GENITORI A TEATRO

OGGI, alle 21, al teatro Testoni di Casalecchio Osvaldo Poli racconterà ai genitori il segreto per 'Evitare di sbagliare con i figli senza saperlo e volerlo'. Iniziativa della Fondazione Lamma è aperta a tutti.

NELLA STORIA Una manifestazione per i martiri del cavalcavia

BAZZANO INVITO ALLA FOTO

OGGI, alle 21, il circolo fotografico bazzanese, per gli incontri 'invito alla fotografia', approfondisce il tema del movimento. L'appuntamento in municipio a Bazzano. Ingresso libero.

INDAGINE VENNERO UCCISI 13 PARTIGIANI, 'VOLATILIZZATO' L'UFFICIALE TEDESCO

Un colpevole per l'eccidio del cavalcavia Arrivano i 'cacciatori' di nazisti

— CASALECCHIO —

SI CHIUDE un mistero e se ne apre un altro per la tristemente nota vicenda dell'eccidio del cavalcavia di Casalecchio. La pagina più buia della storia di questa cittadina risale al 10 ottobre del 1944 quando tredici partigiani (di cui sei russi e un costaricano) della Brigata Bolero presi prigionieri dagli occupanti dopo la battaglia di Rasiglio, furono giustiziati dopo essere stati legati con fili di ferro ai pali lungo il cavalcavia ferroviario. Lo scorso giugno, il tribunale militare di Verona ha riconosciuto la responsabilità dell'ultraottantenne capitano Manfred Schmidt, ufficiale della 16° divisione Panzergrenadier. Di lui però da oltre 30 anni non si hanno notizie e per 'il ragionevole dubbio sulla sua sussistenza in vita' il tribunale ha scelto il non luogo a procedere. Nel frattempo però il nazista ha fatto perdere ogni traccia e ieri, quando si sono aperte le celebrazioni dell'anniversario, sia il sindaco Simone Gamberini che il presidente locale dell'Anpi, Bruno Monti, hanno posto l'accento sulla speranza che il procuratore militare Marco De Paolis presenti un'istanza di riforma dell'ultima parte della sentenza. Le udienze del processo di Verona, cominciato nell'ottobre 2008 e concluso nel giugno del 2009 sono state fotografate da Barbara Chiari e Gianni Pagani. La mostra, che contiene una selezione del reportage, è stata aperta ieri nella della Casa della conoscenza. Nella stessa sede venerdì è prevista una conferenza del colonnello dei carabinieri Roberto D'Elia, capo del pool investigativo crimini di guerra, che insieme al brigadiere Franz Stuppner presenteranno agli studenti delle scuole superiori l'attività da loro svolta per assicurare alla giustizia i responsabili dei crimini di guerra.

Gabriele Mignardi

RITORNO ALLA TERRA Lo spaccio di carne della Palazzina, nella frazione Oca In basso, a destra l'allevamento a Pradalbino di Claudio Musiani A sinistra, il nuovo forno del pane

Pane e carne a chilometri zero

Mucche allo stato brado e cibi fatti in casa: la sfida delle aziende agricole

— MONTE SAN PIETRO —

IL MODELLO è quello del contadino all'antica: quello che dalla terra e dalla stalla produce tutto ciò di cui c'è bisogno. Dal latte alla carne, dai formaggi al pollo, fino al vino, il pane e la verdura. Siamo però in un agriturismo moderno, la Palazzina, a Oca di Monte San Pietro. Tutti intorno i 50 ettari di bosco, seminativo e pascoli della famiglia Nanni, che sta qui da tre generazioni. La novità sta però poco più in là del confine: altri agricoltori che mettono a disposizione e in vendita i loro prodotti migliori nello spaccio e nel ristorante di via Casella: da una parte il torrente Lavino e dall'altra la collina di San Chierlo. La carne bovina viene dalle vicine stalle e dall'allevamento brado di Claudio Musiani, a Pradalbino: più di 400 vitelli al pascolo su prati e boschi a perdita d'occhio. Il vino esce dalle cantine più blasonate della zona: Bonzara, Isola e Vallona.

SCELTA 'a chilometri zero' anche per il latte, il pollame e i salumi. Viene macinato in un mulino ad acqua in Valsamoggia il grano mietuto in azienda e poi trasformato in pane. La novità di domenica scorsa è proprio l'apertura del forno del pane. Il sindaco Stefano Rizzoli lo propone come chiave di rilancio dell'agricoltura. «Guardiamo con molto interesse a questa esperienza. Siamo di fronte ad un giovane agricoltore determinato a continuare sulla strada della famiglia e che in più sceglie di fare squadra con altri produttori della zona — dice il sindaco — il nostro settore primario è d'eccellenza, basti pensare ai vini. Così si qualifica il territorio e si dà una prospettiva economica ad un intero settore. Non possiamo che incoraggiare esperienze come questa». Il giovane Giordano Nanni, che con papà Armando e mamma Maria conduce questa avventura, ci mette risorse ed entusiasmo. «Cerchiamo di valorizzare il territorio e i suoi prodotti — dice — scegliendo il meglio per proporlo ai nostri clienti. Mi pare che la gente stia apprezzando la proposta».

Gabriele Mignardi

RITORNO ALLA TERRA
Lo spaccio di carne della Palazzina, nella frazione Oca
In basso, a destra l'allevamento a Pradalbino di Claudio Musiani
A sinistra, il nuovo forno del pane

Pane e carne a chilometri zero

Mucche allo stato brado e cibi fatti in casa: la sfida delle aziende agricole

– MONTE SAN PIETRO –

IL MODELLO è quello del contadino all'antica: quello che dalla terra e dalla stalla produce tutto ciò di cui c'è bisogno. Dal latte alla carne, dai formaggi al pollo, fino al vino, il pane e la verdura. Siamo però in un agriturismo moderno, la Palazzina, a Oca di Monte San Pietro. Tutti intorno i 50 ettari di bosco, seminativo e pascoli della famiglia Nanni, che sta qui da tre generazioni. La novità sta però poco più in là del confine: altri agricoltori che mettono a disposizione e in vendita i loro prodotti migliori nello spaccio e nel ristorante di via Casella: da una parte il torrente Lavino e dall'altra la collina di San Chierlo. La carne bovina viene dalle vicine stalle e dall'allevamento brado di Claudio Musiani, a Pradalbino: più di 400 vitelli al pascolo su prati e boschi a perdita d'occhio. Il vino esce dalle cantine più blasonate della zona: Bonzara, Isola e Vallona.

SCELTA 'a chilometri zero' anche per il latte, il pollame e i salumi. Viene macinato in un mulino ad acqua in Valsamoggia il grano mietuto in azienda e poi trasformato in pane. La novità di domenica scorsa è proprio l'apertura del forno del pane. Il sindaco Stefano Rizzoli lo propone come chiave di rilancio dell'agricoltura. «Guardiamo con molto interesse a questa esperienza. Siamo di fronte ad un giovane agricoltore determinato a continuare sulla strada della famiglia e che in più sceglie di fare squadra con altri produttori della zona — dice il sindaco — il nostro settore primario è d'eccellenza, basti pensare ai vini. Così si qualifica il territorio e si dà una prospettiva economica ad un intero settore. Non possiamo che incoraggiare esperienze come questa». Il giovane Giordano Nanni, che con papà Armando e mamma Maria conduce questa avventura, ci mette risorse ed entusiasmo. «Cerchiamo di valorizzare il territorio e i suoi prodotti — dice — scegliendo il meglio per proporlo ai nostri clienti. Mi pare che la gente stia apprezzando la proposta».

Gabriele Mignardi