



IL GAZZETTINO DI SOLOGNO

organo d'informazione della Proloco e del paese di Sologno

OTTOBRE - 2015

STAFF PRO-LOCO: Presidente ITALO BIANCHI - Vice Presidente ANGELA DELUCCHI - Tesoriere MASSIMILIANO BERTAZZO - Segretario ALEX SILVESTRI
Consiglieri: GIANNI BERTUCCI - SANDRO FONTANA - LUCA SASSI
Consiglieri proposti dal comune: LUCA SASSI - MASSIMILIANO BERTAZZO

Per collaborare con il Gazzettino potete contattarci all'indirizzo email: bobo-70@libero.it

DOMENICA 11 OTTOBRE 2015

Sologno Raglia

La Festa dell'Asino

PROGRAMMA DELLA GIORNATA:

Ore 10:00 - APERTURA FESTA

All'interno della festa funzioneranno tutto il giorno gli stands: mondine, magliette e gadget, bar, mercatino prodotti tipici e artigianato del territorio.

Convegno ASINO OGGI dalle ore 11 alle ore 13

- Massimo Montanari
- Daniele Bigi
- Lorena Lelli
- Sara Ferrari
- Alessandra Giordano

L'asino che educa e forma:

l'esperienza della coop "il Ponte" di Tremeacque (Pordenone). Una casa protetta che utilizza gli asini coinvolgendo gli ospiti nelle attività somigliate e di relazione.

UN ASINO IN CORTILE dalle ore 10.00

I cortili delle case del paese ospitano gli asini, un contatto reale che collega i vari luoghi del paese dove gli asini formano un cordone vivente diffuso. Il pubblico può interagire e conoscere da vicino gli animali.

QUATTORRUOTE A QUATTROZAMPE

dalle ore 10.00 e per tutta la giornata

Passeggiate in calesse trainate da una coppia di asini per le vie del paese.

ASINO BUS dalle ore 10.00 e per tutta la giornata

L'allegria carovana in groppa agli asinelli che dotati di sella portano a spasso i bambini per le vie del paese.

MY FIDO dalle ore 10.00 e per tutta la giornata

Area dedicata ai cani e ai proprietari che vogliono imparare attività e giochi.

Spazio gestito da Tomas Pirani educatore cinofilo esperto in comportamento del cane e istruttore scuola SIUA.

Ore 12:00 - APERTURA RISTORANTE

(anche in caso di pioggia):

ristorante tipico a base di polenta, cinghiale e funghi.

SOLOGNO GIOCA dalle ore 10.00 e per tutta la giornata

Spazio dedicato ai giochi del nonno, i giochi di una volta, per giocare tutti insieme.

Giochi socializzanti e etici. Fatti di legno di materiale povero ma ricchi di spontaneità e sorrisi.

Dal pagliaccio mangiapane, a fucilini a elastico, a pallalbero, ai bigliodromi, la lippa e tanti altri splendidi giochi.. per giocare.

Folksvagon Acoustic Trio in concerto dalle ore 18.00

I classici del Rock e del Pop come non li avete mai sentiti!

Trio di esperti musicisti, già membri di alcune notissime bands emiliane, che si divertono a rivisitare in chiave Country/Bluegrass alcuni fra i più famosi brani della musica internazionale.

IL SALUTO ALL'ASINO dalle ore 19.00

Momento conclusivo a sorpresa. Un modo simpatico per salutarci tutti, per dare appuntamento a Sologno nel 2016.



Sologno Raglia

La Festa dell'Asino



Domenica 11 ottobre 2015 si svolgerà a Sologno di Villa Minozzo nel cuore dell'Appennino reggiano la prima edizione della festa dedicata all'asino: "Sologno Raglia".

Il suggestivo borgo adagiato sui Gessi triassici della Val Secchia ospiterà questa originale manifestazione dedicata all'animale da sempre amico dell'uomo e compagno di lavori e fatiche memoriali che riportano alla civiltà contadina.

Da anni nella nostra provincia si registra un fenomeno particolare di ritorno e di utilizzo di questo animale, oltre all'allevamento di Montebaducco di Salvarano (Quattro Castella) conosciuto come il più grande allevamento di asini in Europa e punto di riferimento per la produzione del latte d'asina, a Reggio Emilia è presente l'asineria didattica "aria aperta" che si occupa dell'utilizzo dell'asino in ambito educativo e ambientale.

Spesso in giro per la città di Reggio e nelle campagne limitrofe è facile imbattersi nell'allegria carovana di asini che accompagna bambini e famiglie a passeggio soprattutto nelle zone di San Maurizio dove gli asini hanno anche un recinto stabile e un prato per far giocare i bambini all'interno della "fattoria di animazione ambientale" al Parco del Mauriziano

Le attività con gli asini vengono proposte a scuole, gruppi di turisti che spesso provengono da fuori provincia. Possiamo definire questo un vero e proprio turismo lento di riscoperta territoriale grazie all'utilizzo degli asini abili mediatori e facilitatori di un nuovo modo di vedere il paesaggio e la natura nell'era della riscoperta del camminare.

Gli asini presenza oramai continua a Reggio sono conosciuti da tante famiglie e bambini che li possono trovare negli appuntamenti di piazza Fontanesi al sabato mattina al mercato contadino della Coldiretti e nelle varie e innumerevoli feste di quartiere dove vengono chiamati per esser e protagonisti. Il rapporto della città con gli asini è qualcosa di unico in Italia, tant'è che è stato coniato il logo "Reggio Emilia città asinabile" che raccoglie il senso del rapporto di questa città con quel gruppo di asini che sono parte integrante del tessuto urbano e sono presenza stabile nella vita sociale della città stessa

Per questi motivi gli operatori di aria aperta e la pro Loco di Sologno hanno unito gli sforzi per dedicare una giornata speciale nel paese che ha dato origine con ogni probabilità all'asino di razza reggiana chiamato anche popolarmente "asino di Sologno" oppure "grigio di Sologno" e altrimenti detto "asino di San Domenico"

Di questa nostra razza autoctona con ogni probabilità non esistono più esemplari anche se come da tradizione sono fermamente convinti di avere un asino di Sologno tra i propri animali della fattoria.

Proprio dalla necessità di conoscere meglio un animale che ha legato molto della storia di questo paese, il borgo apre le porte agli asini per una festa dedicata alle famiglie ai bambini e agli appassionati e ai curiosi di conoscere da vicino l'amico dalle lunghe orecchie.

I cortili delle case, gli spazi pubblici e le piazze ospitano gli asini che saranno a disposizione per animazioni giochi e coccole.

Da Pordenone arriva la carrozza trainata da asini gestita dalla cooperativa sociale "il Ponte" che impiega personale con disabilità frutto di un progetto di inserimento lavorativo. Non mancheranno passeggiate a dorso d'asino, escursioni per scoprire la natura e il territorio di Sologno, i giochi antichi per far giocare bambini e grandi con la bellezza del gioco creativo e didattico, percorsi di educazione e stradale in cui i bambini conducendo l'asino ottengono la patente di guidatore.

Nell'occasione della prima festa dedicata all'asino un avvenimento eccezionale darà ancora più risalto alla giornata.

L'azienda Montebaducco il più grande allevamento di asini in Europa situato sulle colline reggiane presenterà per la prima volta sul territorio il formaggio al latte d'asina. Il primo al mondo. "L'asinino reggiano" così è stato battezzato dagli ideatori Davide Borghi e il dott. Iannella rappresenta una vera eccellenza territoriale e non poteva esserci posto migliore di Sologno per inaugurare una novità appetitosa e benefica

Durante la giornata funzioneranno servizio ristorante, punto ristoro, mercatino di prodotti tipici ed artigianato locale, e alle ore 17.30 il trio acustico delle meraviglie I FOLKSVAGON musica d'autore rivista in chiave folk dal trio modenese Max Ori, Fabio Ruggero e Giancarlo Suto Cavazzuti

La festa SOLOGNO RAGLIA è preceduta nella settimana da lunedì 5 a venerdì 9 ottobre dal progetto "asino amico".

Gli asini accompagnano i bambini a scuola tutte le mattine, con il progetto "ASINOPEDIBUS" e le attività "UN ASINO A SCUOLA" giochi di relazione e conoscenza per un approccio propedeutico educativo alla lentezza.

In collaborazione con l'istituto comprensivo di Villa Minozzo e Castelnuovo Ne Monti.

“Asinino Reggiano” di Montebaducco primo Formaggio con solo Latte di Asina

A SOLOGNO RAGLIA sarà presentata l'esclusiva produzione di formaggio dell'azienda reggiana che ospita il più grande allevamento di asini

L'azienda Montebaducco, situata nel paesaggio matildico dei Quattro Colli, già conosciuta come il più grande allevamento europeo o forse al mondo di asini grazie ai suoi 800 capi di 11 razze diverse e per l'innovativa produzione di prodotti a base di latte di asina da diversi mesi produce un nuovissimo formaggio con solo latte di asina che lo ha chiamato in onore della sua terra “Asinino Reggiano”.

Dopo essere stato presentato in esclusiva per la manifestazione Expo Milano 2015 come esempio di una concreta valorizzazione dell'allevamento asinino e innovazione nel settore lattiero caseario frutto dell'ingegno tutto italiano, l'ASININO REGGIANO viene presentato a Sologno proprio durante la prima festa dedicata all'asino

Sarà Giuseppe Borghi a presentare questo innovativo prodotto gastronomico.

Attualmente insieme al suo figlio Davide che porta avanti la passione di famiglia, l'azienda ospita circa 800 asini di 11 razze diverse in aggiunta allevati secondo il metodo biologico

Montebaducco in costante attività di Ricerca e Sviluppo tesa verso una continua Innovazione per una migliore Valorizzazione dei prodotti della Filiera Asinina negli anni si è affermata leader a livello internazionale rappresentando la base del know-how del Latte di Asina in tutte le fasi della filiera.

L'azienda da anni produce oltre al latte di asina fresco “Latte di mamma asina” anche e direttamente in azienda il latte di asina Liofilizzato-freeze dried “Biomilkey” ovvero prodotto secondo una innovativa procedura per preservarne nel tempo le preziose caratteristiche nutrizionali e organolettiche che dovranno soddisfare le esigenze nutrizionali dei consumatori della fascia sensibile a cui è destinato come neonati, soggetti allergici o convalescenti ma anche sportivi.

In aggiunta utilizza il prezioso “tocca sana” come base di prodotti Cosmetici Eco Biologici che produce “Gocce di latte” grazie alle rinomate virtù del latte di asina per la pelle note fin dai tempi dei romani.

Tuttavia, il formaggio con solo latte di asina non è stato mai prodotto tradizionalmente ed in precedenti ricerche scientifiche accreditate come quelle riportate nella prestigiosa Enciclopedia internazionale del latte “Dairy Science” era riportata l'impossibilità della sua caseificazione con l'enzima base del caglio di vitello che è quello comunemente utilizzato per la produzione di formaggio grazie alla sua maggiore efficienza, altri metodi alternativi di caseificazione non sono mai stati riportati per il latte di asina nelle vaste pubblicazioni scientifiche del settore.

Dal punto di vista caseario le asine semplicemente non producono lo stesso tipo di latte di vacche, capre, pecore, bufale la sua caseina presenta infatti diverse caratteristiche chimico-fisiche che ne limitavano la comune caseificazione, tuttavia all'inizio di quest'anno il tecnologo alimentare e ricercatore Giuseppe Iannella ha rivelato al mondo scientifico la sua innovativa scoperta, l'efficienza dell'enzima base del caglio di cammello, nella capacità di cagliare il latte delle Equidae, in un appropriato processo caseario e con ciò ha aperto la strada per la produzione di formaggio anche con latte di asina. Trovato che ha meritato la pubblicazione della notizia anche da parte della nota multinazionale biotecnologica “Chr Hansen”.

Fino a questo trovato potenzialmente si sarebbero potuti produrre dei latticini con il latte di asina con un metodo simile a quello ottenuto per fare la ricotta, ma questi eventuali prodotti avrebbero delle caratteristiche strutturali, organolettiche e nutrizionali molto diverse dal convenzionale formaggio e tuttavia non rientrerebbero nella definizione standard di formaggio stabilita in molte nazioni, che risulta invece dall'azione simultanea di enzimi coagulati, fermenti e sale.

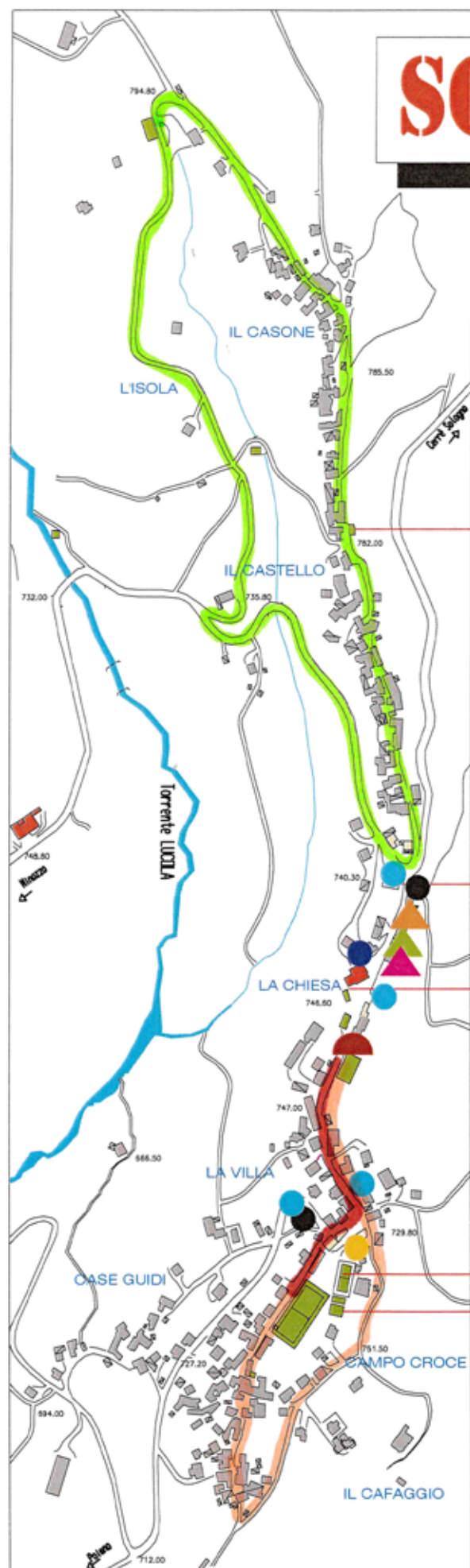
Da diversi mesi l'azienda Montebaducco, con la collaborazione del dott. Iannella, ha iniziato a produrre l'esclusivo “Asinino Reggiano” e accanto a questo anche la ricotta asinina e il tipico squaquerone di Romagna ma stavolta solo di latte di asina.

L'“Asinino Reggiano” dell'azienda Montebaducco è il primo formaggio con latte di asina prodotto al mondo con un metodo scientificamente dimostrabile perché pubblicato da Iannella e ad essere accompagnato da una scheda tecnica che dimostrerà oggettivamente le sue caratteristiche nutrizionali e organolettiche allo scopo di dimostrarne fattibilità a livello scientifico e la sua unicità dovuta al prezioso latte di asina. Un ulteriore motivo per raggiungere SOLOGNO, il paese che ha dato origine all'asino reggiano tiene a battesimo il formaggio reggiano di latte d'asina. Avvenimento imperdibile.



SOLOGNO RAGLIA

DOMENICA 11 OTTOBRE 2015
SOLOGNO DI VILLA MINOZZO (RE)



-  **ASINO POINT** punto informazioni
-  **SOLOGNO GIOCA** tutta la giornata
-  **UN ASINO IN CORTILE** tutta la giornata
-  **MY FIDO** tutta la giornata
-  **MERCATINO ARTIGIANALE** tutta la giornata
-  **PARTENZA ASINO BUS** tutta la giornata
-  **PARTENZA CALESSE** tutta la giornata
-  **PARTENZA PASSEGGIATE**
-  **PASSEGGIATA PANORAMICA "IL CASTELLO"**
-  **PASSEGGIATA PANORAMICA "LA VILLA"**
-  **PALALUPETTO (PARCO NAZIONALE APPENNINO REGGIANO)**

PUNTO PANORAMICO

OSTELLO

PIAZZA DELLA CHIESA

- RISTORANTE
- CALDARROSTE
- BAR
- GADGET
- TORTE
- PALCO

IMPIANTI SPORTIVI

TENDONE CONVEGNI

Convegno "ASINO OGGI"
 dalle ore 11.00 presso
 il tendone degli impianti sportivi.

