

## Week End a Modena

*«Potrei dirti di quanti gradini sono le vie fatte a scale, di che sesto gli archi dei porticati, di quali lamine di zinco sono ricoperti i tetti; ma so già che sarebbe come non dirti nulla. Non di questo è fatta la città, ma di relazioni tra le misure del suo spazio e gli avvenimenti del suo passato.»*

(I. Calvino, "Le città invisibili", Einaudi, 1972 )

### **MODENA CITTA': LA PIAZZA GRANDE E IL DUOMO ROMANICO**

RIFERIMENTI FOTOGRAFICI:

**FOTO N. 1 "PIAZZA GRANDE E DUOMO DI MODENA"**

**FOTO N. 2 "PIAZZA GRANDE E DUOMO DI MODENA DALL'ALTO"**

**FOTO N. 3 "DUOMO DI MODENA"**

**FOTO N. 47 "LASTRA DEL WILIGELMO NEL DUOMO DI MODENA"**

### **Il Duomo**

Anche camminando a caso è inevitabile arrivare a Piazza Grande, il centro storico e spaziale della città, dove il monumentale si affianca al quotidiano, la vita religiosa a quella civile, la storia del passato a quella presente. Il Duomo emerge sulla piazza con la parte absidale e con il lato sud; rappresenta la fase dell'"acuto", perché certo Modena ha in questa testimonianza dell'arte romanica il suo più insigne monumento, l'inizio della cui costruzione risale al 1099. Il motivo del loggiato ad arcate cieche con trifore, gli archetti pensili, i leoni stilofori, i protiri e poi, sulla facciata principale, i bassorilievi di Wiligelmo: tutto è tipicamente romanico, ma in una sintesi che ha il tratto della singolare eccezionalità. Il Duomo varrebbe da solo una visita a Modena, capace com'è di costituire un compendio dell'arte e della cultura del basso Medioevo. Infatti, guardando con attenzione, si scopre la sua capacità d'essere ancora organismo vivo e parlante, se si ha qualche chiave di lettura simbolica per "leggere" i significati delle forme che prendono corpo nel marmo. Già dalle prime occhiate il Duomo si rivela una sintesi di architettura e scultura, entrambi ad altissimo livello: non è un caso che, in un'epoca in cui gli artisti erano considerati alla stregua di artigiani, relegati nell'anonimato dalle più importanti firme dei committenti, il nome di Lanfranco compaia nella lapide dell'abside maggiore, e quello di Wiligelmo nell'ultima riga della lapide di facciata, retta dai profeti Enoc ed Elia.

### **Le porte del Duomo**

A saper guardare, il Duomo si ispira a una concezione unitaria che, là dove è smentita, rivela il segno lasciato da gusti ed epoche diverse. Prendiamo le porte: non è difficile rilevare che quelle appartenenti al progetto originario sono solo tre delle sei presenti. Lasciamo che gli occhi ci dicano il perché.

Gli elementi unificanti appaiono il protiro e i leoni stilofori: con queste caratteristiche il numero delle aperture simili arriva a quattro. Ma, a ben vedere, la grande porta del lato sud (la "Porta Regia") ha una vita tutta sua: spezza con il suo inserimento il motivo lineare delle arcate cieche con trifore, è di marmo rosa anziché bianco, ha dimensioni diverse, come diversi sono il modellato dei leoni e le decorazioni nello strombo della porta. È, insomma, più tarda opera dei Maestri Campionesi. Anche le due porticine laterali della facciata principale sono anomale: modeste aperture, che però sembrano aver costretto più in alto, per farsi posto, la prima e la quarta lastra delle sculture di Wiligelmo. Il rosone di facciata fece a suo tempo una "prepotenza" architettonica simile, inducendo a schiacciare un po' il protiro, per far luogo alla imponente dei vetri e dei marmi della nuova presa di luce. I leoni stilofori presentano diversi modi di riproporre lo stesso antichissimo messaggio: la belva protegge la porta, segna un passaggio tra la sfera del sacro e quella del profano, tra un "dentro" e un "fuori".

### **Il tralcio abitato - cultura religiosa e laica**

Elemento comune alle tre porte del progetto lanfranchiano è il motivo scultoreo del "tralcio abitato": un fusto vegetale adorno di foglie e avvolto in girali, contenente figure d'uomini, di mostri e di animali. Il tralcio è sintesi del bosco, metafora del mondo, della vita e del peccato (è, insomma, la "selva

oscura" di Dante). Nel bosco l'uomo incontra i mostri e combatte contro le belve, come nella sua esistenza deve lottare contro il male.

Nel portale maggiore, con una fantasia e una perizia tecnica che vanno gustate girale per girale, Wiligelmo racconta il dramma dell'esistenza lungo gli stipiti, fino all'archivolto.

### **Le sculture della facciata**

La facciata del Duomo giustifica la definizione di "Bibbia dei poveri" che spesso è stata attribuita alla scultura romanica. Nel "fumetto" di pietra delle sue lastre, Wiligelmo ha rappresentato anche per gli analfabeti una storia in immagini desunta dal Vecchio Testamento. Subito appare Dio nella gloria della mandorla; seguono poi la creazione di Adamo, quella di Eva e il peccato originale. Nella seconda lastra c'è l'accusa di Dio ai due progenitori consapevoli della colpa commessa; seguono la cacciata dal Paradiso e la condanna al lavoro. Tutta la terza lastra è dedicata al dramma della seconda generazione: Caino e Abele portano offerte all'altare di Dio; Caino uccide Abele; Dio maledice Caino. Nella quarta lastra Caino è ucciso con una freccia dal cieco Lamech, il cui figlio Noè, nella seconda scena, sta sull'arca per salvarsi dal diluvio; infine, a diluvio finito, Noè sta insieme ai figli, tutti con volto fiducioso nel futuro. I fatti raccontati sono tragici, ma significativamente finiscono in una scena di speranza.

Ma che relazione hanno le storie bibliche uscite dallo scalpello di Wiligelmo con le altre figure della facciata?

Troviamo sul protiro leoni in lotta con serpenti e cervi che bevono; in alto a destra un uomo che combatte con un leone; due putti con fiaccola ai lati del protiro. Per capire è necessario un tuffo nel mondo dei simboli medievali.

### **La Piazza Grande**

Qui aveva sede di sabato il mercato settimanale, regolato dagli statuti del 1327, che fu spostato al lunedì da disposizioni francesi alla fine del '700. La Piazza era in queste occasioni un colorato luogo d'incontro. Ma ai primi del Novecento quel colore appariva antigienico e antiestetico, indegno del decoro della piazza di un tale Duomo.

Così nel 1931 il mercato della frutta e verdura fu trasferito nella nuova area, stabilmente a ciò adibita, del mercato coperto di Via Albinelli: una meta da consigliare a chi, alla ricerca della misura quotidiana di una città, ne sa apprezzare i toni minori.

Il mercato settimanale del lunedì resta nelle abitudini modenesi, ma la sede è stata spostata nel Parco Novi Sad, in cui si svolge anche la mostra mercato dell'antiquariato, il quarto sabato e la successiva domenica di ogni mese, ad eccezione di luglio, agosto e dicembre. La piazza è rimasta centro della tradizione: è festosissima e piena di gente fino all'inverosimile nella ricorrenza di S. Geminiano, patrono locale (31 gennaio) e di giovedì grasso, giornata di Sandrone, la maschera modenese che pronuncia il suo annuale «sproloquio» ai concittadini dal balcone del palazzo municipale. È quasi solo in queste occasioni che è possibile vedere la piazza nella sua antica animazione di banchi, ombrelloni, gente: è un colorato accendersi di vita in uno spazio che ha perduto l'antico ruolo di cuore commerciale della città. La piazza aveva anche una forte vocazione civile: ne fa fede la pietra «ringadora», nell'angolo di nord est, di fronte allo scalone comunale. Il nome ci dice che quella pietra era il palco da cui arringare la folla, cioè il pulpito per i discorsi. In seguito le toccò una funzione sempre entro la vita civica, ma meno nobile: lì dovevano battere tre volte a natiche scoperte i debitori, in segno di umiliazione; lì venivano lasciati i corpi degli annegati in attesa di riconoscimento. Di fronte, nell'abside del Duomo, sono ancora incise le misure della pertica, del braccio, della tegola, del mattone, a garanzia dell'onestà dei commerci in piazza: questo sta a testimoniare come la piazza fosse veramente il cuore della città, luogo di grande rilevanza economica.

### **La torre Ghirlandina**

Di fianco al Duomo, s'impone per mole la Ghirlandina. La Torre, che sfiora i 90 metri d'altezza, unisce armoniosamente in sé gli stili di due epoche diverse: infatti la parte a base quadrata è coeva del duomo e segue i canoni architettonici romanici, mentre la parte a base ottagonale e la piramide che

costituisce la cuspide sono più tarde e risentono di un gusto più chiaramente gotico (furono infatti iniziate nel 1261 su progetto di Arrigo da Campione e terminate nel 1319). Nella Ghirlandina, il cui nome risale forse al doppio giro di ringhiere che la incoronano quasi come ghirlande, i modenesi vedono con orgoglio il simbolo della città. E ciò non è fortuito; infatti, anche se la coscienza collettiva ne ha perduto memoria, la Ghirlandina non aveva solo la funzione religiosa legata all'essere «la torre del Duomo», ma anche quella di torre di difesa, quindi comunale; inoltre, in una sua stanza, erano gelosamente custoditi carte e privilegi comunali. Una chiara testimonianza dell'antico campanilismo e di un forte orgoglio cittadino è conservata nella prima stanza interna della Ghirlandina: si tratta di una secchia di legno, che è una specie di trofeo, strappato dai modenesi ai bolognesi nella guerra che li vide fronteggiarsi nel 1325. Proprio a quei fatti si ispirò Alessandro Tassoni, che scrisse un poema eroicomico, intitolato appunto «La secchia rapita» (1622): a lui è dedicato il monumento eretto accanto al lato nord della torre, prospiciente la via Emilia. Ogni tanto, al risveglio di uno spirito più goliardico che bellicoso di giovinastrì bolognesi, la secchia torna agli onori della cronaca, per essere stata di nuovo «rapita». Comunque, quella che si può vedere qui è solo una copia (l'originale è conservato nel Palazzo Comunale). In via Lanfranco, sotto la Ghirlandina, ha sede il Museo Lapidario del Duomo, dove è possibile ammirare gli originali delle antefisse del "Maestro delle metope": figure per molti versi inquietanti, cariche di allusioni simboliche ai popoli lontani dall'Europa. Nella Piazza della Torre, tra il monumento al Tassoni e la Ghirlandina, c'è un piccolo spazio che una lapide ribattezza in dialetto modenese "Al tvajol ed Furmajin", accogliendo la richiesta dell'editore Angelo Fortunato Formiggini, espressa prima che egli decidesse di testimoniare, con un salto dalla torre, la sua protesta contro l'assurdità delle leggi razziali.

### **I Palazzi comunali**

I lati nord e est di Piazza Grande sono delimitati da una costruzione con porticato a forma di L, dove hanno sede alcuni uffici comunali. I luoghi sono gli stessi in cui sorgevano gli edifici del comune medievale, cresciuti nel tempo l'uno accanto all'altro: palazzo civico antico, palazzo della Ragione. Di questi ormai non c'è più traccia visibile dalla piazza, su cui s'affaccia invece il frutto di una rielaborazione secentesca, che ha unificato con un portico di identico stile edifici che erano originariamente distinti. È al termine di questo portico, in alto, sullo spigolo che dà su via Castellaro, che il visitatore può osservare la Bonissima, un altro simbolo carissimo ai modenesi, tanto che il diffuso modo di dire «essere come la Bonissima», allude a persona molto conosciuta, nota a tutti, appunto come la statua della Bonissima. Lo strano è che non si sa bene chi rappresenti; l'interpretazione colta fa risalire il nome all'Ufficio della Bona Estima (da cui Bonissima) di fronte al quale, in piazza, era collocata dal 1268 la statua, poggiante su un marmo sorretto da quattro colonnine, su cui erano incise le misure. Dunque questa figura femminile sarebbe la garante simbolica dell'onestà delle misure. Ma la fantasia popolare preferisce un'altra spiegazione, che parla di una signora ricchissima, «nomata Bona», che spese molto per aiutare i poveri.

Nelle due sedi principali del potere civile e religioso (cioè il Municipio e il Duomo, orbitanti entrambi su Piazza Grande) il momento decorativo assume spesso una doppia valenza: dare ai muri interni ed esterni una solennità ora misurata ora magniloquente, senza però rinunciare allo sforzo di comunicare a cittadini e fedeli dei messaggi simbolici, orientati al consolidamento di virtù civili e morali.

### **MODENA CAPITALE ESTENSE**

#### RIFERIMENTI FOTOGRAFICI:

FOTO N. 4 "I PORTICI DEL COLLEGIO SAN CARLO"

FOTO N. 5 "PALAZZO DUCALE DI MODENA"

FOTO N. 45 "BUSTO DI FRANCESCO I DEL BERNINI"

FOTO N. 46 "RITRATTO DI FRANCESCO I DI VELAZQUEZ"

### **Modena diventa capitale**

Se si studia lo sviluppo urbanistico di Modena, si scopre il tentativo di spostare il punto focale della città da Piazza Grande, centro economico, politico e di incontro per l'alto medioevo e il periodo comunale: questo accadde soprattutto nel corso del sei e settecento, nei primi secoli, cioè, del periodo

in cui Modena fu la capitale del ducato estense. Nel 1598, morto senza eredi Alfonso II d'Este, Ferrara tornò sotto il dominio pontificio, pertanto il ducato estense si trovò ridotto a Modena, Reggio e Carpi; Cesare, il nuovo duca, scelse allora Modena come capitale. La città aveva un tono provinciale e ancora di tipo medievale, pertanto gli Estensi si impegnarono per darle un aspetto nuovo, più monumentale e, quindi, più "ducale". È vero che anche la nostra città, come Ferrara, a metà del '500 aveva avuto la sua prima «addizione erculea», ma si trattava di un ampliamento pensato e realizzato soprattutto per ragioni militari nella parte nord, che si apriva all'esterno con una porta detta Castello, dal nome del vicino maniero fatto costruire nel 1289 da Obizzo II d'Este. L'allargamento delle mura inglobò lo spazio compreso tra l'attuale corso Cavour e la stazione ferroviaria e aggiunse alla città un'area scandita secondo criteri più moderni e razionali: strade larghe, rettilinee, incrocianti a perpendicolo (corso Vittorio Emanuele II, via Ganaceto, via Sant'Orsola), certo diverse da quelle strette e tortuose che, nella zona medievale, avevano seguito il corso dei canali. La propensione verso la parte nord e il distacco dal centro tradizionale caratterizzarono lo sforzo edilizio di Modena capitale estense, che volle darsi un volto tutto suo e tutto nuovo, simbolicamente in antitesi con quello medieval-comunale, emblema dell'autonomia cittadina.

### **Il Palazzo Ducale / Accademia militare**

Si cominciò a dare la "patina" estense proprio con il Palazzo Ducale che Francesco I fece costruire a partire dal 1634, su disegno di B. Avanzini, sui resti del castello di Obizzo. La costruzione, che si segnala come illustre esempio di architettura civile secentesca, ha un tono elegante per le soluzioni architettoniche, ma imponente per le dimensioni, composta com'è da tre torrioni emergenti dal raccordo formato da due lunghi corpi di fabbrica a tre piani, sormontati da una balaustra marmorea.

La torre centrale, con l'aggiunta di altana con torresino e anche grazie alle colonne e alle lesene, assume un accentuato andamento ascensionale, bilanciato però dalla più asciutta orizzontalità della facciata, il cui 'timbrò' caratteristico si individua nel motivo delle finestre accoppiate. I lavori durarono per secoli, tanto che le ultime statue, scolpite da G. Graziosi, furono collocate sulla balaustra di sinistra nel 1926, in sostituzione delle originali in legno, ormai logorate. Il palazzo è composto secondo una "sintassi" aulica: ampi finestroni con coronamento rettilineo, ricurvo e triangolare, nella successione dal primo al terzo piano; pilastri e colonne, due doppie fasce segnapiano, finestre curvilinee nella decorazione del cornicione, balaustra marmorea sormontata da statue simboleggianti virtù e personaggi mitologici, due nerborute e imponenti statue (Ercole ed Emilio Lepido) a fianco del portale d'ingresso. Se un consiglio si può dare al visitatore, è quello di cogliere la visione del palazzo nella prospettiva di via Farini: dallo scorcio emerge solo il corpo centrale, che però risalta con imponenza e leggerezza insieme, come parte integrante della città.

Data la sua destinazione a sede dell'Accademia Militare, il Palazzo Ducale è aperto ai cittadini solo su richiesta per visite guidate e il 4 Novembre, o la domenica più vicina a quella data. Solo in questa occasione è possibile passare, attraverso il Cortile d'Onore, oltre la facciata nord del Palazzo, fino in corso Vittorio Emanuele II (un tempo sede del porto navile), recuperando così un uso abituale per la città fino all'inizio del '900. È anche la circostanza in cui si può apprezzare la sobrietà del Cortile d'Onore, cui il motivo delle serliane conferisce insieme leggerezza e austera eleganza, sottolineata anche dai balaustri di marmo al primo e al secondo piano.

Alla sinistra del Cortile d'Onore una loggia trasversale conduce a quello Scalone d'Onore, che è l'altro acuto architettonico del "palazzo nascosto": ciò grazie alla sua capacità di unire funzionalità e solida eleganza alla singolare luminosità che gli deriva dall'affacciarsi su due cortili. L'interno conserva ben poco di quella che fu la residenza ducale, la cui traccia più cospicua è reperibile altrove, nella Pinacoteca che ha ora sede nel Palazzo dei Musei.

### **Il portico del collegio San Carlo**

Una carrellata sulla Modena secentesca non può prescindere dal Collegio San Carlo e dall'omonimo portico; infatti se essi rappresentano testimonianze di pregio dell'architettura civile cittadina del XVII secolo, sono anche punti di riferimento chiave nelle abitudini dei modenesi che, se si danno appuntamento 'in centrò, sanno certamente dove trovarsi: in un'area compresa tra il portico del

Collegio, il bar Molinari e l'ormai storica edicola "della Rosina", nel crocicchio formato dalle vie Farini e San Carlo con la via Emilia. Opera dello stesso Avanzini che aveva progettato il Palazzo Ducale, il portico fu disegnato con chiaro gusto scenografico, secondo una curva che guida i passi e gli sguardi lungo le 31 slanciate colonne di marmo, che diventano parete nel gioco della prospettiva. Il portico sembra trascinare la via Emilia a curvare verso l'ingresso del Collegio e dell'omonima chiesa di S. Carlo: ma uno spicchio di marciapiede, che esce progressivamente dal portico, rende più rettilinea la strada. Anche se costruito in tempi diversi (i lavori continuarono infatti fino alla seconda metà del '700), ha mantenute inalterate le linee pensate dell'Avanzini. Una curiosità: fin dalla prima fase della costruzione del portico, al n°151 stava, come ora, una farmacia; è tradizionale anche la presenza di una libreria, che però nell'800 vagò in diversi numeri civici, per approdare all'attuale sede.

Il portico fa da coronamento a un edificio che dal 1626 ospitò il Collegio dei Nobili, poco dopo detto di San Carlo dal nome della Congregazione che lo gestiva. Divenuto Fondazione San Carlo nei vicini anni '70, il luogo è ora sede di un Collegio Universitario, di una Biblioteca e di un attivo Centro Culturale aperto alla città.

## **Il Palazzo dei Musei**

### La Galleria Estense

All'inizio del percorso, che si sviluppa in una serie di sale ampie e luminose, la prima opera che accoglie i visitatori è il busto di Francesco I eseguito dal Bernini: quasi un "sigillo estense" a tutta la Galleria. La pinacoteca, allestita con i quadri qui trasferiti dal Palazzo Ducale, comprende la parte più ragguardevole dei dipinti collezionati dagli Estensi. È una raccolta cospicua, che può annoverare opere dei primitivi emiliani e toscani, della pittura padana del XV secolo (da segnalare un pregevole Cosmé Tura), dei modenesi del '300 e del '400 (dal bell'altare portatile di Tommaso da Modena al Polittico degli Erri).

In mezzo ai volti di tanti personaggi illustri, è tornato nel '95 il pezzo più famoso di tutta la raccolta, quel ritratto di Francesco I eseguito dal Velazquez, che era stato sottratto alla Galleria nel '92 con una rapina a mano armata. Una sala è dominata dai pittori veneti: spiccano Palma il Giovane, il Tintoretto e il Veronese, con il suo splendido S. Menna. Continua poi una lunga serie di grandi pale d'altare, tra le quali si segnalano la Crocefissione e il S. Rocco in carcere di G. Reni, insieme a un Martirio di S. Pietro del Guercino, il quale firma anche due opere della sala successiva, tra cui la celebre Venere, Marte, Amore. Nell'ultima sala si segnalano quadri di autori caravaggeschi del XVII secolo e due vedute di Salvator Rosa.

## **ARCHITETTURA RELIGIOSA E CIVILE DEL MEDIOEVO**

### RIFERIMENTI FOTOGRAFICI:

FOTO N. 11 "PORTALE DELL'ABBAZIA DI NONANTOLA"

FOTO N. 48 "INTERNO DELLA PIEVE ROMANICA DI ROCCA S.MARIA"

FOTO N. 6 "CASTELLO DI MIRANDOLA"

FOTO N. 7 "CASTELLO DI FINALE EMILIA"

FOTO N. 13 "CASTELLO DI FORMIGINE"

FOTO N. 19 "CASTELLO DI MONTECUCCOLO"

## **Perchè Modena è la città del Romanico**

Quando si parla di Modena come città del romanico, si tende di solito a pensare al Duomo, all'opera di Lanfranco e di Wiligelmo: la cosa in sé non è certo errata, se si pensa all'importanza storico-artistica della costruzione e dei suoi artefici; si tratta però di una semplificazione molto incompleta, dato il numero di chiese, di abbazie e pievi che sorgono nel territorio della provincia. Nei loro confronti si pone però il problema dei rimaneggiamenti e del restauro; questo, in ultima analisi, anche se criticato da coloro che lo considerano «in ogni caso, per quanto curato sia, una imitazione» ha però il pregio (se è condotto con criteri di rigore scientifico) di riproporre tipologie costruttive che gli interventi umani o la rovina del tempo avevano distrutto.

## **Il Romanico di pianura**

### Abbazia di Nonantola

Dal punto di vista storico ed architettonico è il monumento romanico della provincia che maggiormente può reggere il confronto con il Duomo. L'Abbazia, fondata nel 742 dall'abate longobardo Anselmo e poi dedicata a S. Silvestro, fu più volte distrutta da incendi e saccheggi e più volte ricostruita. L'ultima riedificazione in stile romanico risale al XII secolo, e fu iniziata pochi anni dopo i guasti del terremoto del 1117: è proprio per ripristinare questa antica struttura che agirono i restauri condotti fra il 1914 e il 1917, tesi a cancellare le sovrapposizioni barocche del XVII e XVIII secolo. In particolare fu sistemata la cripta, che era stata interrata nel XV secolo e che rappresenta senza dubbio la parte più antica della costruzione, scampata anche al terremoto del 1117: una volta portata alla luce, ha rivelato tutta la sua bellezza, con le 64 colonnine completate da capitello, che reggono le volte a crociera; essa costituisce probabilmente l'esemplare sul quale fu modellata la cripta del Duomo di Modena. I restauri novecenteschi si sono anche preoccupati di innalzare il presbiterio al livello originario, di demolire le volte quattrocentesche (sostituite con capriate in legno), di abbassare il livello del pavimento, di scoprire i poderosi pilastri a sezione cruciforme. Sulla facciata sono degni di attenta osservazione i bassorilievi delle facce esterne degli stipiti del portale, che rappresentano, a destra, i primi fatti evangelici e, a sinistra, episodi della storia stessa dell'Abbazia: sono esempi pregevoli di una scultura che ha in Wiligelmo il suo diretto punto di riferimento. La mentalità medievale affiora nel «tralcio abitato» degli stipiti interni e dell'archivolto, rappresentazione simbolica della «selva oscura» della vita. La nascita di Cristo è l'episodio del Nuovo Testamento che compare sullo stipite destro, scandito in scene "leggibili" sulla pietra anche per gli analfabeti: angeli annunciatori; la nascita di Cristo; un presepe; delle pecore; dei pastori; i Magi in adorazione. Sullo stipite di sinistra appaiono le vicende della fondazione dell'Abbazia: la donazione ad Anselmo, la consacrazione dell'Abbazia, il trasporto delle reliquie di S. Silvestro e la loro tumulazione nel nuovo edificio sacro. Nell'ultima formella un guizzo espressivo del linguaggio simbolico può lasciarci perplessi: un "Sansone che smascella il leone" desunto dal Vecchio Testamento appare inopinatamente insieme a scene del Nuovo e alla cronaca di fondazione dell'Abbazia. Ma quando le chiavi di lettura dei messaggi simbolici non erano ancora state perse, era facile per i fedeli vedere in Sansone la metafora del Cristo. Anche sulla facciata del Duomo di Modena (cfr. "Le sculture della facciata") un'immagine simile sottolinea lo stretto legame tra Antico e Nuovo Testamento.

### **Il romanico di montagna**

L'architettura delle pievi romaniche dell'Appennino modenese non è opera di personalità artistiche di spiccato rilievo, bensì il frutto dello scambio tra le esperienze locali e l'apporto di maestranze altamente qualificate, quali quelle lombarde. Andare a cercarne testimonianze richiede insieme gusto della scoperta (infatti molto spesso si trovano fuori dalle più frequenti vie di comunicazione attuale) e attitudine dell'occhio a cogliere "l'autentico" tra i segni degli interventi successivi.

### Pieve di Rocca S. Maria

Sempre su una deviazione dalla via Giardini, in comune di Serramazzoni, sorge anche questa antica Pieve (secolo VIII-IX), che ha subito notevoli restauri nella facciata e nella parte superiore; il campanile è stato rifatto. L'interno è singolare, scandito com'è in tre navate da grosse arcate che poggiano su colonne tozze e corte, terminanti con capitelli a decorazione floreale, decisamente la cosa più interessante e autentica del complesso: le foglie stilizzate si uniscono a intrecci, spirali, stelle a sei punte con una invenzione sempre variata.

### **Rocche e castelli medievali**

#### I castelli della pianura

I castelli della pianura, nati per motivi di difesa nei secoli in cui le lotte tra famiglie, o tra comuni, o tra signorie richiedevano strutture capaci di respingere gli attacchi dei nemici, hanno in genere subito nei secoli molti rimaneggiamenti. Infatti, cadute le necessità di difesa per le mutate situazioni politiche, i castelli sono stati adattati per necessità abitative. Molti, poi, sono stati ristrutturati per diventare sedi municipali, altri sono stati trasformati in musei, alcuni sono restati proprietà privata di antiche famiglie.

A sud della città di Modena, sulla linea indicata dalla via Vignolese, si vedono i castelli di Spilamberto, di Vignola e di Savignano. Tra questi castelli, che devono la loro posizione sul fiume alla necessità di difendere il passaggio del Panaro verso il Bolognese, quello di Vignola si segnala per struttura architettonica e per grado di conservazione. L'imponente corpo centrale (su cui gira interamente lo sporto sorretto da beccatelli), con le sue alte torri angolari, risponde ai criteri costruttivi più tipici dei castelli del '300. La torre più alta, chiamata «Nonantolana», ricorda con il suo nome che il luogo fortificato appartenne all'Abbazia di Nonantola. Il castello, che è ora adibito a museo, deve la sua struttura fondamentale, giunta fino a noi, ai Contrari, feudatari degli Estensi, che vi abitarono all'inizio del XV secolo. È suggestivo il camminamento di ronda, che permette di fare il giro completo della struttura difensiva, e di avere un'ampia visione aerea di un tratto della valle del Panaro. Lungo la via Giardini, in posizione pedemontana, si notano i castelli di Formigine (ora sede di municipio) e di Maranello (proprietà privata). Nella pianura a nord della città si segnala il castello di Carpi, che attualmente è proprietà del comune. Il castello, che ora appare come un grande ed unico complesso monumentale, in realtà è una composizione di numerose torri, rocche, torrioni e rocchette costruite in epoche diverse, dal 1312 al 1520; la prima di queste fu la torre a merli ghibellini detta del Passerino, costruita da R. Bonaccolsi. Nei due secoli successivi furono aggiunte la Rocca Nuova, dimora signorile dei Pio, poi quella di Marsilio, quella Antica e infine il Torrione di Galasso, con torresini ornamentali. La trasformazione e l'abbellimento dell'intero complesso furono curate dal principe Alberto III dei Pio, che unì le precedenti rocche e costruì l'elegante facciata, alla quale fu in seguito anteposta la torre dell'orologio. Il complesso architettonico sorge con particolare rilievo in una delle piazze più grandi d'Italia. Nella "bassa" modenese si incontrano altri castelli degni di nota. A Finale Emilia c'è il "Castello delle rocche", ricostruito dagli Estensi nel XV secolo e poi da essi stessi ancora modificato per adeguarlo a funzione abitativa; attualmente è proprietà del Comune. L'impianto quadrilatero con tre torri angolari e un mastio ha una sua padana imponenza, e lascia ancora leggere alcuni elementi strutturali e decorativi: i merli a coda di rondine, la porticina fortificata posteriore, con l'imposta della trave che reggeva il ponte levatoio. Anche a S. Felice sul Panaro troviamo un altro castello, sempre di mattoni e sempre con le torri angolari, ma con un ben diverso inserimento nella realtà attuale: è stato infatti restaurato ed è sede del Comune e di una biblioteca pubblica. L'interesse per il castello di Mirandola è legato quasi esclusivamente alla fama del nome dei Pico, visto che del castello vero e proprio rimangono solo dei resti (infatti l'attuale Palazzo Comunale è una imitazione costruita in stile medievale).

### I castelli della montagna

I castelli della montagna, costruiti come solide rocche in posizioni dominanti, sono numerosi; il loro numero diventerebbe molto maggiore se si considerassero più limitate strutture difensive, come le torri e le case-torri, che ci testimoniano una storia di contrasti locali, di continua insicurezza. Qui segnaliamo i castelli più importanti e meglio conservati. Guiglia, in posizione difensiva lungo il Panaro, è ora sede di un albergo. Nel Frignano: il castello di Monfestino è di proprietà privata, pertanto ci si dovrà accontentare di una visita all'esterno, che però consente di osservare sia il rivellino a protezione dell'ingresso, sia un torrione a base circolare collegato alle mura. Montecuccolo è un esempio di castello con borgo fortificato; negli anni '80, con scelte che fecero discutere, (per la palese sovrapposizione di materiali moderni, come il vetro, a strutture medievali) furono restaurati il mastio e il camminamento di ronda. Sestola ha una robusta mole in posizione strategica su una roccia a strapiombo, a cui si arriva con una scalinata, alla cui sommità si ha una visione panoramica del paese. Nel comune di Sassuolo è interessante il castello di Montegibbio, proprietà di un consorzio di comuni, che ne ha aperto al pubblico l'ampio parco con piante centenarie. Ricostruito con funzione abitativa dopo gli insulti di un terremoto nel 1501 e di secoli di guerre, sorge su un colle in cui risultano esistere strutture difensive fin dal X secolo. In Val Dragone si segnala il maniero di Montefiorino: il nucleo originario sorto nel XIII secolo su iniziativa dei Montecuccoli è poi stato rimaneggiato e ora è sede del Municipio e del Museo della Repubblica Partigiana di Montefiorino. Nel restaurato cortile interno domina ancora la mole dell'antico mastio, con tracce di un ingresso al secondo piano.

## **LE PICCOLE CAPITALI DELLA PROVINCIA**

RIFERIMENTI FOTOGRAFICI:

FOTO N. 14 "INTERNO DEL PALAZZO DUCALE DI SASSUOLO"

FOTO N. 15 "TERME DELLA SALVAROLA"

FOTO N. 17 "VIGNOLA"

FOTO N. 44 "RIEVOCAZIONE STORICA A CARPI"

### **Sassuolo - Architettura e potere nel Piazzale Della Rosa**

Nel secondo dopoguerra Sassuolo ha conosciuto uno sviluppo tumultuoso, dovuto all'affermazione delle piastrelle per pavimenti e rivestimenti, che l'hanno resa famosa nel mondo. Il luogo ha però un passato di amena residenza estense.

A pochi passi dal centro, sul piazzale Della Rosa sorge la testimonianza dello sfarzo estense, nato da un progetto di G. Rainaldi, cui subentrarono nel 1634 gli architetti B. Avanzini e G. Vigarani. Più di tre secoli di vita hanno cancellato, scrostato, corrosivo: ma l'imponenza del complesso edilizio, con l'annessa Peschiera o Fontanazzo, resta come prova della volontà estense di sfoggiare chiari segni di potenza, dopo la perdita di Ferrara. Oggi il palazzo, sede distaccata dell'Accademia Militare di Modena, è visibile solo con permesso nella parte interna, dove si segnalano gli affreschi del Boulanger e i giochi d'illusionismo scenografico del Colonna e del Mitelli. Ma anche l'esterno, curato da un restauro agli inizi degli anni '90, è di notevole interesse. La nuova tinteggiatura di un bianco avorio di fondo, su cui sbalzano in tinte brune parti di membrature architettoniche, ha dato alla facciata un'aria austeramente elegante, lontana dai toni sanguigni dell'ocra preesistente. La piazzetta antistante testimonia uno spiccato gusto scenografico: sulla destra c'è la chiesa di San Francesco, la cui facciata è ripetuta specularmente dalla parte opposta, come a creare le due quinte uguali di un palcoscenico. Nell'esterno della chiesa, dove non c'erano marmi ha supplito il pennello, creando finte decorazioni scolpite: nell'interno la volta è "sfondata" dalla pittura, con illusioni prospettiche. Il Fontanazzo accanto, secondo la volontà estense, doveva essere un imponente teatro d'acqua, con fonte e zampilli scaturenti da finte rocce.

### **Le Terme della Salvarola**

Sono situate su una verde collina nel Comune di Sassuolo, a soli 20 minuti da Modena, 40 minuti dall'aeroporto di Bologna e a pochi chilometri da Maranello.

Le antiche Terme della Salvarola, già conosciute in epoca romana, dispongono di tre tipi di acqua: solfuro-carbonica, salso-bromiodica, solfuro-bicarbonato-magnesiaca.

Accanto alle tradizionali cure inalatorie, di fango-balneoterapia, ginecologiche e idropiniche, le Terme possono offrire qualificati trattamenti presso il moderno Centro Estetico per la cura e la bellezza del viso e del corpo.

Vi è, inoltre, un attrezzato reparto di fisioterapia ed un poliambulatorio specialistico.

### **Vignola - Il castello**

La parte monumentale della città si identifica con il castello, in posizione strategica sullo sbocco del Panaro nella pianura e per il controllo dell'antica via Claudia, verso il bolognese. L'edificio è imponente, nato dalla somma di parti diverse, cresciute nel tempo a partire dal X secolo e dominato dalla mole di tre torri: quella delle Donne, quella del Pennello, quella di Nonantola, l'unica costruita prevalentemente con ciottolo di fiume anziché, in cotto. L'esterno porta i segni dello sforzo difensivo: un ampio fossato; un susseguirsi di rivellini e porte che, con le imposte dei bolzoni, denunciano l'esistenza di ormai spariti ponti levatoi; il camminamento di ronda, che collega le torri. Nell'interno si apprezza la funzione abitativa del castello: nei sotterranei le due sale dei Contrari e dei Grassoni sono ora usate per convegni e concerti; nel piano terra stanno le sale che, a causa dei motivi affrescati sulle pareti, sono chiamate dei Leoni e dei Leopardi, delle Colombe, degli Anelli; al primo piano sono collocate le stanze nobili, insieme allo Studio e alla Cappella, affrescata in stile tardo gotico dal Maestro di Vignola.

### **Carpi - Il cuore della città**

Per chi cerca l'eccezionale, Carpi è una piazza: Piazza Martiri. Da una parte il Castello dei Pio è un simbolo di potenza, che unisce in compatta struttura edifici di epoche diverse e torri ora svettanti ora massicce. Dall'altra, il Portico Lungo è un eloquente esempio dell'abitudine padana di fabbricare porticati. Entrambe le costruzioni dimostrano quale effetto si possa ottenere con il solo uso del più umile materiale locale, il mattone: la mole del castello, mossa da asimmetriche puntate verso l'alto, è tutta in cotto «faccia a vista», così come il complesso di edifici cui il «Portico Lungo» dà uniformità.

## **MODENA CITTA' MEDAGLIA D'ORO**

RIFERIMENTI FOTOGRAFICI:

### **FOTO N. 10 "IL MUSEO DEL DEPORTATO A CARPI"**

Sono stati trattati alcuni selezionati aspetti della storia passata di Modena: gli edifici ci hanno portato indietro nel tempo, al medioevo e al periodo ducale. Volendo cercare nei luoghi la possibilità di un concreto itinerario capace di collegarci con una storia più recente, abbiamo individuato nella Resistenza un momento particolarmente significativo.

Modena è una città medaglia d'oro al Valore Militare della Resistenza, ma senza enfasi né ridondanza; infatti, chi voglia vedere testimonianze della lotta contro i nazi-fascisti deve saperle raccogliere nella città: in piazza Grande, ad esempio, dove due lapidi sul muro del Vescovado ricordano, l'una un eccidio di modenesi, l'altra la fucilazione di tre partigiani; oppure sotto la torre Ghirlandina, dove un pannello raccoglie i volti e i nomi dei caduti modenesi nella guerra di liberazione; gli stessi che, nel cimitero cittadino, hanno un sacrario dove una scultura di A. Pomodoro rappresenta un cuneo che s'insinua a incidere un mondo, una realtà da cambiare.

### **Carpi - il museo al deportato**

A un più ampio problema storico fa riferimento il Museo al deportato politico e razziale, sistemato in un'ala del palazzo dei Pio a Carpi. Le sale contengono carte geografiche con l'indicazione dei campi di concentramento e di sterminio nazisti; inoltre, con funzione monumentale, in un cortile interno sorgono steli su cui sono scritti i nomi di quei campi. La testimonianza degli eventi è affidata agli oggetti presentati in teche e alle fotografie. Di rilievo sono i graffiti, eseguiti in tricromia sulle pareti, su disegni di Guttuso, Leger, Cagli e Picasso, ispirati al tema delle persecuzioni operate dai nazisti. Sempre con la tecnica del graffito sono incisi, su alcune pareti, brani di lettere di condannati a morte della Resistenza europea, scelte tra quelle in cui prevalgono i toni della speranza e, nonostante tutto, della fiducia nell'uomo. Non manca, però, un preciso avvertimento profetico nella citazione di un noto brano di B. Brecht:

«E voi, imparate che occorre vedere  
e non guardare in aria; occorre agire  
e non parlare. Questo mostro stava,  
una volta, per governare il mondo!

I popoli lo spensero, ma  
ora non cantiamo vittoria troppo presto:  
il grembo da cui nacque è ancor fecondo».

C'è poi una sala, con la copertura costituita da volte a crociera, rivestita dalle pareti al soffitto con i nomi dei deportati morti nei campi nazisti: il ricordo dei caduti acquisisce così una grande forza emotiva.

### **Il campo di concentramento di Fossoli**

A pochi chilometri da Carpi, in località Fossoli, seguendo le indicazioni degli abitanti della zona, è possibile rintracciare una serie di edifici cadenti, abbandonati ad un'incuria totale: è quanto resta del campo di smistamento di Fossoli, tristemente noto come tappa preliminare per l'invio dei prigionieri verso la Germania. Per decenni non si è fatto nulla per conservare questa testimonianza; ma nel vedere abbandonato alle cartacce il luogo di tanta sofferenza, certo il passante si chiede se si sta aspettando di avere la possibilità di intervenire per salvare qualcosa di quel complesso (che ha il

valore di una testimonianza storica rara in Italia), oppure se quell'incuria abbia un significato simbolico, dovuto alla deliberata volontà di lasciare che il tempo e le ortiche distruggano anche le ultime tracce di un comportamento così disumano dell'uomo verso il suo simile.

## **TURISMO TRA TEMPO LIBERO E OSSERVAZIONE NATURALISTICA**

RIFERIMENTI FOTOGRAFICI:

**FOTO N. 8 "PIANURA MODENESE"**

**FOTO N. 12 "CASSA DI ESPANSIONE DEL FIUME SECCHIA"**

**FOTO N. 16 "PARCO DELLE SALSE DI NIRANO"**

**FOTO N. 18 "PARCO DEI SASSI DI ROCCAMALATINA"**

**FOTO N. 28 "ESCURSIONISMO IN MOUNTAIN BIKE"**

**FOTO N. 29 "ESCURSIONISMO IN BICICLETTA"**

### **Petrolio e geologia nelle Salse di Nirano**

Nel comune di Fiorano, nel complesso chiamato Salse di Nirano, si manifesta un interessante fenomeno geologico, caratterizzato da colate di fango salato, formazione di piccoli vulcani con cratere, esplosioni, emissione di gas infiammabile. Si tratta di una manifestazione legata alla presenza nel sottosuolo di idrocarburi (soprattutto metano) che, attraverso fratture, escono alla superficie, trascinando con sé acqua salata e fango. I vulcani, insieme al fango, emettono anche piccole quantità di idrocarburi liquidi, di colore bruno, che nell'800 erano estratti ad uso medicinale e per illuminazione. Non si tratta di ricchezza sfruttabile oggi a livello economico.

### **Gli agenti atmosferici scolpiscono il paesaggio**

I Sassi di Rocca Malatina, facilmente raggiungibili con la statale del passo Brasa a pochi chilometri oltre Guiglia, si impongono come emergenze anomale del paesaggio circostante. Fenomeni erosivi nel corso dei millenni hanno dilavato gli strati superficiali più teneri, facilmente alterabili dagli agenti atmosferici, mettendo a nudo i sottostanti monoliti di arenaria giallastra; ne è nata la gigantesca "scultura" dei Sassi, che si elevano per 312 metri da quota 298 a quota 610 metri; la parte emergente del dente più alto, di 74 metri, è facilmente scalabile in una decina di minuti. Di per sé già tanto singolari, i Sassi hanno anche la caratteristica di avere una fauna tipica delle zone rupestri, qui costituita soprattutto dal falco pellegrino che vi nidifica. Per il suo interesse naturalistico, tutta la zona dei Sassi, per un'area circostante di 300 ha, è stata sottoposta a vincolo idrogeologico e paesaggistico con la creazione del Parco Regionale dei Sassi di Roccamalatina.

### **Parchi naturali e zone "vincolate"**

Nel 1990, per la tutela di un ambiente di grande interesse paesaggistico botanico e faunistico è stato creato il Parco regionale dell'alto Appennino modenese, con un'estensione di 9.000 ettari più 6.000 di preparco, comprendenti parti dei comuni di Fanano, Sestola, Montecreto, Riolunato, Pievepelago, Fiumalbo, Frassinoro.

A Fanano e a Fiumalbo è prevista l'istituzione di due Centri Visitatori, con il compito di dare le informazioni utili per percorrere l'ampio territorio del parco con una precisa conoscenza delle sue caratteristiche.

### **Itinerari ciclabili e zone della pianura**

Nella provincia di Modena ci sono alcune aree caratterizzate dall'acqua di fiumi e canali, che hanno una notevole valenza naturalistica come "zone umide" con flora e avifauna specifiche. La predisposizione di percorsi pedonali e ciclabili le ha trasformate anche in grandi contenitori per il tempo libero.

### **Parco fluviale della cassa di espansione della Secchia**

Le casse d'espansione, costruite tra il 1975 e il 1980 per controllare le piene del fiume Secchia, occupano circa 200 ettari di zone d'acqua e isolotti, dove sostano e nidificano uccelli di diverse specie (tra gli altri: airone cinerino, garzetta, gheppio, fischione). Tutta l'area è stata inserita nei 1500 ettari

del Parco Fluviale, che comprende anche territori agricoli, cave di sabbia e ghiaia, zone per sport d'acqua. Nel Parco sono promosse attività di bridwatching e visite scolastiche a scopi didattici, supportate da un'apposita segnaletica informativa e da un Centro di Visita, nell'edificio della Corte di Rubiera, dove sono a disposizione mostre, filmati e pubblicazioni.

## **UN APPENNINO "ALTERNATIVO"**

RIFERIMENTI FOTOGRAFICI:

FOTO N. 20 "PAESAGGIO NOTTURNO DI SESTOLA"

FOTO N. 21 "PASSO DELLA CROCE ARCANA"

FOTO N. 22 "LAGO DELLA NINFA"

FOTO N. 23 "LAGO SANTO"

FOTO N. 24 "MONTE CIMONE"

FOTO N. 25 "SCIATORI"

FOTO N. 26 "SCI ALPINISMO"

FOTO N. 27 "LA FUNIVIA DEL CIMONE"

FOTO N. 30 "ESCURSIONISTI SUL MONTE GIOVO"

### **Luoghi suggestivi per un turismo contemplativo**

Il Lago della Ninfa e il Lago Santo sono specchi d'acqua di origine glaciale con la tipica conformazione del laghetto alpino, circondati da una ricca vegetazione di conifere.

Il Lago della Ninfa, a cui si arriva comodamente in auto con una piccola deviazione dalla strada che collega Pian del Falco con Passo del Lupo, ha una storia singolare. Una volta era tanto suggestivo da giustificare il suo nome, poi ha cominciato a dar segni di "malattia" con una preoccupante scarsità d'acqua, che pareva minacciare il lago di morte.

Dopo gli interventi eseguiti nei primi anni '90 con la pulitura del fondo e con l'impermeabilizzazione per mezzo di creta di riporto, la situazione sembra stabilizzata e il lago mantiene una forte carica scenografica, ammirabile da molti scorci, in "versione invernale", in "versione estiva", ma soprattutto d'autunno, quando il giallo dei larici spicca sul verde delle altre conifere.

Il Lago Santo è il più grande dei laghi appenninici, con i suoi 58 mila mq., una lunghezza di 500 metri e un perimetro di 1500 metri; è posto sotto il monte Giovo, che fa parte della linea del crinale che separa il versante emiliano dell'Appennino da quello toscano. Anche qui si arriva in automobile: questa caratteristica, unita all'obiettivo interesse paesaggistico del lago, ne fa una delle più frequentate mete del turismo domenicale modenese. Il Lago Santo merita però anche una visita "fuori stagione", senza il rumore e la distrazione della folla: solo in questo modo può esprimere le suggestioni del suo ambiente naturale ed essere così riscoperto.

### **Il crinale dell'Appennino**

Molti assumono un'aria di sufficienza quando si parla di Appennino, e lo snobbano come indegno delle altezze alpine. Si può facilmente verificare come questo atteggiamento sia frutto principalmente di pregiudizio e di non conoscenza: infatti anche il nostro troppo sottovalutato Appennino ha la sua "capacità di vertigine". Basta per convincersene percorrere il sentiero del crinale, segnato 00, che conduce dal Passo delle Radici all'Abetone, e da qui al Passo di Croce Arcana, mantenendosi su altitudini oscillanti tra i 1.500 e i 2.000 metri circa. La lunga fila di cime e denti aguzzi, privi di vegetazione, i due versanti visibili l'uno sulla destra e l'altra sulla sinistra, spesso con strapiombi considerevoli, permettono una visione di tipo alpino, che non ha nulla dell'amenità con cui si è soliti caratterizzare l'Appennino. Basta non soffrire di vertigini, e il sentiero è percorribile senza grossi problemi quasi per intero: ci sono però delle difficoltà, che necessitano di un minimo di esperienza escursionistica e di molta prudenza, all'Altaretto e alla Grotta Rosa (in direzione del lago Baccio), presso il monte Giovo; ai Denti della Vecchia prospicienti la Val di Luce, e alla Cima Tauffi, tra il Libro Aperto e il passo di Croce Arcana.

### **Nel regno delle marmotte attorno al Monte Cimone**

Da Passo del Lupo, centro sciistico di Sestola, una funivia conduce ai 1861 metri di Pian Cavallaro. Da qui la conquista del Cimone (m. 2.165 sim) non è molto ardua: si inizia sul sentiero n.441, poi

attraverso una traccia ben segnata si arriva a Buca del Cimone (m.1.966 slm); da qui s'imbocca il n.439 che porta all'immissione con il n. 447, seguendo il quale si arriva in pochi minuti sulla vetta. Questa ospita l'osservatorio meteorologico dell'Aeronautica militare, che non ha un felice impatto ambientale; però da lassù si può godere di un vasto orizzonte, che in giornate serene arriva fino al Tirreno a sud-ovest e alla catena alpina a nord. Ma, anche in mancanza di atmosfera particolarmente tersa, il panorama spazia dai primi centri della pianura padana alle alpi Apuane e a tutto il crinale delle vette dell'Appennino Tosco Emiliano, dal bolognese al reggiano. Per la discesa sull'altro fianco del monte si percorre il n. 485, fino all'incontro con il 449, che consente un rapido arrivo alla funivia. In più punti sono possibili incontri, anche se non molto ravvicinati, con le marmotte. Presenti in numerose colonie, esse sono relativamente abituate alla presenza dell'uomo, non tanto però da impedire alla sentinella del gruppo di lanciare il suo grido d'allarme all'arrivo d'intrusi: è questo che tradisce la presenza delle marmotte, che un occhio allenato può poi avvistare, nonostante l'eccezionale mimetismo della loro pelliccia con le rocce della montagna.

### **Comprensorio del Cimone: capitale regionale dello sci**

Il trekking invernale non può spaziare ovunque sulla montagna, per gli ostacoli e i pericoli frapposti dalla neve. Certo, per gli esperti, resta la possibilità di arrampicarsi con ramponi e piccozza o di raggiungere le cime lungo gli itinerari di sci-escursionismo o di sci-alpinismo. Ma per la grande massa degli appassionati della neve restano due opportunità più "protette": lo sci di fondo e di discesa.

L'Appennino modenese ha una consolidata tradizione per lo sci di discesa. Dai cinque punti di accesso del Comprensorio del Cimone (Passo del Lupo, Lago della Ninfa, Cimoncino, Polle, Montecreto), si dipartono 50 km di piste collegate a "carosello" (20 dei quali innevati con neve programmata), servite da 24 impianti di risalita (la funivia e la seggiovia quadriposto che portano da Passo del Lupo a Pian Cavallaro ai piedi del Cimone, più 3 seggiovie triposto, 6 biposto e 13 skilift) accessibili con skipass unico.

Sull'altro versante del Cimone si trovano le piste di Doccia di Fiumalbo; inoltre c'è possibilità di sciare alle Piane di Mocogno e a Piandelagotti. Lo sci di fondo ha radici meno profonde nel modenese, fatta eccezione per la zona di Frassinoro, che diede un grande campione a questo sport. Nonostante ciò, nella fascia appenninica della provincia, si trovano ben 12 centri di sci di fondo, che offrono itinerari diversi per lunghezza e difficoltà. Tre fanno parte del Comprensorio del Cimone: Le Polle di Riolunato, il Lago della Ninfa di Sestola e il Circolo di Fanano; un quarto è nella vicina valle di Ospitale, attorno a Capanna Tassoni. Troviamo gli altri a Frassinoro (Tonino Biondini), Piandelagotti (Bosco Reale), S. Anna Pelago (Piana dell'Acqua Chiara), Barigazzo (Ducale Vandelli), Lama Mocogno (Piane di Mocogno), Pavullo (Campo di Aviazione), Serramazzoni (La Fondaccia), Montecreto (Cervarola).

### **LA TRADIZIONE A TAVOLA**

RIFERIMENTI FOTOGRAFICI:

**FOTO N. 31 "GASTRONOMIA TIPICA MODENESE"**

### **A Modena per un menù D.O.C.**

La tradizione gastronomica modenese è apprezzata dai buongustai di tutte le regioni d'Italia e di molti paesi del mondo. Le sue specialità sono il prosciutto, i tortellini, lo zampone, l'aceto balsamico, il parmigiano reggiano, il lambrusco, le ciliegie, il nocino. Da anni i Consorzi di Tutela, sorti a garanzia dell'autenticità di questi prodotti, svolgono un'opera di informazione, di documentazione e di promozione delle varie specialità modenesi. Il loro operato si è fin qui rivelato prezioso, ma Modena ha voluto fare qualcosa di più. Per iniziativa della Camera di Commercio e dei singoli Consorzi di Tutela, è nato il marchio "Modena a tavola": suo scopo è sia potenziare la notorietà e la diffusione delle specialità alimentari del modenese, sia tutelare la genuinità dei piatti e delle bevande tipiche della zona. Il menù tipico di Modena deve quasi tutto al maiale e al formaggio di produzione locale. Partiamo da un antipasto a base di prosciutto (posteriori di maiale): dev'essere però quello della zona tipica della valle del Panaro, stagionato a Samone, Vignola, Verica, Montecenere, da dove torna, dopo

10/11 mesi, col suo sapore caratteristico, più intensamente sapido di quello della produzione parmense.

Per tradizione il primo piatto dev'essere di tortellini, il cui ripieno, avvolto con pochi gesti sapienti in quadretti regolari di pasta sfoglia, deve l'essenzialità del suo sapore alla polpa di maiale, al prosciutto e al formaggio "grana".

Nel secondo piatto non può trionfare che lo zampone (specialmente nella stagione invernale), con il quale torna in scena il maiale; infatti lo zampone altro non è che la pelle delle sue zampe anteriori, insaccata con carne suina e cotenne di guancia macinate non fini, impastate e insaporite con aromi naturali. Quasi tutta l'arte della sua preparazione stava un tempo nella capacità di portarlo a cottura senza che la cotica esterna si rompesse; ora però sono diffusissimi gli zamponi precotti, cucinabili senza l'antica ansia per le cuoche.

La verdura fresca dovrà essere condita con l'aceto balsamico tradizionale, che ha alle spalle una storia di secoli. Il mosto di base è prodotto preferibilmente con l'uva bianca "trebbiana" di collina: il resto è fatto dal tempo e da una serie di travasi, che prevedono il passaggio graduale in varie botticelle dai legni diversi. L'aceto balsamico tradizionale, che può raggiungere tra gli estimatori quotazioni da capogiro, è prodotto di pregio e si caratterizza per il sapiente equilibrio tra l'agro e il dolce. Veniamo ora al formaggio, che non potrà essere altro che un "toccò di parmigiano reggiano"; per gustarlo e cogliere la natura di quella granulosità che gli ha meritato il nome di "grana" (con il quale tutti lo indicano a Modena), è importante non tagliarlo a fette, ma spaccarlo con l'apposito coltellino: basta immergerlo nel formaggio e poi fare una lieve pressione laterale perché se ne stacchi una scaglia uniforme.

Il vino sarà ovviamente il lambrusco, nei tre tipi di Sorbara, di S.Croce, di Castelvetro: tutti d.o.c. e adatti ad accompagnare tutto il pasto. Il primo, di colore rosso rubino e profumo di violetta, è il più delicato e il meno alcolico; il secondo ha il primato del profumo e della gradazione alcolica (ma raggiunge solo gli 11 gradi); l'ultimo, di colore rosso, è vino di collina, da terreni asciutti.

Non bisogna cercare, a Modena, il lungo invecchiamento, perché il lambrusco è un vino da bere ancora giovane e appena stappato, quando conserva ancora tutto il suo frizzante e quella schiuma che inonda il bicchiere, per sparire subito, e che lo fa apparire un vero spumante. Due antichi proverbi, che qui traduciamo dal dialetto (perdendone purtroppo il sapore), possono servire come guida per la scelta del lambrusco giusto. Il primo, di schietta vena epicureo-popolare, dice: "Pane di un giorno, vino di un anno, e una ragazza di diciotto anni"; il secondo aggiunge in un ipotetico dialogo con l'oste: "Se va via la schiuma resto io, se resta la schiuma sono io che me ne vado".

Se sarà primavera avanzata, la frutta sarà costituita dalle ciliegie di Vignola (nelle stagioni rimanenti sarà possibile gustarle sotto spirito: altro prodotto tipico del modenese, diffuso a livello industriale e nella pratica domestica di molte famiglie). Il liquore sarà il nocino, un infuso in alcool dei mali ancora verdi delle noci, colti - come raccomanda la tradizione - nella notte di S. Giovanni (o nei periodi vicini).

### **Piatti più umili per sapori più intensi**

Si può anche uscire con tranquillità dai binari del menù "firmato", cioè garantito dal marchio "Modena a tavola"; basta infatti restare nell'area modenese (ristoranti della città e trattorie della provincia), per avere la certezza di mangiare secondo una collaudata tradizione, che sul "menù d.o.c." intreccia interessanti variazioni. Antipasto: oltre al più nobile prosciutto si possono scegliere, nella gamma degli insaccati (si chiamano "cos" perché la carne è infilata, cioè insaccata, dentro budella di maiale opportunamente trattate), i salami, che sono vari per il tipo di carne, per presenza di grasso, per tipo di macinazione, per diversità degli aromi usati per insaporire. Comunque, il più tipico è il cosiddetto "salame montanaro", fatto con carni magre di puro suino, macinate a media grossezza, insaporite con sale e pepe in grani, insaccate in budello di maiale e stagionate. Altro prodotto tipico e profumatissimo è la mortadella (il nome pare derivare o dal pestaggio della carne nel mortaio, secondo un tipico processo di lavorazione, oppure dal mirto o mortella con cui si insaporivano le carni prima che il pepe giungesse dalle Indie). La mortadella è composta da carne magra macinata finissima, più un trenta per cento di lardello tagliato a cubetti; da questi due elementi nasce l'aspetto della grossa fetta di mortadella: un tondo roseo con tanti "occhi" bianchi. Poi c'è tutta la serie delle pancette e delle coppe,

nate dall'arrotolamento e dalla legatura di carni in parte grasse e in parte magre. Di aspetto meno intensamente colorato e di più umile origine sono i cosiddetti prodotti 'di recuperò, come la coppa di testa e i ciccioli: umili sì, ma spesso prediletti dai buongustai locali. Tre le minestre più tipiche che si possono trovare nelle trattorie di periferia vanno menzionati i maccheroni al pettine, conditi con ragù di carne: sono maccheroni che si confezionano a mano con strisce di pasta sfoglia e si decorano con righe, che si ottengono facendoli passare (avvolti attorno ad un bastoncino) su un pezzo del "pettine" (una componente dei vecchi telai domestici con una struttura, appunto, a "pettine"). Tra i "secondi piatti" si possono raccomandare due varianti del più nobile zampone (indicate prevalentemente per la stagione più fresca, in funzione di una maggiore digeribilità): il cotechino, che ha un impasto simile a quello dello zampone, solo leggermente più ricco di cotenne, ma è chiuso in budello di suino, e il cappello da prete, che ha lo stesso impasto, ma è avvolto nella pelle di guancia del suino, sagomata a forma di copricapo a tricorno; poi vengono le salsicce, di macinato di maiale insaccato in budellina pure di maiale, confezionate a nodi o in filze a forma di ciambella. Il dolce più tipico di Modena si chiama "bensone o belsone" (una pasta dolce, a forma di grosso pane allungato, cotta al forno e decorata con grani di zucchero); se è stato sfornato da poco ha il profumo e l'appetibilità delle cose semplici. Una volta si mangiava tagliato a fette e intinto nel lambrusco o nel vino bianco amabile di produzione locale.

### **La "Cultura" delle farine**

La "Cultura" delle farine Molte ricette tradizionali sono nate dalla miseria e dalla disponibilità di pochi generi di base, prodotti in una economia agricola chiusa e autosufficiente per necessità. Rimaste nella tradizione, queste ricette sono state riscoperte e rilanciate in molti locali della provincia e della montagna, sull'onda del "ritorno all'autentico" che ha caratterizzato la cultura gastronomica a partire dagli anni '60. Le ricette tipiche del modenese a base di farina sono nettamente diverse tra loro per il metodo di cottura con o senza grassi: nella più ricca pianura prevale il primo; nella montagna, più allenata ad una secolare lotta contro la miseria, è più diffuso il secondo. Il gnocco fritto (non inorridiscano i puristi! ogni modenese riderebbe di gusto a sentirsi chiedere, secondo grammatica, "lo" gnocco) è fatto di farina, sale, acqua: il tocco di "ricchezza" sta nella cottura, a base di strutto (il grasso di maiale, che i contadini avevano in casa per produzione domestica). L'impasto viene tirato con il matterello fino a formare una sfoglia piuttosto spessa, che poi è tagliata in piccoli rombi; questi, gettati nello strutto fuso e bollente, si gonfiano per divenire bocconi croccanti, da mangiare preferibilmente con i salumi o, se è stagione, con l'uva. Le colline e le montagne modenesi sono l'area di origine della tigella o crescenta; l'impasto è molto simile a quello del gnocco, ma diversissima è la cottura: la pasta si divide in tante piccole porzioni che sono schiacciate tra due puliti sassi piatti di fiume o tra testi di terracotta (spesso decorati con il motivo tipico della rosa o stella a sei punte), che sono poi messi accanto alle braci.

Attualmente questo metodo originario è poco usato ed è stato sostituito da doppie piastre di ghisa, contenenti sei o più stampi per tigelle, che si possono mettere sul fuoco a gas. La tigella di solito si taglia a metà, poi si imbottisce o con salume affettato o con un impasto speciale a base di lardo macinato, rosmarino, aglio e formaggio "grana". Molto diffusa in tutta la montagna è la polenta di farina di mais, servita nel piatto con condimento di funghi o formaggi o ragù di carne, oppure tagliata a fette e fritta, come accompagnamento per altre portate.

Sempre montanari, ma tipici di un'area più ristretta, identificabile in quella della valle del Panaro, sono i borlenghi: una pasta sottilissima, aromatizzata con aglio e arricchita con formaggio grana, ottenuta dalla cottura su piastra di un impasto semi liquido di acqua e farina. Altra specialità della montagna sono i ciacci: la farina base questa volta non è più né di grano né di mais, ma quella di castagne. Si tratta di un impasto molto liquido, cotto su piastra, con cui si produce un disco sottile, che si riempie di ricotta e zucchero e poi si avvolge. Sempre a base di farina di castagne è il castagnaccio, una torta cotta in forno, aromatizzata con scorza di limone e arricchita (solo nella versione moderna) di cacao in polvere.

## **L'INDUSTRIA ALIMENTARE**

#### RIFERIMENTI FOTOGRAFICI:

FOTO N. 32 "ACETO BALSAMICO (E LA TORRE GHIRLANDINA)"

FOTO N. 33 "BOTTI DI VINO LAMBRUSCO"

FOTO N. 34 "PARATA DI PROSCIUTTI"

FOTO N. 35 "FORME DI FORMAGGIO GRANA"

FOTO N. 36 "CILIEGI IN FIORE"

### **Il formaggio Parmigiano Reggiano**

Modena contribuisce per 1/4 alla produzione nazionale del parmigiano reggiano: ciò è il frutto della lavorazione di milioni di quintali di latte (occorrono infatti 16 litri del latte della zona tipica per ottenere un Kg. di formaggio). Il grana, classificabile come formaggio semigrasso, cotto, stagionato, ha una caratteristica particolare, infatti è il solo formaggio che non "fila" nei brodi, ma si dissolve per arricchirne il sapore. Con i suoi sette secoli di storia, il grana può avvalersi di una garanzia naturale di genuinità: infatti non sarebbe ciò che è, cioè non avrebbe quella granulosità, quella consistenza, quel sapore, se non fosse fatto di latte di prima qualità prodotto nella zona tipica, con metodi tradizionali e con cura artigianale. Oltre alla garanzia della tradizione, però, c'è anche quella della legge, che determina le caratteristiche della qualità e della lavorazione. Inoltre si è costituito il Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano che, attraverso controlli rigorosi della produzione e del commercio, garantisce il rispetto delle norme di produzione e cura la marchiatura delle forme: fatto che certifica l'autenticità del prodotto e rende sicuro il riconoscimento dei singoli pezzi al momento dell'acquisto.

### **La lavorazione del maiale**

Girando per la provincia modenese è facile imbattersi in caseifici di modeste dimensioni, riconoscibili per il colore spesso bianco-azzurro delle basse costruzioni, a cui si accompagna quasi sempre un altro capannone secondario: la porcilaia. È caratteristica della zona l'associazione latte-maiale, infatti i sottoprodotti della lavorazione del formaggio (soprattutto il siero del latte) vengono utilizzati per l'alimentazione dei suini. È dunque anche legata alla realtà economica della zona la tradizione gastronomica modenese, che usa il maiale e il formaggio grana come ingredienti base dei prodotti più tipici. Accanto alla porcilaia tradizionale, che è di solito di modeste dimensioni ed associata al caseificio, sono sorti nel modenese molti impianti di tipo industriale per la produzione del suino da carne, nei quali ogni anno sono fatti nascere e portati all'ingrasso decine di migliaia di capi particolarmente selezionati e frutto di studi genetici. La qualità e la quantità di carne così prodotta è la necessaria premessa che fa di Modena, con la sua industria alimentare di trasformazione, la capitale salumiera d'Italia. È del 1990 la legge che tutela la denominazione "Prosciutto di Modena", la cui genuinità è difesa dal "Consorzio del Prosciutto di Modena".

### **Il vino Lambrusco**

La cucina modenese - bisogna pur dirlo - è piuttosto pesante, ma i buongustai locali trovano modo di digerirla esaltando insieme un altro tipico prodotto della zona: il lambrusco che, a sentir loro, è l'unico capace di "pulire" lo stomaco dai cibi, ricchi di sapori e di grassi, serviti a Modena. Non a caso, nel 1888 un poeta locale cantava:

"Del rubino ha il colore, l'odor di viola  
spuma come birra e lo sciampagna  
e appena un sol bicchier ti è entrato in gola  
ogni acre umor dai visceri scompagna".

Con decreto del Presidente della Repubblica in data 1 maggio 1970, è stata riconosciuta al Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino di Santa Croce, Lambrusco Graspa Rossa di Castelvetro la denominazione di origine controllata. Il Consorzio Tutela del Lambrusco garantisce con puntigliosità la tipicità dell'area geografica. Negli anni '80 il lambrusco ebbe un successo notevolissimo, che portò l'esportazione a dei livelli mai toccati; gli Stati Uniti e il Canada divennero eccezionali consumatori di vino, soprattutto lambrusco.

### **L'aceto Balsamico**

L'aceto balsamico fa parte delle più antiche e più autentiche tradizioni modenesi, di cui si ha traccia fin dall'undicesimo secolo e che, comunque, era certamente usato dai duchi Estensi come "regal dono". Per secoli la produzione dell'aceto balsamico (nell'asciutta acetia di soffitta, ereditata di generazione in generazione) fu prerogativa di grandi casati come di umili famiglie, con una destinazione limitata all'uso domestico o, al massimo, al dono di prestigio. Risale al 1967 l'apertura in grande stile del discorso sull'aceto balsamico: in occasione della fiera di S. Giovanni, il comune di Spilamberto lanciò un concorso fra i produttori di aceto balsamico naturale. Rapidamente l'interesse aumentò, così nel 1969 nacque la "Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale", con lo scopo di promuovere e sostenere iniziative dirette alla produzione e alla valorizzazione dell'aceto balsamico tradizionale. Dalla Consorteria, i cui membri curano prevalentemente una produzione "amatoriale", il passo successivo fu verso la creazione del "Consorzio tra produttori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena" per la tutela della qualità. Le caratteristiche uniche di questo aceto (il prodotto più rappresentativo dell'"artigianato" agro-alimentare italiano) sono il frutto di un periodo di invecchiamento che può oscillare dai 12 ai 25 anni e oltre. Variando solo l'etichetta con il nome del produttore, l'aceto balsamico tradizionale può essere venduto unicamente nella bottiglia disegnata per il Consorzio.

### **Il Nocino**

Il nocino è un altro prodotto che sfrutta una risorsa naturale del territorio della provincia. L'area originaria è a Formigine e a Sassuolo, in quanto la zona pedemontana modenese era un tempo rivestita da estese piantagioni di noci. La produzione del nocino fu per molto tempo prerogativa delle singole famiglie, ognuna delle quali conservava gelosamente antiche ricette, mai del tutto uguali nella proporzione tra mali e quantità d'alcool, nell'aggiunta di acqua e zucchero, nel tipo di aromi naturali inseriti nell'infuso. Rimasto per secoli patrimonio della tradizione locale, negli ultimi decenni il nocino è uscito dalle mura domestiche ed è diventato un prodotto sempre più richiesto in Italia e all'estero; infatti è inserito nel Catalogo dei liquori italiani nell'area del Mec. Il successo commerciale ha portato a cifre rilevanti la produzione, della cui qualità garantisce il Consorzio nocino tipico del modenese.

### **Le ciliegie di Vignola**

A primavera la valle del Panaro intorno a Vignola offre lo spettacolo della fioritura del ciliegio e molti, modenesi e no, non trascurano di andare ad ammirarla. Nel giro di pochi mesi quella bellezza si traduce in bene economico, cioè nella produzione di una quantità di alcune decine di migliaia di quintali di ciliegie, gran parte dei quali sono esportati nell'area geografica della Cee. Nella zona di Vignola si sono affermate alcune industrie addette alla trasformazione, i cui prodotti più apprezzati sono le ciliegie conservate sotto alcool. Nell'area di produzione si è costituito un Consorzio della ciliegia tipica, che garantisce la provenienza delle ciliegie di Vignola.

### **L'INDUSTRIA PORTA MODENA NEL MONDO**

#### RIFERIMENTI FOTOGRAFICI:

**FOTO N. 39 "GALLERIA FERRARI A MARANELLO"**

**FOTO N. 40 "TIFOSI DELLA FERRARI"**

**FOTO N. 37 "SFILATA DI MODA A CARPI"**

**FOTO N. 38 "PIASTRELLE DI CERAMICA DI SASSUOLO"**

### **Modena capitale della velocità**

Ferrari: l'auto del cavallino rampante. Se si facesse il gioco delle associazioni mentali, a molti verrebbe spontaneo unire al nome di Modena quello della "Ferrari". La formula 1, con il suo prestigio, la sua spettacolarità e le sue tragedie, fa notizia nel mondo e dà fama alle vetture che si distinguono: l'auto del cavallino rampante è tra queste. La "Ferrari" ha un prestigio internazionale, che si è consolidato nel tempo attraverso la vittoria in 42 campionati del mondo e in oltre 5.000 competizioni di cui 105 in formula 1; il famoso marchio, però, non è di una azienda che si occupa solo di corse, infatti la "Ferrari" è anche una realtà industriale inserita nel panorama automobilistico italiano. Facciamo parlare le cifre: 1700 dipendenti, dislocati in varie officine che occupano complessivamente 346.400

mq, di cui 101mila coperti. Hanno sede a Maranello: la fonderia, le produzioni meccaniche, i materiali composti, i montaggi e la verniciatura sia del reparto corse per la formula 1 sia delle gran turismo; inoltre a Modena si trova la carrozzeria. La produzione è di circa 3.000 unità all'anno (l'80% sono esportate), per un fatturato di oltre 500 miliardi di lire.

Attualmente dalla fabbrica di Maranello escono 12 macchine al giorno, di cui 8 vetture a otto cilindri e 4 a dodici. L'ultima 8cilindri, presentata nel '95, è la F355 spider, che ripropone la più antica tradizione Ferrari dell'auto aperta. Il mercato quantitativamente più importante della Ferrari è quello statunitense, cui seguono quelli della Germania, dell'Italia, del Sud America e dell'Estremo Oriente. Famoso ormai quanto quello di Maranello è il nome di Fiorano, località modenese dove è stata costruita una pista per il collaudo delle vetture di formula 1. Anche la Maserati (che nel 1994 ha celebrato il suo 80° compleanno) ha a Modena una consolidata tradizione di casa per la produzione di automobili di formula 1 e di gran turismo, tanto è vero che a lungo contese alla Ferrari il ruolo di azienda-guida nel campo delle corse: infatti, dal 1926 al 1957, la Maserati ottenne circa 1.000 vittorie in gare in tutto il mondo (da Indianapolis alla formula 1); poi ci fu la ristrutturazione degli anni '60, che portò l'azienda a specializzarsi nel campo delle vetture GT (Mistral, Ghibli, Bora). Dopo il 1975 la Maserati, gestita dalle Gepi-De Tomaso, conobbe una fase di grande vitalità, immettendo sul mercato la nuova "Biturbo". Dal 1993 è controllata della Fiat e, con il modello "Quattroporte", si è riproposta al mercato mondiale delle vetture di prestigio. Nel solco della tradizione tracciato dalla Ferrari e dalla Maserati si inserirono nuove aziende, con l'analogo obiettivo di costruire vetture GT di altissima tecnologia ed eleganza.

La De Tomaso nacque a Modena nel 1959 e realizzò auto di lusso come la Mangusta, la Longchamp, la Deville e la Pantera (quest'ultima tuttora in produzione). Nel 1990 fu la volta della Bugatti, insediata a Campogalliano; qui, in un moderno stabilimento che si estende su un'area di 240.000 mq, vengono prodotti i modelli EB110 GT, EB110 super stradale, EB112, che per prestazioni e raffinatezza hanno rinverdito il mito di quella Bugatti che s'impose in Europa dal 1909 al 1939.

### **Galleria Ferrari di Maranello**

Espone alcuni dei modelli storici della produzione Ferrari da corsa e gran turismo, insieme ad alcuni prodotti del reparto corse. In evidenza anche numerose coppe e trofei. Per la proiezione di video è allestita un'apposita sala.

### **Lo sviluppo del settore metalmeccanico**

Modena è una città a grande sviluppo industriale e il settore prevalente è quello metalmeccanico. Non si può dimenticare che qui ha sede la New Holland (gruppo FIAT), che è la più grande fabbrica di trattori in Italia, con una produzione esportata in tutto il mondo, dove (escluse Cina ed Est Europa) un trattore su cinque è New Holland. Alcuni dati servono ad illustrare la dinamica dello sviluppo della metalmeccanica modenese: un trattore è composto di circa 4000 pezzi, ma poco più del 10% è di diretta produzione Fiat; il resto esce dalle fabbriche modenesi, che si dividono le commesse della casa torinese, collocandosi su livelli diversissimi: infatti si va dalle piccole aziende artigiane alle industrie di medie dimensioni.

### **Carpi, capitale europea della maglieria**

Fino a pochi decenni fa Carpi era un centro agricolo, fra i tanti del modenese; l'unica industria di un certo rilievo e di consistente tradizione era quella del truciolo, con cui si confezionava la "treccia" per la produzione di cappelli e di borse. Negli anni '50 ci fu il boom della maglieria, che caratterizzò capillarmente l'economia carpigiana, diffondendosi su scala industriale, piccolo e medio artigianale, familiare.

Ora Carpi (60.000 abitanti) può considerarsi la capitale europea della maglieria, con le sue 200 imprese industriali e le sue aziende artigiane, della quali 746 producono direttamente per il mercato e 1884 in conto terzi (tessitura, confezione, ricamo, lavanderia, stireria, ecc.). Il 35% del fatturato, del valore di circa 2000 miliardi, è per l'esportazione. La concorrenza dei paesi dell'estremo oriente indusse la produzione carpigiana ad orientarsi allo stilismo, per puntare al massimo livello della creazione di moda: questa decisione portò, tra il 1979 e il 1980, ad una vera e propria "rivoluzione",

cosicché Carpi, da centro produttivo di grandissime quantità di maglieria e confezioni di tipo medio e medio-fine, si trasformò in un centro per la produzione di quantità medie di articoli di moda di tipo medio-fine e di tipo fine-boutique. Negli anni '90 si è sviluppato il "pronto moda", ispirato alla grande velocità della consegna.

### **Sassuolo e le sue piastrelle: un altro primato mondiale**

Fino al secondo dopoguerra Sassuolo era un paesino di zona pedemontana, dal clima salubre, come è testimoniato dall'esistenza di una dimora estiva ducale: un ragguardevole palazzo fatto costruire dagli Estensi in mezzo a un grande parco, di cui lo sviluppo edilizio sta ormai cancellando anche le tracce. Poi scoppiò il boom della piastrella. Nacque la nuova Sassuolo, ricoperta dai capannoni di decine di ceramiche. A spiegare l'esplosione del fenomeno-piastrella sta la scoperta che la ceramica non deve essere necessariamente bianca né solo d'uso sanitario; la produzione immise così sul mercato colori a migliaia, forme e dimensioni diverse, proponendo soluzioni decorative e di arredamento a qualsiasi livello.

L'evoluzione fu tale da portare, nel 1991, ad una produzione annua di oltre 321 milioni di mq. prodotti nel Comprensorio della Ceramica, che comprende le province di Modena e Reggio Emilia. Se l'Italia è il primo produttore ed esportatore della ceramica nel mondo, Sassuolo è in Italia il maggior centro di produzione (la provincia di Modena nel 1991 contava oltre 14.000 occupati nel settore ceramico). La produzione si va sempre più specializzando e punta ad una estrema personalizzazione, attraverso il lavoro di grandi creatori di moda, ai quali sono affidati i disegni delle piastrelle.

All'insegna dello slogan "La casa? È una bella donna da vestire", i nomi più prestigiosi della moda trasferiscono il loro stile e il loro gusto dalle stoffe alle piastrelle.

### **TEATRO - MUSICA**

RIFERIMENTI FOTOGRAFICI:

**FOTO N. 41 "PAVAROTTI & FRIENDS"**

**FOTO N. 42 "TEATRO COMUNALE DI MODENA"**

**FOTO N. 43 "TROFEO IPPICO"**

### **I teatri pubblici**

Il Teatro Comunale sorge nella parte centrale della città, in quel corso Canalgrande che, circondato da una parte e dall'altra da edifici prevalentemente settecenteschi, può considerarsi a ragione una delle più belle vie di Modena. Di sera, se è giornata di rappresentazioni, si accendono i fari che evidenziano l'edificio tra gli altri, suggerendo l'idea che quello sarà tra breve uno dei punti in cui si concentrerà l'attività culturale della città. Il teatro, che deve la sua progettazione all'architetto ducale Vandelli, fu inaugurato nel 1841. La facciata è mossa alla base da un ampio portico e da una ringhiera sorretta da colonne di marmo. La decorazione plastica esterna, dovuta a L. Righi, è un omaggio all'attività artistica dei modenesi; sul fastigio è rappresentato il Genio di Modena, che regge una fiaccola, appoggiandosi con l'altra mano allo stemma della città. Il teatro, che ha una capienza di 1.200 posti, tiene cartellone per una stagione che inizia ogni anno in ottobre per concludersi in maggio. Il teatro comunale si è specializzato nel teatro lirico, nei concerti, nei balletti, per riservare lo spettacolo di prosa al Teatro Storchi. Questo è il secondo teatro ottocentesco della città, costruito tra il 1885 e il 1888, su progetto dell'architetto V. Maestri. Sorge a poche centinaia di metri dal Teatro Comunale, nella piazza che ha preso il nome di Largo Garibaldi, prospiciente la fontana del Graziosi, che vi ha raffigurato simbolicamente la Secchia e il Panaro. Il Teatro Storchi, dopo un radicale restauro, è un centro culturale di dignità e prestigio pari a quelli del Teatro Comunale. Nel '91 è diventato sede dell'ERT (Emilia Romagna Teatro), entrando così nel novero dei 14 teatri stabili d'Italia. La specializzazione dei due teatri pubblici consente di offrire alla città una maggiore articolazione di spettacoli; inoltre gli appassionati della lirica hanno così acquistato una loro specifica sede, in cui coltivare quel "bel canto" a cui hanno dato prestigio due modenesi di fama internazionale, come il tenore Luciano Pavarotti e la soprano Mirella Freni, ai quali va aggiunta Raina Kabaivanska, da anni residente a Modena.

