

Direttore Responsabile:

dott. Luigi Zambelli

Proprietario del periodico:

Associazione Grandi Terre Reggiane

Indirizzo:

C.so A.Vallisneri 21/d 42019 Scandiano RE

Contatti:

redazione.granditerrereggiane@gmail.com

tel: 3388372057



YouTube



(Periodico in via di autorizzazione dal tribunale)

I sapori delle nostre terre

ALLA SCOPERTA DELLA SPERGOLA: ANTICO VITIGNO DI REGGIO EMILIA

Dalle origini medievali alla rinascita tra metodo classico e Charmat



pag....2,3

Uno sguardo sul territorio TURISMO IN PROVINCIA?

I DATI RIFERITI ALLO
SCORSO ANNO SONO INCORAGGIANTI
PER IL 2026 SI PREVEDE UN TREND IN
CRESCITA



pag....4.5.6.7.8

Tutta la città ne parla

SAN SEBASTIANO, PATRONO DELLA POLIZIA LOCALE

Un'occasione per stilare il bilancio 2025
dell'attività dell'Unione Tresinaro
Secchia: 108 patenti ritirate, 214 i veicoli
requisiti, 57 i fermi amministrativi



pag....9

Tutta la città ne parla

Come sarà il 2026

Parlano i Sindaci di Rubiera e
Castellarano

..seconda puntata



pag....10,11

Il periodico delle "Grandi Terre : Voci del territorio" : la visione di Marco Simonazzi (delegato O.N.A.V)

Il nostro territorio reggiano è uno dei più ricchi e rappresentativi d'Italia, perché unisce tradizione, qualità e forte identità territoriale. È un'area in cui il cibo e il vino non sono solo prodotti, ma veri e propri elementi culturali. Siamo così abituati a mangiare Parmigiano Reggiano, Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano, Erbazzone ecc. che non ci rendiamo conto della esclusività dei nostri prodotti. Dal punto di vista enologico, il territorio è fortemente caratterizzato dal Lambrusco, un vino che rappresenta l'anima conviviale e popolare della zona. È un vino versatile, capace di accompagnare perfettamente la cucina locale grazie alla sua freschezza, alla vivacità e alla capacità di pulire il palato dai piatti più strutturati.

Negli ultimi anni, inoltre, si è assistito a una crescita qualitativa importante, con produzioni sempre più curate e attente al territorio. Fermasi al solo lambrusco sarebbe riduttivo, la nostra provincia è ricca di vitigni autoctoni come la Spergola, il lambrusco di Montericco, la Fogarina e la continua ricerca dei produttori ha portato a varie proposte di vinificazione dal metodo classico al metodo Martinotti al metodo ancestrale e altri che valorizzano ulteriormente le nostre unicità.

Un altro aspetto fondamentale è il legame stretto tra enogastronomia e territorio: pianura, collina e montagna contribuiscono ciascuna con prodotti e caratteristiche diverse, creando una grande biodiversità. Questo rende il territorio reggiano particolarmente interessante anche dal punto di vista turistico, grazie a percorsi enogastronomici, caseifici, acetarie e cantine. In sintesi, vedo il territorio reggiano come un esempio virtuoso di come tradizione, qualità e identità locale possano convivere e rafforzarsi a vicenda.

Un territorio che sa custodire il proprio patrimonio enogastronomico, ma che allo stesso tempo è capace di innovarsi e di comunicare il valore dei suoi prodotti in modo sempre più consapevole e moderno.



Uno sguardo sul territorio

"Cavalcare le Tendenze" : La Visione di Danilo Maletti

"Benessere e Design nei Saloni dei
Parrucchieri"



pag....12

Terra insigne e nobile

ARTE CONTEMPORANEA AI MASSIMI LIVELLI

Tra architettura e Landmark: a
Casalgrande le opere di Libeskind
e Kuma celebrano l'unione
perfetta tra eccellenza ceramica e
linguaggi artistici internazionali.



pag....13

Intrattenimento

Scoprire l'Appennino:

Le Avventure di una guida escursionistica
Mountain Bike



pag....20,21

Cittadini informati

Un percorso escursionistico per
scoprire il Geosito dei Gessi di
Scandiano...e, tanto altro.....



pag....16.17.18.20

Terre Solidali

Ricreo: Un Mercatino-Laboratorio per Giovani Speciali a Scandiano

Ricreo non è solo un mercatino
dell'usato, ma un centro socio-
occupazionale che si propone di
mettere i ragazzi al centro del loro
percorso di vita.

pag....15



Terra insigne e nobile

Il Segreto del Tempo sulla Canonica di Arceto

Più che un orologio solare, un gioiello
unico in Italia: la riscoperta di un
tesoro custodito dalla canonica di
Arceto che sfida l'oblio del tempo.



pag....14

ALLA SCOPERTA DELLA SPERGOLA: ANTICO VITIGNO DI REGGIO EMILIA

Dalle origini medievali alla rinascita tra
metodo classico e Charmat

Di Leonardo Felician

Vitigno antico e per lungo tempo marginale, la Spergola rappresenta oggi una delle espressioni più riconoscibili della viticoltura della provincia di Reggio Emilia. Coltivata quasi esclusivamente sulle sue colline, è una varietà a bacca bianca documentata già nel Medioevo e sopravvissuta a secoli di trasformazioni agricole grazie al forte legame con il territorio. Dopo una fase di quasi abbandono nel Novecento, la Spergola è stata recuperata a partire dagli anni Ottanta e ha trovato nella spumantizzazione la sua vocazione più convincente.

Caratteristiche agronomiche e vocazione spumantistica

Dal punto di vista agronomico, questo vitigno è caratterizzato da una buona vigoria e da una maturazione piuttosto tardiva. L'uva conserva livelli di acidità naturalmente elevati, anche in annate calde, e questo elemento ne determina il profilo enologico. Il vino base risulta teso, fresco, con una struttura leggera ma non esile, qualità che si prestano in modo naturale alla rifermentazione. Non a caso, la versione spumante è oggi la tipologia più diffusa e identitaria e costituisce un'alternativa originale e di nicchia all'inflazione del miliardo di bottiglie di prosecco.

I metodi di produzione: Charmat e Metodo Classico

La Spergola spumantizzata viene prodotta sia con metodo Charmat sia con metodo classico. Nel primo caso si ottengono vini immediati, giocati su note agrumate, di mela verde e fiori bianchi, con una bollicina fine e una beva agile. Il metodo classico, invece, valorizza la capacità del vitigno di reggere soste prolungate sui lieviti, restituendo profili più complessi, con sentori di crosta di pane, erbe secche e una mineralità marcata, spesso accompagnata da una chiusura asciutta e verticale. Nel panorama enologico emiliano, dominato storicamente dal Lambrusco, la Spergola spumante rappresenta un contrappunto significativo. Non è un vino di potenza, né di opulenza, ma di equilibrio e precisione, capace di interpretare la cucina locale in modo trasversale: dagli antipasti ai piatti di pesce, fino ai formaggi freschi.



La rinascita e le prospettive di crescita

Tra i protagonisti della sua riscoperta, che racconta una storia di identità territoriale e di coerenza stilistica in cui la modernità passa attraverso la valorizzazione di un vitigno profondamente radicato nel passato, va certamente citato in primo luogo Giorgio Monzali. Con la carica di presidente del piccolo Consorzio di Produttori della Spergola si diede molto da fare per valorizzare il vitigno e il suo vino, promuovendo una visione comune e un possibile marchio collettivo non solo per far conoscere il vino, ma anche il turismo enogastronomico locale.

In qualità di rappresentante della compagnia, Monzali ha sottolineato il valore qualitativo della Spergola anche in concorsi enologici, affermando che il vitigno produce vini di qualità e non ha nulla da invidiare ad altri vitigni italiani e internazionali maggiormente noti ed è intervenuto pubblicamente sul tema dell'estensione della zona di produzione in nuove porzioni della collina reggiana. L'attuale superficie coltivata, poco più di 200 ettari, è decisamente troppo limitata e sono necessarie sinergie tra Comuni e produttori per sostenere e dare un futuro alla viticoltura locale.

L'azienda agricola della famiglia Monzali sorge sulle colline di Scandiano e comprende, oltre a zone destinate a seminativo e bosco, cinque ettari di vigneti di Spergola, coltivati su terreni ricchi di argilla e gesso, lo stesso terroir che si trova in Francia nella Champagne, terreni particolarmente vocati alla viticoltura. Le sue uve sono conferite alla Venturini Baldini, una nota e storica azienda con sede nella vicina località di Quattro Castella, proprietaria tra l'altro di un elegante relais con ristorante in una villa d'epoca in mezzo alla proprietà.

Alcune bottiglie in numero limitatissimo sono spumantizzate con metodo classico e etichettate come Spergola della famiglia Monzali, una rarità da assaggiare.



O.N.A.V.**quando la conoscenza diventa territorio**

Marco Simonazzi, delegato dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino di Reggio Emilia, illustra il ruolo fondamentale svolto dall'O.N.A.V. nella formazione e nella cultura del vino in Italia.

di Antonio Claser

Il territorio reggiano è celebre per la sua ricca tradizione enogastronomica. Con una varietà di prodotti tipici di alta qualità, rappresenta un simbolo di eccellenza culinaria internazionale. In questo contesto, accanto al Parmigiano Reggiano e all'Aceto balsamico anche i vini rivestono un ruolo fondamentale. Essi non solo accompagnano i piatti tipici, ma rappresentano anche una parte essenziale della cultura locale. Ed è proprio in questo contesto si inserisce l'ONAV con il suo cruciale ruolo nella promozione e nella valorizzazione dei vini italiani, compresi, naturalmente, quelli del territorio reggiano. Ma cos'è l'Onav e qual è la sua missione? Lo abbiamo chiesto al delegato Marco Simonazzi.

Simonazzi ci è può spiegare cos'è ONAV ?

ONAV, Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, è un'associazione che si occupa di formazione, assaggio tecnico e divulgazione. Nasce nel 1951, erano i tempi della ricostruzione e di un nuovo orgoglio di Nazione che si sviluppava intorno alle eccellenze nostrane come il vino.

Il suo obiettivo principale è creare competenza: da un lato rendere il produttore più attento e consapevole del proprio lavoro, dall'altro aiutare il consumatore a sviluppare uno sguardo critico, libero e informato.

Ci racconti della sua esperienza.**Perché ha scelto di entrare in ONAV?**

Sono entrato in ONAV perché cercavo un'associazione che non si limitasse a "parlare di vino", ma che insegnasse a conoscerlo tecnicamente, lo raccontasse come espressione di cultura, territorio e persone. ONAV mi ha colpito fin da subito per il suo approccio serio, indipendente e profondamente rispettoso: qui il vino non è mai un pretesto, ma uno strumento per leggere il paesaggio, la storia e il lavoro di chi lo produce. E' importante conoscere il proprio territorio e la sua storia, questo ti permette di conoscere fin dove puoi spingerti nella ricerca della qualità che puoi ottenere da esso.

Qual è la missione che sente più sua?

Senza dubbio quella di promuovere il territorio in modo autentico, senza mai sminuire gli altri areali ma portandolo ad un confronto oggettivo. ONAV insegna che ogni area vitivinicola ha una propria identità e dignità, e che la valorizzazione non passa dalla competizione sterile, ma dalla conoscenza. Conoscere e raccontare bene un territorio significa rispettare chi lo abita e la sua storia.

Sezione di Reggio Emilia

Delegato di Sezione: Marco Simonazzi

☎ +39 338 4131297 ✉ reggioemilia@onav.it

ONAV 📍 Piazza Medici, 8 - 14100 Asti (AT) Italia 🌐 onav.it

**La conoscenza e la formazione sembrano dunque svolgere un ruolo importante...**

Direi di più. Sono cruciali! La formazione ONAV serve a creare persone curiose, preparate e responsabili. Un assaggiatore formato è qualcuno che sa ascoltare il vino, riconoscerne i pregi, ma anche le criticità, sempre con onestà ed oggettività intellettuale. La formazione ONAV è fondamentale per chi desidera operare nel settore vitivinicolo: produttori, enotecari, ristoratori, sommelier,

tecnici di cantina o semplici appassionati evoluti. I percorsi formativi (primo, secondo e terzo livello) consentono un progressivo approfondimento delle competenze, fino alla specializzazione nella valutazione e classificazione dei vini.

**In che modo ONAV incide sul rapporto tra produttore e consumatore?**

Fa da ponte. ONAV lavora affinché il produttore sia più attento alle proprie scelte e alla qualità complessiva del prodotto e affinché il consumatore non si fermi all'etichetta o al prezzo, ma capisca cosa c'è dentro il bicchiere. Quando entrambe le parti crescono in consapevolezza, il dialogo diventa più sano e costruttivo.

Prima di congedarci, un'ultima domanda.**Cosa rappresenta ONAV per lei, oggi ?**

Per me ONAV è una comunità di persone che condividono valori prima ancora che competenze: rispetto, curiosità, rigore e amore per il territorio. È un modo di vivere il vino non come moda, ma come cultura. Ed è questo, alla fine, il motivo per cui ne faccio parte.



**TURISMO IN PROVINCIA? I DATI RIFERITI ALLO
SCORSO ANNO SONO INCORAGGIANTI
PER IL 2026 SI PREVEDE UN TREND IN CRESCITA**

Nei primi otto mesi dello scorso anno la provincia di Reggio Emilia ha visto la presenza di 257.477 turisti con un trend positivo, rispetto allo stesso periodo del 2024 del 7%. I dati estrapolati dal sito della Regione Emilia Romagna (<https://statistica.regione.emilia-romagna.it/statistiche-per-temi/turismo/dati-preliminari>), seppur provvisori, offrono un quadro della situazione molto interessante.

Come si può notare dagli ambiti territoriali presi in esame dalla Regione, pochi sono però i comuni reggiani che hanno il privilegio di avere i dati disaggregati riferiti al proprio territorio. Nel distretto di Scandiano, solo Rubiera ha questa prerogativa. I dati invece di Baiso, Castellarano e Viano sono aggregati nell'ambito "altre località collinari", mentre Scandiano è inserito nell'ambito "altri comuni". Perché questa disparità nella raccolta dei dati?

Ce lo spiega l'assessore al turismo del comune di Castellarano, Massimo Zanichelli:

"Per ragioni di privacy i dati possono essere disaggregati solo quando, all'interno dello stesso comune, sono presenti più di due strutture ricettive che comunicano i propri flussi alla Regione".

Riguardo ai flussi turistici, gli ambiti territoriali che ospitano i comuni del distretto di Scandiano hanno registrato comunque (escluso Rubiera), un trend decisamente positivo:

- la fascia collinare (che comprende Baiso, Castellarano e Viano)+28,7%;
- l'ambito "altri comuni" (che comprende Scandiano) ha registrato un +23,2%.

Antonio Claser

TURISTI IN PROVINCIA

Ambiti collinari

PERIODO GENNAIO-AGOSTO 2025	Italiani	VAR.% su 2024	Esteri	VAR.% su 2024	Totali	VAR.% su 2024
Reggio nell'Emilia	71.417	0,3	31.169	-2,9	102.586	-0,7
Albinea	3.107	19,4	2.552	12,6	5.659	16,2
Quattro Castella	1.679	41,1	1.341	-8,5	3.020	13,7
Altri comuni collinari reggiani	5.147	22,5	3.089	40,6	8.236	28,7
Castelnovo nè Monti	4.977	-3,7	514	16,6	5.491	-2,1
Ventasso	8.933	-10	817	-1,8	9.750	-9,4
Altri comuni Appennino reggiano	3.778	34,8	954	2,9	4.732	26,9
Cavriago	2.894	1,3	1.495	-1,8	4.389	0,2
Correggio	11.501	0,5	5.871	12,8	17.372	4,3
Guastalla	2.896	16,6	1.095	27,5	3.991	19,4
Luzzara	742	7,4	550	41,4	1.292	19,6
Reggiolo	4.263	7,3	1.601	-12,5	5.864	1,1
Rubiera	10.680	-5,2	3.009	13	13.689	-1,7
Altri comuni provincia Reggio E	44.972	23,9	26.434	22,1	71.406	23,2
PROVINCIA DI REGGIO EMILIA	176.986	6,6	80.491	8,3	257.477	7,1

Scoprire l'Appennino Reggiano" In aumento le presenze turistiche.

L'Appennino reggiano sta emergendo come una meta turistica sempre più popolare, con un incremento del 14,2% delle presenze nel 2025 rispetto all'anno precedente. Politiche di promozione efficaci, appeal della natura e dell'enogastronomia locale. La carenza di posti letto rimane una sfida significativa per il settore turistico.



CASTELNOVO NE MONTI- L'Appennino reggiano sta diventando sempre di più una meta turistica, l'interesse è cresciuto negli ultimi anni sia per la voglia di esplorare luoghi poco conosciuti, sia per merito delle politiche di promozione messe in campo dagli Enti preposti, che stanno dando più visibilità al nostro territorio, ai suoi prodotti ed eventi.

Riscontri positivi si leggono nei dati provvisori del 2025 pubblicati dalla Regione Emilia Romagna, con un +14,2% di presenze turistiche per l'area appenninica regionale.

Un aumento di interesse registrato anche dall'ufficio turistico di comprensorio IAT Appennino reggiano.

Facendo un confronto tra le estati del 2024 e del 2025: 2100 contatti nel 2024, contro i 3300 e oltre del 2025. L'incremento si nota molto anche sul web, infatti le visualizzazioni della Pagina Facebook "IAT Appennino Reggiano" nel mese luglio 2024 sono state n°39.390, ma a luglio 2025 sono arrivate a quota 151.400.

I dati sul turismo, pur rilevati da fonti e con metodi differenti, parlano tutti di una crescita di "appeal", cioè gradimento, per la bellezza della natura e per l'offerta enogastronomica dell'Appennino reggiano.

E'una bella soddisfazione per gli operatori del settore ascoltare i pareri positivi di chi arriva per la prima volta e rimane colpito, con la voglia di tornare.

A livello di pernottamenti estate e inverno sono ancora prevalenti, oltretutto in questi mesi la domanda è decisamente superiore all'offerta, ma crescono le presenze in autunno ed in primavera. Analizzando le visite in giornata, è chiaro che queste siano ormai una costante in tutto l'anno.

Si concentrano soprattutto nei weekend, grazie alla possibilità di fare attività all'aria aperta e ai tanti eventi, come sagre e feste che in alcuni casi si tengono da decenni ed attirano migliaia di visitatori, grazie a mercati di qualità, a tradizioni consolidate ed a prodotti come il Parmigiano Reggiano, il tartufo, la castagna o il fungo porcino, senza dimenticare gli eventi sportivi come il Giro d'Italia che ha attraversato il nostro territorio per due giornate lo scorso mese di maggio.

Le richieste per la ristorazione, un fiore all'occhiello, sono molto più elevate della disponibilità già da anni e lo stesso si può dire per gli affitti ed i pernottamenti in alta stagione.

Dovendo trovare un punto debole sul territorio, al momento è proprio la carenza di posti letto che penalizza l'Appennino reggiano, dove la domanda è più alta dell'offerta, come espresso anche di recente da operatori ed Amministratori locali.

Sono centinaia le aziende che vivono di turismo nel nostro comprensorio ed è compito dell'Ente pubblico dare loro sostegno e anche creare maggiore consapevolezza delle opportunità in questo ambito.

Le campagne promozionali messe in campo dall'ufficio turismo dell'Unione Montana con l'ufficio IAT e da Destinazione Turistica Emilia vanno in questa direzione.

CHE COSA SONO GLI IAT?

Uffici di Informazione e Accoglienza Turistica (I.A.T.) costituiti per ottimizzare la diffusione capillare delle informazioni turistiche sul territorio.

UFFICI I.A.T. IN PROVINCIA DI REGGIO :

I.A.T. Castelnovo Ne Monti
I.A.T. Reggio Emilia
I.A.T. Guastalla

UFFICIO I.A.T. APPENNINO REGGIANO

Castelnovo Ne Monti, via Roma 75

0522 810430 iat@appenninoreggiano.it
<http://www.appenninoreggiano.it>

Ambito territoriale Territorio dei 7 comuni dell'Unione Appennino Reggiano, con Viano, Baiso e Canossa.

Finanziato dalla Regione Emilia Romagna tramite Destinazione Turistica Emilia e l'Unione Montana dei Comuni dell'Appennino Reggiano.

Marola e il suo castagneto matildico

Luogo ricco di storia, legato a eventi significativi del Medioevo, in particolare alla lotta per le investiture tra papato e impero. Oggi, l'ex seminario di Marola è un centro di spiritualità e cultura, circondato da un castagneto matildico, simbolo della tradizione agricola locale.

Di Luciano Rondanini

CENNI STORICI

Marola, frazione del Comune di Carpineti, è una delle località più suggestive e ricche di storia politica e spirituale dell'Appennino reggiano. La sua importanza affonda le radici nelle vicende che hanno contrassegnato il Medioevo durante la lotta per le investiture.

Infatti, nel 1077, nel vicino castello di Carpineti, Matilde di Canossa ospitò papa Gregorio VII, protagonista indiscusso dello scontro tra papato e impero. Il pontefice soggiornò nella rocca carpinetana per circa tre mesi.

Un avvenimento altrettanto importante si tenne sempre nello stesso luogo nel 1092. Infuriava lo scontro tra papato e impero e la Contessa decise di consultare le più importanti autorità politiche, militari e religiose del periodo. Quando l'assemblea sembrava propensa ad addivenire ad un accordo con Enrico IV, un infuocato intervento dell'eremita Giovanni da Marola convinse Matilde a proseguire ad oltranza la guerra contro l'imperatore.

Di lì a poche settimane, nel mese di ottobre dello stesso anno, il suo esercito sconfisse quello di Enrico IV alla Madonna della Battaglia, località posta sopra Montecavolo di Quattro Castella, lungo la strada che da Bianello conduce a Rossena. La disfatta delle truppe imperiali segnò l'inizio del declino di Enrico IV che, dopo aver attraversato in fretta e furia il Po, ripará in Germania. Morirà in esilio nel 1106.

In segno di riconoscenza verso Giovanni da Marola, la Contessa fece costruire l'abbazia e successivamente il convento, che fu affidato alle cure dei benedettini. Dopo alterne vicende, nel 1824 fu trasformato in seminario diocesano, istituzione voluta dal vescovo Angelo Maria Ficarelli e dal duca di Modena, Francesco IV.

Il seminario, dal 1824 agli anni Sessanta del secolo scorso, ha ospitato oltre 5.000 giovani, provenienti dalle località più sperdute della montagna e della provincia, facendo di Marola un faro della vita spirituale e culturale dell'intera realtà reggiana.

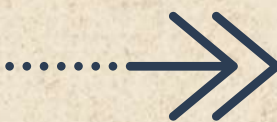
Infatti, nei 150 anni di vita dell'istituto ecclesiastico, in quel luogo appartato e cullato dai dolci rumori dei boschi circostanti, si sono formate generazioni di sacerdoti e una moltitudine di laici, che hanno costituito la classe politica, economica e imprenditoriale della provincia di Reggio Emilia.

Dal 1973 l'ex Seminario di Marola è **Centro Diocesano di Spiritualità e Cultura** dove convergono, dalla primavera all'autunno, sacerdoti, vescovi, gruppi giovanili, famiglie, scolaresche ... per assaporare i segreti e la magia del luogo.

IL CASTAGNETO MATILDICO

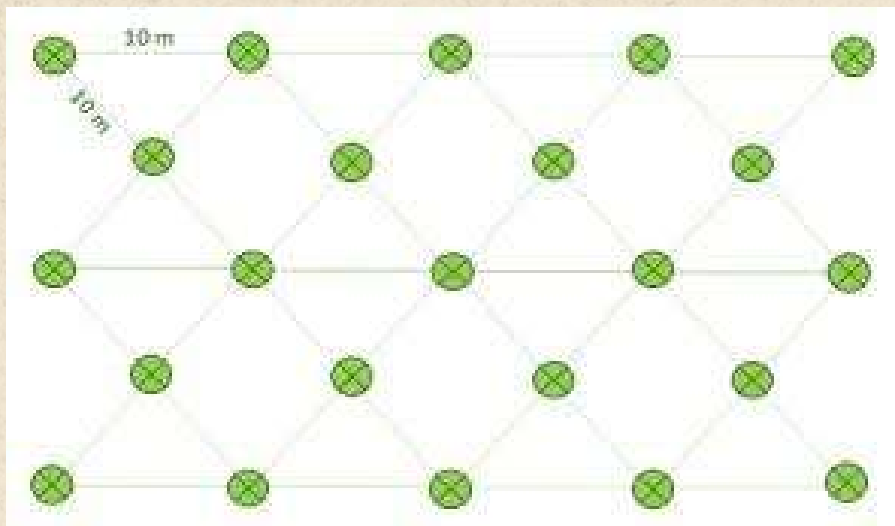
Una delle bellezze che circondano l'area dell'ex Seminario è rappresentata dal castagneto matildico, che si estende per oltre 50 ettari. La castagna che, nei secoli passati, è stata il "pane" delle genti del nostro Appennino, ha continuato ad essere gelosamente raccolta fino al secondo Dopoguerra. Dagli anni Sessanta del Novecento, a causa dello spopolamento della montagna, il castagneto di Marola, come buona parte dei nostri boschi, ha conosciuto un graduale degrado, dovuto alla mancata manutenzione di questo particolare e fragile frutteto.

Nei secoli passati, invece, grazie anche alle attenzioni della Contessa, i castagneti sono stati particolarmente curati e la stessa regina d'Italia volle incrementare la castanicoltura per favorire l'incremento e la conservazione delle derrate alimentari. Infatti, in entrambi i versanti dell'Appennino tosco-emiliano di proprietà dei Canossa (da Cervarezza a Sillano, da Cerreto a Sassalbo), il castagneto da frutto ha conosciuto una intensificazione della coltivazione, con l'impiego di un particolare sistema di coltura detto per l'appunto "sesto di impianto matildico"



La contessa ha affidato....

La contessa ha affidato la “sylva” di Marola alla sapienza e al lavoro dei monaci benedettini, i quali, per almeno tre secoli, l'hanno adottata e curata con passione e intelligenza, introducendo questo metodo, che si richiamava al quince classico. Le piante venivano disposte ad una distanza di circa 12-15 metri negli angoli e al centro di un quadrato, fino a coprire l'intera estensione dell'appezzamento boschivo (vedi disegno sotto riprodotto).



Questo sistema favoriva un perfetto irraggiamento solare: il castagno assorbiva la luce senza che gli alberi si facessero ombra tra loro, permettendo in tal modo, oltre alla salubrità dell'albero, la crescita dei prodotti del sottobosco, importantissimi per il pascolo degli ovini e dei suini.

Marola è stato per Matilde il luogo di una vera e propria “scuola” di riferimento delle tecniche di coltivazione del bosco e della politica alimentare nei primi secoli dopo il Mille.

Il patrimonio boschivo, in primis il castagneto, lasciato da questa straordinaria figura politica in eredità alle generazioni successive, ha caratterizzato fino a qualche decennio fa la vita delle popolazioni montanare. Infatti, grazie a questo frutto, esse hanno potuto sopravvivere nei tempi difficili delle guerre e delle immane carestie che hanno funestato la storia delle genti appenniniche.

Oggi il castagneto matildico può essere goduto in tutta la sua bellezza, grazie all'attività di riqualificazione svolta dall'Associazione “Amici del castagneto matildico di Marola”,

costituitasi nel 2017 con l'obiettivo di restituire alla collettività uno degli ecosistemi storico-ambientali più belli dell'Appennino. L'Associazione, tramite una società consortile istituita ad hoc, ha potuto accedere ad appositi fondi su bandi regionali relativi al Piano di Sviluppo Rurale e rigenerare oltre 30 ettari di castagneto, costruire aree attrezzate per attività didattiche e un sentiero sostenibile per l'accesso a persone con disabilità.

Verso una scuola diffusa

Oltre alla riqualificazione forestale, l'obiettivo dell'Associazione è stato quello di far rivivere questo particolare habitat con una serie di attività rivolte al mondo della scuola, della cultura, dell'arte e più in generale, della vita ricreativa e spirituale. Molte attenzioni sono rivolte, in particolare, al mondo della scuola, che sta cercando di rivedere i modelli educativi tradizionali, imperniati essenzialmente su attività “intra moenia”, all'interno cioè dell'edificio scolastico. Negli ultimi anni, soprattutto dopo la pandemia, molti insegnanti stanno promuovendo attività outdoor (“extra moenia”) e il castagneto di Marola sta rispondendo efficacemente a questa nuova domanda educativa. L'Associazione, infatti, si è resa disponibile a promuovere la formazione di una nuova coscienza civica che va di pari passo con l'educazione alla responsabilità personale e a stili di vita sostenibili, a cominciare dalla prima infanzia.

Il castagneto matildico è diventato negli ultimi anni un laboratorio “a cielo aperto”

in cui classi e gruppi di ragazzi possono sviluppare attività di studio e di ricerca, dando vita ad una comunità educativa, ispirata ad una “pedagogia della Bellezza” in tutti i suoi vari aspetti e agli ideali della Laudato si' di papa Francesco.

Scoprire l'Appennino: Le Avventure di una guida escursionistica Mountain Bike

Milko Meschiari, ciclista e guida escursionistica, racconta la sua vita a Cervarolo, un piccolo paese montano. Dopo essersi trasferito da Sassuolo nel 2023, ha scoperto un ritmo di vita più lento e naturale.

CERVAROLO- In un pomeriggio d'inverno, ai confini della nostra bella provincia abbiamo incontrato Milko Meschiari, sassolese, classe 1981, che qualche anno fa ha deciso di cambiare totalmente vita e di trasferirsi a Cervarolo, paese a quasi mille metri d'altezza e tristemente conosciuto per l'eccidio dell'Aia di Cervarolo, avvenuto nel 1944.

Ci troviamo a casa sua, lontano dai rumori della città, dove solo si ode il canto degli uccelli, il fruscio del vento in mezzo agli alberi e da dove si vede un bellissimo scorcio del nostro "Gigante" innevato: il monte Cusna.

Da quanto tempo vivi qui e com'è la vita "tra i boschi"? Da Sassuolo ad un piccolo paese di montagna è stato un bel "salto", cosa ti ha spinto a venire ad abitare da queste parti?

"Dopo aver acquistato questa casa mi sono trasferito nel 2023, in un primo tempo da solo, per iniziare i lavori di ristrutturazione poi, appena possibile, mi hanno raggiunto la mia compagna Stefania e mio figlio Vittorio.

Sassuolo è un grande paese, qui gli abitanti invece sono meno di cento e la vita scorre in maniera differente, i ritmi sono diversi, si seguono di più quelli della natura. Sebbene io non sia figlio di "montanari" ho sempre amato l'Appennino, la mia anima è sempre stata attirata da questi luoghi, nei quali ho pedalato parecchio!"

Immagino che tu abbia pedalato in tutti gli angoli di queste montagne, che offrono panorami meravigliosi, qual è il rapporto che hai con la bicicletta? Come ti definisci? Hai mai partecipato a competizioni o collaborato alla loro realizzazione?

"Da sempre amo la bicicletta in ogni sua forma, ed è per questo che mi definisco un ciclista a trecentosessanta gradi; negli anni ho utilizzato diversi tipi di biciclette, ho spaziato dalla Mountain bike alla bici da corsa, passando per la GRAVEL, che è una bicicletta, per chi non lo sapesse, ritenuta un "ibrido" tra una bici da corsa e una mountain bike.

Ho all'attivo svariate gare svolte tra il 2014 e il 2019 ed alcuni "trail" di due o più giorni, dei quali ho curato l'organizzazione, tra cui quelli della Via Vandelli, della Via degli Dei, della Via Francigena".



Milko Meschiari

Guida escursionistica dell'Accademia Nazionale Mtb

334 332 6451

@milkomeschia

Quando e perché sei diventato guida escursionistica di Mountain Bike (MTB) e dove offri il tuo servizio "in bicicletta"?

"Ad aprile 2023 sono diventato guida escursionistica MTB, frequentando il corso dell'Accademia Nazionale MTB, col proposito di far vivere in Appennino la passione per i pedali.

Offro il mio servizio di guida principalmente nell'Appennino reggiano, ma anche in zone di interesse turistico, come il Parco del Delta del Po o in Liguria, dove qualche giorno fa ho accompagnato proprio un gruppo alla scoperta di nuovi sentieri. Parlando di paesaggi e di difficoltà, posso dirvi che l'escursione alle Valli di Comacchio è assai diversa rispetto ad una "Ciclocavalcata" dell'Appennino reggiano, dove da Villa Minozzo si arriva al crinale; quest'ultima è una escursione che viene proposta generalmente ad aprile e che potete trovare sul sito passidagigante.it: una pagina che si occupa di tutti i tipi di escursionismo montano, con la quale collaboro".

C'è un itinerario poco conosciuto, che vorresti che le persone in bicicletta conoscessero?

"Sì, è quello della Via Matildica del Volto Santo, che nel Medio Evo era una vera e propria via "reggiana" di pellegrinaggio. In realtà si tratta dell'unione di due percorsi antichi: quello della Via Matildica e quella del Cammino del Volto Santo. La parte del tragitto che si snoda nel nostro Appennino è emozionante: si ha l'occasione di passare accanto a pievi romaniche, in mezzo a borghi fortificati, e i panorami sono davvero indimenticabili. Si pedala tra natura e secoli di storia".

Per essere accompagnato da te in un'escursione in bicicletta bisogna essere esperti? Ci sono percorsi anche per principianti? Che percorso consiglieresti a chi è terrorizzato dalle salite di montagna?

"Ci sono diversi percorsi, con diverse difficoltà e di diversa durata, vi sono itinerari adatti a tutti i livelli di preparazione, che possono poi essere personalizzati secondo le proprie esigenze e secondo il mezzo che si vuole utilizzare: mountain bike muscolare "classica" (MTB), mountain bike elettrica, con pedalata assistita (E-MTB) e Gravel.

Con le biciclette con la pedalata assistita, la montagna è diventata più accessibile; quindi, consiglierai di prendere a noleggio una E-MTB (mi occupo anche del servizio di noleggio di biciclette elettriche, non solo del servizio di guida escursionistica); poi si potrebbe scegliere qualche giro facile in montagna oppure in pianura, lungo le rive del Po o attorno alle Valli di Comacchio. I percorsi e le bellezze del nostro territorio sono innumerevoli, una soluzione si trova sempre per tutti... basta salire in sella!"

Giulia Claser

SAN SEBASTIANO, PATRONO DELLA POLIZIA LOCALE

Un'occasione per stilare il bilancio 2025 dell'attività dell'Unione Tresinaro Secchia: 108 patenti ritirate, 214 i veicoli requisiti, 57 i fermi amministrativi

RUBIERA Si è svolta il mese scorso a Fontana di Rubiera la celebrazione di San Sebastiano, patrono della Polizia locale, organizzata dall'Unione Tresinaro Secchia. L'evento ha unito momenti religiosi e civili, enfatizzando valori fondamentali come servizio, legalità e vicinanza alla comunità.

Hanno partecipato autorità civili e militari, tra cui il presidente dell'Unione, Fabrizio Corti, l'assessore alla Polizia locale, Emanuele Cavallaro, e il presidente della Provincia, Giorgio Zanni.

Durante la giornata, è stato ribadito il ruolo cruciale della Polizia locale nella sicurezza urbana e nella convivenza civile, con un focus sulla prevenzione e la collaborazione con altre istituzioni.

Corti ha sottolineato l'importanza del rapporto di fiducia tra la Polizia e l'amministrazione, mentre

Cavallaro ha riconosciuto il valore del lavoro degli agenti, evidenziando come il loro impegno contribuisca in modo determinante alla qualità della vita nelle comunità.

Questo evento ha rappresentato un'importante occasione per riconoscere e apprezzare il lavoro quotidiano degli agenti e per stilare il bilancio delle attività svolte lo scorso anno.

L'attività della Polizia Municipale

Il comandante Simone Felici ha quindi tracciato il bilancio dell'attività svolta nel corso del 2025, attraverso 5.292 ore di servizio che hanno coperto ogni giorno dell'anno. Notevole il volume degli interventi, che hanno raggiunto quota 12.498, di cui quasi duemila dedicati specificamente alla sicurezza stradale. Un dato che balza all'occhio è quello relativo ai sinistri: le pattuglie hanno rilevato ben 607 incidenti, segnando un record storico per il Corpo, 217 dei quali con feriti e 3, purtroppo, con decessi.

Lotta all'illegalità e controlli stradali

Per quanto riguarda la sicurezza sulle strade, sono state 34.037 le infrazioni accertate, con 108 patenti ritirate, 214 veicoli sequestrati perché sprovvisti di assicurazione e altri 57 sottoposti a fermo amministrativo. Particolare attenzione è stata rivolta alla guida sotto l'effetto di alcol e droghe (15 le persone sorprese alla guida,

2 delle quali in occasione di incidenti) e ai "pirati della strada", con 4 persone denunciate per fuga e omissione di soccorso. 27 i conducenti sorpresi alla guida senza patente e 80 le lezioni di educazione stradale tenute nelle scuole del territorio, per formare i cittadini di domani.

Oltre la strada: sociale e ambiente

Il bilancio 2025 ha evidenziato un forte impegno da parte degli agenti dell'Unione Tresinaro Secchia anche sul fronte sociale e nella tutela della legalità a 360 gradi: 62 le informative di reato inoltrate all'autorità giudiziaria per reati vari, 1 arresto per spaccio di droga, 4 collocamenti in struttura di donne e bambini per presunti maltrattamenti in famiglia, 7 informative di reato per violazione della normativa edilizia, 184 infrazioni alla normativa ambientale accertate sulla base di 352 controlli, 7 infrazioni alla normativa sul commercio e pubblici esercizi, in occasione dei 54 controlli annui, e 57 gli interventi eseguiti per accertamenti o trattamenti sanitari obbligatori.

Gli attestati di benemerita

La mattinata si è conclusa con la consegna degli attestati di riconoscenza a due operatori - gli assistenti scelti Elisabetta Orsini e Stefano Salomoni - che, nel corso dell'ultimo anno, si sono distinti per meriti di servizio o per interventi di particolare rilievo, a dimostrazione di una professionalità che va spesso oltre il semplice dovere d'ufficio.



di. Unione Tresinaro Secchia

RUBIERA - Investimenti e Riforme Comunità più Sicura e Inclusiva nel 2026

RUBIERA - Investimenti e Riforme, Comunità più Sicura e Inclusiva nel 2026

Di Emanuele Cavallaro- sindaco di Rubiera

Un'altra opera attesa nella prima parte del 2026 è la realizzazione di circa 600 mila euro di lavori da parte di Ireti, che permetteranno di collegare tutta Fontana all'acquedotto di Arca: una parte della frazione è infatti da sempre collegata all'acquedotto di Aimag Carpi, che tuttavia non può fisicamente garantire una pressione adeguata; in certi momenti farsi una doccia può essere davvero scomodo.

Sempre a Fontana, nella seconda parte dell'anno, Autostrade ci ha scritto che finalmente inizieranno i lavori di realizzazione delle barriere fonoassorbenti, che sono state riprogettate dopo gli approfondimenti geologici che hanno reso necessarie fondazioni diverse. Le verifiche archeologiche e tutto il resto sono già state eseguite.

Diversi gli interventi sul tema della sicurezza: prevediamo il potenziamento della videosorveglianza, anche attraverso un imponente progetto dell'Unione, che sempre di più è richiesta dalle Forze dell'Ordine anche per indagini piuttosto complesse. Vogliamo studiare l'apertura di un fondo per essere vicini in particolare ai soggetti deboli che subiscono reati.

Sul tema della legalità, oltre a proseguire il lavoro di sensibilizzazione aperto a tutti i cittadini, crediamo sia importante lavorare per l'attivazione di un nuovo protocollo antimafia con la Prefettura, cui abbiamo scritto, su nuovi tipi di attività a rischio infiltrazione, che oggi non possiamo sottoporre a controllo puntuale.

Abbiamo poi presentato al Ministero richiesta di finanziamento per due opere importanti. La prima è la "rigenerazione" della scuola Albero Azzurro, che ospita il nido e la scuola materna comunale. L'obiettivo è la riqualificazione energetica e il miglioramento dell'edificio, che ormai ha accumulato diversi anni di età.

Abbiamo poi presentato al Ministero richiesta di finanziamento per due opere importanti.

La prima è la "rigenerazione" della scuola Albero Azzurro, che ospita il nido e la scuola materna comunale. L'obiettivo è la riqualificazione energetica e il miglioramento dell'edificio, che ormai ha accumulato diversi anni di età. Il progetto vale 1,2 milioni di euro.

La stessa cifra è la stima dei lavori per la riqualificazione della via Emilia nel tratto di viale Matteotti: non solo una sua riasfaltatura, ma una sua riorganizzazione con percorsi e attraversamenti ciclopedonali sicuri e anche qualche posto auto a servizio del centro nelle posizioni giuste.



Dovremmo avere una risposta abbastanza rapida: potrebbero essere lavori da programmare direttamente l'anno prossimo.

Già in passato abbiamo ricevuto risposte positive e dunque siamo cautamente ottimisti. Abbiamo presentato anche richieste di finanziamento per realizzare nuove cosiddette "case popolari" alla Regione, ma in quel caso dovremo attendere la "coda" del bando, perché abbiamo proposto la realizzazione di case nuove, visto che quelle che abbiamo sono già tutte utilizzabili. Ci sono poi in cantiere anche la nuova isola ecologica e la nuova strada per la Marco Polo. La prima va delocalizzata in un'area più grande rispetto al progetto originario e dovremmo riuscire a finanziarla già nel 2026.

Il 2026 sarà anche l'anno di una riforma importante e sperimentale per il sistema delle rette dei servizi scolastici. Al nido, in particolare, a partire da settembre partirà la cosiddetta "retta personalizzata": ognuno pagherà in base alla propria dichiarazione ISEE. Grazie a un particolare meccanismo, poi, massimizzeremo l'utilizzo del bonus INPS e questo produrrà una riduzione delle rette per tutte quelle che sono le fasce in vigore. È una cosa piuttosto complessa e sperimentale, ma consentire a metà dei bimbi di andare al nido gratis e a tutti gli altri di risparmiare diverse centinaia di euro l'anno crediamo valesse la scommessa.

Speriamo davvero che il 2026 sia un anno di speranza nuova. Spero anche che sia un anno in cui possano partire nuove realtà di collaborazione con le realtà sociali e associative del territorio: ci sono sempre nuovi bisogni e problemi sempre più complessi da affrontare. Stiamo navigando in un mare che nessuno conosce: bisogna seguire le stelle e rimanere uniti, non perdendo il dono di sapersi ascoltare a vicenda.



Castellarano- Un Futuro Fiorente: Risorse del PNRR e Investimenti Strategici

“Nel 2026 si concluderà il PNRR. Castellarano ha ottenuto circa 15 milioni di euro. Sono stati ristrutturati edifici scolastici, impianti sportivi e sono in corso importanti opere infrastrutturali. Nonostante le sfide economiche, il Comune continua a ridurre il debito e mantenere una pressione fiscale stabile”

Di Giorgio Zanni, sindaco di Castellarano

Il 2026 sarà per tutti anche l'anno di conclusione del PNRR. Come Comune di Castellarano, negli ultimi tre anni, abbiamo fatto un lavoro molto positivo nell'attrarre queste importanti risorse europee.

Abbiamo ottenuto circa 15 milioni di euro di risorse del PNRR per diversi progetti: un risultato molto importante, che ci attesta tra i migliori Comuni di tutta la provincia.

Se in diverse parti d'Italia assistiamo a progetti e cantieri che non riescono a rispettare le tempistiche per impiegare queste risorse, a Castellarano tutti i cantieri finanziati con risorse PNRR sono o già conclusi o molto vicini alla conclusione.

A queste risorse vanno aggiunte le altre importanti risorse di investimento nostre, del Comune di Castellarano, che abbiamo stanziato per diversi cantieri fondamentali.

Abbiamo completamente ristrutturato sismicamente tre edifici scolastici e una palestra, costruito il nuovo palazzetto dello sport, la nuova palestra e il centro civico di Cadiroggio, la Casa di Comunità di Castellarano e il suo distaccamento di Roteglia.

Non solo! Abbiamo praticamente ultimato la costruzione della nuova scuola elementare e della nuova mensa a Roteglia, ristrutturato diversi impianti sportivi, sistemato diverse strade e smottamenti nel Fosso.



Stiamo completando la messa in sicurezza e il rifacimento di via Mulino a Castellarano ed è appena partito il cantiere di sistemazione del tetto, degli spazi esterni e della torre del Castello di San Valentino, e a inizio 2026 partirà anche il rifacimento dello stadio Ferrarini con il nuovo campo, la nuova illuminazione e la sistemazione di buona parte dell'area. E questi sono solo alcuni dei tanti progetti realizzati e in corso di realizzazione: uno sforzo tecnico, di progettazione e di gestione davvero molto importante, ma anche una grande soddisfazione nel realizzare in così poco tempo così tante opere fondamentali per il futuro della nostra comunità!

L'ambizione di fare il meglio per Castellarano è sempre molto alta.

Essere riusciti ad attrarre tante risorse dagli enti sovraordinati e aver avuto



la capacità di costruire in questi anni un bilancio solido e positivo ci sta consentendo di correre forte, ma anche di correre bene, mettendo in campo tutti questi importanti investimenti, che continueranno.

E accanto a ciò, nonostante tutte le difficoltà che ogni giorno leggiamo sui giornali e nei telegiornali legate ai tagli agli enti locali da parte del Governo centrale, stiamo continuando ad abbattere fortemente l'esposizione debitoria del nostro Comune (-60% negli ultimi otto anni) e a confermare, anche quest'anno, una pressione fiscale locale che rimane invariata e che avevamo già diminuito negli scorsi anni della nostra legislatura.

Insomma, un bilancio solido e in salute che ci permette di affrontare le difficoltà dei tagli governativi e di continuare nel nostro percorso ambizioso di investimenti su luoghi e servizi di alta qualità per tutti i nostri concittadini!

“Cavalcare le Tendenze” : La Visione di Danilo Maletti “Benessere e Design nei Saloni dei Parrucchieri”

Pioniere nell'arredamento per parrucchieri ha esportando il made in Italy in 125 nazioni. Con una passione per l'innovazione, Maletti ha ampliato la sua offerta includendo spazi dedicati a trattamenti di benessere, ispirati a tendenze asiatiche. Non solo impresa ma anche promozione delle eccellenze locali ed un appello ad un'accoglienza più strutturata per i visitatori.

SCANDIANO- “I tempi cambiano freneticamente e per stare al loro passo è necessario cavalcare le tendenze se non addirittura cercare di anticiparle”. E’ questa la filosofia di Danilo Maletti, un alfiere dell’economia produttiva scandinava che ha esportato il made in Italy in ben 125 nazioni . Un’energia sorprendente, 75 anni ben portati, ma soprattutto passione e amore per le nostre terre.

Cosa significa ‘stare ai passi con i tempi’ nel settore dell’arredamento per parrucchieri?

“Stiamo facendo arredamenti da parrucchieri- ci risponde Maletti- da novant’anni. Accanto a questa linea, che è comunque sempre in evoluzione, abbiamo introdotto da tempo un nuovo settore. Quello riservato ai trattamenti. Oggi c’è in atto una nuova tendenza che viene un po’ dall’Asia. Le donne richiedono sempre più trattamenti completi, non solo taglio dei capelli e acconciature. Noi naturalmente continuiamo a produrre negozi per parrucchieri ma, al loro interno, impostiamo una o più cabine confortevoli e rilassanti dove le persone entrano e vengono coinvolte in svariati percorsi di attenzione e benessere”.



Un esempio di questi trattamenti?

“L’esclusivo lavaggio per trattamenti Shirodara, che è una delle tante nostre proposte, prevede di combinare il lavaggio e il trattamento dei capelli con un particolare dispositivo per la cascata d’acqua. Questo dispositivo rilascia un flusso costante di acqua tiepida sulla fronte stimolando il “Terzo Occhio”, uno dei Chakra secondo i principi dello Shirodara. Si tratta di un massaggio in grado di donare un benessere diffuso e di apportare numerosi benefici non solo per corpo. Questa fase iniziale relativa al lavaggio è stata poi perfezionata con l’integrazione di un bagno di vapore arricchito con aromi”.

Gli operatori del settore sono preparati ai trattamenti?

“I parrucchieri, e non solo loro, si stanno specializzando nel vasto settore dei trattamenti che risulta essere in forte espansione ed è per questo che, come Maletti, ci stiamo proponendo anche come scuola. Abbiamo adibito una parte della nostra sala campionaria a scuola di formazione professionale. Organizziamo periodicamente dei corsi che richiamano operatori del settore anche dall’estero. Sono corsi sulle varie tecniche di trattamenti con gruppi che oscillano di volta in volta da 15 ai 60 operatori. Possono essere corsi di mezza giornata o di due-tre giorni a seconda dell’argomento affrontato”.

I trattamenti richiederanno attrezzature e poltrone particolari..

“E sono proprio questi i nostri punti di forza come, per esempio, i lettini multifunzionali per soddisfare le esigenze dei parrucchieri ed estetisti: lettini ad acqua ‘caldo freddo’, lettini con le vibrazioni, lettini con possibilità di ascoltare musica ... Il tutto accompagnato da una vasta gamma di attrezzature”.

Come sta cambiando l’utenza?

“Sta prendendo sempre più piede un’utenza maggiormente esigente che richiede dei servizi ad ampio raggio. C’è ancora il parrucchiere di base che chiede il salone classico, seppur all’avanguardia, ma vi è anche il parrucchiere d’élite che vuole offrire ulteriori servizi. Noi copriamo tutta la gamma. Un 70 % orientato al salone tradizionalmente inteso e un 30% per ambienti più sofisticati, di nicchia”.

L’imprenditore Maletti può essere anche un “promotore del territorio”?

Certamente! Agli operatori che ci fanno visita offriamo spesso dei “souvenir” gastronomici. Restano affascinati dalle nostre eccellenze e dalla bellezza del nostro territorio. Mi capita sovente di accompagnarli a visitare una cantina , un’acetaia , un caseificio... Purtroppo agisco singolarmente, così come fanno tanti altri imprenditori. Avremmo bisogno, così come accade in altre realtà, di un ente preposto all’accoglienza dei visitatori e alla divulgazione storico-culturale-gastronomica della nostra magnifica zona”.



di Antonio Claser

ARTE CONTEMPORANEA AI MASSIMI LIVELLI

Tra architettura e Landmark: a Casalgrande le opere di Libeskind e Kuma celebrano l'unione perfetta tra eccellenza ceramica e linguaggi artistici internazionali.

In tutta la Provincia non sono molte le opere d'arte contemporanea veramente di livello internazionale, due di queste si trovano nel territorio di Casalgrande, ovvero THE CROWN (2015) di **Daniel Libeskind** e CASALGRANDE CERAMIC CLOUD (2010) di Kengo Kuma



CASALGRANDE CERAMIC CLOUD (2010) di Kengo Kuma .

Tanto per capirci stiamo parlando ,nel caso di Daniel Libeskind, del più autorevole rappresentante del decostruttivismo a cui , fra l'altro, nel 2004 venne affidata la riprogettazione di "Ground Zero", ma tra i tanti suoi progetti possiamo richiamare anche "City Life" a Milano ; mentre per **Kengo Kuma** possiamo ricordare "Lo stadio nazionale giapponese" e la residenza universitaria Grand Morillon a Ginevra.

I due interventi realizzati nel nostro distretto territoriale qualificano significativamente il paesaggio assumendo il ruolo di veri e propri "Landmark" , punti di riferimento estetico visibili percorrendo la **strada statale 467**.

Commissionati dalla ceramica Casalgrande Padana queste due installazioni d'arte contemporanea coniugano estetica e ceramica ai massimi livelli.



THE CROWN (2015) di Daniel Libeskind

THE CROWN è una sorta di corona scomposta e articolata in una "struttura spiraliforme" alta 25 metri , rivestita da lastre in gres porcellanato che presentano un motivo frattale ed hanno come caratteristica ulteriore quella di catturare gli agenti inquinanti presenti nell'aria decomporli e poi rilasciarli con la pioggia, mentre la NUVOLA di Kuma si presenta come una struttura in grado di apparire allo stesso tempo assottigliata o morbidamente dispiegata nei suoi 45 metri a seconda dei punti di vista da cui la si guarda.

Entrambi i due monumenti d'arte e architettura contemporanea rappresentano il vertice tra le installazioni artistiche presenti in Provincia e non solo.

Gianluca Ferrari
Storico dell'arte e guida turistica

Il Segreto del Tempo sulla Canonica di Arceto

Più che un orologio solare, un gioiello unico in Italia: la riscoperta di un tesoro custodito dalla canonica di Arceto che sfida l'oblio del tempo.

Questa magnifica opera è stata realizzata nella prima metà del XIX secolo, inserendosi nel filone della grande tradizione gnomonica italiana dell'Ottocento. Per decenni, il piccolo capolavoro era quasi svanito. Prima del restauro del 1977 che coinvolse la chiesa e la canonica, l'incuria e il tempo avevano reso le sue tracce quasi invisibili. Fu proprio grazie a quell'intervento che la meridiana tornò alla luce, risvegliandosi da un lungo sonno. Ma la vera rinascita e il recupero del suo antico splendore sono datati al 2004. Grazie a una splendida iniziativa intitolata "Salva l'arte del tempo" di Legambiente Reggio Emilia, e alla sapiente guida tecnica di Renzo Righi di Correggio, gli arcetani hanno potuto ammirare l'opera nella sua interezza, restaurata e valorizzata.

Le Note Tecniche e il Linguaggio del SoleLa meridiana della canonica è un complesso quadrante verticale declinante, una tipologia che richiede calcoli precisi per compensare l'orientamento non perfettamente a Sud della facciata, e per via della sua complessità tecnica e artistica è considerata un'opera monumentale. Le sue imponenti dimensioni sono: altezza 500 cm, con una larghezza massima di 260 cm e una minima di 203 cm. Per la sua progettazione, sono stati utilizzati i seguenti valori tecnici:

- Esposizione (Declinazione): 38 gradi 24' Sud-Est
- Angolo di Elevazione (Latitudine): 33 gradi 18' 00"



Indirizzo: Via G. Pagliani, 13, Arceto (Scandiano, RE)

Come si "Legge" questo Gioiello?

Il quadrante è particolarmente interessante per il tipo di misurazione che offre:

- le Linee Orarie: Sono di tipo "classico in francese", ovvero tracciate per indicare non solo le ore intere, ma anche le mezze ore e i quarti d'ora, garantendo una lettura molto dettagliata del tempo solare.
- il Tempo Indicato: la meridiana mostra sia l'ora vera locale (il tempo misurato dal sole nella posizione esatta di Arceto) sia l'ora media locale (che serve per il confronto con i nostri orologi).
- la Numerazione: l'indicazione delle ore è in numeri romani e copre un arco temporale che va dalle IX (9) del mattino fino alle VII (19) del pomeriggio.

In sintesi per il non esperto: Per leggere l'ora, basta seguire l'ombra proiettata dallo gnomone e controllare la posizione sulla linea oraria corrispondente.

È fondamentale ricordare che l'ora letta è il tempo del sole, che varia quotidianamente rispetto all'ora legale o media dei nostri orologi.

La Filosofia del Tempo

Oltre a misurare il tempo, le meridiane invitano alla riflessione attraverso i loro motti. Quella di Arceto, con la sua ricchezza di significato, ci regala due potenti insegnamenti:

"Senza sol nulla son io, tu sei nulla senza Dio"
"Scorre il Tempo, qual rapido fiume, savio è sol chi tesoro ne fa"

Queste iscrizioni legano il meccanismo celeste (il sole), la fede e la consapevolezza della fugacità della vita, trasformando un semplice strumento in un monumento alla saggezza.

Prendiamoci un momento per osservare questo meccanismo solare e riscoprire la bellezza di un tempo misurato non dalle batterie, ma dall'eterno moto del Sole.

Luigi Zambelli

Ricreo: Un Mercatino-Laboratorio per Giovani Speciali a Scandiano

Ricreo non è solo un mercatino dell'usato, ma un centro socio-occupazionale che si propone di mettere i ragazzi al centro del loro percorso di vita.



SCANDIANO. Il mese prossimo compirà due anni Ricreo, il mercatino-laboratorio che si trova in piazza Nuovo mondo a Scandiano. Un singolare punto vendita inserito in un laboratorio vintage che vede protagonisti ragazzi speciali impegnati a sistemare e ridare nuova vita a tanti oggetti rendendoli davvero unici.

Ma cos'è esattamente "Ricreo"?

Lo abbiamo chiesto a Laura, la coordinatrice di questa sorprendente attività. "Ricreo - ci spiega Laura - è nato, due anni fa, con l'obiettivo di accompagnare i ragazzi e le ragazze che terminavano il percorso scolastico. E' un progetto indirizzato ai ragazzi maggiorenni che, durante l'iter scolastico- hanno seguito un programma personalizzato. Per questi ragazzi, Ricreo rappresenta un ambiente di lavoro dove, accompagnati da educatori si impegnano a rigenerare oggetti e a gestire il negozio. Il tutto, da parte nostra, con un'attenzione particolare sugli aspetti relazionali e sull'osservazione delle loro capacità così poi da indirizzarli meglio nel mondo del lavoro".

Come arrivano i ragazzi in questo progetto?

"L'invio dei ragazzi viene effettuato dal Servizio Sociale e la segnalazione avviene di solito tramite la scuola". I percorsi, per i ragazzi, sono personalizzati e possono durare anche due anni. Terminata l'esperienza si valuta caso per caso. Si costruisce l'uscita oppure, alla luce delle osservazioni effettuate durante il percorso, si valutano gli strumenti e le capacità acquisite per un ulteriore invio ad altri servizi. Ricreo vede impegnato il Servizio sociale unificato dell'Unione Tresinaro Secchia e numerose realtà del terzo settore del territorio. Associazione capofila è NuovaMente, associazione di volontariato concentrata sull'inserimento di persone che sono in un momento di fragilità all'interno di un ambiente lavorativo. Insieme a Nuovamente troviamo le società cooperative "Lo Stadello", "Pangea", "Coressi" per il consorzio Oscar Romero e l'associazione di volontariato "Coraggio insieme si può operare a Scandiano dal 2019. Nei momenti della apertura del negozio si alternano le varie associazioni".

Parliamo dei materiali e degli oggetti presenti a Ricreo

"Il materiale presente nel negozio-laboratorio di Scandiano-prosegue Laura- proviene da selezioni dei tre centri di Nuovamente di Sassuolo, Gualtieri e di Reggio. Sono tutti materiali di seconda mano, pronti per il Riuso, che provengono dalle donazioni della cittadinanza ai tre centri di Nuovamente. Materiali che poi andiamo a selezionare considerato che lo spazio è molto piccolo. La nostra attenzione si concentra maggiormente su oggetti un po' particolari e insoliti".



E i ragazzi che ruolo svolgono?

Sono i ragazzi ad avere la gestione del negozio, l'allestimento, la sistemazione, i rapporti con la clientela, la cassa tutte attività che servono a sperimentarsi nel mondo del lavoro. La struttura è organizzata per ospitare 8 ragazzi".

Il centro è aperto al mattino, dal lunedì al sabato, dalle 10 alle 12.30 (al lunedì fino alle 12). Orari pomeridiani: da lunedì a giovedì 15,30-18, il venerdì 16,30-18,30. Nel negozio si possono trovare i classici generi dei mercatini del Riuso e vintage: dall'abbigliamento agli accessori, dalle scarpe all'oggettistica per la casa, dai mobili ai piccoli oggetti di arredamento. Tutti oggetti, però, accuratamente selezionati e a volte anche un po' esclusivi. "Ma "Ricreo" -come ha ben evidenziato Laura- non è un classico mercatino dell'usato, quanto un centro socio-occupazionale che vuole mettere ragazzi e ragazze al centro del proprio progetto di vita".

Antonio Claser

Stop alle allergie!

L'approccio integrato di Irene Bieker e il metodo "Bye Bye Allergies"

SCANDIANO - Oggi parliamo con Irene Bieker operatrice di "Bye Bye Allergies", un metodo che aiuta le persone a liberarsi da intolleranze, allergie e che può essere di supporto nelle malattie



autoimmuni; introdotto in Italia già da circa quindici anni, diffuso ancor di più negli ultimi anni, grazie anche alla pubblicazione di materiali informativi e alla presenza di operatori che usano la tecnica.

Ciao Irene, raccontaci chi sei e del tuo percorso di studi.

Sono Irene Bieker, sono originaria di Trieste, mi sono trasferita in Emilia-Romagna nel 1991, per frequentare l'Università di Bologna, divenendo medico veterinario. Ho svolto questa occupazione per una ventina d'anni, specializzandomi anche in Agopuntura veterinaria a Firenze. Nel 2015 ho iniziato a studiare Floriterapia, fiori di Bach e Australiani, staccandomi progressivamente dal mondo veterinario, che poi ho lasciato nel 2017, quando mi sono specializzata in "Tecniche Salutari di Medicina Cinese", per applicare, sulle persone, quelle tecniche di medicina cinese che non prevedono l'utilizzo di aghi, per esempio: il massaggio plantare "On Zon Su", "la cromo puntura", cioè la stimolazione dei punti cinesi con luce di vari colori, la coppettazione, la "Gua Sha", la moxibustione (moxa). Ho poi proseguito gli studi sull'utilizzo degli oli essenziali con il Dott. Peter Holmes, un eminente professore statunitense, esperto di medicina occidentale e cinese, per imparare l'utilizzo degli oli essenziali seguendo un criterio più energetico.

Il tuo curriculum sembra non avere fine, vorremmo sapere però del metodo "Bye Bye Allergies", di cui molti ci hanno parlato.

Da quattro anni sono diventata operatrice del metodo "Bye Bye Allergies" che è un metodo che va a lavorare sulla terreno della persona, riportando il sistema immunitario e il sistema digerente a lavorare correttamente. In questo modo si va a ridurre, fino a far scomparire, per quanto possibile, lo stato infiammatorio dovuto ad un'alterazione del sistema immunitario e di conseguenza del sistema digerente.

E' possibile quindi guarire dalle allergie?

Sì, ristabilendo un riequilibrio del microbiota; passando da una disbiosi a una eubiosi si ha un miglioramento della salute in generale. Un malfunzionamento del sistema digerente-immunitario porta a conseguenze in "vari distretti", non solo in quello gastroenterico, ma anche in quello genito-urinario, nel fegato, si possono avere mal alla testa o problemi dermatologici. A lungo termine, un'alterazione del microbiota e della funzionalità digestiva, porta anche problematiche del sistema nervoso, perché comporta una mancata produzione dei neuropeptidi, da parte dei cosiddetti "batteri buoni", del microbiota intestinale.

Quali dei tuoi studi e conoscenze metti in campo nel tuo lavoro?

Nel mio lavoro, metto in campo tutte le mie conoscenze, quindi sia di medicina occidentale (poiché quella veterinaria non si discosta da quella umana, dato che l'organismo animale e l'organismo umano funzionano nella stessa maniera), ma anche le mie conoscenze di medicina cinese, perché se vedo che c'è uno squilibrio, posso intervenire anche con altri metodi, che non sia il "Bye Bye Allergies", specialmente con gli oli essenziali, usati appunto secondo la medicina energetica cinese. Posso utilizzare quest'ultimi per quanto riguarda un approccio più psicoterapico o psico-emotivo, avendo studiato presso la dottoressa Sandra Perini di Psicoaromaterapia. Utilizzo spesso i fiori australiani, là dove vedo una difficoltà emotiva della persona. Il mio è un approccio su più fronti, su più livelli, per far sì che la persona, piano piano, prenda consapevolezza di sé, delle proprie problematiche. Non viene escluso poi di lavorare anche assieme ad altre figure professionali.

Quali sono le caratteristiche delle tue sedute?

C'è tanto ascolto ed accoglienza della persona nella sua totalità, nel suo insieme. Ogni persona è "a sé": il percorso "Bye Bye Allergies" parte per tutti alla stessa maniera, ma poi si dipana, si evolve per ognuno a modo suo, perché segue quello che la persona porta e che emerge nel tempo, tra una seduta e l'altra.

Ai nostri lettori che vogliono sapere di più sul metodo "Bye Bye Allergies"? Puoi lasciarci i tuoi contatti?

Potete chiamarmi al numero 338-3558361 o scrivermi all'indirizzo e-mail biekervet@gmail.com, sarò felice di potervi aiutare.

Giulia Claser

Un percorso escursionistico per scoprire il Geosito dei Gessi di Scandiano

di Matteo Benevelli

C'è qualcosa di nuovo in città! Anzi, c'è qualcosa di antichissimo in città! Qualcosa che diamo per scontato, qualcosa che abbiamo spesso sentito nominare alla lontana quando vediamo le vecchie fornaci di Cà de' Caroli. Qualcosa di speciale che tutto il Mondo valorizza e che noi per primi non abbiamo mai considerato fino ad ora.

Stiamo parlando del banalissimo gesso, una roccia che di banale non ha proprio nulla. Una roccia che abbiamo sentito nominare tantissime volte a Scandiano e che solo pochissime persone sanno dove si trova e/o come sia fatto.

Ma grazie ad un'opera di recupero a costo irrisorio, operata dal CEAS (Centro di Educazione Ambientale e alla Sostenibilità) dell'Unione Tresinaro-Secchia, Comune di Scandiano e Regione Emilia-Romagna, queste rocce possono riemergere dalle argille e mostrarsi a coloro che hanno voglia di esplorare la nostra collina.

La storia geologica: la crisi di salinità del Messiniano

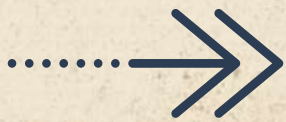
Tra 5,97 e 5,33 milioni di anni fa, alla fine del Messiniano, il bacino del Mar Mediterraneo fu interessato da un evento geologico di portata eccezionale noto come crisi di salinità messiniana. La chiusura parziale o totale dello Stretto di Gibilterra, probabilmente dovuta a movimenti tettonici, ridusse drasticamente gli scambi d'acqua con l'Oceano Atlantico. Il Mediterraneo si trasformò così in un mare chiuso, nel quale l'evaporazione superava di gran lunga l'apporto di piogge e fiumi.

In queste condizioni l'acqua iniziò progressivamente a evaporare, causando la precipitazione dei sali disciolti: prima carbonati e ossidi, poi il solfato di calcio (gesso) e infine i cloruri. Questo processo si ripeté più volte, dando origine a spessori di deposito variabili. All'inizio del Pliocene, circa 5,33 milioni di anni fa, la riapertura dello stretto provocò la rapida reimmissione delle acque atlantiche nel Mediterraneo, evento noto come alluvione zancleana.



Il Geosito dei Gessi di Scandiano è uno dei luoghi di maggiore interesse geologico e naturalistico del territorio dell'Unione Tresinaro Secchia. Si sviluppa lungo la valle del torrente Tresinaro, in un contesto collinare dove affiorano spettacolari depositi di gesso che testimoniano una storia geologica antichissima. Questo geosito rappresenta un esempio particolarmente significativo di come i processi naturali, nel corso di milioni di anni, abbiano modellato il paesaggio e influenzato nel tempo anche le attività umane.

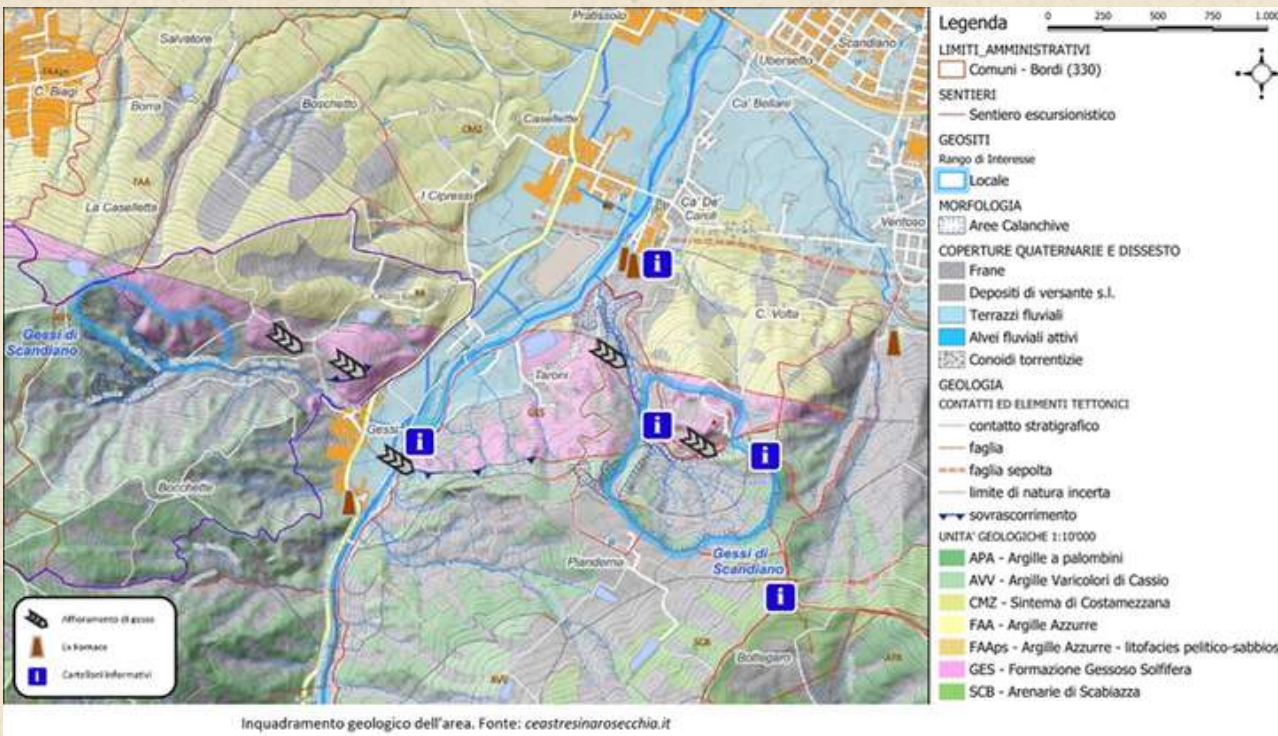
Con il termine geosito si indica un'area naturale che conserva elementi geologici di particolare valore scientifico, didattico e paesaggistico. Attraverso rocce, grotte, affioramenti e forme del terreno, un geosito permette di leggere e comprendere la storia della Terra e l'evoluzione di un territorio. Proprio per questo motivo tali luoghi sono tutelati e valorizzati come patrimonio naturale.



Il Geosito dei Gessi di Scandiano

Nel territorio di Scandiano affiora una porzione della successione gessoso-solfifera messiniana, costituita da rocce sedimentarie di origine chimica deposte durante la crisi di salinità. I gessi messiniani si sono formati in un ambiente marino estremamente salino, dove la progressiva evaporazione delle acque ha portato alla cristallizzazione dei sali.

Il gesso è una roccia evaporitica solubile e la ripetizione dei cicli di evaporazione e deposizione ha generato una successione stratigrafica che supera complessivamente i 200 metri di spessore.



L'elevatissima salinità del Mediterraneo in quel periodo determinò la quasi totale scomparsa della vita marina. Oggi questi depositi rappresentano un importante archivio naturale che consente di ricostruire uno degli eventi più significativi della storia geologica recente del bacino mediterraneo.

Il gesso di Scandiano

Il gesso che affiora nell'area scandianese è costituito prevalentemente da gesso selenitico, una varietà primaria caratterizzata da grandi cristalli ben visibili, spesso organizzati in forme geminate tipiche come la "coda di rondine". La vena gessosa, proveniente dalla Romagna, attraversa l'Appennino emiliano e riemerge in modo evidente proprio nell'area di Scandiano, in particolare nel punto in cui interseca il torrente Tresinaro, nei pressi delle località di Gessi e Mazzalasino.

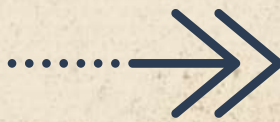
L'azione dell'acqua ha favorito lo sviluppo di fenomeni carsici, con la formazione di grotte e cavità sotterranee, quattro delle quali rientrano oggi nel sito UNESCO. Il valore del gesso di Scandiano è noto fin dal XVI secolo e ha attirato l'interesse di numerosi studiosi. In passato l'area è stata interessata anche da attività estrattive di gesso e zolfo, oggi cessate, che testimoniano il lungo rapporto tra le risorse geologiche e la storia del territorio.

Il carsismo reggiano

Il carsismo è l'insieme dei processi legati alla dissoluzione di rocce solubili in acqua, come il calcare e il gesso. Nel territorio reggiano il carsismo è particolarmente sviluppato nei gessi, che risultano molto più solubili dei calcari. L'acqua piovana, arricchita di anidride carbonica, diventa leggermente acida e riesce a sciogliere il gesso sia in superficie sia nel sottosuolo, dando origine nel tempo a forme caratteristiche come doline, valli cieche, solchi di corrosione e grotte.



Nei gessi questi fenomeni evolvono rapidamente e hanno una durata relativamente breve, poiché l'elevata solubilità della roccia porta a una rapida degradazione delle forme. In provincia di Reggio Emilia sono presenti due importanti sistemi carsici nelle evaporiti: i gessi messiniani, come quelli di Scandiano, e i gessi triassici della Valle del Secchia. Pur essendo simili per struttura, questi depositi sono molto diversi per età: i primi risalgono a circa 5 milioni di anni fa, i secondi a circa 200 milioni di anni fa. Entrambi sono inclusi nel sito UNESCO dedicato al carsismo nelle evaporiti dell'Appennino settentrionale



Le grotte di Scandiano

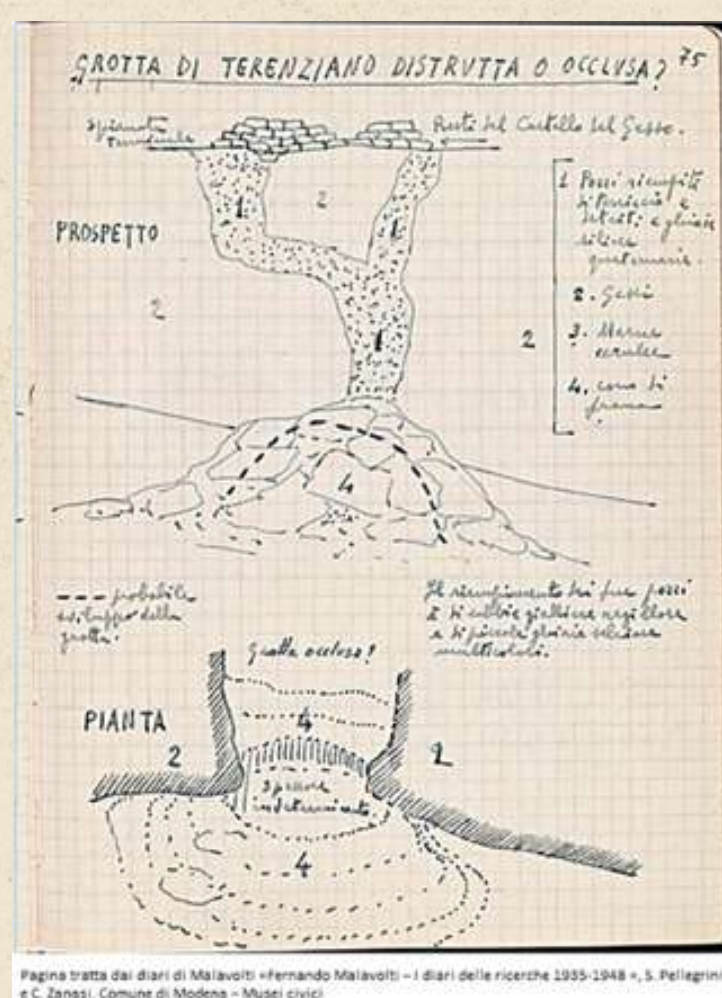
Il riconoscimento UNESCO dei gessi di Scandiano è legato anche alla presenza di quattro grotte carsiche censite, distribuite sui due versanti del torrente Tresinaro. Sul versante occidentale si trovano la Tana della Volpe e la Grotticella di Figno, entrambe incluse nel perimetro UNESCO e di media importanza speleologica. Sul versante orientale erano presenti il Buco del Laccio e la Grotta del Terenzano, oggi considerate estinte a causa di crolli. Queste cavità testimoniano l'intensa attività carsica che ha interessato il gesso scandianese e rappresentano un elemento di grande valore scientifico e naturalistico.

La cava del Monte del Gesso e la Grotta di Terenzano

Il Monte del Gesso è uno sperone roccioso che emerge nettamente dalle argille circostanti e deve il suo nome alla presenza di affioramenti gessosi sfruttati dall'uomo fin dall'antichità. Già nel Medioevo il gesso e la calce venivano estratti e prodotti per l'edilizia locale, in particolare per la costruzione delle fortificazioni di Scandiano. L'estrazione avveniva manualmente e il materiale veniva cotto in fornaci alimentate da grandi quantità di legna, con un impatto significativo sui boschi circostanti.



Tana della volpe (RE 285) (foto Gianluca Tarabusi)



Pagina tratta dai diari di Malavolti «Fernando Malavolti - I diari delle ricerche 1935-1948», S. Pellegrini e C. Zanesi, Comune di Modena - Musei civici

La Grotta di Terenzano, nota anche come "Grotta del Falsario" e citata dal naturalista Lazzaro Spallanzani, è oggi scomparsa, probabilmente distrutta dalle attività di cava o sepolta da frane. La sua esistenza è documentata solo da fonti storiche e da un profilo disegnato nel 1945 da Fernando Malavolti, che ne conserva la memoria come parte del patrimonio geologico e culturale locale.

Le grotte di Scandiano

È stato pensato un piccolo percorso di esplorazione che permetterà a tutti di poter scoprire le peculiarità del sito protetto, un'area sfruttata dai tempi antichi fino alla metà del secolo scorso; è un luogo che un po' alla volta la Natura sta ricolonizzando dopo anni di abbandono da parte dell'uomo.

Troverete una cartellonistica che vi guiderà passo a passo alla scoperta di un angolo nascosto di immensa ricchezza geologica e naturalistica.

In specifiche postazioni sarà possibile osservare il punto esatto in cui la vena di gesso messiniano emerge attraversando il torrente Tresinaro, risale il Rio della Rocca a Gessi-Mazzalasino per poi proseguire in località Figno in direzione del castello di Borzano fino a Vezzano sul Crostolo.

Sono ancora oggi presenti tracce di archeologia industriale che raccontano dell'attività estrattiva del gesso nei tre siti di Cà de Caroli, Ventoso e Mazzalasino. I primi due conservano ancora le caratteristiche ciminiere dove il gesso veniva cotto, mentre del terzo restano le strutture delle fabbriche nel cuore dell'abitato.

Le cave a cielo aperto sono ancora visibili tra la vegetazione e le argille varicolori che le circondano. Gli affioramenti meglio visibili si trovano sul fianco meridionale del monte del Gesso e sulla riva sinistra del torrente Tresinaro alle spalle dell'abitato di Gessi-Mazzalasino.

Il toponimo di questa località sembra essere legato alla triste sorte che subivano alcuni degli animali da soma che trainavano dei pesanti rulli che servivano per tritare in polvere le rocce di gesso appena cavate.

Il paesaggio è fortemente caratterizzato dall'azione erosiva del Tresinaro, che nel tempo ha inciso gli strati più teneri di argilla e, più lentamente, i banchi di gesso, creando in alcuni tratti una valle stretta e incisa, simile a un canyon. Questi elementi raccontano in modo evidente il ruolo fondamentale del torrente nella modellazione del territorio e completano l'esperienza di visita di un geosito che unisce scienza, natura e storia.



Inaugurazione pannelli espositivi presso il Geosito Gessi di Scandiano alla presenza delle autorità

Pillole legali

DAL PATRIARCATO AL BAMBINO-RE: LA RIVOLUZIONE COPERNICANA DEL DIRITTO DI FAMIGLIA

Per decenni, l'universo giuridico familiare italiano ha avuto un "sole" inamovibile: la Potestà Genitoriale.

La storica riforma del 1975 ha dato una robusta scossa a questo istituto, demolendo la superiorità maritale e accendendo la luce sull'uguaglianza tra i coniugi.

Ma non era che l'inizio.

La vera trasformazione, una "rivoluzione copernicana" a tutti gli effetti, sarebbe arrivata con il nuovo millennio, ridefinendo ogni coordinata legale. Prendendo spunto dagli scacchi, possiamo dire che il minore è passato da pedina a re: se prima il sole dell'universo attorno al quale tutto ruotava erano i genitori, oggi quel sole è il minore.

Leggendo il testo di legge si comprende facilmente come il sistema sia stato rovesciato: è il minore il centro dei diritti, il nuovo sole.

Prima di questo cambiamento, il dibattito legale sulle separazioni era spesso una mera resa dei conti tra adulti.

Ci si combatteva per l'affidamento – quasi un "premio" per il vincitore – e per i calendari delle visite, con il figlio ridotto a oggetto conteso, una sorta di posta in gioco silenziosa.

Poi, la svolta: con le leggi chiave del 2006 (sull'affidamento condiviso) e del 2013 (riforma della filiazione), il sistema precedente è tramontato per farne nascere uno nuovo.

Abbiamo assistito a un trasferimento di potere senza precedenti: il minore è stato posto al centro dell'universo giuridico.



- Non più oggetto, ma sovrano: il figlio non è più una proprietà, ma un soggetto attivo, un individuo titolare di diritti inalienabili.
- La bigenitorialità è legge: è stato sancito il diritto del minore a mantenere una relazione equilibrata e continuativa non solo con entrambi i genitori, ma con l'intera galassia parentale (nonni e parenti di entrambi i rami).
- Affidato condiviso: da quel momento, l'affidamento condiviso è diventato la regola, mentre l'affidamento esclusivo è stato relegato a eccezione, da applicare solo in presenza di ragioni gravissime.

Oggi, l'interesse superiore del minore è la bussola del Giudice. Questa prospettiva dirompente ha spazzato via le ultime vestigia di un passato discriminatorio: è stata abolita ogni distinzione tra figli "legittimi" e "naturali". Finalmente, ogni bambino gode dello stesso status e degli stessi diritti successori e relazionali.

A chiudere il cerchio, la riforma del 2015 sul "divorzio breve" ha offerto un ulteriore strumento: pur non essendo focalizzata direttamente sul bambino, ha fornito una via d'uscita più rapida e meno traumatica dalle crisi familiari, riducendo i tempi del conflitto.

In sintesi, il diritto di famiglia italiano è oggi un sistema maturo e centrato sulla persona, che ha eletto il benessere e i diritti del minore a propria priorità assoluta

Avv. Benedetta Gotti

"Vogliamo far schiattare le vecchie tendenze": la rivoluzione punk di Teletricolore

Tra birra e autoironia, un ricercatore storico e uno YouTuber sfidano i tabù della TV locale con "Pub Tricolore", ogni mercoledì alle 23:00 su Teletricolore.

Intervista ai due protagonisti



Chi siete e cosa fate nella vita?

MM: "Mi chiamo Marco Montipò e sono un ricercatore storico di Scandiano. Da anni mi occupo di studiare il nostro passato e il territorio, scrivendo saggi e libri. Recentemente è nata questa opportunità televisiva su Teletricolore e ho deciso di coinvolgere un mio caro amico d'infanzia".

MB: "E l'amico sono io! Sono Matteo Braglia, ho 43 anni e sono uno YouTuber con oltre 30.000 follower. Mi occupo di temi tecnici come energia, camper e automotive, ma amo le sfide nuove. Quando Marco mi ha proposto questo progetto, ho colto la palla al balzo per fare qualcosa di completamente diverso dal mio solito ambito".

Come siete arrivati in TV?

MM: "Graziano Sassi il proprietario di Teletricolore essendo un mio sostenitore per le ricerche storiche che porto avanti, mi ha chiesto se avessi voglia di realizzare un programma per la rete. Io però non volevo fare il solito programma di storia "classico" e un po' statico; volevo qualcosa di più dinamico che attirasse anche i giovani".

MB: "Nello stesso periodo io volevo creare un podcast per staccare dai miei soliti temi tecnici. Abbiamo unito le due necessità: la proposta della TV di Sassi e la mia idea del podcast. Abbiamo presentato il format a Sassi, gli è piaciuto, e così siamo approdati sul piccolo schermo".

Come nasce l'idea del programma?

MB: "Nasce da una sorta di "malattia mentale" mia e dalla voglia di ringiovanire il palinsesto. L'obiettivo dichiarato? Far "schiattare" le vecchie! Volevamo rompere gli schemi delle TV locali. Immaginate la classica signora che prepara le lasagne aspettando il programma di liscio e all'improvviso arriviamo noi con un linguaggio colorito. Volevamo lasciare una traccia, uno shock culturale per la TV locale".

Chi è che intervistate?

MM: "Intervistiamo personaggi noti e meno noti, ma tutti con una caratteristica comune: devono avere una storia da raccontare. Possiamo ospitare il politico (anche se il programma non è affatto una tribuna politica e non vogliamo dare spazio alla propaganda), il cantante o il musicista. L'importante è che l'ospite abbia una forte dose di autoironia".

MB: "Esatto, cerchiamo persone disposte a mettersi in gioco. Essendo un programma che vuole sdrammatizzare, non avrebbe senso invitare chi è "intrinseco d'odio" o troppo serio. Abbiamo bisogno di persone che sappiano scherzare con se stesse e con noi, altrimenti lo scontro sarebbe inevitabile e il clima conviviale del pub andrebbe perso".

Come è strutturato il programma?

MB: "Il nome è "Pub Tricolore" e va in onda il mercoledì alle 23:00. L'ambiente è quello conviviale di un pub. Inizialmente registriamo nel pub privato della GS Brand di Sassi, ma l'idea è di essere tre amici al bancone (noi due più l'ospite) che bevono una birra, ridono e scherzano in modo assolutamente spontaneo".



Come nasce l'idea del programma?

MB: "Nasce da una sorta di "malattia mentale" mia e dalla voglia di ringiovanire il palinsesto. L'obiettivo dichiarato? Far "schiattare" le vecchie! Volevamo rompere gli schemi delle TV locali. Immaginate la classica signora che prepara le lasagne aspettando il programma di liscio e all'improvviso arriviamo noi con un linguaggio colorito. Volevamo lasciare una traccia, uno shock culturale per la TV locale".

Chi è che intervistate?

MM: "Intervistiamo personaggi noti e meno noti, ma tutti con una caratteristica comune: devono avere una storia da raccontare. Possiamo ospitare il politico (anche se il programma non è affatto una tribuna politica e non vogliamo dare spazio alla propaganda), il cantante o il musicista. L'importante è che l'ospite abbia una forte dose di autoironia".

MB: "Esatto, cerchiamo persone disposte a mettersi in gioco. Essendo un programma che vuole sdrammatizzare, non avrebbe senso invitare chi è "intrinseco d'odio" o troppo serio. Abbiamo bisogno di persone che sappiano scherzare con se stesse e con noi, altrimenti lo scontro sarebbe inevitabile e il clima conviviale del pub andrebbe perso".

Come è strutturato il programma?

MB: "Il nome è "Pub Tricolore" e va in onda il mercoledì alle 23:00. L'ambiente è quello conviviale di un pub. Inizialmente registriamo nel pub privato della GS Brand di Sassi, ma l'idea è di essere tre amici al bancone (noi due più l'ospite) che bevono una birra, ridono e scherzano in modo assolutamente spontaneo".

**Perché le persone dovrebbero guardare il programma?**

MB: "Perché è un qualcosa di completamente diverso da quello che si vede di solito, specialmente sulle TV locali. È spontaneo, non ci organizziamo quasi per nulla e andiamo dritti al punto. È un programma che non ti aspetti e che diverte proprio perché non si prende troppo sul serio".

MM: "È un format fresco. È un modo per conoscere personaggi pubblici sotto una luce diversa, meno istituzionale e più umana, seduti davanti a una birra come farebbe chiunque con i propri amici."

Progetti futuri?

MM: "L'ambizione è quella di far crescere il progetto passo dopo passo. Ci piacerebbe che il "Pub Tricolore" diventasse itinerante, portandolo fuori dagli studi."

MB: "L'idea è di andare noi nei pub della zona e non solo. Se c'è un personaggio interessante a Firenze o Roma, vorremmo andare nel loro pub locale, fare pubblicità al locale e raccontare la storia dell'ospite direttamente lì. Magari in futuro ci intervisterete in un hotel a cinque stelle, ma lo spirito resterà sempre lo stesso!"

Luigi Zambelli