



Notiziario informativo - Anno XIX Numero 3
-estate- 01/07/2015

Spedizione in abbonamento postale /70% - Filiale di Modena - Poste Italiane SpA Tassa Riscossa. *Direttore Responsabile: Giovanni De Carlo*

I PREMI DI INCORAGGIAMENTO SCOLASTICO

La S.O.M.S. ogni anno assegna un premio in denaro agli studenti soci o figli di soci, che si distinguono per le ottime votazioni conseguite; dal 2014, in seguito alle novità introdotte dal nuovo quadro normativo che regola le società come le nostre, gli studenti, oltre ad essere in possesso dei requisiti richiesti, devono partecipare anche alla stesura di un saggio su uno dei seguenti argomenti: "mutualità", "solidarietà" e "prevenzione sanitaria".

L'argomento scelto per quest'anno è: **SOLIDARIETA' NELLE SUE VARIE FORME, IERI COME OGGI.**

Gli studenti in possesso dei requisiti richiesti dovranno presentare in segreteria, entro e non oltre il **26/09/2015**, domanda scritta redatta su apposito modulo, reperibile sia presso la segreteria sia sul sito internet, corredata di certificato (anche in copia) della scuola frequentata attestante i risultati ottenuti.

Per poter essere ammessi alla stesura del saggio, gli studenti devono essere soci della S.O.M.S. (studente o genitore) almeno dall'inizio dell'anno in corso ed in regola con il pagamento della quota sociale.

Devono inoltre avere frequentato nell'ultimo anno scolastico la **scuola media inferiore** ottenendo un giudizio finale equivalente ad un voto non inferiore a 7/10, oppure la **scuola media superiore** ottenendo un voto finale non inferiore a 7/10, oppure avere conseguito la **maturità** o il **diploma di scuola media superiore** con votazione non inferiore a 70/100, oppure la **laurea** nell'ultimo anno accademico. Le domande saranno esaminate dall'ufficio sociale e dalla commissione nominata dal C.D.A. della S.O.M.S. per verificarne l'ammissibilità.

Gli studenti ammessi **dovranno partecipare** alla stesura del saggio relativo al livello scolastico di appartenenza (medie inferiori, medie superiori -*diplomati compresi*- e laureati).

Soltanto gli studenti che saranno presenti e parteciperanno alla realizzazione del saggio potranno essere premiati.

Il calendario degli incontri è il seguente:

- studenti medie inferiori: **03/10/2015** dalle 16:00 alle 18:00;
- studenti medie superiori: **10/10/2015** dalle 16:00 alle 18:00;
- studenti universitari: **24/10/2015** dalle 10:00 alle 12:00.

Il termine per la presentazione dei saggi è il: **29/10/2015.**

Alla premiazione è richiesta tassativamente la presenza dello studente premiato, salvo casi giustificati con documentazione da presentare preventivamente in segreteria. In tal caso è richiesta comunque la presenza di un familiare. Il premio dovrà essere ritirato entro il 15/12/2015. Dopo tale data non sarà più possibile erogarlo.

Il regolamento completo è disponibile nel sito della S.O.M.S. all'indirizzo www.somsmodena.it



PORTIAMO A CASA ANCHE L'ALTRO MARO'

BPER:
Banca



S.O.M.S. MODENA

Corso Canalchiaro, 46 41121 Modena
tel. 059222154

sito web: www.somsmodena.it

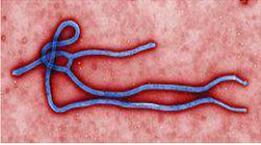
e-mail: info@somsmodena.it

Orari d'ufficio: martedì, giovedì e sabato dalle 10:00 alle 12:00



SPAZIO GIOVANI

Pubblichiamo in questo numero il saggio sulla prevenzione sanitaria che i nostri giovani **universitari** (*Valeria Alboni, Federico Ascanelli, Lucia Barozzi, Tommaso Calzolari, Giulia Ficarra, Martina Girone, Francesco Grandi e Nicolò Tassoni*) hanno redatto ai fini dell'assegnazione dei premi di incoraggiamento scolastici.



EBOLA: PREVENIRE E' MEGLIO CHE CURARE, conoscere la malattia come primo passo verso la prevenzione

Ebola: un virus che causa il 70.8% di decessi fra le persone infettate. Dobbiamo temerlo davvero? Per rispondere a questa domanda partiamo dal principio: ebola è un virus comparso per la prima volta nel 1976 in Zaire e Sudan ed il suo nome deriva dall'omonimo fiume che scorre nell'attuale Repubblica Democratica del Congo. Il virus è di provenienza animale ed è stato trasmesso per la prima volta all'uomo tramite l'ingestione di carne infetta di pipistrelli, antilopi o scimpanzè o il contatto con le deiezioni di questi animali.

Dal 1976 a dicembre 2013 il numero di pazienti infetti è stato decisamente limitato perché venivano contagiati villaggi isolati e scarsamente popolati. Recentemente l'epidemia si è diffusa in alcune grandi città di Liberia, Sierra Leone e Guinea, assumendo proporzioni notevoli. Il contagio avviene per contatto diretto con i fluidi corporei (saliva, sudore, sangue, liquido seminale, ...) di un paziente infetto.

Vale la pena sottolineare che nell'ambiente esterno il virus ha un limitatissimo periodo di sopravvivenza di circa 1-2 minuti e che il contagio non avviene per via aerea, come per molte altre malattie ben più comuni quali influenza e raffreddore. Il periodo di incubazione varia tra i 2 e i 21 giorni dall'esposizione al virus.

I sintomi più comuni riscontrati in tutti i pazienti osservati sono febbre (87.1%), affaticamento (76.4%), perdita d'appetito (64.5%), vomito (67.6%), diarrea (65.6%), mal di testa (53.4%), dolori addominali (44.3%) e solo nel 18.0% dei casi sanguinamento (*Ebola Virus Disease in West Africa-The First 9 Months of the Epidemic and Forward Projection, The New England Journal of Medicine, 2014*). Venendo ora a quello che si può concretamente fare per arginare la diffusione della malattia in Africa, due sono le precauzioni più importanti da osservare: innanzitutto garantire l'isolamento degli infetti e dei casi sospetti, in secondo luogo intervenire su determinati usi e costumi che favoriscano il contagio.

L'O.M.S. sottolinea come sia importante che sul territorio tutti collaborino per contenere l'epidemia, a partire dalle autorità locali fino ad arrivare alle organizzazioni laiche e religiose che operano sul territorio, adottando comportamenti opportuni per evitare il contagio e segnalando immediatamente eventuali nuovi focolai.

Infatti, non sono rari i casi in cui, per mancanza di fiducia, i malati rifiutano le cure del personale

medico occidentale, privilegiando cure più vicine alle loro tradizioni tribali.

Questa diffidenza non è del tutto ingiustificata, essendo stati documentati casi di sperimentazioni sulla popolazione africana da parte di spregiudicate case farmaceutiche.

I costumi più "pericolosi" riguardano i rituali funebri, che prevedono ad esempio che tutti i membri della famiglia si lavino le mani in una vaschetta comune e tocchino la faccia del defunto, e l'alimentazione, che spesso include il consumo di carne di animali selvatici.

Premettendo che il rischio tangibile di una diffusione dell'epidemia nel nostro paese è molto basso, gli esperti consigliano di seguire semplici pratiche di buon senso da applicare nella nostra quotidianità:

- lavarsi le mani soprattutto dopo essere stati in luoghi pubblici (metropolitana, treno, autobus,...);
- lavare spesso gli indumenti;
- cucinare bene i cibi, in particolare quelli di origine animale;
- mangiare frutta lavandola e sbucciandola perfettamente.

In ogni caso le categorie di persone che devono prestare maggiormente attenzione al rischio di contagio sono gli operatori sanitari, famigliari stretti e altre persone venute a contatto con il malato. In conclusione, rispondendo alla domanda iniziale, in Italia è inutile alimentare ansie ingiustificate e creare falsi allarmismi, in quanto le tipologie di contagio e il limitato periodo di sopravvivenza riducono le potenzialità di diffusione del virus. Le raccomandazioni sopracitate sono comunque consigliate per la comune prevenzione sanitaria. Dunque possiamo stare tranquilli... a meno ché non si abbia in programma una battuta di caccia nella foresta equatoriale!





“Capita così, capita che ti svegli una mattina e dietro le spalle hai una storia, un insieme di nomi e volti che pian piano se ne sono andati, ma hanno lasciato un segno così forte da saper superare gli anni, anche quando diventano decenni e dopo un po’ secoli”.



E' all'alba del 6 giugno che una rappresentanza della S.O.M.S. di Modena si ritrova quando la luna brilla ancora alta nel cielo per stipulare questo gemellaggio.

L'atterraggio a Brindisi non è stato uno dei migliori, ma oramai era l'alba ed eravamo giunti nel Salento. Un'ora ed eravamo già, accompagnati dalle gentilissime socie della società, nella splendida città di Martina, antica città il cui centro storico è per lo più in stile barocco e rococò. Malgrado il sole la facesse da padrone in mezzo a

tutto questo “bianco” il clima era fresco e ben ventilato e ciò ci ha permesso di godere appieno un lauto rinfresco organizzato in un tipico ristorante del centro. Un breve riposo e poi alle 19:00 nel salone delle adunanze strapieno di soci (quelli di Martina sono circa 5.000 su



cinquantamila abitanti) ecco la cerimonia di gemellaggio con consegna di targa e di pergamena ricordo, alla presenza delle autorità locali, e successiva rappresentazione dalle 20:00 in forma

semiscenica del Rigoletto a cura del Parnaso delle Muse. Sia il presidente sia il sindaco (il nostro per problemi istituzionali ha lasciato una lettera pubblicamente letta davanti a tutti) hanno sottolineato la forte presenza sul territorio di una società che non è mai stata investita da scandali o corruzioni.



Splendida l'idea dei Martinesi di costruire una casa per i figli diversamente abili dei soci che così possono trovare un rifugio sicuro anche dopo la scomparsa dei

genitori. Molto stretta è in effetti l'affinità di vedute tra il comune e la società locale che da un lato permette sinergie importanti, dall'altro è comunque un ottimo bacino di risorse umane. Altro

elemento è il culto e il rispetto dei soci defunti con contributi sia per il funerale sia per la cremazione, un passaggio di testimone che non finisce dopo la morte ma che viene “celebrato” il due di novembre con processione popolare e banda cittadina.



Il giorno dopo il parroco della Chiesa di San Domenico e socio onorario don Franco Angelini ha voluto sottolineare questo gemellaggio proprio in occasione del Corpus Domini ricordando le

parole di Mosè agli ebrei durante la loro fuga. Ma oramai era tempo del mega pranzo e della preparazione dei bagagli. Bari era vicina, ma il traffico ci ha indotto ad una partenza prematura lasciandoci alle spalle filari di ulivi secolari e tante cose

che avremmo voluto continuare ad esplorare. Un'ottima accoglienza che ci ha fatto sentire orgogliosi di essere soci e consiglieri della S.O.M.S. In una società dove tutto corre alla velocità della luce è bello soffermarsi ed intrecciarci con storie lontane

ottocento chilometri ma vicine a noi per fini ed obiettivi; un patto tra persone lontane per chilometraggio ma vicine per finalità.



persone lontane per chilometraggio ma vicine per finalità.



LA SOCIETÀ OPERAIA DI MUTUO SOCCORSO E LAVORO DI MARTINA FRANCA



La Società Operaia di Mutuo Soccorso e Lavoro di Martina Franca fu fondata il 1° aprile del 1872 per opera dell'avv. Vincenzo Raguso "un uomo onesto, dall'ingegno non comune, sveglio e precoce, di uno spirito placido ed istintivo, dedito alla fatica dello studio ed all'apprendere" per usare le parole prese in prestito dal libro dello storico locale Michele Pizzigallo "La Società Operaia nella storia di Martina".

Proprio in questo testo si trovano le testimonianze di un secolo di storia del nostro sodalizio, parte integrante della vita sociale e politica.

Protagonista degli anni successivi fu anche Alessandro Fighera che fece del sodalizio, composto in gran parte dai *maestri della polvere bianca*, un'attore importante delle vicende cittadine.

E' in quegli anni di fine 800 che

nasce la contrapposizione tra *crumiri*, e quindi traditori (i soci operai) e *pipistrelli*, ossia spioni (i soci artigiani).

Tanti sono stati i presidenti succedutisi nel corso fino all'avvento del fascismo fra cui Davide Carrieri a cui si deve la denominazione attuale e l'acquisto di una sede.

Dopo gli anni della soppressione dal 16 gennaio 1928 al 17 febbraio 1944, i suoi soci, uomini e donne, riprenderanno a scrivere la storia della nostra città. Non solo operai e contadini, ma anche maestri d'arte, avvocati, medici, e finanche arcipreti ne hanno fatto e ne fanno ancora parte.

Cresciuta nel numero degli iscritti, nella grandezza della sede sociale e negli edifici cimiteriali la Società non si è fatta mancare nella seconda metà del 900 neanche i momenti di crisi interna (come riportato anche ne "La Società Operaia di Martina Franca dal 1976 ai giorni nostri" di Francesco Pizzigallo).

Numerosi i presidenti che ci hanno portato al presente: il primo post ricostituzione Domenico Blasi, Giuseppe Pavone a cui si deve un nuovo statuto, Raffaele Semeraro da ricordare per la costruzione della Cappella funeraria passando per Michele Pizzigallo e terminando prima del commissariamento con Giovanni Caramia, il più longevo fra i presidenti.

Oggi il glorioso sodalizio martinese, guidato dal presidente avv. Francesco Terruli, conta circa 5000 soci con una leggera prevalenza delle donne che, ammesse come consocio nel 1965, hanno nel tempo recuperato il gap numerico rispetto agli uomini e conquistato nel 1991 anche la parità negli organi amministrativi.

La Società Operaia non si limita, però, ad offrire agli associati solo una serie di servizi in occasione della loro morte, fra cui anche la cremazione, e la sepoltura in una delle due cappelle cimiteriali.

Nella propria sede sociale, sita in Via Garibaldi n. 25-26, i soci possono svolgere attività ricreative, riunirsi e darsi alla lettura. Inoltre nel corso dell'anno vengono organizzate numerose manifestazioni: i veglioncini dei bambini, la festa della donna, dell'anziano e reso omaggio a San Giuseppe, a cui insieme alla Madonna venerata nel Santuario della Madonna della Sanità, è consacrato il sodalizio martinese.

La sede sociale durante l'anno ospita e patrocina, anche in altre città, manifestazioni di varie associazioni e in particolare in estate personali o collettive di scultura e pittura.

Un pluriennale e intenso rapporto di collaborazione lega la Società Operaia di mutuo soccorso e lavoro al Festival della Valle d'Itria.

Il sito www.somsmartinafranca.it e il proprio periodico 'a Società, nato nel 2008, sono i canali informativi nei confronti dei soci per le attività sociali e le convenzioni a loro favore di attività commerciali, professionali ed esercizi pubblici.

Nel presente e nel futuro così come scritto nel secondo articolo del proprio Statuto "La Società si pone scopi assistenziali e ricreativi: assistenza sociale, legale e sanitaria e l'elevamento morale e materiale dei lavoratori martinesi".

Avv. Francesco Pizzigallo

MARTINA FRANCA: LA CAPITALE DELLA VALLE D'ITRIA

Martina Franca è il nome di una città composta di due parole: pronunciandole sembra di fare il nome e cognome di una signora.

Martina ne è sicuramente il nome, che ci riporta a San Martino patrono della Cavalleria Francese, ed è anche il modo in cui i martinesi chiamano la propria città o riferiscono la propria provenienza. Franca è invece il cognome acquisito con il riconoscimento della franchigia fiscale operato nei confronti appunto del *Casale della Franca Martina* dal francese Filippo I d'Angiò il 12 agosto del 1310.

Prima di raccontarne la storia bisogna cercarla sulla carta geografica per scoprirla posta strategicamente al centro della Valle d'Itria, a 431 metri sul livello del mare.

Questa valle prende presumibilmente il nome dalla Madonna d'Odegitria (ciò che indica la via), protettrice dei viandanti, e importata nel territorio dai monaci basiliani prima dell'anno 1000.

E' un territorio di colline sulle quali si trovano la nostra città, Locorotondo, Cisternino, Alberobello, Ostuni e Ceglie Messapica, avvallamenti e insediamenti carsici. E' soprattutto il territorio dei trulli quelli urbani come ad Alberobello e quelli sparsi come nel resto del territorio: costruzioni a forma conica in pietra a secco che nasce come costruzione contadina e che si sviluppa dal sedicesimo/diciassettesimo secolo pur essendo già presente alcuni secoli prima nel territorio.

La città fu edificata con una cinta muraria e con torri di difesa di cui sono rimaste in piedi solo una parte delle originarie costruzioni. Divenuta feudo aragonese nel '400, nel secolo successivo Martina Franca passò al Ducato dei Caracciolo, nobile famiglia napoletana, alla quale appartenne fino al 1827.

Questo è stato senza dubbio il periodo migliore della settecentesca storia martinese: a metà del '600 con Petraccone V si iniziò la costruzione dell'attuale Palazzo Ducale sul luogo dove sorgeva il Castello degli



Palazzo Ducale

Orsini. Nelle tre stanze affrescate dell'Arcadia, del Mito e della Bibbia troviamo la testimonianza artistica di Domenico Carella di fine settecento. Del settecento è anche la porta di Santo Stefano e in cima la scultura di San Martino, un'opera recentemente restaurata con il contributo dei privati.

E' della seconda metà del settecento la costruzione della Basilica di San Martino, anche in questo caso sul luogo della precedente collegiata romanica, su iniziativa dell'arciprete Isidoro Chirulli, con la monumentale facciata in stile barocco e l'immagine del patrono che divide il mantello con un mendicante.

All'interno spicca l'Altare maggiore costruito nel 1773. Appartengono al periodo dei Caracciolo, al barocco e al rococò di matrice pugliese le

principali chiese come la Chiesa di San Domenico e la Chiesa del Carmine e i palazzi signorili dalle balconate in ferro battuto che abbelliscono sia il centro storico, diviso in due dal *ringo* e così ricco di vicoli, slarghi o *nchiostre* e case bianche su più livelli, che le zone adiacenti. L'attuale Corso Vittorio Emanuele (il ringo) collega Piazza Roma e la sua fontana con i portici di Piazza Maria Immacolata passando per Piazza Plebiscito. Sempre nel centro storico si trova una piccola e semplice chiesa del periodo delle origini di Martina Franca che prende il nome di San Nicola in Montedoro. Lanciando lo sguardo oltre l'estramurale è ancora affascinante la vista della Valle d'Itria con i suoi trulli, in martinese *casedde*, e i suoi muretti a secco a delimitare poderi un tempo coltivati a vite.

Addentrandosi nell'agro fra boschi e seconde case di villeggiatura dei martinesi si scoprono le *masserie*, grandi costruzioni rurali di un passato agricolo in cui gli strumenti di lavoro erano anche il cavallo murgese e l'asino di Martina Franca.

In un territorio ampio 295 kmq, che fa della nostra città di 50000 abitanti il trentanovesimo Comune per estensione territoriale in Italia, non può mancare un grande polmone verde di 1205 ettari qual è il Bosco delle Pianelle, parte di una riserva naturale, testimonianza della fauna e della flora originariamente presenti sul territorio.

Al turista che lascia Martina oltre al ricordo di una città sempre fresca d'estate consigliamo di portare con sé anche i sapori della cucina locale: le orecchiette con le polpette o con le rape, le fave cucinate con le cicorie, il cacioricotta fresco e da grattugiare, ma soprattutto quel salume prelibato che è il capocollo, il vero re della tavola martinese.



i Trulli



il capocollo

Avv. Francesco Pizzigallo



MA E' VERO CHE QUELLI DEL PASSATO ERANO BEI TEMPI?

a cura dei Prof.
Roberto Bernardi



L'amico e socio della S.O.M.S., Wainer Alboni mi ha detto: tu che hai qualche anno più di me, perché non scrivi qualcosa per il notiziario inerente la Modena del passato?

Con queste poche righe desidero ubbidirgli, premettendo che quando la gente anziana di oggi era giovane, tanto tempo fa, non aveva la piena conoscenza e coscienza della città, conosceva quasi unicamente la piccola realtà del luogo che viveva. Lo dimostra il fatto che anche gli adulti, se abitavano nella prima periferia, non dicevano vado in centro bensì *"a vag a Modna"*. In ragione di queste considerazioni racconterò qualcosa della mia vita della zona che abitavo, quella attraversata dal tratto di viale Jacopo Barozzi esteso dalla via Emilia alle vie Luosi e Riccoboni. Quando ero ragazzino, attorno al 1945-1950, a lato di Viale Barozzi si estendeva un canale, Canal Leoni, a cielo aperto (da anni ormai coperto, così da aver consentito il raddoppio della larghezza della strada), per gran parte dell'anno dotato di pochissima acqua, ma in compenso, da moltissimi enormi topi di fogna, molte rane e da rifiuti urbani provenienti, nottetempo, dalle case limitrofe. Il canale era uno dei "centri d'interesse" di noi ragazzi, perché in quel tempo si poteva vivere "per la strada" in ragione del poco traffico. Ci forniva la possibilità di andare a caccia e pesca (di 'pantegane' e rane) e di reperire molti oggetti scartati dalle famiglie, ma per noi importanti quali erano, ad esempio, gli ombrelli rotti che ci fornivano stecche flessibili, utili per costruire archi e andare a caccia, ma avevamo anche ami a tre punte, le ancorette, con le quali, attaccate a filo e canne, potevamo catturare anche le tope di fogna. Ma un altro, per lungo tempo, è stato un importante "centro d'interesse" che ha consentito di trascorrere lunghi pomeriggi, intendo parlare dell'esteso campo che fiancheggiava Viale Barozzi dalla parte opposta al canale, cioè verso il VI Campale. Nel campo, tutti i giorni, si svolgevano partite di calcio alle quali partecipavano i ragazzi di Via Campi contro quelli di Via Vincenzi e Viale Barozzi. Chi, come me, era scadente nel gioco veniva accettato come ala o, peggio, come portiere, soprattutto se portava un pallone di cuoio con cui giocare.

Con le partite aumentarono pian piano i contrasti tra i ragazzi delle strade Campi e Vincenzi-Barozzi, contrasti



archivio foto Roncaglia

che divennero una vera e propria guerra. Lo dimostra il fatto che una sera il ponticello di ferro che univa Via Campi a Viale Jacopo Barozzi fu divelto da un'esplosione dovuta a candelotti di tritolo collocati sotto una delle due spalle, e così, anche Via Campi, come Via Vincenzi restava al di là del canale.

Non si sa chi sia stato a compiere il misfatto che rese per lungo tempo il ponticello impraticabile, forse qualcuno di Via Campi per non essere disturbato dagli "esterni", forse qualcuno di Via Vincenzi per impedire a quelli di Via Campi di raggiungere il campo di gioco. Resta certo che la carica esplosiva quasi certamente proveniva dall'enorme cumulo di residuati bellici (costituito per gran parte da ogni tipo di armi ed esplosivi vari) collocati, purtroppo, dove in precedenza noi ragazzi andavamo a giocare al pallone, e in quel periodo presidiato da due adulti armati, che avrebbero dovuto controllare separati ma che, invece, stavano assieme e lentamente facevano il giro attorno al cumulo consentendo a chi era svelto di carpire ciò che voleva.

Risultato... tutti i ragazzi delle tre vie, e non solo essi, si erano impossessati di qualcosa che li rendeva, così almeno credevano, più forti e sicuri.

Ma non vorrei concludere con un ricordo che ci riporta a tempi di guerra; ecco allora che è utile parlare della "Nunziata", una grossa, anziana e paziente donna che gestiva la baracchina della frutta ubicata all'incrocio tra Via Emilia e Viale Barozzi. Dalla Nunziata noi ragazzi andavamo a comperare la zucca cotta o pezzi di torta di castagna con i quali si faceva merenda, nella stagione estiva una fetta di cocomero era festa grande. Non era però unicamente per gli acquisti che andavamo alla baracchina, bensì per spiare la Nunziata che, vestita con gonne ampie e lunghe fino alle caviglie, risolveva i suoi problemi andando per qualche tempo dietro alla baracca ove, rimanendo in piedi e ben dritta, lasciava a terra una pozzanghera. Tutto ciò è stato un pò della mia vita in Viale Barozzi, tutto ciò conferma che i bei tempi erano tali perché eravamo giovani e distaccati da tutto quello che accadeva nel mondo, anche, solo a Modena.



Canalchiaro46

GRUPPO FOTOGRAFICO

Continua, presso i locali della sede, la mostra fotografica di **Stefano Villani** e **Paolo Biagioni**, consiglieri della S.O.M.S. e membri del gruppo fotografico Canalchiaro46. Siamo fiduciosi che pubblicando in questo spazio altre foto dei due autori invoglieremo soci e amici a visitare la mostra. Vi aspettiamo!

STEFANO VILLANI



Caprarola (VT), Palazzo Farnese



Garda (VR), Punta San Vigilio



Castiglia (Spagna), Palazzo reale di Aranjuez

PAOLO BIAGIONI



San Felice S/P (MO), magico 2015



Modena, Teatro San Carlo



Radicofani (SI), festa degli antichi mestieri

Vicenza e Cittadella - Parma

di
Gloria Ghelfi



VICENZA E CITTADELLA

Tutte le mostre che abbiamo visitato quest'anno ci hanno pienamente soddisfatti, non solo per la bellezza dei quadri esposti ma anche per la competenza delle guide che ci hanno accompagnato. In particolare chi ci ha guidato nel percorso di quest'ultima mostra è stato anche un pedagogo; infatti non solo ci ha trasmesso delle conoscenze, ma ci ha fatto anche vivere emozioni portandoci a condividere le suggestioni che egli stesso provava. Al termine, dopo un applauso, ognuno di noi ha sentito il bisogno di ringraziarlo personalmente. Non farò un elenco di quadri e degli autori perchè sarebbe inopportuno e inutile illustrare ciò che non abbiamo davanti agli occhi. Cercherò di evidenziare le intenzioni e il filo conduttore di chi ha allestito questa mostra, che secondo me si possono riassumere in questa frase "essere nella notte e non davanti alla notte" ossia non vedere solamente con l'occhio, ma anche con il cuore.

Quando viene la notte ogni cosa cambia, passando per il momento del crepuscolo prima e poi della sera; proprio per questo motivo la mostra parte esattamente dal tramonto per arrivare a una notte che non è buio totale, non è la negazione della luce: anzi il suo spazio ci consente di vedere ancora dopo la luce del giorno. Contrariamente a quanto si potrebbe pensare, la luce nella notte non si manifesta attraverso una varietà molto maggiore rispetto a quanto non accada durante il giorno. Nell'impossibilità di essere descritta interamente, la notte è più ricca del

giorno, inoltre cancellando alcune visioni ingrandisce lo spazio della visione spirituale; forse per questo i



pittori in quel magico spazio hanno collocato molte storie tratte dalle Scritture, dalla Natività e così via sino alla crocifissione e alle deposizione di Cristo. La mostra si sofferma, con quadri famosi, su questi temi, ma tanti altri sono gli approfondimenti descritti in modo magistrale dai pittori delle varie epoche. Le opere del passato sono accostate a quelle più recenti in modo apparentemente originale, ma ben studiato: insomma è una mostra da vedere con gli occhi e con il cuore. Poiché abbiamo anche uno stomaco che quando è vuoto si fa sentire, non abbiamo esitato a riempirlo. Dopo la sosta mangereccia ci siamo trasferiti a Cittadella, piccolo comune in provincia di Padova. E' noto perchè conserva una cinta muraria ellittica, rimasta pressoché intatta, costruita in mattoni e ciottoli del Brenta; abbiamo percorso buona parte del camminamento dal quale si poteva ammirare un panorama assai vasto. Scesi, abbiamo visitato un teatrino sociale del primo ottocento, ma particolarmente grazioso. Dopo aver visto alcune belle sale del Palazzo Pretorio, come si usa dire, "stanchi ma soddisfatti" siamo saliti sul pullman per il ritorno.

PARMA

Sabato 18 Aprile ci siamo ritrovati in stazione muniti di ombrelli, date le previsioni del tempo; ci siamo guardati: eravamo in tanti per una guida sola! Per fortuna Luca Silingardi vale per due perchè con la sua competenza e la sua capacità di coinvolgimento riesce a farsi seguire da tutti senza sforzo. Arrivati a Parma ci siamo recati nella piazza dove si trovano il Duomo, il Battistero e il palazzo del Vescovado: da un angolo proveniva il suono di una musica per fiati che rendeva l'atmosfera particolarmente suggestiva. Il Duomo è una testimonianza del gusto romanico, mentre il campanile è gotico, all'interno troviamo il rilievo di Benedetto Antelami "Deposizione di Gesù" e nella cupola l'affresco del Correggio con l'assunzione della Vergine. Il bel Battistero a pianta ottagonale spicca per il suo marmo rosso di Verona. Poco distante c'è il



convento benedettino di San Giovanni Battista con due chiostri rinascimentali e una magnifica farmacia del tardo 500. All'uscita siamo stati investiti dal rombo dei motori di auto d'epoca, che dopo una breve sosta sono ripartite e, come d'incanto, poco dopo si è diffusa la stessa musica dolce che ci aveva accolti. Ci siamo spostati in Piazza Garibaldi, il cuore della città, con il Municipio e la chiesa di San Pietro. Dopo una passeggiata per le vie del centro e il pranzo ci siamo recati al palazzo della Pilotta che contiene oltre alla Biblioteca Palatina, il museo archeologico, la galleria nazionale di Parma, il famoso teatro Farnese che ci ha veramente stupiti per l'ampiezza degli spazi, la disposizione del proscenio e i numerosi posti a sedere disposti nelle arcate semicirculari della cavea. A 5 minuti dalla piazza, nel Monastero di San Paolo abbiamo potuto ammirare la famosa Camera di San Paolo. Infine Luca ci ha riservato una sorpresa: ci ha portati in una casa privata il cui pianterreno è adibito a museo. Qui ci ha accolto con molta gentilezza e cordialità la figlia del noto pittore parmense Mattioli, che ci ha accompagnato nelle stanze mostrandoci le opere del padre e nello studio rimasto così come era quando l'artista vi trascorreva gran parte della sua giornata. La signora ci ha poi detto che sua figlia, tanto amata dal nonno, ora si occupa della eredità ricevuta, la mantiene viva e vuole mostrarla al pubblico nella sua sede naturale. E' stata una bella giornata e il tempo è stato benevolo, solo a Modena ci ha accolto uno "stravento" in piena regola.

La S.O.M.S. in Umbria

di
Paolo Biagioni



L'UMBRIA PIU' BELLA

Sicuramente i soci che hanno partecipato a questa gita si ricorderanno di due cose: la tanta, ma tanta, pioggia che è caduta per tutta la giornata di venerdì e anche in parte sabato, ma soprattutto dell'atmosfera respirata percorrendo le strade e visitando le chiese di Gubbio, Perugia, Assisi, Spello, Santa Maria degli Angeli e Todi.

Giampiero, la nostra guida, perugino DOC, ci ha accompagnato lungo un percorso ricco di tradizione, cultura e religione.

Gubbio e la sua festa dei ceri, paragonabile per intensità, tradizione e rivalità al palio di Siena. La Rocca Paolina, ovvero la Perugia sotterranea: un ambiente a cui si accede tramite scale mobili che, attraversandolo, ti porta dai parcheggi direttamente in centro storico: raro esempio di mobilità e cultura fuse tra loro.

Di Assisi cosa dire... San Francesco e Santa Chiara, due persone che contribuirono a cambiare drasticamente la chiesa; la Basilica di Santa Chiara e quella di San Francesco, dove sono custodite le spoglie di entrambi i Santi sono, senza ombra di dubbio, due gioielli architettonici. Spello e i suoi vicioletti infiorati, Santa Maria degli Angeli e la sua Porziuncola che fu, ed è tuttora, il centro del francescanesimo... luoghi che per motivi diversi ti lasciano il segno.



Infine l'interessante Ipogeo dei Volumni, a Ponte San Giovanni: un sepolcro di origine etrusca appartenuto alla ricca famiglia dei Velimna (*in etrusco*) - Volumni (*in latino*).

A Todi, ultima tappa del nostro viaggio, oltre ad una visita in Piazza del Popolo con il Duomo dell'Annunziata e alla visita della chiesa di San Fortunato, abbiamo avuto modo di conoscere gli amici della locale S.O.M.S. che ci hanno accolto nella loro sede per un saluto e di cui vi parlerò fra poche righe. Alla fine il rientro a Modena, accompagnati dal sole...

LA S.O.M.S. DI TODI

Appena l'Avv. Fabio Catterini, Presidente della S.O.M.S. di Todi, leggendo il nostro notiziario è venuto a conoscenza della nostro tour lungo le sue terre e della visita nella sua città, ha contattato Enzo Crotti per far in modo che ci potessimo incontrare per conoscerci e scambiarci un saluto, e così è stato!

Domenica 24 Maggio infatti, dopo aver visitato Todi e il suo centro storico, poco prima di rientrare a Modena ci ha raggiunto Geo



Tenneroni, segretario della società e nipote di un presidente storico, che ci ha accompagnato presso il salone principale della loro sede dove ci ha accolti insieme alla Prof.ssa Anna Maria Milordini, figlia del presidente che lo ha ristrutturato.

Nel salone campeggiano, in alto e lungo i lati corti, due motti molto attuali e significativi: **"L'UNIONE FA LA FORZA"** e **"IL LAVORO FA RICCHEZZA"**.

E' stato un incontro breve ma importante: dopo le presentazioni

di rito, è stato possibile confrontarsi su temi scottanti che riguardano le società come le nostre.

Ci si è soffermati sulle implicazioni dell'entrata in vigore del nuovo quadro normativo di riferimento per le S.O.M.S. che ne ha modificato radicalmente gli spazi di movimento.

L'incontro si è quindi concluso con uno scambio di doni.



INCONTRI IN SEDE E NON...

STORIE NELLA STORIA DELLA PRIMA GUERRA MONDIALE

a cura di
Gloria Ghelfi



Buona parte dei nostri soci ha seguito con grande interesse la conferenza **"Storie nella storia della prima guerra mondiale"** tenuta dal prof. Panaccione e dalla Dr.ssa Martinelli Braglia il giorno 11 aprile. Il professore si è soffermato, in particolare, sull'aspetto dell'imprevedibilità dello svolgimento del conflitto ed ha messo in evidenza come la guerra sia una esperienza umana da cui si esce diversi da come si è entrati. Continuando nella sua esposizione ha parlato del dopoguerra evidenziando come anche questo sia stato un periodo storico con caratteristiche ben precise, alla ricerca di un equilibrio non sempre facile da raggiungere perché essa continua sempre e ci fa sentire il suo peso. Infine ha evidenziato come la guerra, per la prima volta, sia entrata a far parte della cultura attraverso mostre, filmati e manifestazioni e come, da quel momento, la figura dell'intellettuale sia diventata una figura pubblica. La Dr.ssa Martinelli Braglia ha ripreso alcuni concetti espressi dal professore calandoli nella società modenese: ha sottolineato come a Modena la guerra fosse vista con grande diffidenza, ma come poi la nostra città sia stata subito coinvolta proprio per la sua vicinanza alle zone del fronte e come abbia allestito alcuni luoghi (vedi San Paolo) trasformandoli in importanti centri medici tanto che l'intera "Emilia" veniva definita "regione ospedale".



Ha poi ricordato come molti soci della S.O.M.S. siano stati chiamati alle armi e purtroppo molti siano anche deceduti (come ricordano le due lapidi nella nostra sede). Infine ha raccontato alcuni episodi riguardanti la sua famiglia avvenuti in quel contesto. Io penso che sia necessario tenere alta la memoria di queste vicende belliche non solo da un punto di vista storico, ma anche nella speranza che tali esperienze facciano capire alle nuove generazioni come difficilmente la guerra risolve i problemi, anzi spesso li aumenta creandone dei nuovi.

PREMIO FEDELTA' E SOLIDARIETA'

a cura di
Vivetta Vezzani



Domenica 26 aprile 2015 presso la sala dei 400 alla Fiera di Modena sono stati consegnati i premi Fedeltà e Solidarietà. Il premio "Fedeltà e Solidarietà", istituito dall'Unione Società Centenarie Modenesi, intende riconoscere l'apporto e il contributo dato dai soci delle Società Centenarie alla crescita e allo sviluppo dell'associazione.

La presentatrice, sig.ra Annarosa Ansaloni che ricordiamo quale abile coordinatrice del nostro convegno e pranzo del 150°, ha gestito l'evento allietato anche da un gruppo di attori che hanno letto e sceneggiato alcuni momenti di vita nella società contemporanea (D. Allegro, M. Dell'Utri, S. Francia). Un grande applauso ha accolto la scelta delle persone premiate e le relative motivazioni fornite dall'apposita commissione. I premiati sono stati: la **Dr.ssa Maria Luisa MANZINI** (Società Naturalisti e Matematici), il **M° Omer BERNI** (Banda Diazzi di Concordia) e il **Prof. Antonio BRANDOLI** (La Fratellanza).

Con grande attenzione abbiamo ascoltato il ricco profilo della nostra socia Maria Luisa Manzini che inizia nel 1973 con i Naturalisti e Matematici, dove ricopre cariche di consigliere dal 1992 al 1994, poi presidente dal 1995 al 2001. Contemporaneamente è sempre stata anche socia della nostra S.O.M.S. dove è stata anche consigliere. Come presidente della Società Naturalisti e Matematici ha realizzato l'adesione alle Società Centenarie e alle Società "no profit". Ha organizzato vari eventi ed escursioni storico-scientifiche, in particolare nel castello di Panzano, in ricordo di Cornelio Malavasi che eseguì diverse osservazioni astronomiche.



il Sindaco Gian Carlo Muzzarelli premia la Dr.ssa Manzini

Sotto la presidenza della Dr.ssa Manzini vengono prodotte numerose e importanti pubblicazioni, oltre ai volumi degli "Atti". Durante la sua presidenza ha collaborato alla definizione dello statuto dell'Unione delle Società Centenarie Modenesi con entusiasmo, fino a far parte dell'esecutivo dell'U.S.C.M.

Il presidente Roberto Bertolani le ha consegnato il premio sotto i flash dei fotografi e il lungo applauso dei presenti. Come soci della S.O.M.S. siamo orgogliosi della sua presenza tra noi e le vogliamo augurare con tanto affetto ancora tanti riconoscimenti per il suo continuo impegno culturale. Siamo sicuri che il suo esempio influenzerà anche noi soci e sarà una limpida traccia per i nostri giovani.

EVENTO MUSICALE

PROTAGONISTI I MAESTRI DI CHITARRA EDOARDO FERRARI, ANTONIO MANELLI, CHIARA MANNI E FEDERICO TANZI

a cura di
Pier Giorgio Benatti



VecchiTonelli

Grazie alla disponibilità dell'istituto Superiore di Musica, sabato 9 maggio

2015 è stato possibile organizzare un "evento musicale nella nostra sede". Era da tempo che l'arte musicale non entrava nei nostri locali; l'idea mi è venuta quando casualmente ho assistito ad un concerto tenuto da allievi di questo rinomato istituto. Con l'aiuto e l'incoraggiamento di Wainer Alboni, promotore di diverse altre iniziative della S.O.M.S., ho contattato il M° Antonio Giacometti (direttore I.S.S.M. Vecchi-Tonelli di Modena e Carpi), che dopo aver verificato i nostri locali, ci ha proposto quattro maestri di chitarra per iniziare una serie di proposte musicali.

Lusingati da tanta generosa considerazione ci siamo messi subito all'opera per informare i nostri soci della particolare occasione a noi riservata. Ho divulgato con l'aiuto dell'eccellente Paolo Biagioni, tramite il numero 2/2015 del notiziario e il nostro aggiornatissimo sito, un'ampia e dettagliata documentazione del quartetto musicale e una biografia di ogni singolo maestro, con foto e programma dell'evento.

L'attesa di tale evento si è quindi diffusa fra i soci che sono intervenuti numerosi in sede.

E' stato un sabato che seppur ricco di tante altre alternative di svago e condito da uno dei primi giorni d'estate, ha visto



tanti nostri soci ugualmente in sala ansiosi di vedere e sentire suonare, seduti in prima fila, i giovani maestri di musica. L'ampia sala era stata sistemata con tutte le sedie allineate dall'instancabile segretaria Gabriella Bartolocelli e all'inizio del "Concerto" quasi tutti i posti erano occupati.

In accordo con il vicepresidente Crotti, abbiamo chiesto ai maestri di fare loro la presentazione partendo dalle caratteristiche dell'Istituto Vecchi-Tonelli e del loro personale curriculum, oltre alle caratteristiche di quelle chitarre a sei corde. I maestri hanno presentato un repertorio ricco e impegnativo, fatto di brani più o meno conosciuti e suonati con vera maestria.

Ovviamente, come succede sempre, nonostante alcuni brani

fossero abbastanza conosciuti, il brano più noto del repertorio è stato eseguito come ultimo del programma: "El amour brujo" tratto da "L'Amore Stregone" di Manuel de Falla, racconta dell'atmosfera gitana, ci ha letteralmente travolto e, il virtuosismo delle velocissime dita dei maestri sulle corde, ci ha sbalordito. Grazie ad un lungo e preciso allenamento, dopo anni di affiatamento, i musicisti sembravano fondersi in un unico potente strumento.

Mentre ascoltavo immaginavo la fiammella incerta di un cerino che una ballerina di flamenco sospinge fino ad accendere un grande fuoco che lancia minacciose lingue incandescenti per sfidarci.

Gli applausi tributati sono stati tanti a dimostrare un forte parere positivo, che vogliamo condividere con il M° Giacometti, che ringraziamo per aver selezionato il quartetto di musicisti per questa che definirei "una prima musicale". Dopo due bis concessi, i maestri hanno risposto a varie domande dei soci che ci hanno permesso di intuire la loro passione e la loro dedizione, necessaria ad un corso di studi di così alto livello, in contemporanea ai loro personali percorsi in medicina e legge. In autunno, sempre con l'aiuto dell'Istituto VECCHI-TONELLI, programmeremo altri eventi per coltivare e ravvivare la nostra cultura artistica per la bella musica. Ringraziamo i giovani maestri e il direttore, M° Giacometti, ed esprimiamo loro un grande ringraziamento augurando loro un meritato ampio successo artistico che certamente meritano.

Un grazie ai soci che erano presenti all'evento, ai loro applausi che ci confortano e ci spronano nel delicato lavoro organizzativo.

Grazie a tutti.



12 SETTEMBRE 2015: ANTEPRIMA FESTIVALFILOSOFIA ALLA S.O.M.S.

a cura di
Enzo Crotti



Il festivalfilosofia che si terrà il 18-19-20 settembre a Modena avrà, come argomento da dibattere, il tema "EREDITARE", un tema apparentemente semplice ma che ci farà scoprire molti aspetti sconosciuti di questo termine.

*Per prepararci ad affrontare il festival abbiamo invitato Il nostro Presidente, **prof. Massimo Jasonni**, e il **prof. Giorgio Montecchi** ad illustrarci il tema.*

La conferenza si terrà in sede il giorno 12/09/2015 alle ore 15:30.

*Essi affronteranno l'argomento dal punto di vista **etimologico e filosofico** in modo da stimolare i nostri soci a partecipare all'evento avendo già una conoscenza dell'argomento.*

Vi aspettiamo, sicuri di non deludere le vostre aspettative!



immagine tratta dall sito www.festivalfilosofia.it



MOSTRA D'ARTE

a cura di
Pier Giorgio Benatti



La mostra fotografica delle opere dei nostri due consiglieri Stefano Villani e Paolo Biagioni è stata apprezzata sia da chi di fotografia se ne intende sia da chi ne sa poco. I soci che hanno voluto essere presenti il giorno dell'inaugurazione, oltre che vedere le bellissime foto, hanno anche potuto vedere la proiezione di altri 300 scatti dei due autori, potendone apprezzare l'alto livello interpretativo e compositivo. Probabilmente l'arrivo della bella stagione che ci porta a stare maggiormente all'aria aperta, ha fatto sì che molti dei nostri soci non potessero vedere queste belle opere fotografiche, ma certamente troveremo altre occasioni per poterle rivedere. Dopo la lunga pausa estiva, **dal 12/09 vi proporrò le opere di un'altra nostra socia anche lei pittrice, Raffaella Gianelli** con la quale ho condiviso la formazione artistica nelle grandi aule di figura dell'Istituto Venturi di Modena sotto l'insegnamento dei Professori Trevisi e Passoni, con la certezza che anche questa volta saprete apprezzare la creatività e l'interpretazione personale dell'autrice.



Raffaella Gianelli, nasce il 3 maggio 1951 a Modena; frequenta la scuola d'arte "A. Venturi" di Modena ed alcuni anni d'accademia a Bologna, e ha avuto come primo maestro d'acquerello Gino Molinari.

Affronta con successo i concorsi per l'insegnamento ed inizia in giovane età l'insegnamento nelle scuole medie, in cui fa esperienza di svariate tecniche pittoriche: acquerello, olio, tempera, china, ecc.

La sua esperienza artistica nell'insegnamento diviene, e rimane per tutta la vita, lo scopo della vita, anche nei momenti più difficili, la pittura rimane un dono!



ATTIVITA' IN SEDE

SETTEMBRE

Sabato 12 Settembre 2015 ore 15:30

Conferenza "EREDITARE" a cura del prof. Jasonni e del prof Montecchi e inaugurazione mostra d'arte

Informazioni a pagina 12

ESCURSIONI

SETTEMBRE

Sabato 27 Settembre 2015

La Riviera del Brenta e le ville Venete: da Padova a Venezia con il Burchiello

Informazioni a pagina 14



OTTOBRE

Domenica 25 Ottobre 2015

Visita a EXPO2015 Milano

Informazioni in segreteria

GARE DI PINNACOLO

La nuova stagione delle gare di pinnacolo riprenderà alle ore 15:00 del **04 Ottobre**.

Rammentiamo che è sempre necessaria la prenotazione da effettuare in segreteria 5 giorni prima del giorno in cui è programmata la gara.



IL CONSIGLIERE GIANFRANCO PRANDINI NOMINATO CAVALIERE DELLA REPUBBLICA

Il 2 giugno, data storica per la nostra Nazione, si è tenuta nella sede del Palazzo Principe Foresto una cerimonia sobria alla presenza di tutte la autorità militari e civili. Numerose persone hanno ricevuto onorificenze dell'ordine al merito della Repubblica Italiana e medaglie d'onore sono state consegnate ai deportati ed internati nei lager nazisti. Tra loro siamo orgogliosi del nostro ex Presidente e attuale Consigliere **Gianfranco Prandini**, nominato **Cavaliere della Repubblica Italiana**. Congratulazioni!



CAMPAGNA TESSERAMENTO S.O.M.S. 2015

La grande iniziativa lanciata per la campagna tesseramento 2015 - *l'unico rischio che corri è quello di andare al cinema gratis!!* - è terminata. Sono infatti stati sorteggiati i vincitori dei biglietti per assistere alle proiezioni (anche in 3D) al cinema Victoria. I fortunati vincitori sono: **Roberto Bernardi, Daniele Canè, Giorgio Ferri, Franca Pontiroli e Liliana Selmi**.

TASCABILE DEL SOCIO: AGGIORNAMENTO



ANTICA TRATTORIA PONTE GUERRO

Osteria • Bar • Salumeria

41057 Spilamberto (MO) - Via Modenese, 4654-4648

Tel. 059.798.909 - Fax 059.749.079 - E-mail: info@ponteguerro.it



1965-2015
50^o

NOVITA': ANTICA TRATTORIA PONTE GUERRO

I nostri soci hanno un'opportunità in più per gustare i piatti della tradizione modenese: abbiamo infatti raggiunto un accordo con l'Antica Trattoria Ponte Guerro. **Solo ai nostri Soci sarà infatti riservato uno sconto del 10% a pranzo e cena a presentazione della tessera in corso di validità. Troverete maggiori dettagli riguardanti il locale a pagina 15.**

REDIPANE BAKERY CAFE'

E' cessata la convenzione con il locale **Redipane Bakery Cafè**. Ringraziamo i gestori del locale per l'opportunità di risparmio concessa ai nostri soci in questi anni di collaborazione.

RINGRAZIAMENTI

Ringraziamo Paola Fiorini per la sua disponibilità nell'aver condiviso con i nostri soci le sue opere che sono state esposte nella nostra sede dal 11/02 al 20/04. I soci si sono soffermati spesso ad ammirare le opere con particolare attenzione. Grazie alla sua disponibilità abbiamo ricevuto apprezzamenti per questa mostra nella nostra sede che ci vede segnalati su giornali locali e del settore artistico. Custodiremo con cura l'opera autografata che ci ha donato e che rimarrà esposta in sede a testimonianza dell'evento che l'ha vista quale socia protagonista. Le auguriamo tanta serenità e una meritata soddisfazione artistica.

SERATA ALL'IPPODROMO

L'Unione Società Centenarie Modenesi, organizza per **domenica 19 Luglio 2015** dalle ore 20 una serata all'ippodromo di Modena. Si potrà assistere a corse dedicate all'unione, alla visita delle scuderie e si potrà partecipare ad una **CENA CON VISTA SUL TRAGUARDO** al costo di € 35. Maggiori informazioni in segreteria. **Per prenotare la cena rivolgersi al sig. Ermanno Zanotti tel. 3356814060.**



il gruppo turistico propone

LA RIVIERA DEL BRENTA E LE VILLE VENETE: DA PADOVA A VENEZIA CON IL BURCHIELLO

Domenica 27 Settembre 2015

La Riviera del Brenta è sempre stata considerata dai veneziani il prolungamento ideale del Canal Grande, offrendo quindi una spettacolarità degna della città lagunare. A bordo delle motonavi si avrà l'esclusiva opportunità di ripercorrere questo sfarzosso percorso, caro non solo alla nobiltà veneziana ma anche ai più famosi artisti e personaggi dei secoli scorsi. Tre chiuse, dieci ponti apribili, 33 chilometri con oltre otto metri di dislivello caratterizzano al massimo un percorso così ricco di cultura, storia, arte e natura del Veneto.

Ritrovo dei partecipanti a Modena (orari e luoghi da confermare) e partenza in direzione **Padova**. All'arrivo a Padova, alle ore 08:00 imbarco dal pontile della Scalinata Cinquecentesca del Burchiello al Portello, antico porto fluviale della città e navigazione verso **Venezia**; navigazione lungo l'originario percorso fluviale degli antichi burchielli veneziani passando davanti alla suggestiva e superba **Villa Giovanelli** di Noventa Padovana, attraversamento della Chiusa di Noventa Padovana e della Chiusa di Strà con discesa di dislivello acque. Ore 09:20 arrivo a **Strà** e visita guidata degli interni di **Villa Pisani**; imbarco e navigazione verso Dolo con illustrazione nel corso della navigazione delle varie ville viste dal fiume, attraversamento della Chiusa di Dolo con discesa di dislivello acque. Proseguimento navigazione verso Mira, fra ville, borghi rivieraschi e ponti girevoli con illustrazione delle varie ville Venete viste dal fiume; attraversamento della chiusa di Mira con discesa di dislivello acque.



www.ilburchiello.it

Sosta a Villa Widmann per la visita guidata degli interni. Imbarco e navigazione verso Oriago. Arrivo a **Oriago** per la pausa pranzo al famoso ristorante "Il Burchiello" con il seguente menù: *aperitivo di benvenuto, frittura mista dell'Adriatico con polenta, contorno di verdure di stagione, dessert, ¼ di vino e ½ minerale*. Proseguimento navigazione verso Malcontenta fra ville, borghi rivieraschi e ponti girevoli con illustrazione delle varie ville Venete viste dal fiume. Arrivo a **Malcontenta** e sosta a **Villa Foscari** detta "La Malcontenta" per la visita guidata degli interni. Ore 16:30: proseguimento navigazione verso Moranzani; arrivo e attraversamento della chiusa con discesa di dislivello acque, navigazione fino a **Venezia** con arrivo a San Marco, Riva degli Schiavoni - pontile della Pietà previsto per le ore 18:15 circa. Sbarco, breve passeggiata in Piazza San Marco, imbarco sul vaporetto fino al Tronchetto, incontro con pullman e partenza per i rientro a Modena.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE CON PRANZO IN RISTORANTE (min. 30 partecipanti) € 173 - (min. 45 partecipanti) € 158

QUOTA DI PARTECIPAZIONE SENZA PRANZO IN RISTORANTE (min. 30 partecipanti) € 150 - (min. 45 partecipanti) € 135

La quota comprende: viaggio in pullman GT (*preventivo calcolato nel rispetto del regolamento UE 561/2006 entrato in vigore il 11/04/2007*), navigazione in battello da Padova a Fusina, ingressi a Villa Widmann, Villa Pisani e a Villa Foscari, guida locale a disposizione per tutta la navigazione, vaporetto da Piazza San Marco al Tronchetto, assicurazione Unipol infortuni.

La quota non comprende: diritti di prenotazione (€ 1), mance ed extra di carattere personale, altri ingressi o visite a musei o monumenti non menzionati, tutto ciò che non è espressamente indicato alla voce "La quota comprende".

Le proposte del gruppo turistico per le gite del secondo semestre 2015

25 ottobre: VISITA A EXPO MILANO 2015

www.expo2015.org



27-28-29 novembre: MERCATINI DI NATALE AD AUGUSTA E NORIMBERGA





L'angolo della rezdora

Questo spazio ospita le ricette della tradizione emiliana che gentilmente le nostre Socie e i nostri Soci fanno pervenire in redazione. Ricordiamo che le ricette possono essere inviate tramite e-mail all'indirizzo: info@somsmodena.it o per posta all'indirizzo della S.O.M.S., "L'angolo della Rezdora" Corso Canalchiaro 46 41121 Modena. In questo numero, per rendere omaggio al

recente gemellaggio con la S.O.M.S. di Martina Franca, pubblichiamo la ricetta di un loro piatto tipico: le orecchiette con le cime di rapa. Ringraziamo Palma Russo (Mina) per la cortesia!

ORECCHIETTE CON LE CIME DI RAPA

ricetta di
Palma Russo



Ingredienti: 500 gr di orecchiette, 1 kg di rape, filetti di acciughe sott'olio, olio extra vergine di oliva, pan grattato, aglio e sale

Procedimento: pulite e lavate le cime di rapa eliminando le foglie e le coste più dure (quando le comprate fate attenzione che non siano fiorite e che le foglie siano belle verdi e vive).

Riempite d'acqua una pentola ed aggiungete il sale grosso. Mettete a bollire l'acqua e tuffatevi dentro le rape e le orecchiette. Fate quindi cuocere i due ingredienti insieme. Mentre la pasta cuoce, preparate un soffritto in una larga padella (dove alla fine farete saltare il tutto) con l'olio, 2 o 3 spicchi d'aglio pestati e privati di pellicina.

Non appena inizia a sfrigolare aggiungete le acciughe ben lavate e deliscate - *fate attenzione ed aiutatevi con un coperchio* - se lo gradite potete aggiungere un po' di peperoncino.

Prendete una padella piccolina e mettete un filo d'olio. Aggiungete il pan grattato e fatelo dorare leggermente (questo lo potete fare anche in precedenza).

Scolate la pasta e le rape e mettele nella padella ancora calda dove avete preparato il soffritto. Aggiungete il pan grattato tostato (se non lo gradite si può evitare). Mescolate e servite. Buon appetito!

MANGIAR BENE, LA REDAZIONE CONSIGLIA ...

a cura di
Wainer Alboni



Continua la ricerca, tanto apprezzata, di locali gastronomici interessanti da proporre ai nostri soci amanti della buona cucina: in questo numero vogliamo proporvi la più antica trattoria di Spilamberto l'Antica Trattoria Ponte Guerro, **Fate conoscere agli altri Soci un locale!** Inviare quindi le vostre segnalazioni all'indirizzo email: info@somsmodena.it o per posta a S.O.M.S. - Mangiar bene - Corso Canalchiaro 46 41121 Modena.

ANTICA TRATTORIA PONTE GUERRO Via Modenese, 4654-4648 Spilamberto (MO) - Tel. 059798909 - fax 059749079 - prenotazione consigliata - www.ponteguerro.it - email: info@ponteguerro.it - titolari e chef: Claudia e Eli Ricchi - chiuso alla domenica.

A poca distanza dall'uscita dell'autostrada di Modena Sud verso Spilamberto sorge questa storica trattoria, gestita dalla famiglia Ricchi che da oltre 50 anni. Inizialmente aveva solo pochi tavoli, con bar-tabaccheria-salumeria e una pompa di benzina, poi nel 2006 è stata creata, dietro alla palazzina principale, la parte nuova che ricorda un vecchio fienile, molto luminosa con 150 posti su due piani; nel periodo estivo è a disposizione anche il giardino che può ospitare sino a 50 persone. La signora Claudia Ricchi, titolare della trattoria con il fratello Eli, ci ha detto che la cucina è quella tradizionale modenese, apprezzata non solo dai camionisti di passaggio, ma anche da famiglie (esiste un angolo per i bambini) e professionisti. Il menù è variegato e i piatti spaziano dai tortelloni di zucca in crema di parmigiano/reggiano e aceto balsamico tradizionale allo gnocco fritto e tigelle, dalle tagliate di carne fatte in 10 modi diversi, al filetto, ai bolliti, ecc. Una menzione a parte meritano i tortellini: infatti la sig.ra Claudia ha rappresentato



Modena contro Bologna nella finale 2015 del miglior tortellino, che si è tenuta a Palazzo Re Enzo, a Bologna. Ricordiamo ancora lo straordinario gnocco fritto che nel 2013 portò il locale ad un ottimo piazzamento nel concorso della Confraternita del Gnocco d'Oro. La trattoria nata nel 1965, quest'anno festeggia i 50 anni di storia e tradizione; infine non vogliamo dimenticare l'Acetaia Claudia, che è un piccolo gioiello, curata e accudita con amore dalla famiglia, che sorge poco prima del locale venendo da Modena dove poter acquistare ottimo aceto balsamico. **Buona notizia: da oggi l'Antica Trattoria Ponte Guerro entra a far parte degli esercizi convenzionati inseriti nel "Tascabile del Socio" e applicherà uno sconto del 10% solo ai nostri Soci in possesso della tessera S.O.M.S. in corso di validità.**



NOTIZIE IN BREVE

† Condoglianze

La S.O.M.S. porge le proprie più sentite condoglianze alla signora **Anna Barbieri** per la scomparsa del marito **Romano Bursi** scomparso il 06/09/14, socio dal 01/04/99; altrettante condoglianze vengono rivolte alla socia **Maria Righi** per la morte del marito **Renzo Belforti** avvenuta il 02/04/15, socio dal 01/01/06; condoglianze anche alla signora **Liana Crotti** per la scomparsa della marito **Ruggero Ruggeri** avvenuta il 24/04/15, socio dal 01/01/99 e anche alla socia **Tosca Tagliati**, per la scomparsa del marito **Dr. Giovanni Bartolacelli**, avvenuta il 26/04/2015.

🕒 Nozze d'oro e di diamante

Il giorno 15/05/2015 **Giorgio Ferri** e la sua consorte **Maria Rosa Lonardi**, entrambi nostri soci, hanno festeggiato 50 anni di matrimonio mentre il 16/04/2015 la nostra socia **Eleonora Manzini** e suo marito **Roberto Lancellotti** hanno festeggiato i loro "primi" 60 anni di matrimonio. Ad entrambe le coppie rivolgiamo le nostre più sincere congratulazioni.



*La S.O.M.S. va in ferie.
Vi aspetta dal giorno 08/09
con tante nuove iniziative!!*



BPER:
Banca

**Vogliamo essere
ancora più attenti
al territorio.**

Banca popolare dell'Emilia Romagna
adesso è BPER Banca.

www.bper.it
800 20 50 40

Vicina. Oltre le attese.

Messaggio pubblicitario cod. 04/44/09/2/04/16/2015

NOTIZIARIO INFORMATIVO

Pubblicazione Trimestrale Gratuita -
Autorizzazione Trib. N° 1385 del 30/4/1997 -
Grafica e impaginazione a cura della Redazione

Proprietario:

Società Operaia di Mutuo Soccorso

Stampa:

GRAFICHE RONCHETTI SNC

Direzione, redazione e amministrazione

C.so Canalchiario, 46 41121 MO

Orari di ufficio

Martedì, Giovedì, Sabato
ore 10:00-12:00

Tel/Fax 059222154

Web

www.somsmodena.it info@somsmodena.it

Direttore Responsabile:

Giovanni De Carlo

Redazione:

Wainer Alboni

Pier Giorgio Benatti

Paolo Biagioni

Quanto scritto negli articoli firmati e nelle rubriche non rispecchia necessariamente il punto di vista della redazione, né della S.O.M.S stessa. Infatti la collaborazione è aperta a tutti, lasciando agli autori la massima libertà di espressione. Questo non impedisce, tuttavia, alla redazione la scelta degli articoli da pubblicare.