



Resp. Dott. Nicola D'Andrea

**MARMI - GRANITI**  
**PIETRE NATURALI - AGGLOMERATI**  
**LAVORAZIONI ARTISTICHE ED EDILI**  
**ARTE FUNERARIA E MONUMENTALE,**  
**RIPIANI D'ARREDO E DESIGN,**  
**LAVORI DI RESTAURO**

**BONDENO (FE)** Via Borgatti, 70  
**MALALBERGO (BO)** Via Nazionale, 382/B  
Tel. **0532 892279** Cell. **3479494380**  
Email: [michele.marmi@gmail.com](mailto:michele.marmi@gmail.com)

Imprese, Sport, Alimentazione, Salute, Storia, Viaggi, Passioni, Socialità e Sostenibilità

# Sport Comuni

il mensile del territorio

**DIFFUSIONE GRATUITA**

nei territori di: Bondeno, Castello d'Argile, Cento, Felonica, Ferrara, Ficarolo, Finale Emilia, Galba, Pieve di Cento, Poggio Renatico, Stentata, Terre del Reno, Vigarano Mainarda

**ANNO XVII - N. 4 APRILE 2023**  
**Finito di stampare il 11/04/2023**

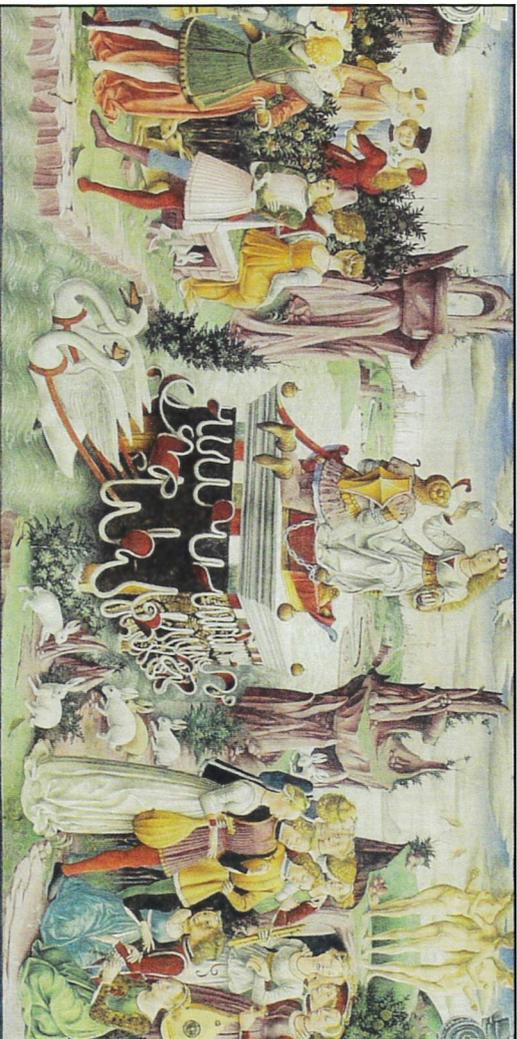
Già  
**Sport Comuni**

# APRILE, MESE DI NICOLÒ

Aprile, mese di rinascita e di riorientur La primavera e il tepore offerto dal sole ci invogliano ad uscire per scoprire o riscoprire le bellezze offerte tanto dalla natura quanto dall'uomo. Ferrara, connubio di ricchi giardini e sontuose architetture celebra la bellezza a tuttotondo. In particolare, è di pregevole interesse lo studio ad opera di **Giuseppe Adani**, Membro dell'Accademia Clementina, monografista del Correggio (qui di seguito riportato), che riscopre il personaggio di **Nicolò da Correggio**, uomo di *ruscillante cultura*, quasi un *Event Planner ante litteram* delle Delizie Estensi nonché **creatore e regista dell'affresco del "Mese di Aprile"** a **Palazzo Schifanoia**.

Conte, poeta e drammaturgo, Nicolò da Correggio fu un personaggio molto stimato dai suoi contemporanei, e fu amico anche di Leonardo da Vinci. In questo articolo si propone un suo ruolo di primo piano negli affreschi di Palazzo Schifanoia a Ferrara.

Mentre si svolge in questi mesi con esteso successo la magnifica mostra *"Rinascimento a Ferrara. Ercole de' Roberti e Lorenzo Costa"* e vi risplendono capolavori di primissimo rango nel contesto dell'età d'oro dell'umanesimo italiano - non sarà inopportuno cogliere la personalità di un protagonista particolare della vita delle corti settembrionali. Figura non proprio minore se decriptiamo i documenti, se valutiamo le



e in simbologie di cacce e di banchetti. Dotato di una cultura classica e mitologica ben radicata fu capace di spargere creazioni a volte effimere ma necessarie alla vita sociale del suo tempo: per questo fu ricercato continuamente e accolto da governanti, intellettuali e artisti. Sua raffigurazione emblematica, e certa, è quella di creatore e regista del "Mese di Aprile" a Schifanoia. Vediamone un profilo cronologico e correlato. Nacque a Correggio, una corte comitale dell'Impero la cui famiglia titolare ebbe già un ruolo nelle vicende politiche del medioevo padano, ma anche una presenza culturale di tutto rispetto con la quale Azzo da Correggio tenne ospite

# È a Bondeno il vino più antico d'Italia

Si è appena concluso, lo scorso 5 aprile, **Vinitaly**, il rinomato *Salone Internazionale dei vini e distillati* giunto quest'anno alla sua 55ª edizione. E, come accade sempre quando si parla di eccellenze, l'Italia primeggia. «Siamo **primi produttori al mondo, secondi consumatori al mondo, terzi esportatori al mondo**. E questo settore funziona soprattutto anche grazie alla **capacità di mettere insieme tradizione e modernità**», sono le parole del Presidente del Consiglio Giorgia Meloni, che ha visitato l'evento. Il vino ha sempre affiancato la storia dell'uomo. Basti pensare a Dioniso, dio greco del vino, dell'ebbrezza e dell'estasi oppure al Bacco romano. Per i cristiani rappresentazione del Sangue di Cristo nella celebrazione eucaristica e parte, fin dai tempi biblici, nei rituali religiosi del popolo ebraico. Ma la presenza del vino nella storia dell'uomo è ancora più antica e risale alla preistoria ed un'interessante scoperta ci focalizza ancora più sul locale. Proprio a **Bondeno (Fe), sono stati rinvenuti i resti delle bottiglie di vino più antiche d'Italia**. Il sito dell'Università di Padova riporta che la scoperta è stata fatta dal professor Massimo Vidale del dipartimento dei Beni culturali dell'ateneo patavino e lo studio è stato pubblicato sul *Journal of Archaeological Science*. Nel sito archeologico **Terramara di Plastrì** (Bondeno, Fe),



Frammenti di vaso destinati al consumo di vino (Foto: uniPD)

risalente a circa il 1600-1300 a.C., sono state rinvenute tracce dei biomarcatori del vino. «Le analisi gas-cromatografiche effettuate da Alessandra Pecci (Università di Barcellona) – spiega Massimo Vidale – dimostrano che circa il più di un terzo dei frammenti di vasi di Plastrì sinora esaminati contengono tracce dei bio-markers del vino, ossia acidi tartarico, succinico e maleico, e che in alcuni casi il contenuto aveva tracce di zolfo e di resina di pino. Lo zolfo potrebbe essere stato aggiunto come anti-fermentativo della bevanda, oppure essere stato usato per sterilizzare i contenitori; la resina, per impermeabilizzare le parti interne dei vasi. D'altra parte, allo stato attuale delle conoscenze non è possibile distinguere le tracce residue di vino da quelle dell'aceto, che potrebbe essere stato usato come bio-conservativo per pesce, carne e verdure al posto del

sale, molto più costoso perché doveva essere importato dalle zone costiere, e serviva anche per l'allevamento animale. I vasi usati per il vino sono

tazze usate per bere, ma anche dei grandi bacini con capacità di circa 40 litri, il che presuppone una viticoltura non episodica».

## La Barchessa ha il suo Vino



Non tutti sanno che tra le Valli di Bondeno, Finale Emilia e Mirandola, precisa mente a sud di Gavello di Bondeno dove tra il 1870 e 1880, sul fondo **"La Barchessa"**, Bertelli Carlo soprannominato **"Carlone"** iniziava le prime tecniche di coltivazione agricola, nel 2016, il pronipote Carlo, impiantava il vigneto, a coltivazione biologica, su 4 ettari accorpati a 9 mt s.l.m., di terreno argilloso-limoso, ben inerbari e soleggiati, caratterizzati da 2700 ceppi per ettaro per una raccolta di 105 q di grappoli di uva per ettaro di Lambrusco di Sorbara, la varietà più tipica della pianura modenese, compresa tra i fiumi Secchia e Panaro e Lambrusco Salaminò conosciuto anche come Lambrusco di Santa Croce.

a mano, sono nati: **"GALSANA"**, spumante rosé di Lambrusco di Sorbara, e **"CARLONE"**, Lambrusco di Sorbara e Salaminò, naturale, fermentato in bottiglia e prodotto con le stesse tecniche tramandate dalle precedenti generazioni, senza solfiti e/o zuccheri, lieviti, aggiunti. La Cantina è il frutto del lavoro e della passione, **"dal campo alla bottiglia"** di **Nadina e Carlo Bertelli (nella foto)**, che si sono lanciati nell'avventura con l'entusiasmo dei neofiti e la rigorosa correttezza di chi crede ai valori della agricoltura pulita e alla genuinità e qualità organolettica.

Conoscere i funghi

a cura del Gruppo Micologico di Bondeno

## Il Marzuolo o Dormiente

**Hygrophorus marzuolus (Fr.) Bres. 1893** è un fungo noto come "dormiente" o "marzuolo" e cresce seminascosto nel terreno, di solito

convesso, infine piano; l'aspetto è irregolare, ondulato, col margine involuto. La superficie è viscida o asciutta secondo l'umidità. Il colore

dal 1991

QUISISANA  
OSTELLATO  
RESIDENZA SOCIO SANITARIA