



Lo Strillo di Matilde

Numero 33 – Gennaio 2025

I negozi storici del nostro paese.

EDIL CUCCHI 70 ANNI DI PASSIONE: da piccola ferramenta a un punto di riferimento per l'edilizia locale.

Nata nel cuore di Quattro Castella nel lontano 1953, l'azienda Edil Cucchi s.r.l. è oggi un punto di riferimento nel settore edile. Dalla piccola bottega di famiglia degli inizi, l'azienda si è trasformata in una realtà solida e dinamica, grazie alla **dedizione e alla passione di tre generazioni**.



La sua storia inizia quando Nino Cucchi, con la sua innata passione per l'edilizia e la tenacia tipica dell'imprenditore, getta le basi di quella che sarebbe diventata una realtà solida e dinamica.

Inizialmente l'attività si trova in via Ferrari e si concentra sulla vendita e sul trasporto di materiali edili, soddisfacendo le esigenze di una clientela locale sempre più numerosa. La crescita è rapida e costante, tanto che ben presto si rende necessario un trasferimento in una sede più ampia per far fronte alla crescente domanda.

E' così che, quando nel 1962 la guida dell'azienda passa nelle mani di Lauro Sergio Cucchi e sua moglie Ada Pingani – abile imprenditrice e da sempre al suo fianco- l'attività si trasferisce in una più grande e rinnovata sede in Via de Gasperi 15, introducendo la vendita di materiale ferramenta.

Negli anni '80 con l'ingresso in società di *Fausto Francesco Cucchi*, il primogenito, l'azienda amplia ulteriormente i propri orizzonti, affacciandosi sul settore delle autogru e delle escavazioni.

Gli anni '90 furono un periodo di grande trasformazione per Edil Cucchi. Con l'ingresso in società anche degli altri due figli, *Michele e Stefano Cucchi*, l'azienda si trasformò in una società a responsabilità limitata



e inaugurò la nuova sede di via Prampolini, un'area di 15.000mq dedicata interamente all'edilizia, alla ferramenta e alla vendita di ceramiche.



Ognuno dei fratelli porta con sé le proprie competenze e passioni, dando vita a una divisione dei ruoli ben precisa: Fausto, con la sua esperienza nel settore, assume la responsabilità dell'area ferramenta, garantendo un'ampia scelta di prodotti e un servizio altamente specializzato. Michele, recentemente affiancato dal figlio Gabriele, si dedica alla rivendita della ceramica, selezionando le migliori marche e proponendo soluzioni innovative per ogni tipo di ambiente. Stefano, anch'esso

affiancato di recente dai figli Laura e Lorenzo, si concentrano sull'area dei materiali edili, offrendo un'ampia gamma di prodotti per soddisfare ogni esigenza di costruzione e ristrutturazione.

Edil Cucchi è una storia di famiglia che continua a scriversi, un esempio di come tradizione e innovazione possano convivere e portare al successo.

Autrice: Francesca Cucchi

FONTANILI

Natale 1928 Due giovani decidono di sposarsi.

Lui, Giuseppe (per tutti e per sempre **Peppino**) e lei, **Nilde**, hanno rispettivamente 20 e quasi 16 anni. E' l'inizio di una storia. Entrambi continuano l'attività sartoriale, affiancata a quella di barbiere,

dopo che Peppino nel 1926 ha conseguito un diploma di "maestro" di taglio. Seguono premi e riconoscimenti sartoriali che certificano l'abilità di nonno Peppino nel "tagliare, squadrare, imbastire e cucire" gli abiti.

Peppino si fa conoscere e acquisisce clientela dai paesi limitrofi e anche dalla città.

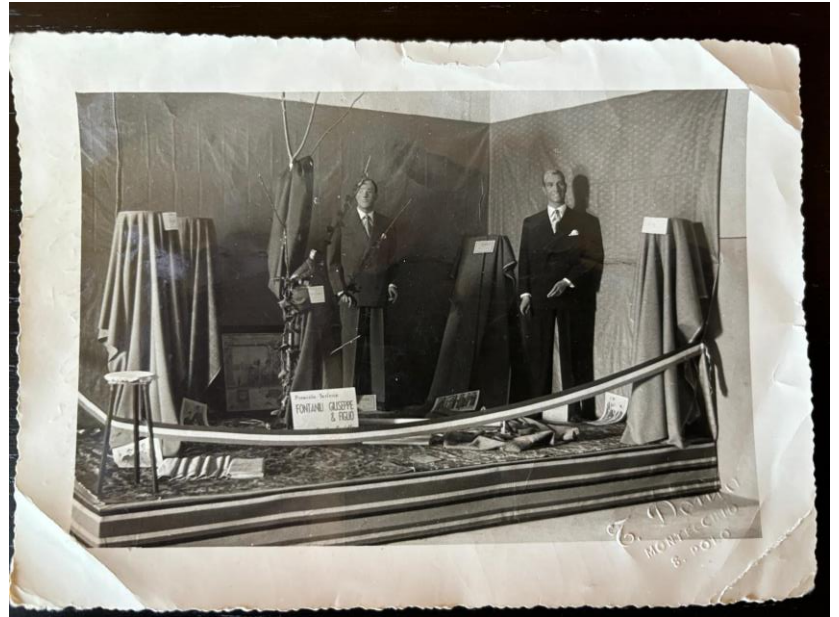


Nell'Immediato secondo dopoguerra La sartoria diventa anche negozio di tessuti di prim'ordine.



I figli **Edda** e **Marcello**, assieme alla moglie **Rosa**, iniziano ben presto a collaborare con i genitori e anche **Marcello** consegue il diploma di “maestro” di taglio.

La sartoria lavora bene, è conosciuta e arrivano le prime soddisfazioni.



Sul finire degli anni sessanta il commercio prende il sopravvento sulla creazione artigianale: è la stagione del “confezionato” che pian piano scalza il capo sartoriale.

Marcello convince i genitori a seguire il trend di mercato e ad incrementare l'attività. La bottega in centro al paese si espande

quadruplicando le dimensioni: 200 mq in pieno centro al paese!

Siamo nel 1973 e la superficie di vendita è all'avanguardia sul territorio. Non vengono tuttavia meno le radici “culturali” dell'attività: qualità e servizio, inclusa la solita maestria nella sistemazione sartoriale dei capi venduti.

La prima e la seconda generazione cedono il passo alla terza:

Romina (figlia di **Marcello**) e suo marito **Roberto** continuano l'attività.

Inizia lo studio di un nuovo processo di crescita che guarda alla nuova viabilità che fiancheggia il paese.

Nasce così l'idea e la realizzazione dell'attuale store di 2.000 mq di vendita situato sulla tangenziale di Quattro Castella, inaugurato il 16 ottobre 2005.



DAL 1948 AD OGGI: IL FORNO GUALERZI



Nel nostro paese, in un cortile interno luogo d'incontro di tanti bambini situato in via Roma dietro l'attuale "Caffè del Centro", vi era un particolare forno.

Per entrarvi bisognava scendere tre gradini e al centro del locale vi era "la buca" dove il fornaio sia per infornare e sfornare entrava scendendo alcuni gradini poiché il forno era pari al pavimento, dietro



c'era una piccola stanza molto calda chiamata "Stua" (stufa) dove si sistemava il pane per la lievitazione.

Noi bambini del cortile, di pomeriggio nella stagione invernale vi andavamo a giocare. Nel 1948 o 1949 dalla Madonna di San Polo d'Enza (oggi Pontenovo), vi si trasferì un nuovo fornaio, Alcide Gualerzi con la moglie Maria Codeluppi ed i figli Amos e Remo.

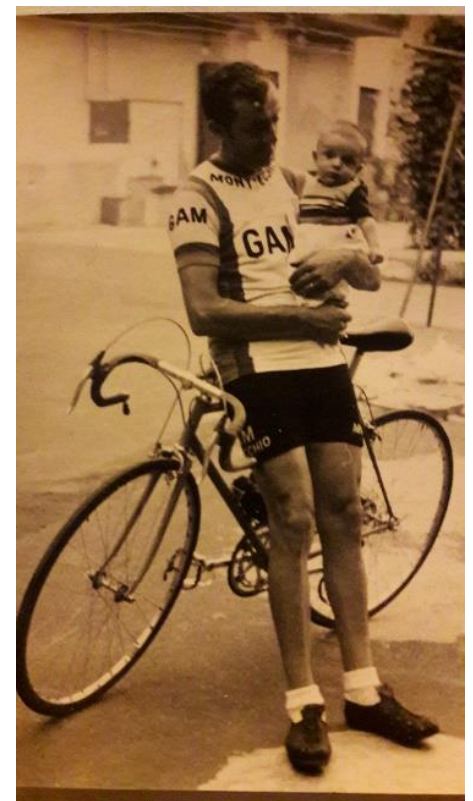
In quegli anni il negozio era aperto anche di pomeriggio, tante famiglie del paese specialmente quelle scese dalla montagna, facevano settimanalmente il pane in casa poi lo portavano al forno per la cottura e tante donne di casa, portavano a cuocere pure i vari dolci che cucinavano: la famosa torta di riso, i classici tortellini natalizi ripieni di marmellata e le varie ciambelle perché nelle abitazioni non vi erano le comodità dei giorni nostri.

Nel 1950 Giovanna iniziava la scuola a Reggio dove vi andava anche Amos e con un dolce sorriso ci ricorda: per lui lo studio aveva un interesse minimo, la sua attrattiva era correre in bicicletta. "Una bella e sana passione perseverata nel tempo con molti sacrifici e mettendoci tutto l'impegno possibile".

Questo interesse l'ha trasmesso sia al nipote Milo che al figlio Emiliano, il quale ora la sta portando avanti con molto impegno e come ci ricorda: "è la passione ciò che ci guida nelle scelte e ci dà la speranza di coltivare i nostri sogni che avevano già in precedenza radici profonde".

Il sabato Giovanna tornando da scuola si incontrava spesso a parlare con Amos ed è da questi incontri che iniziò la loro storia e nel 1969 si sposarono.

Nel 1973 nacque il loro figlio Emiliano. Successivamente il forno si è trasferito nel palazzo degli Zanoni. Intanto Remo si



era fidanzato con Gabriella Gianferrari di Montecavolo che a quei tempi lavorava al maglificio, poco dopo si sposarono ed ebbero due figli Milo e Marco.

Nel frattempo al centro del nostro paese su via Prampolini venne costruito il condominio Armano con relativi negozi, ed in quell' edificio, la famiglia Gualerzi comprò il nuovo forno, dove si trova tuttora.

Amos e Remo hanno portato avanti questa tradizione assieme alle loro mogli. Oltre al pane, allo gnocco, anche la pizza, assieme all'erbazzone, diventarono protagonisti del bancone.

Tante persone del paese ricordano ancora Remo e Giovanna che a metà mattinata consegnavano il pane a famiglie che per vari motivi di età o di lavoro erano impossibilitati ad andare in negozio.

Milo ed Emiliano orgogliosamente ricordano i loro padri nati, cresciuti e vissuti nel forno continuando quella tradizione di famiglia che i loro nonni Alcide e Maria speravano di tramandare, generazione dopo generazione: gli antichi saperi, le tecniche e i segreti dell'artigianalità.

Dal 2010 inizia la quarta generazione del "Forno Gualerzi". A proseguire questa tradizione, con passione e lungimiranza, sono proprio Milo e il cugino Emiliano con la moglie Lucia.

Non solo tante varietà di pane, gnocco, pizza,



erbazzone, frittelle ecc. ma anche dolci lievitati e crostate tutti rigorosamente realizzati dalle mani femminili. Insieme ai dolci da forno, alle ciambelle, vi si trova un'ampia varietà di alta pasticceria, non mancano neppure i dolci natalizi e le colombe pasquali.

Oltre alla tradizione di un lavoro che si protrae da più generazioni riusciamo a rispettare e conservare anche i valori tramandati, mantenere nel negozio quell'atmosfera di un tempo passato, fatta di cordialità, simpatia, umorismo, quel contatto diretto con i clienti che purtroppo al giorno d'oggi non è così scontato e tutto questo ci regala immense soddisfazioni che ci ripagano delle nostre fatiche.

Dal 1935 la calda ospitalità della gente emiliana: TRATTORIAMADDALENA

Ai piedi della collina del Castello di Bianello, dove la quiete delle dolci colline reggiane incontra la vera tradizione emiliana, nonna Maddalena Burani apriva, nel lontano 1935,

un negozio di generi alimentari con annessa locanda. Il locale era meta di biroccei di passaggio per una scodella di lambrusco e una partita a carte e nonna Maddalena sceglieva personalmente e offriva loro i salumi locali. La televisione non esisteva ancora e nonna Maddalena posizionava in sala una grossa radio a valvole. Anche in cucina, mentre si chiudevano i tortelli e i cappelletti, il Festival di Sanremo teneva banco. Solo a partire dal 1951 nostro padre Ero si unisce alla gestione del locale. Nei primi anni '70 il Ristorante



raggiunge importanti traguardi aggiudicandosi il premio gastronomico Carlino d'Oro nel 1973, 1974 e 1976.

Una grande soddisfazione per nonna Maddalena che purtroppo ci lascia nel 1978. Adiacente al vecchio locale viene costruito quello tutt'ora esistente.

Sia il nostro Ristorante che l'Albergo riscuotono ben presto un notevole consenso, dando luogo ad un'intensa attività di ristorazione e alberghiera.

A partire dagli anni '80 la moglie Maria affianca il marito Ero e il primogenito Emilio nella gestione del Ristorante. A loro si unisce anche l'altro figlio Emiliano alla fine degli anni '80

La nostra cucina propone ricette della ricca tradizione emiliana e di stagione.

Il Menù varia da antipasti a base di salumi nostrani di alta qualità, primi piatti tradizionali e rivisitati, arrostiti e selvaggina pregiati, oltre ad un'ampia varietà di dessert rigorosamente di nostra produzione.



La fama delle delizie della nostra cucina è riconosciuta ovunque; si passa golosamente dai piatti che rappresentano l'orgoglio della tradizione gastronomica emiliana a squisite varianti perfezionate dalle nostre cuoche, ma rispettando sempre i genuini accorgimenti che nonna Maddalena ci ha tramandato.

Il nome della “Maddalena” non appare sui libri ma a modo suo ha fatto la storia, legandosi, nel ricordo, agli avvenimenti grandi e piccoli di quasi novant’anni di vita italiana. Molte cose sono

cambiate in tutto questo tempo, ma i cappelletti li chiudiamo ancora a mano e la nostra tortellata vale sempre un viaggio dalla città.

Perché crediamo che rispettando i sapori di una volta e la tradizione cominciata dalla nonna, coltiviamo una piccola storia da ricordare insieme.

Saper coniugare la tradizione di



ottant’anni di attività con la necessità del continuo rinnovamento, la calorosa atmosfera della nostra conduzione familiare con riconosciute doti di professionalità e cortesia sono gli ingredienti che da sempre caratterizzano il nostro locale.

Il ristorante è dotato di due sale, una più piccola e l’altra più ampia con caminetto.



La calda atmosfera degli ambienti, il piacevole servizio che allietta il pasto con chiacchiere e risate rendono il nostro Ristorante particolarmente accogliente e ospitale.

L’Albergo, recentemente ampliato è dotato di 18



camere, singole e matrimoniali, tutte fornite di doccia e servizi privati, telefono diretto, collegamento internet e televisione.

Si presta ottimamente sia alle esigenze del turista che a quelle dell’utenza professionale. La disponibilità di un ampio parcheggio completa il nostro biglietto da visita.



LA STORIA DEL MOLINO "RONZONI"



La storia del Molino Ronzoni inizia attorno all'anno 1960, quando la famiglia di Evaristo lascia il vicino comune di San Polo, dove erano mezzadri dell'allora curato don Baroncini, per trasferirsi nel loro paese di origine: Quattro Castella.

Qui erano riusciti a costruire un piccolo pezzo di capannone dove allevavano polli.

Piano piano il capannone si allargava, i polli aumentavano e così decisero di provvedere da soli a produrre il loro mangime.

Prima solo per il loro fabbisogno e poi per altri vicini e amici che allevavano mucche e maiali. Nel 1975 acquistarono la loro prima cisterna per consegnare anche nei comuni vicini mais e altri prodotti per gli animali.

Antonio e Leandro iniziarono a frequentare latterie, sognando prima o poi di riuscire a comprare il frutto del loro lavoro e dei clienti produttori: forme di Parmigiano - Reggiano.

All'inizio con poche forme e poi pian piano con intere partite iniziarono ad appassionarsi a questo nuovo mondo, fino ad aprire nell'anno 2000 un negozio chiamato:

Stagionatura 4 Castella gestito dalle figlie.

