



Direttore Responsabile:
dott. Luigi Zambelli
Proprietario del periodico: Associazione Grandi Terre Reggiane
Indirizzo:
C.so A.Vallisneri 21/d 42019 Scandiano RE
Contatti: redazione.granditerrereggiane@gmail.com
tel: 3388372057

Lambrusco a Corte

Appuntamento a Rubiera



di Marco Simonazzi

pag 2

Lambrusco a Corte

Bollicine Ribelli



di Marco Simonazzi

pag 3

Lambrusco a Corte

Rubiera celebra il Lambrusco



di Antonio Claser

pag 4

Terra Insigne e Nobili

Villa d'Este e la Gran Vasca



di Luigi Zambelli

pag 5-6

I sapori delle nostre terre

Il lambrusco Corbelli

torna a splendere



di Marco Simonazzi

pag 7

I sapori delle nostre terre

L'assaggio del vino e

l'analisi sensoriale



di Elena Crotti

pag 8

I sapori delle nostre terre

Lambrusco a tavola



di Antonio Claser

pag 9

Il periodico delle "Grandi Terre":

"Lambrusco a corte":

la rassegna organizzata a Rubiera

come traino per il turismo nella provincia di Reggio Emilia

La rassegna dedicata al lambrusco, che si terrà a Rubiera il 16 e 17 maggio, oltre ad imporsi come un evento straordinario per la valorizzazione di questo eccellente prodotto, si pone come piattaforma dinamica per raccontare come questo vino possa essere anche elemento trainante per una stagione turistica radicata nell'autenticità del territorio.

Il Lambrusco, nelle sue varianti Sorbara, Grasparossa, Salamino e altre, non è solo una bevanda: è una chiave narrativa per la provincia di Reggio Emilia e le province limitrofe.

Coltivato su terreni che hanno visto secoli di storia racconta storie di famiglia, di laboriosità e di saperi tramandati. Ed è per questo che il lambrusco può essere ulteriormente valorizzato nelle peculiarità stimolanti del turismo locale.

Perché proprio il lambrusco può essere trainante per il turismo locale?

Innanzitutto per uno storytelling (narrazione) forte e differenziante: ogni etichetta racconta territorio, lavoro e tradizioni, trasformando le denominazioni storiche in percorsi di scoperta e di laboriosità.

In secondo luogo, l'offerta turistica può diventare integrata: degustazioni abbinate a piatti tipici, workshop, visite guidate alle cantine, laboratori per bambini e momenti culturali nelle corti storiche, e offrire così un'esperienza olistica e memorabile.

Poi c'è il valore del turismo slow: itinerari pedonali o ciclabili tra vigneti, corti e borghi, con soste in agriturismi e ristoranti di qualità.

Non va poi dimenticata la valorizzazione del patrimonio culturale come paesaggi, architetture rurali, mercati e eventi enogastronomici che rafforzano l'immagine di una provincia legata al buon vivere.

La rassegna di Rubiera potrebbe essere un esempio concreto da riproporre in altre location prestigiose ma, nello stesso tempo, richiede una strategia articolata, coordinata e continuativa.

Ma chi deve mettere in moto tutto questo? La singola associazione? Il volontario e l'appassionato di turno? Oppure un ente, che esiste già, ma che potrebbe fare molto di più?

Antonio Claser - Luigi Zambelli

Comitato di Redazione

Luigi Zambelli - Direttore responsabile di "Grandi Terre - Voci del Territorio", ricopre la carica di Vicepresidente dell'associazione storica Terra Nobile, ruoli attraverso i quali promuove la valorizzazione della memoria e delle tradizioni locali per trasformarle in un patrimonio vivo e condiviso. In ambito editoriale, è co-autore insieme a Giulia Claser del volume Francesco Lodesani: la bellezza come eredità. Omaggio ad un artista arcetano (2025).

Antonio Claser - Dirigente scolastico in pensione. E' stato giornalista pubblicista e corrispondente per il Resto del Carlino. Ha collaborato con diverse testate scandinave e provinciali. E' stato direttore responsabile di riviste locali quali "Scandiano in vetrina" e "Quaderni Guastallesi".

Elena Crotti - Appassionata di cibo e tradizione. Assaggiatore di vino ONAV, aceto balsamico tradizionale di Re - Maestro assaggiatore di parmigiano reggiano - Tecnico assaggiatore di salumi ONAS - Sommelier olio EVO - Sommelier del cioccolato de del miele.

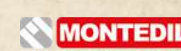
Marco Simonazzi - Delegato provinciale e regionale dell'ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino)

L'ONAV è un'associazione italiana senza scopo di lucro fondata nel 1951 ad Asti. Si dedica alla formazione, alla cultura e alla valorizzazione tecnica dell'assaggio del vino, formando assaggiatori esperti attraverso corsi di vario livello su tutto il territorio nazionale.

Matteo Benevelli - Naturalista, Guida Ambientale Escursionistica e Guida Turistica. Appassionato di astronomia e di meteorologia, è previsore meteo per "MeteoReggio" nonché tra i fondatori del progetto. Educatore ambientale con un'esperienza di oltre 18 anni in molti CEAS della Regione, ora collabora col CEAS Terre Reggiane - Tresinaro Secchia. E' anche un commerciante di Scandiano dove gestisce un'attività storica di 60 anni: il negozio ARREDAMENTI BENEVELLI.

Studio Legale Gotti - storico studio di Scandiano fondato oltre 40 anni fa dall'Avv. Luigi Gotti al quale nel corso del tempo si sono aggiunti i figli Benedetta e Giancarlo.

L'Avv. Benedetta Gotti si occupa prevalentemente di diritto di famiglia e locazioni; l'Avv. Giancarlo Gotti e l'Avv. Luigi Gotti si occupano di diritto civile e diritto societario.



I sapori delle nostre terre

Salame e Lambrusco



di Elena Crotti

pag 10

I sapori delle nostre terre

Il Lambrusco di Montericco



di Elena Crotti

pag 11

I sapori delle nostre terre

Erbazzone Reggiano: un'eccellenza



di Elena Crotti

pag 12

Uno sguardo sul territorio

Suoli e vitigno. Secchia: il battito vitale.



di Matteo Benevelli

pag 13-14

Turismo e Territorio

Luci ed ombre del 2025



www.travelmiliaromagna.it

di Luigi Zambelli

pag 15-16

Turismo e Territorio

Arceto torna al Rinascimento



di Luigi Zambelli

pag 17

Cittadini Informati

Case donate: La riforma 2025 riabilita le donazioni

avv. Benedetta Gotti
avv. Giancarlo Gotti

pag 18

Lambrusco a Corte: appuntamento da non perdere

Le bollicine rosse emiliane si mettono in mostra

Alla Corte Ospitale di Rubiera, il 16 e il 17 maggio, il "Lambrusco a corte" celebra il vino simbolo dell'Emilia con degustazioni guidate e sapori locali.



di Marco Simonazzi

Il 16 e 17 maggio, la suggestiva cornice della Corte Ospitale di Rubiera (RE) ospiterà il debutto di "Lambrusco a Corte". Una prima edizione attesissima, concepita come un viaggio sensoriale di due giorni tra le eccellenze delle quattro province regine del vitigno: Mantova, Modena, Parma e Reggio Emilia. Organizzata sotto la direzione di O.N.A.V. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino) e forte del patrocinio dell'Assessorato all'Agricoltura dell'Emilia-Romagna, dell'Enoteca Regionale e del Consorzio Tutela Lambrusco DOC, la manifestazione nasce con un obiettivo ambizioso: rilanciare e celebrare la bollicina rossa più esportata d'Italia.

In un momento storico complesso per la viticoltura mondiale, segnato dal calo dei consumi e dal mutamento delle abitudini alimentari, O.N.A.V. scende in campo per tutelare e promuovere l'identità di questo vino iconico.

"Lambrusco a Corte" non vuole essere una competizione, bensì una vetrina corale: un invito rivolto a tutti i produttori delle DOC e IGP per svelare l'unicità e la ricchezza di ogni singola denominazione.

È un'occasione per farsi conoscere e far conoscere. Durante la due giorni gli assaggiatori di O.N.A.V. rappresenteranno ogni cantina in esposizione con un proprio tavolo e tre etichette per ogni produttore. L'intenzione è quella di emozionare spiegando storia e tradizione, cercando di dare riconoscibilità al prodotto legandolo al territorio. Sono state organizzate diverse degustazioni guidate, in abbinamento alle eccellenze che ci rappresentano: Parmigiano Reggiano, Erbazzone, salumi.

La presenza di vari attori dello scenario emiliano sono il punto fermo della riconoscibilità del lambrusco, le versioni metodo classico, Charmat, i vari uvaggi utilizzati dai disciplinari, il fantastico spettro delle tonalità di colore e le sue bollicine pétillantes, per chi si avvicinerà per la prima volta a questa iconica bevanda, saranno motivo di stupore ed emozione. Spazi dedicati per approfondire oltre che a degustare saranno allestiti all'interno della location.

La manifestazione ambisce a trasformarsi in un autentico punto di riferimento imprescindibile, un pilastro solido su cui produttori e l'intera filiera possano fare affidamento. Un appuntamento annuale destinato a crescere con forza, capace di generare sinergie concrete e creare un valore aggiunto sempre più significativo. Il chiostro della Corte diventerà il cuore pulsante dell'approfondimento tecnico e culturale.

"Lambrusco a Corte" promette di essere molto più di una fiera: è un tributo a un'identità frizzante che, oggi più che mai, ha bisogno di essere raccontata con orgoglio e competenza.



Bollicine ribelli: il Lambrusco storia, identità e rinascita

Dopo essere stato a lungo sottovalutato, il Lambrusco sta vivendo una rinascita qualitativa. Oggi è considerato un vino identitario, capace di unire tradizione e innovazione, sfidando i vecchi pregiudizi grazie a una nuova attenzione per l'eccellenza.

di Marco Simonazzi

Per lungo tempo relegato al ruolo di vino "facile" o confinato in versioni industriali poco rappresentative, il Lambrusco sta vivendo oggi una vera e propria rivoluzione. Per anni sottovalutato, il Lambrusco ha saputo però reinventarsi, dando vita a una vera rinascita qualitativa.

Questo vino, profondamente legato al DNA dell'Emilia, è l'espressione di una terra pragmatica ma conviviale.

La vite, era una pianta selvatica e cresceva nei boschi e ai limiti delle foreste arrampicandosi sulle piante, costituendo la grande famiglia della vitis vinifera ssp.silvestris (selvatica), che al tempo dei romani era già denominata "Labrusca", da non confondere con l'ibrido produttore diretto del Nord America.

Le testimonianze archeologiche confermano la presenza di semi di vite in Italia già dal Neolitico e dall'Età del Bronzo, con i primi significativi ritrovamenti proprio nella Valle Padana. Prima ancora dell'ascesa di Roma, la viticoltura si sviluppò grazie alle tecniche tramandate dagli Etruschi e adottate da popolazioni celtiche e liguri, che introdussero sistemi come l'arbustum gallicum. Durante il Medioevo, la viticoltura trovò rifugio e protezione tra le mura dei monasteri e nelle proprietà ecclesiastiche.

Col passare dei secoli, il legame tra il Lambrusco e il suo territorio si consolidò attraverso leggende locali e riferimenti storici sempre più frequenti. Nel XIX secolo, il vino aveva ormai conquistato i palati della nobiltà, venendo celebrato da illustri autori dell'epoca come un prodotto di grande pregio e carattere. Il percorso verso il successo contemporaneo non è stato privo di ostacoli.

Tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, la piaga della fillossera devastò i vigneti italiani, portando a una ripresa faticosa che vide la luce solo negli anni '20.

Oggi, il "fermento" del Lambrusco passa attraverso il recupero della sua identità più autentica.

Non esiste un solo Lambrusco, ma un mosaico di territori: dalla finezza del Sorbara, quasi un rosato dai profumi di violetta, alla struttura del Grasparossa di Castelvetro, fino alla vivacità del Salamino. Il Lambrusco è molto più di un semplice vino: è l'espressione vivace di una terra che ha fatto della convivialità uno stile di vita.

La rinascita attuale è guidata da produttori che hanno scelto la strada della qualità estrema, puntando su metodi classici e rifermentazioni in bottiglia (il "metodo ancestrale"). Il risultato è un vino contemporaneo, capace di sfidare i pregiudizi grazie a una freschezza tagliente e a una versatilità gastronomica senza pari. Le sue bollicine non sono più solo un accompagnamento per i salumi, ma un simbolo di un'enologia fiera, schietta e orgogliosamente ribelle.

Oggi si presenta come un vino identitario, capace di raccontare il legame profondo tra territorio, tradizione e innovazione. Le sue bollicine "ribelli" rappresentano una personalità fuori dagli schemi: versatile, autentica, sorprendente. Il Lambrusco è tornato protagonista sulle tavole e nei calici, simbolo di un'eleganza informale e di una cultura enologica che guarda al futuro senza dimenticare le proprie origini.

Attualmente sul "Registro nazionale delle varietà di vite" sono presenti 12 varietà di Lambrusco:

- Lambrusco a foglia frastagliata (sinonimo Enantio),
- Lambrusco Barghi,
- Lambrusco Benetti,
- Lambrusco del Pellegrino,
- Lambrusco di Sorbara,
- Lambrusco Grasparossa,
- Lambrusco Maestri,
- Lambrusco Marani,
- Lambrusco Montericco,
- Lambrusco Oliva,
- Lambrusco Salamino
- Lambrusco Viadanese (sinonimo Grappello Ruberti).



Molti altri sono i vitigni denominati Lambrusco ma non iscritti al registro e che potrebbero essere oggetto di valorizzazione come: Lambrusco dei Vivi, Lambrusco Piccol Ross, Lambrusco di Alessandria, Lambrusco Corbelli e altri... I Lambruschi rari e non codificati si dividono in: nomi locali (es. Corbelli), biotipi geneticamente instabili, forme selvatiche, varietà borderline.

La Corte Ospitale: rigenerazione urbana, patrimonio monumentale e uso contemporaneo.

Storicamente distrutta nel 1523, ricostruita nel XVI secolo con affreschi del Garofalo, e restaurata nel 2000, sarà la sede prestigiosa che ospiterà, il 16 e 17 maggio, la rassegna vinicola dedicata al lambrusco organizzata da O.N.A.V.



di Antonio Claser

Nel cuore di Rubiera, La Corte Ospitale si prepara a ospitare una manifestazione di rilievo dedicata al Lambrusco, vino simbolo della tradizione emiliana. L'evento, che fonde enologia e gastronomia, vuole raccontare la storia di un territorio capace di intrecciare arte, convivialità e raffinatezza del gusto. È un'occasione per valorizzare non solo le eccellenze vitivinicole, ma anche il patrimonio storico-artistico custodito dall'ex complesso dell'Ospedale e Chiesa di Rubiera, oggi polo culturale di riferimento.

La scelta della Corte Ospitale come sede non è casuale. Il complesso, ricostruito nel XVI secolo e restaurato nel 2000, è un esempio emblematico di rigenerazione urbana che coniuga patrimonio monumentale e uso contemporaneo. L'impianto quadrangolare, i cortili con portico e le 36 colonne, la torre campanaria e l'architettura interna – con navata unica, volti a crociera e paraste ioniche – offrono cornici suggestive per degustazioni, performance e incontri tematici. In questa cornice sarà possibile godere non solo dei vini, ma anche della storia che li accompagna.

Dopo la distruzione del 1523 dell'antico ospedale e chiesa di Rubiera, il Marchese Aldobrando Sacratì fece ricostruire il nuovo ospizio. I lavori iniziarono nel 1531 e furono affidati al maestro Gian Battista Ceretti di Modena e ai maestri muratori Gaspare e Giovanni del fu Antonio Pelli.

La chiesa sorse nel 1537 e fu affrescata nel 1543 da Benvenuto Tisi, detto il Garofalo. La visita pastorale del vescovo Marliani nel 1663 la descrisse come un oratorio elegante, arricchito dalle pitture di Garofalo. In seguito l'ospedale subì danni a causa degli acquartieramenti di truppe nel 1691, 1741 e 1746, ma mantenne la funzione con la chiesa fino al 1768, quando fu soppresso e unito all'Opera Pia di Modena.

I beni dell'Ospizio, inclusa la corte, furono acquistati dal conte Antonio Greppi di Milano, che nel 1786 ottenne il permesso di ridurre l'annessa chiesa ad uso profano, separandone le parti più conservate degli affreschi per portarli a Milano; la corte fu trasformata in fattoria con stalle e abitazioni per i coloni, mentre la chiesa divenne magazzino.

Attualmente il complesso, già proprietà dell'Opera Pia Rainusso, è stato acquisito dal Comune di Rubiera e restaurato; i fabbricati conservano un valore monumentale eccezionale.

La Corte Ospitale è sede dell'omonimo centro teatrale, residenza produttiva riconosciuta dalla Regione e dal Mibac (Ministero per i beni e le attività culturali e per il turismo) ed anche sede dell'Ente Parchi Emilia Centrale.

E' aperta al pubblico tutti i giorni feriali, in particolare agli studenti che possono utilizzare la sala studio pubblica "Giulio Regeni", dotata di wi-fi gratuito.



Villa D'Este e la Gran Vasca



Villa D'Este nacque come Casino "Fuggi l'ozio" all'interno del complesso della Reggia di Rivalta, voluta dal Duca Francesco d'Este. La Gran Vasca venne realizzata come riserva idrica a servizio del parco di Rivalta intorno alla metà del Settecento.

di Luigi Zambelli

La deviazione delle acque del Crostolo per la Reggia di Rivalta

Le acque utilizzate per irrigare i giardini e alimentare le fontane con i loro giochi d'acqua, che allietavano i nobili della **Corte Estense** durante le estati reggiane alla Reggia di Rivalta, venivano convogliate dal torrente Crostolo attraverso un percorso di oltre cinque chilometri. Tuttavia, poiché tali giochi d'acqua richiedevano grandi quantità d'acqua, la portata disponibile non era sufficiente. All'epoca, nel 1732, la maggior parte dell'acqua del Crostolo veniva deviata, all'altezza della confluenza con il **Rio Vendina**, nel canale di **Albinea**. Questo canale, lungo circa dieci chilometri, raggiungeva Reggio e alimentava numerosi mulini, oltre a irrigare campi e frutteti.

Quando queste acque divennero necessarie per la Reggia di Rivalta, il 20 agosto 1738 venne stipulato un "contratto" tra il marchese Alessandro Frosini e i fattori che gestivano i poderi circostanti, affinché l'acqua del canale fosse deviata verso la Reggia e non più utilizzata per l'irrigazione agricola. Nel canale di Albinea, che scorreva sulla destra idraulica del torrente Crostolo, venne quindi realizzata una chiavica — un manufatto in muratura o calcestruzzo dotato di paratoie per regolare il deflusso — chiamata **Brugnola**. Essa permetteva di deviare le acque del canale nell'alveo del Crostolo, da cui poi confluivano nel condotto della Gran Vasca.



Questa chiavica è tuttora visibile alla base del ponte **Mucciatella**, a Puianello. Il condotto della Vasca è un canale che scorre per la maggior parte a cielo aperto, con brevi tratti intubati, e ha una lunghezza di circa due chilometri prima di raggiungere la vasca.

A circa seicento metri dal termine è presente uno "scaricatore idraulico", che convogliava l'acqua in eccesso nel Crostolo tramite un fosso naturale. Lo scaricatore, oggi non più funzionante, è costituito da un manufatto in laterizio dotato di una paratoia che permetteva di interrompere il flusso. L'ultimo tratto del condotto, lungo circa duecento metri, è costituito da una galleria sotterranea in cotto che immette l'acqua all'interno della vasca sul lato sud-est. Il termine della galleria è protetto da una piccola rimessa in muratura, dalla quale si può osservare lo scorrere dell'acqua.

Qui è stato installato un regolatore dotato di uno sfioratore posto a quindici centimetri sopra la quota di base del canale. Nel pozzetto della galleria è presente una paratoia che, se azionata, permette di **deviare** il flusso verso la vasca oppure, in alternativa, di rindirizzarlo nel torrente Crostolo tramite un secondo percorso sotterraneo disposto perpendicolarmente alla galleria.

Tuttora la Gran Vasca è alimentata attraverso questo sistema idraulico. L'invaso contiene fino a **79.440** metri cubi d'acqua con una superficie di **36.640** metri quadri.



Villa D'Este e la Gran Vasca

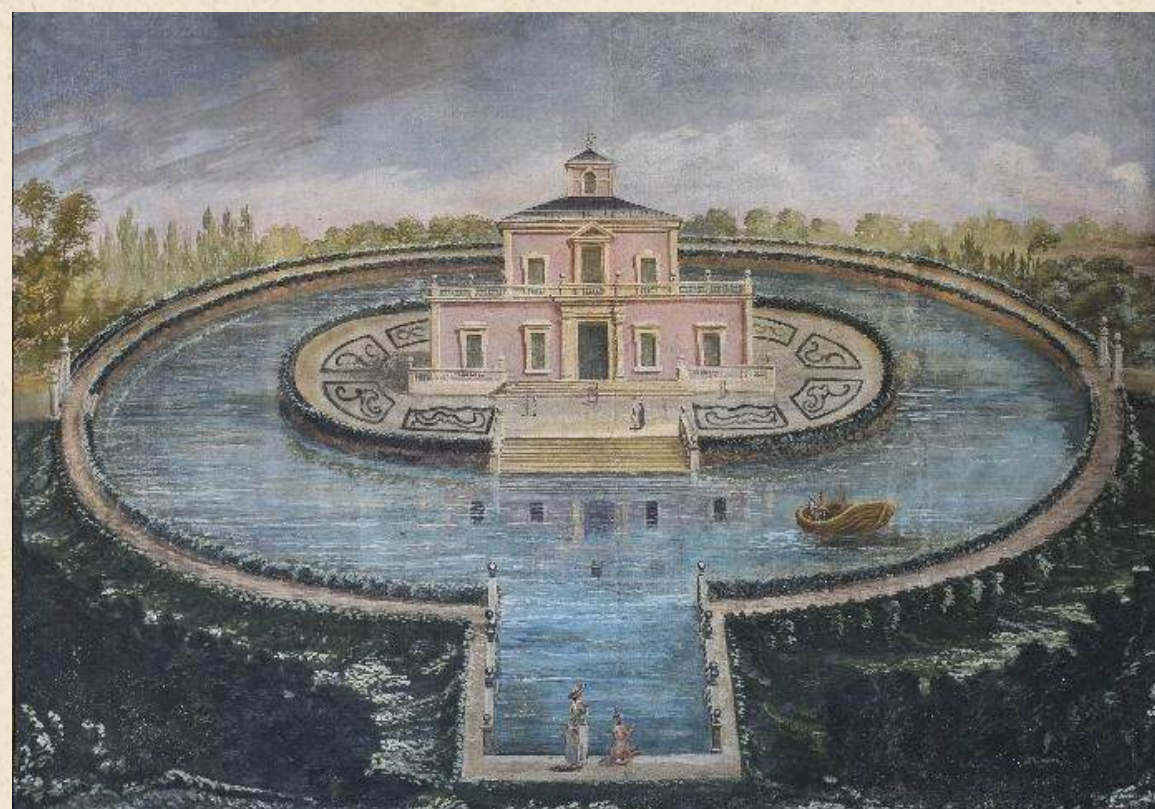
Nell'ottobre del 1733, Francesco D'Este (1698-1780) avviò i lavori di scavo per la realizzazione della Gran Vasca. L'opera fu progettata dai fratelli Giovan Battista e Francesco **Bolognini**; in seguito, subentrò nel progetto anche il figlio di quest'ultimo, **Ludovico**, che assunse non solo il ruolo di ingegnere idraulico, ma anche quello di Magistrato delle Acque.

In un primo momento l'invaso realizzato si rivelò insufficiente. Nel **1752** la vasca venne quindi approfondita e resa perfettamente ovale; al centro fu creata un'isola sulla quale, in un secondo momento, sorse l'elegante Casino **Fuggi l'Ozio**, oggi conosciuto come **Villa d'Este**. Dal dipinto si nota che l'accesso all'isola avveniva attraverso il canale della vasca, raggiungibile al termine di una lunga passeggiata.

Le due rive del canale erano ornate da ringhiere decorate e statue. Nella seconda metà del Novecento il canale venne interrato e gli elementi decorativi **scomparvero** (non si sa dove siano finiti); inoltre, sul lato ovest dell'isola fu realizzato un terrapieno che consentì l'accesso via terra.

Il fascino settecentesco del Casino di Villa d'Este

Si presenta come un elegante padiglione settecentesco dalla forma quadrangolare, armonioso e compatto, che si sviluppa su più livelli. La struttura è alleggerita al centro da un'ampia terrazza sopraelevata, sulla quale si innalza una graziosa torretta belvedere. Gli interni riprendono la stessa impostazione geometrica: una pianta quadrata articolata su due piani, organizzati a "U" attorno a un grande salone a doppia altezza.



Sec. XVIII Il Casino Fuggi l'ozio (Villa D'Este)

Questo ambiente, si apre verso est su una terrazza panoramica che un tempo costituiva l'ingresso principale. Le decorazioni pittoriche, oggi solo in parte sopravvissute, furono realizzate tra il 1764 e il 1765 dal modenese **Gian Filiberto Pagani**, che impreziosì gli ambienti con affreschi raffinati e luminosi. Quando la famiglia Corbelli acquistò la villa dal Duca **Ercole III** nel **1782**, l'apparato decorativo venne ulteriormente arricchito: nuovi interventi, attribuiti a Francesco **Scaramuzza** e forse anche a **Domenico Pellizzi**, conferirono agli interni un gusto ancora più ricercato, in linea con la sensibilità artistica dell'epoca.

Apertura parco e Villa

Il Parco della Vasca di Corbelli è un'ampia area verde sempre accessibile, perfetta per passeggiate e momenti di relax all'aria aperta. Durante la visita è possibile fare una pausa presso il Centro Sociale "Vasca di Corbelli". La villa, invece, non è normalmente aperta al pubblico: apre solo in occasione delle Giornate FAI ed è spesso utilizzata come location per matrimoni

Bibliografia:

Simonetta Notari, "Il sistema idraulico settecentesco del Parco Ducale di Rivalta", G. Bizzocchi editore, Reggio Emilia, 2015

Rivalta e la Reggia: il Lambrusco Corbelli torna a risplendere Biodiversità ritrovata: una storia di tutela e cultura

di Marco Simonazzi

Il Lambrusco, in generale, è tra i più antichi vitigni autoctoni italiani, con radici che risalgono alla vitis silvestris già nota in epoca romana e forse anche precedente. All'interno di questa ampia famiglia, il Corbelli rappresenta una selezione locale sopravvissuta alla standardizzazione del vigneto novecentesco. Le notizie disponibili di questo lambrusco delineano una storia di riscoperta, tutela e valorizzazione culturale.

Il termine **"Corbelli"** deriva dalla famiglia nobiliare che la coltivava nei terreni di Rivalta, in provincia di Reggio Emilia, almeno fino agli anni Sessanta del Novecento.

Da qui la denominazione popolare "Lambrusco di Corbelli" o "di Rivalta". È uno dei vitigni più rari dell'Emilia. Nel 2007 Lauro Gaddi, identifica all'interno del podere del padre a Rivaltella, tre viti riconducibili al Lambrusco Corbelli di circa 80 anni. Interpella ed interessa l'agronomo Stefano Meglioraldi che fa analizzare un campione al politecnico di Torino per identificarne il DNA.

Viene confermata un'identità biotipica unica. La scoperta riaccende l'interesse e apre la strada a un progetto di recupero che culmina nel 2012, quando nel giardino segreto della Reggia di Rivalta vengono ritrovati due antichi filari, nascosti da decenni ma ancora vivi.

Un vitigno dimenticato che riemerge nel luogo più simbolico della storia ducale reggiana. Da quel momento inizia la rinascita. Le piante vengono curate, innestate, propagate.

Nascono nuovi ceppi, pochi ma preziosi, e nel 2013 si ottengono le prime bottiglie del Lambrusco della Duchessa, un vino che non punta alla quantità ma al valore culturale.

Slow Food lo riconosce come prodotto salvato dall'estinzione, e il giardino segreto diventa un piccolo vigneto storico urbano, unico nel suo genere.

Altri cloni sono stati donati ed impiantati nella Vigna Migliolungo dell'Istituto Agrario Zanelli di Reggio Emilia, importate collezione di vitigni rari e storici.

Dal punto di vista ampelografico, il Lambrusco Corbelli è considerato un vitigno rustico e adattabile.

Presenta buona e costante produttività; adattamento preferenziale a suoli pedecollinari e collinari; maturazione medio-tardiva, generalmente dopo metà settembre.



Queste caratteristiche lo rendono una vite resistente, coerente con l'origine "selvatica" della famiglia dei lambruschi, storicamente selezionata più per la resa e la rusticità che per finezza aromatica.

Profilo enologico:

Il vino ottenuto da Lambrusco Corbelli è generalmente di colore rubino intenso ma non eccessivamente carico di media struttura e con profilo aromatico centrato su frutti rossi (mora, lampone, ciliegia), con possibili evoluzioni verso prugna e note speziate con macerazioni più lunghe.

Tradizionalmente le uve di Corbelli erano utilizzate per vini da pasto piuttosto semplici e poco colorati, spesso in assemblaggio con altre varietà di lambrusco, contribuendo più alla produttività e all'equilibrio che alla tipicità aromatica.

Oggi, pur marginale sul piano produttivo, assume un ruolo chiave nella valorizzazione storica e nella salvaguardia della biodiversità del patrimonio viticolo emiliano. Non essendo iscritto al registro nazionale delle varietà di vite, non ha un ruolo commerciale autonomo.

Nel panorama contemporaneo, dominato da varietà più diffuse come Sorbara, Salamino o Grasparossa, il Corbelli rappresenta una testimonianza di quella complessità varietale che caratterizza il Lambrusco. Racconta una viticoltura contadina fatta di adattamento, selezione empirica e forte identità territoriale.

Lambrusco a Corte: un'occasione per conoscere. L'assaggio del vino e l'analisi sensoriale

**Scopri come l'analisi sensoriale trasforma ogni sorso:
dal colore alle bollicine, dall'olfatto al gusto, ogni sorso racconta una storia.
Partecipa a Lambrusco a Corte (16-17 maggio) e potenzia naso e palato con le masterclass ONAV.**



di Elena Crotti

Agli inizi del XIX secolo l'assaggio degli alimenti e delle bevande era considerata un'arte, appannaggio di chi aveva particolari doti e qualità. Successivamente grazie al progredire della scienza, questo tipo di arte si è trasformata in tecnica.

Oggi l'analisi sensoriale è una disciplina scientifica che consiste nella valutazione di un prodotto attraverso i cinque organi di senso: vista, olfatto, gusto, udito e tatto.

Ma come funziona?

Uno stimolo esterno viene captato da particolari recettori che risiedono negli organi di senso, convertito in un impulso elettrico ed inviato al cervello sotto forma di impulso nervoso dove viene archiviato.

Come posso valutare un vino?

Inizialmente nel vino si effettua una valutazione visiva. Si valutano, generalmente, la limpidezza, il colore (tonalità e intensità), la viscosità o densità e per i vini spumanti, l'effervescenza. La limpidezza è lo stato di assenza di particelle in sospensione. L'esame del colore si effettua inclinando il bicchiere in modo da valutare eventuali riflessi presenti. Per quanto riguarda l'effervescenza dei vini frizzanti e spumanti, si deve valutare il numero e la finezza delle bollicine che si sviluppano nel bicchiere, nonché la consistenza e persistenza della spuma.

La viscosità si valuta osservando come "scende" il vino mentre lo versiamo nel bicchiere e come si comporta dopo che si è impresso al bicchiere un movimento rotatorio.

Successivamente si effettua l'esame olfattivo.

L'olfatto umano è capace di percepire tra 10.000 e 100.000 composti chimici.

Nella cavità nasale ha sede la membrana olfattiva a diretto contatto con il bulbo olfattivo. Gli odori e i profumi devono essere volatili e in quantità sufficiente per raggiungere l'epitelio olfattivo ed essere finalmente riconosciuti.

Esistono due modi per valutare olfattivamente il vino; per via diretta (ortonasale), semplicemente portandolo al naso e ispirando, andando quindi a percepire gli odori e i profumi, oppure per via indiretta (retronasale), espirando nel momento in cui questo è contenuto nella cavità orale, andando a percepire gli aromi.

Ma il vino non solo si osserva e si valuta al naso ma..... si gusta!

Il gusto è generato da sensazioni che hanno origine nei bottoni gustativi, ma anche nella mucosa del palato, sul fondo della bocca e nella laringe.

I bottoni gustativi si trovano sulle papille gustative. Le sensazioni gustative che vengono trasmesse sono normalmente descritte con cinque sapori fondamentali, dolce, salato, acido, amaro e umami (riconducibile al brodo di carne). Tuttavia la definizione delle percezioni derivate dal vino nella cavità orale è decisamente più complessa perché ai 5 gusti si aggiungono un insieme di altre percezioni che si originano in bocca.

Vi aspettiamo numerosi a Lambrusco a Corte, il 16 e 17 maggio, per apprendere ulteriori nozioni di assaggio dei vini, per degustazioni guidate, masterclass e per mettere alla prova il vostro naso nel riconoscere alcuni profumi del vino.

Onav è a Vostra disposizione per supportarvi nel vostro percorso di conoscenza del vino attraverso corsi di primo, secondo livello e terzo livello con lezioni teorico-pratiche e assaggio di numerose etichette, nonché degustazioni condotte da relatori specializzati, visite guidate in cantina, eventi di settore e gite enogastronomiche.



Lambrusco a tavola: identità, territorio e sapori

Un viaggio tra tradizione e innovazione con lo chef Roberto Bottero della "Clinica Gastronomica Arnaldo" di Rubiera. "Abbinato ai cappelletti in brodo, cosa c'è di meglio del Lambrusco"?

di Antonio Claser

A Rubiera, parlare di Lambrusco in occasione della rassegna "Lambrusco a Corte", significa parlare non solo di vino, ma di tavola, territorio e identità.

Ma quale ruolo gioca, oggi, il Lambrusco a tavola?

Abbiamo girato la domanda al noto ristoratore della "Clinica Gastronomica Arnaldo" di Rubiera, lo chef Roberto Bottero.

"Fresco, vivace, profondamente gastronomico, il Lambrusco- ci spiega il noto ristoratore- continua a occupare un posto privilegiato accanto ai piatti della tradizione, dai salumi ai primi ripieni, fino alle preparazioni più strutturate.

Come ristorante, nella carta dei vini ne abbiamo parecchi di lambruschi perché è proprio il vino del territorio, un vino che si sposa benissimo con i nostri piatti. Dato che noi facciamo piatti della tradizione, il Lambrusco è un abbinamento perfetto a iniziare dai salumi. Cosa c'è di meglio che un bel piatto di salumi e una bottiglia di Lambrusco? Certo è che i nostri antipasti tradizionali si possono abbinare, oltre con il Lambrusco, con la Spergola metodo classico. Comunque il Lambrusco resta perfetto per tutti i piatti, forse un po' meno per il dolci".

Sui primi piatti? L'abbinamento d'eccellenza?

Ed ecco il volto dello chef illuminarsi... "Abbinato ai cappelletti in brodo, cosa c'è di meglio del Lambrusco? Bello e scuro!

E magari inserendone un po' nel brodo, in modo da avere un sorbir come facevano gli anziani una volta. Io ogni tanto lo propongo, specialmente ai clienti che vengono da fuori regione. Con gli ultimi Cappelletti provate a mettere una goccina di Lambrusco nel brodo perché, se magari non vi piace, almeno non avete sprecato il piatto".

Il secondo piatto in assoluto da accompagnare con il Lambrusco?

Anche qui, nessuna esitazione da parte del ristoratore. "Il carrello dei bolliti. Sicuramente un bel Lambrusco chiaro tipo Lambrusco di Sorbara, che è bello secco, oppure un Piccol Ross reggiano, un vitigno non tanto conosciuto, sempre della famiglia dei Lambruschi, che però risulta bello secco e quindi ideale per detergere dal grasso del bollito, quindi zampone, cotechino e testina e qualsiasi altro taglio".



E adesso che siamo in primavera e ci prepariamo all'estate?

"Un bel Lambrusco messo in un secchiello del ghiaccio diventa una bevanda fantastica".

Quindi il lambrusco si può servire freddo?

In teoria, la tradizione dei nostri vecchi, voleva il Lambrusco a temperatura ambiente che però non non dà molta bevibilità anche perché tutti i vini a temperatura ambiente non sono vini che si bevono facilmente. Anche i rossi, per dare un'idea, si bevono sui 18 gradi. Il Lambrusco si colloca in una fascia che si può bere sia a 16 gradi che a 14, però se lo portiamo anche più giù sugli 7-8 gradi, possiamo avere, per certi Lambruschi, risultati fantastici. Ti sembra di bere una bibita. E' molto più buona e molto più salutare".

Nessun dubbio. Dalla rinomata e prestigiosa "Clinica Gastronomica Arnaldo" di Rubiera una conferma. Il Lambrusco continua ad essere molto più di un semplice vino della tradizione: un compagno naturale della tavola, indispensabile, capace di valorizzare i piatti del territorio e, allo stesso tempo, di rinnovare la propria immagine agli occhi di un pubblico sempre più ampio e di un turismo in continuo movimento. Nel suo equilibrio tra immediatezza, qualità e identità locale, si ritrova una parte importante della cultura gastronomica emiliana.

L'abbinamento della tradizione

Salame Tradizionale e Lambrusco

Da sempre il Lambrusco e il salame tradizionale hanno formato un binomio presente su tutte le tavole dei Reggiani, in occasione di banchetti, sagre e aperitivi. Fondamentale è l'arte del norcino con le proprie ricette segrete.

di Elena Crotti

Binomio perfetto, Le origini e il disciplinare

Da sempre il Lambrusco e il salame tradizionale hanno formato un binomio presente su tutte le tavole dei Reggiani, in occasione di banchetti, sagre e aperitivi. La vera e propria arte norcina.

Il salame ha origini molto antiche, la prima immagine è di epoca egizia ove vengono raffigurati alcuni insaccati tipo salsicce, "antenati" degli attuali salami.

I Salami oggi sono disciplinati dal Decreto del 21 Settembre 2005 "prodotto di salumeria, costituito da carni ottenute da muscolatura striata del suino con aggiunta di sale ed eventualmente di carni di altre specie animali, macinate e miscelate con grasso suino in porzioni variabili, ed essicato in budello naturale o artificiale ...

Il salame è asciugato e stagionato in condizioni suscettibili di determinare una graduale riduzione di umidità, l'evolversi di fenomeni fermentativi ed enzimatici naturali tali da comportare modificazioni che conferiscono al prodotto le caratteristiche organolettiche tipiche e tali da garantire la conservazione e la salubrità in condizioni normali di temperatura ambiente".

Le caratteristiche.

I salami possono differenziarsi per l'origine e della modalità di triturazione della carne, il rapporto tra magro e grasso, la modalità di preparazione della parte grassa, la quantità di sale utilizzata, le tipologie di spezie aggiunte, il tipo di budello (naturale o artificiale) e le modalità di stagionatura.

I salami tipici della zona emiliana si caratterizzano per la semplicità della ricetta, dagli ingredienti genuini e dal sapore tipicamente emiliano. Nell'impasto vengono utilizzate solo carni selezionate, di alta qualità, ricavate da spalla, pancia prosciutto e lonza. All'impasto viene aggiunto il lardo tagliato a cubetti (i lardini) che compongono un mosaico cromatico bianco, rosa e rosso, grazie alle parti magre e grasse ben bilanciate ed equilibrate.

Nel salame Fioretino, tipico della provincia di Reggio Emilia, con particolare riferimento alla zona appenninica, i lardelli vengono aggiunti all'impasto non macinati ma tagliati a mano in modo da predisporre dei cubetti con lato di circa 1 cm .



Fondamentale è l'arte del norcino con le sue ricette tradizionali e segrete, in cui si combinano spezie e aromi, che conferiscono al salame sapori rotondi e decisi. L'impasto ottenuto viene insaccato nel budello gentile legato a mano. Ma è durante la fase della asciugatura e stagionatura che si verificano diversi processi biochimici e fisici che conferiscono al salame aroma, sapore, fragranza e digeribilità.

L'analisi organolettica.

Nell'analisi organolettica del salame vengono valutate le caratteristiche della parte esterna, ovvero l'integrità del budello, lo strato ed il colore delle muffe nobili formatesi durante la stagionatura;

l'aspetto della fetta con il suo equilibrio tra parti grasse e magre; il profumo emanato dall'impasto e dalle spezie l'aroma e il gusto, ed infine la consistenza alla masticazione.

Ed ora non resta altro cheabbinare il salame tradizionale al Lambrusco.

Vi aspettiamo a Lambrusco a Corte.

Lambrusco Montericco : origine, profilo e abbinamenti

Profilo: vino frizzante rosso/rosato ad alta acidità, con note di frutti rossi (ciliegia, fragola, lampone) e violetta; bollicina fine e palato fresco.

Abbinamenti: salumi tradizionali, torte salate (erbazzone) e paste ripiene.

di Elena Crotti

La varietà Lambrusco Montericco prende il nome dalla località di Montericco nel comune di Albinea (RE), dove veniva coltivata sino dall' Ottocento. Successivamente si diffonde in tutta la provincia. E' iscritto dal 1970 al Registro Nazionale delle Varietà di Vite.

La foglia e' di media grandezza ed i grappoli sono di grandezza medio - grande con forma piramidale e presenza di un'ala. Il grappolo è serrato ed ha acini di media grandezza, di colore blu-violaceo ricoperti di pruina. La buccia non è molto spessa, la polpa risulta succosa e leggermente acidula. La maturazione è tardiva tra fine settembre e inizi di ottobre.

Viene utilizzato per la produzione di vini frizzanti rossi e rosati, con una buona acidità in cui ritroviamo note di frutti rossi freschi, come ciliegia, fragola e lampone, accompagnate e sentori floreali di violetta con successivamente un leggero sentore finale di erbe aromatiche.

La bolla risulta fine ed elegante. Al palato il lambrusco Montericco esprime freschezza e leggerezza con una piacevole acidità, che bilancia una lieve tannicità.

La struttura è moderata ed armonica nel finale.

Per quanto concerne gli abbinamenti il lambrusco Montericco si sposa con salumi della tradizione, torte salate (erbazzone), paste ripiene della tradizione come lasagne o tortelli o piatti della tradizione contadina.

Corpo del testo



L'erbazzone reggiano : un'eccellenza del territorio. La sua storia e la nostra identità culturale.

Ricetta medievale che promuove turismo enogastronomico, frutto di un'associazione di cinque produttori che ha ottenuto il riconoscimento IGP

di Elena Crotti

Nella gazzetta Ufficiale Europea (GUUE L del 27/03/2026) è stata registrata la denominazione Erbazzone Reggiano IGP che, nel comparto Cibo Dell'Italia, è la IGP n. 154 e la numero 891 delle Indicazioni Geografiche Totali Italiane.

L'erbazzone Reggiano rappresenta l'IGP n. 45, tra i prodotti della regione Emilia Romagna.

Cosa rappresenta l'Erbazzone Reggiano? E' la colazione di tutti noi, la nostra merenda a scuola, il nostro pranzo veloce ma più semplicemente è quella torta salata che un reggiano mangia a tutte le ore del giorno e che "profuma" di casa e di famiglia. Chi di noi non ricorda la nonna, la 'şdōra , intenta a farcire di erbe la sfoglia e spalmare il lardo sulla sua superficie prima di metterlo in forno.

L'erbazzone è la nostra torta salata, la nostra identità; una tradizione che unisce tutta la provincia di Reggio Emilia dall'appennino, nella versione "montanara" con l'aggiunta di riso, o nella versione tipica di Correggio, senza pasta, chiamata "scarpàsòt".

Una ricetta storica, che si ritiene già presente in epoca medievale ma che oggi rappresenta un'identità territoriale e una visione strategica per promuovere turismo enogastronomico e cultura.

Sono cinque i produttori riuniti nell'Associazione produttori Erbazzone Reggiano - Nonna Lea, Fattorie Italia, Bottega Gastronomica, La vecchia Resdora e Big, che hanno creduto nel progetto che ha portato al riconoscimento dell'IGP.

L'erbazzone Reggiano, è una torta salata ripiena di erbe, costituita da due sfoglie di pasta non lievitata che contengono un ripieno di erbe e formaggio Parmigiano Reggiano. Può essere di forma rettangolare o rotonda, irregolare con uno spessore compreso tra 1 e 3 cm e un peso tra i 300 grammi e 3 kg.

La produzione prevede la preparazione della pasta con farina di grano tenero, acqua, strutto e sale.

Per il ripieno si usano spinaci e bietole cotte, insaporite con un soffritto di cipolla e lardo a cui si può aggiungere aglio, prezzemolo e/o pepe. Importantissima, l'aggiunta di Parmigiano Reggiano, stagionato per almeno 24 mesi e pane grattugiato.



Il ripieno viene quindi steso tra due strati di pasta sottile con chiusura dei bordi. Sullo strato superiore di pasta viene cosparso lardo e lardelli di suino.

Esistono versioni "vegan" dove il lardo viene sostituito da olio extravergine di oliva e burro.

Non è ammesso l'utilizzo di conservanti, aromi e altri additivi.

Successivamente viene cotto al forno e tagliato in pezzi rettangolari / quadrati e a spicchi.

L'erbazzone reggiano presenta le seguenti caratteristiche sensoriali

Aspetto esterno: pasta di colore da marrone chiaro a marrone scuro, con sfumature dorate/ambrate. Il contorno può presentare un cornicione dovuto al ripiegamento delle due sfoglie. Sulla superficie sono presenti riccioli di lardo.

Aspetto interno : di colore verde di varia intensità.

Consistenza :variabile, con il ripieno morbido e asciutto.

Odore: sentori di bietole/spinaci cotti, accompagnati da cipolla, Parmigiano Reggiano e lardo .

Gustativo: rotondo e intenso con predominanza dei sentori di bietole e spinaci cotti; sentori di Parmigiano Reggiano, di cipolla e di lardo.

Al gusto si ha una netta predominanza del salato mai invadente e una predominanza dei lardelli presenti sulla superficie.

Nella struttura, la parte croccante della pasta ben si contrappone alla parte morbida della farcia.

L'Architettura del Gusto: Suoli e Vitigni tra Tresinaro e Secchia

La qualità del vino non è un concetto astratto, ma una geologia applicata.

Tra Tresinaro e Secchia, argille, gesso e calcare attivo definiscono Spergola e Lambrusco con sapidità e freschezza. Il regime climatico e l'ingegno umano, tra pendenze mirate e gestione dell'acqua, trasformano ogni bottiglia in un racconto di equilibrio tra terra e uomo.



di Matteo Benevelli

Nel comprensorio reggiano, la qualità del vino non è un concetto astratto, ma una questione di geologia applicata. In particolare, la zona compresa tra le valli del Tresinaro e del Secchia rappresenta un laboratorio a cielo aperto dove il legame tra vitigno e suolo si manifesta con precisione scientifica. Qui, la viticoltura non si limita a occupare lo spazio, ma interpreta le diverse sfumature delle argille e delle marne.

Le colline del Tresinaro: la culla della Spergola

Le indagini geologiche evidenziano come la zona di Scandiano, bagnata dal Tresinaro, sia caratterizzata da suoli complessi dove le argille si mescolano a formazioni gessoso-solfifere. È in questo scenario che la Spergola esprime la sua massima tipicità. Questo vitigno autoctono trae dalle argille la sua forza strutturale, ma è la presenza di gesso e calcare attivo a conferirgli quella sapidità e quella freschezza acida che ne permettono la spumantizzazione. In queste colline, la pendenza e l'esposizione favoriscono un rapido sgrondo delle acque, mitigando la "frigidità" dell'argilla e permettendo alle radici di esplorare strati ricchi di minerali.

La Valle del Secchia: Lambrusco e Malvasia

Spostandosi verso il Secchia, la zonazione rivela suoli in cui le componenti alluvionali si fanno più presenti, pur mantenendo un'impronta argillosa dominante (spesso oltre il 50%). Questo è il regno del Lambrusco Grasparossa e della Malvasia di Candia aromatica.

- Il Lambrusco, su questi terreni pesanti e ricchi di potassio, sviluppa un colore intenso e una struttura tannica decisa, tipica dei vini che nascono per sfidare la grassezza della cucina locale.
- La Malvasia dolce, invece, trova nelle micro-aree pedecollinari meno umide l'ambiente ideale per concentrare gli zuccheri e preservare il suo corredo aromatico esplosivo, bilanciando la morbidezza con la naturale freschezza indotta dai terreni calcarei.

Un equilibrio tra clima e terra

Il regime termo-pluviometrico della fascia Tresinaro-Secchia gioca un ruolo cruciale. Se in pianura la scarsità di piogge estive obbliga all'irrigazione, in collina l'altimetria garantisce quei 50 mm di pioggia in più che salvano le vigne nei periodi critici. L'argilla agisce come un serbatoio, trattenendo l'umidità delle piogge primaverili e autunnali per rilasciarla lentamente durante le calde estati padane. L'agricoltore reggiano ha imparato a leggere queste terre "difficili": ha creato canalizzazioni per domare gli eccessi idrici e ha scelto i vitigni che meglio sanno tradurre la densità dei colloidi argillosi in eleganza liquida. Ogni bottiglia di Spergola o Lambrusco prodotta tra queste colline è, dunque, il racconto fedele di un equilibrio millenario tra lo scheletro della terra e l'ingegno umano.

Foto di Michele Sensi



SECCHIA: IL BATTITO VITALE TRA APPENNINO E PO

Spina dorsale tra natura e cultura. Fornitore fondamentale di servizi ecosistemici. Dall'argilla ceramica all'agroalimentare, l'acqua sostiene tradizioni e innovazione.

di Matteo Benevelli

Il fiume Secchia non è un semplice corso d'acqua; è un'arteria pulsante che da millenni modella il paesaggio, la storia e l'economia delle terre emiliane. Il suo viaggio, lungo circa 170 chilometri, inizia in un luogo quasi mistico: un anfiteatro naturale di origine glaciale ai piedi del versante orientale dell'Alpe di Succiso. Qui si consuma una curiosità geografica: sebbene il fiume appartenga al bacino padano, la sua sorgente sgorga tecnicamente in territorio toscano nonostante si trovi già sul versante settentrionale del Crinale.

Una Geologia che si fa Industria

Scendendo verso la valle, il Secchia si trasforma in uno scultore instancabile. Attraversa stratificazioni di arenaria e si incunea tra i Gessi Triassici, formazioni rocciose risalenti a oltre 200 milioni di anni fa. In questi tratti, l'erosione meccanica del fiume è evidente: l'acqua scava, trasporta e modella, creando valli profonde e pareti scoscese che sono veri e propri libri di storia geologica a cielo aperto.

Ma è più a valle che il fiume incontra l'elemento che ha cambiato il destino economico della regione: le argille. Questo sedimento non è solo un dettaglio del suolo, ma l'"oro grigio" che ha permesso la nascita del comprensorio ceramico tra Sassuolo e Casalgrande. Il Secchia ha fornito per secoli la materia prima e l'energia necessarie per trasformare la terra in manufatti, diventando il partner silenzioso di una delle eccellenze industriali del mondo.

Servizi ecosistemici e Ingegneria gentile

Oggi guardiamo al Secchia non solo come risorsa estrattiva, ma come un fornitore fondamentale di servizi ecosistemici. Il fiume regola il microclima, ricarica le falde acquifere e funge da essenziale corridoio biologico: una "autostrada verde" che permette a flora e fauna di spostarsi e preservare la biodiversità in un territorio densamente antropizzato.

L'ingegno umano ha imparato a convivere con questa forza in modo più discreto rispetto al passato. Lungo il suo corso sono sorte diverse centrali idroelettriche "orizzontali". A differenza delle vecchie dighe impattanti, queste strutture si mimetizzano con il territorio, sfruttando il salto naturale del fiume per produrre energia pulita con un impatto visivo minimo, rispettando l'estetica del paesaggio fluviale.

L'Acqua che nutre: irrigazione e criticità

Il valore agricolo del fiume raggiunge il suo apice alla Traversa di Castellarano. Da questo snodo idraulico fondamentale si dipartono il Canale di Secchia e il Canale di Modena, infrastrutture che garantiscono l'irrigazione a migliaia di ettari di pianura, sostenendo le eccellenze del settore agroalimentare, dal Parmigiano Reggiano ai vini DOC.

Tuttavia, il rapporto tra uomo e fiume ha vissuto momenti di squilibrio. Il prelievo incontrollato di materiale inerte (sabbia e ghiaia) avvenuto nel secolo scorso ha causato una grave erosione dell'alveo, abbassando il livello del fondo e mettendo a rischio la stabilità di ponti e arginature. È una lezione che oggi ci impone una gestione più consapevole e rispettosa della dinamica fluviale.

Il lungo cammino del Secchia si conclude infine a nord di Quistello, dove le sue acque confluiscono nel Po. Qui, nel cuore della pianura mantovana, il fiume si congela dal territorio emiliano, lasciando dietro di sé una scia di ricchezza, natura e cultura che continua a definire l'identità delle popolazioni che vivono sulle sue sponde.



Turismo a Reggio Emilia:

Un 2025 in Forte Crescita e le Sfide per il Futuro

di Luigi Zambelli

Una Crescita a Doppia Cifra

L'anno si chiude con un bilancio solido: la provincia ha registrato una crescita del **21,22%** negli arrivi. Il capoluogo, in particolare, si distingue con un incremento del **26%**. Questi numeri non sono solo percentuali, ma rappresentano un volume complessivo di oltre **430 mila** persone che hanno scelto il territorio reggiano come destinazione.

Questo slancio positivo è particolarmente evidente in alcuni poli della provincia:

- **Il successo della Bassa:** Comuni come **Guastalla** hanno registrato performance eccezionali, con un aumento del **44,95%** dei turisti e un balzo del 71,72% nei pernottamenti.
- **Dinamismo locale:** Anche centri come Luzzara mostrano segnali di forte attrattività, specialmente verso il mercato estero, con un incremento dei pernottamenti internazionali del **70,38%**.

Il Contesto Regionale: Margini di Sviluppo

Se da un lato i dati di crescita interna sono motivo di soddisfazione, **il confronto con le realtà** limitrofe lungo la Via Emilia aiuta a definire i prossimi obiettivi strategici.

Attualmente, i volumi assoluti di Reggio Emilia rimangono distanti da quelli dei vicini:

- **Parma** muove flussi tra le 5 e le 6 volte superiori.
- **Modena** quasi 8 volte.
- **Bologna** circa 17 volte.

Questi rapporti di forza indicano che, nonostante l'ottima progressione annuale, esiste un ampio potenziale ancora inespresso. La sfida per il futuro è trasformare la crescita attuale probabilmente legata al settore business e ai grandi eventi in un sistema turistico integrato capace di competere con i brand consolidati delle province vicine.

Il "caso" Ventasso e le Sfide del Crinale

Il comune di Ventasso, cuore del turismo montano reggiano, attraversa una fase complessa che richiede una riflessione strategica:

- **Pernottamenti** in calo: Si registra una contrazione significativa del **-29,71%** (passando da oltre 82.000 nel 2024 a 58.071 nel 2025).
- **Arrivi:** Il numero di turisti è sceso del **-9,18%**.
- **Target:** La sofferenza è marcata soprattutto sul mercato italiano, mentre si nota una controtendenza positiva nei pernottamenti degli stranieri, cresciuti del +23,65%.

Castelnovo ne' Monti: Tenuta e Stabilità

Il polo di Castelnovo ne' Monti, pur segnando un leggero segno meno, mostra una maggiore stabilità rispetto alle vette più alte:

- **Arrivi totali:** 7.401 turisti, con una flessione contenuta del **-4,34%**.
- **Presenze:** I pernottamenti si attestano a 20.771 (-2,95%), con un dato interessante riguardante gli stranieri, che aumentano i loro pernottamenti del +2,36% nonostante una lieve diminuzione degli arrivi.

La Sorpresa: Gli "Altri Comuni Appennino"

In netta controtendenza rispetto ai centri principali, la fascia dell'Appennino "diffuso" mostra segnali di estrema vitalità:

- **Crescita robusta:** Gli arrivi in questi comuni sono aumentati del +16,25%.
- **Pernottamenti:** Le presenze totali sono cresciute del +18,59%, trainate da un forte incremento della domanda interna (+27,63%)

Scandiano: Un anno di assestamento

A differenza delle vicine colline, Scandiano chiude il 2025 con un segno meno per quanto riguarda l'afflusso di nuovi turisti, pur mantenendo una buona tenuta sulle presenze lunghe:

- **Calo degli arrivi:** I turisti totali sono stati 8.413, segnando un -6,06% rispetto all'anno precedente.
- **Tenuta dei pernottamenti:** Nonostante il calo di visitatori, chi ha scelto Scandiano vi è rimasto più a lungo, portando i pernottamenti a un segno positivo del +1,93% (16.500 totali).
- **Equilibrio:** La variazione tra turisti italiani e stranieri è stata abbastanza omogenea nel calo degli arrivi, ma entrambi i segmenti hanno mostrato una leggera crescita nella durata del soggiorno.

Il 2025 è stato l'anno della consacrazione per Reggio Emilia e la Bassa: se il capoluogo corre oltre il 20%, è Guastalla la vera sorpresa dell'anno con incrementi record. Il calo del Ventasso e la parziale flessione di Castelnovo indicano che la montagna reggiana sta faticando a "fare sistema" con il resto della provincia. Mentre il capoluogo cresce grazie al business e agli eventi, l'Appennino rischia di diventare una meta di passaggio veloce. Tuttavia, l'ottima performance degli altri comuni montani suggerisce che esiste una domanda crescente per un turismo più di nicchia o esperienziale, che potrebbe rappresentare la chiave di volta per il rilancio dell'intero settore montano.



Domanda turistica negli esercizi ricettivi

Valori assoluti anno 2025 e variazione percentuale sul 2024

Territorio: provincia di R.E.
Periodo Gen- Dic. 2025
(Dati definitivi aggiornati al 31/12/2025)
Elaborazione: Servizio Statistica - Regione Emilia-Romagna

Destinazione	Turisti					
	Italiani	VAR.% su 2024	Esteri	VAR.% su 2024	Totali	VAR.% su 2024
Reggio nell'Emilia	259.384	28,51	135.315	16,21	394.699	24,01
Albinea	7.989	25,63	8.968	36,4	16.957	31,1
Quattro Castella	5.548	2,91	5.568	-1,66	11.116	0,57
Altri comuni collinari	20.008	20,35	11.637	48,77	31.645	29,44
Castelnovo ne' Monti	18.906	-3,45	1.865	2,36	20.771	-2,95
Ventasso	55.127	-31,29	2.944	23,65	58.071	-29,71
Altri comuni Appennino	14.069	27,63	5.260	-0,3	19.329	18,59
Cavriago	8.978	11,4	4.879	25,17	13.857	15,89
Correggio	34.542	-0,12	17.987	19,28	52.529	5,77
Guastalla	13.160	84,88	3.967	38,9	17.127	71,72
Luzzara	3.563	-3,83	2.128	70,38	5.691	14,88
Reggiolo	12.298	4,23	5.345	-8,91	17.643	-0,14
Rubiera	34.801	-4,35	9.924	20,73	44.725	0,28
Scandiano	9.496	1,65	7.004	2,31	16.500	1,93
Altri comuni provincia R.E.	64.870	32,33	37.308	35,34	102.178	33,41
PROVINCIA DI RE	303.628	22,13	129.311	19,14	432.939	21,22

Destinazione	Pernottamenti					
	Italiani	VAR.% su 2024	Esteri	VAR.% su 2024	Totali	VAR.% su 2024
Reggio nell'Emilia	142.428	30,52	54.723	15,65	197.151	26,02
Albinea	4.682	12,28	3.697	13,47	8.379	12,8
Quattro Castella	2.367	27,74	1.996	-6,64	4.363	9,32
Altri comuni collinari	7.776	31,26	4.345	45,81	12.121	36,13
Castelnovo ne' Monti	6.694	-4,43	707	-3,55	7.401	-4,34
Ventasso	12.052	-9,32	951	-7,4	13.003	-9,18
Altri comuni Appennino	5.097	20,33	1.235	1,98	6.332	16,25
Cavriago	4.512	5,72	2.394	0,67	6.906	3,91
Correggio	18.105	5,1	9.513	11,89	27.618	7,34
Guastalla	4.994	45,64	1.565	42,79	6.559	44,95
Luzzara	1.030	2,08	805	40,98	1.835	16,14
Reggiolo	7.022	12,97	2.520	-6,39	9.542	7,12
Rubiera	16.554	2,46	4.584	20,95	21.138	5,98
Scandiano	5.445	-4,19	2.968	-9,32	8.413	-6,06
Altri comuni provincia R.E.	134.728	26,86	60.513	24,97	195.241	26,27
PROVINCIA DI RE	632.597	13,32	283.304	18,83	915.901	14,97

Arceto, il 17 maggio. torna al Rinascimento: un intero paese si mobilita per i suoi tesori

Dopo il successo della prima edizione, che ha visto la partecipazione di oltre 500 visitatori, il borgo si prepara a un nuovo viaggio nel tempo tra figuranti e tesori d'arte.

di Luigi Zambelli

Spesso percorriamo chilometri per ammirare opere d'arte lontane, dimenticando il patrimonio che respira a pochi passi da casa. Domenica 17 maggio, il paese di Arceto trasforma il suo borgo storico in un museo a cielo aperto grazie a una straordinaria sinergia tra la **Parrocchia di Arceto**, l'**Ente Fiera Arceto** e l'associazione **Terra Nobile**, con il patrocinio del **Comune di Scandiano**. Il segreto della bellezza di Arceto non risiede solo nei suoi monumenti, ma nell'orgoglio della sua gente che non si limiterà ad aprire le porte dei suoi edifici storici, ma metterà in scena una vera e propria mobilitazione collettiva per accogliere visitatori e curiosi in un'atmosfera d'altri tempi.

Un borgo animato: 50 figuranti e Ciceroni locali

Il cuore dell'evento sarà una grande rievocazione storica: **oltre 50 figuranti** in abiti d'epoca popoleranno le strade e le piazze, riportando il visitatore direttamente nel Rinascimento, ai tempi in cui il **Castello era sotto il dominio di Giovanni Boiardo**. Tra nobili, armigeri e popolani, la storia prenderà vita offrendo uno spaccato suggestivo della quotidianità del tempo. A rendere l'iniziativa autentica sarà la partecipazione diretta dei residenti: gli stessi **abitanti di Arceto** si trasformeranno in guide esperte ("ciceroni") per illustrare con passione i dettagli artistici e le curiosità storiche del proprio territorio.

La Canonica: tra Affreschi e Arte Sacra

Punto focale dell'itinerario è la **Canonica** del 1670 costruita con i sassi raccolti dal vicino Tresinaro. Al suo interno, tra stanze e corridoi finemente affrescati, è allestito un Museo d'Arte Sacra che custodisce una preziosa collezione di **paramenti liturgici e oggetti di culto** dei secoli scorsi. Un'occasione unica per ammirare l'alto artigianato e la devozione del passato in una cornice architettonica di raro pregio.

Le tappe del viaggio nel tempo

Il percorso pedonale, agevole e libero nell'ordine di visita, toccherà i simboli dell'identità locale:

- **Il Castello e la Torre dell'Orologio:** l'antico fulcro del potere, oggi elegante villa barocca.
- **Il Campanile:** ricostruito tra il 1725 e il 1729, con la sua solida base quadrata con muratura "a scarpa".
- **Le tre Meridiane:** sulla facciata della Canonica e della Chiesa, con rari esempi di misurazione a "ore italiane" e "francesi".
- **L'Oratorio di San Rocco:** scrigno che custodisce la pala del Passerotti (XVI sec.), esposta al Giubileo del 2000.
- **La Ghiacciaia:** affascinante struttura medievale a cupola per la conservazione del ghiaccio.
- **La Chiesa di S. Maria Assunta:** con i suoi fregi gotici in cotto, l'organo Traeri e il paliotto di Fra' Felice Gianelli.



Gli organizzatori della scorsa edizione 2025



L'interno e l'esterno del castello



Il corridoio affrescato della canonica

INFO E ORARI

Ritrovo: Piazza Pighini, Arceto (dalle ore 14:30).

Modalità: Partecipazione gratuita e senza prenotazione.

Turni di visita: Partenze ogni 20 minuti; l'intero percorso dura circa 2,5 ore.

Ultimo ingresso: Ore 19:00.

CASE DONATE: STOP AI RISCHI PER CHI ACQUISTA. ORA IL MUTUO È GARANTITO E LA PROPRIETÀ È “BLINDATA” COSÌ LA RIFORMA 2025 RIABILITA LE DONAZIONI

Avv. Benedetta Gotti- avv. Giancarlo Gotti

Per decenni, ricevere un immobile in donazione dai genitori è stato un dono a metà: un asset “congelato” che banche e acquirenti guardavano con diffidenza per il timore di futuri contenziosi tra eredi. Vendere o ipotecare una casa donata richiedeva acrobazie legali e costose polizze assicurative. Ma dal 18 dicembre 2025, il panorama è radicalmente cambiato. Con l'entrata in vigore della **Legge Semplificazioni n. 182/2025**, il legislatore ha abbattuto lo storico muro che separava la donazione dalla compravendita, rendendo la casa ricevuta in dono un bene finalmente 'intoccabile'. Ecco come la riforma sta sbloccando il mercato immobiliare e perché, grazie anche alle nuove norme fiscali, pianificare il passaggio generazionale non è mai stato così sicuro e conveniente.

Con il regime previgente, il trasferimento di un immobile a titolo gratuito (donazione) era gravato da un'insidia giuridica che ne comprometteva la libera circolazione.

La certezza del diritto: l'immobile diventa "intoccabile".

Il punto di rottura rispetto al passato risiede nell'abrogazione della facoltà, per gli eredi legittimari (cioè gli eredi “obbligatori” per legge), di esperire l'azione di restituzione contro i terzi acquirenti.

- **Il regime previgente:** Chi acquistava una casa da persona che l'aveva ricevuta per donazione restava esposto per vent'anni al rischio che i parenti del donante potessero rivendicare la titolarità del bene, travolgendo ogni successivo passaggio di proprietà.
- **Il nuovo regime:** La riforma stabilisce il principio della **stabilità degli acquisti**. Qualora un erede lamenti la lesione della propria quota di legittima, la sua tutela sarà esclusivamente di tipo **obbligatorio (monetario)**. Potrà cioè pretendere un risarcimento in denaro da chi ha ricevuto la donazione, ma non potrà in alcun modo intaccare la proprietà dell'immobile acquisita dal terzo acquirente.

Lo sblocco del credito: perché il mutuo oggi è garantito.

Questa transizione dal piano "reale" a quello "obbligatorio" ha un impatto diretto assai rilevante sulla **bancabilità** del patrimonio immobiliare italiano.

1. **Ipoteca blindata:** Venendo meno il rischio di evizione (cioè il rischio della perdita del bene), le banche dispongono oggi di una garanzia ipotecaria certa e inoppugnabile. Questo elimina la necessità di istruttorie straordinarie e pareri legali complessi.
2. **Riduzione dei costi:** Il venir meno del rischio legale di perdita del bene rende superflue le polizze assicurative (fideiussione), finora indispensabili per "schermare" la donazione, riducendo sensibilmente i costi accessori per chi richiede un finanziamento.
3. **Velocità negoziale:** Le procedure di delibera del mutuo per immobili di provenienza donativa si allineano ora agli standard ordinari, eliminando le lungaggini burocratiche che spesso facevano naufragare le compravendite.

In conclusione: La riforma rende la donazione un strumento di pianificazione patrimoniale sicuro ed efficace: la casa ricevuta in dono non è più un asset vincolato per vent'anni, ma una risorsa pienamente liquida e finanziabile.

CARATTERISTICA	VECCHIO REGIME	NUOVO REGIME (L.182/25)
Rischio Terzi	Possibile restituzione bene	Solo risarcimento in denaro
Bancabilità	Difficile (richiesta Polizza)	Piena e immediata