

CASTELFRANCO ▶ NONANTOLA ▶ TERRE DELSORBARA



Italia Nostra

«Villa Sorra, un progetto inadeguato»



Castelfranco Un progetto che, secondo la onlus per la salvaguardia dei beni culturali Italia Nostra, ha poco a che vedere con la valenza storica della struttura. Al centro c'è il piano per la riqualificazione di Villa Sorra: «Il progetto previsto dal documento "Saperi-Sapori" è inadeguato per quel tipo di struttura», fanno sapere dall'associazione.

Il progetto coinvolge diverse realtà, che complessivamente dovrebbero investire poco più di sette milioni di euro. Dalla Regione alla Fondazione di Modena, passando per il comune di Castelfranco e l'Unione del Sorbara. «Quello di Villa Sorra - fanno sapere da Italia Nostra - è un disegno che non tiene conto delle valenze storico-culturali dello spazio. Ad esempio, la proposta di insediare cucine e ristorante al piano terra dell'edificio delle scuderie, ancora perfettamente conservate nell'assetto funzionale originario, comporta, con la parcellizzazione degli spazi, l'integrale cancellazione della speciale tipologia storica». Perciò, secondo l'associazione, è da valutare «un nuovo progetto, magari prendendo spunto da quanto di buono fatto nel parco di Villa reale di Monza. Lì, una società mista composta da Regione ed enti pubblici gestisce la struttura come uno spazio storico per visite guidate, il parco come verde aperto al pubblico e la tenuta agricola come area per una cultura sostenibile. Allo stesso modo, le attività di ristorazione sono strettamente funzionali alla fruizione del bene pubblico, e non costituiscono il centro del progetto». E.B.

L'evento internazionale
di Maria Vittoria Scagliosi

Da Castelfranco agli Stati Uniti per preparare i tortellini

Degli Angeli: «Così portiamo la nostra tradizione nel mondo»

Sfoglino a Indianapolis per la festa della Pagani

Castelfranco Gianni degli Angeli era anche ieri in piazza Roma a distribuire tortellini, anzi, il tortellino tradizionale di Castelfranco, come ci tiene a sottolineare. La sua associazione San Nicola, assieme alle maestre sfoglino, non si ferma mai; nel mese di settembre hanno servito 2300 kg di tortellini in piazza a Castelfranco, tutti naturalmente con sfoglia tirata al matterello e cotti in brodo di cappone. «Ieri a Modena abbiamo organizzato non solo la degustazione del nostro tortellino, ma anche un laboratorio durante il quale le maestre sfoglino hanno mostrato alla gente come si fa». Sono proprio le maestre sfoglino il cuore dell'associazione, che oggi portano la nostra tradizione anche nel resto del mondo. «Abbiamo

due di loro a Indianapolis per preparare i tortellini e servirli ai clienti della Pagani Automobili, che ha organizzato l'evento. Saranno accompagnate da uno chef stellato, Luca Marchini, e daranno lustro al prodotto utilizzando gli strumenti e la preparazione tipica a mano».

Non è la prima volta che accade: le sfoglino della San Nicola sono state anche a Palm Beach per i 75 anni del marchio Ferrari. Insomma, tutti orgogli del territorio, che anche all'estero vengono apprezzati per qualità e per la lunga tradizione che portano. «Le nostre iniziative sono varie: dopo essere stati a Modena, giovedì prossimo, il 13 ottobre, terremo una lezione a Forlimpopoli, tutto sempre incentrato sul prodotto iconico del territorio: il tortellino.»



Ieri a Modena degustazioni e laboratori in piazza Roma

Un anno record culminato con la sagra di Castelfranco

L'associazione inoltre non ha mai smesso di fare la Sagra del Tortellino, ma questo è stato un anno record e hanno partecipato alla degustazione migliaia di persone. Il gruppo delle Maestre Sfoglino di Castelfranco invece insegna l'arte della sfoglia anche ai più giovani, per tramandarla alle generazioni future e farle entrare nel mondo enogastronomico emiliano. «Non siamo dei puristi; certo preferiamo i tortellini in brodo e cotti nelle pentole, non nelle padelle come fanno tanti oggi, ma ciò che vogliamo di più è solo continuare a gustare il cibo dei nostri nonni». Gli ingredienti sono fondamentali: solo prodotti Dop e Igp, come la mortadella di Bologna Igp, prosciutto di Modena Dop, Parmigiano Dop... e quando ci sono que-

sti prodotti, la necessità di infarcire il tortellino con ripiene della nouvelle cuisine non esiste. Basta farli com'era una volta. E Gianni Degli Angeli ci tiene a ricordare che il tortellino, per quanto ormai

Negli Usa
Le rappresentanti della San Nicola sono accompagnate dallo chef Luca Marchini

giri il mondo, è nato a Castelfranco. «D'altra parte il tortellino è un abbraccio, assomiglia a due ali che si uniscono e ai due estremi ci saranno anche Modena e Bologna, ma Castelfranco è al centro».

RIPRODUZIONE RISERVATA

Protagoniste
Nelle foto, le sfoglino della San Nicola: due di loro sono a Indianapolis per la festa della Pagani

Lampioni spenti, la rabbia dei cittadini

Ravarino Perplexità dei residenti: «Alle 6.30 tanti studenti lasciati al buio»



Maurizio Rebecchi
Il sindaco di Ravarino: «Poche risorse, alcuni tagli necessari»

di Ernesto Bossi

Ravarino Lo avevamo raccontato un mese fa, quando la decisione era stata presa. E adesso, nel momento in cui l'orario di luce comincia a ridursi, emergono le prime difficoltà. A Ravarino alcuni cittadini espongono sui social la propria opinione rispetto alla riduzione dell'orario di funzionamento dei lampioni nel paese. «Al mattino, verso le 6.30, ci sono tanti studenti che percorrono la via principale verso la fermata del-

la corriera a piedi, senza illuminazione. Non è rischioso?», si chiede un abitante. Alle 6.15, infatti, le luminarie si spengono. Una decisione sofferta ma necessaria, perché come raccontato dal sindaco Maurizio Rebecchi qualche settimana fa alla Gazzetta, «con il caro energia le risorse sono poche e si devono tagliare alcuni servizi». Un aiuto, però, potrebbe fornirlo il cambio di orario del prossimo 30 ottobre, quando le lancette si sposteranno un'ora indietro. Al mattino, così, al-



le 6.30 il sole comincerà a sorgere. Nella speranza, però, che si possa tornare al più presto alla normalità. ●

Pericoli
I lampioni vengono spenti alle 6.15

RIPRODUZIONE RISERVATA

IMPIANTI

CSC IMPIANTI SRL
VIA DELL'ARTIGIANATO, 46/48
41043 FORMIGINE (MO)
TEL. 059/557745
SOLI A. cell. 3387056000
CRISTINA F. cell. 3389569591
www.cscimpiantisrl.it

Impianti idro-sanitari a Modena e provincia