

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

I SAPORI DELLE NOSTRE TERRE

Baiso, la "Tavola di Bisanzio"
che unisce sapori e storia.



Fabio Spezzani

PAG 2

I SAPORI DELLE NOSTRE TERRE

Baiso, la "Tavola di Bisanzio"
Il Programma



PAG 3

I SAPORI DELLE NOSTRE TERRE

Tradizioni che resistono al tempo:
il violino di pecora.



Cristina Campani e Artur

PAG 4

TURISMO E TERRITORIO

Baiso, la sua Estate



Fabio Spezzani

PAG 5

TERRE INSIGNE E NOBILI

Baiso: Cà Toschi



Luigi Zambelli

PAG 6

TURISMO E TERRITORIO

Baiso: Cà vai



Matteo Benevelli

PAG 7

Il periodico delle "Grandi Terre :

Turismo enogastronomico: un'opportunità in espansione

di Antonio Claser

Il turismo enogastronomico è uno dei settori più dinamici dell'economia turistica globale:

nel 2024 l'Europa vale circa il 30% del mercato mondiale, con una proiezione di crescita fino a oltre 40 miliardi entro il 2030. Circa un terzo dei viaggiatori internazionali cerca esperienze tematiche enogastronomiche.

L'Italia, in questo contesto, si conferma tra le destinazioni preferite: cibo e vino sono tra i principal driver dell'immagine del Belpaese, con soggiorni enogastronomici in crescita. Da un recente rapporto internazionale emerge che oltre la metà dei turisti internazionali intende vivere esperienze enogastronomiche in Italia nei prossimi tre anni, con picchi tra francesi e visitatori alpini. Toscana, Sicilia e Sardegna emergono come mete prioritarie. Segue, a ruota, la nostra regione, con risultati sempre più stupefacenti.

Il turismo in Emilia-Romagna continua, infatti, a crescere e nel 2025 supera una nuovasoglia: oltre 44,1 milioni di presenze. Una tendenza che interessa tutto il territorio: dalla Riviera, con 6,3 milioni di turisti, ai Comuni dell'Appennino, che registrano 275.841 turisti (+12,71% arrivi) e oltre 876mila pernottamenti (+12,44%), indicatore di un interesse crescente per i borghi e il turismo naturalistico. Interessanti anche i dati riferiti alle località collinari, in forte crescita. In questo ambito, il fenomeno globale del turismo enogastronomico resta sempre uno dei motori più dinamici dell'economia turistica!



La provincia di Reggio Emilia non fa eccezione: qui la gastronomia è al centro di un modello di turismo che valorizza l'identità locale, le filiere corte e la collaborazione tra produttori, ristoratori e operatori turistici. La presenza di produzioni iconiche, come Parmigiano Reggiano, accanto a vini delle colline circostanti e a una tradizione agrituristica diffusa, consente di costruire itinerari che si vivono in modo lento e autentico. La nostra provincia dispone di una solida base enogastronomica con una forte complementarità tra cibo, territorio e cultura.

Baiso con la Tavola di Bisanzio e Casina con la Fiera del Parmigiano Reggiano sono due esempi di una vitalità sorprendente che, nel tempo, si sono imposti all'attenzione generale richiamando una moltitudine di appassionati visitatori assetati di esperienze enogastronomiche autentiche e sostenibili, capaci di raccontare il territorio in modo innovativo e coinvolgente. Il tutto incastonati in un paesaggio naturalistico incantevole.

Ed è proprio a questi due eventi che dedichiamo questa edizione di Grandi Terre.



TURISMO E TERRITORIO

Baiso, i calanchi di Casale



Matteo benevelli

PAG 8

I SAPORI DELLE NOSTRE TERRE

Casina - la fiera del Parmigiano Reggiano



Marco Simonazzi

Pag 9

TERRE INSIGNE E NOBILI

Casina: il castello di Sarzano



Luigi Zambelli

PAG 10

TURISMO E TERRITORIO

Casina: il segreto della collina reggiana



Matteo Benevelli

PAG 11

OLTRE I NOSTRI CONFINI

Borgogna: Route des Grands Crus,
memoria terroir



Sabrina Becchi

PAG 12

Baiso, la “Tavola di Bisanzio” che unisce sapori e storia

21 anni di rievocazioni tra pecora e barzèghli, e un passato bizantino-longobardo ancora vivo tra luoghi, nomi e memoria. Appuntamento il 10-11-12 luglio

Di Fabio Spezzani*



Chissà cosa potrebbe pensare un nostro bisnonno se gli dicessimo che oggi, grazie alle barzigole, a Baiso giungono 15 mila persone in 3 giorni. Per lui quel taglio povero della pecora era un'usanza

nota, stagionale, e “aggiustare la pecora” per ricavarne barzèghli e cusòtt (o cusàtt) era un'eredità genetica appresa dai propri avi e meritevole di discendenza: una tradizione antica e popolare, sopravvissuta anche in tutti quei secoli condotti a mezzadria. Una specificità tipica dell'Alta Valle del Tresinaro, tra un'estremità del Comune di Carpineti (Valestra), tutto il Comune di Baiso e la propaggine del Comune di Viano (San Giovanni di Querciola) che ventuno anni fa, grazie ad intuito e visione, ha preso slancio grazie ad una sinergia unica e profonda.

Nasce proprio così la “Tavola di Bisanzio”, come tavola vera e propria, come momento di degustazione e riflessione su questa specificità unica del panorama nazionale e la cui origine è da attribuirsi alle influenze bizantine che proprio nel Comune di Baiso e lungo l'asta sommitale del Tresinaro videro fronteggiarsi e mescolarsi Bizantini e Longobardi per due secoli in più rispetto al resto del Paese.

Un confine labile, fatto più di commistioni e mescolanze che di opposizioni e barricate, ma che oggi sopravvive nella fiera quanto impressionante alternanza di toponimi sacri (da San Vitale a San Salvatore, dai Santi Ippolito e Cassiano a San Giovanni per citare località comprese in di manco 7km quadrati), come nel ritorno di luoghi dalle radici tipicamente greche (Calita, la frana che è kake lithas, cattiva pietra, o Borella, il baratro che in greco antico diciamo bothròs).

In questi ventuno anni di storia la Tavola di Bisanzio ha saputo compiere una metamorfosi quasi mitica: da serata di degustazione a rievocazione che coinvolge migliaia di turisti, da singolo evento ad un cartellone costituito da 18 diversi eventi.

Ad oggi la Tavola di Bisanzio è un'associazione costituita da una cinquantina di soci e nei giorni della rievocazione di luglio coinvolge attivamente quasi 130 volontari ed un paese intero, comprese attività ed aziende. Per tutto l'anno gestisce l'archivio di Giovan Battista Toschi e condivide con altre associazioni il rinnovato “Civic8”. La sua offerta culturale è tale da poter affiancare al grande evento popolare di luglio le mostre fotografiche e pittoriche di Casa Toschi ed un convegno che quest'anno ha raggiunto la sua terza edizione e che coinvolge i massimi esperti nazionali e internazionali del mondo bizantino e di quello longobardo. In sostanza, un orgoglio eccezionale per la nostra Comunità.

*Sindaco di Baiso

La Tavola di Bisanzio

PROGRAMMA 2026

SABATO dalle 16.00

E DOMENICA dalle 10.00:

IN VIA TOSCHI

Apertura Mercato Medievale. Antichi banchetti lungo tutto la via principale del paese.

AL PARCO GIOCHI

Apertura del Cortile degli animali a cura della Associazione A.E.R.Av., didattiche interattive per bambini con i lupi del Lupi Feudi, e gli Asini di Montebaducco. Bimbi a cavallo per il Battesimo della sella insieme a I Cavalieri della Fenice.

Apertura del Villaggio storico con i gruppi di rievocazione: i Longobardi Invicti Lupi e i Bizantini Numerus Italarum.

Dimostrazione didattica di esemplari di rapaci notturni e diurni a cura de I Falconieri del Re.

IN PIAZZA NILDE IOTTI

Il Mercato medioevale di arti e mestieri animerà la piazza di artigiani che con i loro attrezzi antichi faranno rivivere un momento storico.

IN PIAZZALE CENTRO CIVICO

I giochi antichi di Vainer e l'Antico mercato a cura de La contrada di Borgoletto "I Boscaioli".

PER LE VIE DI BAISO

Spettacoli itineranti con gli artisti di strada Teatro delle Isole con Ganda il rinoceronte, I Giullari di Davide Rossi e Associazione Circateatro.

Musica con i Daridel, Le Muse del Diavolo e Tamburi medievali di Brisighella, accompagnati dalle danze de Les Danseuses de Sheherazade.

RISTORO:

Ludos Bar Parco Giochi

Malaka Bar Bombeo Arena

Basilissa Bar Piazza Nilde Iotti

Locanda La Tavola Di Bisanzio Centro Civico

Taverna Dei Longobardi Piazza Nilde Iotti

Ristoro Del Pellegrino Piazza Credem

Ristoro Del Viandante Piazza Nilde Iotti

Ristoro Dei Briganti Via Xxv Aprile

VENERDÌ 10 LUGLIO

ore 20.00 IN PIAZZA NILDE IOTTI

Apertura ristoro:

Taverna dei Longobardi e Ristoro del viandante

MALAKA
music night

dalle 23.00 AL MALAKA BAR

Dj Lele Rivi, Dj Ernesto Zambonini, Dj Cristian Battistini e Vj Gio Manfredi.

Esibizione de Les Danseuses de Sheherazade e i Circateatro

SABATO 11 LUGLIO

ore 16.00 APERTURA FESTA

Negozi aperti e commercianti in costume d'epoca

ore 17.00 Inaugurazione con le Autorità

ore 18.00 Taglio della Forma spettacolarizzato a cura del Consorzio Parmigiano Reggiano

Corteo storico dei fanciulli

ore 19.00 Apertura ristoro: Bar e locande con Cena Bizantina e Menù Longobardo

dalle 21.00 IN BOMBEO ARENA

Conduce la serata Gianluca Foresi

Si esibiranno i Tamburi Medioevali di Brisighella, i Circateatro, gli sbandieratori e musicisti di Città della Pieve, i Falconieri del Re, i Giullari di Davide Rossi, Les Danseuses de Sheherazade e i Mercenari d'Oriente.

dalle 24.00 IN PIAZZA DEGLI SCACCHI

Musica con Le Muse del Diavolo e i Daridel.

DOMENICA 12 LUGLIO

dalle 10.00 APERTURA FESTA

ore 12.00 Apertura della locanda

la Tavola di Bisanzio

ore 17.00 Apertura dei bar

ore 18.00 Corteo storico

ore 19.00 Apertura delle locande con Cena Bizantina e Menù Longobardo

dalle 21.00 IN BOMBEO ARENA

Conduce la serata Gianluca Foresi

Si esibiranno i Tamburi Medioevali di Brisighella, i Circateatro, gli sbandieratori e musicisti di Città della Pieve, i Falconieri del Re, i Giullari di Davide Rossi, Les Danseuses de Sheherazade e i Mercenari d'Oriente.

dalle 24.00 IN PIAZZA DEGLI SCACCHI

Musica con Le Muse del Diavolo e i Daridel



Tradizioni che resistono al tempo: il violino di pecora

Nella valle del Tresinaro, tra canaletti triassici e graniti, si respira la cultura della pecora, allevata sia per la carne sia per i salumi. Tra tutti spicca il “violino” o cushot.

A Valestra, nel Baisano fino a Viano, aree anticamente bizantine, i norcini di nuova generazione, pur fedeli alle metodologie d'un tempo, producono ancora oggi «al violin ed pegra», un prosciutto ottimo — brutto, forse, ma buonissimo — non di facile lavorazione, ma di grande soddisfazione.

L'assaggio di questa prelibatezza rapisce il palato: questo è un dato certo. Ovini di grande forza, tra le razze cornella e Lacaune, abituati a lunghe transumanze, hanno nel DNA questa caratteristica: da sempre abituate a lunghi spostamenti, offrono all'uomo carne eccellente

e, non meno importante, latte che permette di sbizzarrirsi nell'arte casearia con deliziosi pecorini al latte crudo e pastorizzato. Ed ecco, per magia, un tratto dell'Appennino reggiano, costellato di piccoli paesi con gente d'una volta, di case, osterie e chiese collegate da percorsi e sentieri di antiche tradizioni.

Queste vie valorizzano pellegrinaggi di culture diverse, strettamente legate alle splendide tradizioni di quel territorio che amiamo.

Cristina Campani

Come si prepara Il “violino” di pecora ?

Il violino è un salume tipico ottenuto da coscia (o spalla) di pecora o capra. Si chiama così perché, quando lo si affetta, lo si tiene sotto il braccio e lo si taglia come se si “disegnasse” una melodia: un gesto che ricorda l'uso dell'archetto di un violino.

1) Preparare la carne

La prima cosa è scegliere un bel pezzo di carne.

- Si sceglie una coscia o spalla di animale sano e ben allevato.
- Si pulisce: si toglie il grasso in eccesso e la cotenna che non serve.
- Si “prepara” la carne: la si massaggia leggermente per aiutare a eliminare eventuali residui, così poi la stagionatura risulta più uniforme.
- Si dà una forma un po' allungata, simile appunto a un violino, lasciando l'osso utile per la lavorazione.

2) La salagione (la parte fondamentale)

La stagionatura inizia con la concia, cioè con il sale e le spezie.

Per un pezzo da circa 2,5 kg, si usa una miscela a base di:

- sale marino
- un po' di zucchero di canna (in piccola quantità)
- pepe nero
- aglio tritato
- erbe/aromi alpini come alloro, rosmarino, timo o ginepro

- Primo riposo: si strofina bene la carne con metà della miscela, poi si mette in un sacchetto per alimenti ben chiuso in frigorifero per circa 5 giorni. Durante questi giorni è utile girare il pezzo ogni giorno.
- Secondo riposo: dopo i primi giorni si scola l'eventuale liquido e si toglie lo strato superficiale di sale e spezie. Si applica la seconda metà della concia e si lascia ancora circa 5 giorni in frigo.

3) Pulizia e pepatura

Quando la salagione è finita:

- si tira fuori la carne e si ripulisce dal sale in eccesso, aiutandosi con vino rosso oppure aceto;
- poi si completa l'esterno con pepe nero (spezzato grossolanamente), che contribuisce anche a proteggere la superficie.

4) Stagionatura: pazienza e ambiente giusto

Ora il violino “lavora da solo”, ma deve stare in un posto adatto.

Si mette in una rete da insaccati e si appende in un ambiente:

- fresco e con temperatura stabile (circa 12-15°C)
- ben ventilato
- con umidità controllata (circa 70-80%)

I tempi variano:

- da 40-60 giorni per un risultato più veloce
- fino a 3-4 mesi per una stagionatura più intensa dipende soprattutto dal peso e da quanto lo si vuole asciutto.

Artur



Baiso, la tua estate: natura, movimento e tradizione

Vieni a scoprire Baiso d'estate: piscine nei calanchi, sentieri da esplorare e pedalate lungo la Ciclovía del Secchia. E quando cala la sera, feste, musica e sport.



di Fabio Spezzani

Un'estate a Baiso non è mai abbastanza. Dura troppo poco e le giornate non sono mai sufficientemente lunghe per poter fare tutto quello che si vorrebbe.

Partendo dai fondamentali: se hai caldo, ti aspetta la meravigliosa piscina "Lido dei Calanchi".

Unverso lido, una vera perla del nostro Appennino che la famiglia Battistini porta avanti da anni con passione.

E se questa non è abbastanza, si può raggiungere la bellissima piscina dell'agriturismo Sole e Luna di San Cassiano, struttura incastonata nella bellissima, quanto romita, Bugagnana di San Cassiano.

La si può raggiungere anche a piedi, lungo uno dei tanti quanto unici sentieri del CAI sparsi su tutto il territorio.

Tra tutti sentieri, oltre al sentiero del Cuore che attraversa Bugagnana e la Via Reale, è fortissimamente consigliato il nuovo "Anello di Ca' Vai", tipico per i suoi calanchi policromi, l'area didattica ed il gigantesco Mosasauo che emerge dal terreno.

Se vuoi correre o pedalare, puoi lanciarti lungo la Ciclovía del Secchia ER13, che parte dal Muraglione e muove verso il mondo (davvero, è collegata con la rete europea delle ciclovie), oppure scegliere i dolci quanto arcinoti pendii di Monte Lusino, meta dei ciclisti di mezza Regione.

Così come, se prediligi l'attività a cielo aperto, trovi una palestra attrezzata presso il bellissimo parco di Via Carano, dove non mancano anche attrezzature per il gioco di tutti i bambini ed un bel percorso all'ombra del bosco.

Se vuoi passare una serata al fresco durante la settimana, puoi scegliere se optare per il cinema a pedali (3 serate nelle frazioni del Comune), i concerti (nel mese di agosto, sempre nelle frazioni), o la rassegna nazionale "Castanetum", che anche qui si tiene nel duplice e ridondante castagneto de Il Castagneto.

I fine settimana invece non hanno bisogno di presentazioni: al venerdì domina la discoteca Sophia, piccola e luminosa dea figlia di quel Dio illustre che fu il KU Disco, mentre ogni sabato e ogni domenica, dalla Festa Spagnola di inizio giugno alla Festa della Polenta e dei Sapori dell'Appennino di fine settembre, troverai posto alle tavole ed agli spettacoli organizzati dalle tantissime associazioni attive in tutte le frazioni del Comune.

Per non parlare poi delle competizioni sportive, con l'apice raggiunto dal Torneo della Montagna e quest'anno, statisticamente, dalla categoria Amatori, che vede schierarsi ben tre squadre del Comune: Baiso, Levizzano e San Cassiano. Una buona occasione per vedere passione e folklore, ma anche per mangiare il notissimo GS, il Gnocco e Salsiccia nato presso il campo sportivo Mapiana di Baiso.

Insomma, non resta che venire: la noia non la conosciamo.

***sindaco di Baiso**

Toschi e Baiso: un racconto di sguardi, memorie e ritorni

Un percorso tra storia, immagini e identità: Toschi e Baiso in un dialogo che attraversa il tempo.

di Luigi Zambelli:

Cà Toschi: un museo permanente

Ci sono luoghi in cui nessuno immaginerebbe che sia stata scritta una pagina fondamentale per la storia dell'arte. Uno di questi è Cà Toschi, a Baiso, dove il 16 febbraio 1848 nacque e visse Giovan Battista Toschi: studioso, critico d'arte, fotografo e viaggiatore instancabile. Capace di spingersi verso mete impensabili per l'epoca, coltivò un amore profondo per il suo territorio; in sella al suo cavallo esplorò le bellezze storico artistiche dell'Appennino reggiano e modenese, oggetto di diverse sue pubblicazioni. Negli anni della giovinezza frequentò l'Accademia di Belle Arti di Modena, stringendo amicizie durature con i maggiori studiosi della storia dell'arte dell'epoca, come Corrado Ricci, Giulio Cantalamessa e Adolfo Venturi.

Fu proprio Venturi, affascinato dalla quiete di Baiso, a costruirvi Villa Scaluccia, elegante residenza liberty ancora oggi la residenza più bella dell'Appennino. A Baiso, a fine Ottocento, Toschi, Venturi e Domenico Gnoli pubblicarono il primo periodico italiano interamente dedicato all'arte, l'"Archivio Storico dell'Arte". Alla sua morte, il 14 ottobre 1934, Toschi lasciò tutto il suo patrimonio al Comune di Baiso: la casa natale, libri, documenti e fotografie. Un'eredità preziosa grazie alla quale oggi Cà Toschi può raccontare la sua storia.

Dall'album alla mostra: il viaggio delle immagini

Oggi Cà Toschi è un museo a lui dedicato. L'anno scorso è stata inaugurata una mostra, destinata a diventare permanente, ispirata al tema della Fotografia Europea 2025, "Avere vent'anni".

All'interno del circuito OFF, il museo presenta un percorso espositivo che valorizza la figura meno nota di Toschi: quella del fotografo moderno e curioso. La mostra nasce dalla riscoperta di un suo album fotografico realizzato con la modernissima Kodak 1 tra fine Ottocento e inizio Novecento.

Le immagini sono straordinarie: scene di vita quotidiana a Baiso, volti del tempo, scorci dell'Appennino con castelli e pievi, ma anche i viaggi sul Cervino, sull'Etna, a Capri, nella Valle dei Templi e a Venezia. Una parte di queste fotografie è stata riprodotta in alta risoluzione ed esposta per "riportare Toschi al centro del suo villaggio".

Come raccontato dai curatori della mostra, Nelly Bodecchi e Corrado Barozzi, questo racconto fotografico condensa due momenti cruciali per molti giovani: da una parte la Baiso "stretta" tra i calanchi e la sua vita semplice; dall'altra i larghi orizzonti dei viaggi, catturati dallo sguardo di un esploratore moderno. Accanto alle foto, la mostra espone materiali originali di grande valore: taccuini di viaggio, manoscritti, appunti e schizzi. Questa mostra non celebra solo Toschi, ma è una straordinaria testimonianza della storia di Baiso, restituendo un patrimonio visivo unico capace di raccontare un'intera comunità.

**Museo Cà Toschi:
Via Cà Toschi n°3, Baiso (RE)**

**Per info e appuntamenti gruppo:
339 8030061**



Cà Toschi: i ritratti di Toschi, Venturi, Ricci e Catalamessa



Cà Toschi: foto di Toschi esposte per la mostra

Un viaggio nel tempo a Baiso

L'Anello di Cà Vai e il segreto del Mosasauro

Suggestivo percorso che porta dai calanchi del Casale fino alla Valle del Rio Giorgella. Lungo il cammino si osservano argille policrome e forme calanchive scolpite dall'erosione, mentre nell'area didattica delle ex-cave si trova una riproduzione del Mosasauro.

di Matteo Benevelli



C'è un luogo, nel cuore dell'Appennino reggiano, dove la terra si apre per raccontare una storia lunga milioni di anni. Un territorio di mezzo tra pianura e montagna in cui dolci pendii cedono improvvisamente il passo a rudi pareti verticali, scolpite dalla millenaria forza degli elementi.

Siamo a Baiso, dove il suggestivo percorso escursionistico dell'Anello di Cà Vai offre molto più di una semplice camminata: una vera e propria immersione nella geologia e nei segreti di un antico oceano scomparso.

Il sentiero si sviluppa lungo un itinerario ad anello di circa 4 chilometri, percorribile agevolmente in meno di un'ora e mezza.

La partenza è fissata dall'alto dei spettacolari calanchi di Casale di Baiso, a una quota di 500 metri.

Da qui, il tracciato scende offrendo panorami mozzafiato dominati dalle argille policrome. Queste formazioni geologiche spiccano nel paesaggio collinare con sfumature uniche, nate dal ruscellamento delle piogge e dai processi di ossidazione dell'aria.

Camminare qui significa toccare con mano gli effetti dell'erosione e osservare come la natura continui a scolpire la roccia giorno dopo giorno.



La discesa conduce, a quota 300 metri, sul fondo della Valle del Rio Giorgella. È qui che, da ormai due anni, l'esperienza escursionistica si arricchisce di una straordinaria valenza culturale grazie a un'area didattica all'aperto, incastonata nell'ambiente calanchivo delle ex-cave del Mélange di Baiso e delle Argille di Casale. Il pezzo forte dell'area è una riproduzione a grandezza naturale del **Mosasauro**, il gigantesco rettile marino i cui resti fossili furono rinvenuti in passato proprio in queste zone.

La scultura emerge fiera dal terreno, regalando ai visitatori – soprattutto ai più giovani – l'emozione di un incontro ravvicinato con un predatore che dominava le acque profonde del Cretaceo, quando l'Appennino doveva ancora emergere dalle acque.

Accanto al grande rettile, l'area dispone di un "Atelier delle Argille" e di pannelli informativi che illustrano la ricca fauna che popolava quegli antichi fondali, oltre al popolamento faunistico e vegetale della zona odierna. Tra i sentieri e i laboratori all'aperto, l'Anello di Cà Vai si conferma una meta imperdibile per gli amanti del trekking, della natura e della scienza. Un'occasione unica per riscoprire il legame profondo tra il nostro territorio e la storia della Terra, camminando sul fondo di un mare preistorico a pochi passi da casa.



Tra calanchi e antichi oceani: la geologia spettacolare di Baiso

Nel geosito di Casale di Baiso (Appennino reggiano) i maestosi calanchi ospitano le “Argille Varicolori”, un mosaico di colori che è anche una vera mappa geologica: tracce di oceani antichi, collisioni tra placche e un lento equilibrio tra erosione e vegetazione.

di Matteo Benevelli

C'è un angolo di Appennino reggiano dove la terra si trasforma in una tavolozza di colori e racconta storie di oceani scomparsi. È il geosito di Casale di Baiso, un'area di oltre 17 ettari dominata da maestosi calanchi. Per i non addetti ai lavori, i calanchi sono quelle spettacolari e aspre scarpate rigate da solchi profondi, nate dalla fragile natura dell'argilla che viene continuamente scolpita da pioggia, vento e gelo.

Ma a rendere unico questo luogo è la presenza delle cosiddette “Argille Varicolori”. Camminando tra i sentieri, lo sguardo viene catturato da striature che vanno dal rosso intenso al grigio, fino al verde e al giallo. Non si tratta di un semplice capriccio estetico, bensì di una precisa carta d'identità chimica. Il rosso, ad esempio, rivela la presenza di ossidi di ferro formati in ambienti preistorici caldi e ricchi di ossigeno; le sfumature di grigio e verde raccontano invece di antichi fondali marini fangosi, acque calme e scarsità di ossigeno, dove si è accumulata materia organica. Il giallo, infine, testimonia un'ossidazione moderata.

Questi colori sono i testimoni di un incredibile viaggio nel tempo. Tra i 95 e i 75 milioni di anni fa, nel periodo Cretacico, queste argille si trovavano sul fondo dell'antico oceano Tetide.



Quando la placca continentale africana entrò in collisione con quella europea, l'oceano si chiuse.

Le spinte furono così mastodontiche che i sedimenti vennero letteralmente trasportati per oltre 100 chilometri dal loro punto di origine, finendo per essere inglobati nella catena appenninica che vediamo oggi. I geologi usano un termine affascinante per descrivere la struttura di queste colline: Olistostroma.

Significa, in parole semplici, un enorme e caotico “frullato” sottomarino. Grandi frane e colate di detriti sul fondo dell'antico mare hanno mescolato rocce di ogni dimensione, creando quel mosaico di frammenti argillosi e calcarei che oggi calpestiamo durante le escursioni.

In questo scenario apparentemente lunare e ostile, si combatte una silenziosa battaglia ecologica tra la roccia e la vita: quella tra i calanchi e la vegetazione.

Le pendenze ripide e i suoli instabili rendono la vita difficile alle piante. Eppure, le specie più tenaci (erbe resistenti e piccoli arbusti) riescono a insediarsi.

Le loro radici agiscono come una vera e propria rete di contenimento naturale, che frena la forza dell'acqua e stabilizza il terreno.

Si crea così un equilibrio dinamico: i calanchi, con le loro frane, limitano la crescita delle piante, ma la vegetazione fa di tutto per proteggere la terra dall'erosione, regalandoci un paesaggio in continua e meravigliosa evoluzione.



Casina si prepara a celebrare il Parmigiano Reggiano: “tradizione, territorio e futuro” alla Fiera 2026.

Un ricco programma di iniziative dal 31 luglio al 3 agosto

di Marco Simonzzi

L'Appennino Reggiano si appresta ad ospitare la Fiera del Parmigiano Reggiano di Casina, uno degli eventi più rilevanti della programmazione locale, in calendario dal 31 luglio al 3 agosto. Una manifestazione che da decenni rappresenta molto più di una semplice vetrina gastronomica, diventando il simbolo di un prodotto unico al mondo. Anche l'edizione 2026 si presenta come un grande momento di incontro tra produttori, istituzioni e appassionati visitatori provenienti da tutta Italia.

Per alcuni giorni Casina diventerà infatti la capitale del Parmigiano Reggiano di montagna, offrendo un ricco programma di eventi, degustazioni, momenti culturali e occasioni di approfondimento dedicate alla filiera produttiva e alle eccellenze del territorio.

L'inaugurazione ufficiale si terrà sabato primo agosto alle ore 10:30, alla presenza di importanti autorità politico-amministrative e sociali, segnando il via istituzionale a una quattro giorni di forte valenzacomunitaria.

La Fiera rappresenta da sempre un tributo al lavoro quotidiano di centinaia di famiglie che, nelle stalle e nei caseifici dell'Appennino, custodiscono un patrimonio fatto di competenze, sacrificio e passione.

Dietro ogni forma di Parmigiano Reggiano vi è infatti un sistema produttivo che parte dai prati di montagna, prosegue con l'allevamento delle bovine e culmina nella sapiente trasformazione del latte secondo un disciplinare che mantiene immutate le proprie regole da secoli. In questo contesto, il valore espresso dal territorio è altissimo: la produzione del Parmigiano Reggiano di montagna copre infatti circa il 20% dell'intera produzione della DOP.



In un mercato sempre più globale, il Parmigiano Reggiano di montagna continua a distinguersi per qualità, autenticità e legame con il territorio.

La sua produzione contribuisce in modo determinante alla salvaguardia dell'ambiente appenninico, contrastando l'abbandono delle aree interne e sostenendo un'economia che genera valore, occupazione e attività turistica.

Grande attenzione sarà naturalmente riservata alle degustazioni guidate che animeranno tre giorni della kermesse. I percorsi sensoriali consentiranno al pubblico di scoprire non solo le diverse sfumature e stagionature del Parmigiano Reggiano, ma anche di assaporare le specialità tipiche reggiane e i rinomati vini del territorio, offrendo un'esperienza gastronomica a 360 gradi.

Un'occasione preziosa per comprendere come il tempo, il territorio e la lavorazione artigianale contribuiscano a creare profumi, aromi e consistenze differenti. Accanto agli appuntamenti dedicati al formaggio non mancheranno iniziative culturali, mercati di prodotti tipici, spettacoli, incontri e attività rivolte alle famiglie. La manifestazione si conferma infatti come una festa dell'intero territorio, capace di mettere in rete agricoltura, turismo, commercio e associazionismo locale.

Il momento culmine della fiera si consumerà nella serata di lunedì 3 agosto con lo svolgimento del prestigioso Palio del miglior caseificio di montagna. La sfida vedrà i produttori sottoporsi all'attenta valutazione degli assaggiatori esperti di APR (Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano) e, successivamente, misurarsi in varie prove di bravura e abilità tecnica al taglio manuale della forma da parte dei casari.

Le nuove generazioni di giovani imprenditori guidano il futuro dei caseifici montani, coniugando tradizione, innovazione e sostenibilità come opportunità di sviluppo territoriale. La Fiera del Parmigiano Reggiano continua a rinnovarsi mantenendo saldo il legame con le proprie radici, confermando Casina come uno dei luoghi simbolo della cultura del Parmigiano Reggiano.

Guardiano dell'Appennino: Storia e Rinascita del Castello di Sarzano

**Casina : un avamposto strategico nel cuore del Medioevo che oggi rinasce
come centro culturale e turistico tra le terre di Matilde di Canossa**

- di Luigi Zambelli

Le origini e il sistema difensivo matildico.

Sorge sull'omonimo colle ed è menzionato nei documenti già nel 958 come proprietà di Atto Adalberto, capostipite dei Canossa. La fortezza venne edificata in una posizione strategica: da questo avamposto naturale passava l'antica via che collegava Reggio Emilia alla Garfagnana, alla Lunigiana e al Mar Ligure.

Durante il Medioevo, il castello rappresentò uno dei maggiori centri difensivi della zona mediocollinare. Dalla sommità della sua torre è possibile abbracciare con lo sguardo gli altri castelli del sistema difensivo matildico, come Baiso, Rossena, Canossa, Leguigno e Carpineti

Secoli di passaggi di proprietà e la rinascita settecentesca

Oltre alla dinastia dei Canossa – tra cui spicca la contessa Matilde – il castello passò nei secoli a varie Signorie. Tra i domini principali si ricordano i Fogliani nel XIII secolo e, successivamente, i Carandini, marchesi di Sarzano. Furono il marchese Paolo e la moglie Francesca Graziani, nel 1695, a intraprendere un imponente restauro che conferì alla struttura l'attuale aspetto settecentesco, come testimonia la lapide sopra il portale d'ingresso. Con la soppressione dei feudi nel 1796, il castello passò alla Chiesa fino all'ultimo decennio del Novecento, quando fu acquisito dal Comune di Casina, che ha avviato un restauro conservativo e scavi archeologici per restituire il bene alla comunità.



L'evoluzione dell'architettura: dalle tre cinte murarie all'impianto estense

L'evoluzione architettonica del castello ne testimonia il passato glorioso. In origine la struttura si organizzava attorno a tre cerchi di mura concentriche. La prima (inferiore) racchiudeva la chiesa di San Bartolomeo e un'abitazione. La seconda (mediana), protetta da un fossato con ponte levatoio, ospitava il bastione merlato e le residenze. La terza (superiore) racchiudeva il cortile interno e la torre difensiva più alta. L'impianto visibile oggi risale invece al XV secolo, all'epoca del dominio di Niccolò III d'Este, e si presenta rimodellato con una doppia cinta muraria, un cortile, il mastio e la caratteristica torre quadrata.

La Chiesa di San Bartolomeo: uno scrigno d'arte e cultura

All'interno del complesso sorge la Chiesa di San Bartolomeo, la cui presenza è attestata dal 1116 come possesso dei monaci di Sant'Apollonio di Canossa. L'edificio si presenta a navata unica, con abside rettangolare e due cappelle laterali. Il tempio custodisce importanti testimonianze storiche: cinque cripte e un antico altare paleocristiano, emerso nei recenti restauri. Le pareti conservano tracce di un affresco tra il XVI e il XVII secolo, mentre una cantoria settecentesca testimonia i continui rifacimenti avvenuti nel corso dei secoli e delle diverse dominazioni.

Una nuova vita per il borgo: tra eventi, accoglienza e turismo

L'intero complesso del Castello di Sarzano e la chiesa (sconsacrata), forte del suo straordinario panorama sulle Terre Matildiche, viene oggi valorizzato come location d'eccezione per eventi culturali, cerimonie e iniziative di grande richiamo. Anche l'antica canonica è stata restaurata in un ostello e bar, diventando un punto di riferimento per turisti e camminatori.

Casina: Cuore Pulsante e Segreto Geologico della suggestiva Collina Reggiana

di Matteo Benevelli

Nel cuore della collina reggiana, dove l'Appennino disegna le sue prime, sinuose geometrie, sorge il Comune di Casina. Non si tratta semplicemente di un punto sulla mappa, ma di un vero e proprio snodo geografico e idrografico, un territorio cerniera che racchiude in pochi chilometri quadrati una straordinaria varietà di paesaggi, storie e un'incredibile evoluzione geologica. L'abitato principale gode di una posizione centrale e privilegiata, legata a doppio filo all'acqua.

Proprio nella periferia nord del centro urbano ha origine il torrente Crostolo, il corso d'acqua simbolo della provincia reggiana, che qui muove i suoi primi passi. Ma a dividere il palcoscenico con il Crostolo è il Tassobbio, un torrente di 21 km che raccoglie le acque di un bacino di 100 km² e che rappresenta un vero e proprio enigma geomorfologico. La sua valle non è rettilinea, ma disegna una stravagante "S", un'anomalia unica nell'Appennino Emiliano, caratterizzata da un tratto che scorre in modo "antirettilineo", cioè al contrario: dalla pianura verso la montagna, da sud verso nord.



Questo curioso fenomeno è il risultato di ben sei "catture fluviali" successive, un processo di pirateria geologica studiato fin dal 1918 dallo scienziato Anelli dell'Università di Parma.

Circa 10.000 anni fa, allo scioglimento dei ghiacciai, il Tassobbio era solo un piccolo rio. Scorrendo su argille facilmente erodibili, iniziò a scavare un solco profondo, arretrando le sue sorgenti fino a intercettare e "rapire" i corsi d'acqua vicini. La prima vittima fu il torrente Tassarò. Successivamente, la spietata erosione del Tassobbio piegò il Rio Maillo nei pressi di Mulino Zannoni, invertendo il flusso delle acque verso sud e creando la Costa del Sabbione.



Ad Ariolo avvenne la terza cattura a spese del Rio Beleo-Leguigno, seguita dalla quarta nei pressi del Mulino di Cortogno, che lasciò dietro di sé una suggestiva "valle morta" – un alveo ormai privo d'acqua – tra il Monte di Barazzone e il Monte Pulce. La quinta clamorosa cattura avvenne a Ca' Matta proprio ai danni del Crostolo, che allora nasceva a Marola: l'impatto deviò il corso del Tassobbio con un netto "gomito" a 90°. Infine, la sesta cattura spostò la confluenza del Rio di Beleo-Leguigno a sud di Monte Venere, lasciando come relitto una zona paludosa.



Questo dinamismo geologico si specchia nella varietà dei confini di Casina: a oriente il profilo solido del Monte Duro, scrigno di biodiversità; a occidente la valle del Tassobbio con i suoi mulini storici; a nord la fragilità spettacolare dei calanchi d'argilla grigia e a sud la fertile valle del Tresinaro. Un territorio dove la natura si fonde con la storia medievale di Matilde di Canossa, il territorio è costellato da una miriade di piccoli borghi in sasso, perle architettoniche rimaste intatte nel tempo.

Tra queste spicca Bergogno, un borgo medievale finemente recuperato dove il silenzio è rotto solo dai passi sui ciottoli, e naturalmente il Castello di Sarzano, che dall'alto del suo colle domina la statale del Cerreto. Con la sua torre e il borgo fortificato, Sarzano è il custode fiero di un passato glorioso, una sentinella di pietra che continua a vigilare su una delle valli più affascinanti e autentiche dell'Emilia-Romagna.

Borgogna: Route des Grands Crus, memoria del terroir...

Un viaggio tra paesi, vigne e cantine UNESCO dove il tempo arricchisce il vino e la cucina: Pinot Noir, Chardonnay e tradizioni gastronomiche raccontano una Borgogna fatta di dettagli, memoria e lentezza.

di **Sabrina Becchi**



Ci sono viaggi che iniziano da una strada.

In Borgogna quella strada ha un nome simbolico per gli appassionati di vino: la Route des Grands Crus. Poco più di sessanta chilometri tra Digione e Santenay, attraversando villaggi raccolti, vigneti ordinati come giardini, boschi sulle colline e cantine che custodiscono alcune delle bottiglie più desiderate al mondo. La Borgogna non conquista con la grandiosità.

Lo fa lentamente, con dettagli che restano addosso: il profumo umido dei boschi dopo la pioggia, le vigne che seguono morbide le colline, i muri in pietra chiara che racchiudono i "Clos", i castelli immersi nel verde e quel silenzio quasi rispettoso che accompagna il paesaggio.

Percorrendo paesi come Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Beaune o Meursault si comprende quanto il concetto di terroir sia vissuto come qualcosa di sacro. Ogni parcella racconta una storia diversa.

I climats di Borgogna, riconosciuti patrimonio UNESCO, sono il risultato di secoli di osservazione paziente della terra: pochi metri possono cambiare un vino, il suo carattere, la sua profondità. La terra l'ho toccata: argilla, marne, suoli calcarei antichissimi. Perché qui vale tanto? Forse perché custodisce memoria.

Ed è proprio la memoria uno degli insegnamenti più forti di questo territorio.

In Borgogna l'invecchiamento non è una perdita di valore, ma evoluzione, crescita, complessità. Le grandi annate vengono custodite per anni, aspettando il momento giusto per esprimersi pienamente. Una bottiglia vecchia non è "sorpasata", ma preziosa. È impossibile non pensare a quanto questo approccio sia distante dalla nostra società, dove tutto deve essere immediato e consumabile. Qui invece il tempo aggiunge valore. Lo si percepisce durante le degustazioni. I Pinot Noir borgognoni arrivano con eleganza: piccoli frutti rossi, sottobosco, spezie fini e una straordinaria capacità di trasformarsi negli anni. Gli Chardonnay sorprendono per mineralità e longevità.

Anche la cucina segue la stessa filosofia: boeuf bourguignon, Oeufs en meurette, escargots, formaggi intensi. Una tradizione che affonda le radici nella cultura gastronomica francese raccontata da Jean Anthelme Brillat-Savarin, autore della "Fisiologia del gusto", considerata ancora oggi un testo sacro della gastronomia. Attraversando queste colline ordinate e silenziose, ripenso ad Alexandre Dumas: " il vino è la parte intellettuale di un pasto, le carni e le verdure non ne sono che la parte materiale".

E voi, cosa vorreste assaggiare?

