

Direttore Responsabile:
dott. Luigi Zambelli

Proprietario del periodico: Associazione Grandi Terre Reggiane

Indirizzo:
C.so A.Vallisneri 21/d 42019 Scandiano RE
Contatti: redazione.granditerreggiane@gmail.com
tel: 3388372057

Terra Insigne e Nobili

Scandiano e la Fiera di S.Giuseppe:
due secoli di storia e comunità



di Luigi Zambelli

pag 2-3-4

Terra Insigne e Nobili

Ente fiera Scandiano: volontariato,
gestione autonoma e la svolta normativa



di Valter Franceschini

pag 5

Tutta la città ne parla

Fiera di San Giuseppe a Scandiano:
nuova vocazione enogastronomica



di Matteo Nasciuti

pag 6

Tutta la città ne parla

Rilanciare la fiera di San Giuseppe:
valorizzare passato e futuro



di Antonello Salsi e Milena Pioppi

pag 7

I sapori delle nostre terre



La tenuta di Aljano
a San Giuseppe:
identità, territorio e dialogo
al centro della fiera
di Marco Simonazzi

pag 8

I sapori delle nostre terre

Parmigiano Reggiano il Boiardo in fiera
di Elena Crotti



pag 9

I sapori delle nostre terre

La Confraternita dell'Aceto Balsamico
Tradizionale in fiera



di Francesco Cattini*

pag 10

Il periodico delle "Grandi Terre":

La Fiera Centenaria di Scandiano: dentro la tradizione, fuori il futuro

La Fiera di San Giuseppe è molto più di un semplice appuntamento annuale: è un capitolo vivo della nostra storia. Ha custodito la tradizione, sapendola trasformare per raccontare il territorio in chiave contemporanea. Oggi il vero terreno di sviluppo non è rinunciare al passato, ma intrecciarlo con una nuova narrativa: una fiera capace di offrire esperienze di qualità valorizzando i nostri prodotti enogastronomici, la cultura e l'innovazione.

La direzione fissata per l'edizione 2026 è chiara: rafforzare la vocazione food & beverage senza tradire la sua vocazione agricola, commerciale, industriale e artigianale. Ma il futuro è sempre pressante e stimolante. Nel raccontare e vivere la fiera odierna, è necessario guardare avanti.

Come indirizzare la San Giuseppe nei prossimi anni? Abbiamo posto la domanda al sindaco e a due esponenti del gruppo di minoranza presenti nel consiglio comunale. Abbiamo esteso la stessa riflessione anche a noi del comitato di redazione "Grandi Terre Reggiane", con l'intento di offrire un nostro contributo.

E voi che ci leggete, avete idee e proposte su come sviluppare la "San Giuseppe" del futuro?

Scriveteci a redazione.granditerreggiane@gmail.com

Antonio Claser - Luigi Zambelli



"Indirizzare la Fiera di San Giuseppe verso i prossimi anni significa coniugare la sua forte identità con una visione di sviluppo condivisa, dove la parola chiave è **partecipazione**. La nostra proposta? Trasformare la fiera centenaria in un laboratorio di cittadinanza, economia e cultura per Scandiano e per tutta la sua comunità. **Una cabina di regia**, coordinata dall'ente locale, aperta ai contributi di cittadini, associazioni, imprenditori, scuole, esperti... Una cabina concepita come leva fondamentale per trasformare la tradizione in innovazione, capace di aumentare legittimità, coesione e rapidità decisionale, allineando risorse e programmi alle reali esigenze del territorio.



Uno sguardo sul territorio

Il futuro della ROCCA:
tra interrogativi e costi

di Luigi Zambelli



pag 15

Uno sguardo sul territorio

Commercio di prossimità



di Silvia Venturi

pag 16

Uno sguardo sul territorio

Il sindaco di Albinea, Roberta Ibattici
esplora le forze da mettere in campo
per sviluppare il turismo.

di Antonio Claser



pag 17

Uno sguardo sul territorio

Scandiano, la sfida
del turismo
tra visione europea e
radici locali

di Silvia Venturi



pag 18

I sapori delle nostre terre

Il "Gnocco fritto" Trasformare la
piatto umile ed identitario semplicità in sapore
del nostro territorio con l'Aceto Balsamico



di Giulia Claser



a cura della Confraternita

pag 19-20

Uno sguardo sul territorio

CNA: il sistema imprenditoriale italiano
torna a crescere.

Andrea Trinelli
"presidente CNA
Reggio Emilia"



pag 11

Terra insigne e nobile



Il 14 marzo alle ore 10
sarà inaugurata la
mostra sui paramenti
sacri della Pieve di
Scandiano

di Luigi Zambelli

pag 13

Terre solidali

19 MARZO, SERATA AL BUIO CON PLANET AUT



di Antonio Claser

pag 14

Uno sguardo sul territorio

La visione della Confesercenti
sul commercio scandianese

Giovanni Campani
"presidente ANVA
Regionale"



pag 12

Cittadini Informati

REFERENDUM MARZO 2026: DI COSA
SI TRATTA?

avv. Benedetta Gotti - avv Giancarlo Gotti



pag 21

Un racconto di piazze e antiche usanze

Scandiano e la Fiera di San Giuseppe: Due Secoli di Storia e Comunità

**La sfida di Vallisneri: genesi e ascesa della Fiera di San Giuseppe
capace di trasformare Scandiano in un polo agricolo e industriale.**

di Luigi Zambelli

La scommessa del sindaco Francesco Vallisneri

Dall'audace intuizione del 1809 alla grande mostra del 1935, il racconto di un evento capace di trasformare Scandiano in un polo agricolo e industriale. Era il 21 febbraio 1809 quando il sindaco Francesco Vallisneri propose al consiglio comunale una scommessa audace: spostare la fiera cittadina dalla prima domenica di ottobre al 19 marzo. L'appuntamento autunnale, nato nel 1804, si era rivelato un campo di battaglia troppo affollato. Vallisneri intuì che Scandiano raccoglieva solo le "briciole" degli scambi, poiché i mercati del Crostolo erano già saturi e la vicina fiera di Sassuolo catalizzava l'attenzione di tutti. Spostare la data a marzo significò smarcarsi dalla folla e offrire alla comunità un'occasione di riscatto, lontano dalle ombre dell'autunno.

Scambio di merci e bestiame

Dal 1812 la fiera si svolse con regolarità, diventando un rito di incontro per lo scambio di merci e bestiame. Il divertimento fece capolino nel 1860 con una tombola da 100 lire, e nel 1874 l'evento si allungò a tre giorni per accogliere una folla sempre più vasta. Tuttavia, negli anni '30 del Novecento, l'arrivo della meccanizzazione agricola impose un nuovo cambiamento radicale.

La mostra Agricola Commerciale

La svolta arrivò nel 1935 con la I Mostra Agricola Industriale. Per imprimere un rinnovamento decisivo alla manifestazione, venne istituito un apposito comitato denominato Ente Fiera. Fu l'inizio di un'era più organizzata: da quell'anno l'esposizione iniziò a crescere costantemente, accompagnata dalla pubblicazione di un catalogo ufficiale. In queste pagine veniva censito con precisione l'elenco delle ditte espositrici, suddivise per specializzazione: si andava dalle macchine agricole a quelle per i caseifici e l'enologia, fino ai produttori di sementi, farine e mangimi. A questa prima, grande rassegna parteciparono ben quarantanove ditte.

La dedica inneggiante al Duce

L'organizzazione rifletteva fedelmente il clima dell'epoca.

Nel frontespizio del catalogo campeggiava infatti una dedica inneggiante al Duce, un dettaglio che chiariva gli intenti politici dell'amministrazione comunale fascista, decisa a fare della mostra una vetrina del regime. Il cuore dell'evento batteva tra le attuali piazza Primo Maggio e piazza Aosta.

Gli spazi vennero sfruttati con estremo ingegno: i negozi del palazzo situato alle spalle del monumento ai caduti furono riconvertiti in numerosi stand per ospitare gli espositori. Ma la fiera non era solo commercio; era anche il momento del grande intrattenimento popolare.

Piazza Fiume

Nella nuova piazza Fiume, creata pochi anni prima demolendo le stradelle a ridosso della Sinagoga, trovarono posto le attrazioni: il circo equestre dei fratelli Caroli, i tiri a segno, gli autoscontri della ditta Bacchiega e la giostra a seggiolini volanti gestita da Baraldini. Il successo di questa formula fu strepitoso, tanto che l'edizione del 1935 si concluse con l'impressionante cifra di trentamila visitatori.

Una Fiera consolidata

Negli anni seguenti, lo schema organizzativo si dimostrò vincente e venne riproposto con regolarità, consolidando la fiera di San Giuseppe come l'appuntamento più atteso del territorio. Tuttavia, questo percorso di crescita si interruppe bruscamente. Con l'incombere della Seconda Guerra Mondiale, il precipitare degli eventi portò con sé una profonda crisi economica che rese impossibile sostenere un evento di tale portata. Infine, con l'occupazione nazista, la fiera cessò di essere organizzata.



Dalle macerie al progresso

Dal debutto del 1946 alla sede del 1955.

Come una manifestazione commerciale si è trasformata nello specchio della comunità.

La Fiera in Rocca

Nel 1946, a pochi mesi dalla Liberazione, la fiera tornò come segnale di speranza. Ospitata tra le mura della Rocca, unì il commercio a mostre d'arte per nutrire lo spirito di una comunità ferita. Il successo fu tale che la Rocca divenne presto troppo stretta. La crescita costante degli espositori rese presto evidente che le sale della Rocca non erano più sufficienti a contenere l'energia dell'evento.

Trasloco nei capannoni militari

Per dare respiro alla manifestazione, l'amministrazione scelse di trasferire l'esposizione in un'area più vasta: i capannoni militari situati lungo la strada per Ventoso, l'attuale via Diaz. L'edizione del 1951 segnò il debutto in questa nuova sede, ma la crescita non si fermò qui. In un'Italia che correva veloce verso un progresso industriale senza precedenti, il Comune stava già guardando oltre, progettando un parco fiera definitivo.



La sede definitiva

Il 1955 segnò l'autentico anno della svolta per la manifestazione. L'amministrazione comunale, già orientata verso la ricerca di una sede definitiva e spaziosa, dovette accelerare i propri piani quando il comando militare negò il rinnovo dell'uso dei vecchi capannoni. L'urgenza divenne evidente dopo le grandi difficoltà logistiche dell'edizione del 1954, ospitata precariamente nel campo sportivo. Fu così che, il 22 dicembre 1954, il Consiglio Comunale deliberò la costruzione di nuove strutture in muratura nell'attuale posizione, con un investimento di 3.840.000 lire. Grazie a un cantiere lampo, l'edizione del 1955 poté finalmente inaugurare i nuovi spazi, dando il via a una stagione di stabilità e crescita. Sull'onda del boom economico degli anni '60, la fiera ha vissuto da allora una fortissima espansione, diventando uno specchio fedele del progresso dell'intero Paese.

Salto di qualità

Questa evoluzione ha richiesto un ulteriore salto di qualità negli anni '70, quando il polo fieristico fu oggetto di un potenziamento strutturale che trovò il suo compimento definitivo nel decennio successivo. Oggi, nonostante i cambiamenti urbanistici e tecnologici, la "Centenaria" rimane un appuntamento imprescindibile: una tradizione che ha saputo rinnovarsi senza perdere la propria anima, continuando a rappresentare il cuore pulsante della comunità e dell'economia locale.



Un viaggio tra le luci del Luna Park e l'abbraccio del mercato nel centro storico

Tradizioni che accompagnano il progresso

Il Luna Park

Come ogni fiera che si rispetti, anche quella di San Giuseppe deve il suo fascino intramontabile al Luna Park, un luogo dell'anima che negli anni ha saputo farsi testimone del progresso industriale. Nata originariamente come mercato del bestiame, la manifestazione si è trasformata nel tempo in un'importante vetrina per le grandi attrezzature agricole, seguendo passo dopo passo l'evoluzione del lavoro e della società. Parallelamente, anche le attrazioni dedicate al divertimento di grandi e piccini hanno vissuto una metamorfosi straordinaria.

I primi Autoscontri

Se ai primi del Novecento ci si incantava davanti a giochi rudimentali basati sull'equilibrio, alle acrobazie dei saltimbanchi o alle giostre ancora mosse faticosamente da muli e cavalli, la modernità fece irruzione nel 1935 con l'arrivo dei primi autoscontri in piazza Padella.

Nel viale della Rocca

Da quel momento, le giostre si sono fatte sempre più elaborate, arricchendosi di effetti spettacolari capaci di rapire lo sguardo di ogni visitatore. Per lungo tempo, il Luna Park ha trovato la sua dimensione ideale nel viale della Rocca, dove l'imponente bastione dei Boiardo offriva uno sfondo solenne e suggestivo ai momenti di spensieratezza cittadina.

L'attuale sede del Luna Park

Negli ultimi anni, per assecondare una crescita che vede aumentare sempre più il numero e la varietà dei "baracconi", le attrazioni si sono spostate nel grande spiazzo antistante il convento dei frati. Eppure, nonostante il cambio di scenario, l'essenza della fiera resta immutata: un appuntamento capace di stupire ancora oggi e di lasciare, in chi lo vive, ricordi preziosi destinati a durare nel tempo.

Il Mercato

Il mercato, accompagna da sempre lo svolgimento della fiera. Questa distesa di banchi trova da generazioni la sua collocazione ideale nel cuore storico del paese. Il percorso si snoda partendo dalla centralissima piazza Spallanzani per toccare piazza della Libertà, distendendosi poi lungo l'intero Corso Garibaldi, passando via Vallisneri fino a sfociare nell'ampio spazio di piazza Primo Maggio. La fiera, così articolata, non è solo un momento di acquisti, ma un rito collettivo che riempie ogni angolo del paese di vita e memoria



C'era una volta l'Ente Fiere Scandiano

Ente Fiere Scandiano: volontariato, gestione autonoma e la svolta normativa

L'ex sindaco Valter Franceschini racconta la nascita, l'organizzazione e la fine dell'Ente Fiere, il comitato di volontari nominato dal Consiglio comunale per progettare ed organizzare eventi fieristici e convegnistici.

di Valter Franceschini

Il Comitato Ente Fiere veniva nominato dal Consiglio comunale su indicazione delle associazioni imprenditoriali locali e condivisione dei gruppi consiliari, con l'incarico di progettare ed organizzare eventi fieristici, convegnistici e collaborare ad iniziative di altre realtà associative e private locali.

Il Comitato, tutti volontari senza alcuna retribuzione, godeva di ampia autonomia, gestiva un conto corrente bancario nel medesimo Istituto che gestiva l'Esattoria comunale, emetteva assegni a duplice firma (presidente e cassiere), operava col buon senso della gestione della famiglia, ma rispettando le regole più elementari della trasparenza: acquisti condizionati a diversi preventivi, analisi del rapporto qualità/costo, anche grazie alle molteplici esperienze e professionalità dei componenti; insomma un sistema di autocontrollo e di ricerca per 'spendere meno e meglio'.

Ogni anno veniva prodotto regolare bilancio, sottoposto alla certificazione dei Revisori dei conti del Comune ed approvazione del Consiglio comunale.

I componenti del Comitato Fiere prestavano attività e servizi: dalla predisposizione al tracciamento degli spazi espositivi interni ed esterni, alla vigilanza durante le manifestazioni, alla ricerca di espositori, alla gestione e controllo delle biglietterie

L'Ente Fiere operava come 'ramo di azienda' del Comune, comprava e vendeva beni e servizi: per esempio parte consistente dell'attuale struttura (sempre autorizzata e verificata dal Comune) fu pagata con i proventi dell'attività fieristica ed in parte con la vendita di una vecchia struttura in lamiera destinata a spazio espositivo.

La legislazione nazionale sugli EE.LL. portò al divieto assoluto di attività extra-bilancio, pertanto l'intera gestione passò agli uffici comunali; come conseguenza la spinta del volontariato, sottoposto a regole rigide e tempi non più compatibili con quelli precedenti, cominciò a scemare fino all'estinzione.

Un episodio emblematico, se ne potrebbero citare altri, può spiegare l'importanza del lavoro dei componenti il Comitato e il loro amore per Scandiano.

Nella seconda metà degli anni '80 l'Amministrazione comunale ebbe l'occasione di acquistare un terreno per realizzare la tanto agognata piscina. Il sindaco del tempo, non avendo i mezzi per l'acquisto del terreno e conoscendo le disponibilità della Fiera, andò a chiedere le risorse necessarie al Comitato. La riunione durò a lungo, quasi fino a mettere in discussione l'abituale compattezza delle decisioni del Comitato, solo verso l'una e mezzo del mattino il Comitato decise di votare all'unanimità la devoluzione di 150 milioni di lire. La nottata finì con un affettuoso abbraccio e a quel punto il sindaco comunicò che il Comune con 135 milioni avrebbe pagato l'area per la piscina e che avrebbe destinato i 15 milioni restanti per l'acquisto dell'area di Iano, ora sede dell'Osservatorio astronomico, nonché provveduto alle prime spese per la realizzazione della strada di accesso.



Aix Les Bains - Visita alla comunità italiana dell'Ente Fiere Scandiano - Metà degli anni '70

In piedi da sx: Demetrio Ganassi, Franco Iotti, Giuseppe Rossi, Gaetano Rinaldi, Armando Riva, Vivaldo Cavalli, Adolfo Nemisti, Augusto Signorelli, Nironi, Leandro Barchi, Nello Prampolini,

Accosciati: Imerio Zanti, Giuseppe "Peppino" Marzani, Rino Caroli e Corrado Torrenti

Alla fotocamera: Valter Franceschini

Fiera di San Giuseppe: quale futuro. La visione del Sindaco

Fiera di San Giuseppe a Scandiano: nuova vocazione enogastronomica

Il sindaco Nasciuti punta ad un'energica evoluzione: rafforzare la vocazione food & beverage e utilizzare cibo e vino come vettori di attrattività internazionale, senza snaturare l'identità agricola. Una tradizione in forte movimento.

La Fiera di San Giuseppe è una delle espressioni più autentiche della nostra identità. Nata come fiera agricola, legata alle macchine e al lavoro nei campi, continua a rappresentare un punto di riferimento per operatori e imprese che scelgono Scandiano per mostrare le eccellenze del settore. La presenza qualificata degli espositori di macchine agricole resta un elemento fondamentale, perché racconta la storia produttiva del nostro territorio e ne valorizza il sapere tecnico e imprenditoriale.

Allo stesso tempo, interrogarsi sul futuro significa accompagnare questa tradizione in una nuova fase. Per l'amministrazione la direzione è chiara: rafforzare sempre più la vocazione al food & beverage. A livello internazionale, il cibo e il vino sono diventati vettori strategici di attrattività per tutte le grandi manifestazioni, anche per quelle che, come la nostra, hanno radici agricole. Non si tratta di snaturare la Fiera, ma di farne evolvere il racconto.

Cibo e vino oggi rappresentano esperienza, cultura, identità. Per questo abbiamo investito nella qualificazione dell'offerta enogastronomica: la nuova Galleria del Gusto alla Centenaria, il mercato contadino, le degustazioni, le masterclass e gli incontri con i produttori locali vanno nella direzione di costruire una proposta capace di mettere al centro la qualità e la filiera corta. L'obiettivo è trasformare la Fiera in un luogo dove si possa conoscere e assaggiare il territorio, rafforzando il legame tra agricoltura, trasformazione e consumo consapevole.



In un contesto in cui molte fiere tradizionali si sono ridimensionate o hanno chiuso, Scandiano può contare su un elemento distintivo:

il nostro quartiere fieristico è l'ultimo rimasto in tutta la provincia. Non vive solo nei giorni di marzo, ma è animato da un fitto programma invernale di eventi e iniziative che lo rendono uno spazio costantemente attraversato.

Abbiamo inoltre investito sulla sua solidità, completando di recente un importante intervento sul tetto che ne ha migliorato la tenuta e l'efficienza. È un segnale concreto di attenzione verso un'infrastruttura strategica. Il futuro della Fiera di San Giuseppe sta in questo equilibrio: custodire la centralità delle macchine agricole e, insieme, consolidare una vocazione enogastronomica capace di attrarre pubblico, valorizzare le imprese e proiettare Scandiano in una dimensione sempre più contemporanea.

.Matteo Nasciuti Sindaco di Scandiano

La visione di Antonello Salsi e Milena Pioppi "Uniti per Scandiano Salsi Sindaco".

Rilanciare la Fiera di San Giuseppe: valorizzare passato e futuro di Scandiano

"L'evento, driver economico e culturale di Scandiano, richiederà interventi necessari quali l'ammodernamento del centro fieristico, incentivi per valorizzare...."

La fiera di S.Giuseppe a nostro avviso è l'evento più importante della nostra città, in quanto coinvolge settori industriali, artigianali e commerciali, dando visibilità ai settori enogastronomia, turistici del nostro territorio. Ha una storia centenaria che mantiene tutt'ora un forte richiamo per i cittadini della nostra provincia e province contigue. Nonostante l'evidente successo, riteniamo che si possa valorizzare ulteriormente intervenendo sulla qualità e sulla formula degli eventi.

Già nel nostro programma elettorale, per promuovere le attività commerciali produttive, avevamo evidenziato alcuni punti su cui intervenire. Tra questi la necessità di rinnovare il polo fieristico con un forte ampliamento e ammodernamento per ospitare fiere ed eventi importanti di settore. Tutto questo accompagnato da un energico e vigoroso sostegno alle attività e alle imprese locali.

Oggi la fiera si sviluppa su due settimane in cui ci sono apertura dei negozi, il commercio ambulante e lo street food. Proponiamo che la domenica precedente all'apertura ufficiale della fiera gli eventi coinvolgano esclusivamente le attività commerciali Scandianesi, riproducendo all'esterno dei propri negozi le loro specifiche attività: riteniamo che questo possa essere l'opportunità di una grande festa Scandianese.



Suggeriamo altresì che venga allestito uno spazio dedicato ad una mostra fotografica storica di tutte le fiere precedenti, invitando tutta la comunità a collaborare e partecipare. Auspichiamo che in quella stessa giornata le piazze cittadine e gli spazi fieristici siano aperti esclusivamente agli artisti locali pittori, fotografi, musicisti...

C'è poi l'annoso problema dell'accoglienza degli arrivi. Occorre individuare capienti aree di parcheggio e collegarle con navette, per consentire ai visitatori di raggiungere il centro in modo più agevole e sostenibile. Riteniamo che, per Scandiano, la fiera di S.Giuseppe rappresenti l'evento fieristico storico e culturale per eccellenza, rappresenti altresì una opportunità strategica per stimolare l'economia locale e valorizzare il patrimonio storico, artistico e naturale del territorio.

Non ultimo, lo sviluppo del turismo: occorre sfruttare le opportunità per incentivare la conoscenza dei prodotti locali e le eccellenze del territorio. Investire in questo settore significa non solo aumentare l'attrattività della città, ma anche migliorare la qualità della vita dei cittadini.

Antonello Salsi e Milena Pioppi

La tenuta di Aljano a San Giuseppe: identità, territorio e dialogo al centro della fiera

Intervista a Stefano Oleari sul valore identitario e relazionale della partecipazione alla Fiera: un'occasione per valorizzare le eccellenze locali e creare legami.

di Marco Simonazzi

La Fiera di San Giuseppe è un appuntamento storico per Scandiano: che significato ha per lei, come produttore e come uomo del territorio?

"La Fiera di San Giuseppe rappresenta per me un momento profondamente identitario. È una tradizione che ogni anno richiama migliaia di persone e che custodisce l'anima di Scandiano. Come produttore, è un'occasione preziosa per valorizzare le nostre eccellenze enogastronomiche; come uomo del territorio, è un simbolo di comunità, collaborazione e orgoglio locale. Parteciparvi significa sentirsi parte viva di una storia che continua a crescere".

Perché un'azienda vitivinicola come Aljano sceglie di partecipare a questa manifestazione?

"Aljano partecipa alla Fiera di San Giuseppe perché crede profondamente nella forza del territorio e nella condivisione delle sue ricchezze. È un momento in cui possiamo far conoscere i nostri vini a chi arriva da lontano, raccontare la nostra filosofia produttiva e creare legami con persone curiose di scoprire ciò che rende uniche le nostre colline".

È più una scelta commerciale, identitaria o relazionale?

"È prima di tutto una scelta identitaria e relazionale: un modo per ribadire chi siamo e per collaborare con le realtà che animano il comprensorio scandianese. Naturalmente, da questo incontro nasce anche un'opportunità commerciale, ma è una conseguenza naturale del dialogo e della condivisione".

In che modo una fiera locale può ancora essere strategica oggi, in un mercato sempre più globale e digitale?

"Nessuna tecnologia potrà mai sostituire la forza di uno sguardo diretto, di una stretta di mano, di una chiacchiera spontanea tra produttore e visitatore. Il contatto umano trasmette calore, autenticità e passione: elementi che nessuna chat o videocall potrà replicare. Le fiere restano strategiche proprio perché riportano al centro la relazione vera".

Cosa si aspetta dall'incontro diretto con il pubblico durante la fiera?

"Mi aspetto di ritrovare clienti e amici di lunga data, di scambiare saluti e racconti, ma anche di incontrare persone nuove, curiose di scoprire i vitigni e le tradizioni delle nostre colline. Ogni dialogo è un'occasione per far conoscere il nostro lavoro e per ascoltare chi si avvicina al mondo del vino con entusiasmo".



Che tipo di dialogo si crea con i consumatori?

"Il dialogo cambia molto a seconda di chi abbiamo davanti. Con gli appassionati ed esperti del settore si entra spesso in conversazioni tecniche, ricche di dettagli sulle lavorazioni, sulle scelte produttive e sulle caratteristiche dei singoli vini. Con chi si avvicina al vino in modo più semplice nasce invece un confronto più immediato, fatto di sensazioni, curiosità e piacere della scoperta. Ogni scambio, in qualunque forma, arricchisce entrambi".

L'offerta di Lambrusco e di Spergola è molto ampia: c'è il rischio di confondere il consumatore?

"Purtroppo la diversità delle tipologie ammesse e la presenza di disciplinari differenti possono generare una certa confusione nel consumatore. Proprio per questo i consorzi e le associazioni svolgono un ruolo fondamentale: non solo nella promozione commerciale, ma anche – e soprattutto – nel fare chiarezza, valorizzando le specificità territoriali e aiutando il pubblico a orientarsi in modo consapevole".

La competizione si gioca più sulla qualità o sul prezzo?

"Storicamente l'Emilia non è stata percepita come un territorio votato alla competizione sulla qualità, bensì sul prezzo. Tuttavia, negli ultimi anni il trend sta cambiando: anche a causa della contrazione del mercato, vengono premiati sempre più i vini e i prodotti ben fatti, capaci di esprimere identità e coerenza, piuttosto che quelli semplicemente più economici".

Parmigiano Reggiano “il Boiardo” in fiera: tradizione, territorio e degustazione a Scandiano

Intervista al vicepresidente Giovanni Gobetti: “Un impegno stimolante, fatto di crescita e fiducia”

di Elena Crotti

La storia del Parmigiano Reggiano è un viaggio lungo oltre mille anni fatti di storia e tradizione che si ripete giorno dopo giorno utilizzando gli stessi ingredienti, latte, caglio e sale. Un sapore unico, un prodotto artigianale d'eccellenza con un legame indissolubile con il suo territorio, che nasce dall'arte dei maestri casari, custodi di antiche conoscenze e tecniche. Grazie a questo legame si ottiene il parmigiano reggiano, il Re dei Formaggi.

Alla fiera di Scandiano troviamo il Caseificio “Il Boiardo” che produce Parmigiano Reggiano, con artigianalità, sapienza e cura per consegnare sulle nostre tavole un prodotto di elevata qualità espressione delle colline e del territorio. Un'occasione per intervistare il vicepresidente Giovanni Gobetti.

La presenza alla fiera di Scandiano, vi permette di far comprendere al pubblico la storia, la produzione, gli aromi e i sapori del Parmigiano Reggiano?

“La partecipazione alla fiera- ci spiega Gobetti- permette di creare un contatto con il pubblico, al quale illustriamo gli aspetti della produzione e dell'assaggio del Parmigiano Reggiano appena scagliato. Per chi vuole ampliare le proprie conoscenze, è possibile effettuare visite guidate in caseificio per approfondire le fasi di lavorazione, la stagionatura, la battitura della forma e la marcatura da parte del Consorzio del Parmigiano Reggiano. La visita termina con la degustazione per trasmettere la qualità organolettica del prodotto e le sensazioni aromatiche e gustative che permettono di comprendere la sua evoluzione nel tempo e la sua versatilità con abbinamenti tipici e insoliti”.

In un mondo digitale, quali sono i motivi che vi spingono a partecipare alla fiera?

“Il Parmigiano Reggiano è caratterizzato da un'elevata artigianalità pertanto è fondamentale assaggiarlo per apprezzarne le caratteristiche organolettiche. L'acquisto diretto, favorisce un rapporto caseificio- consumatore che prosegue sul nostro sito soprattutto per clienti che si trovano al di fuori della zona di produzione”.



Con la presenza del vostro stand, riuscite a suscitare interesse verso il Parmigiano Reggiano, nelle generazioni più giovani?

“I giovani sono molto più attenti e curiosi rispetto a come vengono dipinti. Tra i giovani abbiamo persone appassionate e interessate a prodotti di alta qualità come il Parmigiano Reggiano”.

Cos'è per voi il Parmigiano Reggiano?

“Per noi è passione autentica, identità e responsabilità verso il territorio e verso chi quotidianamente sceglie i nostri prodotti. È un percorso che parte da lontano: dalla nostra azienda agricola, dove alleviamo le vacche da latte e coltiviamo i foraggi per la loro alimentazione. Tutto nasce dalla cura quotidiana di stalla e campi, con un'attenzione costante alla qualità del latte, perché è da lì che prende forma ogni risultato. Questo cammino ci ha fatto crescere nella cooperativa e nel rapporto, da sempre presente e oggi ancora più stretto, con il Consorzio del Parmigiano Reggiano.

In caseificio, il maestro casaro, insieme a tutti i collaboratori, trasforma il latte in forme che richiedono esperienza, precisione e capacità di affrontare le difficoltà di un processo complesso. Solo dopo almeno 12 mesi di stagionatura e l'esame dei battitori del Consorzio, quelle forme diventano Parmigiano Reggiano. Accanto alla produzione c'è poi il rapporto diretto con le persone: il nostro spaccio aziendale è un luogo di incontro, dove proponiamo le diverse stagionature e i prodotti sviluppati nel tempo. I premi ottenuti nei concorsi sono motivo di orgoglio e confermano il valore del lavoro di squadra”.

La Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale in fiera, a Scandiano, per degustazioni e storia

Il 14 marzo sarà presente in uno spazio eventi per presentare le attività degli studenti dello Zanelli e offrire una degustazione di Parmigiano Reggiano, Spergola e balsamico. Nei giorni del mercato contadino, e in occasione della fiera, allestirà un punto informativo e di assaggio.

*di Francesco Cattini**

SCANDIANO. Appuntamenti suggestivi e seducenti, a Scandiano, in concomitanza della settimana fieristica dedicata a San Giuseppe. La Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale, nella giornata del 14 Marzo, sarà infatti presente, alla fiera, nello spazio eventi in occasione della presentazione delle attività degli studenti dello Zanelli, per la consueta degustazione di Parmigiano Reggiano, spergola e balsamico delle famiglie reggiane. Nei giorni in cui si svolgerà il mercato contadino sarà poi predisposto, sempre a cura della Confraternita dell'Aceto Balsamico tradizionale, un punto informativo e di assaggio per fare conoscere la prelibatezza di questo inestimabile prodotto.

Il Balsamico, di produzione familiare delle famiglie reggiane e modenesi, rappresenta un'eccellenza gastronomica che viene tramandata di generazione in generazione attraverso i secoli e che affonda le sue origini, certe e documentate, nelle memorie del frate Donizzone quando parla della gran contessa Matilde di Canossa. Questa capillare attività, diffusa in tutta la provincia reggiana, perseguita dalla Confraternita è mirata a tenere alta l'attenzione sulla prestigiosa e onorata attività che oltre 1000 famiglie reggiane, con orgoglio e passione, portano avanti nel rispetto della storia millenaria del Balsamico.



La Confraternita Dell'aceto Balsamico Tradizionale è un'associazione senza scopo di lucro che persegue la divulgazione storico culturale del Balsamico prodotto nella tradizione familiare.

Fra le numerose attività che svolge periodicamente vi sono la cottura del mosto nelle piazze e gli assaggi di Balsamico, associato ad altri prodotti, in occasioni di fiere e feste varie. Non manca poi l'attività didattica che si esplica negli annuali corsi per conduttori di acetaia che prevedono lezioni di storia, tecnica e infine una serie di serate dedicate all'assaggio alla degustazione di balsamici ed al loro uso in cucina. Nella sede di via Cesare Magati 2, a Scandiano, è presente un ben attrezzato laboratorio di analisi chimiche, al servizio degli associati, che analizza annualmente e gratuitamente oltre 1000 campioni compresi tutti quelli partecipanti ai principali palii.

Curiamo la pubblicazione di testi storici e manuali dedicati all'aceto balsamico, utile anche ai nostri numerosi assaggiatori che in decine di serate di assaggio si riuniscono per valutare i balsamici partecipanti alle varie gare. Pubblichiamo un notiziario dal titolo il **"Botticello d'argento"** che viene regolarmente inviato a tutti i nostri soci. Prosegue, inoltre, il censimento dell'acetaie reggiane a conduzione familiare. La nostra attività non è poca ed è affidata completamente al volontariato che, per fortuna almeno a Reggio Emilia, è molto praticato. Le risorse economiche necessarie a soddisfare le nostre spese vive sono sostenute principalmente dai tesserati, dalla vendita delle nostre pubblicazioni e dai nostri sponsor in particolare il CREDEM che, fin dall'inizio, ha creduto nel nostro progetto.

Tutta la nostra attività è consultabile e diffusa attraverso il sito Internet della Confraternita www.confraternitacetobalsamico.it, la pagina Facebook ed Instagram.



** Il dottor Francesco Cattini (335 7257446) è il presidente della Confraternita.*

La fiera scandinava di San Giuseppe, la “centenaria mostra agricola-industriale -artigianale-artigianale” è anche l’occasione per fare il punto della situazione sul sistema produttivo attuale.

CNA: il sistema imprenditoriale italiano finalmente torna a crescere.

Il presidente CNA Reggio Emilia, Andrea Trinelli, sottolinea che la situazione va letta non solo in termini numerici, ma come segnale di trasformazione.

Il sistema imprenditoriale italiano torna a crescere. Secondo i dati diffusi da Unioncamere, il 2025 si chiude con un saldo positivo di oltre 56mila imprese, tra le migliori performance degli ultimi dieci anni. Un risultato che, sulla carta, certifica la capacità di tenuta dell’economia italiana in una fase ancora segnata da tensioni geopolitiche, instabilità dei mercati e rallentamento della domanda globale. A trainare il saldo nazionale sono soprattutto edilizia e servizi. Il comparto delle costruzioni che ha beneficiato in modo importante delle politiche di incentivazione degli ultimi anni.



Andrea Trinelli
presidente CNA Reggio Emilia

È uno scenario che a Reggio Emilia si avverte con maggiore intensità proprio per la forte specializzazione industriale del territorio. Se a livello nazionale l’edilizia compensa la debolezza della manifattura, nel contesto reggiano il rallentamento industriale incide direttamente sul saldo complessivo delle imprese. Oltre al ciclo economico, l’artigianato reggiano deve fare i conti con sfide di lungo periodo.

La provincia di Reggio Emilia offre un punto di osservazione diverso.

Qui la tendenza nazionale non trova conferma. Secondo i report della Camera di Commercio dell’Emilia, tra il 2024 e i primi nove mesi del 2025 si registra una flessione dell’1,8%, con oltre 1.600 imprese perse in due anni.

Un dato che colpisce soprattutto la manifattura, in particolare la meccanica, pilastro storico dell’economia reggiana.

Ci si interroga: in un territorio dove l’artigianato produttivo e l’export rappresentano una componente essenziale del PIL territoriale, è mancato un “effetto Superbonus”?

“Certo è che le donne e gli uomini che fanno impresa in ambito provinciale vivono una situazione d’incertezza e sono costretti ad operare con “il freno a mano” tirato – sottolinea il presidente CNA Reggio Emilia, Andrea Trinelli - infatti, anche l’ultima indagine congiunturale di CNA evidenzia come l’incertezza sia oggi il principale fattore di preoccupazione.

Tensioni geopolitiche, dazi e conflitti commerciali spingono molte aziende a rimandare investimenti e a “navigare a vista”.

Il ricambio generazionale è uno dei nodi più critici: molte imprese rischiano di chiudere non per mancanza di lavoro, ma per assenza di successione.

A questo si aggiunge il tema delle competenze. Le imprese segnalano difficoltà crescenti nel reperire manodopera qualificata, soprattutto nei mestieri tecnici e specializzati. Un paradosso in un territorio ad alta vocazione produttiva, dove la domanda di profili professionali evoluti resta elevata.

“Lo stato di salute dell’artigianato a Reggio Emilia non può essere letto solo in termini numerici – conclude il presidente di CNA Reggio Emilia – la diminuzione delle imprese è un segnale da non sottovalutare, ma racconta anche un processo di trasformazione in atto; innovazione tecnologica, digitalizzazione, sostenibilità e internazionalizzazione sono le direttrici su cui si gioca il futuro del comparto. Per sostenere questa transizione servono politiche mirate, accesso al credito, incentivi agli investimenti e un forte raccordo tra scuola, formazione e sistema produttivo”.

La sfida è lanciata: trasformare le difficoltà attuali in un’occasione di rilancio, affinché l’artigianato continui a essere non solo memoria produttiva del territorio, ma anche motore della sua crescita futura.

La visione della Confesercenti sul commercio scandinave esposta da Giovanni Campani Presidente Anva regionale



Prospettive per il mercato ambulante nel 2026

Come ANVA e Confesercenti, definiamo il 2026 un anno estremamente complesso per il commercio su area pubblica. Il settore sta attraversando una trasformazione profonda, aggravata da un quadro normativo ancora incerto sulla Direttiva Bolkestein, che di fatto frena la propensione degli operatori a investire con fiducia nel proprio futuro.

I consumi non mostrano segnali di una ripresa decisa e il potere d'acquisto delle famiglie resta compresso dalle spese obbligate. In questo scenario, il mercato del lunedì di Scandiano si conferma ancora una realtà apprezzata: con i suoi 110 ambulanti, è il secondo per importanza in tutta la provincia dopo quello di Reggio Emilia.

Sebbene nel suo contesto la concorrenza dequalificata di operatori stranieri sia fortunatamente ancora contenuta, le imprese sono costrette comunque a fare i conti con margini di guadagno sempre più ridotti. La nostra sfida prioritaria è preservare l'identità del mercato tradizionale, puntando sulla qualità e sulla specializzazione merceologica. Solo così possiamo differenziarci dalla standardizzazione dell'online e continuare a essere un punto di riferimento.

Aperture e chiusure attività nel 2025

Sul saldo aperture e chiusure Scandiano è in controtendenza, sembra un territorio a sé, pur restando con tutti i problemi che ha il commercio di prossimità, mantiene ancora un segnale positivo. Il bilancio del 2025 ha registrato circa 30 nuove aperture, tra subingressi e nuove licenze. Un dato molto positivo che dimostra che Scandiano ha ancora una forte attrazione imprenditoriale.

Presenza dell'associazione Confesercenti nel contesto scandinave

Confesercenti vanta un ruolo profondo nel tessuto economico di Scandiano. Operiamo in stretta sinergia con l'Amministrazione Comunale e l'ATI dei commercianti, collaborando attivamente a ogni iniziativa e proponendo costantemente nuove opportunità di sviluppo.

La nostra missione prioritaria è la tutela del commercio di vicinato per contrastare il fenomeno della desertificazione commerciale e promuovere l'attrattività del territorio. Tra i risultati concreti di questo impegno figurano la gestione dei 'Sabati in festa a Scandiano' e il consolidamento del mercatino dell'antiquariato ogni ultimo sabato del mese, appuntamenti che portano vita e flussi nel nostro centro storico.

Oggi siamo inoltre impegnati come supporto tecnico strategico per la costituzione dell'Hub Urbano. La nostra presenza costante ai tavoli decisionali garantisce che la voce e le esigenze dei commercianti restino sempre al centro della programmazione degli eventi e delle politiche locali.

Fiera di San Giuseppe 2026

La Fiera di San Giuseppe si conferma l'evento di primavera più rilevante a livello Regionale, capace di coniugare la storica vocazione agricola dell'ente fieristico con la vivacità del commercio su area pubblica. L'edizione 2026 vedrà oltre 300 ambulanti animare le strade e le piazze del centro, offrendo ogni tipologia merceologica, dall'artigianato all'eccellenza gastronomica.

Una novità logistica molto importante di quest'anno riguarda l'ampliamento del percorso, che coinvolgerà nel posizionamento dei banchi, anche via Armando Diaz, estendendosi fino all'intersezione con via della Rocca.

La fiera si articolerà sui tre appuntamenti tradizionali: domenica 15, giovedì 19 (giorno del Santo Patrono) e domenica 22 marzo. Si tratta di un momento fondamentale, atteso con entusiasmo dagli Scandianesi e da tutte le attività locali, poiché capace di richiamare migliaia di visitatori da tutta la provincia, confermandosi un volano economico e un bel biglietto da visita per il nostro territorio.

La Pieve di Scandiano tra fede e ricamo: gli antichi apparati liturgici

Il 14 marzo alle ore 10 sarà inaugurata la mostra sui paramenti sacri della Pieve di Scandiano, nata dall'idea di riordinare antichi armadi e frutto di collaborazione tra le parrocchie, tra fede e arte, curata dalla Prof.ssa Romana Prati.

di Luigi Zambelli

Fede e tradizione

I paramenti sacri esposti sono un simbolo di fede, arte e storia. La loro evoluzione nel tempo riflette i cambiamenti culturali e artistici della Chiesa. Nel Medioevo, l'influenza bizantina e orientale introdusse tessuti preziosi, colori vivaci, ornamenti elaborati e ricami complessi. Ancora oggi la loro realizzazione è un'arte viva, che coinvolge sia i paramenti del celebrante sia gli arredi per la mensa liturgica.

REGGIO RICAMA e il ricamo canusino

Un esempio di eccellenza è il Circolo Culturale REGGIO RICAMA, nato nel 1990 dall'incontro di venti signore appassionate di ricamo. La scuola ha formato centinaia di allieve e si distingue per il recupero del ricamo canusino, nato all'interno dell'Istituto Psichiatrico San Lazzaro grazie all'intuizione della dott.ssa Maria Bertolani Del Rio. Negli ultimi anni il Circolo ha collaborato con il Vaticano e la Basilica di San Pietro, realizzando nel 2019 una tovaglia donata a Papa Francesco e, nel 2022, le tovaglie delle tre P: Pescatore, Perdono e Promessa, con 3.010 stelle che rappresentano le diocesi cattoliche del mondo.

L'eccellenza del restauro tessile

Restauro Tessile, attivo dal 1993 ad Albinea, è specializzato nel restauro di manufatti tessili storici. Viene riconosciuto come eccellenza da Soprintendenze, musei nazionali e internazionali e collezionisti. Il laboratorio utilizza protocolli rigorosi e spazi progettati per interventi su opere di grandi dimensioni, come arazzi e tappezzerie antiche, con vasche dedicate al lavaggio. RT si occupa anche del recupero di tessuti archeologici o sepolcrali e partecipa a convegni e iniziative culturali.

MOSTRA DI

Antichi Apparati Liturgici

della Pieve di Scandiano

L'ARTE DEL RICAMO SI FA PREGHIERA

SABATO 14 MARZO
ore 10

PRESSO LA SALA DEL CONSIGLIO COMUNALE
CORSO VALLINERI, 6 - SCANDIANO

Saluto delle Autorità

Reggio Ricama
Un'arte antica che vive nel presente
Relazione della Presidente

R. T. di Albinea
Illustra la propria maestria
nel restauro di antichi manufatti

a seguire
APERTURA DELLA MOSTRA
NELLA CHIESA DI SAN GIUSEPPE
Orari di apertura:
da Sabato 14 a Domenica 22 marzo
9.30 - 12.30 / 15.30 - 18.30
nei restanti orari, la Chiesa sarà chiusa





Mostra nella Chiesa di S.Giuseppe

Orari di apertura: da sabato 14 a Domenica 22 marzo

9,30 - 12,30 / 15,30 - 18,30

19 MARZO, SERATA AL BUIO CON PLANET AUT

Un momento di riflessione e di ristorazione con i commensali bendati.

CASALGRANDE - Planet Aut, il noto ristorante-pizzeria situato a Casalgrande nell'ex bocciodromo di via Santa Rizza, dove stanno lavorando giovani con disturbi dello spettro autistico e con altre difficoltà, organizza una serata speciale dedicata alla riflessione sulle tematiche legate alla cecità.

L'evento, in programma il 19 marzo e realizzato in collaborazione con l'Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti, consiste in una cena al buio, predisposta con i commensali completamente bendati.

"Il rumore delle posate- spiega Roberto Vassalo di Planet Aut- il tintinnare dei bicchieri, la difficoltà di versarsi da bere e di portarsi il cibo alla bocca saranno momenti di forte emozione e di riflessione nei confronti di chi quotidianamente è costretto ad affidarsi agli altri sensi. Sono molteplici le sensazioni offerte da tatto, olfatto, gusto e udito, ma troppo spesso vengono trascurate perché la vista viene privilegiata. Sedersi a tavola bendati sarà così il modo per lasciare spazio alle emozioni, in un ambiente rilassante e conviviale".



L'appuntamento, che richiede la prenotazione, telefonando al 333 3983005, si terrà presso Planet Aut, dove stanno lavorando i ragazzi dell'associazione Aut-Aut e non solo. Un progetto, quello di Planet Aut che, attivo da circa tre anni, sta dando dei risultati sorprendenti. Grazie alla tenacia di Roberto Vassallo, presidente dell'associazione Aut Aut, è stato possibile la realizzazione di questo ristorante-pizzeria davvero speciale, come speciali sono i ragazzi che compongono la squadra del personale. Un luogo simbolo dove la parola chiave è inclusione-inserimento lavorativo.

"Dopo la decennale esperienza con Isola Felice- ci spiega Roberto Vassallo, presidente dell'associazione Aut Aut e referente di Planet-Aut - avevamo deciso, tre anni fa, di investire sul futuro dei nostri ragazzi per consentire loro di acquisire autonomia attraverso la dignità di un lavoro retribuito".



Roberto, può descriverci l'obiettivo fondante del progetto e le tappe principali che hanno portato all'apertura di questo locale?

"Questo locale è nato proprio per dare ai giovani con disturbi dello spettro autistico e a ragazzi con altre difficoltà, una possibilità di inserimento nel mondo del lavoro, offrendo loro un percorso di formazione e un'opportunità di occupazione. Un progetto ambizioso che siamo riusciti a realizzare e a portare avanti grazie al contributo prezioso del sindaco di Casalgrande e di tantissime famiglie".

Può riassumere brevemente il percorso dei ragazzi che approdano a Planet Aut?

"I ragazzi che arrivano qui a Planet aut, seguono un percorso ben strutturato. Il primo passaggio è la loro individuazione, sulla base delle loro competenze, all'interno dell'Isola Felice, la nostra struttura, gestita da Cores, che si trova a pochi chilometri da qui. Il secondo step è il loro inserimento in un corso professionale, di quattro mesi, al Simonini di Reggio Emilia al termine del quale, in base alle loro attitudini, vengono orientati nella mansione a loro più congeniale: chi in cucina, chi in sala, chi in altri ruoli. Siamo al terzo step: terminato il corso i ragazzi iniziano, in Planet aut, un percorso di sei mesi di tirocinio retribuito, finanziato dalla regione. Dal tirocinio, per alcuni di loro, si apre l'occasione dell'assunzione a tempo determinato".

di Antonio Claser

La nuova era della Rocca di Scandiano: un polo culturale tra storia e rigenerazione.

**Il Sindaco Nasciuti illustra lo stato dei lavori.
Entro il 2026: atrio di ingresso e scalone d'onore**

di Luigi Zambelli

Con un investimento complessivo che supera i 2,6 milioni di euro e l'attuazione del piano strategico REEC, il monumento simbolo della nostra città si prepara a cambiare volto. In questo numero della rivista approfondiremo i complessi lavori di restauro della Rocca di Scandiano, un intervento monumentale che interessa una superficie complessiva di ben 5.000 metri quadrati. Il progetto non si limita al mero consolidamento strutturale dell'edificio – azione necessaria per risolvere criticità emerse ormai da diversi anni e aggravate dal tempo – ma prevede una completa e coraggiosa riorganizzazione degli spazi. L'obiettivo è ambizioso: verranno infatti creati nuovi percorsi culturali e mostre permanenti dedicati alle figure illustri che hanno segnato la storia di Scandiano, come il poeta Matteo Maria Boiardo e lo scienziato Lazzaro Spallanzani.

Ripercorriamo le tappe che hanno portato a questo storico traguardo: nel 2024 la proprietà della Rocca è passata ufficialmente dal Demanio dello Stato al Comune di Scandiano. Questo passaggio burocratico ha rappresentato la vera chiave di volta, rilanciando un progetto di rigenerazione del complesso che era stato avviato, tra vari stalli e difficoltà burocratiche, sin dal lontano 2002.

L'operazione oggi è sostenuta da un investimento di 2.522.252,76 euro destinati specificamente alla ristrutturazione edilizia, a cui si aggiungono 77.747,24 euro per le indispensabili spese tecniche e di progettazione. La conclusione dei lavori per l'atrio d'ingresso e lo scalone d'onore è prevista per il 2026. Questi interventi saranno arricchiti dall'installazione di una moderna scala in ferro e di un ascensore panoramico, simboli di un passato che dialoga con la modernità. Oltre agli interni, l'intervento coinvolgerà lo spazio esterno con la rigenerazione del "vallo" e una profonda revisione della viabilità urbana. La riqualificazione di Via Matteotti e Via Risorgimento comporterà la totale rimozione della sosta auto, restituendo queste strade alla cittadinanza come spazio aperto e fruibile. I posti auto saranno spostati su Via Cesari e Via Vittorio Veneto, garantendo alla Rocca la dignità monumentale che merita e trasformandola in una vera e propria cartolina che valorizza l'intero Baluardo.

L'intervento del Sindaco Matteo Nasciuti

Lo stato dei lavori "Si tratta di un cantiere complesso, lungo e molto delicato, dato che parliamo di un monumento con parti ultracentenarie. Sta procedendo molto bene e siamo in linea con i tempi prospettati dal finanziamento ricevuto. Attualmente stiamo ultimando le parti strutturali, come la nuova scala e l'ascensore, elementi fondamentali per garantire la massima fruibilità a tutta la cittadinanza, inclusi i portatori di handicap. Successivamente inizieranno i lavori per l'impiantistica delle stanze collegate al cantiere.



Prevediamo di finire tra la tarda primavera e metà estate, salvo imprevisti che, in un edificio storico come questo, possono sempre capitare."

Il Progetto REEC: l'anima della Rocca "REEC è un acronimo che ci ha permesso di raggiungere obiettivi importanti, come il finanziamento del cantiere e l'ottenimento della piena proprietà dell'immobile. È la parte di 'animazione' dello spazio della Rocca, pensata come polo museale, di intrattenimento, somministrazione e valorizzazione culturale ed enogastronomica. Nello specifico, il REEC comprenderà un'area museale importante al primo piano, due punti ristoro e la presenza della Compagnia della Spergola e della Consorteria dell'Aceto Balsamico, rendendo la Rocca una vera 'porta' per le eccellenze della città. Potenzieremo inoltre le attività esistenti, come il cinema all'aperto e il Festival LOVE. Per la gestione, la mia intenzione è creare una fondazione che lavori parallelamente al Comune, con carta bianca per pianificare eventi e percorsi museali."

Il Progetto Viale della Rocca "È un progetto nato nella scorsa consiliatura tramite un concorso di idee a cui hanno partecipato decine di studi da tutta Europa e vinto da un gruppo del Politecnico di Milano. L'obiettivo è trasformare l'area in un terzo spazio aperto, con cortili, giardini e un parco antistante. Verranno rimossi i parcheggi dal viale e recuperati strategicamente sul retro della scuola Spallanzani e in Via Cesari.

Sarà un parco prevalentemente ciclo-pedonale, una sorta di 'vetrina' per chi visita il complesso. Prevediamo che questo sarà l'ultimo tassello di questa amministrazione, con una chiusura lavori stimata tra la primavera e l'autunno del 2028."

Commercio di prossimità: il cuore pulsante di Scandiano e Arceto

Scandiano sceglie di porre al centro la relazione umana: i negozi di vicinato diventano presidi sociali capaci di rendere vivi i centri urbani e di sostenere l'economia locale

di Silvia Venturi *

SCANDIANO- In un'epoca dominata dall'e-commerce e dagli algoritmi, Scandiano sceglie di scommettere sul valore che nessuna tecnologia potrà mai replicare: il rapporto umano. Per l'80% degli italiani, i negozi di vicinato non sono solo luoghi di acquisto, ma presidi sociali fondamentali, capaci di rendere vivi i centri urbani e generare un impatto sociale positivo. È questa la convinzione che guida la nostra azione: il commercio di prossimità è l'anima che sostiene la nostra economia locale e la nostra comunità.

I dati più recenti dell'Osservatorio Regionale confermano che Scandiano è una piazza in salute. Nel 2025 i pubblici esercizi sono saliti a 137, mentre gli esercizi di vicinato hanno raggiunto quota 637 unità, con ben 20 nuove aperture nell'ultimo anno. Vedere nuove vetrine che si illuminano è una vittoria per tutto il territorio.

Insieme per il territorio

La forza di questa strategia risiede nell'unione. Con circa 130 attività aderenti all'Associazione Commercianti di Scandiano, tra pubblici esercizi e negozi di vicinato, il dialogo è costante. La sinergia con le associazioni di categoria ci permette di affrontare le sfide del mercato con strumenti moderni, senza mai perdere di vista la nostra identità.

Campagne di sensibilizzazione: il valore del "Comprare Locale"

Ed è proprio grazie a questa sinergia che il nostro sostegno al commercio non si limita alla pianificazione strategica, ma si traduce in campagne concrete di promozione territoriale. Negli scorsi anni abbiamo promosso, proprio insieme alle associazioni di categoria, l'iniziativa **"Compriamo a Scandiano"**, volta a incentivare gli acquisti nei negozi di vicinato. Quest'anno, con l'obiettivo di rafforzare ulteriormente questo legame, la campagna è stata integrata nel programma natalizio sotto il nuovo nome di **"A Natale Scandiano regala"**, una veste rinnovata per stimolare il consumo consapevole e premiare chi sceglie le nostre attività durante le festività.



Un calendario di eventi per una città vibrante

Questa vitalità nasce da un dialogo costante. Grazie alla collaborazione sinergica tra l'Amministrazione, l'Associazione Commercianti, ProLoco, Com.Re, Associazione Progetto Anziani Arceto e le numerose associazioni del territorio, abbiamo costruito un calendario annuale di eventi che rendono Scandiano e Arceto vive in ogni stagione. Dalle fiere storiche ai mercatini, dai grandi eventi alle iniziative natalizie, ogni appuntamento è pensato per creare socialità e dare visibilità alle attività che animano il nostro tessuto economico. È un lavoro di squadra che trasforma le nostre strade in un palcoscenico naturale.

La svolta: Hub Urbano e Hub di Prossimità

Questa strategia di rete è stata consacrata dal riconoscimento ufficiale da parte della Regione Emilia-Romagna di Scandiano come Hub Urbano e di Arceto come Hub di Prossimità. Si tratta di un riconoscimento che ci inserisce tra i primi territori in grado di accedere ai nuovi finanziamenti regionali (14 milioni di euro nel biennio 2026-2027) per la rigenerazione urbana e il sostegno alle imprese. L'Hub del Centro Storico e quello di Arceto non sono solo perimetri sulla carta, ma laboratori di innovazione dove pubblico e privato collaborano per migliorare arredo urbano e accessibilità.

Scegliere il vicinato è un atto di comunità

La forza di Scandiano risiede nell'unione tra istituzioni e associazioni di categoria. Scegliere il negozio sotto casa non è solo una comodità, è un atto di amore per il territorio: significa sostenere il lavoro dei propri vicini e garantire un futuro a una città sicura, dinamica e profondamente umana. Continueremo a lavorare fianco a fianco con chi ogni giorno alza la serranda, perché il commercio siamo noi, è relazione, è comunità.

**Silvia Venturi : Assessora all' Eccellenza e Valorizzazione Economica e del Sistema Patrimoniale Commercio, Turismo e Marketing Territoriale, Fiere, Animazione del Territorio, Associazionismo e Circoli*

Destinazione Turistica Emilia:

una strategia di filiere per lo sviluppo turistico tra i comuni

**Il sindaco di Albinea, Roberta Ibattici esplora le forze da mettere in campo per il turismo:
 "Promuovere una logica di prodotto e di filiere piuttosto che la mera vicinanza territoriale"**

di Antonio Claser

La fiera di **San Giuseppe** è un appuntamento che richiama puntualmente, a Scandiano, un numero impressionante di visitatori. Resta comunque aperto l'annoso problema di andare oltre alle presenze "mordi fuggi" ed è per questo che l'amministrazione comunale di Scandiano ha predisposto, a tale riguardo, una precisa strategia, come ha evidenziato l'assessora Silvia Venturi, nell'intervento che pubblichiamo a pag 18

Con l'intento di approfondire questo argomento, abbiamo chiesto anche al sindaco di Albinea, Roberta Ibattici, un suo contributo riguardo alle forze da mettere in campo per sviluppare il turismo nelle nostre zone, ed in particolare sul ruolo che può giocare Destinazione Turistica Emilia, l'ente regionale deputato a tale scopo.

Cosa ci possiamo aspettare da Destinazione Turistica Emilia ?

"Sta svolgendo - ci risponde il sindaco - un ruolo determinante ed incisivo.

Questo ente, negli ultimi anni ha spinto, in maniera molto intelligente, i comuni ad aggregarsi per promuovere iniziative di carattere turistico, ma non legati alla semplice vicinanza territoriale, bensì alla presenza sul territorio di una specifica tipologia di prodotto o di una particolare filiera. Noi, per fare un esempio, essendo un territorio che è già molto battuto da ciclisti perché abbiamo l'anello di Ca' del vento, siamo entrati in una cordata di comuni del piacentino e del parmense che offrivano itinerari organizzati per cicloturisti".

Prima cosa succedeva?

"Destinazione Turistica Emilia metteva a disposizione dei comuni dei fondi per organizzare e promuovere le singole iniziative. Qualcuno, però, tra cui anche noi, a un certo punto si è reso conto che occorre andare oltre a questo localismo e ha cercato così di creare delle mini-aggregazioni di comuni.

Noi, per esempio, abbiamo proposto un'iniziativa che comprendeva anche Vezzano e Viano.

Già questo era stato un passo avanti ma il grosso balzo l'ha fatto fare successivamente Destinazione Turistica Emilia perché ha detto basta con questo tipo di aggregazione o con le singole iniziative".

Che input ha dato Destinazione Emilia?

"Il messaggio è stato chiaro e vincente. Quello di metterci insieme non per semplice vicinanza, ma sulla base del prodotto. C'è la linea castelli, c'è la linea bike, c'è la linea vino, c'è la linea golf.... quindi tutte

le realtà inserite all'interno di una determinata sono invitate ad aggregarsi per promuovere un tale prodotto e sviluppare così l'offerta turistica su quel prodotto-iniziativa".

Bisogna dunque uscire dalla mentalità del confine...

"Certamente. Anche l'area del singolo distretto è troppo piccola. Bisogna pensare e agire in grande. Ciò che poi aiuta a far funzionare il tutto è che per ogni di queste 'filieri di prodotto turistico' c'è un capofila e di solito il capofila è un comune capoluogo. Destinazione Turistica Emilia fa poi altre cose, anche con i produttori e con chi fa offerta turistica".



TURISMO - articoli pubblicati
 N 1 (gennaio)
 - Il ruolo strategico della Provincia

N 2 (febbraio)
 - Turismo in provincia e dati del 2025
 - Scoprire l'Appennino Reggiano
 - Marola e il suo castagneto matildico
 - Scoprire l'Appennino in mountain-bike

Destinazione Turistica Emilia è un ente pubblico strumentale degli enti locali, istituito dalla Regione Emilia Romagna, con lo scopo di provvedere alla stesura del Programma Annuale delle Attività e di gestione per la vasta area di competenza che comprende le province di Parma, Reggio e Piacenza. Destinazione Turistica Emilia si occupa anche del coordinamento delle attività di informazione e accoglienza turistica

Scandiano, la sfida del turismo: tra visione europea e radici locali

In un settore turistico dinamico, l'Amministrazione di Scandiano ha scelto una strada precisa: investimenti strutturali, formazione e reti internazionali come leva di rilancio.

di Silvia Venturi*

SCANDIANO- In un settore dinamico come il turismo, restare fermi significa arretrare. Per questo l'Amministrazione di Scandiano ha scelto una strada precisa: quella dell'investimento strutturale, della formazione e delle reti internazionali. I dati della Regione Emilia-Romagna confermano la bontà di questa visione: nel 2024 abbiamo registrato un incremento degli arrivi del 20,7% rispetto all'anno precedente, con un balzo del 32% per i turisti stranieri.

Numeri che pesano ancora di più se contestualizzati: dal fine 2022, la nostra Rocca dei Boiardo è interessata da un imponente cantiere di restauro e riqualificazione. È una fisiologica battuta d'arresto per le presenze, certo, ma è un investimento necessario che restituirà alla città un bene monumentale totalmente rinnovato e fruibile. Scandiano, però, non ha aspettato la fine dei lavori per muoversi: ha costruito nel frattempo le basi per il rilancio.

Competenze e Innovazione Digitale

Abbiamo rafforzato l'Ufficio Turismo puntando sulla formazione d'eccellenza. Grazie al progetto europeo UST - Upskilling for Sustainable Tourism (Erasmus+), il nostro personale ha partecipato a scambi di buone pratiche in Svezia, portando a casa competenze su gestione e governance della sostenibilità. Questo approccio si rifletterà nel nuovo sito web del turismo: non una semplice pagina informativa, ma una vetrina emozionale con percorsi interattivi tra enogastronomia, storia e trekking.

Un Sistema di Accoglienza Diffusa

Il turismo a Scandiano non vive di comparti isolati. Con il progetto di "accoglienza diffusa", vogliamo trasformare commercianti ed esercenti in veri e propri "ambasciatori" del territorio, integrando la loro attività con funzioni di informazione turistica. Un'idea di comunità ospitale che si sposa con il potenziamento della nostra ricettività (le strutture sono passate da 16 a 18 tra il 2023 e il 2025) e con l'attenzione al turismo slow: l'area camper di Via della Passerella, dotata di tutti i servizi, è oggi strategicamente collegata al centro da un percorso ciclopedonale.



Grandi Eventi e richiamo Nazionale

La nostra promozione ha raggiunto i canali nazionali: per la seconda volta, Scandiano è stata protagonista su Sky e Sportitalia nel programma "Una gita fuoriporta", una vetrina eccezionale per le nostre colline, la casa dello Spallanzani e il Castello di Arceto. Un successo mediatico che viaggia insieme a eventi consolidati come la Spergolonga - capace di attrarre trekker da Lombardia, Toscana e persino Abruzzo - e grandi festival come Festival LOVE e l'UNKNWN Festival (20.000 presenze), che ci inserisce stabilmente nella "Music Valley" regionale.

Reti e Futuro Sostenibile

La forza di Scandiano sta nelle sue alleanze. Dalla collaborazione con Archeosistemi per le visite guidate, al lavoro con il CAI per la sentieristica, fino alle reti strategiche: siamo soci di Destinazione Turistica Emilia, del GECT Terre di Matilde e del Circuito del Ducato Estense. A febbraio 2025 siamo entrati nella Riserva di Biosfera UNESCO e abbiamo aderito al Progetto Foodland (AICCRE) per valorizzare i nostri "paesaggi del cibo" come beni comuni.

Scandiano non è né ferma né invisibile. Siamo nel pieno di un riposizionamento strategico che, tra innovazione e radici profonde, sta già producendo risultati tangibili per tutta la nostra comunità.

**Silvia Venturi : Assessora all' Eccellenza e Valorizzazione Economica e del Sistema Patrimoniale Commercio, Turismo e Marketing Territoriale, Fiere, Animazione del Territorio, Associazionismo e Circoli*

Il "Gnocco fritto"

piatto umile ed identitario del nostro territorio

di Giulia Claser

Nel numero dedicato alla Fiera di San Giuseppe celebriamo una delle specialità più rappresentative del nostro territorio, il gnocco fritto, proponendovi la ricetta; inoltre, il 22 marzo, dalle ore 9:00, al Parco della Resistenza, le associazioni locali daranno vita alla prima edizione della Gara del "Gnoc Frètt"

Un'unica tradizione, tanti nomi

Non esiste un unico nome per questo piatto: con denominazioni diverse e alcune varianti nella ricetta, lo si trova in tutta l'Emilia. A Bologna viene chiamato "crescentina", a Modena "crescentina fritta", a Parma "torta fritta", "pinzino" a Ferrara e "chisulén" a Piacenza. Nonostante le differenze nel nome e nella preparazione, l'origine è comune: si tratta di una ricetta povera, nata dall'esigenza di utilizzare ingredienti semplici e che, con il tempo, è diventata un pilastro della cucina emiliana.

Un elemento di "Reggianità"

Marta Ferrari, nel suo libro: "Ricette e racconti della mia Reggio", scrive che questo umile piatto si trovava nelle case contadine e veniva preparato con la pasta del pane lievitata, che veniva poi fritta nello strutto. Era quindi "un pane fritto energetico", consumato da coloro che lavoravano nei campi, come sostituto del pane o come colazione. Oggi invece è un cibo conviviale, perfetto per stare in compagnia, simbolo della condivisione e dell'ospitalità a tavola; lo si può trovare nei ristoranti, nelle trattorie o nelle sagre, servito caldo con salumi e talvolta formaggi. E' senza dubbio un elemento identitario della "reggianità".

• INGREDIENTI

- 500 g di farina
- 350 ml di latte intero
- 50 g di strutto
- un pizzico di sale
- strutto per friggere

PROCEDIMENTO

Sul tagliere, disporre la farina a fontana, inserire lo strutto e il pizzico di sale, amalgamare un po', successivamente aggiungere poco a poco il latte intero tiepido e impastare. Lavorare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Fare una palla e lasciarla riposare per almeno quaranta minuti. Con il matterello (la canéla) o con la macchina tirapasta, tirare una sfoglia dello spessore di 3 mm, con la rotella ricavarne dei rettangoli o dei rombi, friggerli pochi alla volta, in abbondante strutto caldo. Asciugare il gnocco fritto su carta assorbente da cucina e servire subito.

La sua origine

L'origine del gnocco fritto si perde nella notte dei tempi, le sue radici affondano nella tradizione contadina medievale, dove si preparavano impasti semplici a base di farina ed acqua, talvolta arricchiti con strutto; epoca longobarda (VI-VIII sec.) si diffuse l'abitudine di friggere impasti nello strutto: grasso derivato dall'allevamento del maiale, diffusissimo nella pianura padana, che divenne il grasso da cucina per eccellenza, nelle nostre zone, fino a qualche decennio fa. La frittura anticamente era un metodo rapido ed efficace per cuocere gli impasti, soprattutto per chi non aveva un forno presso la propria abitazione.

E' un piatto tipico che nasce dai prodotti della nostra terra: l'impasto viene fatto con la farina ricavata dalle colture di grano e dallo strutto che, come i salumi con i quali si accompagna il gnocco, viene ricavato dalla lavorazione del maiale.

Non esiste una vera e propria ricetta

Ogni casa e ogni "resdora" hanno ricette proprie per l'impasto: c'è chi utilizza il lievito di birra, c'è chi utilizza il lievito istantaneo, chi l'acqua frizzante, chi lo stracchino...e l'elenco potrebbe continuare ancora!

Questa era la ricetta di mia nonna, nel segno della tradizione: impasto con strutto, da friggere nello strutto.



Trasformare la semplicità in sapore con l'Aceto Balsamico

Ricette facili e creative che valorizzano dolcezza e acidità dell'aceto balsamico. Scoprirete come dosarlo, quali abbinamenti funzionano meglio e come ottenere piatti gustosi con pochi ingredienti e passaggi essenziali.

Gnocchi con crema al Parmigiano e Balsamico

- Ingredienti della crema per due persone:
- Gnocchi confezionati secondo la ricetta da voi preferita, sia di patate che di zucca.
- Latte g. 100
- Parmigiano Reggiano grattugiato g. 60
- Burro a temperatura ambiente g. 60
- Patata bollita g. 50
- Una generosa grattugiata di noce moscata
- Sale q.b
- Aceto Balsamico a piacere



Far bollire la patata con la buccia sino che non sarà morbida. Inserire nel mixer tutti gli ingredienti, azionando fino a che non si sarà formata una crema vellutata.

Scolare gli gnocchi e mantecarli con la crema di Parmigiano/Reggiano aggiungendo eventualmente poca acqua di cottura. Servire subito con accompagnamento di Balsamico. Io preferisco servire il Balsamico a parte cosicché ogni commensale possa rispettare il suo gusto personale.

****** Prima di scolare gli gnocchi, tenere da parte un mezzo bicchiere di acqua di cottura che potrebbe servire per la mantecatura degli gnocchi.

Petto d'anatra al balsamico

- Ingredienti (per 6 persone)
- Petto d'anatra (2 pezzi) 1 kg
- Cipolle dorate 130 g
- Aglio 2 spicchi
- Rosmarino 3 rametti
- Timo 4 rametti
- Aceto balsamico 50 g
- Miele 20 g
- Acqua o brodo di verdure 150 g
- Insalata misticanza 50



Privare il petto delle piume, eliminare il grasso in eccesso aiutandovi con un coltello. Procedete a fare dei tagli prima in senso obliquo poi in senso verticale salare e pepare da entrambi i lati.

Ponete sul fuoco un tegame e lasciatelo scaldare, quando sarà ben caldo adagiatevi i petti di anatra, dal lato della pelle.

Passati 3-4 minuti girateli e lasciateli rosolare anche dall'altro lato. Unite la cipolla tagliata a spicchi e l'aglio in camicia.

Aggiungete timo, rosmarino e sfumate con l'aceto balsamico. Lasciate evaporare leggermente e unite anche l'acqua o brodo vegetale. Cuocete il petto d'anatra per una decina di minuti, quindi trasferitelo su un tagliere tenendo da parte il fondo di cottura, che andrete a versare in un colino. Filtrate il liquido schiacciando il composto con un cucchiaino direttamente nello stesso tegame dove avrete cotto il petto d'anatra. Unite anche il miele e cuocete per 3-4 minuti in modo da ottenere una salsa. Nel frattempo affettate il petto d'anatra e adagiate le fettine su un letto di misticanza. Ultimate il piatto con la salsina preparata e servite, decorando il piatto con gocce di aceto balsamico.

"a cura della Confraternita"

REFERENDUM MARZO 2026: DI COSA SI TRATTA? CITTADINI-LEGISLATORI IN GRADO DI MODIFICARE LA NOSTRA COSTITUZIONE

REFERENDUM MARZO 2026: DI COSA SI TRATTA? CITTADINI-LEGISLATORI IN GRADO DI MODIFICARE LA NOSTRA COSTITUZIONE

In questo mese di marzo, il paese è chiamato ad esprimere il suo parere con un referendum.

Ne sentiamo parlare spesso, leggiamo di appelli per un voto o per l'altro, ma cosa sappiamo veramente di questo **importante strumento di democrazia?**

Partiamo dalla definizione: il "referendum costituzionale confermativo" del 22 e 23 marzo 2026 è una consultazione popolare prevista dall'articolo 138 della Costituzione italiana.

Ma abbiamo chiaro di cosa si tratti in realtà e come funzioni?

Ebbene, questo tipo di referendum è uno degli strumenti, assieme alla petizione e al disegno di legge di iniziativa popolare, con i quali i cittadini possono partecipare direttamente alla vita politica del Paese. Innanzitutto è bene chiarire di che tipo sia il prossimo referendum che ci aspetta, visto che ne esistono diversi: consultivo, abrogativo, confermativo, territoriale.



Quello del 22 e 23 Marzo prossimi è **un referendum CONFERMATIVO: non mira cioè ad eliminare norme già esistenti**, come accade invece nel referendum abrogativo, ma **serve a confermare o respingere una legge costituzionale già approvata dal Parlamento**.

In questo mese di marzo, il paese è chiamato ad esprimere il suo parere con un referendum.

Ne sentiamo parlare spesso, leggiamo di appelli per un voto o per l'altro, ma cosa sappiamo veramente di questo importante strumento di democrazia?

Partiamo dalla definizione: il "referendum costituzionale confermativo" del 22 e 23 marzo 2026 è una consultazione popolare prevista dall'articolo 138 della Costituzione italiana.

Ma abbiamo chiaro di cosa si tratti in realtà e come funzioni?

Ebbene, questo tipo di referendum è uno degli strumenti, assieme alla petizione e al disegno di legge di iniziativa popolare, con i quali i cittadini possono partecipare direttamente alla vita politica del Paese

È stato indetto con decreto del Presidente della Repubblica il 13 gennaio 2026 e la consultazione riguarda la conferma della legge costituzionale relativa a "Norme in materia di ordinamento giurisdizionale e di istituzione della Corte disciplinare" (anche se comunemente ci si riferisce al referendum "sulla giustizia").

In questo caso specifico, il Parlamento ha già approvato la Legge con maggioranza assoluta, per quattro volte, due volte alla Camera dei Deputati e due volte al Senato (così come vuole la Costituzione); non avendo però raggiunto i 2/3 dei membri delle Camere, in seguito sono state raccolte le firme necessarie per richiedere il referendum e sottoporre la Legge all'approvazione popolare.

Possono votare tutti i cittadini italiani iscritti nelle liste elettorali.

Attenzione! Nel referendum confermativo **non è previsto alcun quorum di partecipazione**: il risultato è valido indipendentemente dal numero di votanti, e vince la maggioranza dei voti validamente espressi.

Gli effetti del voto sono i seguenti:

• **Se prevale il "SI" - gli elettori confermano la legge costituzionale sottoposta a referendum.** La legge entra in vigore e le modifiche alla Costituzione diventano effettive secondo i termini stabiliti dal testo approvato.

• **Se prevale il "NO" - gli elettori respingono la legge costituzionale.** La legge, pur essendo stata già approvata dal Parlamento, non entra in vigore.

Questo è il testo del quesito che troverete nelle schede di voto:

«Approvate il testo della legge di revisione degli artt. 87 comma 10, 102 comma 1, 104, 105, 106 comma 3, 107 comma 1 e 110 comma 1 della Costituzione approvato dal Parlamento e pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 253 del 30 ottobre 2025 con il titolo concernente "Norme in materia di ordinamento giurisdizionale e di istituzione della Corte disciplinare"?»

Buon voto a tutti!

Avv. Benedetta Gotti

Avv. Giancarlo Gotti