



***Città di Imola***

**MEDAGLIA D'ORO AL VALORE MILITARE PER ATTIVITÀ PARTIGIANA**

**Ufficio Stampa**

## **COMUNICATO STAMPA**

**A formularle gli auguri a nome della Città di Imola e consegnarle la medaglia dei centenari è stato il sindaco Marco Panieri –**  
**GINA BEDETTI HA COMPIUTO 100 ANNI:**  
**ANCORA OGGI FA I TORTELLI A MANO**

“La festa per i 90 anni non l’ha voluta fare. ‘La facciamo se arrivo a 100 anni’ mi disse allora e così abbiamo fatto” racconta il figlio Giorgio Raspanti, riferendosi al compleanno della mamma Gina Bedetti. Lei i 100 anni li ha compiuti il 6 febbraio scorso e festeggiati qualche giorno dopo, con i parenti più stretti e il sindaco Marco Panieri, che le ha formulato gli auguri a nome della Città di Imola, consegnandole la medaglia dei centenari. Poi, a fine febbraio, ha fatto la festa vera e propria, con tanti amici e parenti, compresi i nipoti e i pronipoti e l’affetto dei fratelli Bruno e Sergio e delle sorelle Anna e Alba, tutti più giovani di lei.

Nata a Giugnola (Firenzuola) da una famiglia di mezzadri, la più grande di 9 tra fratelli e sorelle, ha sempre avuto un carattere forte. “Fin da bambina ha lavorato nei campi e in casa, essendo la più grande dava una mano anche a sua mamma” aggiunge il figlio Giorgio. Di quegli anni ricorda la vita dura e anche la Lotta di Liberazione. Abitava nella collina di fronte a Ca’ di Guzzo e non dimentica il crepitio delle mitragliatrici, l’epico scontro che vi ebbe luogo in quel 27-28 settembre 1944, una delle pagine più eroiche e drammatiche della Resistenza nel nostro territorio.

Poi le nozze, nel 1947, con Giacomo Raspanti, il trasferimento a Piancaldoli nella casa della famiglia del marito e la nascita dei figli Giorgio e Luciano. Qualche anno dopo la famiglia si è trasferita in un podere a Dozza e successivamente a Casola Canina. “La sua è stata una vita molto semplice, fatta di lavoro nei campi e in casa ad accudire la famiglia. Si è sempre data da fare. Era molto brava a cucinare, tanto è vero che per anni, nei fine settimana, dava una mano ad una sorella che gestiva un albergo a Castel San Pietre Terme” spiega il figlio Giorgio. Ha sempre avuto passione in particolare per la sfoglia tirata a mano e per i tortelli, sua vera specialità. “Ancora oggi, quando in casa faccio la pasta a mano, si mette vicino a me per aiutarmi a fare i tortelli – conclude il figlio -. Per lei, farli, è la cosa più naturale”.

Imola, 21 marzo 2022

**CAPO UFFICIO STAMPA**  
(Dott. Vinicio Dall’Ara)