



**Notiziario**

**SOMS**

Anno XXIX - Numero 4, Autunno - Ottobre 2025

della Società Operaia di Mutuo Soccorso

**Modena**

Spedizione in abbonamento postale/70% - Poste Italiane filiale di Modena. Tassa riscossa  
**Direttore responsabile: Giovanni De Carlo**

**www.somsmodena.it**



**SOMS Modena**



**@SOMSMODENA**

# **PRANZO SOCIALE**

## **2025**

**9 NOVEMBRE 2025**



**presso il Ristorante "TAVERNA NAPOLEONE"**  
**di Via S. Lorenzo, 44A, 41051 Castelnovo Rangone MO**



**1863 - 2025**  
**162 anni di vita per la**  
**S.O.M.S. di Modena**

**Ristorante "TAVERNA NAPOLEONE"**  
di Via S. Lorenzo, 44A, 41051 Castelnuevo Rangone MO

**PRANZO SOCIALE SOMS 2025**  
**ORE 12:30**

**MENU**

**Antipasti al buffett**

Aperitivo di benvenuto (alcolico ed analcolico)  
Capricci di gnocco fritto - Salumi tradizionali -  
Formaggi in varie stagionature - Verdure pastellate - Torte salate -  
Pizze con varie farciture

**Primi Piatti**

Risotto salsiccia lambrusco e aceto balsamico  
Maccheroncini in salsa di noci e pancetta  
Tortellini in ristretto di cappone

**Secondi Piatti**

Lombo di maiale cotto in bassa temperatura con salsa demiglace  
Patate al forno rosolate al rosmarino  
Zampone tradizionale con fagioloni bianchi di Spagna

**Dessert**

Bavarese ai tre cioccolati

**Bevande**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro d.o.c. "Zanasi"  
Pignoletto dell'Emilia  
Spumante " in Principio"  
Sangiovese di Romagna Superiore  
Acqua, Caffè , Amari  
Bibite e Birre a scelta

**Quota di partecipazione: 48€ per i soci e 50€ per i non soci.**

**Iscrizioni entro il 4 novembre.**

**Il pagamento del pranzo (in contanti presso l'ufficio o tramite bonifico bancario) deve essere contestuale alla prenotazione**

**La S.Messa in commemorazione de soci defunti verrà officiata alle ore 10:00 presso la parrocchia Sacra Famiglia in Strada Vaciglio Centro a Modena**

# Ecco gli studenti che verranno premiati al pranzo sociale del 9 novembre

## Scuola secondaria di primo grado

Riccardo Demetrio  
Cuoghi

Matteo Lembo

Olga Neri



## Scuola secondaria di secondo grado

Chiara Cirsone  
Giovanni Cirsone  
Emma Clicine  
Cecilia Lembo  
Benedetta Lugli  
Elisabetta Lugli  
Anita Neri  
Luca Prandi  
Beatrice Ronchetti  
Carlotta Schiera  
Ludovica Schiera  
Anna Terenziani  
Giorgia Terenziani

## Laurea triennale

Giacomo Rutigliano  
(tecnologie per il territorio  
agro-foresale)



## Diplomi di Scuola secondaria di secondo grado

Agata Neri  
Giulia Poppi

## Laurea magistrale

Bezzanti Erika  
(Giornalismo e cultura  
editoriale)

Martina Grimandi  
(Lingue per le imprese)

Lorenzo Poppi  
(Salute e Sport)



# BPER:



Corso Canalchiaro 46  
41121 Modena  
Telefono fax: 059.222154

SOMS Modena gemellata con:





## **Prossimi appuntamenti** (annotateli subito sulla vostra agenda)

**Domenica 9 novembre dalle 12:30 = Pranzo sociale presso Taverna Napoleone (vedi 1a e 2a pagina)**

**Mercoledì 29 ottobre fino al 2 Novembre = "Praga Special" - Tour Operator Caldana**

**Domenica 16 novembre dalle 16 alle 19 in sede = "Caldaroste e Vino novello"**

**Sabato 6 dicembre dalle ore 9 = mercatino (a Modena in piazza Guido Rossa a favore di HOSPICE MODENA )**

**Sabato 20 dicembre = CENA 🎄 DI NATALE 🎄 IN SEDE (prenotazioni entro il 14 dicembre)**

## **APERTURA DELLA SEDE VENERDI 31 GENNAIO 2026 - SAN GEMINIANO**



Vista l'ottima riuscita quest'anno dell'apertura della Sede SOMS, in occasione della festività di San Geminiano, Santo Patrono di Modena, sabato 31 gennaio 2026, si ripeterà.



La Sede sarà aperta, durante tutto il giorno, per i soci e i loro accompagnatori. Grazie ai volontari del Circolo Tola Dolza, dalle 8.30 si potrà gustare una ottima colazione a base di cornetti, briosche, paste, gnocco caffè cappuccino, anche senza lattosio, succhi di frutta ecc... con un piccolo contributo di € 5 a testa. Sarà anche un'ottimo ritrovo per chi desidera riposarsi dopo aver passeggiato per ore lungo le bancarelle e, perché no, andare in bagno, o solamente fare una pausa per rilassarsi a fare quattro chiacchiere. Tutto questo senza interruzioni fino alle 17. Nella giornata dedicata alla città, quale modo migliore per viverla pienamente, sostare all'interno della nostra sede e permettere ai soci di goderne anche in un giorno di festa.

# CASTAGNATA IN SEDE

DOMENICA 16 NOVEMBRE 2025  
DALLE ORE 16 ALLE 19

## FESTEGGIAMO SAN MARTINO IN COMPAGNIA

Caldarrose - Vino Novello - dolce  
caffè/the e per chi vuole....  
una partita a carte

**Costo EURO 8,00**



**Prenotazioni presso la sede  
entro 11 novembre**

## Il “Gruppo Palle di Lana” sempre solidale diventa....anche aggregazione

Durante l'estate appena passata, il “Gruppo palle” nonostante la chiusura della sede Sociale, ha continuato ad incontrarsi una volta alla settimana per fare colazione insieme, ritrovandosi al BAR ELIO nel parco delle Rimembranze. Nel corso degli incontri settimanali si sono aggregati vari amici e simpatizzanti del gruppo, e tutto questo è proseguito fino alla riapertura.

Nel contempo abbiamo pensato di trovarci anche per festeggiare i compleanni di alcune “palle” o amici: ogni scusa è buona per stare insieme e ritrovarsi intorno ad un tavolo.



Tra le “palle” segnaliamo anche la presenza di agguerrite tifose del “Modena Calcio”, che non mancano di portare il loro supporto alla squadra ad ogni partita interna allo stadio Braglia, condividendo poi i commenti negli incontri successivi del gruppo.



Naturalmente continuano anche i sabati al mercatino del riuso. Il prossimo appuntamento sarà sabato 6 dicembre, e come sempre il ricavato delle vendite sarà devoluto per la realizzazione dell'HOSPICE MODENA



Tutte le iniziative hanno come scopo, oltre la realizzazione di un progetto solidale, l'aggregazione tra i soci e tra chiunque abbia voglia di condividere chiacchiere, un caffè e un po' di compagnia. Chiunque è ben accolto e l'appuntamento settimanale quest'anno è fissato per il giovedì pomeriggio dalle 14.30 fino alle 18. Che dire... VI ASPETTIAMO.

# IL NATALE ARRIVA ALLA SOMS

Giovedì 27 novembre dalle ore 10 alle ore 17, con pausa dalle 13 alle 15 per il pranzo, nella sede SOMS si allestirà l'albero di Natale e si addobberà anche la sede SOMS utilizzando tutti i manufatti prodotti.



Chi vuole partecipare a questa giornata nel pieno spirito natalizio sarà benvenuta/o. Come sempre in queste occasioni saranno di conforto torte, caffè e quattro chiacchiere da condividere insieme.

## VI ASPETTIAMO



**COGLIAMO  
L'OCCASIONE PER  
AUGURARE A TUTTI I  
SOCI E ALLE LORO  
FAMIGLIE BUONE  
FESTE E UN NUOVO  
ANNO DI PACE**



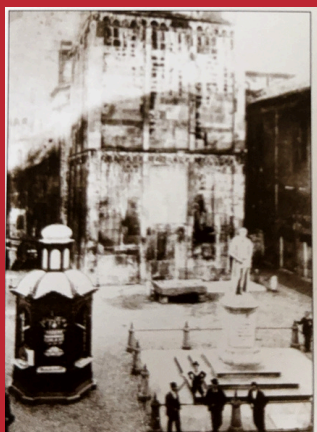


## LA PAGINA DEL TÒLA DÒLZA SOMS MODENA - APS N° soci: 56



### ALMANACCO

#### MODENA SCOMPARSA



Una vecchia foto di Piazza Tassoni con il chiosco Schiavoni che vendeva bibite a 10 centesimi l'una. Siamo intorno al 1890 e qualche anno dopo la struttura è stata spostata in Piazza Grande. Ora questo chiosco si trova a Mirandola e funge da edicola di fianco al Municipio. Ogni tentativo di riportarlo a Modena finora è miseramente fallito...



La passione per il motociclismo a Modena è sempre stata molto radicata e molti sono i campioni nostrani che si sono affermati nel mondo. Qui vediamo un raduno di motociclisti davanti al negozio Policaro in Piazzale Muratori.

(Liberamente tratte dall'album di figurine "Modena ieri e oggi" del Comune di Modena del 1996)

#### FILASTROCCA DI FINE ANNO

**"A sòun gnû a dēr al Bòun Cap d-An, ch'a campési bèin zèint an, zèint an e un dè, La bòuna man la-m vén a mè, A-n pretànd nè òr nè arzèint, ed cuáll ch'a-m dē a sòun cuntèin"**

**"Son venuto a dare il buon Capodanno, possiate campar bene cento anni, cento anni e un giorno, La mancia viene a me, Non pretendo né oro né argento, di quello che mi date sono contento"**

**Questa filastrocca veniva recitata dai bambini, rigorosamente di sesso maschile, che passavano il mattino del 1° gennaio a fare gli auguri nelle case del proprio rione.**

**Fa parte di una tradizione di cui non si conosce la storia, ma sembra che fosse di buon auspicio incontrare il primo dell'anno una persona di sesso maschile**

## “GNOCCO FRITTO” ricetta base

**Ingredienti per 6 persone**

½ Kg. Di farina 0  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di strutto  
Un pochino di latte  
½ bicchiere d'acqua  
Un poco di lievito di birra  
Strutto per friggere



Prepariamo sulla spinatoia tutti gli ingredienti, il latte, il sale fino, lo strutto ed un pochino di lievito di birra sciolto in poca acqua tiepida.

Si versa tutta la farina in una montagnola, facendo un buco al centro nel quale si mettono il sale, lo strutto, il latte e il lievito di birra sciolto.

Adesso si utilizza il lievito di birra: una volta invece, quando si impastava il pane in casa si teneva indietro un po' di impasto che serviva per preparare il gnocco con il lievito naturale. Si chiamava “alvador”, si formava una palla, si faceva una croce sopra e lo si metteva dentro la dispensa.

Si procede ad impastare gli ingredienti, usando se si vuole la forchetta, meglio ancora le mani. Se l'impasto è troppo asciutto si può aggiungere ancora del latte. Non troppo però, perché non deve risultare eccessivamente tenero. Quindi si lavora finché non diventa liscio ed elastico.

Quando l'impasto è pronto, con il mattarello si stende una sfoglia larga che poi si taglierà a rombi, con il coltello. Lo spessore deve essere di circa mezzo centimetro: non troppo sottile perché altrimenti si secca.

Si appoggiano i rombi di pasta su un vassoio ricoperto da un canovaccio di cotone e si lasciano riposare. Devono essere ben distanziati l'uno dall'altro, perché lievitando aumentano di volume. E' importante coprire il vassoio con un altro canovaccio oppure con un foglio di carta. L'impasto deve rimanere a riposo almeno 30-40 minuti a temperatura ambiente lontano da correnti d'aria.

Quando è trascorso il tempo di lievitazione ci si comincia a preparare per la cottura. Si usa in genere una pentola abbastanza profonda dove si fa sciogliere a calore vivace lo strutto. Quando il grasso è bollente si tuffano i pezzetti di gnocco, che dovranno gonfiarsi come palloncini. Si lasciano rosolare per qualche attimo, da una parte e dall'altra, quindi si scolano con un mestolo forato e si mettono ad asciugare sulla carta dei fritti.

Di solito il gnocco si mangia con gli affettati: prosciutto, ciccioli e coppa. Ma ottimo anche con i formaggi. Si può mangiare anche da solo, oppure abbinato con una buona marmellata piccante.

Ricetta tratta dal libro “SAVOR” edizioni Artestampa 2010  
Maria Bozzali e Bruna Bianchi- Nonantola

### Curiosità

*Le origini della gnocco fritto risalgono al periodo longobardo, intorno al 568 d.C., quando i Longobardi, popolazione germanica, arrivarono in Emilia introducendo l'uso della strutta. Questo ingrediente, ricavato dal grasso del maiale, divenne fondamentale per la preparazione di questo pane povero, nutriente ed energetico, che divenne poi un alimento base per i contadini emiliani.*

## “CALZAGAT” O “CHELZAGAT”

**Ingredienti:**

500 gr di farina gialla  
400 gr di fagioli borlotti lessati  
150 gr di lardo macinato  
3 spicchi d'aglio finemente tritati  
1 bicchiere di passata di pomodoro  
alcune punte di rosmarino tritate



Preparate un soffritto con il lardo e l'aglio, aggiungete i fagioli già lessati e un mestolo d'acqua di cottura.

Fate cuocere per quindici minuti, unire il rosmarino, spegnete e lasciate riposare per qualche minuto mescolando di tanto in tanto. Preparate la polenta utilizzando l'acqua di cottura dei fagioli, mescolate continuamente per una mezz'ora, cercando di mantenere l'impasto abbastanza morbido (durante la cottura aggiungete all'occorrenza acqua tiepida). Unite il soffritto e mescolate a fuoco basso per altri 10 minuti. Stendete il composto sul tagliere, fate raffreddare per una decina di minuti, tagliate a fette e servite con formaggi teneri.

I “calzagatti” freddi avanzati possono essere utilizzati friggendoli nello strutto e conditi ugualmente con formaggi morbidi.

### Curiosità

*Una ragazza preparava la polenta e i fagioli separatamente. Mentre il cibo era in preparazione, il suo gatto, attratto dagli ingredienti, si strusciava alle sue gambe. Per scacciarlo, la donna gli diede un calcio, inciampando a sua volta e rovesciando i fagioli nella pentola della polenta. Non potendo più separare i due ingredienti, li cucinò insieme, dando origine così a questa pietanza.*

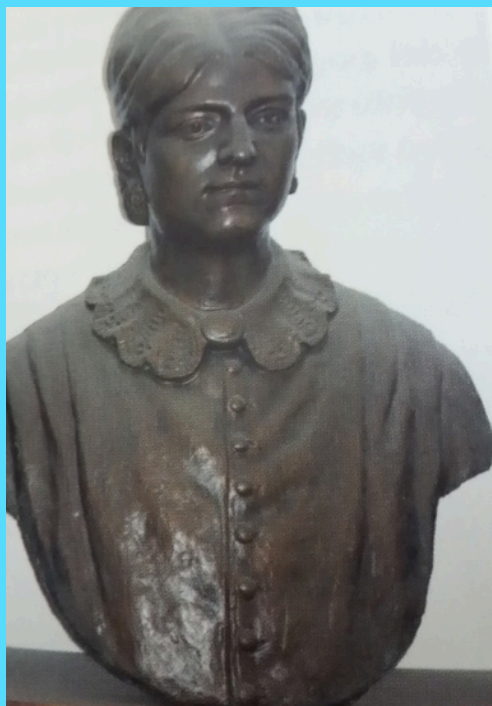
# **“DONNE MODENESI”**

A CURA DI ROBERTA PINELLI

BENEFATTRICI



## **CATTANIA OGNIBENE LUISA**



Insieme ad altri benefattori, contribuì nel 1874 alla fondazione del “Patronato pei Figli del Popolo” di Modena, che aveva fra i propri scopi l’istruzione e l’emancipazione dei più deboli. A questa nuova istituzione potevano essere affidati dalle famiglie più povere i figli maschi fra i 6 e i 14 anni. Il Patronato curava che frequentassero le scuole, facendosi carico dei libri e degli altri “oggetti indispensabili agli studi” e successivamente li collocava presso le officine e i negozi di Modena per imparare un mestiere. Dopo i 14 anni l’associazione procurava loro una sistemazione lavorativa.

Il Patronato, nato sotto la protezione della Società Operaia di Mutuo Soccorso, fu inaugurato domenica 6 giugno 1875 ed eretto in Ente Morale con Regio Decreto del 1° aprile 1886.

Nonostante avesse contribuito generosamente alla fondazione dell’Ente, Luisa Cattania Ognibene non fu nominata nel Comitato di Gestione, dove peraltro non era presente nessuna donna. In Italia, infatti, soltanto a partire dal 1890 le donne furono ammesse nei consigli di amministrazione degli istituti caritativi, ma solo se presentavano l’autorizzazione maritale.

L’unico ritratto rivenuto di Luisa Cattania mostra il busto a lei dedicato, conservato ancor oggi presso gli uffici del Patronato.

## **RICCI MULLER TERESA, Milano 1750 -** **Modena 18 settembre 1835**



Benefattrice di origine milanese, visse la gran parte della sua vita a Modena. Nel 1831 dotò l'Orfanatrofio di S. Bernardino in Modena (che fu poi unificato con la Congregazione di S. Filippo Neri, con sede ancor oggi in via S. Orsola) della rendita necessaria al mantenimento di 14 ragazzi poveri ospitati nella struttura. Durante il periodo Napoleonico il marito di Luisa Ricci, Jean-George Muller, acquistò all'asta la Palazzina della Casiglia a Sassuolo (residenza estiva e casino di caccia degli Estensi) che alla sua morte passò in eredità alla vedova, la quale la donò al Pio Istituto Figlie di Gesù di Modena (Istituto per l'educazione delle bambine sordomute), che ne fece il proprio collegio estivo. Per tutta la vita Teresa Ricci Muller elargì sovvenzioni ai poveri della città di Modena, oltre ad aiutare le chiese modenesi. Mantenne alcune ragazze presso il Regio Educandato di S. Paolo, a Modena e, almeno dal 1821 e poi per tutta la vita, tenne al suo servizio una ragazza sordomuta, Maria Zimondi di Reggio E., a cui lasciò una cospicua eredità.

Con testamento redatto dal notaio Giuseppe Cavani il 15 dicembre 1834, dispose che alla sua morte 20.000 lire fossero utilizzate per restauri ad una chiesa parrocchiale; destinò poi una somma ragguardevole per il mantenimento di 12 fanciulle sordomute. Con la restante ricca eredità ordinò la costituzione di un'Opera Pia, denominata "Opera Pia Muller", con presidente il vescovo di Modena, che avrebbe dovuto utilizzare metà della rendita per una Casa di Ricovero fuori città e l'altra metà per aiutare i poveri. Scrisse: "... che debbano primieramente soccorrersi que' teneri giovanetti esposti dall'età e dal sesso a rimanere sedotti e lasciare la via dell'innocenza, li quali dovranno togliersi dal pericolo per collocarli in qualche luogo sicuro ove possano essere educati ed istruiti nelle cose segnatamente necessarie alla salute eterna...". Nelle integrazioni al suo testamento, stilate il 27 agosto 1835, assegnò un vitalizio mensile a don Severino Fabriani, fondatore del Pio Istituto delle Sordomute di Modena. Morì a Modena, nel suo palazzo in Corso Canalchiario. In riconoscimento della sua generosità, il Duca decretò per lei funerali solenni, ai quali parteciparono i ragazzi dell'Orfanatrofio di S. Bernardino e le ragazze sordomute dell'Istituto Figlie di Gesù. Il Duca inoltre, in deroga alla legge, ne stabilì la tumulazione a spese della comunità nella chiesa del SS. Salvatore, in Piazzetta Servi a Modena, oggi scomparsa a seguito del bombardamento del 13 maggio 1944. La lapide sepolcrale posta vicino sulla sua tomba la definiva "nutrice perpetua degli indigenti". Un suo ritratto è conservato presso la sede della Fondazione S. Filippo Neri di Modena.

## **MAZZONI MARCHI VIRGINIA, 1848 - 1927**



**Figlia dell'avvocato Ermete Mazzoni e di Adelaide Menotti, cugina di Ciro Menotti, rimase orfana di madre a pochi mesi.**

**Quando rimase vedova di Antonio Marchi, e non avendo avuto figli, ricevuta dal cognato Luigi Marchi una cospicua eredità, la cedette integralmente alla Congregazione di Carità di Carpi "in adempimento di un antico voto di famiglia", affinché venisse costruito un Ricovero di Mendicità per i vecchi poveri e inabili al lavoro, che avrebbe dovuto intitolarsi "Tenente Luigi Marchi".**

**In quegli anni a Carpi non esisteva infatti un ospizio per anziani, che venivano quindi ricoverati a Modena, lontani dalle famiglie e spesso in condizioni penose.**

**La donazione venne firmata l'8 gennaio 1917, giorno di nascita di Luigi Marchi, e conteneva alcune clausole vincolanti, pena la decadenza del lascito. Virginia Mazzoni Marchi si riservò infatti di concordare con la Congregazione "norme, modalità e condizioni di costituzione, di funzionamento e di gestione", imponendo che il Ricovero entrasse in funzione nel 1925, decimo anniversario della morte del Tenente Marchi. La Congregazione di Carità, depositaria del lascito, destinò al Ricovero di Mendicità altri fondi provenienti da diversi legati, consentendo così l'assistenza a 115 ricoverati, 45 dei quali a carico del Comune di Carpi.**

**La sede dell'istituzione fu stabilita nel vecchio fabbricato dell'Ospedale Infermi, lasciato libero dal 1922 in occasione dell'apertura a Carpi del nuovo ospedale "Ramazzini". Negli anni Cinquanta del secolo scorso, la vecchia sede fu abbandonata per l'apertura di un padiglione appositamente costruito vicino all'ospedale "Ramazzini".**

**Oggi il Ricovero "Tenente Luigi Marchi" funziona ancora ed è una casa residenza per anziani non autosufficienti.**



## **Dialetto, una lingua da preservare?**



**Perché difendere il nostro dialetto? C'è ancora chi lo parla abitualmente e lo comprende? "Quando non ci saranno più i nostri anziani, il dialetto scomparirà" sento spesso dire.**

**Personalmente non sento parlare frequentemente il dialetto modenese da quando ho perso i nonni, ormai vent'anni fa. Fortunatamente però mi sono rimaste nell'orecchio le pronunce, le cadenze, i detti e tutto ciò che assorbivo dai loro dialoghi. Per questo forse sono in grado anche di leggerlo fluentemente**

**Il dialetto è la radice di un popolo. Prima ancora che i confini territoriali, sono stati i dialetti a delimitare i confini delle popolazioni. Dello stesso dialetto modenese poi esistono varianti a seconda che si abiti nella bassa, piuttosto che in montagna o in città. Ma allora, perché è importante conservare, se non addirittura, valorizzare il dialetto, modenese in particolare?**

**Per rispondere a questa domanda mi sono rivolta a chi, di dialetto, se ne intende, tanto da metterlo al centro di una soddisfacente attività amatoriale: Mauro Bavutti, attuale maschera carnevalesca di Formigine.**

**"Il dialetto va via via scomparendo perchè intorno a sè non ha più lo stesso mondo delle sue origini. È cambiato il contesto e tante parole, specie quelle legate alla tradizione contadina, non hanno più ragione di essere pronunciate. E le parole, a non essere pronunciate, muoiono. Adesso si parla in italiano con l'aggiunta di inglesismi, mentre al dialetto rimangono le battute. Sprazzi che, a dire il vero, preferirei fossero spruzzi che lasciassero una macchia, che ti rimane addosso... è certo utopia, perché anche la battuta in dialetto ormai si salva solo a Teatro".**

**Non a caso Mauro Bavutti cita il teatro, dal momento che è il creatore di una compagnia dialettale amatoriale denominata "Al teatrèin ed Furmezen". Ed è giusto che il nostro dialetto continui ad esistere e magari ad attirare sempre più giovani che, anche attraverso l'esperienza teatrale e lo studio della nostra cultura contadina, possano farsi portatori sani del nostro amato vernacolo.**



## **PIZZATA IN SEDE**



Giovedì 18 settembre per inaugurare l'inizio delle attività del Circolo dopo la pausa estiva, è stata organizzata una pizzata nei locali della SOMS.

Abbiamo avuto il piacere di ospitare quasi 30 persone, tra socie e soci, e la pizza è stata consegnata da una pizzeria della zona, arrivata calda ed è stata subito consumata. Alcune socie hanno realizzato ottime torte, tanto apprezzate dai partecipanti alla serata.

**Il clima conviviale che si è creato sicuramente ha contribuito a rendere gradevole questa iniziativa che speriamo di riuscire a ripetere in tempi brevi.**

**Anche l'apericena era piaciuto ai nostri soci e vedremo di riproporlo nella prossima primavera. Come sempre vi terremo aggiornati di tutte le nostre iniziative.**



**ATTIVITA' IN SEDE  
26/9/2025**

## **“MODENA NOIR “ DUE PASSI TRA I MISTERI DELLA CITTA**



**Venerdì 26  
settembre un  
nutrito  
gruppo di  
soci hanno  
partecipato  
alla  
passeggiata  
notturna per  
le vie di  
Modena  
accompagnati  
dalla guida.**



**Durante il percorso sono  
stati illustrati personaggi  
e avvenimenti che hanno  
caratterizzato la parte  
“noir” della nostra bella  
città. Ci siamo ritrovati  
sotto la statua di Ciro  
Menotti in Piazza Roma  
per poi dirigerci verso la  
chiesa di San Domenico,  
proseguendo per il  
centro di Modena fino a  
Corso Canalgrande e  
concludendo la  
passeggiata in via Emilia.**



**Ogni tappa era caratterizzata da un racconto sulla storia del Ducato Estense con riferimenti all'inquisizione e ad eventi delittuosi del periodo più recente.**

**La passeggiata ha permesso ai partecipanti di godere delle bellezze della città di Modena in un'atmosfera serale molto suggestiva.**

**Per il prossimo anno è prevista la visita con guida al Palazzo Ducale di Sassuolo.**



**SOMS E  
CIRCOLO TOLA  
★ DOLZA VI  
INVITANO ALLA**



# **CENA DI NATALE**



**SABATO 20  
DICEMBRE  
2025  
ORE 20**



# PROSSIME GITE

**29 OTTOBRE - 2 NOVEMBRE:  
"PRAGA SPECIAL"**

**27 NOVEMBRE: 4 giorni a  
"CRACOVIA E CZESTOCHOWA"**

**14 DICEMBRE: Atmosfera Natalizia  
"MAROSTICA E BASSANO DEL  
GRAPPA"**

**FEBBRAIO data da definire:  
VISITA GUIDATA "PALAZZO  
DUCALE DI SASSUOLO"**

**14 MARZO 2026 - 8 giorni  
"EGITTO CON CROCIERA SUL NILO"**

**E TANTO ALTRO IN ARRIVO . . . . .**



**Le prenotazioni sono aperte**

**per assicurarvi il posto o per avere maggiori informazioni  
potete scrivere a:**

**[attivita@somsmodena.it](mailto:attivita@somsmodena.it)**

**[toladolzasomsmodena@gmail.com](mailto:toladolzasomsmodena@gmail.com)**

# FESTA DELLA BEFANA

**MARTEDI 6 GENNAIO 2026  
ORE 15:00 in sede**

**Iscrizioni entro il 18 dicembre**



**Come di consueto il 2026 inizierà con l'evento SOMS più gradito ai bambini:**

## LA FESTA DELLA BEFANA



**Trascorreremo il pomeriggio con giochi e attività varie.**

**E come vuole la tradizione, per concludere la festa arriverà la Befana che distribuirà doni a tutti i bambini presenti.**



**Ricordatevi che per partecipare è indispensabile prenotarsi in segreteria entro il 18 dicembre.**



## ATMOSFERA NATALIZIA A BASSANO DEL GRAPPA E A MAROSTICA

DOMENICA 14 DICEMBRE 2025



*Tra le luci del Natale e i sapori tipici veneti, vivi l'emozione dei mercatini a Bassano e Marostica: un'esperienza autentica tra atmosfere suggestive e sapori d'inverno.*

**Orario e luogo di ritrovo:**

Bologna Autostazione pensilina 25 ore 6.30

Borgo Panigale ore 6.50 (punto preciso da comunicare)

**Programma:**

Partenza in pullman.

Dopo una breve sosta lungo il percorso, si arriva a Marostica, affascinante borgo medievale famoso per il suo Castello Superiore e i panorami sui Colli Pausolini.

Passeggiata in Piazza Castello, nota per la celebre partita a scacchi con personaggi viventi che si tiene ogni due anni, a settembre.

Si prosegue poi verso Bassano del Grappa, con **visita guidata** del centro storico:

il famoso Ponte degli Alpini sul fiume Brenta, Piazza della Libertà e Piazza Garibaldi, la Chiesa di San Francesco, il Colle e il Castello Superiore, fino al panoramico Viale dei Martiri.

Pranzo libero.

Nel pomeriggio tempo a disposizione per visitare il Mercatino di Natale ricco di artigianato, specialità gastronomiche locali e prodotti tipici, tanto da essere considerato uno dei più importanti del Veneto.

È prevista una **sosta presso la storica Grapperia Nardini**, situata accanto allo splendido ponte progettato da Andrea Palladio, con possibilità di degustare (facoltativamente) diverse varietà di grappa.

Al termine della visita, partenza per il rientro.

Arrivo a Bologna previsto in serata.

**QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE a minimo 20 partecipanti € 88**

*Saldo all'atto di prenotazione.*

**La quota comprende:** Pullman Gran Turismo, Accompagnatore, Visita guidata di Bassano del Grappa, Assicurazione medico/bagaglio

**La quota non comprende:** tutto quanto non espressamente indicato ne "la quota comprende".

Possibilità di iscrizione con pagamento tramite bonifico bancario, indicando cognome, nome e viaggio.

**IBAN UNICREDIT: IT 02 C 02008 02480 000002855440**

### Felicitazioni

#### **“AUGURI SPECIALI PER LA NOSTRA SOCIA NOVANTENNE ROSSANA PANICHI”**

##### Rallegramenti:

- Alla socia Giulia Ficarra per la nascita della piccola Alice, avvenuta il 2 aprile 2025;
- Alla socia Francesca Ficarra per la nascita del piccolo Lorenzo avvenuta il 13 agosto 2025;
- Ai soci Simoneta Bagni e Francesco Giuriati per la nascita del nipote Riccardo avvenuta il 30 agosto 2025.

### I nostri lutti

##### Condoglianze:

- Alla socia Rossella Canali per il decesso del padre Gianfranco avvenuta il 19 giugno 2025, iscritto dal 1 ottobre 1946;
- Alla socia Chiara Panini per il decesso del padre Alfredo avvenuto il 27 luglio 2025, iscritto dal 1 marzo 1959;
- Al socio Piergiorgio Benatti e famiglia per il decesso del fratello Gabriele, avvenuto il 20 luglio 2025;
- Alla socia Francesca Zaffe per il decesso del padre avvenuto il 1 agosto 2025;
- Alla socia Carla Goldoni e famiglia per il decesso della mamma Mirella, avvenuto il 29 settembre 2025 nonché del padre Luciano, avvenuto il 5 ottobre.

**BPER:**  
Banca

bper.it



**BPER Banca.**  
Dove tutto può iniziare.

BPER Banca è la scintilla che dà forza ad ogni tuo progetto.  
Per un Paese più equo, inclusivo e sostenibile.

Notiziario informativo della  
**Società Operaia di Mutuo Soccorso di Modena**

Pubblicazione trimestrale gratuita  
Autorizzazione Trib. 1385 del 30/04/1997

**Direttore Responsabile:**

**Giovanni de Carlo**

Proprietario:

**Società Operaia di Mutuo Soccorso**

Stampa: GRAFICHE RONCHETTI, MODENA

Direzione, Redazione, Amministrazione:

Corso Canalchiaro 46, 41121 Modena

Orari d'ufficio:

martedì, giovedì, sabato: ore 10.00 - 12.00

Telefono: 059.222154

**Sito Internet: [www.somsmodena.it](http://www.somsmodena.it)**

Mail: [info@somsmodena.it](mailto:info@somsmodena.it)

Grafica ed impaginazione a cura della Redazione

**Redazione: Marco Baraldi, Roberta Pinelli,  
Dugoni Simona, Bellei Nara, Bezzanti Erika**

*Quanto scritto negli articoli firmati e nelle rubriche non rispecchia necessariamente il punto di vista della redazione, né della SOMS stessa. Infatti, la collaborazione è aperta a tutti, lasciando agli autori la massima libertà di espressione. Questo, tuttavia, non impedisce alla redazione la scelta degli articoli da pubblicare.*