

al Campanoun

Una voce per Scandiano

Direttore Responsabile: dott. Luigi Zambelli - Proprietario del periodico: Associazione Grandi Terre Reggiane - C.so A.Vallisneri 21/d 42019 Scandiano redazione.granditerrereggiane@gmail.com

ANNO 2026 N°1 - PERIODICO SEMISERIO DI VITA SCANDIANESE

19 MARZO 2026

pg..1

PRIMA USCITA, CHE EMOZIONE !!! Un saluto del Direttore

dott. Luigi Zambelli

Benvenuti. È un invito, un augurio e un piccolo atto di coraggio: perché lanciare oggi una nuova pubblicazione significa credere ancora nel valore delle storie, delle comunità e dei luoghi che ci formano.

Al Campanoun nasce con l'idea di raccontare Scandiano e le sue frazioni non come cartoline ferme nel tempo, ma come realtà vive, con contraddizioni, memoria, orgoglio e futuro. È un modo per spiegare chi siamo a chi non ci conosce e, allo stesso tempo, per ricordarlo a noi stessi, spesso distratti da ciò che abbiamo sotto gli occhi.

Il nome è un omaggio a All'ombra del Campanone, la storica pubblicazione che molti ricordano con affetto. Non vogliamo sostituirla, ma raccoglierne lo spirito: curiosità, cultura, ironia e senso di appartenenza.

Cosa troverete qui: informazione, storie, aneddoti, dialetto, memoria, personaggi, luoghi e curiosità. Troverete le differenze che rendono unici Scandiano, Arceto, Bosco, Pratissolo, Fellegara e Ca' de Caroli. Troverete il nostro spirito e la volontà di essere utili, chiari e sinceri. Cercheremo di essere completi senza pesantezza, vivaci senza folclore, critici quando serve e autoironici quando inevitabile.

Un progetto che cresce con voi.

Questo primo numero è un inizio. Sappiamo che sbaglieremo, che alcune scelte faranno discutere, e va bene così: una comunità viva discute. Per questo vi chiediamo di scriverci, segnalarci, correggerci, spronarci. Ogni osservazione è un mattone in più.

granditerrereggiane@gmail.com.

19 MARZO FIERA DI SAN GIUSEPPE:

La Fiera di San Giuseppe sta per tornare! La nostra amata "Centenaria", con oltre cinquecento anni di storia, riempirà Scandiano di profumi, colori e gente in festa dal 14 al 23 marzo. Nata come fiera agricola già nel Cinquecento, quando contadini e mercanti si ritrovavano ai piedi della Rocca per scambiare prodotti e attrezzi, oggi è diventata un grande evento che unisce tradizione e novità.

Nei padiglioni del **Centro Fiere** arriveranno più di cento espositori da tutta Italia, tra agricoltura, meccanizzazione e – ovviamente – tanto buon cibo e vino. Tra le novità spiccano la **Corte dei Sapori** e il **Mercato Contadino**, dove assaggiare e acquistare prodotti tipici direttamente dai produttori locali.

E poi degustazioni, concorsi gastronomici, mercato in centro storico e un **Luna Park** che farà brillare gli occhi a grandi e piccoli. Insomma: una festa lunga dieci giorni, con radici antiche e un'anima vivacissima.

La Centenaria è pronta a tornare. E tu?

Una pubblicazione per le nostre terre:

GRANDI TERRE
Voci del Territorio

da Antonio Claser



C'è una parte della nostra Provincia che merita di emergere con più vigore.

È la nostra Pedecollina, una fascia di paesaggi dolci e sorprendenti che unisce borghi, colline, vigneti, castelli e persone. Un territorio che racconta storie di lavoro, sapienza, natura e tradizione. Ogni borgo custodisce un patrimonio di storia e cultura, con tradizioni che si tramandano di generazione in generazione, mentre la comunità locale accoglie i visitatori con calore e passione.

Ma è così anche per tutta la nostra Provincia: affascinante territorio dell'Emilia-Romagna, famoso per la sua ricca tradizione gastronomica, la bellezza dei suoi paesaggi e la storicità delle sue città, tra cui il capoluogo Reggio Emilia che è un centro culturale e storico di grande importanza.

"Grandi Terre: voci del Territorio" è nato proprio per dare voce a tutto questo.

Perché qui non ci sono solo prodotti d'eccellenza (il Parmigiano Reggiano, la Spergola, il Lambrusco, l'Aceto Balsamico...) ma anche uno speciale modo di vivere, di lavorare e di custodire le radici. Ogni angolo, ogni azienda, ogni sentiero è un tassello di un mosaico che merita di essere conosciuto, raccontato e amato. L'obiettivo di questa iniziativa editoriale on-line è proprio quello di riscoprire storie, luoghi e tradizioni, ma anche valorizzare le risorse locali senza snaturarle.

"Grandi Terre: voci del Territorio" è un periodico di comunità: informazione, cultura, identità. Un invito a fermarsi un momento, ad assaporare, a conoscere più a fondo ciò che abbiamo a pochi passi da casa.

Oroscopo di "S.Giuseppe"

da Arterio Malvasia da Pratissolo

Le stelle sopra la Rocca del Boiardo non mentono... ma ogni tanto bevono Lambrusco.

ARIETE: Parti forte come uno che parcheggia in doppia fila in centro. Energia alle stelle, ma rischi di litigare anche con il barista. Consiglio: fai un giro alla Rocca. Amore: meno orgoglio, più gnocco fritto.

TORO: Testardo come chi cerca parcheggio in Piazza Spallanzani. Però qualcosa gira a tuo favore. Consiglio: investi nelle relazioni. Amore: qualcuno ti guarda.

GEMELLI: Ovunque ma da nessuna parte davvero. Consiglio: scegli una direzione. Amore: troppe chat, poche emozioni.

CANCRO: Emotivo come una serata al Palio sotto la pioggia. Consiglio: esci di casa. Amore: lasciati capire.

LEONE: Ti senti il re di Scandiano. Consiglio: meno scena, più sostanza. Amore: abbassa la guardia.

VERGINE: Tutto sotto controllo, troppo. Consiglio: lascia spazio all'imprevisto. Amore: vivi, non analizzare.

BILANCIA: Indeciso anche sul caffè. Consiglio: scegli. Amore: una decisione cambia tutto.

SCORPIONE: Intenso e misterioso. Consiglio: costruisci, non puntolare. Amore: passione alta.

SAGITTARIO: Voglia di scappare. Consiglio: cambia qualcosa. Amore: leggerezza.

CAPRICORNO: Lavori troppo. Consiglio: pausa. Amore: qualcuno aspetta.

ACQUARIO: Idee brillanti. Consiglio: realizza. Amore: sorprendi ma resta.

PESCI: Romantico e sognatore. Consiglio: concretizza. Amore: magia nell'aria.

INDOVINELLO DI PAESE GIOCA E VINCI

da Proloco Terre di Scandiano

Non ho gambe ma salgo in alto, non ho bocca ma parlo a tutti.

Non mi vedi quando arrivo, ma mi senti nei momenti giusti.

Racconto storie senza memoria, porto segreti senza tasche, accarezzo le pietre antiche e mi infilo tra porte e frasche.

Se mi cerchi non mi trovi, se mi ascolti sono lì.

A Scandiano vivo da sempre... dimmi, chi sono io?

Invia la tua risposta entro il 23/03/2026

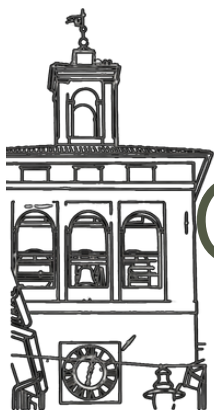
Email: granditerrereggiane@gmail.com

WhatsApp: 3388372057

Premio offerto da IOTTI GIOIELLI

La soluzione sarà pubblicata nel numero di aprile.





al Campanone

Una voce per Scandiano

Direttore Responsabile: dott. Luigi Zambelli - Proprietario del periodico: Associazione Grandi Terre Reggiane - C.so A.Vallisneri 21/d 42019 Scandiano redazione.granditerreregiane@gmail.com

ANNO 2026 N°1 - PERIODICO SEMISERIO DI VITA SCANDIANESE

19 MARZO 2026

pg..2



Il "Gnocco fritto"

piatto umile ed identitario del nostro territorio

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 dal "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 frita", a Parma "torta frita", "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", 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

Giulia Claser

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.

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 Rocca di Scandiano: da Parcheggio a "Cartolina" (senza francobolli)

Addio agli 80 posti auto davanti alla Rocca: il Comune ha deciso che la storia non può convivere con i paraurti. L'obiettivo?

Trasformare viale della Rocca in una "cartolina", perché si sa, ai residenti e a chi lavora in centro non serve un parcheggio, serve uno sfondo per i selfie.



Mentre il Sindaco sogna ascensori panoramici e scale in ferro degne di un concorso del Politecnico, gli automobilisti scandianesi iniziano il loro pellegrinaggio mistico verso via Cesari, sperando che la fede aiuti a trovare un buco libero.

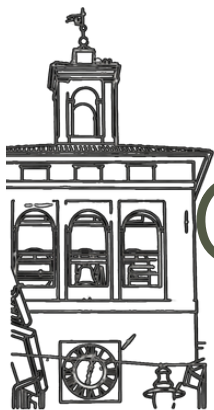
Certo, la "dignità del monumento" è salva, ma quella di chi gira in tondo per 20 minuti un po' meno.

Avremo un vallo rigenerato e una vista mozzafiato, ideale per ammirare il vuoto... dei parcheggi rimasti.

Insomma, Scandiano si fa bella e diventa un museo a cielo aperto: bellissimo da guardare, ma rigorosamente irraggiungibile in auto. Prepariamo le scarpe da trekking: la cultura, si sa, richiede sacrificio (e polpacci allenati).

Il Marchese di Arceto





al Campanone

Una voce per Scandiano

Direttore Responsabile: dott. Luigi Zambelli - Proprietario del periodico: Associazione Grandi Terre Reggiane - C.so A.Vallisneri 21/d 42019 Scandiano redazione.granditerreregiane@gmail.com

ANNO 2026 N°1 - PERIODICO SEMISERIO DI VITA SCANDIANESE

19 MARZO 2026

pg..3

I Serpente dell'Essex: Tra Scienza, Fede e Relazioni Indecifrabili

I consigli per la lettura della libreria The Sleepy Hamlet Bookshop di via Garibaldi 9, Scandiano

da Proloco Terre di Scandiano

C'è un libro che è diventato un piccolo caso, tanto da essere appena approdato su **Apple TV** con una serie molto interessante, ma che va vissuto prima di tutto sulla pagina: "**Il Serpente dell'Essex**" (di Sarah Perry). È un racconto profondamente, orgogliosamente **British**. Lo è nei dialoghi affilati, nelle atmosfere e in quella capacità tipicamente inglese di costruire storie che, come dicono loro, you can't put it down: una volta iniziata la lettura, è quasi impossibile lasciarla a metà.

L'Atmosfera e la Trama

Siamo nell'Inghilterra del 1893. La storia si muove tra il fumo di Londra e le nebbie dei villaggi dell'Essex, dove si risveglia la leggenda di un misterioso e temibile serpente.

Ma non fatevi ingannare dall'ambientazione storica: le dinamiche che si scatenano tra i personaggi sono incredibilmente **contemporanee**.

Perché Leggerlo?

Il vero cuore del libro non è solo il mistero, ma l'esplorazione delle relazioni umane. La narrazione indaga ogni sfumatura dei legami: dall'amore all'amicizia, fino a connessioni più sottili, profonde e difficili da definire.

È un'opera costruita su contrasti affascinanti che finiscono per intrecciarsi in modo armonioso:

- **Scienza contro Religione:** un duello intellettuale e spirituale che attraversa tutto il romanzo.
- **Ragione contro Sentimento:** la lotta tra la logica e l'istinto naturale.
- **Natura e Tradizione:** come le leggende popolari influenzano la percezione della realtà.

Nonostante questi scontri, la scrittura di Sarah Perry riesce a dare a ogni elemento una propria spiegazione e un senso compiuto, creando un incrocio narrativo perfetto.



Unisciti al nostro Book Club!

Se vuoi approfondire queste tematiche e discuterne insieme, ti aspettiamo al nostro Book Club.

- **Quando:** Iniziamo il 28.
- **Sviluppo:** Il percorso si articolerà in quattro incontri.
- **Dove trovare il libro:** Le copie (anche in lingua originale inglese) sono disponibili presso The **Sleepy Hamlet Bookshop** a Scandiano.

Gioco d'azzardo, un problema sociale

di Antonio Claser

Ormai è un fenomeno inarrestabile. Il gioco d'azzardo non è più una questione privata: è una dinamica che coinvolge a macchia d'olio l'intera comunità. Ogni giocatore reggiano, spende oltre 2.600 euro al mese, e la spesa complessiva in un solo anno cresce di decine di milioni di euro.

A Reggio Emilia il gioco su smartphone e PC è cresciuto in un anno di 32 milioni. Nelle stime di gioco complessivo la maglia nera provinciale spetta a Reggio.

Numeri elevati anche a Scandiano, Rubiera, Gattatico, San Polo d'Enza, Sant'Ilario.

Questo incremento, secondo i dati regionali forniti da CGIL e Federconsumatori, non è fisiologico: è una pressione crescente sui bilanci familiari e sui servizi pubblici, con una parte sempre meno visibile ma altrettanto pervasiva della spesa legata al gioco. L'analisi evidenzia che a pagare il prezzo più alto è la fascia con il reddito più fragile che si traduce in un carico economico significativo per le famiglie che già faticano ad arrivare a fine mese. Il fenomeno del gioco d'azzardo non resta però circoscritto alle reti tradizionali: una quota sempre maggiore dei giocatori si sposta però online, rendendoli meno visibili e ancor esposti alla dipendenza. Le conseguenze vanno oltre l'aspetto economico.

Il gioco d'azzardo comporta rischi sanitari, relazionali e sociali che producono sofferenze ed isolamento.

Il gioco d'azzardo patologico impatta negativamente non solo su chi gioca, ma anche su partner, figli, familiari, amici e colleghi di lavoro. Il servizio serDP di Scandiano offre supporto per affrontare e sostenere il percorso di recupero anche per chi è vicino a chi ne soffre.

Questa campagna di sensibilizzazione è patrocinata dal Servizio sanitario Nazionale e dall'Unione Tresinaro Secchia con la sottoscrizione dei 6 comuni. Tutte le info sono disponibili sul sito: larivincita.it

Amarcord..

Un viaggio a tappe tra i ricordi del nostro Comune: in ogni numero, una selezione di scatti inediti per riscoprire angoli e volti di una volta. .. si comincia da "ARCETO"..buon viaggio nel passato !!

da Luigi Zambello



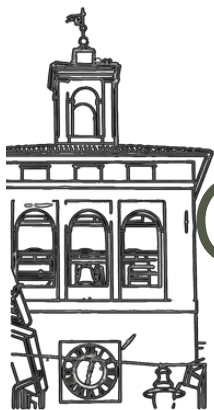
Primi del '900, processione su Via per Scandiano incrocio via San Luigi



La Piazza anni'40



Anni '60, Piazza Pighini al semaforo



al Campanone

Una voce per Scandiano

Direttore Responsabile: dott. Luigi Zambelli - Proprietario del periodico: Associazione Grandi Terre Reggiane - C.so A.Vallisneri 21/d 42019 Scandiano redazione.granditerrereggiane@gmail.com

ANNO 2026 N°1 - PERIODICO SEMISERIO DI VITA SCANDIANESE

19 MARZO 2026

pg.4

Un'icona di Scandiano: si è chiusa l'era di "Archimede Cocchi"

**ARCHIMEDE
COCCHI**
Scandiano

di Luigi Zambelli

Con la fine dello scorso dicembre, Scandiano ha salutato definitivamente un pezzo della sua anima commerciale. Dopo quasi 80 anni di attività, le saracinesche di "Archimede Cocchi" in via Vallisneri 1/d sono scese per l'ultima volta, lasciando un vuoto proprio di fronte a piazza Lazzaro Spallanzani.

Una storia nata dal dopoguerra

Quella del negozio Cocchi non è stata solo una vicenda imprenditoriale,

ma un racconto di riscatto sociale tipico dell'Emilia del dopoguerra.

Tutto ebbe inizio nel 1948 con Archimede, un ex mezzadro che, appesa la vanga al chiodo, iniziò a commerciare merce di ogni tipo muovendosi in bicicletta tra le case coloniche.

«Mio padre faceva più scambi che vendite vere e proprie,» ricordava Fausto Cocchi poco prima della chiusura. «Solo grazie ai risparmi e all'aiuto dei suoceri riuscì, insieme a mia madre, ad aprire il primo vero punto vendita.»

Inizialmente, il negozio era un bazar d'altri tempi dove si trovava di tutto: dai grembiuli per la scuola ai giocattoli, dalle cartelle agli abiti.

Con il passare dei decenni e il passaggio di testimone ai figli Fausto ed Enrico che hanno guidato l'attività negli ultimi trent'anni il locale è stato ristrutturato e si è specializzato nell'abbigliamento, diventando un punto di riferimento per l'eleganza nel centro storico.

Le ragioni di un addio sofferto

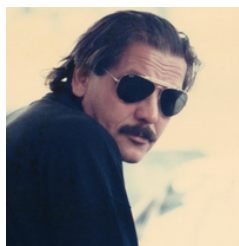
La decisione di chiudere, seppur maturata con grande dispiacere, è diventata inevitabile a causa del naturale mancato ricambio generazionale. Non è stata però la concorrenza dell'e-commerce a pesare, quanto il cambiamento dei tempi e dei consumi.

Il futuro tra storia e cultura

Nonostante la chiusura dell'attività commerciale, l'impegno di Fausto Cocchi per la sua terra non si ferma.

Sebbene Scandiano perda un negozio storico, continuerà a beneficiare della sua passione attraverso l'associazione "Grandi Terre Reggiane". In qualità di presidente, Fausto prosegue infatti nella sua opera di valorizzazione del territorio, organizzando visite guidate e iniziative culturali per far riscoprire i tesori nascosti della città del Boiardo.

Scandianesi scomparsi



Il 12 Marzo è mancato all'affetto dei suoi cari
Gian Carlo Zambelli
(Gianni) di anni 78



Il 26 Febbraio è mancato all'affetto dei suoi cari
Giovanni Montanari
di anni 76



Il 24 Febbraio è mancata all'affetto dei suoi cari
Adriana Aldrovandi
ved. Reverberi di anni 95



Il 23 Febbraio è mancata all'affetto dei suoi cari
Francesca Filippini
ved. Manfredini di anni 87



Il 22 Febbraio è mancato all'affetto dei suoi cari
Cesarino Dallafiora
di anni 79



Rabitti Giovanna
E' tornata a Dio
Giovanna Rabitti
di anni 94

Una nuova opportunità per Scandiano!

Insieme per offrirvi più servizi e vantaggi

Grandi Terre Reggiane + OPEN Dot Com + CM-RENT

Scandiano | Via A. Vallisneri 25/A
tel. 338 83 72 057
granditerrereggiane@gmail.com

B
arredamenti
BENEVELLI

**I GIARDINI
DELLA ROCCA** Scandiano RE

MONTEDIL
TECNOLOGIE COSTRUTTIVE APPLICATE