrara
venerdì 26 aprile	Ferrara
venerdì 26 aprile	Cento
venerdì 26 aprile	Poggio Renatico
sabato 27 aprile	Ferrara
domenica 28 aprile	Ferrara
domenica 28 aprile	Bondeno
domenica 28 aprile	Poggio Renatico
lunedì 29 aprile	Ferrara
lunedì 29 aprile	Cento
martedì 30 aprile	Ferrara
giovedì 2 maggio	Ferrara
venerdì 3 maggio	Ferrara
sabato 4 maggio	Ferrara
domenica 5 maggio	Cento
lunedì 6 maggio	Ferrara

🔥 BONDENO Via dei Mille, 16 0532.892032 🔥 CENTO Viale Jolanda, 13/A 339.8596316

🔥 MIRABELLO Via E. Masetti 348.3116565 🔥 POGGIO RENATICO Via Marconi, 100/A 320.6657037

🔥 VIGARANO MAINARDA Via Argine Reno, 79 - Tel. 320.6657044

Novità editoriali

di G. M.

Livio Zerbini

La forza di Roma antica

Un modello per l'Italia di oggi

Saremmo pronti, noi italiani di oggi, ad accettare un Presidente della Repubblica di origine straniera, ad esempio asiatico o dell'Europa orientale? Quasi certamente la risposta che balzerebbe in testa ad ognuno di noi è "No!", in quanto diamo per scontato che tutto questo, anche oggi, sia prematuro, per quella che è la nostra società, o per come la consideriamo. Eppure, è con questa domanda che lo storico **Livio Zerbini** (nella foto) torna con la sua ultima fatica editoriale, in cui analizza la grande storia di Roma, e il suo successo, da una prospettiva diversa dal solito, cercando di mettere in relazione passato e presente, perché dalla Storia si impari, anche a crescere...! Livio Zerbini, nativo di Sermide (MN), docente di Storia Romana presso l'Università degli Studi di Ferrara, è storico dell'antichità e divulgatore



scientifico, veste nella quale partecipa a vari progetti e programmi culturali anche televisivi.

Silvia Accorsi e Gianni Cestari

Quanto basta

Le ricette che non ti ho detto

Non un ricettario preciso ma precisamente un libro di ricette. «L'idea - racconta l'autrice **Silvia Accorsi** - era quella di raccogliere le mie ricette care e aggiungerci dei testi poetici prevalentemente in rima che introducono le varie sezioni: aperitivi, primi piatti ecc... Lo scopo non era condividere ricette fenomenali, ma associare appunto scrittura e cucina.»

Poesia per creare con le illustrazioni di **Gianni Cestari**.

152 pagine di ricette, ma anche simpatiche poesie e testi ironici. Un libro da non perdere! Per informazioni e per poter

acquistare il volume: Cartoleria Gloria di Bondeno o scrivendo a accorsi.silvia@gmail.com.



Progetti

di G. M.

Studio notarile Massimo Esposito

Nessuno escluso

Giovanni Sita, un tirocinante modello

N u o v e prospettive di inclusione-partecipazione lavorativa e sociale per le persone con fragilità e, in particolare, per le persone con sindrome di Down. Un progetto sperimentale che vede coinvolti, dal mese di



Foto ricordo in occasione della presentazione del libro "Din Don Down" presso la Casa Operaia di Bondeno

ottobre 2023, **Massimo Esposito, notaio in Bondeno, e Giovanni Sita, un ragazzo con sindrome di Down di Bondeno**. Trattasi di un tirocinio che coinvolge Giovanni per alcune ore a settimana nell'attività dello studio notarile con mansioni di base e che ogni collaboratore dello studio ha comunque espletato nella fase iniziale della sua formazione professionale: fotocopie e scansioni di documenti; salvataggio di files nell'archivio digitale; annotazioni a mano sugli atti originali; sistemazione dei fascicoli e sotto-fascicoli cartacei; distruzione documenti cartacei con apposito macchinario; vidimazione di libri sociali e di repertori; acquisto

di marche da bollo; accesso all'ufficio postale per la spedizione di plichi e pagamento delle bollette; sono alcune delle attività che Giovanni si trova a svolgere da alcuni mesi, con risultati, a detta del notaio Esposito, più che soddisfacenti. A distanza di sei mesi, il loro "esperimento" sembra essere vincente e, si spera, replicabile in altre realtà professionali. Per far conoscere meglio questa nuova esperienza di partecipazione al lavoro di persone con fragilità il notaio Massimo Esposito sta pensando alla realizzazione di un docu-film che abbia come soggetto proprio l'attività lavorativa di Giovanni presso lo studio.

Corso di cucina a Bondeno

Dall'Antunna allo Zenzero

15, 22 e 29 aprile e 6, 13 e 20 maggio

Ritorna il "Corso di Cucina dall'Antunna allo Zenzero" ideato e curato da **Nicola D'Andrea**, che negli anni si è avvalso di interessanti collaborazioni proponendo



argomenti di notevole successo riscuotendo molti consensi. L'edizione 2024 "Reset & Cook" si articolerà in sette appuntamenti, ognuno dei quali con la partecipazione di esperti del settore. Si parte **lunedì 15 aprile** con "Ittico, rivisitazione in chiave contemporanea" curato dagli Chef Federico Osti e Jennifer Pennacchioni. **Lunedì 22 aprile** "Da Casa Rizzieri: i segreti della carne. Conosciamo provenienza e tecniche di cottura a casa" con Lorenzo Rizzieri e il suo Staff. **Lunedì 29 aprile** è il turno di "Farine poco raffinate. Impastando dolce e salato", interpretazione di Mirna Mertazza - MirnaLab. Si proseguirà a **maggio, lunedì 6** verrà trattato il "Parmigiano Reggiano, un mondo da scoprire. Gestione, uso e conservazione di un prodotto unico, con qualche curiosità in più" a cura di Luca Merighi con Maria Laura Tartari. **Lunedì 13**

maggio si parlerà di "Valorizzazione dei prodotti in cucina tramite le nuove tecniche di cottura" con lo Chef Riccardo Ferrari e Luca Brina - Osteria degli Antichi Sapori. **Lunedì 20 maggio** sarà la "Serata dedicata al riso. Storia, differenziazioni di prodotto, abbinamenti e degustazione" a cura dell'Azienda Agricola Cerutti. Il viaggio nei sapori si concluderà in una **data, ancora da definire**, con una lezione e degustazione che si terrà al RistoPub Bradamante a Stellata di Bondeno dove Andrea Ferrari parlerà di "Tecniche e metodi di utilizzo del barbecue". Il corso sarà arricchito dai preziosi interventi del dott. Matteo Ferri, biologo nutrizionista. **Per informazioni:** Nicola 347-9494380. Le iscrizioni possono essere effettuate presso la Salumeria Tartari, in Piazza Garibaldi a Bondeno.

OFFICINE UROMOTORS
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

CERCASI
AGENTE COMMERCIALE
per collaborazioni con aziende nel settore della comunicazione, pubblicità e marketing.
Aree geografiche di interesse: province di Bologna, Ferrara e Modena.
Per informazioni:
345 6020873

Cento dal 29 aprile al 4 maggio

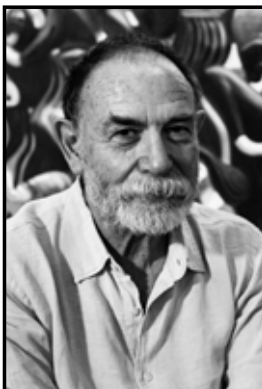
Festival del Premio Letteratura Ragazzi

Arriva anche quest'anno, il **FESTIVAL DEL PREMIO LETTERATURA RAGAZZI 45° edizione**.

Ideato, organizzato, promosso e sostenuto dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Cento con il patrocinio di Regione Emilia-Romagna, Comune di Cento, IBBY e CEPEL. Dal 29 aprile al 4 maggio 2024 a Cento (FE), un calendario di 5 giorni ricco di eventi ed ospiti illustri dedicati ad un pubblico di ogni età, con spettacoli e incontri nel centro storico della città. **Importanti e noti ospiti, firmacopie con autori di libri, spettacoli, laboratori per ragazzi, proiezioni di film, mostre, convegni, seminari, letture per bambini, discussioni sul ruolo dei premi di letteratura e tanto altro.**

Lunedì 29 aprile alle ore 18.30 l'apertura ufficiale del Festival, presso il Salone di Rappresentanza CREDEM in Corso Guercino 32, con una **Lectio Magistralis** della neuroscienziata Daniela LUCANGELI dal titolo "L'emozione di apprendere con la

lettura". Durante l'incontro verranno trattati una vasta gamma di temi, quali



Da sx: Daniela Lucangeli, Luigi Dal Cin e Lorenzo Mattotti

le neuroscienze, la lettura, il ruolo del libro nell'apprendimento, le emozioni, la *warm cognition* e l'empatia. Al termine della discussione sarà attivo un **corner firmacopie** a cura della libreria Albatros, dove poter acquistare e farsi autografare i libri. L'evento è gratuito e fruibile previa prenotazione sul sito www.eventbrite.it.

Martedì 30 aprile sono previsti due spettacoli dedicati ai ragazzi presso il **Teatro Pandurera di Cento** in via XXV Aprile, dal titolo "AIUTO! NON SO COSA SCRIVERE!" che vedranno protagonista l'attore e autore Luigi DAL CIN, componente della Giuria

Tecnica del PLR di Cento. Un coinvolgente monologo teatrale che

alterna sorriso e commozione per raccontare l'importanza della lettura e della scrittura, e condividere la forza vitale della narrazione. La partecipazione per le scuole è gratuita fino ad esaurimento posti scrivendo a didattica@comunicamente.it. Per celebrare la

XX edizione del Concorso per Illustratori del Premio Letteratura Ragazzi, Lorenzo MATTOTTI, uno dei più influenti illustratori internazionali, fumettista, illustratore, regista e sceneggiatore italiano, selezionerà il vincitore del Premio **Miglior Narrativa Illustrata** e tre illustratori finalisti, di cui si conoscerà la classifica finale il 4 maggio. Tutte le opere selezionate saranno in mostra, presso la sede della Fondazione Cassa di Risparmio di Cento, a partire da giovedì 2 maggio p.v.. **Sabato 4 maggio** alla sera, sarà proiettato al Cinema Don Zucchini il film di animazione firma-

to proprio da Mattotti "La famosa invasione degli orsi in Sicilia" ad ingresso gratuito. Uno *Spin-off* in anteprima è previsto per **venerdì 19 aprile** alle ore 9.30 presso il **Salone di Rappresentanza CREDEM**. Qui, le classi III, IV e V delle scuole primarie avranno l'opportunità di partecipare ad un incontro internazionale, con **Enne KOENS**, autrice olandese finalista al PLR con il libro "Da qui si vede il mondo intero" di Camelo-zampa editore.

Sabato 4 maggio, alle ore 11.00 nel salone di Rappresentanza CREDEM la **cerimonia di premiazione della 45° edizione del PLR** (ingresso libero fino ad esaurimenti posti).

Il calendario completo degli eventi su www.premioletteraturaragazzi.it.

I NUMERI DEL CONCORSO:

169 titoli in gara

Giuria Popolare composta da **14.000 ragazzi** delle scuole di tutta Italia e alcune anche all'estero come in Francia, Svizzera e Croazia.

Un assegno di **€ 4.000**, all'autore che si classificherà primo, **€ 2.000** al secondo classificato ed **€ 1.000** al terzo classificato per ciascuna sezione. Da qui lo slogan del Premio Cento: "**Premia chi scrive, vince chi legge!**"



EROGATORI DI ACQUA MICROFILTRATA REFRIGERATA

IL TUO BENESSERE

Scopri di più

I NOSTRI PRODOTTI

SOLUZIONI PER OFFICE, HO.RE.CA. E RETAIL

Scopri di più

LA NOSTRA FORZA

CONSULENZA, ASSISTENZA E NOLEGGIO

Scopri di più

SHARP

RCH
POINT OF SALE INNOVATION

EMOTIQ
Pure technology. Pure inspiration.

blupura

WaterLine

labware

winefit
Quality wine dispensers

I.D.S. Sermide S.r.l. - Via XXIV Aprile, 90 - 46028 Sermide (MN) - Tel. 0386 960079 - info@idssermide.com

8 maggio ore 21:00 - Teatro Comunale di Ferrara

Tutto pronto per il Concerto di Primavera

Protagonista la Banda Filarmonica Ludovico Ariosto

Il prossimo 8 maggio alle ore 21.00, presso il Teatro Comunale "Claudio Abbado" di Ferrara la "Banda Filarmonica Ludovico Ariosto - Città di Ferrara" si esibirà nel "Concerto di Primavera". Il programma è molto ricco e spazierà dalla musica americana a quella italiana, alternando brani solistici e orchestrali. Sul palco si esibirà l'organico completo della Filarmonica L. Ariosto composto da oltre 40 musicisti a fiato diretti dal M° Stefano Caleffi, al quale si uniranno solisti e musicisti ospiti di eccezione tra i quali: i cantanti Fulvio Bertolino e Roberta Righi, i componenti dalla band "Jamina" tributo ufficiale a Fabrizio De André (voce Francesco Diodati, chitarre Giuseppe Diodati e Francesco Bottazzi, violino Damiano Rongioletti e clarinetto Fabio Bonora) e la partecipazione straordinaria del grandissimo batterista Ellade Bandini che si esibirà in alcuni dei grandi successi di Fabrizio De André. I biglietti sono acquistabili presso la biglietteria e i canali ufficiali del Teatro Comunale e parte del ricavato del concerto sarà devoluto al Lions Club per finalità umanitarie. Ingresso ridotto per membri ALT, AMA, ANDOS, AUSER, AVIS, CRI e accompagnatori disabili senza carrozzina. Ingresso gratuito

per membri UNITALSI, AIAS, accompagnatori disabili con carrozzina, allievi della scuola di musica L. Ariosto e i minori di 14 anni.

vengono invitati tutti coloro che vogliono entrare nel nuovo corpo a mandare la loro richiesta al Sindaco. Viene poi effettuata un'audizione alla



La Banda di Ferrara può contare oltre due secoli di vita. Sembra infatti risalire al 1796, nata per il servizio militare e destinata al servizio pubblico solo in occasione di solennità. Nel 1816, quando venne ripristinato il Governo Pontificio, la banda si unì al Corpo Provinciale dei Militi dipendente dal Comando della Guardia Civica di nomina Pontificia. Poter suonare in un corpo militare era un privilegio: esentava da qualunque servizio militare e dava la possibilità di perfezionarsi nell'arte di suonare uno strumento. Dopo la caduta dello Stato Pontificio (1859), il comune di Ferrara riorganizza la banda secondo un nuovo regolamento col quale

presenza di Maestri dell'Accademia Filarmonica. Nel 1946 la Banda Filarmonica Ludovico Ariosto e la Banda Pietro Mascagni si fondono e costituiscono la "Banda Musicale Cittadina" sotto la direzione del Maestro Francesco Musi (direttore anche per alcuni anni dell'orchestra a plectro "Gino Neri"). Il Maestro Francesco Musi dirige la banda per quindici anni, fino al 25 Aprile 1960 quando viene colto da male durante la direzione del concerto commemorativo della festa di liberazione in Piazza Cattedrale. La tragedia colpisce l'intera comunità e, in suo onore e memoria, verrà poi deciso, all'inizio degli anni '70,

di intitolargli la Banda Cittadina che diventerà "Banda Francesco Musi". Il 23 dicembre 2014, il Corpo Bandistico riacquisisce il suo nome storico di Banda Filarmonica Comunale Ludovico Ariosto - Città di Ferrara. Attualmente racchiude al suo interno musicisti di tutte le età ed è attivamente inserita nel panorama musicale cittadino attraverso concerti, parate, inaugurazioni e manifestazioni pubbliche e private. Oltre alle attività musicali svolge inoltre un'azione di aggregazione sociale e di sostegno anche verso le associazioni che operano nel campo dell'assistenza e della disabilità. Annessa alla Banda si sviluppa la scuola di musica che ha una rilevanza fondamentale per la qualità delle esecuzioni e per la continuità storica del complesso. La scuola non è finalizzata al solo inserimento in Banda ma prepara gli allievi a qualsiasi tipo di attività musicale. I docenti sono tutti specializzati e con curriculum professionali di alto livello. L'offerta formativa spazia anche in corsi non prettamente bandistici come canto, violino, chitarra e basso elettrico. Per maggiori informazioni è possibile rivolgersi direttamente alla Banda Filarmonica L. Ariosto, tel. 366 3452398, email bandadiferrara@gmail.com, o tramite la pagina Facebook.

Esposizioni

di Massimiliano Borghi

I Preraffaelliti al Museo Civico di San Domenico di Forlì fino al 30 giugno

Una mostra da non perdere!

Il mese scorso mi sono recato a questa mostra con la curiosità del neofita. Nel corso degli anni ho visitato diverse esposizioni e pinacoteche, ma ammetto che non avevo una particolare conoscenza dei "Preraffaelliti". «Chi sono costoro?» è la prima domanda che mi è venuta in mente dopo aver letto in una mail che il Museo Civico di San Domenico di Forlì, dal 24 febbraio al 30 Giugno di quest'anno, organizzava questa temporanea. La capacità espositiva di chi gestisce il Museo di Forlì, la bellezza della sede espositiva e la primavera alle porte mi hanno spinto ad avventurarmi alla scoperta di questi artisti che per il fatto stesso di avere "Raffaello" nel nome del movimento artistico che li rappresenta, sono per me sinonimi di qualità. La mostra è stupenda! Ti rapisce letteralmente. A partire dalle prime sale dove sono concentrate una serie di opere favolose di maestri italiani dal Trecento al Cinquecento, poste a diretto confronto con i moderni artisti "Preraffaelliti". Rinascimento storico che contribuì a determinare questo "nuovo" Rinascimento. I Preraffaelliti costituiscono infatti un movimento

artistico britannico del XIX secolo, noto per la sua reazione contro gli standard accademici dominanti.

Il gruppo, nato da una confraternita, sposa una filosofia volta al ritorno delle forme artistiche precedenti al periodo del Rinascimento, ispirandosi a opere realizzate in primis da Raffaello Sanzio. Utilizzando colori molto vivaci, dettagli accurati e temi riconducibili alla ricerca spirituale, mitologica, medievale, generano in chi li osserva emozioni intense e uniche. Meno condizionati da una pittura accademica, tipica del Rinascimento, si "ispirano" ai pittori del tardo medioevo. A metà dell'Ottocento, precisamente nel 1848, nell'Inghilterra vittoriana, nel pieno della Rivoluzione industriale, alcuni giovanissimi artisti - Dante Gabriel Rossetti, John Everett Millais, William Holman Hunt - radunati in una Confraternita, ardirono di cambiare il corso dell'arte. Se la



spinta programmatica fu breve (nel 1853 era già terminata) lo sviluppo dei modelli fu pervasivo, il successo duraturo. E la mostra di Forlì è lì a testimoniare. Fedeltà alla natura, visione pura della realtà; i loro colori erano vividi e schietti, quando il carbone delle ciminiere anneriva il cielo e le case. Cercavano nelle fonti letterarie l'ispirazione all'assoluto e la passione d'amore, mentre l'economicismo della Rivoluzione industriale mostrava una modernità contraddittoria e socialmente diseguale. Furono la prima avanguardia, il primo movimento che avrebbe aperto la strada a esperienze poi così diverse e persino contrapposte del Novecento europeo. Come detto precedentemente, si ispirarono ai grandi maestri del Tre-Quattrocento italiano, soprattutto toscano. Come in uno specchio, guardarono a Cimabue, a Giotto e ai giotteschi, a Beato Angelico

e Benozzo Gozzoli. Al bolognese Lippi, al Ghirlandaio, all'inarrivabile Piero della Francesca, a Signorelli, e al poliedrico maestro fiorentino del sacro e del profano Botticelli. Per passare poi ad allungare lo sguardo al Cinquecento, da Michelangelo ai leonardeschi, a Giorgione, a Veronese, a Tiziano. Qui troviamo i vari Rossetti, Morris, Burne-Jones, Leighton, Watts. Molto belli sono i dipinti di donne, di cui evidenziano la sensualità, la passione e la bellezza che seduce ma non si concede. Quel che Henry James ha detto di Burne-Jones in fondo si può dire per tutti, la loro fu: «un'arte della cultura, del piacere intellettuale, della raffinatezza estetica, tipica di chi guarda al mondo e alla vita non direttamente, ma nel riflesso o nel ritratto adorno che nasce da letteratura, poesia, storia, erudizione». Questa mostra è un evento unico che con oltre 300 opere giunte dai più importanti musei internazionali, è la principale che sia mai stata realizzata in Italia. Artisti che dagli anni trenta dell'Ottocento arrivano fino agli inizi del Novecento, vedi gli italiani De Carolis e Sartorio. Andatela a visitare, ne resterete estasiati.



CIVETTA MOVIE

Casa di produzione Video e cinematografica

Servizi fotografici

Noleggio: attrezzature foto-video e sistemi interattivi e multimediali

PREVENTIVI GRATUITI Tel. 0532 453587

www.civettamovie.it - info@civettamovie.it

Riprese e foto aeree

Video Aziendali

Video Emozionali

Web series

Servizi di streaming video

Noleggio attrezzature multimediali

Videoclip

Produzioni televisive cinematografiche

Spot pubblicitari per web/social

Regia live multicamera per eventi



IMPRESA DI COSTRUZIONI SCHIAVINA geom. Marco

Costruttori con passione

dal 1954

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

schiavinamarco@libero.it
schiavinamarco@legalmail.it



**NUOVE COSTRUZIONI RISTRUTTURAZIONI
ADEGUAMENTI ANTISISMICI IN AMBITO PRIVATO E PUBBLICO**

in collaborazione con

SCHIAVINACOSTRUZIONI SRL



**PROGETTAZIONE E
VENDITA IMMOBILI**

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

