

collezionismo

AUTO • MOTO • MACCHINE AGRICOLE • RESTAURO
PERIODICO DI NOTIZIE - TECNICA - CURIOSITÀ - MERCATO

Periodico - Anno 10 - n. 49 - dicembre 2019 - Solo in abbonamento esce nei mesi di febbraio • aprile • giugno • settembre • dicembre - per la spedizione in abbonamento postale Supplemento del Periodico Maison & Maisonnette - Autorizzazione Tribunale di Reggio Emilia n. 1121 del 24/09/2004 - Reg. Trib. Emilia 30/08/06



La Redazione, i collaboratori e gli inserzionisti augurano ai lettori

BUON NATALE E FELICE 2020

IN QUESTO NUMERO:

p. 5

CURIOSITÀ
INFORMAZIONI ASI

p. 10

CURIOSITÀ
OM TIGROTTO

p. 14

EVENTI INTERNAZIONALI
47° AVD-OLTIMER GRAND PRIX

p. 18

EVENTI
IMOLA: TCR DSG ENDURANCE

p. 21

NOTIZIE L.C.E.R.
LA COLIBRI - IL RAID DEI SAPORI

p. 24-27

EVENTI
IMOLA-MODENA-PARMA-PADOVA

p. 32

MODELLISMO D'EPOCA
LA LOCOMOTIVA A VAPORE

p. 39

NOTIZIARIO AMAC
TRATTRICE LAMBORGHINI R226

postatarget
creative

CENTRO NORD/00234/02.2018
Posteitaliane



Lambretta Club Emilia Romagna



di Franco Balboni

**FRANCO BALBONI, PRESIDENTE DEL LCER
(Lambretta Club Emilia Romagna)**

Cari Soci lambrettisti,

come ogni anno il giungere della stagione autunnale chiude la granparte delle cavalcate lambrettistiche, un mite ottobre ha permesso quest'anno di godere per qualche fine settimana in più del solito del bel tempo, permettendo ancora qualche kilometro da percorrere con i nostri amati scooter. Quando leggerete probabilmente si sarà già svolto il pranzo sociale annuale, per quest'anno programmato il 24/11/2019, al ristorante "Il Cantagallo" di Alberone di

Cento (Fe), sarà l'occasione di re-incontrarsi e fare il punto sull'anno appena trascorso, oltre alla convivialità e la buona tavola.

In chiusura rinnovo a nome di tutto il club anche su queste pagine le condoglianze per la scomparsa dell'amata Didi, moglie del nostro presidente Cesare Battaglini, venuta a mancare di recente, resterai sempre la madrina spirituale di questo club.

LE INDAGINI DI MAURO GALLI

Socio L.C.E.R.

Colibrì



Le pagine di Collezionismo ci sono venute in aiuto per reperire le notizie mancanti relative alla bicicletta Colibrì, di cui si era scritto nel numero 47.

L'articolo è stato letto dal Sig. Emilio Garlatti di Parma, nipote di Emilio Garlatti, fondatore dell'omonima Azienda. Nell'articolo ha riconosciuto uno dei prodotti del nonno e del padre Alvis e a seguire ed ha contattato la redazione della Rivista per fornire ulteriori informazioni. Il nonno Emilio Garlatti, la cui attività industriale iniziò nel 1909, produsse cicli con marchi: IVES (Industria Velocipedistica Emiliana Sala Baganza), Wander, Colibrì e Welker. Col marchio Colibrì veniva prodotta una bicicletta da bambino che ebbe moltissimo successo commer-

ciale. La Colibrì fu molto longeva come produzione ed ebbe diffusione anche oltre i confini nazionali... era molto venduta in California, soprattutto nei primi anni '50. Nel numero speciale di "Ciclismo Italiano" del 30 novembre 1947, dedicato alla XXV Esposizione del Ciclo e Motociclo di Milano si può leggere: "La ditta Garlatti, oltre alle sue marche Ives e Wander, tra cui da notarsi il tipo Farfalla con ruota libera al pedaliere e un ben finito modello da corsa, ha esposto molti esemplari della sua sempre caratteristica bicicletta da bambino Colibrì, una delle più riuscite nel suo genere."

Il Sig. Emilio (nipote), a cui vanno i nostri ringraziamenti, ci ha inviato immagini delle bozze originali, realizzate negli anni '30, e utilizzate per la registrazione del marchio Colibrì e quella di una antica busta intestata dell'Azienda.

...La ditta Garlatti, oltre alle sue marche Ives e Wander, tra cui da notarsi il tipo Farfalla con ruota libera al pedaliere e un ben finito modello da corsa, ha esposto molti esemplari della sua sempre caratteristica bicicletta da bambino Colibrì, una delle più riuscite nel suo genere...

IL RAID DEI SAPORI

2 giorni di libertà, passione, amicizia e degustazioni a lungo raggio in un territorio unico al mondo da poco patrimonio dell'Unesco: le colline del Prosecco Superiore DOCG di Conegliano Valdobbiadene.

Tutto è nato per caso tra un calice di Prosecco e l'altro, discutendo con le gambe sotto il tavolo, come è nelle migliori tradizioni venete, si è materializzata l'idea di questo Raid enogastronomico "Lambretta & Prosecco".

Partenza da Bologna di buon mattino e punto d'incontro a Cento ore 6.30. Dopo un viaggio senza grandi problemi, attraversando la Pianura Padana, scivolato via serenamente, interrotto solo da tappe rifornimento, i riders: Bruno, Franco, Tonino e Rocco da Ravenna, capitanati dal Biccari e seguiti a ruota (a 4 ruote) da Franco e Silvio, sono arrivati al rendez vous presso l'Agriturismo Castaldia a Mareno di Piave, in orario quasi perfetto, dove c'erano già il sottoscritto, che vi scrive e altri amici Lambrettisti ad aspettare.

Presenti Giovanardi con la dolce metà da Treviso e Super Mimmo, da Vicenza, con il suo futuro genero al quale sta insegnando la retta via Lambrettistica. Consegna delle stanze, scarico bagagli e Rita (la padrona di casa) ci porta la prima bottiglia di Prosecco, come aperitivo, tanto per togliere la polvere del viaggio dalla bocca, accompagnata da Sopressa e formaggio Piave Dop, tipici di queste zone.

... a Saccol di Valdobbiadene, dove il buon Loris e consorte, ci attendevano con il caminetto acceso, pronto per la grigliata e i calici, già



allineati sul tavolo, per la degustazione. Il panorama che si può ammirare dall'ampio terrazzo della cantina, lascia tutti a bocca aperta. Nemmeno il tempo di parcheggiare le nostre amate Lambrette che i calici erano già riempiti e pronti per dare inizio alla degustazione, con visita guidata.

A tavola il tempo è volato, un pranzo dove la genuinità si accompagnava alle solite chiacchiere da Lambrettisti... inaffiate e "sostenute" dal buon Prosecco.

Per non farci mancare nulla, il caffè lo abbiamo bevuto nella Storica Piazza Guglielmo Marconi di Valdobbiadene, parcheggiando le nostre lambrette per una foto di rito. Rinvigoriti dal caffè servito da Giulia, padrona di casa del Bar Roma, abbiamo fatto rientro per la strada panoramica, passando per Guia, Combai, Feltre; la giornata giungeva al termine e i chilometri percorsi si facevano sentire,



una pausa prima di cena era necessaria. Per cena in programma un brevissimo spostamento, per fare visita alla Cantina "il Pajo", a Santa Lucia di Piave, dove abbiamo degustato i vini rossi e assaporato la tradizione e la semplicità della cucina casalinga di queste zone.

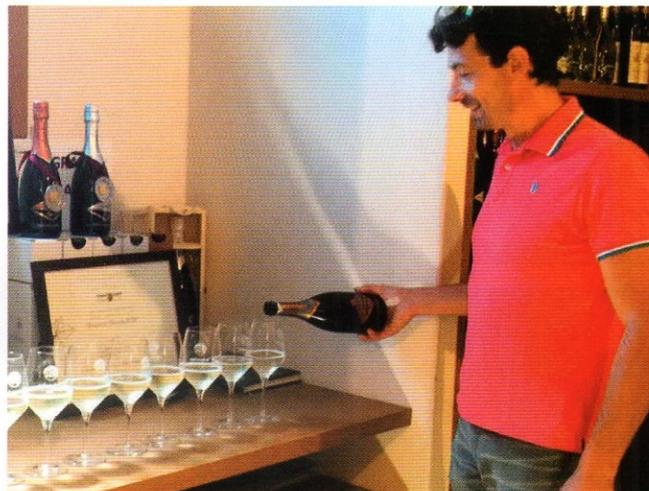
Il giorno dopo... come dice l'adagio, "il mattino ha l'oro in bocca", qui sulle colline del prosecco l'oro, è il suo giallo paglierino.

La sveglia non ha suonato presto, partiti in tutta tranquillità dopo un buona colazione, sotto un certo aspetto insolita per qualcuno che ha ordinato solo un té caldo, percorrendo un tratto della "Strada del Prosecco" che da Conegliano porta a Refrontolo, abbiamo fatto tappa alla Cantina Colvendra, rinomata realtà del territorio, con vini che hanno vinto molteplici concorsi in tutto il mondo.

Avvisati del nostro arrivo troviamo Mirco e consorte ad aspettarci per fare gli onori di casa, calici alla

mano, si parte con una degustazione approfondita delle varie qualità di prosecco, compreso vini rossi, per concludere con i passiti, il tutto accompagnato ad una selezione di salumi e formaggi del territorio. Una degustazione che si protrae oltre le ore 12.00, praticamente, aperitivo e antipasto tutto in un insieme. Fatta l'ora di pranzo, salutiamo e ringraziamo i padroni di casa, a pochi chilometri dalla Cantina c'è la storica Trattoria Da Brun, in loc. Molinetto della Croda. Il viaggio di ritorno, anche se senza grossi problemi è stato leggermente più lungo del viaggio di andata, il satellitare in zona Padova ha deciso di fare un po' quello che voleva. Arrivo con il buio,

qualche lampada che non funzionava, qualche sostituzione di candela, ma soddisfatti di aver portato a termine un gran giro, quasi 500 km e il desiderio di ritornare al più presto a percorrere quelle strade scolpite tra i vigneti del Prosecco Superiore.



stf

www.stflambretta.com

+39 . 340 86 84 556

- ricambi originali
- consulenza on-line
- elaborazioni

goditi il viaggio

RIVENDITORE AUTORIZZATO - VERONA

Stratos
RACING LINE
MADE IN ITALY

100% MADE IN ITALY

Facebook, YouTube, Twitter, Pinterest icons and QR code.



La locomobile a vapore

Il modellismo non è pratica recente. Note sono le riproduzioni in scala di famose navi e velieri realizzate già nei secoli scorsi.

Quasi sempre erano opere statiche, ma nel caso di questa locomobile il modellista l'ha fatta perfettamente funzionante.

La piccola locomobile è stata costruita dal sig. Minarelli di Sala Bolognese negli anni attorno al 1800, non si hanno altre notizie.

"Costruita" nel senso reale della parola, senza acquistare una scatola di montaggio, o componenti pronti ed ispirandosi, molto probabilmente, ad una macchina operante nelle campagne bolognesi ed utilizzata per azionare trebbie e presse da cortile; forse una Marshall Sons & C. di costruzione inglese.

Minarelli doveva essere un abile meccanico per aver realizzato, con le attrezzature e gli utensili dell'epoca, una copia così perfetta; a più di cento anni dalla sua costruzione la piccola macchina a vapore funziona senza perdere una goccia d'acqua dalle giunzioni!

E' completa di tutto: caldaia coi tubi di fumo, fischietto per scaricare la sovra pressione, manetta per regolare il flusso del gas, stantuffo a doppio effetto con cassetto di distribuzione, biella con testa a croce, pompa di alimentazione, rubinetti di livello... e persino il tiraggio forzato realizzato con un getto di vapore alla base del camino. Camino dotato di cerniera per reclinarlo durante i trasferimenti e cuffia di smorzamento per le scintille. Completano il tutto il timone di traino ed i ceppi alle ruote per il

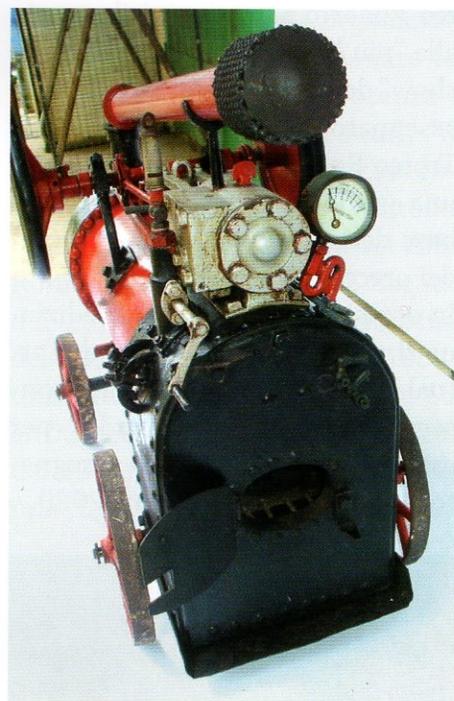


bloccaggio della macchina durante il funzionamento.
Come funziona?



Ci vuole un pò di pazienza per aspettare che il combustibile (legnetti e pezzi di carbonella) nel focolare scaldi l'acqua della caldaia e la metta in pressione poi, con un piccolo aiuto della mano sul volante per vincere l'inerzia iniziale, si fa partire il tutto!

Basta garantire il pescaggio d'acqua alla pompa che ripristina quanto va perso per il vapore che esce dallo stantuffo e dal camino...



e alimentare il focolare col combustibile. Chuff... chuff... chuff... se la fiamma si invigorisce e la pressione cresce troppo, via con un allegro colpo di fischietto!

Si può definire una vera macchina in miniatura, più che un modellino. L'attuale proprietario e conservatore ci racconta che molti anni orsono la fece funzionare un paio di volte presso scuole a scopo didattico; oggi per motivi di sicurezza non sarebbe più consentito farlo!