



MANZINI®

M A G A Z I N E





MIRANDOLA MODENA BOLOGNA

In questo numero



- 5 **Editoriale**
A che punto siamo
- 6 **About Us**
Il mercato immobiliare oggi
- 14 **Street Style**
Maserati
- 20 **People**
Direzionale Pasolini
- 26 **Around Us**
Il mercato bancario
- 32 **Stories**
Via Ugo Bassi 25, Bologna
- 38 **Food**
Pasticceria Busuoli, Mirandola





HOTEL

Libertà

CARABINIERI

A che punto siamo

La pandemia ha stravolto la vita di milioni di persone, cambiando ritmi e regole di convivenza sociale, limitando il perimetro nel quale è consentito muoversi, mutando sensibilmente le condizioni per poterlo fare. Certo, ora, non liberamente. A livello globale, ma, a ben guardare, anche nella piccola realtà condominiale: sul pianerottolo, in ascensore, su e giù per le scale, nel verde condiviso, nelle parti ad uso comune.

In condominio, prima del Covid, per condurre un'esistenza serena, in concordia con gli altri residenti del palazzo, o del contesto abitativo condominiale, bastava osservare i regolamenti ed avere buona educazione. Ora si deve necessariamente tener conto anche della normativa vigente. E delle indicazioni fornite dall'amministratore per la fruizione e la condivisione degli spazi.

La nuova stagione, anche se non è ancora post pandemica, sembra comunque preludere a un tempo di rinascita. Finalmente. Tuttavia, siccome su tutto prevale l'interesse per la tutela della salute, le regole di convivenza, anche in ambito condominiale, sono fondamentali.

Mentre ci auguriamo di uscire, presto e definitivamente, da questa situazione, nonostante l'incertezza diffusa e qualche gigantesco punto interrogativo ancora presente, una cosa è certa, ed è sotto gli occhi di tutti: la vita è ripartita. Le frontiere, in buona parte, si sono aperte. I collegamenti internazionali, in diverse zone del mondo, hanno ripreso il loro ritmo. Il lavoro, fino a poco tempo fa costretto nei nuovi binari tecnologici dello smart working, in buona percentuale, è ripartito anche in presenza.

Le misure economiche messe in campo dal governo hanno cominciato a dare i loro frutti. La città, ma anche il Paese intero, è un cantiere a cielo aperto, grazie ai bonus che hanno favorito da un lato imprese edili e tutto l'indotto delle costruzioni, dall'altro gli interessi dei singoli. Col risultato che la città, ma anche il Paese, sta cambiando faccia. Si vede a occhio nudo. Tuttavia decoro urbano e abitazioni più confortevoli non sono e non saranno le uniche conseguenze concrete del processo di restyling attualmente in corso. Le miglierie e le ristrutturazioni in essere, progettate per rientrare nel quadro di un complesso e articolato sistema di revisione, concepito in modo ecologico e sostenibile, miglioreranno la qualità della vita di tutti. Di conseguenza ne trarrà beneficio anche l'economia, per diciotto mesi in affanno, ma ora, a partire dal mercato immobiliare, per finire con il comparto produttivo, in piena ripresa.

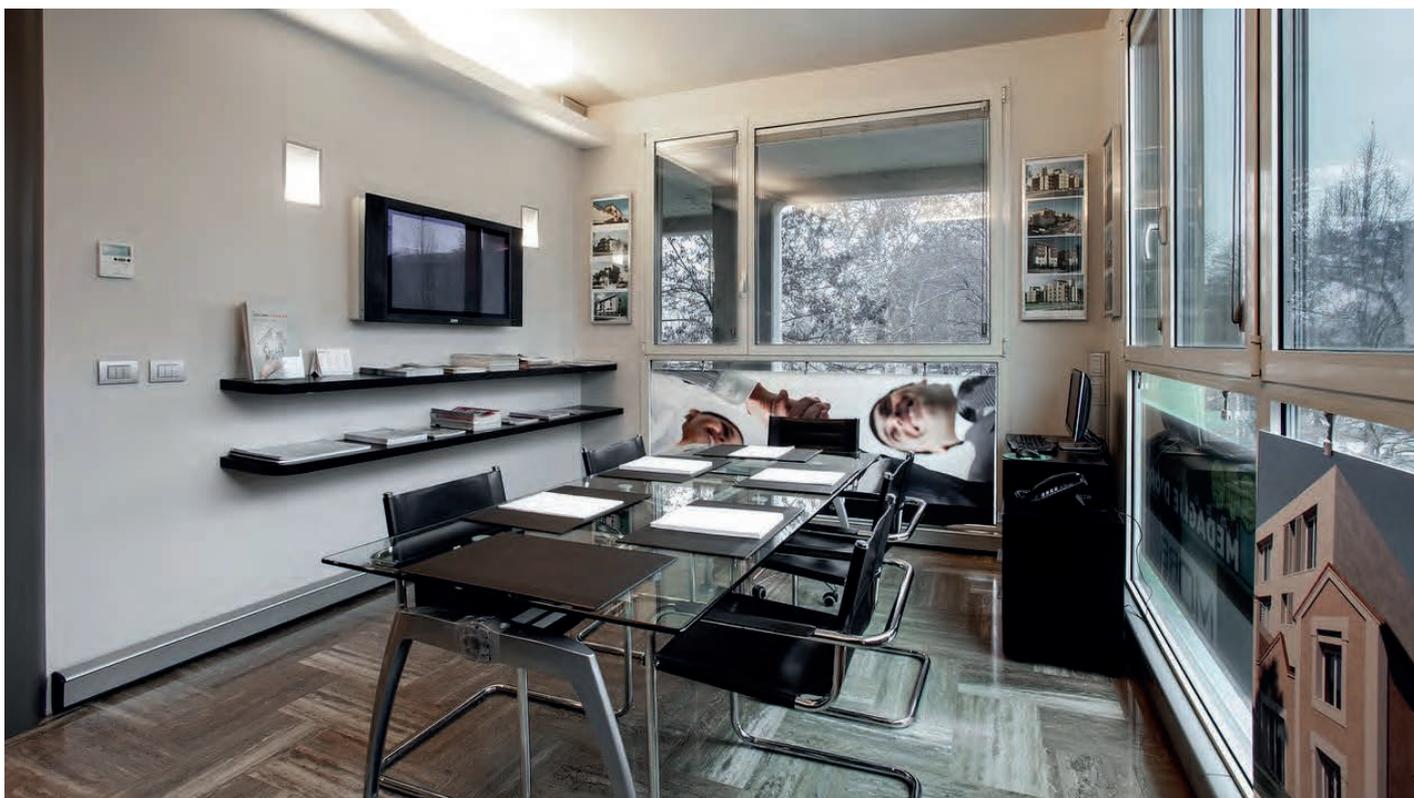
In questo quadro, da questa prospettiva, vogliamo, da ora in poi, segnare l'orizzonte.



Il mercato immobiliare oggi







Secondo i dati ufficiali, (fonte Nomi-sma) in campo immobiliare il nuovo ha subito un'impennata del 1,2%, l'usato del +1,4%.

Significa che domanda e offerta, anche in città, si sono mantenute vive nonostante la pandemia? Lo chiediamo al geometra Cristiano Fella dello Studio Immobiliare «MEDAGLIE D'ORO srl», che da oltre 25 anni opera a Modena e Provincia.

«Sì, lo confermo. Qualcosa, però, è cambiato. Oggi, nella ricerca della prima casa, è sensibilmente aumentato il desiderio di spazio, esteso anche ad esterni abitabili. Se a inizio 2020 c'è stata una flessione di mercato, dovuta alle restrizioni e all'incertezza del momento, nella seconda parte dell'anno c'è stata una forte ripresa. Oggi abbiamo molta difficoltà a reperire appartamenti sotto i 250mila euro, quelli della cosiddetta fascia media, mentre sulla

fascia medio alta e sul nuovo il nostro studio muove diverse compravendite. Questo perché i principali costruttori che operano in città (market leader), da tempo ci rinnovano la loro fiducia e ci affidano le vendite dei nuovi alloggi, molto richiesti dai clienti che volendo migliorare la loro qualità abitativa guardano con interesse alle elevate prestazioni energetiche, acustiche ed antisismiche degli immobili di nuova generazione».

Dopo diciotto mesi di pandemia, qual è la medaglia che sente di poter assegnare oggi al suo gruppo di lavoro?

«Tengo molto alla mia squadra, che è la stessa che lavora insieme da quindici anni. Significa rispetto, serietà, serenità sul posto di lavoro. Anziché allargare il nostro staff, cinque anni fa, abbiamo maturato l'idea di creare una rete composta da sei storiche e professionali agenzie («Bagatti Studio immobiliare»,





«Casafin», «Studio Immobiliare I Portici», «Pecorari case» e «Edil Moreali») dando vita al gruppo «MORE, MODENA REAL ESTATE». C'è un rapporto di stima, interscambio e confronto quotidiano che va a vantaggio di tutti, soprattutto dei clienti che ci affidano i loro immobili o la loro ricerca».

La pandemia vi avrà messo in difficoltà. Come vi sono venute in aiuto le nuove tecnologie senza mai trascurare la riservatezza?

«Oggi, per poter operare con la massima professionalità e trasparenza, è indispensabile indirizzare il cliente verso un incarico di vendita in esclusiva. I siti, scrupolosamente aggiornati, rappresentano l'offerta in tempo reale e sono uno strumento fondamentale, che fornisce immagini, planimetrie, fotografie a 360° che consentono visite virtuali agli alloggi. Il sopralluogo in presenza è, dunque, solo l'atto finale. Ovviamente tocca all'agenzia aiutarlo a

vedere con trasparenza l'immobile, ad acquisire tutte le informazioni che lo riguardano e a reperire la documentazione tecnica, oggi imprescindibile, per concludere una compravendita. L'APE, (attestato di prestazione energetica), che certifica la classe energetica di un immobile e l'ARE, (attestato di regolarità edilizia), oggi obbligatorio per concludere un rogito. Un documento, redatto da un tecnico accreditato, che certifica la perfetta corrispondenza fra quanto risulta a catasto, quanto nei progetti depositati in Comune e quanto con lo status rilevato dal tecnico nel sopralluogo dell'immobile. Se vengono riscontrati abusi, vanno sanati o non si conclude la vendita.

Durante la pandemia queste procedure si sono rallentate, la burocrazia per qualche tempo si è fermata. Anche oggi i tempi per verifiche ed eventuale risoluzione dei problemi non sono brevi e sono da tenere presente per la conclu-





sione di ogni affare immobiliare».

Come vi siete relazionati, nei 18 mesi appena trascorsi, con i vostri interlocutori abituali, architetti, periti, amministratori condominiali?

«Abbiamo continuato a coltivare i rapporti in essere. Ci siamo sempre tenuti in contatto, aggiornati su tutto, passo, passo. Soprattutto ora, che occorre tenere alta l'attenzione, sanificare, lavorare concentrando gli appuntamenti, avere una rete di relazioni e di informazioni sempre aperta è fondamentale».

Come sono cambiati i propositi di investimento della clientela?

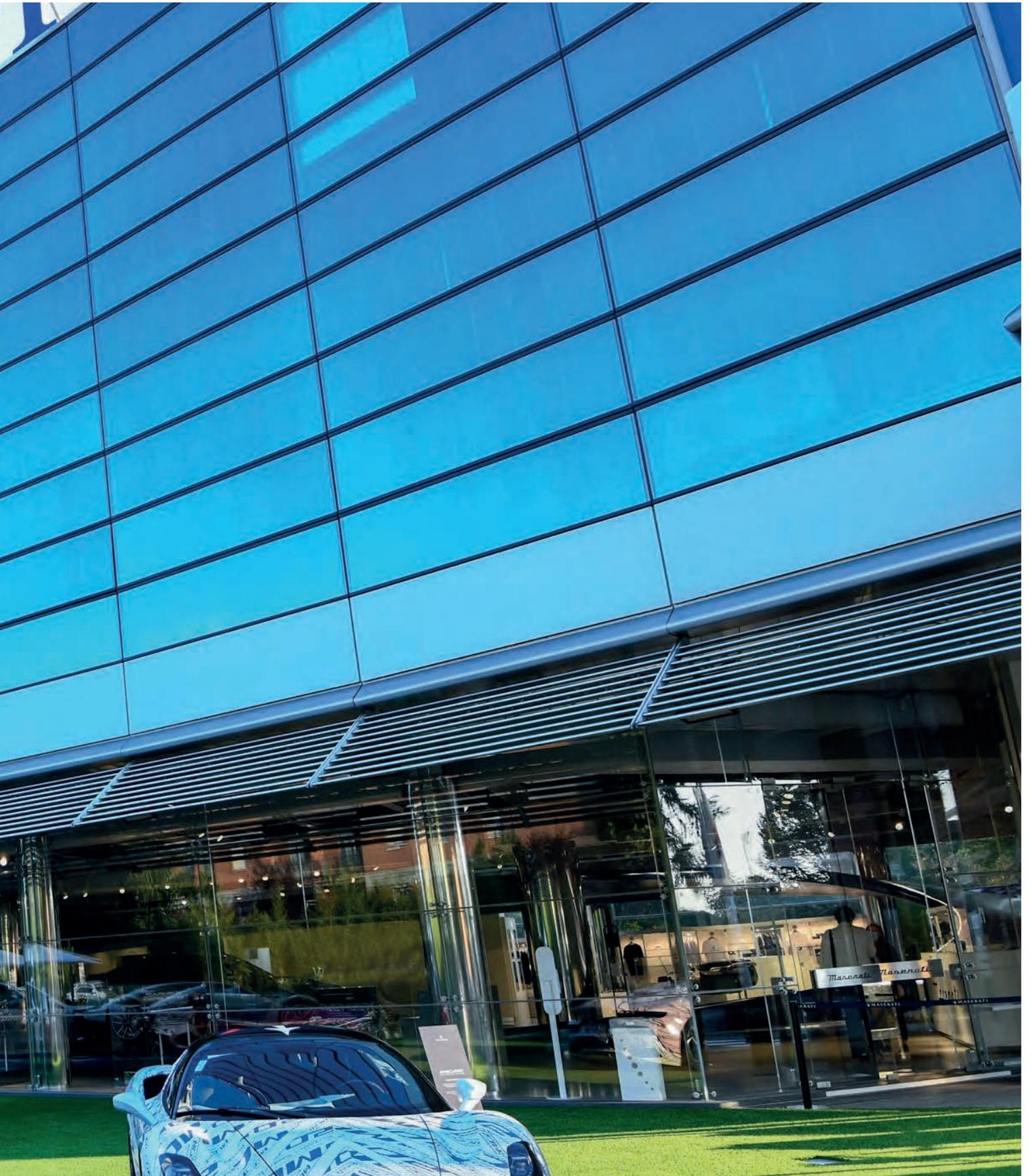
«Negli ultimi anni c'è stato sicuramente un ritorno in città. Il mercato dei paesi limitrofi lo conosciamo un po' meno ma notiamo che si è disposti a spostarsi dalla città soprattutto per avere un giardino privato o una grande terrazza. Come prima casa le zone più richieste sono quelle della cintura dei viali, Buon Pastore, Sant'Agnese, San

Faustino. Per investimento, il centro storico, che interessa molto anche ai giovani. Ci sono più locali, più stranieri in visita e funzionano bene anche i Bed and Breakfast e gli Airbnb. Gli immobili commerciali, ove possibile, vengono convertiti in abitazioni, stanze per studenti, oggi richiestissime».

Che futuro prevede, per il mercato locale?

«I bonus del 90 e del 110% hanno determinato una vera e propria esplosione edilizia in città. Nel futuro immobiliare locale vedo un possibile aumento dei prezzi, determinato in particolare da un aumento esponenziale del costo delle materie prime e dalla difficoltà a reperire imprese e manodopera disponibili. Il nuovo continuerà senz'altro ad avere un buon ritorno, per via dell'interesse sulle prestazioni energetiche degli immobili, l'usato, soprattutto grazie alle attuali agevolazioni fiscali, continuerà ad essere richiestissimo».









La nostra città ha più di una vocazione vincente, grazie alla quale ha conquistato visibilità a livello globale – lo canta la musica, (lirica, rock, cantautorale e beat), ne profuma la tavola, (apparecchiata, fra l'altro, dallo chef più grande del mondo), lo bisbigliano, ad alta voce, le sue invenzioni, (come quella dell'aceto balsamico). Da un certo punto di vista potrebbe anche essere considerata un condominio di motori. Rombante, arrembante, di successo. Che il mondo ci invidia.

Si può andare nel cuore di una foresta tropicale, incontrare tribù indigene che non parlano la nostra lingua e che incarnano, nel vero senso della parola, un'altra cultura, e stabilire un contatto solo nominando una delle nostre case automobilistiche. È una cosa vera, che conosco, perché è successa a me. Così viene naturale chiedersi, ad esempio, come è nata la Maserati, una delle avventure, su quattro ruote, più iconiche di questa straordinaria Motor Valley. Che lo è a prescindere, dagli eventi, dai festival, da tutte le celebrazioni. Lo è ontologicamente, ci è nata.

È fatta così ed è ancora destinata a stupire.

Lo chiediamo all'avvocato Paolo Scorticchini, General Counsel Maserati.

Che avventura è stata, e continua ad essere, quella del Tridente?

«La Officine Alfieri Maserati è stata fondata il 1° dicembre 1914 a Bologna. Da allora ha un ruolo di primo piano nella storia delle automobili sportive. In oltre un secolo di attività ha conquistato risultati stupefacenti, in strada e su pista, e ha vinto grandi sfide».

Le radici a Modena, le ruote, da sempre sulla strada del mondo. Ora, per esempio, è protagonista a Dubai, all'Expo 2020, partner del Padiglione Italia. A bordo delle auto della celebre casa automobilistica modenese bellezza e mobilità sostenibile. Ci racconta qualcosa di questa nuova avventura?

«Maserati è un Brand innovativo per natura, unico nello stile, animato dalla passione, che porta a Dubai il design e la manifattura Italiana. Il nostro DNA. E le innovazioni. Il nostro futuro».





Lo scorso ottobre numerosi ambasciatori accreditati in Italia, rappresentanti di Armenia, Austria, Bahrain, Bangladesh, Bulgaria, Colombia, Commissione UE, Cuba, Danimarca, Estonia, Etiopia, Filippine, Giappone, Grecia, Indonesia, Iran, Iraq, Irlanda, Kosovo, Lega Araba, Lesotho, Lettonia, Libano, Lussemburgo, Malaysia, Malta, Nigeria, Panama, Qatar, Stati Uniti d'America, Sudafrica, Svizzera, Turchia, Ucraina, Uruguay, Vietnam, oltre al Nunzio Apostolico Decano del Corpo Diplomatico e al Cerimoniale Diplomatico della Repubblica, sono stati ospiti della Casa del Tridente presso l'impianto produttivo di Viale Ciro Menotti, dove l'azienda ha sede da oltre 80 anni. Un momento, oltre che significativo, simbolico, segno del trait d'union stabilito fra la casa automobilistica modenese e il mondo.

«Come ha dichiarato Davide Grasso, CEO di Maserati, il Tridente ha in sé le caratteristiche del "Made in Italy" di cui è ambasciatrice: passione, stile ed innovazione. È un Brand globale che accoglie il mondo e che guarda al futuro con la

volontà di continuare ad innovare».

Si tratta di un marchio contraddistinto da una forte spinta verso il futuro: il plant è stato recentemente aggiornato con nuovi impianti di produzione, di assemblaggio motore e di verniciatura dedicati alla nuova MC20. Cos'altro?

«Il motore Nettuno, l'inedito propulsore V6 della super sportiva, è la prima creazione del Maserati Engine Lab, il nuovo polo motori recentemente avviato all'interno del sito modenese, dove tra l'altro, per la prima volta nella sua storia, è stata prevista anche una linea di verniciatura inedita e a basso impatto ambientale».

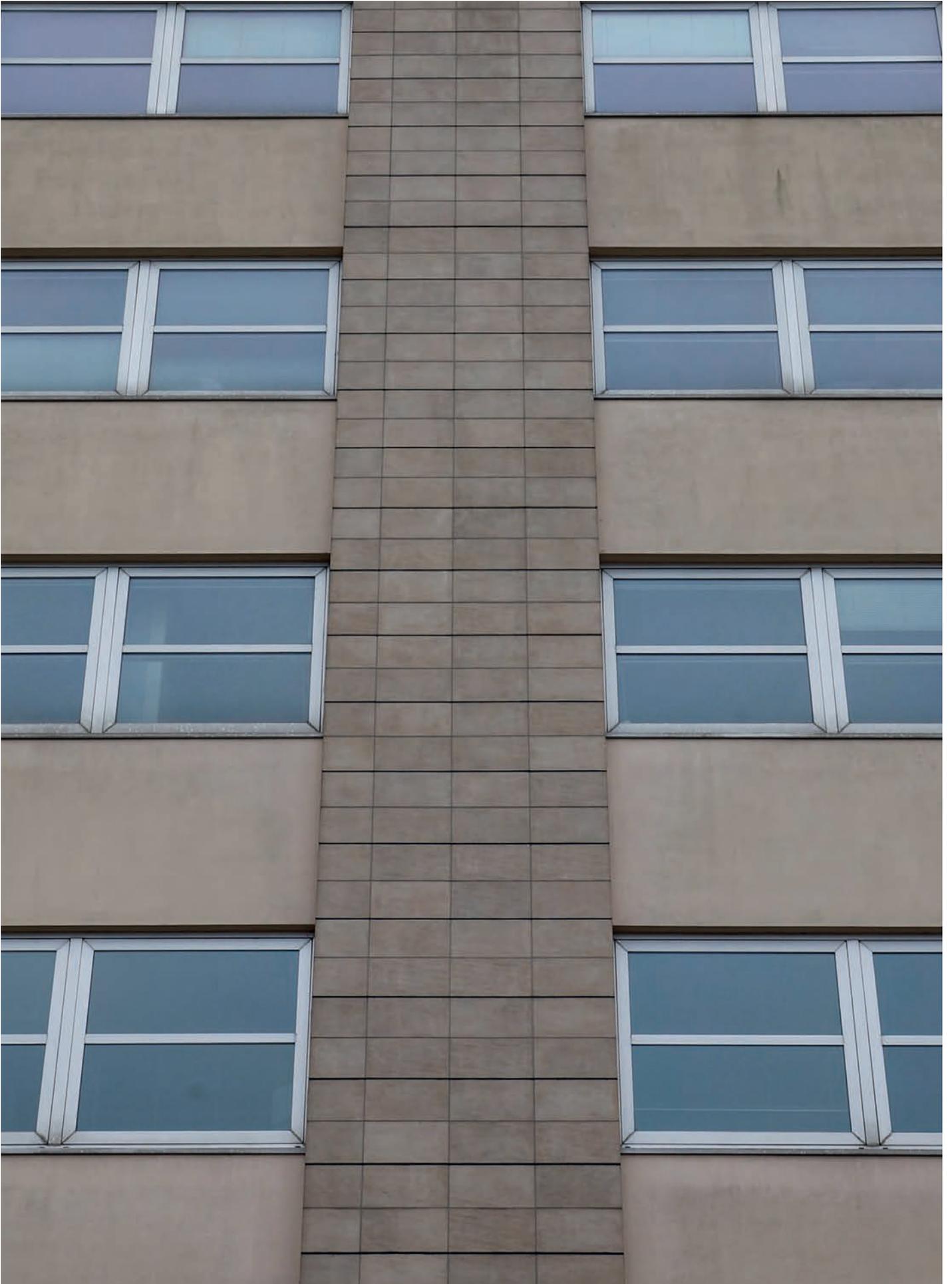
Maserati e lo chef Massimiliano Alajmo, il più giovane della storia ad ottenere le tre stelle Michelin, si sono incontrati su un terreno a metà strada fra tradizione e futuro che ha preso la forma di «Levante Trofeo Fuoriserie Edition per Alajmo».

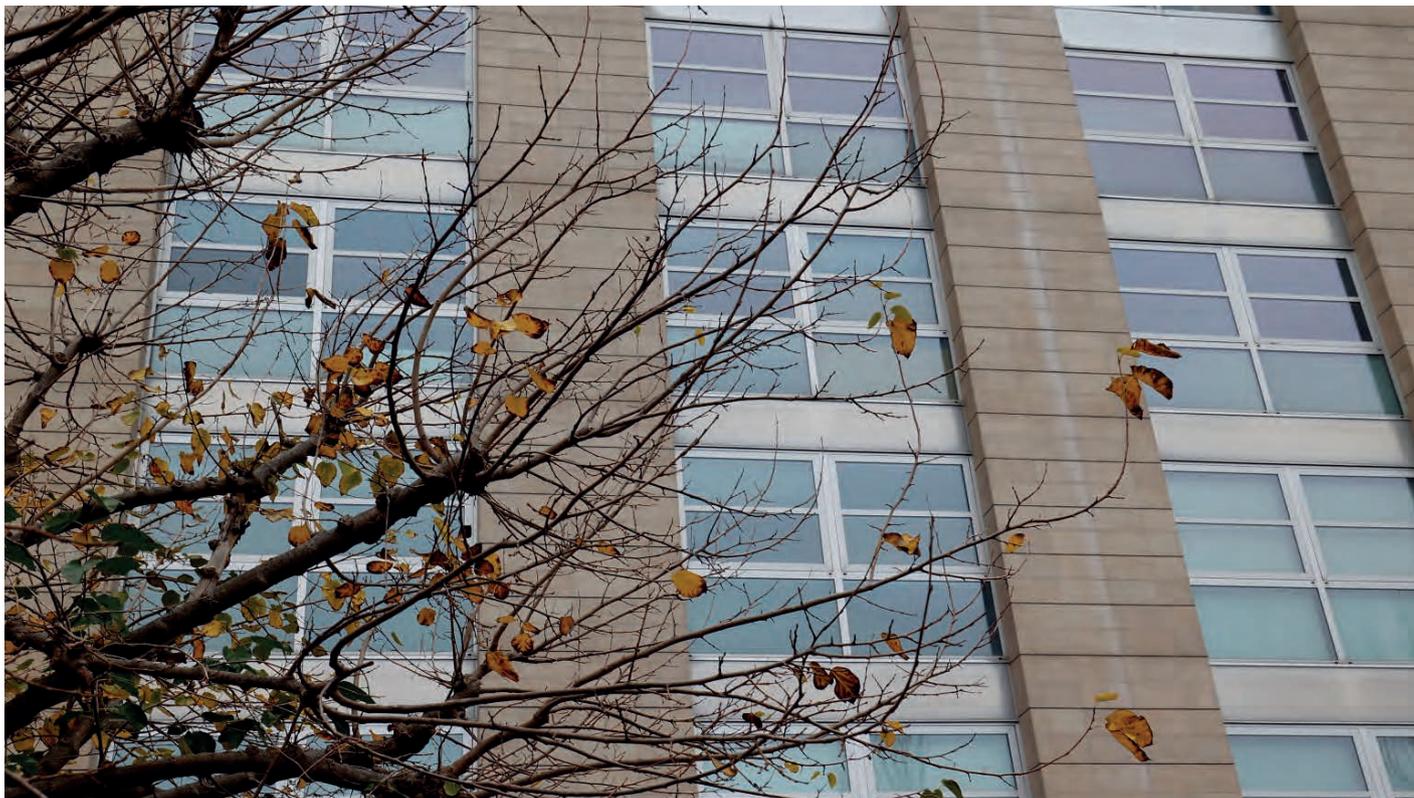
«La vettura rientra nel programma di personalizzazione Maserati Fuoriserie. Nel terzo millennio l'autentico lusso è essere se stessi: l'auto diventa un'estensione dell'identità unica e irripetibile di ciascuno».



Direzionale Pasolini







Ai civici 21, 23 e 25 di via Pier Paolo Pasolini c'è il Direzionale omonimo, un complesso di recente costruzione dove ha sede, tra l'altro, la «Biacchi Associati S.r.l.», studio professionale di ingegneri, tecnici e geometri con un curriculum di interventi di rilievo a portfolio, portati a termine nel corso di un'attività professionale ventennale svolta sul territorio regionale e nazionale. Fra le tante opere realizzate impianti termovalorizzatori, strutture ricettive per campus universitari, centri commerciali, palazzine, uffici, centri direzionali, teatri, cantieri creativi, conference hall, capannoni, direzionali alberghieri, cinema, istituti bancari, fabbricati produttivi, palazzine, edifici e complessi residenziali, ville, costruzioni a destinazione agricola, installazioni di impianti fotovoltaici, opere per edifici istituzionali, scuole, complessi storici, edifici di culto, strade, percorsi pedonali e ciclabili, fino al sottoattraversamento di un ponte ferroviario.

Il Direzionale Pasolini, collocato in un'area urbana a prevalenza direzio-

nale/industriale, è, in un certo senso, una finestra sulla città: qui hanno sede uffici, studi professionali, ristoranti, aziende, in un coabitare moderno e piuttosto eterogeneo che riassume in modo anche un po' paradigmatico la nostra recente urbanizzazione.

All'ingegner Elena Soffritti, della «Biacchi Associati S.r.l.», data l'esperienza professionale di grande respiro dello studio dove opera, chiediamo un intervento centrato sull'importanza della manutenzione programmata e costante negli edifici, in un momento in cui, sotto la spinta dei bonus, c'è un fortissimo investimento, economico e di materie prime, energie, e competenze, in campo edilizio.

«La manutenzione programmata dovrebbe essere una sorta di obbligo di legge come avvenuto per la verifica fumi degli impianti di generazione calore. L'edificio, oltre a essere sottoposto alle ingiurie del tempo, risente dello smog che fa degradare maggiormente tutti i materiali di "pelle" e finitura (le recenti grandinate, ad esempio, hanno danneggiato pesante-





mente strati coibenti e impermeabili). In molte regioni italiane, come in Puglia ad esempio, sta nascendo l'obbligo di redazione di un vero e proprio fascicolo del fabbricato, che viene depositato presso l'amministrazione comunale dove resta pro tempore, e che costituisce una sorta di fascicolo sanitario del fabbricato stesso dove sono annotati tutti gli interventi di verifica, manutenzione, sostituzioni di componenti, interventi di Enti terzi. Quindi analisi, diagnosi e interventi, esattamente come quello personale».

Quali sono gli interventi di manutenzione ordinaria da non trascurare mai?

«Sicuramente quelli relativi alle linee vita, quelli per la funzionalità di scarichi e linee fognanti, per gli impianti ascensore e per tutte le impiantistiche tecnologiche specifiche (caldaie, antincendio, illuminazione comune, aree verdi pertinentziali). Una garanzia di sicurezza anche per chi svolge le attività edili di servizio e controllo (si pensi a un antennista che utilizza una linea vita inizialmente certificata ma

non più ricontrollata in tanti anni), e per le utenze (si pensi al controllo regolare dei fumi per la verifica delle emissioni di ossido di carbonio)».

Cosa determina lo stato di salute di un edificio?

«La qualità dell'ambiente, sia interno che esterno; per l'interno sono fondamentali la qualità dell'aria interna e il microclima, nonché il comfort acustico e luminoso degli ambienti, che si ottiene attraverso l'utilizzo di un'impiantistica evoluta e idonei sistemi di filtrazione, la corretta posa dei materiali di costruzione, nonché l'impiego di serramentistica performante realizzata con efficaci sistemi di tenuta e abbattimento rispetto a temperature e rumori.

Garantire la qualità dell'ambiente esterno richiede il coinvolgimento del senso civico e il ragionevole utilizzo delle risorse comuni. Una buona amministrazione prevede un buon controllo delle aree verdi e della gestione dei rifiuti, fondamentali per l'innalzamento dell'asticella sulla qualità dell'ambiente esterno».



Il mercato bancario







Anche l'ambito bancario è un pianeta attorno al quale gravitano problematiche legate al comparto immobiliare, ai suoi abitanti, ai suoi acquirenti e a come la pandemia si sia inserita in tutto questo.

Abbiamo chiesto a un manager di successo di fornirci alcune risposte rispetto ad alcuni interrogativi particolarmente attuali.

Stefano Bolis, dopo la laurea conseguita all'Università Statale degli Studi di Milano, ha iniziato la carriera bancaria partendo dal lavoro in filiale, assumendo via via ruoli di crescente responsabilità come direttore di filiale, responsabile di Area a Milano, fino all'incarico di direttore generale presso alcune banche del gruppo, prima in Toscana e poi a Verona. Nel 2017, con la nascita di Banco BPM, (all'interno del quale sono confluite tante storiche banche territoriali come il Banco S. Geminiano e S. Prospero), ha assunto la guida della Direzione Territoriale Emilia Adriatica di Banco BPM, con sede a Modena e una rete commerciale di 150 filiali e circa 1700 persone.

Dr. Bolis, quanto considera efficaci i bonus fiscali stanziati dal governo?

«Credo che le misure adottate dal Governo stiano dimostrando la propria efficacia. Ecobonus e Sismabonus al 110% introdotti col Decreto Rilancio, porteranno vantaggi sia in termini strettamente economici di rimessa in moto dell'economia edilizia e delle filiere collegate, sia in termini di efficientamento energetico del patrimonio edilizio. La transizione ecologica ha nella riqualificazione e nell'adeguamento di case, condomini, uffici, alberghi ai moderni standard ecosostenibili, un tassello fondamentale. È proprio in quest'ottica che come Banco BPM mettiamo a disposizione prodotti per l'efficientamento energetico legati al superbonus 110% sia per privati che per aziende, fornendo la massima assistenza al cliente. L'agevolazione fiscale rappresenta un acceleratore e un incentivo in grado di coniugare economia e ambiente, un'opportunità di sviluppo sostenibile che non può essere persa anche perché a chiedercelo è proprio l'Europa».





Quanto è importante il ruolo delle banche in questo momento?

«L'emergenza Covid ha senza dubbio messo in luce il ruolo infrastrutturale delle banche, che hanno garantito sia l'operatività ordinaria – assicurando alla clientela il costante accesso ai risparmi e al credito – sia quella straordinaria legata alla traduzione in pratica delle misure di sostegno messe a punto dallo Stato, e lo hanno fatto compiendo un notevole lavoro organizzativo, semplificando e velocizzando i percorsi di istruttoria e di delibera. Ma il nostro impegno non è finito: Banco BPM ha recentemente lanciato il Programma dedicato alla realizzazione degli obiettivi di Next Generation Italia per supportare imprese, Pubblica Amministrazione e Terzo Settore nell'accesso ai fondi europei stanziati per finanziare le sei missioni del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (Pnrr). Contribuiremo con il massimo impegno affinché le risorse disponibili dal Pnrr raggiungano tutti i settori economici e produttivi. Ciò garantirà un vasto orizzonte di rinnovamento e di sviluppo per il no-

stro territorio che, pur distinguendosi per una peculiare capacità di ripresa, ha bisogno del massimo sostegno per affrontare le sfide future».

I mutui agevolati riservati ai giovani contribuiranno ad abbassare l'età media dei proprietari immobiliari. Come crede influirà questo sul ruolo dell'amministratore di condominio?

«Non potrà che avere un'influenza positiva sul sistema. Nella relazione tra proprietario e amministratore condominiale ci sarà maggior facilità di comunicazione, processi più smart, come, per esempio, la possibilità di incontri e operazioni da remoto rendendo tutto più veloce. Come Banco BPM l'attenzione al mondo giovani è massima: nell'ambito dei nostri Mutui Green mettiamo a disposizione MutuoYou Giovani Tasso Fisso pensato per chi ha meno di 36 anni per l'acquisto della prima casa, grazie a condizioni agevolate e la possibilità di ottenere fino al 100% del valore dell'immobile. La rata è fissa e si può risparmiare sugli interessi, se migliora l'efficienza energetica dell'abitazione».



Via Ugo Bassi 25, Bologna







Ci sono luoghi metropolitani che più che raccontare la storia di una città sono testimoni del suo tempo. Succede a Modena, negli scorci medievali, dietro il bancone delle botteghe storiche che hanno resistito al passare degli anni, nel cuore delle piazze o all'ombra dei Giardini Ducali. E anche a Bologna, la «dotta» e la «rossa» città dei portici e della (quasi) millenaria università, che, fra gli altri osservatori del tempo distribuiti fra chiese, palazzi e sanpietrini, in via Ugo Bassi 25 ha un condominio, di pregio, che spalanca le sue finestre sullo storico Mercato delle Erbe. Progettato nel 1910 da Arturo Carpi e Luigi Mellicci, all'interno dell'edificio ospita le "treccole", tipiche bancarelle di generi alimentari spostate lì, in via definitiva, da Piazza Maggiore, dove, fino a quel momento, avevano sempre avuto sede. C'è qualcosa di magico nei luoghi come questi e i modenesi, soprattutto quelli che si ricordano il mercato com'era, una volta, a volte affogato sotto una coltre di neve, sui ciottoli di Piazza Grande, fra

avventori in cappello e tabarro, lo sanno bene.

Ogni mercato, comunque ha la sua storia. Quello delle Erbe, dopo aver subito i colpi dei bombardamenti della seconda guerra mondiale e la conseguente chiusura, per via delle pesanti conseguenze derivanti dal conflitto, ha poi riaperto i battenti nel 1949. A partire da questo momento anche la sua fisionomia, gradualmente, è cambiata, adattandosi, poco a poco, alla zona circostante, ricostruita a sua volta.

Ci sono luoghi che cambiano pelle, mutano in armonia con la città che li ospita e dalle finestre del condominio di via Ugo Bassi 25, ancora oggi, si può vedere come questo sia potuto accadere. Si vede bene il mercato, dato che il suo ingresso principale, da via S. Gervasio dov'era in origine è stato poi spostato in via Ugo Bassi, assieme all'omonima statua.

Come accaduto a suo tempo anche per lo storico mercato di Via Albinelli, a Modena, anche il Mercato delle Erbe di Bologna è stato ristrutturato, portato a nuova





vita e, come all'ombra della Ghirlandina – dove stand, bancarelle e punti vendita di alimentari hanno lasciato posto a nuove attività di ristorazione in situ e a soggetti economici che rispondono alle esigenze della vita quotidiana, come l'edicola o la parafarmacia – ha mutato, nel rispetto del contesto storico e tradizionale, natura.

La ristrutturazione, avvenuta nel 2014, ha portato accanto alle tradizionali bancarelle e ai negozi di vendita al dettaglio, locali, ristoranti, enoteche, un vivace e diversificato catalogo merceologico, e offerto alla clientela nuovi punti di incontro che sono frequentati, quotidianamente, da migliaia di persone, turisti compresi.

Cosa si può fare al Mercato delle Erbe? Si può fare la spesa in uno dei numerosi box presenti nella struttura o presso i negozi del mercato, acquistare frutta, verdura, pane, salumi, formaggi, carni, bevande, non stop, dalle sette del mattino fino a sera. Oppure si può andare a mangiare e bere in uno dei tanti punti di ristoro, anche vegetariani, aperti fino a tarda sera.

Non sarà come andare, semplicemente, al ristorante. La convivialità non può essere la stessa, perché l'ambiente ha un fascino unico, dove è inevitabile sentirsi a casa e, contemporaneamente, in un altro mondo. È magico e insieme accogliente: riscaldato d'inverno, fresco in estate.

Al Mercato delle Erbe c'è spazio anche per gli eventi. Si possono infatti festeggiare lauree, compleanni o altre occasioni. Ma soprattutto è un luogo dove passeggiare – i francesi dicono «flaner» quando si va a spasso per il solo gusto di farlo – incontrare amici e chiacchierare del più e del meno nella piazza coperta più «cool» e «up to date» della città.

I condomini di via Ugo Bassi 25, i residenti, gli impiegati degli uffici, tutte le anime delle attività del Palazzo, sono solo a due passi dal Mercato, che ha sede in via Ugo Bassi 23.

Per informazioni www.mercatodelleerbe.eu, +39 051 4112427. I negozi e i box sono aperti dal lunedì al sabato dalle 7.00 alle 19.30. I ristoranti dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 24:00. La domenica dalle 11:00 alle 15:00.



Pasticceria Busuoli, Mirandola







Gianni Rodari, nel gioco dei «se», scriveva: «Se Giandua diventasse ministro dello Stato, farebbe le case di zucchero con le porte di cioccolato». La letteratura prende a braccetto l'arte pasticceria, e viceversa, da sempre. E si potrebbero citare le madeleines di Marcel Proust, indiscusse protagoniste della Recherche, o i biscotti di Alice per il tè offerto dalla Lepre di Marzo nel capolavoro di Lewis Carroll, «Alice nel Paese delle Meraviglie», o le torte al limone del Grande Gatsby, un vero dandy non ne può certo fare a meno.

Oppure, se si chiudono gli occhi e si assaggia un dolce della nostra tradizione, è alla «Locandiera» di Carlo Goldoni che viene da pensare e al suo personaggio più iconico, Mirandola. Che ha dato il nome a un dolce di creazione originale, un marchio brevettato, conosciuto lungo tutto lo stivale e anche all'estero, che si deve all'estro e alla capacità della pasticceria Busuoli di Mirandola. Un tempio dei dolci che ha una lunga tradizione di dolcezza. Portata avanti da generazioni. Quella attuale è la terza, da

quando Goliardo Busuoli e sua moglie Bianca hanno aperto il loro primo negozio, a Mirandola, nel 1966 dando vita a una storia di alto artigianato e di passione per le cose buone che ha tre punti fermi: «Ingredienti, innovazione, esperienza».

Da oltre cinquant'anni la Mirandola, un dolce dalla lievitazione a regola d'arte e dall'impasto sofficissimo, è una ricetta che unisce la tradizione gastronomica emiliana con le suggestioni letterarie, ricche di squisitezze e fascino, che hanno fatto sì che fosse selezionata nel cluster dell'ER per la presenza ad Expo.

Gli ingredienti sono golosissimi: pere dell'Emilia-Romagna, noci e cioccolato (che erano parte della gastronomia del nostro territorio fin dai tempi di Pico della Mirandola, personaggio simbolo della città di Mirandola), lievito madre e farina macinata a pietra come una volta.

Per Tiziano Busuoli come la Mirandola di Carlo Goldoni, «personaggio intrigante, sensuale e femminile, ma dallo spirito libero», Mirandola «che





mantiene ancora oggi nella pianta ottagonale tracce della sua struttura di città-fortezza rinascimentale, ha nel nome e nel suo carattere forte, volitivo e indipendente le stesse qualità del personaggio che ha ispirato questa creazione».

Così è nato questo dolce dalla morbidezza avvolgente e dal sapore unico. Carattere e spirito libero, gli ingredienti per un dolce buono sempre!

A Tiziano Busuoli, titolare della pasticceria diventata oggi un brand per colazioni, pranzi e merende prelibate, abbiamo chiesto: **cosa significa, per voi, oggi, essere artigiani?**

«Conquistare il cliente con la qualità dei nostri dolci, della ristorazione, della cioccolata fatta a mano, e di tutto il resto della produzione, dai succhi di frutta agli estratti. Significa produrre all'insegna di freschezza e genuinità, essere creatori di sapori meravigliosi, mettendoci cura, passione e amore, senza smettere di fare ricerca e innovazione».

Qual è il vostro segreto?

«Ogni prodotto venduto è fatto a mano, dall'inizio fino al confeziona-

mento, con una cura particolare nella scelta delle materie prime nella migliore tradizione artigianale».

Un altro?

«La qualità delle materie prime, l'ingrediente che non deve mancare mai senza il quale non c'è garanzia di successo».

Corsi approfonditi, concorsi di alta specializzazione, eventi pubblici, la pasticceria che non si ferma mai, forse può regalarci una ricetta (segreta?) della tradizione natalizia:

«Direi una semplice crema chantilly. Le ricette dei dolci natalizi riempiono i libri ed ancor più il web. Questa crema, che ho ricettato in modo meticoloso per poter ottenere un eccellente prodotto, è ideale per accompagnare il re dei dolci natalizi, il Panettone artigianale».

E così concludiamo una chiacchierata che ha il sapore di marzapane, meringhe appena sfornate, ciambelle con la granella di zucchero, biscotti, glassa, mignon, delle torte e dei lievitati, dai frollini montati ai baci di dama, dalle cioccolate in tazza alla caffetteria golosa, fino ai tè in foglie, agli infusi e alla preziosa e ricca selezione di praline.

CREMA CHANTILLY

La crema Chantilly è un insieme di crema pasticcera e panna montata. Con lo stesso termine in Francia si intende della semplice panna montata zuccherata, ma siamo italiani e di seguito vi spiego come ottenerla.

Ingredienti:

500g Latte fresco
160g zucchero
140g panna fresca
140g tuorlo d'uovo
30g farina
25g amido di mais
1 baccello di vaniglia

Procedimento:

Portare a bollire il latte con la panna e metà zucchero

Nel frattempo, mescolare molto bene il rimanente zucchero con i tuorli d'uovo (lo zucchero si deve sciogliere) e la vaniglia quindi incorporare la farina e l'amido setacciati assieme

Quando il latte bolle versarlo sul composto precedente: prima un po' per rendere la massa più liquida, poi tutto il rimanente, mescolando con una frusta sempre molto velocemente

Riportare sul fuoco e, mescolando sempre con la frusta, portare a bollire.

Versare subito la crema in un contenitore d'acciaio inox basso e largo, coprirlo con della pellicola trasparente a contatto e raffreddarla in frigorifero.

Abbiamo così ottenuto una crema pasticcera che si può utilizzare tal quale per farcire dei dolci o semplicemente degustare da sola.

Per ottenere la crema Chantilly, prelevare il quantitativo desiderato di crema pasticcera, sbatterla molto bene con una frusta, per renderla liscia ed incorporarvi la metà, in peso, di panna montata.

La panna non deve essere troppo montata, ma ancora un po' cremosa e, per incorporarla alla crema pasticcera, utilizzate un leccapentole.

BUON LAVORO!

Tiziano Busuoli





M A G A Z I N E

Free Magazine di Manzini Amministrazioni S.r.l.
Registrazione del Tribunale di Modena n.3 del 2019
n. 4/anno III, dicembre 2021
Rivista Annuale

Ideazione e creazione: progetto di Enrico Manzini
Direttore Responsabile: Cristiana Minelli
Coordinamento e Direzione Generale: Giulia Gandolfo
Crediti fotografici: Elisabetta Baracchi, Alessandro Oliva, © 2021 Copyright Maserati Spa
Progetto grafico: Grafiche Sigem S.r.l.
Testi di: Giulia Gandolfo, Cristiana Minelli
Editing: Cristiana Minelli

Manzini Magazine è edito da Manzini Amministrazioni S.r.l.
Via Begarelli 31, 41121 Modena
Amministratore delegato: Paolo Manzini
Contatti: info.modena@manziniamministrazioni.it

Stampa: Grafiche Sigem S.r.l.
Via Emilia Est 1741, 41122 Modena

Si ringraziano per la disponibilità:
Stefano Bolis, Tiziano Busuoli, Maria Conti, Andrè D'Alessandro, Cristiano Fella,
Paolo Scortichini, Elena Soffritti, Anna Maria Vaccari

In copertina e retro di copertina una veduta del centro storico di Modena

©gli autori per i testi
©i fotografi per le immagini

L'editore è a disposizione degli eventuali detentori di diritti che non sia stato possibile rintracciare

