

# Rubiera diventa un paese a tutto champagne

Un weekend con tante iniziative in vari locali, si abbineranno le bollicine francesi alla cucina emiliana: ecco i vari menù ideati

## RUBIERA

di **Daniele Petrone**

Se per questo weekend Modena sarà la capitale emiliana dello Champagne, Rubiera reciterà il ruolo di co-protagonista. In parallelo a 'Modena Champagne Experience' (ideato da Lorenzo Rigghi) che si terrà da oggi a lunedì, anche dalla nostra parte del Secchia ci saranno numerosi percorsi enogastronomici con produttori, distributori e appassionati. Tre giorni di eventi che portano la firma della Champagne Society. L'idea è di Thomas Rossi, oste e sommelier (per oltre vent'anni della stellata Michelin, Clinica Gastronomica Arnaldo) che allo Champagne ha dedicato trent'anni di carriera divenendo un punto di riferimento italiano e internazionale

anche grazie al maestro Alberto Lupetti. Il quale ha coinvolto gli eccellenti ristoranti di Rubiera - da Arnaldo alla nuova Osteria Il Viandante (aperto dal ceo di Gucci, Marco Bizzarri, rubierese doc), Ermellina (aperto e gestito da Francesca Ruozi, moglie di Thomas e nipote del mitico Arnaldo), OhPasillo e Trattoria da Massimo per organizzare diverse iniziative. Un weekend che legherà lo Champagne alla cucina emiliana. «La volontà è creare un legame forte tra produttori, distributori e consumatori - spiega Rossi - pure attraverso il coinvolgimento e lo scambio di piccole cantine in Italia e in Champagne. Da sempre promuovo la commistione tra bollicine francesi e cibo emiliano, un matrimonio che affonda le radici nella tradizione di entrambe le zone». Gli eventi sono de-

dicati sia agli addetti ai lavori sia agli appassionati. Si parte oggi a pranzo da Ermellina: salumi, tortellini e bolliti per accompagnare i Gran Cru di Selosse. Stasera alla Clinica Arnaldo si siederanno chef de cave e importatori, in uno scambio tra Emilia e Champagne, dove Sandro, Claudio e Carlo Cavicchioli proporranno una degustazione di «bolle locali», per far scoprire il lambrusco agli ospiti francesi. Domani a pranzo al Viandante un menù studiato dallo chef Jacopo Malpeli si affiancherà alle più blasonate maison del mon-

### L'IDEATORE THOMAS ROSSI

«E' un matrimonio che affonda le radici nella tradizione di entrambe le zone»

do, da Krug a Jacquesson, da Roederer a Laurent Perrier. Alla sera da OhPasillo, menu tradizionale con proposta speciale di Drappier e Diebolt Vallois. Trattoria da Massimo proporrà una selezione di bolle nelle giornate di oggi (pranzo e cena) e domani (pranzo) di Pascal Docket, Drappier, Gustave Gousard, Frank Pascal. Gran finale lunedì da Arnaldo, con una serata che vedrà abbinare il baccalà mantecato a un calice di Mary Sessil agli antipasti della tradizione in abbinamento a Pierre Legras, fino a cappelletti e spugnolata annaffiati da un intrigante Bollieu e al carrello dei bolliti enfatizzato da uno Champagne Morel. Info e prenotazioni: Osteria Del Viandante (0522/260638), OoH Pasillo (0522/627870), Arnaldo (0522/626124) e Trattoria da Massimo (0522/628543)



Thomas Rossi, ideatore dell'evento che unirà champagne e cibo emiliano

## IL LUTTO

### Pratissolo ha perso Prospero Nasi

#### SCANDIANO

**Profondo** cordoglio ha suscitato a Pratissolo, alla vigilia della sagra parrocchiale, la scomparsa di Prospero Nasi, avvenuta all'età di 87 anni. Nasi faceva parte di una numerosa famiglia, ed era molto conosciuto e stimato per la sua attività di volontario sia in parrocchia, ma anche con le feste dell'Amicizia. Piangono la sua scomparsa la moglie Franca Mantovi, i figli Elmo, imprenditore nel settore del legno, e Simona, la nuora Lorella, il genero Mario, le nipoti Samanta, Valentina e Serena. La famiglia Nasi ringrazia il personale infermieristico domiciliare del "Sid" di Scandiano, in particolare Manuela Meldi per le amorevoli cure prestate al caro Prospero, e al Dott.ssa Eleonora Calandrino per la sua professionalità.

Gi.Fi.

# Scandiano costruisce il suo «Giro dei Colli»

Giovedì sera un incontro per presentare l'iniziativa dedicata a pedoni e ciclisti. Il percorso dovrebbe essere concluso entro il 2024 ma si cercano ancora idee

## SCANDIANO

Il cinema teatro Boiardo di Scandiano giovedì sera ha ospitato, alla presenza di 120 persone, la presentazione del percorso partecipato sul 'Giro dei Colli', il circuito ad anello di 6,5 km tra Scandiano e le sue colline molto amato da pedoni e ciclisti. In un recente conteggio sono stati registrati circa 10mila passaggi al mese nei periodi primaverili ed estivi. Hanno preso parte alla serata il sindaco Matteo Nasciuti, l'assessore Claudio Pedroni, il dirigente del settore tecnico ing. Matteo Nasi e il progettista Luigi Monti. E' stato anche mostrato un video con alcune suggestioni sul percorso per ovviare a tratti complessi, ma l'intento era raccogliere idee e spunti anche dai cittadini. Dunque nessuna decisione è stata ancora presa. Il percorso abituale fatto dagli scandianesi è quello che partendo dal sottopasso della zona sportiva sale da via Brolo sopra, poi curva verso San Ruffino per poi scendere da Ventoso e ricongiungersi alla zona sportiva da via Diaz e viale Europa. Tanti gli interventi dei cittadini presenti: le osservazioni verranno raccolte anche



nei prossimi giorni, elaborate e valutate dai tecnici per scegliere poi il tracciato che meglio si adatta alle esigenze dei fruitori dell'opera. Il completamento è previsto entro il 2024 con i primi cantieri visibili all'inizio del 2022 per un costo stimato di circa 750mila euro.

«Giovedì - spiega il sindaco Nasciuti -, in una bellissima serata, abbiamo presentato uno dei progetti per noi più importanti dell'intero mandato amministrativo: il Giro dei Colli, il progetto di pedonalizzazione del percorso ad anello di circa 6,5 km tra

Scandiano e le sue colline. Come ho detto giovedì, cosa che sento profondamente, noi lo dobbiamo a quelle migliaia di scandianesi che lo percorrono ogni giorno ricercando l'aria pulita e i dolci paesaggi delle nostre colline. Lo dobbiamo a un territorio che ha bisogno di essere riconnesso con la sua cittadinanza, riportato ad una dimensione di vivibilità, di crescita sostenibile. Vogliamo però declinare al massimo la dimensione del noi». Nasciuti ha infatti precisato che si tratta di un progetto di tutti gli scandianesi e per questo «vogliamo coinvolgere chi c'era l'altra sera e tutti i cittadini: cercheremo di tenere in considerazione le opinioni di tutti prima di prendere una decisione definitiva». Nel frattempo però il Comune «andrà avanti - sottolinea Nasciuti - con i tratti cantierizzabili subito ed entro fine anno, come promesso, avremo affidato i primi lavori».

Matteo Barca

### IL SINDACO NASCIUTI

«Il territorio ha bisogno di essere riconnesso con la sua cittadinanza»

## L'INIZIATIVA

### Albinea "sentinella" del dialetto reggiano

#### ALBINEA

**Accordo** tra il Comune di Albinea e il gruppo di studiosi e cultori del dialetto reggiano 'Léngua Mèdra'. Il patto è stato siglato con l'intento di creare una sinergia per rafforzare la proposta di iniziative e raggiungere più efficacemente l'obiettivo di sostenere una cultura diffusa sul dialetto. Il Comune di Albinea è da tempo impegnato nella salvaguardia del dialetto. L'accordo sottoscritto è finalizzato a divulgare in modo più ampio possibile la conoscenza del dialetto con promozione di attività culturali, cultura popolare, storia e tradizioni locali, la formazione, l'ampliamento e la diversificazione del pubblico, la valorizzazione del patrimonio culturale della biblioteca, la proposta di appuntamenti culturali con modalità e risultati multiespressivi. Altra priorità la creazione di occasioni di approfondimento, consultazione e possibile interattività con strumenti tecnologici e informatici.

m. b.

## Scandiano

### *L'INIZIATIVA*

## **Albinea “sentinella” del dialetto reggiano**

---

ALBINEA Accordo tra il Comune di Albinea e il gruppo di studiosi e cultori del dialetto reggiano ‘Léngua Mêdra’. Il patto è stato siglato con l’intento di creare una sinergia per rafforzare la proposta di iniziative e raggiungere più efficacemente l’obiettivo di sostenere una cultura diffusa sul dialetto. Il Comune di Albinea è da tempo impegnato nella salvaguardia del dialetto. L’accordo sottoscritto è finalizzato a divulgare in modo più ampio possibile la conoscenza del dialetto con promozione di attività culturali, cultura popolare, storia e tradizioni locali, la formazione, l’ampliamento e la diversificazione del pubblico, la valorizzazione del patrimonio culturale della biblioteca, la proposta di appuntamenti culturali con modalità e risultati multiespressivi. Altra priorità la creazione di occasioni di approfondimento, consultazione e possibile interattività con strumenti tecnologici e informatici. m. b.