



Notiziario

SOMS

Anno XXX° - Numero 2, Primavera - Aprile 2026

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



AVVISO DI CONVOCAZIONE DELL'ASSEMBLEA STRAORDINARIA E ORDINARIA DEI SOCI

L'assemblea generale straordinaria e ordinaria dei Soci è indetta in prima convocazione giovedì 23 aprile 2026 alle ore 9:00 presso la Sede di Corso Canalchiario 46 a Modena. In mancanza del numero legale, l'ASSEMBLEA viene indetta in seconda convocazione

**MARTEDI 28 APRILE 2026 ALLE ORE 17:00
presso la Sede di C.so Canalchiario 46 a Modena**

e sarà valida qualunque sia il numero dei soci presenti

Questi i punti all'ordine del giorno per la parte STRAORDINARIA:

- Modifica dello Statuto della Società

Questi i punti all'ordine del giorno per la parte ORDINARIA:

- Lettura ed approvazione del verbale della seduta precedente;
- Lettura ed approvazione del Bilancio Sociale consuntivo 2025;
- Lettura ed approvazione del Bilancio Sociale preventivo 2026;
- Varie ed eventuali.

Il Presidente
Marco Baraldi



1863 - 2026

**163 anni di vita per la
S.O.M.S. di Modena**



E' in corso il Tesseramento 2026

**Soci in regola col tesseramento 2026 al
10/4/26: N. 257 di cui 22 studenti premiati**



Ricordiamo ai Soci che è possibile rinnovare la tessera direttamente in segreteria (negli orari di apertura) versando la quota sociale, **esclusivamente in contanti**, che anche per quest'anno è confermata in **30,00 €**.

Il pagamento della quota sociale può avvenire anche con bonifico bancario sul conto corrente della S.O.M.S.:

presso BPER IBAN: IT62C0538712900000000028278

presso UNICREDIT IBAN: IT02Y0200812930000003147966

indicando, nella causale: "rinnovo tessera Soms 2026" ed il nome del socio per il quale viene effettuato il pagamento. Rinnovando in questo modo, la segreteria invierà la tessera al domicilio del socio.

I soci stanno diminuendo di anno in anno. Se pensate di avere amici o parenti che condividono i valori di questo sodalizio, fate compilare la domanda di ammissione: il passaparola è il veicolo migliore per farci pubblicità e continuare per almeno altri 160 anni.



Ricordiamo alcuni dei vantaggi per i soci. Maggiori informazioni circa l'erogazione dei sussidi e dei premi e le convenzioni in vigore, sono disponibili in segreteria.



SUSSIDI: vengono elargiti sussidi in caso di parto, tumulazioni, cronicità, malattie ed infortuni. E' necessario che siano trascorsi gli anni di iscrizione richiesti dal regolamento.

SCONTI: vari sono i Poliambulatori privati che riconoscono ai soci una riduzione sulle tariffe applicate per le prestazioni mediche.

PREMI agli studenti meritevoli che si distinguono per i buoni risultati scolastici. E' necessario che siano trascorsi gli anni di iscrizione richiesti dal regolamento.

CONFERENZE ed incontri organizzati in sede.

GITE: ogni anno viene proposto un ventaglio di gite per viaggiare, ammirare e conoscere nuove città e località italiane e straniere in piacevole compagnia, organizzate insieme a TÒLA DÒLZA SOMS MODENA - APS



Corso Canalchiaro 46
41121 Modena
Telefono fax: 059.222154





31 GENNAIO 2026- SAN GEMINIANO



Ringraziamo tutti i soci e i simpatizzanti per la partecipazione all'iniziativa della colazione, in occasione del Santo Patrono. Visto il successo vi diamo appuntamento al prossimo anno!!



Prossimi appuntamenti (annotateli subito sulla vostra agenda)

Mercoledì 6 maggio: tutti a Riccione in treno con mangiata di pesce
(iscrizioni entro il 30 aprile)



Giovedì 25 giugno 2026: “AIDA” all’ARENA DI VERONA
(Organizzazione Agenzia Viaggi “Petroniana”)

Giovedì 28 maggio 2026: APERICENA a buffet in sede con il “nostro” barman DAVIDE

Sabato 11 Luglio 2026: “LA BOHEME” all’ARENA DI VERONA
(Organizzazione Agenzia Viaggi “Petroniana”)

(i programmi degli eventi all’Arena di Verona sono già disponibili in sede)

“DONNE MODENESI”

A CURA DI ROBERTA PINELLI

“MESTIERI TRADIZIONALI”

“LE CERNITRICI”



Lo sviluppo economico della valle del Panaro (corrispondente ai Comuni di Vignola, Marano, Savignano, Spilamberto e S.Cesario), a partire dal secondo dopoguerra fino agli anni Ottanta, è stato possibile anche grazie al lavoro delle “cernitrici”, donne addette ai lavori di cernita, pulitura, selezione, calibratura e confezionamento della frutta, che prestavano la loro opera all’interno dei magazzini della frutta o nel relativo indotto. Va ricordato infatti che, oltre alle cernitrici, trovarono lavoro commercianti, impiegati, autisti e facchini, operai nelle fabbriche di imballaggi o nelle industrie di trasformazione agroalimentare, addetti alla produzione della carta per avvolgere frutta come le mele e le pere, pesatori, mediatori.

Le cernitrici erano assunte stagionalmente nei magazzini ortofrutticoli, dove avevano il compito principale di “cernere” ovvero selezionare e curare l’imballaggio della frutta da commercializzare; i magazzini più grandi potevano dare lavoro anche a 200 donne per stagione. In quasi tutte le famiglie c’era almeno una donna coinvolta nel settore ortofrutticolo e quel salario era importante anche per il sostentamento delle famiglie, tanto che dai territori vicini (Guiglia, Zocca, Montese...) famiglie intere si trasferivano a Vignola per le possibilità di lavoro che la frutticoltura offriva. Il numero delle cernitrici aumentò tanto che negli anni Settanta si calcola che superassero le 2.000 unità nella zona e le 3.000 unità a livello provinciale, perdendo la caratteristica di lavoratrici stagionali man mano che i magazzini si dotarono di celle frigorifere, che consentivano la conservazione dei prodotti per tempi più lunghi. Ma se il settore raggiunse, già dagli anni Sessanta, un notevole progresso, ciò non si rifletté sulle condizioni di lavoro delle cernitrici: orari di lavoro estenuanti anche nei giorni festivi, di sera e di notte, salari bassissimi, coperture assicurative e mediche per infortunio inesistenti, nessun riconoscimento dell’anzianità maturata e delle ferie, straordinari pagati in nero, disparità di trattamento, a parità di mansione, a seconda del proprietario del magazzino, nessuna stabilizzazione poiché erano sempre considerate e trattate come lavoratrici stagionali.

Per questo le cernitrici furono protagoniste, già nei primi anni Cinquanta, di una lunga battaglia per il riconoscimento dei loro diritti, a partire dalla prima assemblea costituente, che si tenne a Vignola nel febbraio 1953.

Anche se già dagli anni Settanta il settore ortofrutticolo mostrò i primi segni di declino (per l’invecchiamento degli alberi, per l’impossibilità di reimpiantare a ceraseto gli stessi terreni, per gli alti costi di produzione, soprattutto per le modalità di raccolta a mano, per la concorrenza di altre zone di produzione emergenti...), è indubbio che la frutta e le “donne della frutta” abbiano costruito un pezzo della ricchezza e dell’equilibrio del territorio.



“LE PALTADORI”

“Paltadora” è, in dialetto modenese, l’equivalente di “appaltatrice”, colei che era occupata nell’appalto, e identifica le operaie che lavoravano il tabacco. Fin dal Seicento la lavorazione del tabacco veniva infatti data in appalto a privati, e tale rimase fino al 1850, quando la fabbricazione di sigari e sigarette fu avocata dallo stato. Molti vecchi modenesi chiamano ancora la ex Manifattura Tabacchi con l’espressione la pelta e il tabaccaio paltein, derivanti ambedue dalla traduzione in dialetto modenese del sostantivo “appalto”.

La lavorazione del tabacco assunse importanza strategica nell’economia modenese a partire dal Settecento, quando dal primo piccolo stabilimento la fabbrica fu spostata in un ampio edificio, già sede di un soppresso monastero cappuccino. Un secondo trasferimento si ebbe nel 1850, con il passaggio allo Stato e lo spostamento nell’ex convento di S.Marco, che rimase sede della Manifattura fino alla chiusura delle attività nel 2002. Nel 1898, la Manifattura Tabacchi di Modena era diventata la più grande realtà industriale modenese, con quasi mille operai, di cui il 90% erano donne; nel 1921 arrivò addirittura a superare i 1500 dipendenti.

L’ingresso nel mondo del lavoro consentì alle donne modenesi di rendersi conto dei propri diritti come lavoratrici; si verificò quindi una politicizzazione più unica che rara in quel tempo per le donne. Le paltadori si avvicinarono al sindacato per combattere lo sfruttamento, in particolare la prassi (abituale allora come oggi) di riconoscere alle donne salari di molto inferiori a quelli degli operai maschi di pari mansione, nonostante le donne fossero più abili ad arrotolare i sigari. Inoltre, poiché la lavorazione del tabacco avveniva a cottimo, modalità salariale che prevede una retribuzione commisurata alla quantità di prodotto lavorato, era indispensabile per le paltadori essere tutelate nella corretta applicazione di un contratto così iniquo e alienante.

Numerosi sono gli esempi della forza contrattuale delle paltadori: fu anche grazie alle loro battaglie che nella fabbrica modenese furono installati migliori impianti di illuminazione, riscaldamento e areazione, vennero aperti l’infermeria e il refettorio e fu istituito un vero e proprio “asilo aziendale” ante litteram. Nel 1905 fu anche approvata la legge che prevedeva l’assunzione di ragazze di età non inferiore ai 15 anni compiuti, anche se la presenza fra le paltadori modenesi di bambine di 10 e 11 anni è documentata fino al 1913 dal ricco archivio rinvenuto durante la ristrutturazione dell’edificio. Le paltadori furono anche un esempio di emancipazione femminile, perché, per la prima volta, contribuendo con il loro salario all’economia familiare, assunsero un ruolo più attivo all’interno della famiglia patriarcale.

Note in città come “rivoluzionarie” e antifasciste, difficilmente riconducibili allo stereotipo delle donne del tempo tutte casa e chiesa, le paltadori parteciparono attivamente alla Resistenza modenese. Scioperi e proteste (contro gli eccidi, contro la fame, contro la guerra, contro i bombardamenti) in cui le “tabacchine” furono parte attiva sono documentati nell’agosto 1943, nell’aprile 1944, nel marzo e nell’aprile 1945.

Che quella delle paltadori sia stata una realtà molto significativa nella società modenese è testimoniato anche dal fatto che la sirena che segnava la fine del turno mattutino alla Manifattura indicava il mezzogiorno a tutta la città e veniva chiamata al scéfel dla pelta (il fischio dell’Appalto).

Una curiosità: presso la Manifattura Tabacchi di Modena lavorarono nello stesso periodo la madre del grande tenore Luciano Pavarotti e quella della celebre soprano Mirella Freni, che frequentarono insieme l’asilo interno della fabbrica e si dichiararono sempre fratelli di latte.

Alle Paltadori è dedicata una piazzetta a Modena, nella zona della ex Manifattura Tabacchi recentemente ristrutturata.



Manifattura Tabacchi di Modena - Reparto confezione sigari toscani (1920)



Il Patrono e la città: San Geminiano tra devozione, identità urbana e memoria storica

C'è un episodio, sospeso tra cronaca medievale e devozione popolare, che ancora oggi racconta l'anima di Modena: la volta in cui la città fu salvata dalla nebbia per intercessione del suo patrono, San Geminiano. Un racconto che intreccia sacralità, folklore e memoria storica, diventando parte integrante dell'identità modenese.

Secondo la tradizione, nel 452 d.C., durante l'invasione di Attila in Italia, mentre gli Unni devastavano le città della pianura padana, il santo fece scendere una fitta nebbia che avvolse Modena rendendola invisibile agli occhi del nemico. L'esercito passò oltre senza accorgersi di nulla e la città fu salva. È un racconto che unisce fede e immaginazione, ma che esprime con forza il significato attribuito al patrono: protettore concreto e difensore della propria gente nei momenti di pericolo.

La nebbia dunque rappresentò non un fenomeno atmosferico qualunque, ma un segno provvidenziale: la mano del santo avrebbe protetto la comunità nascondendola allo sguardo dei nemici. In una terra come la pianura padana, dove la nebbia è elemento naturale e familiare, questo evento assume un valore simbolico potentissimo: ciò che altrove è disagio e limite, a Modena diventa scudo, protezione, salvezza.

La figura di San Geminiano, vescovo nel IV secolo, è storicamente documentata e legata alla prima organizzazione della comunità cristiana locale. Ma accanto alla storia si è sviluppata la leggenda ed il santo taumaturgo, difensore della città, è diventato nel tempo un punto di riferimento non solo religioso ma civico. La sua presenza è scolpita nella pietra del Duomo di Modena, capolavoro del romanico, autentico romanzo di pietra, dove le formelle ed i rilievi raccontano episodi della sua vita, fondendo arte e devozione.

Il miracolo di San Geminiano che salvò Modena è anche il soggetto del dipinto di Pellegrino Munari che il Museo Civico di Modena ha concesso in prestito alla grande mostra internazionale – dedicata appunto ad Attila – che si tiene fino al 12 luglio al Museo nazionale ungherese di Budapest.

L'opera su tavola di Munari racconta il miracolo di Attila secondo una diversa versione agiografica: l'episodio è lo stesso, tuttavia qui non compare la nebbia. Attila giunge nei pressi della nostra città con l'intenzione di attaccarla ma San Geminiano, percorrendo il camminamento delle mura, si affaccia a una finestra ed esorta il re degli Unni a proseguire oltre. Attila ubbidisce. Il dipinto, realizzato attorno al 1520, fa parte di un ciclo di opere dedicate al Patrono fra cui anche il quadro su un altro celebre miracolo, il salvataggio del bambino caduto dalla torre Ghirlandina: sullo sfondo le case di Modena con i loro colori caldi, e il profilo del monte Cimone.

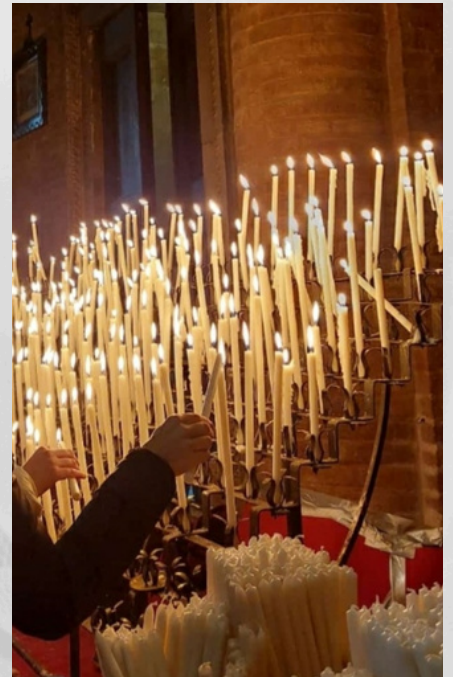
La città celebra il suo patrono, ogni anno il 31 gennaio, con una festa che mescola solennità liturgica e tradizione popolare. Le bancarelle invadono il centro storico, i cittadini passeggiano tra profumi di dolci e caldarroste, alla ricerca dell'ultima novità della fiera, mentre le autorità cittadine partecipano alle celebrazioni ufficiali. La dimensione sacra e quella folklorica convivono senza contraddirsi: la memoria del miracolo della nebbia non è solo racconto del passato, ma rito collettivo che rinnova l'appartenenza.

In questo intreccio si coglie un tratto profondo dell'identità modenese: la capacità di trasformare le difficoltà in risorsa, di leggere il territorio come destino ma anche come alleato. La nebbia, che ancora oggi avvolge le campagne lungo il Secchia, richiama quell'episodio fondativo e rafforza un immaginario condiviso. È come se la città si riconoscesse in quella coltre bianca: discreta, riservata, ma capace di sorprendere.

I profili del Duomo e della Ghirlandina che emergono dalla foschia invernale restituiscono visivamente il senso di questa narrazione e sembrano ripetere il miracolo, ricordando che la storia è custode di un patrimonio di simboli condivisi. La leggenda del salvataggio diventa così metafora di coesione: quando la comunità si riconosce in una memoria comune, trova forza e protezione.

Tra sacralità e folklore, la figura di San Geminiano continua dunque a parlare alla città contemporanea. Non solo come santo protettore, ma come emblema di un legame profondo tra fede, territorio e identità civica.

Accanto alla fiera si svolge la "Corrida di San Geminiano", una corsa podistica molto partecipata che coinvolge atleti e amatori, trasformando la festa in un'occasione di sport e condivisione. In San Geminiano convivono dunque storia e leggenda, fede e tradizione popolare. È il santo che ha custodito Modena nella nebbia del passato e che ancora oggi la tiene unita attorno ai suoi valori più profondi. Celebrarlo significa riconoscersi parte di una comunità che, nel segno del proprio patrono, continua a rinnovare la propria identità.



Anna Possi, 101 anni e tanta voglia di fare!

Conosco la signora Anna una mattina di inizio primavera. Da tanto desideravo conoscerla e, quando il meteo lo ha consentito, abbiamo raggiunto il suo bar a Nebbiuno, in provincia di Novara. Avevo visto delle fotografie dell'esterno e sapevo che da un pittoresco terrazzino si godeva di un bel panorama sul Lago Maggiore. Per questo valeva la pena attendere una giornata limpida e soleggiata, anche se fredda e con raffiche di vento. Dal parcheggio la vediamo uscire dal bar per andare a sistemare alcune piantine rovesciate dal vento. "Allora c'è!?!? Eccola! È lei!".

Per me è sempre emozionante quando riesco a realizzare questi miei piccoli grandi desideri. E conoscere la barista più longeva d'Italia era uno di questi.

Ma c'è altro dietro questo desiderio: da persone come la signora Anna, esempio di vitalità e detentrici del "segreto" del buon vivere, traggo energie positive.

Una volta entrati nel bar mi presento subito e le dico che siamo giunti fin da Modena unicamente per conoscerla; una gita in giornata, andata e ritorno, 6 ore buone di viaggio...ma, come detto, per me valeva la pena.

La signora Anna è come l'ho conosciuta in alcuni video visti in rete. Sorridente, disponibile, impegnata nei suoi lavoretti quotidiani: occuparsi del bar e dei suoi avventori, lavorare a maglia - "faccio solo i lavori più difficili, dove bisogna contare i punti, così tengo allenata la mente" - e guardare in internet solo le notizie che le interessano. Nel bar infatti non è presente la televisione: che sia questo uno dei semplici grandi segreti del suo vivere in salute?

Alle pareti, tra dipinti e foto ricordo, è presente, incorniciato, il conferimento dell'onorificenza di Commendatore da parte del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, ricevuto nel 2024, l'anno del compimento dei 100 anni.



A vederla, nelle foto circondata da figli e nipoti, verrebbe ancora oggi da chiederle "Cosa vuole fare da grande?". Come lei stessa ammette, è importante tenere la mente impegnata, continuare a fare cose e stare in mezzo alla gente. Altro segreto di longevità è l'alimentazione: "Mangio poco, quel che mi serve. Legumi, poca pasta...". Dieta varia e leggera, movimento, mente impegnata. Aggiungerei aria buona perché lassù, tra le colline che si affacciano sul Lago Maggiore, si sta davvero bene.



Consumiamo, preparati da lei, due toast e due spremute d'arancia, un assaggio di crostata di albicocche e poi le chiedo di farmi un caffè, davvero buono. Lei però, dice, non beve caffè.

Fuori la giornata è soleggiata ma fredda e con vento forte. All'interno del bar il clima è caldo e confortevole, grazie alla stufa a legna che la signora Anna ricarica regolarmente, dopo aver ravvivato le braci. Una bolla felice stile anni 70. Da un'ampia vetrata si vede l'esterno che affaccia sulla piazza del Municipio.

Dopo alcune foto ricordo è ora di congedarci, con la promessa di rivederci in estate, quando sarà possibile godere dello spazio esterno, con vista sul Lago. Intanto ottengo il consenso di scrivere questo articolo, corredato dalle foto ricordo di questa splendida giornata. Arrivederci signora Anna, torneremo. E' una promessa!



LA PAGINA DEL TÒLA DÒLZA SOMS MODENA - APS

N° soci: 60

ALMANACCO



Zirudèli a cura di Mauro Bavutti

Al parlèr muderén

Pian, pian tòtt pasa e tòt sbiadés
per tòt i què ariva cal mumènt
dato che tòt al tacà e tòtt finés
per fer pōst ai miglioramēint.

Miglioramēint?! Mè propria an capés!
In italian deschèria a stēnt?
Ma in dialètt a vag via piò lés
e precis sa parlàm ed sentimēnt.

Ma l'inglès? L'inglès le un parlèr muderén
le invadēnt, al vol avèr ragiōn
ormai gnanc sa pregàm al pedreterén

as-sèlva al dialètt le'na rivoluziōn
e acsè a sintàm tòtt quant i giorén
chi disèn dal parōl per dèrsun tōn

avis, decrèt, parulōn

con semplicitè i fan zèrt ghignōt
e con l'inglès i dventèn tant cagarōt!

A sàm propria ucarōt,

tòtt quant! Abandunèr la nostra parlèda
per torn'a man óna che indisturbèda

frèda, giazèda

la tōs i scurtōn e la maza pian pian
al nostèr dialètt e anche l'italian!!

Il parlare moderno

Pian piano tutto passa e tutto sbiadisce
per tutte le cose arriva quel momento
dato che tutto comincia e tutto finisce
per far posto ai miglioramenti.

Miglioramenti?! Io proprio non capisco!
In italiano parlo a stento?
Ma in dialetto vado più spedito
e preciso se parliamo di sentimenti.

Ma l'inglese? L'inglese è un parlare moderno
è invadente, vuole aver ragione
ormai neanche se preghiamo il padreterno

si salva il dialetto è una rivoluzione
e così sentiamo tutti quanti i giorni
che dicono delle parole per darsi un tono

avvisi, decreti, paroloni

con semplicità fanno certe facce
e con l'inglese diventano superbi!

Siamo proprio sciocchi,

tutti quanti! Ad abbandonare la nostra parlata
per accoglierne una che indisturbata

fredda, ghiacciata

semplifica e ammazza pian piano
il nostro dialetto e anche l'italiano!!!

Al Tramount

In cal giurnèdi sreini d'inverén
a la basōra, la lus la cambia culōr
le trasparenita inteinsa senza lusōr
meintr'a l'orizount a scopia l'inferén

Come as vòlta al pagin d'un quaderén
al giorén al fines e al sol al mōr
come cal fosa pers, per seimper in eterén
la so forza, al vigōr, al calōr

D'inverén, all'improvis cala la sira
e per al sol una curta agonia
ma intant da seimper la tera la gira

senza mai bandunèr la solita sia
acsè un'etra giurneda la s'vira
col sol mai domo, mai vinto, una magia!

Il tramonto

Nelle giornate serene di inverno
al pomeriggio, la luce cambia colore
è trasparente intensa senza luciore
mentre all'orizzonte scoppia l'inferno

Come si voltano le pagine di un quaderno
il giorno finisce e il sole muore
come che fosse perso, per sempre in eterno
la sua forza, il vigore, il calore

D'inverno, all'improvviso cala la sera
e per il sole una corte agonia
ma intanto da sempre la terra gira

senza mai abbandonare la solita scia
così un'altra giornata si apre
col sole mai domo, mai vinto, una magia!



BACCALA' IN UMIDO ALLA MODENESE

Ingredienti:

1 Kg di filetti di baccalà
2 cucchiaini d'olio d'oliva
3 cipolle
Aglio se gradito
Sedano, prezzemolo e carota (gli "odori" legati in un mazzetto)
8 pomodori da sugo (o conserva di pomodoro)
¼ di lt. di vino bianco
Sale e pepe



I filetti di baccalà, mondati dalle lisce, si tengono immersi nell'acqua per una dozzina d'ore; e quindi vengono portati a bollire e poi tolti dal fuoco.

Da parte, si soffriggono in olio le cipolle finemente affettate e l'aglio in spicchi; si aggiungono i pomodori spellati e puliti dai semi e il mazzetto degli odori.

Si allunga il soffritto con il ¼ di vino bianco e ¼ di litro dell'acqua di cottura del baccalà e si lascia bollire e condensare in una salsa.

Infine, in una teglia si mettono i filetti coperti dalla salsa, salata e pepata dalla quale si sono tolti il mazzetto di odori e gli spicchi d'aglio, e si inforna per circa 20 minuti a temperatura medio-alta.

Il baccalà, qui presentato con una tradizionale ricetta nella versione di Imelde Maselli, è uno dei pesci frequentemente utilizzati dalla tradizionale cucina modenese, in quanto il trattamento sotto sale ne consente una lunga conservazione.

Una variante di questa ricetta, che compare in un quaderno di cucina scritto dal 1860 al 1889 da Ferdinando Cavazzoni, "Credenziero" dei Marchesi Melza di Modena, suggerisce di tagliare il baccalà in quadretti, che vanno bagnati nell'uovo passati nel pane grattugiato e fritti: vanno poi cotti lentamente in un soffritto di cipolla, olio, "odori" e conserva di pomodoro.

LIQUORE ALLE FOGLIE DI AMARENA (Prunus Cerasus)

Ingredienti:

80 gr. di foglie di amarena non trattate lavate ed asciugate
Buccia di mezzo limone tagliata a lamelle
1 lt. di vino moscato
150 gr. di zucchero
250gr. di alcol



In un vaso di vetro mettere a macerare le foglie di amarena con tutti gli ingredienti ad esclusione dell'alcol.

Trascorsi 45 giorni aggiungere l'alcol, agitare e lasciare riposare per altri 20 giorni, avendo cura di agitare di tanto in tanto sino a completo scioglimento dello zucchero.

Al termine filtrare e stagionare per almeno 4 mesi.

Si trascrive la ricetta dello sciroppo di amarene annotata a fine Ottocento da Ferdinando Cavazzoni, credenziero di Casa Melza: "Si fanno bollire 4 Kg. Di marene senza l'osso, dopo un ora circa schiumando si passa il succo, si lascia deperire, si pesa il succo, si chiarifica tanto zucchero quanto il succo, si fa bollire per un ora circa, si passa, si lascia raffreddare".

“PIZZATA DI CARNEVALE”



**Il 14 febbraio ha avuto luogo la “Pizzata di Carnevale”
alla quale hanno aderito numerosi soci.
Una bella festa conclusasi con il bellissimo
l'intrattenimento dialettale a cura della socia Erika**



MANGIATA DI PESCE A RICCIONE “RISTORANTE LA SIESTA”

MERCOLEDI' 6 MAGGIO
(in treno con partenza da Modena e ritorno in serata)

**COSTO COMPRESO PRANZO E TRENO CIRCA
90 EURO A TESTA**



Il gruppo “Palle di lana”

Proseguono i giovedì di “lavoro” del gruppo, e si continuerà con la partecipazione al “Mercatino del Riuso” di piazza Guido Rossa: il prossimo sarà il 2 maggio.

Chi avesse oggetti, abiti in buono stato da donare per il mercatino sono ben accetti.

Lo scopo principale è quello dell'aggregazione tra soci, con la finalità di usare il ricavato per scopi benefici.

Negli ultimi due anni abbiamo donato quanto ricavato alla “Fondazione Hospice Modena” per la realizzazione dell'Hospice presso Villa Monteucoli a Baggiovara.

Vi aspettiamo!!!



CENA DI PASQUA

Sabato 28 marzo si è svolta la nostra tradizionale cena di Pasqua, con la partecipazione di quasi 50 tra socie e soci. L'atmosfera è stata gioiosa e la serata è stata allietata dalla nostra socia Erika che insieme a Mauro Bavutti, ci hanno deliziato con uno spettacolo dialettale veramente divertente, per poi concludere con le famose Zirudèli di Mauro, in perfetto dialetto Modenese. Al termine della serata la lotteria ha permesso ad alcuni soci di festeggiare in dolcezza, con i premi a tema pasquale.





di Simona Dugoni

Il Nostro Egitto Crociera sul Nilo e il Cairo 14 marzo - 21 marzo



Dal 14 al 21 marzo io e mio marito abbiamo partecipato al viaggio organizzato dalla Petroniana di Bologna "Il nostro Egitto: Crociera sul Nilo e il Cairo". Sinceramente i venti di guerra che ci circondano avevano reso la partenza non proprio serena. Appena scesa dall'aereo a Luxor, la percezione di essere arrivata nella culla della civiltà egizia ha tolto ogni ansia e paura. Dopo il disbrigo delle formalità doganali ci siamo imbarcati sulla nave che sarebbe stata il nostro hotel per i seguenti 4 giorni.

La nave è molto comoda e confortevole, soprattutto il cibo è ottimo e il servizio eccellente. Navigare sul Nilo è un'esperienza unica che consiglio di provare



Di buon mattino (5.30!) siamo scesi dalla nave per recarci in pullman al nostro primo sito archeologico, i COLOSSI MEMNONE alti 18 metri, unici superstiti del tempio di AMENHOTEP III. La visita prosegue verso i templi di KARNAK e LUXOR dedicati ad AMON, questi templi furono il centro culturale e religioso dell'antica Tebe (l'attuale Luxor), sono tra i monumenti più antichi e meglio conservati di tutto l'Egitto. Le alte colonne del tempio di KARNAK rendono l'idea della solennità del luogo durante il periodo del suo massimo splendore. Proseguiamo per la valle dei Re, con visita a 3 tombe della famiglia dei Ramses. Le tombe della valle sono tantissime, ne vengono aperte tre alla volta a rotazione, per conservare i dipinti e le iscrizioni, e nonostante si tratti di tombe risalenti ad almeno 2000 anni a.c, le iscrizioni e i colori ti fanno comprendere la magnificenza di questi luoghi. Ci spostiamo al tempio della regina HATSHEPSUT, l'autoproclamata regina faraone che commissionò il suo tempio funerario, integrato con la parete di roccia contro il quale è costruito, presenta un'architettura unica nel suo genere, l'impatto appena si arriva è forte e dà il senso dell'importanza di questo tempio. Torniamo sulla nave per il pranzo e partiamo navigando verso ESNA per passare la chiusa, che ci permetterà di proseguire durante la notte la navigazione verso sud. Arriviamo di buon mattino ad EDFU, la nostra guida egiziana Walid, (bravissima e competente) ha fatto sempre in modo di arrivare presto nei siti archeologici, per finire la visita quando la maggior parte dei pullman era in arrivo.

In pullman ci siamo recati al tempio di HORUS secondo per dimensioni solo a KARNAK, è il tempo meglio conservato del paese. Sulle pareti sono illustrati nel dettaglio i rituali associati al culto di HORUS, raffigurato come un falco o come un uomo con la testa di falco. Ci spostiamo verso KOM OMBO con il tempio di SOBEK il Dio coccodrillo e HAROERIS il dio dalla testa di falco (Horus il grande). Ogni divinità ha il proprio ingresso il proprio corridoio e il proprio santuario. Ritornati alla nave per il pranzo seguiamo la navigazione verso Assuan dove arriviamo in serata, lo spettacolo che si ammira mentre navighiamo verso Assuan è veramente spettacolare, compreso il tramonto





La mattina dopo ci rechiamo alla Grande diga di Assuan costruita per bonificare i terreni e fornire energia elettrica all'Egitto. Questa imponente opera ha fatto nascere il lago di Nasser, uno specchio d'acqua nel cuore del deserto, che se da un lato ha contribuito a fornire acqua alle popolazioni, dall'altro ha costretto la popolazione nubiana che viveva sulle sponde del Nilo a spostarsi più internamente, e anche alcuni templi e siti archeologici sono scomparsi per sempre sommersi dalle acque, anche se un grosso lavoro di collaborazione tra stati europei e l'Unesco ha permesso di salvarne parecchi, tra cui il tempio di FILE spostato sull'isola di Agilkia, sfuggendo così all'allagamento. Questo tempio era stato costruito in onore di ISIDE: la leggenda narra che Iside si fosse stabilita sull'isola per piangere Osiride, suo fratello e sposo ucciso da Seth, e fu proprio a FILE che ritrovò il cuore di Osiride. Dopo il pranzo a bordo della nave, ci rilassiamo navigando su di una feluca, barca a vela simbolo del Nilo.

Il mattino dopo abbiamo visitato uno dei villaggi Nubiani che sono stati spostati a seguito della costruzione della diga, un villaggio colorato e caratteristico dove ci hanno accolto nelle loro case offrendo un ottimo the verde alla menta. Caratteristica di queste abitazioni è avere al loro interno, naturalmente in gabbia, piccoli coccodrilli, che per i nubiani sono simboli assoluti di buon auspicio.... Insomma sarebbe il loro animale di affezione!!!

Il prossimo tempio visitato è quello che possiamo ritenere il più famoso e spettacolare dell'alto Nilo, IL TEMPIO DI ABU SIMBEL, e quello della regina NEFERTARI. Dopo aver attraversato per 3 ore il deserto in pullman, che ha sempre il suo fascino, arriviamo al tempio costruito in onore di RAMSES II e della sua amata sposa NEFERTARI, veri propri gioielli. Il panorama che ci appare è maestoso e imponente, se poi consideriamo che agli inizi degli anni 60 i tempi furono salvati dalle acque del Nilo sezionandoli e spostandoli più in alto di 65 metri. Le imponenti 4 statue sedute che ci accolgono al nostro arrivo, sono alte 20 metri, all'interno del tempio troviamo 8 statue di OSIRIDE con le sembianze di RAMSES II che ci accompagnano al santuario, le pareti piene di effigi e disegni che ti lasciano in contemplazione. Il tempio a fianco è dedicato a NEFERTARI, sposa di Ramses II, il quale fece incidere sulla parete esterna la famosa frase "Lei è quella per cui sorge il sole." Presenta 6 colossi di almeno 10 metri che danno l'impressione di camminare.

Dopo aver apprezzato tanta bellezza, ripartiamo verso Assuan dove ci aspetta un volo per il Cairo. Arrivati nella capitale giusto per l'ora di cena e successivo pernottamento, al mattino seguente di buon'ora, come sempre..., si parte per Giza a visitare le Piramidi, imponenti luoghi di sepoltura dei grandi faraoni, e la Sfinge. Eccole spuntare da lontano: la gigantesca piramide di CHEOPE (il padre), affiancata dalle piramidi di CHEFREN (il figlio) e di MICERINO (il nipote), ed ai loro piedi la SFINGE, a rappresentare la civiltà faraonica da ben 4000 anni. Tutto questo ti riporta alle fotografie viste sui libri a scuola, e sembra impossibile che siano coi reali e maestose.

Nelle vicinanze abbiamo visitato la piramide di SAQQARA, la famosa piramide a gradoni, denominata la più antica d'Egitto, in questo sito oltre alla meravigliosa piramide, si trova una necropoli oggetto di scavi anche recenti, dove negli ultimi anni sono state trovate varie mummie e reperti.

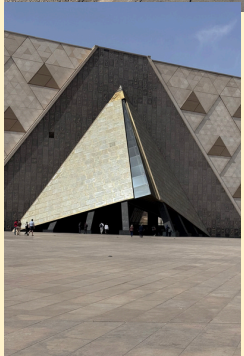
Dopo il pranzo in un ristorante caratteristico abbiamo visitato MENFI, capitale dell'Egitto durante l'antico regno. Dell'antica città rimangono alcuni blocchi di pietra e parte di una colossale statua di RAMSES II magnificamente scolpita, conservata sdraiata in un museo, degna di nota anche una Sfinge di Alabastro di 8 metri.

Il giorno dopo abbiamo visitato il nuovo museo Egizio del Cairo, denominato G.E.M inaugurato a novembre 2025, una imponente costruzione moderna che ospita una grande collezione di reperti insieme a tutto il tesoro trovato nella tomba di TUTANKHAMON, scoperta nel 1922. Consiglio a tutti di recarsi a visitarlo vista l'importanza dei reperti custoditi.



Nel pomeriggio la visita prosegue verso la fortezza denominata la Cittadella, dove il fulcro è rappresentata dalla moschea di MUHAMMAD ALI costruita nel tipico stile delle mosche ottomane. Dopo aver coperto le nostre scarpe con comodi copriscarpe siamo entrati per ammirare la grande cupola di alabastro circondata da quattro cupole semicircolari e sottili minareti che si innalzano verso il cielo. Prima di congedarci dal Cairo ci concediamo un the verde alla menta in uno dei caratteristici bar del centro storico, dopo aver passeggiato nel Bazaar di KHAN AL-KHALILI, nelle strette viuzze dove vendono oggetti in rame, vetri e altri souvenir, e perdersi tra i profumi delle spezie.

Nell'ultimo giorno lasciamo questo affascinante paese per tornare a casa. Un viaggio spettacolare sotto ogni punto di vista, uno di quei luoghi che fin da bambino sogni di vedere: le piramidi, la sfinge, i templi..... Siamo stati accompagnati anche da un bellissimo gruppo di viaggiatori che hanno reso tutto molto gradevole. Posso solo dire che è un luogo che va visto per comprenderne il fascino.



Ricordiamo le convenzioni ed i vantaggi per tutti i Soci



CARTOLIBRERIA

Via Canalino 77 - Modena

I NOSTRI COMPLEANNI



TANTISSIMI AUGURI A:

al nostro socio **GIORGIO LOMBARDI** per i suoi **NOVANTANNI**

ai nostri soci **ODETTE BERTANI** e **IVAN BELTRAMI** per i loro **OTTANTANNI**

Condoglianze

La SOMS porge le più sentite condoglianze :

Alla socia **Rubbiani Lorenza** per la perdita della sorella **ALESSANDRA**

Alla famiglia del socio **Paolo Ferrari**, deceduto il 19 gennaio 2026 - iscritto dal 1 gennaio 1999

Alle famiglie dei Soci Onorari, già membri della "Modenese Society" (Società Modenese di Mutuo Soccorso) di Highwood, Illinois

Settimio Milani deceduto il 12 marzo 2026

Luciano Lamberti deceduto il 15 marzo 2026

Programma gite 2026

Purtroppo le ultime proposte che abbiamo pubblicizzato non hanno riscosso il successo sperato e non hanno raccolto adesioni.

Se avete luoghi che vorreste visitare in compagnia, scriveteci a:
attivita@somsmodena.it

indicando anche in quale periodo dell'anno siete più disponibili a viaggiare. Vedremo di organizzare il viaggio nelle mete che saranno più richieste.

E ricordate che per la primavera 2028 il nostro obiettivo è portarvi in Giappone.



**le nostre
proposte
future**

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 Canalchiario 46, 41121 Modena

Orari d'ufficio:

martedì, giovedì, sabato: ore 10.00 - 12.00

Telefono: 059.222154

Sito Internet: www.somsmodena.it

Mail: 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.