

# LO SGABELLO DELLE MUSE

*Newsletter che tratta di fatti, notizie, proposte di carattere culturale, puntando ad arricchire le informazioni con riferimenti, soprattutto web, facilmente accessibili.*

in collaborazione con



*Newsletter 160 del 19/11/2021*

## In questo numero:

### *A Brisighella l'autunno porta tartufi e olive*



*Sagre del tartufo, dell'ulivo e dell'olio  
a Brisighella  
il 21 e il 28 novembre*

### *A Bologna sono state istituite le prime De.Co*



*Istituzione delle Denominazioni Comunali di Origine  
a Bologna  
dal 27 ottobre*

### *“Pianura” e “Pietre di Appennino” presentate a Bologna*



*“Pianura” e “Pietre di Appennino”  
Marco Belpoliti e Alessandro Vanoli  
Einaudi e Ponte alle Grazie*

### *Il 2020 è stato positivo per l'agricoltura emiliano romagnola*



*L'agricoltura emiliano romagnola è ripartita chiudendo il  
2020 con un aumento della produzione dell'8% sull'anno  
precedente e un'occupazione che è cresciuta del 13%*

### *Carmen Consoli al Duse di Bologna*



*Tour 2021 di Carmen Consoli  
al Teatro Duse di Bologna  
il 24 novembre*

**Per accedere alle singole pagine cliccare sul titolo di ciascun articolo**

## LO SGABELLO DELLE MUSE

### A Brisighella l'autunno porta tartufi e olive

<b>Cosa</b>	Sagre del tartufo, dell'ulivo e dell'olio
<b>Dove</b>	a Brisighella
<b>Quando</b>	il 21 e il 28 novembre

Se c'è un paese che merita una visita soprattutto in autunno questo è **Brisighella**. Sono tante le sagre e le occasioni enogastronomiche offerte in novembre, a chiusura dell'annata agricola, per assaggiare le nuove produzioni provenienti dalle campagne e dai boschi del territorio e della **Valle del Lamone**. Tra i tanti appuntamenti gastronomici, quelli che, in qualche modo, concludono questo anno complesso sono **la Sagra del Tartufo** di domenica **21 novembre**, mentre domenica **28 novembre** si tiene la **Sagra dell'Ulivo e dell'Olio**, giunta alla 62° edizione, che celebra il "**Brisighello DOP**" e il raffinato "**Nobil Drupa**".



**Brisighella** è inserita nell'elenco delle **bandiere arancioni del Touring Club Italiano**, un riconoscimento di qualità turistico-ambientale conferito ai piccoli comuni dell'entroterra italiano che si distinguono per un'offerta di eccellenza e un'accoglienza di qualità

**Per maggiori informazioni consultare:** [Info qui](#)

#### L'OLIO DI BRISIGHELLA (BRISIGHELLO)

In questa zona la coltivazione dell'ulivo risale a tempi antichissimi: ci sono infatti trovate tracce della sua produzione fin dai tempi dei Romani. **Alla bassa altitudine (115 m.) che caratterizza i borghi della collina dell'Appennino Tosco-Romagnolo, la coltura dell'olivo, protetta dai venti freddi di levante, grazie alla conformazione ad anfiteatro della valle, e da quelli del nord da una barriera naturale di gesso, ha trovato un microclima temperato ideale, dando vita ad un prodotto di grande qualità divenuto oggi molto famoso.** L'olio extravergine di oliva **Brisighella DOP** è ottenuto dalla varietà di olive "**Nostrana di Brisighella**" in misura non inferiore al 90%. **Di colore verde smeraldo con riflessi e tonalità dorati, quest'olio ha un sapore piccante e piacevolmente amaro.**



Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari ed originarie del frutto. **Il meglio della produzione viene denominata Brisighello, un intenso olio extravergine frutto della selezione esasperata dei "cru" di produzione, estratto a freddo per sgocciolamento.**

**Per maggiori informazioni:** [www.terradi Brisighella.it](http://www.terradi Brisighella.it) - [www.brisighelladop.it](http://www.brisighelladop.it)

**BRISIGHELLA** è un antico borgo medievale e termale della **Valle del Lamone**, nell'Appennino Tosco-Romagnolo, fra Firenze e Ravenna. **Lo caratterizzano tre pinnacoli rocciosi, su cui poggiano la rocca manfrediana (sec. XIV), il santuario del Monticino (secolo XVIII), la torre detta dell'Orologio (sec. XIX).** La via più particolare del centro storico, è **Via del Borgo** o degli **Asini**, una strada coperta del **XII secolo**, sopraelevata e illuminata da mezzi archi di differente ampiezza, antico baluardo di difesa per la retrostante cittadella medioevale: un angolo medievale davvero suggestivo. Per molto tempo ha svolto la funzione di



camminamento di ronda scoperto, inglobato poi nelle abitazioni.

**Brisighella** ha vissuto per secoli con l'estrazione del gesso di cui è ricco il territorio. I "**biroccei**", gli operai che facevano questo lavoro, vivevano in questo quartiere e trasportavano il gesso con gli **asinelli** e le **birocce**, caratteristici carretti. Per raggiungere la parte sovrastante del borgo usavano questa strada che da allora ha preso il nome di **Via degli Asini**. Le loro abitazioni erano al di sopra degli archi mentre le stalle erano al di sotto.

## LO SGABELLO DELLE MUSE

### A Bologna sono state istituite le prime De.Co

<b>Cosa</b>	Istituzione delle Denominazioni Comunali di Origine
<b>Dove</b>	a Bologna
<b>Quando</b>	dal 27 ottobre

A **Bologna** sono state consegnate le prime **De.Co** (**Denominazione Comunale D'origine**) all'Associazione **Tour-tlen** e al **Festival del tortellino**, durante la cena di gala per la IX edizione del **Festival del Tortellino**, che si è tenuta il 27 ottobre a Palazzo Re Enzo, al presidente dell'associazione **Tour-tlen Alberto Borsarini**, riconoscendo l'importante attività svolta dall'associazione e dal Festival per la **promozione del tortellino bolognese anche oltre i confini cittadini**.



**DE.  
CO.**  
BOLOGNA

**Con l'istituzione della Denominazione Comunale d'origine**

**Bologna si vuole valorizzare e promuovere la cultura e i saperi del territorio, salvaguardando le sue peculiarità e tradizioni storiche, puntando su strumenti di promozione che pongano al centro la qualità dei prodotti e la loro riconoscibilità.**

L'iscrizione nel registro **De.Co. Bologna** significa il riconoscimento da parte del **Comune** della territorialità del sapere e dell'attività tradizionale locale e attesta la tipicità del prodotto o della sua tradizionale lavorazione, così come la sua **composizione e le modalità di produzione, secondo apposito disciplinare**. Il logo **De.Co. Bologna**, dall'inconfondibile colore **rosso bolognese**, è il **"timbro"** di tipicità locale di cui i titolari dell'attestazione riconosciuta dal Comune possono fregiarsi, facendone impiego anche nella comunicazione. **Tutte le aziende del territorio, i produttori, i ristoratori e gli artigiani, insieme ai promotori di saperi ed eventi tipici del "fare bolognese", se interessati, possono inoltrare domanda del marchio De.Co. per entrare a far parte di una rete di organizzazioni e imprese tradizionali riconosciute dal Comune.**



**Per maggiori informazioni consultare il sito: [decobologna.it](http://decobologna.it)**

il **tortellino**, sicuramente il re delle paste ripiene, è ormai il simbolo gastronomico del territorio tra **Bologna** e **Modena**. La leggenda racconta che **"impegnate in una lotta durata 12 anni per il furto di un secchio, Bologna e Modena chiesero aiuto agli Dei per risolvere la questione e far finire la lunga guerra che avevano intrapreso. Scesi in terra per aiutare i Modenesi, Bacco, Marte e Venere si ritrovarono in un'osteria al confine tra le due città in guerra. Fu così che il locandiere, di origine bolognese, conquistato dalla favolosa bellezza di Venere, decise di riprodurne perfettamente l'ombelico, che aveva intravisto, utilizzando la sottile sfoglia che stava preparando in cucina. Secondo un'altra versione, l'ombelico in questione sarebbe stato invece quello di Lucrezia Borgia, fermatasi alla locanda (la stessa?) per riposare durante un suo viaggio per le terre estensi"**. Dal giorno della sua invenzione i tortellini hanno subito diverse variazioni che hanno riguardato soprattutto il suo ripieno e la preparazione del brodo in cui cuocerli. Ricette sicuramente valide,

perché tengono conto dell'evoluzione dei gusti e della diversa disponibilità delle materie prime. **Su un punto bisogna essere categorici: il tortellino va cotto e servito unicamente in brodo! Inoltre, accarebbe vietare, con decreto dell'UNESCO, i tortellini conditi con panna e prosciutto, una vera oscenità gastronomica.**

**Per approfondire l'argomento e consultare gli atti ufficiali relativi alle ricette sui tortellini consultare: [http://www.confraternitadelortellino.it/;](http://www.confraternitadelortellino.it/) e anche:**

**<https://web.archive.org/web/20160222034117/http://www.bo.camcom.gov.it/camera-di-commercio/bologna-economica/bologna-economica-ottobre-2009/Tradizione.pdf>**



## **“Pianura” e “Pietre di Appennino” presentate a Bologna**

<b>Titoli</b>	"Pianura" e "Pietre di Appennino"
<b>Autori</b>	Marco Belpoliti e Alessandro Vanoli
<b>Editore</b>	Einaudi e Ponte alle Grazie

Alle **Librerie.coop AMBASCIATORI** di **Bologna**, sono stati presentati *due libri che descrivono territori limitrofi ma diversi per conformazione, clima, risorse del suolo, ma accumulati pezzi essenziali della storia degli ultimi millenni.*

**Si tratta del libro “Pianura” di Marco Belpoliti, edito da Einaudi e di “Pietre di Appennino” di Alessandro Vanoli, edito da Ponte alle Grazie.**

*Che cos'è una pianura? Che cos'è, in particolare, la pianura italiana per eccellenza, quella Padana? È un territorio, uno spazio geografico, certo. Ma se a disegnarne la mappa è Marco Belpoliti, che in quelle terre ci è nato, la pianura diventa anche luogo dell'anima, condizione esistenziale, traccia indelebile.* Con **Pianura** Belpoliti attraversa il



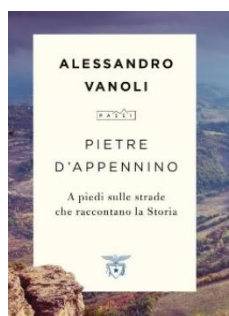
paesaggio naturale e umano, una terra di sogno e di volti, di immaginazioni e di storie. **La nebbia, la memoria e la letteratura, i contorni e le radici, gli orizzonti. Insomma, la vita.**

Pochi luoghi come la Pianura Padana sono allo stesso tempo evidenti e misteriosi. **Cuore geografico e produttivo del Paese, la pianura si dispiega allo sguardo esterno apparentemente senza ombre o angoli nascosti: tutti, guardandola da fuori, pensiamo di conoscerla.** Marco Belpoliti ha intrapreso un viaggio fisico e intellettuale attraverso la **Pianura Padana**: ne ha percorso le strade, raccontando le città e i «paeselli», ma, soprattutto, ne evoca gli abitanti. Tra questi, molti amici e compagni di avventure e tanti altri che abitano quelle terre con la loro arte e la loro bizzarria. **Ne esce fuori un libro allo stesso tempo intimo e collettivo, quasi un'autobiografia in forma di paesaggio, striata di struggenti**

**nostalgie, capace di raccontare una parte fondamentale dell'Italia, oggi come non mai messa di fronte a una crisi, anche d'identità: ma sapere da dove si viene è il primo passo per procedere verso il futuro.**

Il reggiano **Marco Belpoliti**, insegna **Sociologia della letteratura e letteratura italiana** presso l'Università di Bergamo. È condirettore della rivista letteraria **Riga**, da lui co-fondata nel 1991. Dal 1998 collabora regolarmente con **La Stampa** e, dal 2000, cura una rubrica settimanale di recensioni letterarie de **L'Espresso**.

**Per maggiori informazioni consultare:** <https://www.einaudi.it/catalogo-libri/narrativa-italiana/narrativa-italiana-contemporanea/pianura-marco-belpoliti-97888062468>



**L'Appennino di Alessandro Vanoli gira attorno a Bologna, in un percorso che dalla basilica di San Luca passa da Sasso Marconi e Vergato, Porretta e Roncobilaccio, attraverso strade e sentieri che «collegano le cose e le persone».**

La dimensione dell'**Appennino** raccontato da **Alessandro Vanoli** è memoria storica e personale. **Le pietre costruiscono lo spazio e il tempo del cammino, con gli alberi, i fiumi, i luoghi abitati o abbandonati.** E sono dappertutto, a fermarti e a farti pensare. **Erano lì quando c'erano gli Etruschi, i Romani le hanno spostate per farci passare la via Flaminia. Hanno visto i mercanti di lana e di seta, gli uomini della Seconda Guerra Mondiale, i turisti sulla Via degli Dei.**

**Alessandro Vanoli**, laureato in **Storia della Filosofia medievale**, dal 2002 al 2012 ha insegnato presso l'Università di Bologna specializzandosi in storia del Mediterraneo e lavorando in particolare sulla storia della medicina araba e sulla presenza islamica in Sicilia. Dal 2017 collabora anche con lo storico **Amedeo Feniello** in varie attività teatrali e divulgative. Collabora attualmente con **Radio RAI 3** e con il quotidiano **Il Corriere della Sera**. **Per maggiori informazioni consultare:**

<https://www.ponteallegrazie.it/libro/pietre-dappennino-alessandro-vanoli-9788833312040.html>



## Il 2020 è stato positivo per l'agricoltura emiliano romagnola

. Sono questi i dati principali che emergono dal **Rapporto 2020 sul sistema agroalimentare dell'Emilia-Romagna**, frutto della collaborazione tra **Regione** e **Unioncamere regionale**.



Nel **2020**, nonostante sia stato l'anno della pandemia, **il valore della produzione agricola ha segnato una netta ripresa, mentre l'industria alimentare ha accusato una flessione della produzione**, ma ben più contenuta rispetto al complesso dell'economia regionale. **Il saldo commerciale agroalimentare è rimasto positivo e nel primo trimestre 2021 si è registrata una crescita importante dell'export, che supera i 2,2 miliardi**. **L'agricoltura emiliano romagnola ha superato le problematiche relative alla epidemia da covid-19 ed è ripartita chiudendo il 2020 con una produzione lorda vendibile pari a 4,5 miliardi (+8% sull'anno precedente) e un'occupazione che è cresciuta del 13% di.**

La performance è da attribuire in egual misura sia alle **produzioni vegetali (+7,6%)**, sia agli **allevamenti (+8,5%)** e ha consentito di recuperare gran parte delle perdite dell'anno precedente, che si era chiuso con una flessione della produzione lorda vendibile sopra il 10%.

È stato positivo anche **l'export delle eccellenze regionali, Parmigiano Reggiano** in primis, attestato sui **6,9 miliardi di euro**, con la bilancia commerciale che ha fatto registrare un **attivo record di 850 milioni di euro** per il contestuale calo dell'import (-8,6%).

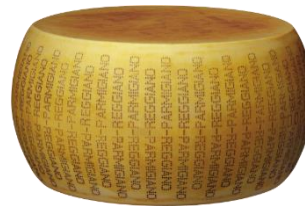


In consistente aumento è stata l'**occupazione nei campi**, con **82 mila addetti (+13% sul 2019)**, una crescita che ha interessato in modo pressoché uguale sia il lavoro dipendente, sia quello autonomo. **Per approfondimenti consultare:**

[Il sistema agro-alimentare dell'Emilia-Romagna - Rapporto 2020 — Agricoltura, caccia e pesca \(regione.emilia-romagna.it\)](http://regione.emilia-romagna.it)

Analizzando l'andamento dei principali comparti agricoli regionali nel **2020**, è da sottolineare il buon risultato dei **cereali (+11% sul 2019)**, per il contemporaneo aumento delle rese e delle quotazioni di mercato. Positiva anche la campagna del **pomodoro da industria (+16%)** e in forte crescita la **barbabetola da zucchero (+25%)**. In sostanziale equilibrio è il bilancio complessivo della **frutta (+0,4%)**. Bene è andata la **vendemmia** sotto il profilo quantitativo con 6,6 milioni gli ettolitri di vino prodotti (+15%).

Passando agli **allevamenti**, da sottolineare il buon andamento del **latte vaccino (+20,4%)** e delle **uova (+9,4%)**, a fronte di cali anche consistenti per le altre produzioni zootecniche: **carni bovine (-5%)** e ancora più negativo il bilancio degli **avicunicoli (-11%)** e delle **carni suine (-14%)**. Nonostante le criticità indotte dalla pandemia, molto positivo è stato l'andamento della produzione e delle vendite del **Parmigiano Reggiano**, uno tra i prodotti maggiormente premiati dai consumatori durante il lungo lockdown.



In controtendenza rispetto all'agricoltura, **l'industria alimentare e delle bevande dell'Emilia-Romagna** ha subito i contraccolpi negativi dell'epidemia e ha registrato una **flessione del 3,9% della produzione**. Comunque, un calo di gran lunga più contenuto rispetto all'insieme dell'economia regionale, che ha chiuso il 2020 con un -12,2%.



Il valore dei prodotti **made in Emilia-Romagna** commercializzati sui mercati esteri nel 2020 ha rappresentato il **16% dell'intero export agroalimentare nazionale**. I principali mercati esteri di destinazione dei prodotti tipici regionali sono, in ordine di importanza, la **Germania**, con una quota del 17,2% sul totale, seguita dalla **Francia (13,8%)**, dal **Regno Unito (8,1%)**, dagli **Usa (8%)** e dalla **Spagna (4,1%)**.

## LO SGABELLO DELLE MUSE

### Carmen Consoli al Duse di Bologna

<b>Cosa</b>	Tour 2021 di Carmen Consoli
<b>Dove</b>	al Teatro Duse di Bologna
<b>Quando</b>	il 24 novembre

**VOLEVO FARE LA ROCKSTAR** è il titolo del tour 2021 di **Carmen Consoli**.



**Carmen Consoli** si presenta il **24 novembre** al pubblico del **Teatro Duse di Bologna** con l'energia e la luce di un nuovo inizio, tornando a suonare sui palchi riprendendo lo scambio sospeso 2 anni fa. **Il teatro è lo spazio prediletto dall'artista catanese, il luogo per eccellenza del dialogo, ed è con un tour teatrale che Carmen torna a contatto del pubblico.**

Il concerto ha una struttura prettamente teatrale, suddiviso in **3 atti e introdotto da un prologo**: un momento per ritrovare la magia del contatto diretto con lo spettatore.

**Il primo atto è Il sogno**, interamente dedicato a **Volevo fare la rockstar**, l'album di inediti appena pubblicato (a destra la copertina dell'album), un disco poetico e a tratti onirico

che racconta i desideri, le speranze e le paure di un vissuto personale e collettivo. **Quella sul palco è una narrazione intima, suonata in punta di plettro, con le installazioni video che ritraggono una Sicilia inedita, mentre l'impianto scenico tesse un'unica tela di immagini e note.** **Il secondo atto**, dal titolo **"Gli anni mediamente isterici"**, ha un andamento molto più elettrico, **un mood rock con il repertorio più graffiante, grintoso e persino aspro dell'artista.**

**L'ultimo atto** è una dichiarazione d'amore per il pubblico e per questo felice lavoro: si intitola **"L'amicizia"** e comprende le canzoni che negli anni, partite dalla scena verso gli spalti, sono tornate al palco arricchite di un ascolto e di un'attenzione unici.

**Per maggiori informazioni consultare:** <https://teatroduse.it/spettacoli/carmen-consoli-volevo-fare-la-rockstar-tour-2021/>



La catanese **Carmen Consoli** ha iniziato a suonare la chitarra all'età di quindici anni e in seguito si è unita a una band rock-blues: i **Moon Dog's Party**. **Finora ha pubblicato 13 album, vendendo 2 milioni di copie in Italia.** Nel **1996** ha registrato il suo primo album, **Due Parole**, e ha partecipato al **Festival di Sanremo** con il brano **Amore di plastica**. Il suo album successivo, **Confusa e felice** (1997) ha venduto più di **130.000 copie**. Nel **2000** ha pubblicato il suo quarto album **Stato di necessità**, includente due dei più grandi successi di **Carmen**, le canzoni **Parole di burro** e **L'ultimo bacio**, diventato la **title track ufficiale della colonna sonora dell'omonimo film di Gabriele Muccino**. Questo è stato il suo album di maggior

successo, vendendo più di **300.000 copie in un anno.**

Ha ottenuto tre nomination al **Festival di Sanremo**, una **Targa Tenco**, un **Premio Lunezia**, sette **Italian, Wind & Music Awards**, un **Telegatto**, un **David di Donatello** e due **Nastri d'argento**, e diversi altri premi. Durante la sua carriera ha collaborato con molti artisti, tra i quali il suo concittadino **Franco Battiato** (insieme nella foto a destra), mostrando una importante affinità artistica. Nel **2012 Consoli** è stata nominata **Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana.**

