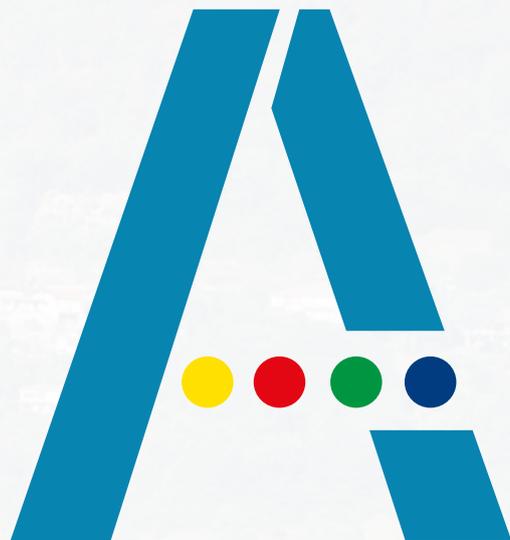


"POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N.46) ART. 1, COMMA 1 S2/CT/1677"

UNPLI

Unione Nazionale Pro Loco d'Italia



ARCOBALENO
D'ITALIA

www.unioneproloco.it

01
2018

IN LOCOMOTIVA
SUI LUOGHI DELLA
GRANDE GUERRA

IL "GIROLAGO" DEL
LAGO D'ORTA



UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA

TESSERA DEL SOCIO 2018

Entra a far parte della famiglia delle Pro Loco d'Italia, un grande mondo composto da oltre 6.200 Pro Loco e 500.000 associati in tutto il territorio nazionale.

Le Pro Loco sono storia, turismo e cultura e permettono di scoprire i luoghi più suggestivi e gli itinerari più emozionanti della nostra splendida penisola.

Richiedi subito la Tessera del Socio alla tua Pro Loco, registrati sul sito www.tesseradelsocio.it e potrai essere il fortunato vincitore di uno dei tanti premi previsti.

La Tessera del Socio offre **innumerevoli vantaggi, sconti e agevolazioni** in tutta Italia. Scopri tutte le convenzioni su www.tesseradelsocio.it



Richiedi l'estensione **Blu** per ottenere anche:

- la polizza infortuni per i soci Pro Loco;
- l'abbonamento annuale al periodico trimestrale di promozione turistica "Arcobaleno d'Italia";
- una copia del libro "Identità e cultura del territorio";
- tanti altri vantaggi.



UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA

www.unpli.info | www.tesseradelsocio.it

Foto di copertina
Crediti Foto Ecomuseo Cusius



Arcobaleno d'Italia 2018 | n° 01
Testata di promozione turistica delle Pro Loco d'Italia.
Rivista a diffusione nazionale.

.....
Redazione
Piazza Flavio Biondo, 13
00153 Roma
Tel. +39 06 9922 3348
Fax 06 581 2946
e-mail: arcobaleno@unpli.info
Registrazione Tribunale
di Civitavecchia n°6/2004
del 09/06/2004
Iscrizione al Registro degli Operatori
di Comunicazione numero 29296

.....
Direttore Responsabile
Patrizia Forlani

.....
Editore
Unione Nazionale Pro Loco d'Italia (UNPLI),
Piazza Flavio Biondo, 13 - 00153 Roma

.....
Progettazione grafica e impaginazione
Signorelli & Partners
Tel. +39 095 493 391
www.signorelli-partners.it

.....
Stampa
Eurografica La Rocca
S.S. 114 Orientale Sicula C.da Rovettazzo s.n.
95018 Riposto (Ct)
www.eurograficalarocca.it

.....
Abbonamenti e arretrati
Spedizione in abbonamento postale
Conto corrente postale 19592906

.....
Costo singolo numero € 5,00 (più spese spedizione)
Costo copia arretrata € 5,50 (più spese spedizione)
Abbonamento annuale (4 numeri):
• Pro Loco associata UNPLI € 10,00
• Possessore Tessera del Socio € 12,00
• Non socio Pro Loco € 18,00

.....
e-mail: abbonamenti.arcobaleno@unpli.info

.....
Per la pubblicità su Arcobaleno d'Italia:
F&B s.r.l.
Tel. +39 091 346 765 • +39 091 626 2909
e-mail: info@fbmedia.it

.....
Hanno collaborato a questo numero:
Oriana Bosco, Francesco Brescia, Pericle Calgaro,
Valentina Cariani, Valentina Carlessi, Valeria Gio-
dano, Davide Francescutti, Ludovico Licciardello,
Anna Maria Mancinelli, Riccardo Milan, Emanuela
Olobardi, Stefania Pendezza, Luciano Scarpitti,
Ilaria Tucconi.

.....
I contenuti e le immagini inserite nella rivista
fanno parte dell'archivio UNPLI o sono pubblicate
sotto la responsabilità dei singoli autori.

.....
Visita il sito www.unioneproloco.it



INDICE

EDITORIALE

- 2 Guardiamo con ottimismo a innovazioni e cambiamenti - di Antonino La Spina Presidente UNPLI

ITINERARI DA SCOPRIRE

- FRIULI VENEZIA GIULIA**
4 In locomotiva sui luoghi della Grande Guerra - di Davide Francescutti
PIEMONTE
10 Il "girolago" del lago d'Orta - di Riccardo Milan

PERCORSO DEL GUSTO

- MARCHE**
14 Profumo di mare, sapore di terra - di Annamaria Mancinelli
15 Il vino cotto - A cura della Pro Loco di Lapedona
15 I vincisgrassi - A cura della Pro Loco di Montottone
16 Oca arrosto - A cura della Pro Loco di Piediripa
17 Sardoncino allo "scottadito" - A cura della Pro Loco Porto Sant'Elpidio
17 L'agnello alla brace di Ortezzano - A cura della Pro Loco di Ortezzano

SAPORI E TRADIZIONI

- SICILIA**
18 Cassata, la storia di un'isola in un dolce - di Ludovico Licciardello

PATRIMONIO IMMATERIALE

- BASILICATA**
20 Le Maschere e i Carnevali lucani - di Valeria Giordano

CULTURA

- BASILICATA**
22 La storia di Vito che ballava con le streghe - di Valeria Giordano

ANTICHI MESTIERI

- TOSCANA**
26 I ferri taglienti di Scarperia - di Emanuela Olobardi

REPORTAGE

- PUGLIA**
28 Cortei storici, tradizioni che sfidano i secoli - di Francesco Brescia

EVENTI E SAGRE

- TRENTINO ALTO ADIGE**
32 Il rito del pino di Grauno - di Oriana Bosco
MOLISE
34 Il sapore genuino del raviolo scapollese - di Luciano Scarpitti

DALLE REGIONI

- VALLE D'AOSTA**
36 Fiera di Sant'Orso, una Fiera millenaria - di Pericle Calgaro
EMILIA ROMAGNA
38 Tutti i colori del Carnevale - di Valentina Cariani
VENETO
40 Il Festival dell'entusiasmo - di Valentina Carlessi

APPUNTAMENTI

- 42 I grandi eventi di questo trimestre - di Patrizia Forlani



Guardiamo con ottimismo a innovazioni e cambiamenti

di Antonino La Spina Presidente UNPLI



La società moderna è in costante e rapida evoluzione. La nostra stessa vita scorre a ritmo assai veloce, frutto di un mondo che ogni giorno ci propone cambiamenti e innovazioni. Mutamenti che vanno affrontati con il piglio giusto. È normale avere diffidenza e, perché no, anche paura nei confronti delle novità che spesso siamo costretti a subire.

Allo stesso tempo però dobbiamo sforzarci di avere un approccio concreto e corretto, ripensando a tutti i vantaggi che nel corso della storia, anche recente, le innovazioni hanno portato nella vita dei nostri giorni; basti pensare all'impiego degli smartphone e alle opportunità di comunicazione (da Skype alle app di messaggistica in tempo reale) che hanno introdotto: possibilità semplicemente impensabili sino ad appena 15 anni addietro.

Alzare le barricate, rifiutare le innovazioni a prescindere, rappresenta un atteggiamento sbagliato, che non porta da alcuna parte; di contro esplorare nuove frontiere, ovviamente sempre con spirito critico, può aprire la strada a percorsi affascinanti che possono condurre a nuove ed esaltanti scoperte ed esperienze.

Guardare con ottimismo alle novità, non significa però rinunciare alla propria storia, alla propria cultura, tutt'altro.

L'identità di ogni singolo territorio è frutto di secoli di storia, di conquiste e dominazioni, spesso di un mix di culture, di usi e tradizioni che si tramandano da decenni ma anche di testimonianze che hanno superato guerre e battaglie per giungere sino ai nostri giorni. Patrimoni immateriali che da sempre i volontari delle Pro Loco custodiscono e salvaguardano, tutelando l'identità dei

Campidoglio
Premio "Salva la tua Lingua
locale 2017".

territori e guardando al futuro con assoluto ottimismo.

Se ci fermiamo a riflettere un attimo, è facile rendersi conto che sono molti e importanti gli esempi di azioni che sfruttando le potenzialità offerte da innovazioni e tecnologia hanno consentito di riscoprire, raccontare ed esaltare l'identità e la cultura dei nostri territori, dei nostri borghi, in un mix fra passato e futuro che può portare a risultati eccellenti.

È possibile far scoprire e valorizzare un territorio, piuttosto che un'importante tradizione, anche per mezzo di una app accessibile da tutto il mondo; possiamo preservare e tramandare dialetti e lingue locali mediante le opportunità offerte da YouTube, vedi il caso del canale "Memoria Immateriale".

Aprirsi alle innovazioni può rappresentare la strada vincente e costituire un'incredibile opportunità.

Un motivo in più per guardare con ottimismo a innovazioni e cambiamenti.



Carnevali, storie e sapori

Tra storia e natura, tra sapori dimenticati e carnevali che affondano le loro radici nella notte dei tempi.

Il viaggio di "Arcobaleno d'Italia" parte dal Friuli Venezia Giulia a bordo del treno a vapore che ripercorre i luoghi della Grande Guerra. Un percorso che ci porta a rivivere eventi che hanno profondamente e dolorosamente segnato il secolo scorso.

Il viaggio prosegue con un magnifico "girolago" in Piemonte, sul lago d'Orta, luogo ideale per una gita diversa, sportiva e, anche, pigra. Poi nelle Marche, unica regione al plurale del panorama nazionale, con la sua cucina tradizionale con piatti che vanno dal mare ai monti. Con la nuova rubrica "Sapori e Tradizioni" eccoci in Sicilia con la cassata, un dolce che racconta la storia

dell'isola. "Patrimonio Immateriale" ci porta in Basilicata per conoscere la rete delle maschere e dei carnevali lucani e la loro valenza antropologica e culturale. Per la rubrica della "Cultura" rimaniamo in Basilicata alla scoperta di "Vito che ballava con le streghe".

Gli "Antichi Mestieri" ci svelano i segreti dei ferri taglienti di Scarperia, in Toscana. Di nuovo un tuffo nel passato con il "Reportage", con i cortei storici pugliesi e le loro leggende. E, ancora, i carnevali del Trentino Alto Adige e dell'Emilia Romagna, la fiera di Sant'Orso di Aosta, il raviolo del Molise e la festa delle Pro Loco del Veneto.

Patrizia Forlani
Direttore Responsabile



FRIULI VENEZIA GIULIA

In locomotiva sui luoghi della Grande Guerra di Davide Francescutti



In Friuli Venezia Giulia non serve l'immaginazione per iniziare il proprio viaggio nel tempo fino agli eventi della Grande Guerra. Lo sbuffare della locomotiva a vapore che porta le truppe al fronte, le divise dei soldati degli eserciti in lotta, gli stessi luoghi dove i fatti d'arme avvennero un secolo fa: tutto si può rivivere grazie alla Pro Loco Fogliano Redipuglia che, oltre a curare la memoria del primo conflitto mondiale e commemorarne i caduti, organizza ogni autunno lo speciale Viaggio nella Memoria, che dalla cittadina vicino a Gorizia nota per ospitare il Sacrario monumentale dei caduti italiani porta su un treno storico i partecipanti fino alla località slovena di Caporetto, altro nome noto degli eventi bellici. Il 5 novembre scorso, anche noi di Arcobaleno d'Italia siamo saliti in carrozza per raccontarvi tale evento unico in Italia, che permette di esplorare nello stesso momento il territorio e la storia. Già alla partenza, davanti alla stazione Regia di Redipuglia dove la Pro Loco ha sede, abbiamo compreso come questa non potrà mai essere una normale "gita": l'orrore e il dolore di quanto successo un secolo fa, con tante vite spezzate, sono ancora palpabili mentre l'occhio si sposta sulla grande scalinata in pietra bianca del Sacrario.

Oltre 350 i partecipanti, arrivati da tutto il Nord Italia e anche oltre: la prima parte di viaggio si svolge in pullman, fino a Gorizia e al piazzale della stazione Transalpina, diviso in due da un confine, quello italo-sloveno, che ormai confine più non è dopo l'adesione della giovane Repubblica ex Jugoslava all'Unione Europea. Un confine che però non esisteva neanche prima della Grande Guerra, quando Gorizia era tutta governata dall'Imperial-regia monarchia Austro-ungarica, mentre dopo il conflitto tutta la zona passò sotto il controllo dell'Italia prima della nuova e attuale divisione conseguente la Seconda Guerra Mondiale tra Gorizia (rimasta italiana) e la cittadina di Nova Gorica (Jugoslavia e poi Slovenia). Sono bastati pochi chilometri di viaggio e queste terre, così tormentate negli ultimi cento anni, hanno già iniziato a raccontare la loro storia. Il treno ci accoglie con il suo caratteristico fischio: è un esemplare a vapore che le Ferrovie slovene mettono a disposizione per questa speciale giornata. Insieme a noi, nelle carrozze, figuranti in divise italiane e austriache che riproducono fedelmente quelle dell'epoca. Si riparte, lungo un tratto della mitica ferrovia che permise agli Asburgo di unire Vienna con Trieste. Risaliamo così su ponti frutto

dell'ingegneria ottocentesca la magnifica valle del fiume Isonzo, mentre uno speaker narra gli avvenimenti qui accaduti. Seduto con noi, il presidente della Pro Loco Franco Visintin ci narra quello che non è visibile agli occhi. "C'è un grande lavoro dietro le quinte - spiega - di volontari ed operatori: da oltre 20 anni ci occupiamo del turismo storico della Grande Guerra nel Friuli Venezia Giulia con appuntamenti che emozionano particolarmente i nostri ospiti". Ed è proprio il caso di questo viaggio in treno: giunti alla stazione di Most Na Soci (Santa Lucia d'Isonzo) si prosegue in pullman per Caporetto dove si trova l'ossario con le spoglie di oltre 7 mila soldati italiani. Caduti che abbiamo ricordato sul vicino monte Kolovrat, assistendo alla rievocazione dello scontro e deponendo una corona di fiori in loro memoria in condizioni climatiche, tra nebbia e lieve pioggia, simili a quelle che vissero in questo stesso luogo un secolo fa. Poi il ritorno a Caporetto per visitare il museo della battaglia che dalla cittadina prende il nome e assistere all'esibizione del locale coro, prima di rientrare a Redipuglia compiendo il percorso inverso, arricchiti nel cuore e nell'anima da una giornata davvero speciale.

Redipuglia
Il treno a vapore sui luoghi
della Grande Guerra.

I luoghi della memoria

Se il treno a vapore si svolge in determinati periodi dell'anno, nei restanti mesi si possono visitare gli altri luoghi della memoria della Grande Guerra sul territorio comunale di Fogliano Redipuglia. La prima tappa consigliata è alla Regia Stazione Ferroviaria, concessa in comodato d'uso gratuito dalle Ferrovie dello Stato alla Pro Loco che vi ha allestito un Museo Multimediale molto curato e l'ufficio informazioni turistiche. Poco distante c'è il grande Sacrario Militare, costruito negli stessi luoghi dove si combatterono sul Carso le aspre battaglie dell'Isonzo a commemorazione di tutti i soldati caduti. Il monumento è alle dirette dipendenze di Onorcaduti del Ministero della Difesa. Qui è sepolto Emanuele Filiberto di Savoia-Aosta, comandante della 3ª Armata. La grande scalinata in pietra del Carso ricorda a tutti il sacrificio dei caduti. Ai suoi piedi si possono visitare anche le trincee dove combatterono mentre dirimpetto si estende il parco della Rimembranza dove in origine le salme erano state sepolte prima della costruzione del Sacrario. La Pro Loco gestisce, inoltre, vicino alla cima del Monte Sei Busi e allo stesso santuario, il Compensorio difensivo della Dolina dei Bersaglieri altrimenti nota come Dolina dei Cinquecento perché in una fossa comune furono ritrovati i corpi di 500 caduti. Grazie alla Pro Loco ora è un parco di circa 25 ettari, un museo all'aperto con testimonianze archeologiche del primo conflitto mondiale. Poco lontano il Cimitero internazionale con i caduti dell'Austria-Ungheria. Assiduamente la Pro Loco organizza nella dolina anche eventi culturali, soprattutto in estate, nei quali vengono ricreati momenti del conflitto, rappresentazioni teatrali o letti brani dei diari dell'epoca, con l'intento di commemorare i fatti di allora e promuovere la pace di adesso.



Crediti Foto Pro Loco Redipuglia



Crediti Foto Pro Loco Redipuglia

Un intenso 2018

Se state programmando una visita in Friuli Venezia Giulia nei prossimi mesi ricordatevi che il 2018 vedrà svolgersi le commemorazioni per i 100 anni dalla vittoria e dalla fine della Grande Guerra: proprio Redipuglia sarà il luogo fulcro di questi eventi. Si inizierà il 24 maggio con un concerto sul piazzale delle Pietre dei Comuni d'Italia, che fronteggia il Sacrario e che è stato realizzato con le pietre donate da ognuna delle amministrazioni comunali della Penisola. In estate si continuerà con altri appuntamenti. A luglio sarà riproposto l'evento Luci e Ombre che vede protagonista la Dolina dei Bersaglieri tutti i giovedì sera con i recital musicali della Grande Guerra, apprezzata iniziativa dedicata soprattutto ai turisti in villeggiatura nelle vicine spiagge di Grado e Lignano e nella città capoluogo regionale di Trieste. Confermato il viaggio della memoria in treno, che però quest'anno si svolgerà a ottobre (con la consueta modalità di tragitto fino alla cittadina slovena di Caporetto) visto che novembre

sarà invece il mese dedicato alle celebrazioni ufficiali. L'11 novembre alle 11.11, momento esatto in cui si fermarono le ostilità in tutta Europa nel 1918, ci sarà una grandissima cerimonia che unirà il Cimitero Austro-ungarico di Fogliano con il Sacrario Militare di Redipuglia. Ci saranno un migliaio di ragazzi delle scuole che, dandosi la mano, creeranno una catena umana per ricordare a tutti che un futuro di pace è possibile. Inoltre saranno presenti le diplomazie di tutti i Paesi coinvolti nella Grande Guerra, le quali hanno in gran parte già accettato. In tutto il resto del 2018 proseguirà la consueta attività dell'associazione la quale si occupa in modo permanente, da oltre 20 anni, del turismo storico della Grande Guerra nel Friuli Venezia Giulia. La Pro Loco infatti organizza escursioni tematiche per gruppi o singoli e in particolare per le scolaresche: basti pensare che solo nel 2017 sono state organizzate ben 756 uscite, tutte condotte da esperti storici della Grande Guerra iscritti all'Albo regionale delle guide. A queste visite guidate si affiancano quelle "animate", vale a dire con i rievocatori

storici che inscenano momenti di vita in trincea, episodi di battaglia, lettura di diari e altro ancora. Momenti quest'ultimi che emozionano particolarmente i partecipanti, rendendo così di maggior impatto culturale le visite. Per la promozione di questa attività la Pro Loco partecipa a importanti rassegne fieristiche come la BIT di Milano, TTG di Rimini, ABC di Genova e altre a Padova, Verona, Gorizia e Ferrara. All'estero è presente a Klagenfurt, Lubiana e Budapest.

Sacrario

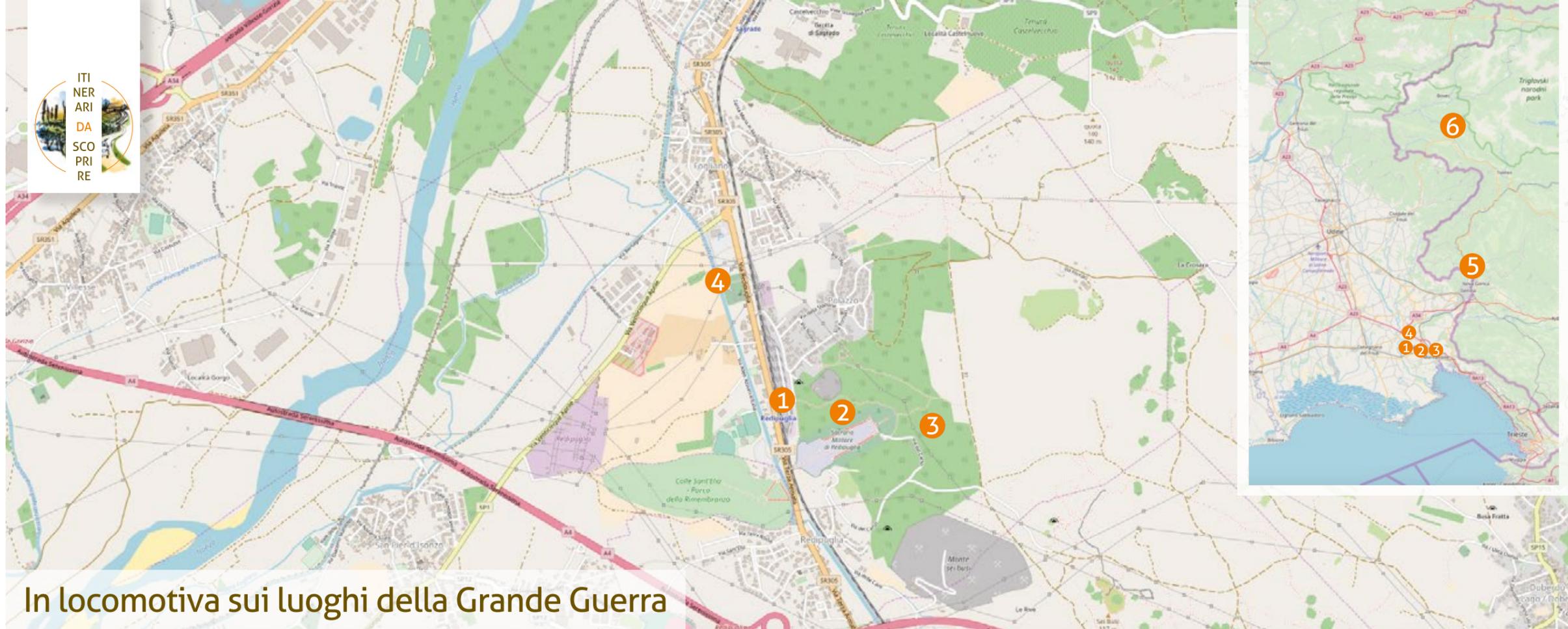
Qui riposano 100 mila caduti italiani della Grande Guerra.

Crediti Foto Davide Francescutti



Cosa mangiare

Le memorie della Grande Guerra possono essere lo spunto per conoscere le tipicità del territorio del Friuli Venezia Giulia a partire da quelle della tavola. Unendo gastronomia e ricerca storica, la stessa Pro Loco Fogliano Redipuglia ha recuperato il Rancio del Soldato, che consiste in maccheroni al ragù, gulasch (noto modo di preparare la carne della tradizione mitteleuropea) e dolcetto tipico del periodo bellico. Non solo: in ognuno dei suoi eventi dà spazio alle aziende produttrici locali del Carso per far conoscere le loro eccellenze ai turisti, dall'olio al vino fino ai formaggi e insaccati. Ma, partendo da Redipuglia, in un attimo si arriva in vari altri punti della regione ognuno con una sua specificità agroalimentare. Nella vicina costa partendo da Monfalcone fino ad arrivare a Trieste verso oriente e da Grado fino a Lignano Sabbiadoro a occidente si può mangiare il miglior pesce dell'Alto Adriatico, senza dimenticare molluschi e crostacei dal sapore unico. Trieste inoltre ha anche una robusta cucina di terra, dalla zuppa nota come Jota alle carni. Si parlava del vino: il Collio goriziano è una delle zone più famose al mondo per i suoi grandi vini bianchi che nascono dalle sue colline di Ponca, resti geologici di un antico mare che danno alle uve un sapore eccezionale. Salendo verso il Friuli vero e proprio, spazio a due pietanze altrettanto famose, ovvero il Frico a base di formaggio fuso e il Prosciutto Crudo di San Daniele. Per i dolci le Valli del Natisone, altra zona segnata dagli avvenimenti del primo conflitto mondiale, propongono la deliziosa Gubana. Senza dimenticare come siano state ormai riconosciute ufficialmente le radici friulane di uno dei dolci più noti a livello internazionale, ovvero il tiramisù.



In locomotiva sui luoghi della Grande Guerra

1 Museo Multimediale

Il Museo Multimediale della Grande Guerra è gestito dalla Pro Loco Fogliano Redipuglia negli spazi della Regia Stazione Ferroviaria di Redipuglia. Consigliata come prima tappa all'arrivo, permette di conoscere grazie a testi, reperti, video, tracce audio e fotografie le fasi del conflitto in questo angolo di Carso lungo le varie battaglie dell'Isonzo. Nei medesimi locali si trova l'ufficio di Informazioni Accoglienza Turistica dove ricevere tutte le delucidazioni del caso.

Info utili:
Via III Armata, 37
34070 Fogliano-Redipuglia (Go)
Tel. e Fax. 0481 48 91 39
Cell. 346 1761913
www.prolocofoglianoredipuglia.it

2 Sacrario

Ventidue gradoni in pietra del Carso ove riposano 100 mila caduti italiani della Grande Guerra, 60 mila dei quali ignoti: il Sacrario di Redipuglia, costruito tra il 1936 e il 1938 su progetto dell'architetto Giovanni Greppi e dello scultore Giannino Castiglioni, è il più grande cimitero militare italiano della Penisola. Vi è sepolto anche Emanuele Filiberto di Savoia, Duca d'Aosta e comandante la Terza Armata che proprio qui combatté. Di fronte a esso la Casa della Terza Armata è il punto di inizio della visita, con il suo museo militare e il piazzale delle Pietre d'Italia

3 Dolina dei Bersaglieri

Grazie all'attività di recupero del progetto Sentieri di Pace e alla gestione della Pro Loco Fogliano Redipuglia, questa cavità carsica (appunto chiamata dolina) è ora un museo a cielo aperto dove capire la vita nelle trincee e nei punti di primo soccorso immediatamente dietro essa come per l'appunto erano le strutture che qui vi si trovavano. Ogni anno la Pro Loco vi organizza anche gli spettacoli all'aperto della rassegna Luci e Ombre che mettono in scena eventi e drammi di cento anni fa. Da qui si può seguire l'itinerario fino a un altro luogo simbolo del conflitto, il Monte San Michele.

4 Cimitero Austroungarico

In un senso di fratellanza europea, consigliamo una visita al cimitero austro-ungarico di Fogliano, che custodisce le spoglie di oltre 14 mila soldati. Sulle loro tombe non solo cognomi austriaci o ungheresi, ma anche slavi, rumeni e italiani, visto che qui combatterono pure i sudditi degli Asburgo che provenivano dal Litorale austriaco o dal Tirolo italiano. Cognomi in lingue differenti che ci fanno capire la totale drammaticità del conflitto, che coinvolse davvero tante comunità. I soldati sepolti combatterono contro l'esercito italiano nelle varie battaglie dell'Isonzo.

5 Stazione Transalpina

Fino al 2004 una recinzione impediva l'accesso dalla parte italiana del piazzale, rendendo quasi inutile il grande viale che portava a essa: dopo l'entrata della Slovenia nell'Unione Europea avvenuta proprio in quell'anno, la Stazione Transalpina, divisa a metà tra Gorizia e Nova Gorica, da simbolo della Guerra fredda divenne emblema della Nuova Europa. Da qui parte il viaggio del treno del ricordo della Pro Loco Fogliano Redipuglia verso Caporetto, sugli stessi binari voluti dagli Asburgo per unire Vienna con Trieste lungo la via cosiddetta "settentrionale".

6 Caporetto

La località slovena dell'Alta Valle dell'Isonzo, passata nel corso del 900 dall'Austria all'Italia, dalla Jugoslavia alla Slovenia, è la tappa centrale del viaggio del treno del ricordo della Pro Loco Fogliano Redipuglia. Qui tutto racconta della grande battaglia che prese il via il 24 ottobre 1917 e che per poco non portò gli Imperi Centrali alla vittoria. Da visitare il museo della Prima Guerra Mondiale e il Sacrario di Sant'Antonio, costruito quando il paese era governato dall'Italia dagli stessi progettisti del Sacrario di Redipuglia Castiglioni e Greppi: conserva le spoglie di 7014 soldati italiani.



Tempo totale
3 ore



Lunghezza
75 km



Partenza
Fogliano Redipuglia



Arrivo
Caporetto

IL PERCORSO

L'appuntamento con il treno storico (più alcuni spostamenti in pullman) si svolge ogni autunno (tra ottobre e novembre): meglio prenotare per tempo il proprio posto contattando la Pro Loco Fogliano Redipuglia (www.prolocofoglianoredipuglia.it). Per chi volesse compierlo in auto o bicicletta lungo il resto dell'anno si segue la viabilità ordinaria da Fogliano Redipuglia fino a Gorizia e da lì, passato il confine di Stato con la Slovenia, lungo l'Alta Valle dell'Isonzo fino a Caporetto passando per Santa Lucia d'Isonzo e Tolmino. Consigliata comunque la presenza di una guida.

ATTREZZATURA

Si consiglia di utilizzare abbigliamento comodo e consono alla stagione di visita, che deve essere comunque rispettoso della sacralità delle aree cimiteriali che si toccano lungo il tragitto. La zona gode di clima mite a Fogliano Redipuglia vista la vicinanza del mare, mentre sulle cime del Carso e nella parte slovena è meglio essere attrezzati con indumenti pesanti soprattutto nei mesi più freddi. Consigliata comunque l'assistenza di una guida.

COME MUOVERSI

In Auto

Fogliano Redipuglia è raggiungibile in autostrada percorrendo l'arteria A4 Torino-Trieste uscendo al casello di Redipuglia seguendo le indicazioni per il Sacrario.

In Pullman

Diversi i pullman che servono Fogliano Redipuglia: tutte le informazioni sul sito www.apgorizia.it.

In Treno

La Stazione Regia di Redipuglia è servita dai treni della tratta Udine-Trieste: con cambio a Udine si possono poi raggiungere Venezia e il resto d'Italia.



Crediti Foto Ecomuseo Cusius

PIEMONTE

Il "girolago" del lago d'Orta di Riccardo Milan



Il Lago d'Orta si presta benissimo per una gita diversa, sportiva o pigra: vicino ai centri urbani della Pianura Padana è ben servito dai mezzi pubblici e facile da raggiungere. È inoltre "circumnavigabile" in auto, a piedi, in barca o in bicicletta; di corsa o al passo lento: una ventina di chilometri in tutto. Una rete di strade e di sentieri lo rende adatto ad ogni tipo di fruizione: escursionistica, sportiva o da diporto domenicale.

In primo luogo alcune precisazioni geografiche: il lago si trova in Piemonte, ma vicino vicino alla Lombardia. È quasi tutto nella Provincia di Novara e la punta, con Omegna, in quella di Verbania. A nord confina con l'Ossola, ad ovest con la Valsesia (raggiungibile con due strade montane), a sud con il borgomanerese e il novarese, ad ovest con il lago Maggiore. Si può

raggiungere in treno o in auto; o in bicicletta o a piedi, visto che parecchi Cammini Storici lo percorrono sulle due sponde.

Perché venire a visitare il Lago d'Orta? Da sempre il lago è meta turistica. L'acqua è limpida e pulita, certificata così ogni anno dall'Agenzia Regionale. Numerose sono le spiagge disponibili: molte libere ma alcune attrezzate, come a Omegna, Gozzano e a Orta. Ci sono poi molti boschi, molta natura: sia in giardini storici sia selvatica. I giardini storici sono spesso aperti, visitabili, mentre la sentieristica è sempre disponibile. Si tratta di chilometri di sentieri facili, meno facili o da escursionisti esperti. Si può camminare in basso o arrampicarsi sul Mottarone, in Valle Strona, sul Cerano. Il lago è circondato da vette montane, fra i mille e i duemila metri e oltre.

La pratica sportiva è attività quotidiana sul lago: il giro del lago in bicicletta, ad anello; o l'uso di bici adatte sui percorsi fuoristrada; nuotare in acque libere, individualmente o in competizione; arrampicarsi sulle numerose palestre di roccia disponibili; scendere lungo lo Strona con il kayak; lanciarsi con il parapendio dal Monte Croce o dal Mottarone; o correre lungo i sentieri percorsi ogni anno dagli atleti UTLO (la gara più dura supera i 120 chilometri!).

Infine, c'è molto da vedere: spacci aziendali, bei borghi ricchi di storia, ristoranti di fama, piccoli e interessanti musei, sagre e manifestazioni!

Le attrazioni del percorso

Se si arriva da sud, in auto, una visita alla dominante chiesa di San Giuliano di Gozzano ci vuole. Ricordate poi che, sempre in questo comune, si trova un attrezzato Lido, aperto con ristorazione anche d'inverno, con un trampolino altissimo in acqua. Dal Lido, infine, passa la rete di sentieri che permettono di fare il giro del Lago a piedi. Dopo Gozzano, c'è Orta San Giulio: il paese più noto del Lago. Si tratta di uno dei "Borghi più belli d'Italia", come sancisce l'omonima guida nazionale: un paese con testimonianze architettoniche a partire dal Medioevo: case, chiese e ville bellissime, testimonianza di una lunga e signorile frequentazione del luogo. Alle spalle del borgo, il Sacro Monte, Patrimonio Unesco, felice sintesi di natura, fede ed Arte. Davanti, la romanticissima Isola di San Giulio, con la sua chiesa medievale, il culto di San Giulio, il monastero di clausura. Un po' più in là, la frazione Legro, paese dipinto dedicato ai film girati sul Lago; poi Miasino, Ameno e Armeno e le frazioni di Vacciago, Lortallo, Carcegna, Pisogno, Carcegna, Pratulungo e Agrano che sono delle piccole e piacevoli sorprese. Pettenasco e Pella, sulla riva ovest come San Maurizio e la bella frazione di Lagna, sono due comuni sulla riva del Lago, punto di partenza per salire sui battelli di linea o per escursioni o per bagni di sole o d'acqua. Omegna ha un bel centro storico e alcuni

spacci aziendali degni di nota. Ad ovest, belli anche i paesi di Brolo, Nonio, della Madonna del Sasso, con il suo panoramico santuario, e le frazioni di Boleto e Grassona.

Cosa mangiare

Il Lago d'Orta è caratterizzato da una ristorazione di fama nazionale, basterebbe ricordare il celeberrimo Villa Crespi dello chef-star Antonino Cannavacciuolo. Molto facile dunque mangiare una cucina creativa o, come si dice, post moderna, in cui i temi della cucina tradizionale si fondono con l'impeto creativo degli chef. Altri nomi noti? A corona del Lago: Al Sorriso di Soriso, Il Piccolo Lago di Verbania, Il Portale di Verbania, La Locanda Orta ad Orta o il Pascià di Invorio. Chi ama invece i piatti della tradizione può optare per i molti e buoni ristoranti e osterie del loco. Piatti consigliati? I

risotti, magari con i funghi di stagione, i formaggi locali o il dirimpettaio gorgonzola dop, i pesci di lago, miele e confetture; sul Lago si produce anche vino, ma è ancora raro e difficile da trovare. Esiste infine anche una popolare rete di circoli con uso cucina, un approccio popolare ed economico. Ma per poterne usufruire, si deve essere necessariamente tesserati. Molto estesa, poi, la rete delle pasticcerie e delle gelaterie. Molti dolci sono diventati una vera e propria gloria locale, come la Focaccina di Nonio o le Imperialine o le Damine o le Reginette di Omegna.

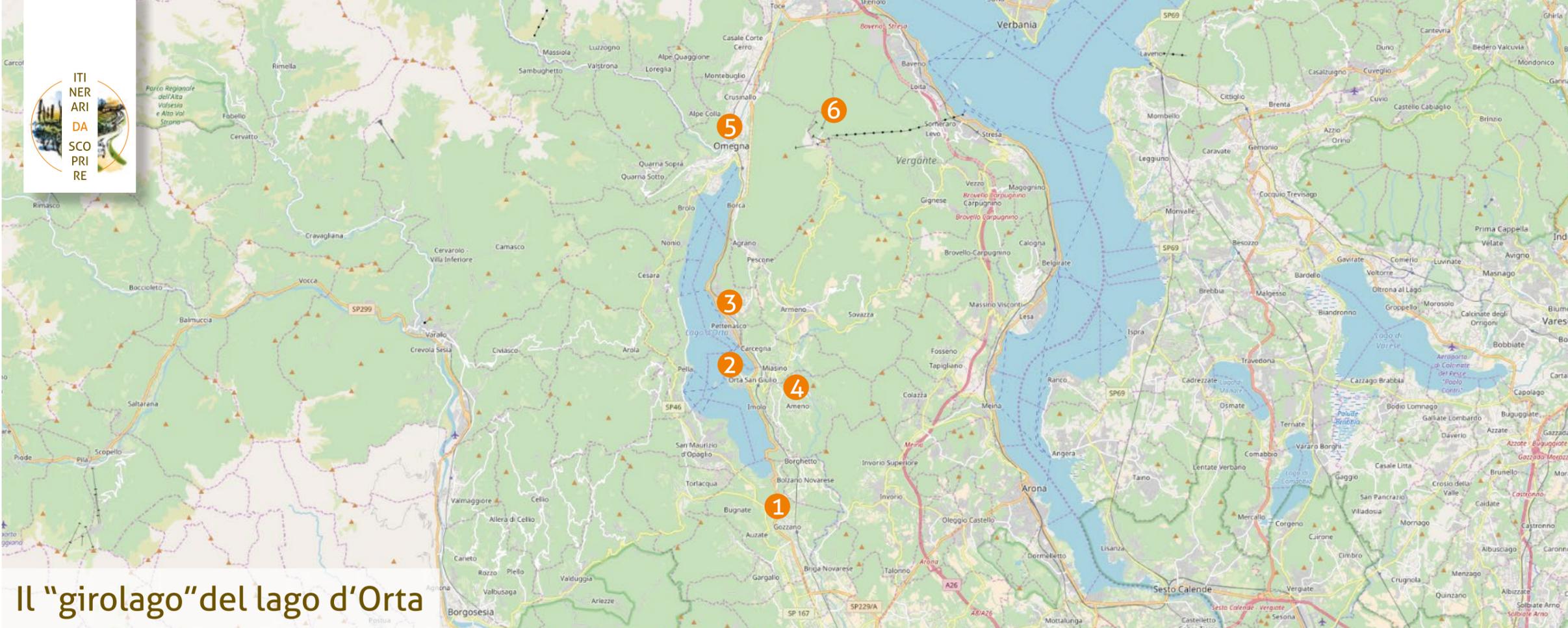
Dove rilassarsi

Le rive del lago sono in gran parte fruibili gratuitamente per i bagni e il sole estivo. Non volete attrezzarvi troppo e volete dei servizi ad hoc? Ricordate che ci sono bei lidi a pagamento un po' ovunque. Se volete camminare,

ci sono invece chilometri di sentieri, facili e meno facili; il borgo di Orta, il suo lungolago e il sovrastante Sacro Monte sono area pedonale. Belle anche le passeggiate al Lago di Pettenasco, Pella-Ronco e Omegna. Volete fare una crociera sul Lago? Per quasi tutto l'anno, è attivo un servizio di linea che vi permette di vivere il Lago dal lago: bello! Volete un servizio dedicato: a Orta ci sono molte barche taxi a disposizione. Volete remare? Ad Orta e Omegna si affittano barche e pedalò. Cercate una bicicletta in affitto, magari elettrica? C'è anche quello. Amate un aperitivo vista Lago: la piazza di Orta è il massimo, anzi no: provate la terrazza dell'Hotel San Rocco! Ma bella è anche l'offerta dei bar omegnese: il Lago è lì, a portata di mano. D'estate, vicino alle chiuse c'è un tappeto di pesci. Volete dormire vista Lago? Molti gli hotel sulle rive.



Crediti Foto Ecomuseo Cusius



Il "girolago" del lago d'Orta

1 Gozzano

Il paese di San Giuliano, punto di partenza ideale per il Girolago, a piedi o in bici. Da visitare la vecchia chiesa sulla collina, il nuovo Lido e le sue moderne strutture. Da qui, parte una lunga passeggiata lungo il Lago, fino a Pella e Ronco. E da lì, se si vuole, salite e discese e salite... per il Girolago a piedi. A piedi, ma è più facile, una breve ascensione per raggiungere i resti del Castello di Buccione: storia e bel panorama. Ora è rimasta solo la torre, chiamata anche la "Sentinella del Cusio", l'antico nome con cui è conosciuto il Lago, ma ne vale comunque la pena.

2 Orta San Giulio

Il borgo di Orta, l'Isola di San Giulio lì davanti, il Sacro Monte e il paese dipinto di Legro da soli valgono la visita sul Lago d'Orta. Le attrazioni sono tante, per cui o si opta per una visita guidata, oppure si legge prima una bella guida cartacea o digitale. Il rischio sarebbe quello di farsi sfuggire molto del bello, del suggestivo, del caratteristico che questi luoghi hanno. Nell'alta stagione è difficile parcheggiare, anche a pagamento, per cui è meglio o arrivare molto presto, massimo alle nove, o considerare mezzi alternativi: bici, moto, treno o battello.

3 Pettenasco

È il paese dei campeggi e degli hotel, tutto teso sul Lago, dalla primavera all'autunno. Una bella passeggiata lago, tante spiagge libere, ma anche lidi attrezzati e piscine fruibili, sentieri e molto verde sono le caratteristiche del borgo. Completano l'offerta turistica un caratteristico museo etnografico sulla lavorazione del legno, una chiesa insolita con due campanili, un piccolo centro storico antico e, ovviamente, hotel, negozi, ristoranti e pizzerie. Molte le manifestazioni organizzate in tutta la bella stagione e anche oltre.

4 Ameno

Una delle sorprese del Lago, un antico paese che tradisce nobili frequentazioni: palazzi, chiese ricche di arte, giardini... e oggi anche una moderna struttura museale. Belle anche le frazioni di Oltre Agogna, di Carcegna, Lortalto e Vacciago. In quest'ultima, panoramica frazione, un bel museo privato di arte contemporanea merita decisamente una visita. Ristoranti tipici, agriturismi e maneggi completano l'offerta turistica. Da vedere anche il Monte Mesma, la via Crucis e il Monastero francescano, Miasino, Armeno e Pisogno con altre gradite sorprese!

5 Omegna

Nella città natale di Gianni Rodari da non perdere il Forum Museo. Ma Il Lago d'Orta, chiamato anche Lago Cusio o Cusio, è ricco di piccoli musei, testimonianza di antichi mestieri o di moderne passioni. Tra questi il Museo dell'Ombrello e del Parasole di Gignese; il Museo della Tornitura del Lagno di Pettenasco; il Museo del Rubinetto di San Maurizio; la raccolta di piante rare all'Oasi della Vita di Omegna e altri ancora! Info sul sito dell'Ecomuseo Cusius.

6 Il Mottarone

Il Mottarone è chiamato "la montagna dei milanesi" per le omonime frequentazioni invernali. Una montagna verde e solitaria con un panorama unico sulla Pianura Padana, sul Lago Maggiore e sul Lago d'Orta, ovviamente. Oltre che una storica stazione sciistica, oggi è bella anche per il trekking, per i bagni di sole, per le passeggiate, per i buoni formaggi dei suoi alpeggi, per le mountain bike. Il Mottarone si può raggiungere in auto, moto, bici (se allenati) o a piedi (idem). Oppure, da Stresa, parte una panoramica funivia che porta in vetta: senza fatica!

 **Tempo totale**
2 giorni

 **Lunghezza**
20 chilometri

 **Partenza**
Gozzano

 **Arrivo**
Mottarone

IL PERCORSO

Informazioni turistiche si possono avere sul sito distrettolaghi.it che vi dà anche gli indirizzi degli uffici di informazione turistica aperti, orari e quant'altro. Per quel che riguarda i battelli di linea, consultate navigazione.lagodorta.it, per i treni il sito delle Fs, mentre per gli altri trasporti pubblici e privati potete consultare il sito degli operatori turistici: lagodorta.piemonte.it. Sentieri e piccoli musei, sul sito dell'Ecomuseo Cusius, lagodorta.net. La sentieristica più impegnativa sul sito sentieridelverbanocusioossola.it o su ultratraillo.com.

ATTREZZATURA

Il Lago è spesso piovoso, meglio dunque portarsi un ombrello e vestiti adatti all'occorrenza. Le scarpe da ginnastica non vanno bene per tutti i sentieri, meglio quelle da trekking. Negozi per ciclisti ed escursionisti si trovano comunque a Gozzano e Omegna. I supermercati sono aperti sempre, spesso con orario continuato e lungo serale. Hotel, B&B, affittacamere, ristoranti sono un po' ovunque, così come i benzinai, i meccanici e strutture di pronto soccorso, anche veterinario. D'estate portate sempre con voi il costume da bagno!

COME MUOVERSI

In Auto

Si può arrivare sul Lago d'Orta percorrendo l'autostrada Voltri – Sempione A26. Si esce a Gravellona Toce, se si vuole iniziare il giro da nord, da Omegna; a Borgomanero, se si preferisce arrivare da sud, da Gozzano.

In Treno

La linea Novara-Domodossola, ha fermate a Gozzano, Orta-Miasino, Pettenasco e Omegna. A Orta, in stagione, c'è un trenino turistico; oppure dei taxi o una breve scarpinata tutto l'anno. Si può anche optare per la linea Milano-Domodossola e scendere o a Stresa o a Verbania, dove è facile o affittare una macchina o intercettare le linee del trasporto pubblico su gomma.

In Bicicletta

Si può lasciare l'auto in parcheggio gratuito, comodo per esempio Omegna anche per prendere il battello, per poi proseguire in bici. Oppure si prende uno dei treni che permettono il trasporto delle bici. Bici che sono ammesse sui battelli di linea. Che giro si fa? Di solito in senso antiorario.



PER
COR
SO
DEL
GU
STO

MARCHE

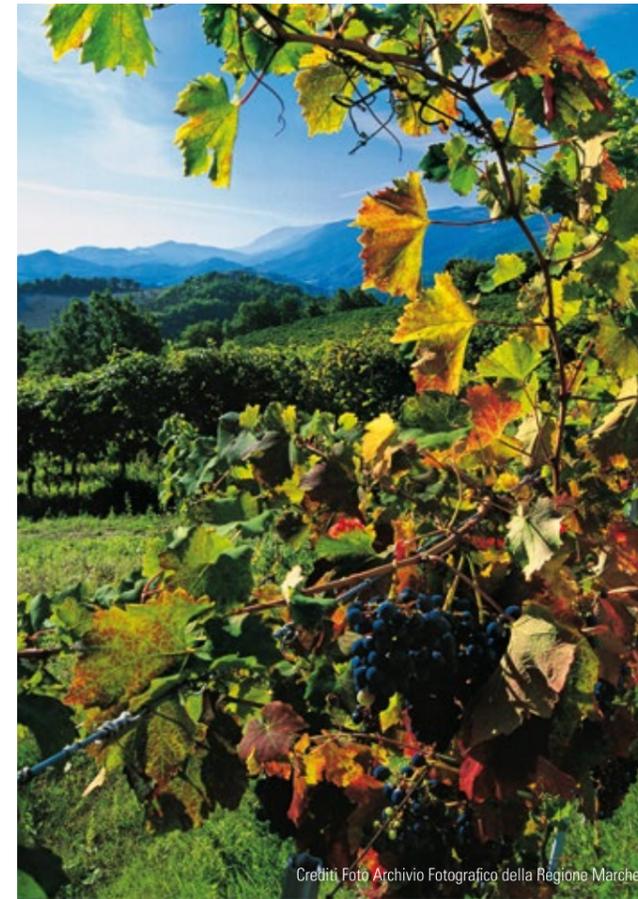
Profumo di mare, sapore di terra di Annamaria Mancinelli



Crediti Foto Archivio Fotografico della Regione Marche

Le vie del gusto marchigiano sono lastricate di tesori. Antichi, conservati con la cura e l'amore verso le buone cose che i marchigiani hanno avuto e hanno. Tesori gustosi, tramandati con sapienza e pazienza. Tesori di inestimabile valore culinario che sono giunti intatti fino a noi. Tesori che respirano un'aria salubre che va dai monti al mare in un susseguirsi di antichi borghi. Tesori dispensati da mani abili e silenziose e che si esprimono con gusti inimitabili. Tesori che sanno unire, che sono alla base di un tranquillo vivere insieme, di un sentire comune, di un amarsi in silenzio. La cucina delle Marche, unica regione al "plurale" del panorama nazionale, è un insieme di cucine: quella dell'entroterra e quella marittima. La prima è basata soprattutto sull'uso dei funghi, delle olive e del tartufo. Come non assaggiare le tagliatelle, rigorosamente fatte a mano sul tagliere e "tirate" sottili sottili con lo "schiador", condite con quel prezioso frutto della terra che è il tartufo di Acqualagna. E

ancora i vincisgrassi, le olive ascolane, la porchetta. Per non parlare dei prosciutti, salami e formaggi. Molte delle ricette dei nostri nonni che sono giunte a noi, sono legate a momenti particolari dell'anno come la trebbiatura, come quando i contadini servivano pollame arrosto durante il pranzo offerto ai braccianti giunti in loro aiuto. Sull'altro fronte, quello costiero, a farla da padrone è il pesce azzurro, cotto soprattutto sulla griglia, senza condimenti aggiunti con il profumo di mare che conquista ancora prima di averlo assaggiato. Il re indiscusso della parte costiera è il Sardoncino, che insieme alle "canocchie" (pannocchie) e alle "sfoglie" (sogliole), spesso si possono acquistare freschissimi dai pescatori locali.



Crediti Foto Archivio Fotografico della Regione Marche



IL VINO COTTO

A cura della Pro Loco di Lapedona

Il vino cotto è una specialità marchigiana che viene preparata soprattutto nelle zone del Basso Maceratese, del Piceno e del Fermano. Gli antichi Piceni hanno ereditato dai Greci questa tecnica di produzione e Plauto (191 a.C.) riteneva che il vino cotto fosse la più ricercata delle bevande. In passato quando il raccolto dell'uva era di cattiva qualità, il padrone del fondo lasciava al contadino l'uva peggiore. Ma il contadino "scarpe grandi e cervello fino" faceva bollire il mosto bevendo poi un vino migliore di quello del padrone. "Ma per le vie del borgo dal ribollir dei tini va l'aspro odor dei vini l'animo a rallegrar"

cita Giosuè Carducci nella famosissima poesia "San Martino". Per produrre il vino cotto, il mosto, una volta pigiata l'uva, viene fatto bollire fino a che, con l'evaporazione, viene ridotta la quantità di un terzo. Qualche volta si arriva addirittura a dimezzare il mosto con la bollitura. Al mosto che bolle si può anche aggiungere la mela cotogna, una per ogni quintale di mosto, per aromatizzare il vino cotto. Avvenuta la fermentazione alcolica, il vino cotto va lasciato a un lento e lungo invecchiamento, evitando forti ossidazioni esponendolo all'aria.



I VINCISGRASSI

A cura della Pro Loco di Montottone

I Vincisgrassi sono il vero e proprio emblema gastronomico della cucina marchigiana. Ingrediente fondamentale la pasta all'uovo rigorosamente fatta a mano. Dopo aver steso con il "rasagnolo" (mattarello) sulla spianatora di legno la sfoglia di pasta all'uovo in pezzi rettangolari. Nel frattempo mettere a bollire dell'acqua in una pentola: una volta giunta ad ebollizione, gettare i rettangoli di pasta per pochissimi minuti, poi toglierli e asciugarli. A parte, preparare un ragù con carne macinata mista e pezzetti di carne di maiale e manzo e con rigaglie di pollo. Meglio se il ragù viene preparato il giorno prima in modo che il sugo possa insaporirsi e rapprendersi. In una teglia alternare pezzi di pasta, ragù e besciamella. Mettere al forno fino a che il primo strato non diventa croccante. Nel 1799 il generale austriaco Alfred Von Windisch-Fraetz, dopo aver vinto le truppe napoleoniche in Ancona, apprezzò molto il pranzo con questa prelibatezza. Da allora questo piatto venne chiamato "Vincisgrassi", anche se - probabilmente - la sua ricetta si perde nella notte dei tempi... marchigiani.



OCA ARROSTO

A cura della Pro Loco di Piediripa

L'oca arrosto si può degustare, ogni anno, a cavallo tra i mesi di giugno e luglio durante la rievocazione storica della Trebbiatura a Piediripa di Macerata, un paesino ai piedi delle rigogliose colline. Giugno, luglio e agosto sono il periodo dell'anno in cui si trebbiano il grano, l'orzo e i girasoli. Oggi tutto è molto più semplice e in poche ore tutto viene fatto, grazie alle nuove tecnologie. Una volta, invece, questo lavoro era una vera fatica e fatto in gran parte a mano, allo tempo stesso era anche una festa. Tutti i contadini partecipavano alla trebbiatura e, in questa occasione, l'oca era la portata principale del pranzo che, alla fine del lavoro, veniva servito sull'aia. Ancora oggi molte famiglie di origine contadine cucinano l'oca arrosto soprattutto in occasioni speciali. In alcuni paesi, tra questi Piediripa, durante la rievocazione storica della trebbiatura la Pro Loco cucina per i visitatori questo prelibato piatto. Per preparare questa pietanza, ingrediente indispensabile è un'oca giovane

che viene pulita, alla quale, dopo aver tolto tutte le piccole penne, si fiamma la pelle. In seguito si eliminano tutte le interiora. Si lava bene e si lascia a bagno coperta con acqua per un paio d'ore facendo filare l'acqua per il ricircolo. Dopo di che si fa scolare l'oca, la si taglia a metà, salata e pepata e condita con un intingolo preparato con un battuto di aglio e rosmarino e lardo. Si adagia l'oca su una teglia si versa del vino bianco, un goccio d'olio extravergine, altro rosmarino e aglio e si inforna a 200 gradi per un'ora circa. Dopo questo lasso di tempo si rigira per cuocere l'altra parte avendo l'accortezza di versare ogni tanto sopra il liquido di cottura. Durante la rievocazione storica della Trebbiatura l'oca viene cotta con il forno a legna. La pietanza viene di solito accompagnata dalle patate novelle che si aggiungono quasi a fine cottura per permettere di insaporirsi insieme all'oca nostrana.



SARDONCINO ALLO "SCOTTADITO"

A cura della Pro Loco Porto Sant'Elpidio

Piatto povero perché di poco prezzo e tipico della costa marchigiana, il sardoncino allo "scottadito" è in realtà una pietanza ricca perché questo pesce azzurro contiene grassi molto utili al nostro organismo. I Sardoncini vanno preparati togliendo la testa e le interiora, poi lavati e asciugati. Aglio, prezzemolo tritato insieme a pangrattato, sale e peperoncino sono il condimento indispensabile per

fare di questo piatto il re della tavola. Da non dimenticare, ovviamente, un buon olio extravergine. I Sardoncini così preparati dovranno restare non più di 10 minuti sopra la brace. Si mangiano caldissimi e rigorosamente con le mani scottandosi le dita. I Sardoncini allo scottadito sono il piatto tipico proposto dalla Pro Loco di Porto Sant'Elpidio, la Sagra che si svolge in agosto.



L'AGNELLO ALLA BRACE DI ORTEZZANO

A cura della Pro Loco di Ortezzano

L'agnello alla brace è un piatto all'apparenza semplice e facile da preparare. Ma solo all'apparenza. L'agnello alla brace, saporito e salutare, bisogna saperlo cucinare con maestria. In una ciotola miscelare olio, vino, rosmarino, aglio spellato e metterci la carne di agnello. L'accortezza principale è quella di togliere la carne dal frigorifero almeno una o due ore prima della cottura. Quando la fiamma rossa della

brace si attenua e compare una velatura bianca sui tizzoni, è il momento adatto per mettere la carne sulla griglia. Spennellare di frequente la carne con l'olio aromatizzato rimasto nella ciotola e far cuocere per 10 minuti. Attenzione a non eccedere troppo nella cottura per non bruciare la carne o farla diventare troppo secca.

Il Tartufo di Acqualagna - a cura della Pro Loco di Acqualagna

Acqualagna, insieme a tutta la zona circostante, è il territorio che possiede tutti i tipi di tartufo. In questo modo in ogni momento dell'anno le Marche, (più precisamente Acqualagna, piccolo paese situato sulle colline pesaresi) riescono a portare sulla tavola il profumo del tartufo. Circondata da un paesaggio tra i più

belli della provincia di Pesaro e Urbino, tra la Riserva del Furlo e il territorio della Comunità Montana del Catria e Nerone nel cuore dell'Appennino marchigiano, Acqualagna vanta l'importante primato nella vendita del tartufo, patrimonio fondamentale dell'economia e della cultura gastronomica dell'area. Per i più

curiosi è interessante la tradizionale Fiera Nazionale del Tartufo di Acqualagna che si svolge ogni anno tra la fine di ottobre e si protrae fino al 12-13 novembre e rappresenta un momento di incontro fondamentale che vede oltre 200 mila visitatori. Il territorio di Acqualagna possiede tutti i tipi di tartufo. Dal bianco pregiato

(Tuber magnatum Pico) tipicamente invernale a quello primaverile chiamato "Tartufo bianchetto" (Tuber borchii Vitt.), dal nero pregiato (Tuber melanosporum) al nero estivo (Tuber aestivum Vitt.).

Ed è grazie a queste varietà che si riesce a portare sulla tavola il tartufo in ogni momento dell'anno.

Le tagliatelle al tartufo sono il matrimonio perfetto. È un primo piatto veloce, pronto in poco più di 20 minuti, impreziosito dalla presenza del tartufo. Il suo punto di forza sta nell'equilibrio e nella semplicità degli ingredienti: il tartufo, con tutte le sue varianti, non vuole sapori troppo intensi che possano coprire i

suoi profumi delicati. Così, oltre alle tagliatelle all'uovo, la salsa verrà realizzata senza particolari spezie, ma solo soffriggendo in olio d'oliva extravergine l'aglio, a fuoco molto basso. Si consiglia di usare l'aglio in "camicia" affinché doni un aroma più delicato. Appena le tagliatelle sono cotte si scolano e si condiscono

direttamente nella padella del soffritto e con una trifola ci si taglia il tartufo sopra, sottile sottile. Ottimo anche l'uovo al tegamino con scaglie di tartufo che ne esaltano ancora di più il sapore. I tartufi freschi si possono conservare in fondo al frigorifero nello scompartimento verdure, (+2°, +3°), in un vaso chiuso

avvolti singolarmente nella carta assorbente che deve essere sostituita non appena si è inumidita



SA
PO
RI
E
TRA
DI
ZIO
NI

SICILIA



Cassata, la storia di un'isola in un dolce di Ludovico Licciardello

È un tripudio di colori e sapore; una specialità conosciuta ed apprezzata ben oltre i confini della Sicilia e che con i suoi prelibati ingredienti racconta anche un pezzo di storia dell'isola. La cassata siciliana è molto più che un invidiatissimo dolce. Realizzata inizialmente solo in occasione delle festività pasquali ormai è prodotto durante tutto l'anno, con alcune piccole modifiche nelle varie aree dell'isola. I suoi ingredienti e le sue varianti, secondo quanto ricostruito da più fonti, sono il frutto di una vera e propria evoluzione, iniziata nel IX secolo. Si ritiene che l'origine del nome possa derivare o dal latino "caseus" (formaggio) o, più probabilmente, dall'arabo "q'asat" che indica una scodella rotonda e profonda. La nascita della cassata è attribuita alla città di Palermo secondo alcune fonti, secondo altre alla dominazione araba; secondo la tradizione il dolce venne realizzato lavorando la ricotta con lo zucchero (o il miele) e successivamente avvolto in una pasta frolla; così realizzata la preparazione della cassata verrà completata con la cottura in forno. Questa variante del dolce è arrivata sino ai nostri giorni ed è diffusissima nell'area del palermitano e della Sicilia Occidentale. La cassata classica, conosciuta ed apprezzata



Se la cassata è il dolce pasquale per antonomasia, certamente non è l'unico. In Sicilia sono molte le produzioni tipiche di questo periodo dell'anno, vi proponiamo un elenco che per forza di cose non può essere completo: dai classici cannoli (con la ricotta arricchita da granella pistacchio, cioccolato o canditi) alle scorze d'arancia, semplici o ricoperte di uno strato di cioccolato; dal marzapane, in genere a forma di frutta o di agnelli, alla "coddura cull'ova" (una sorta di pasta frolla che avvolge uno o più uova) e al pane pasquale di varie forme.

in tutto il mondo, secondo più ricostruzioni, nasce proprio dall'evoluzione di quella che ancora oggi è cotta al forno. Nel corso dei secoli, con le varie dominazioni che si sono imposte nell'isola e con la disponibilità di ulteriori materie prime e produzioni, la cassata pian piano cambia, divenendo il prelibato e colorato dolce dei giorni nostri. In particolare la ricotta lavorata è stata resa ancora più squisita con frutta candita e, in alcune varianti, il cioccolato; ulteriore modifica è rappresentata dall'introduzione di soffici strati di Pan di Spagna; rispetto alla variante cotta in forno, è cambiato anche l'esterno: la frolla è stata soppiantata dalla squisita pasta martorana esaltata da frutta candita e glassa di zucchero, giungendo così alla cassata tanto apprezzata e non solo sulle tavole siciliane. Ancora oggi, come già accennato, in alcune aree della Sicilia, specie nel palermitano, la cassata più diffusa è la variante con pasta frolla e cotta al forno.

RICETTA. La preparazione non è certo semplice ed include varie fasi che, per motivi di spazio, abbiamo riepilogato

di seguito. Setacciare la ricotta con un colino a maglie larghe e successivamente aggiungere cioccolato, zucchero (250 g), la zuccata ed i semi di vaniglia ed occorre lavorarla. Bisogna anche preparare il Pan di Spagna, tagliando dei dischi sottili; è necessario anche predisporre dei dischi di marzapane. Marzapane e Pan di Spagna si useranno per foderare, a strati alterni, i bordi di una teglia.

Nella base, invece, si stende uno strato di Pan di Spagna che va bagnato con uno sciroppo di liquore e poi va aggiunta la



ricotta lavorata. Occorre poi inserire uno strato di Pan di Spagna nella parte superiore e lasciare in frigo una notte. La cassata va completata con uno strato di glassa bianca e densa di zucchero. Dopo che la glassa si è solidificata si procede alla guarnizione, in genere, con frutta candita a scelta.



BASILICATA

Le Maschere e i Carnevali lucani di Valeria Giordano



Il Carnevale in Basilicata è uno spaccato di cultura, folklore e tradizioni derivanti da epoche molto remote e, grazie alla tenacia di tanti volontari, continua a tramandarsi di anno in anno, senza perdere la genuinità e freschezza delle antiche origini.

Nel 2014, sotto l'egida dell'UNPLI Basilicata, si è costituita la Rete delle Maschere e dei Carnevali lucani con valenza antropologica e culturale, che coinvolge i Comuni di Aliano, Cirigliano, Lavello, Montescaglioso, San Mauro Forte, Satriano di Lucania, Teana e Tricarico. A breve ne sarà formalizzato l'atto di costituzione, coinvolgendo l'Apt, la Regione Basilicata e l'Anci, al fine di organizzare una proposta di valorizzazione artistica e culturale integrata, capace di mettere a sistema il patrimonio culturale e antropologico legato alla maschera. Il Carnevale lucano viene inaugurato dal suono assordante dei campanacci di San Mauro Forte, il 17 gennaio, in concomitanza della festa di Sant'Antonio Abate. Gruppi di persone di ogni età, provvisti di campane, di mortai di bronzo e rudimentali tamburi, che hanno la funzione di richiamare lo status del pastore, girano per le strade del paese partendo dalla chiesetta di San Rocco. La produzione di suoni ritmici e ipnotici, mediante la percussione del metallo è stata spesso interpretata come la rappresentazione sonora del caos che, nelle antiche culture del Mediterraneo, sopraggiungeva nei periodi critici dell'anno.

*“Nel suo ‘Cristo si è fermato a Eboli’
l'allora confinato Carlo Levi scriveva:
‘Venivano a grandi salti e urlavano
come animali inferociti, esaltandosi
delle loro stesse grida’”.*

Ad Aliano va in scena una maschera zoomorfa arcaica collegata alla divinità del dio Pan detta la maschera “cornuta”.

Nel suo “Cristo si è fermato a Eboli” l'allora confinato Carlo Levi scriveva: “Venivano a grandi salti e urlavano come animali inferociti, esaltandosi delle loro stesse grida”.

I partecipanti, tutti di sesso maschile, si muovono per il borgo al suono di organetti e cupa-cupa indossando “mutandoni invernali”, dei guanti, uno scialle, scarponi da campagna e i gambali di cuoio. I tratti identificativi sono il cappellone e la maschera di cartapesta variopinta con le tipiche corna, da cui il nome di “maschere cornute”.

Dietro questa maschera c'è il rapporto dialettico uomo-animale che richiama la cultura agro-pastorale in cui il Carnevale di Aliano affonda le sue radici.

Anche il Carnevalone di Montescaglioso trae origine dal mondo contadino. I costumi sono realizzati ogni anno con pelli di animali, tela di canapa o di juta, sacchi per le sementi, cartoni, stoffe di vecchi vestiti, striscioline di carta. Il Carnevalone, uomo anziano e panciuto, viaggia a cavallo di un asino circondato da sgherri che si aggirano tra la gente chiedendo un obolo per il loro capo. Nel frattempo, l'inquietante Parca minaccia i passanti agitando un grande fuso di legno attaccato ad una lunga corda.

Fra il fragoroso suono dei campanacci con il sopraggiungere della



Credit: Foto Mimì Deufemia

Tricarico
Rievoca i riti della fertilità delle civiltà primitive.

mezzanotte, si odono poi le grida disperate di Quaremma, presagio della vicina morte di Carnevalone, simbolo di liberazione e di rivalsa sociale.

Risale agli anni 1740-1750 il Carnevale ciriglianese, quando un certo Giambattista Montano portò a Cirigliano delle poesie sui mesi dell'anno. La sfilata parte dal cinquecentesco Castello Baronale per snodarsi fra le viuzze del centro storico. Davanti a tutti sfila Pulcinella con il suo campanaccio; lo seguono le 4 Stagioni, impersonate da 4 adolescenti che recitano versi, seguite dal corteo dei mesi. Chiude la sfilata un grottesco corteo funebre, dove un giovane con il volto imbiancato rappresenta il Carnevale morto. Quaremma, la vedova impersonata da un uomo mascherato da anziana signora, piange il defunto con urla strazianti e frasi in dialetto che ricordano il marito. In serata, Sagra della Podolica, Rafanata e Cavatelli al Pezzente della Montagna Materana inaffiata da buon vino. Il Carnevale tricaricese rimanda ad un mondo agro-pastorale arcaico e primitivo, legato ai riti della fertilità delle civiltà primitive che

ritroviamo nelle tradizioni popolari di tutta Europa. Infatti Tricarico e le sue maschere hanno ricevuto il prestigioso riconoscimento di far parte della Federazione Europea Città del Carnevale ed è capofila della rete dei Carnevali lucani. Le “mucche” e i “tori” vestiti di nero, guidati dal capomassaro, il sottomassaro e i vaccari, con il suono cupo e monotono dei loro campanacci, sfilano per le vie cittadine dopo aver preso la benedizione nella chiesetta di Sant'Antonio Abate. I tori mimano scene di monta scuotendo violentemente il campanaccio. Qui l'osceno ha una carica propiziatoria: un rito magico e primitivo secondo il quale il popolo propiziava il risveglio della natura.

A Teana, un folto corteo di maschere, fin dalle prime ore del mattino, sfila nel bosco vicino al paese, dove si incontrano i personaggi più caratteristici: tra le maschere si distingue l'Orso, figura selvaggia dall'andatura minacciosa che si presenta come essere demoniaco e aggredisce coloro che incontra incutendo timore; l'Orso rappresenta la natura, mentre l'uomo è rappresentato da Carnevale.

Protagonista del Carnevale di Lavello è il Domino, vestito con cappuccio, tunica e mantella di colore rosso, sempre pronto a invitare a ballare la fanciulla di turno. Secondo la tradizione, le sue movenze ben racchiudono lo spirito goliardico che si animerà di balli e canti nei cosiddetti festini, animati da molti partecipanti, nei palazzi o per strada. Il Domino è anche la maschera del rovesciamento sociale di ricchi e poveri che si confondono nella goliardia.

La maschera tipica di Satriano di Lucania è denominata Rumita (da eremita): un uomo completamente ricoperto di edera, tanto da essere irrecognoscibile, che ha tra le mani un bastone con all'apice un ramo di pungitopo. Il Carnevale commemora il dramma dell'emigrazione: le due maschere protagoniste sono l'orso, ovvero l'emigrante arricchito ritornato al proprio paese ricoperto di pelli pregiate ma privo della propria identità culturale, e il rumita (eremita), il satrianese rimasto povero, vestito di sola edera, ma che ha conservato forti legami con la propria terra e che esprime la propria felicità ballando.



BASILICATA

La storia di Vito che ballava con le streghe di Valeria Giordano



C'è una storia di pietra lunga duemila metri e anche di più. È una storia di racconti e di visioni.

Di segni impressi lungo il percorso delle sette pietre. Dice di quelle donne, le masciare, che si ungevano con l'olio fatato raccolto nella cavità di un albero di ulivo. Dice di quando attraversavano la notte sulla groppa di cani bianchi. Dice di Vito il contadino: "e di quando, preso da fatura d'amore, ballava con le streghe" (Mimmo Sammartino, Vito ballava con le streghe, Sellerio Ed. Palermo). Nello splendido scenario delle Dolomiti lucane c'è un cammino fatto di pietra e tecnologia che si sviluppa lungo un antico sentiero contadino che, snodandosi, tra le asperità del terreno, da Pietrapertosa, scende nella valle attraversata dal torrente Rio di Caperrino, per risalire poi a Castelmezzano: è il Percorso delle Sette Pietre.

Questo percorso si ispira ai racconti della tradizione contadina sui quali il giornalista e scrittore Mimmo Sammartino ha costruito il testo "Vito ballava con le streghe". Nel tragitto, grazie alla memoria popolare, prende corpo la storia, incisa nella pietra, del protagonista Vito, ammaliato da una fattura messa in opera da una strega bellissima.

Il tragitto si articola in sette tappe e qui la narrazione si traduce in forme visive ed evocative delle varie sequenze del racconto, arricchite da un'ambientazione sonora che regala ulteriori emozioni. Le tappe sono contraddistinte da una parola chiave che rimanda al senso delle fasi del racconto: destini, incanto, sortilegio, streghe, volo, ballo, delirio. Nella tappa centrale "streghe", con l'ausilio di una suggestiva scenografia, viene svelata l'intera vicenda. Al visitatore viene offerta la fruizione di tre percorsi in parallelo: nel primo, "La passeggiata letteraria", può fruire del paesaggio ascoltando frammenti tratti dal racconto di Sammartino, nel secondo "Il percorso visionario" viene accompagnato alla scoperta del viaggio/itinerario attraverso sette installazioni artistiche che richiamano l'immaginario popolare; nel terzo "L'itinerario paesaggistico", tra una tappa e l'altra, può scoprire e ammirare le peculiarità del paesaggio naturale.

Uno dei borghi più belli d'Italia, Pietrapertosa, è anche il paese più alto della Basilicata con i suoi 1088 metri sul livello del mare. Prende il nome dall'antica Petraperciatà per la presenza di una rupe forata da parte a parte; si sviluppa sulle

rocce delle Dolomiti Lucane nel Parco di Gallipoli Cognato, protetta da incursioni esterne, caratteristica che ha favorito l'insediamento umano sin dai tempi più remoti. Le teorie più accreditate attestano la nascita di un primo nucleo abitativo nell'VIII secolo a.C. ad opera dei Pelasgi. Al tempo delle invasioni di Annibale, giunsero i Romani che scacciarono i Greci che vi si erano insediati e fecero di Pietrapertosa la loro "Curtis" e il loro "Oppidum". Intorno al X secolo, il borgo fu occupato da una banda di Saraceni. Nonostante le ridotte dimensioni, Pietrapertosa ha molto da offrire. Tra le belle chiese spicca quella di San Giacomo Maggiore di eccezionale valore artistico. Edificata nel corso del Quattrocento, presenta una struttura muraria in stile romanico. Le due navate separate da un ordine di cinque grandi archi, il presbitero rialzato, insieme alle testimonianze dell'arte lucana, come le opere di Giovanni Luce e di Pietro Antonio Ferro, sono le sue caratteristiche più evidenti. Altra tappa da non perdere è quella al Convento di San Francesco, fondato nel 1474, dove sono allocati numerosi affreschi e un dipinto di Giovanni De Gregorio. Sul lato occidentale sorge la chiesa in cui si possono ammirare

Il percorso delle 7 Pietre

Comunità Montana Alto Basento
Tel. +39 0971 499229

Comune di Castelmezzano
Tel. +39 0971 986166

Comune di Pietrapertosa
Tel. +39 0971 983002

opere del XV secolo di Giovanni Luce e Antonello Palumbo e del XVII secolo di Francesco Guma e di Giovanni De Gregorio, detto il Pietrafesa.

Del castello sono visibili l'arco d'ingresso, un torrione di avvistamento e alcuni alloggiamenti scavati nella roccia, ma l'antico fortilizio resta una meta obbligata per chi non vuole rinunciare a una vista mozzafiato su monti, colline, boschi, valli e torrenti luccicanti.

La zona più caratteristica di Pietrapertosa è il quartiere antico di Arabata, abitato per quasi 50 anni dagli Arabi: vi si possono ancora vedere le case contadine arroccate sulla roccia, le piccole strade interne e le numerose scalette che si perdono in un intricato labirinto, alternandosi a stalle e minuscoli orti.

Pietrapertosa vive un rapporto di osmosi con la roccia che l'accoglie: per le sue case incastonate nella nuda pietra, le strade, le scale strette e ripide che invitano a salire sulle creste per ammirare panorami mozzafiato, i vicoli, la struttura urbanistica in totale simbiosi con la roccia. Pietrapertosa è stata definita città-natura e inserita nel club de "I Borghi più belli d'Italia".

Nella stessa suggestiva area sorge



Crediti Foto Lorenzo Palazzo

Castelmezzano
Una panoramica del borgo

Castelmezzano che nel 2007 è stata definita dall'importante rivista statunitense Budget Travel di Arthur Frommer come una delle migliori località del pianeta.

L'arrivo nel piccolo borgo è davvero scenografico: si entra da una galleria scavata nella roccia e dopo aver superato una spettacolare gola. Castelmezzano appare come un piccolo presepe custodito dalle Dolomiti Lucane.

In piazza Caizzo sorge la Chiesa madre di Santa Maria dell'Olmo che custodisce numerose opere di elevato valore artistico tra cui la bella statua lignea della Madonna dell'Olmo del XIII secolo e la tela della "Sacra Famiglia" firmata dal Pietrafesa, uno

dei massimi esponenti della cultura pittorica lucana a cavallo tra manierismo e barocco. Di notevole interesse sono i ruderi del Castello, Palazzo Coiro e il Palazzo Ducale appartenuto ai De Lerma, ultimi signori di Castelmezzano.

Nella cittadina, nel mese di settembre di ogni anno va in scena una delle tradizioni più antiche: la festa del "Maggio", un inno alla fecondità della terra, attraverso il rito dell'innesto di una cima di agrifoglio su un tronco di cerro.

Il primo centro abitato fu edificato da coloni greci tra il VI ed il V secolo a.C.

Nel X secolo d.C., le invasioni saracene costrinsero la popolazione locale a trovare



una nuova stabilizzazione. Successivamente vi si insediarono i Longobardi e i Normanni, che tra il XI ed il XIII secolo d.C. vi costruirono un castello dal cui nome (Castrum Medianum, castello di mezzo) derivò quello del borgo, chiamato così per la sua posizione tra quelli di Pietrapertosa e di Brindisi Montagna.

Tra i borghi di Pietrapertosa e Castelmezzano ci sono altri tre attrattori turistici di nuova generazione: la Via Ferrata, il Ponte nepalese e il Volo dell'Angelo.

La Via Ferrata è un percorso attrezzato per scalare le Dolomiti Lucane classificabile come EEA poco difficile, con un percorso articolato su canali e camminamenti, passaggi verticali e tratti in esposizione. I due rami del percorso partono dal ponte romano situato nelle vicinanze dell'area attrezzata "Antro delle Streghe" e salgono l'uno verso Castelmezzano e l'altro verso Pietrapertosa.

La Via Ferrata Salemm, sul versante di Castelmezzano, ha una lunghezza di circa 1.731 metri ed è un dislivello di circa 249 metri mentre la Via Ferrata Marcirosa, sul versante di Pietrapertosa, ha una lunghezza di 1.778 metri e un dislivello di 331 metri.

Vi è inoltre un Ponte Nepalese lungo 72 metri con un'altezza massima di 35 metri, che può essere percorso da non più di 15 persone contemporaneamente agganciate alla linea di vita con apposito kit, e che collega i due punti di partenza delle vie Ferrata

Salemm e Marcirosa. Una corda di acciaio sospesa tra le vette di Castelmezzano e Pietrapertosa rende invece possibile il sogno di volare: è il Volo dell'Angelo. Ci si lancia nel vuoto, singolarmente o in coppia, avvolti da un'imbracatura sospesa su una carrucola, per vivere una delle esperienze più incredibili che si possano fare, una fantastica avventura, unica in Italia per l'altezza del volo, densa di emozioni che regala la possibilità di godere della bellezza del paesaggio da una visuale concessa solo agli "angeli".

L'ebbrezza del volo si potrà provare su due linee differenti il cui dislivello è di 118 e 130 m. La linea di San Martino parte da Pietrapertosa e arriva a Castelmezzano dopo aver percorso 1.415 m raggiungendo una velocità massima di 110 km/h; la linea Peschiere, invece, permette di lanciarsi da Castelmezzano e arrivare a Pietrapertosa, toccando i 120 km/h su una distanza di 1.452 metri.

Tanti motivi davvero unici per concedersi un viaggio attraverso questi due singolari e splendidi borghi lucani.



ANTI
CHI
ME
STI
ERI

TOSCANA

I ferri taglienti di Scarperia di Emanuela Olobardi



Crediti Foto Pro Loco Scarperia

C'era una volta un piccolo borgo, nei pressi di Firenze, con una vocazione particolare, quella per il "ferro tagliente". C'era una volta e c'è ancora il borgo di Scarperia, ricco di monumenti ma riconosciuto a livello internazionale per una tradizione che non vede tramonto, quella della realizzazione dei coltelli. Questa tradizione ha una storia antica tant'è che già negli statuti del 1539 e del 1567 venivano indicate le norme alle quali gli artigiani di Scarperia dovevano attenersi in tutti gli aspetti della loro attività lavorativa: dai materiali da impiegare ai rapporti dei maestri con gli altri lavoranti e addirittura a particolari limitazioni all'insegnamento del mestiere. I maestri e artisti del ferro tagliente già dalla fine dell'Ottocento furono impegnati con esposizioni nazionali ed internazionali che fecero in

modo che il nome di Scarperia fosse sempre più legato "all'arte del coltello", infatti è curioso pensare che Thiers, una cittadina nelle vicinanze di Saint-Etienne, venga ancora oggi riconosciuta come "la Scarperia di Francia". Alla fine dell'Ottocento l'artigianato delle coltellerie di Scarperia si trovò un momento di particolare fortuna ed espansione che stimolò un tentativo di modernizzazione dell'intero sistema produttivo. Nel 1874, infatti, venne fondata la "Società Cooperativa dei Ferri Taglienti" a cui seguì nel 1889 la "Società Cooperativa per la fabbricazione dei ferri taglienti di Scarperia". In questo periodo il nome di Scarperia si era notevolmente affermato ed i prodotti degli artigiani locali avevano conquistato notevoli settori di mercato nell'Italia centromeridionale. Il Pagé, nella sua "Histoire de la Coutellerie", riferendosi



Crediti Foto Pro Loco Scarperia

Il coltello Palmerino

Le penne d'oca, di corvo o di tacchino utilizzate per scrivere, fragili soprattutto nella punta, necessitavano di un'affilatura frequente e gli abili artisti coltellinai scarperiesi pensarono di produrre il Palmerino, con una lama molto corta (circa 1/3 della sua lunghezza) che poteva servire anche per raschiare l'inchiostro dalle pergamene. Conosciuto anche come coltello da scrittoio o "temperino del notaio" con il passare degli anni trovò un ruolo sempre più marginale: servì per appuntire le matite e tagliare la carta, prima di scomparire quasi del tutto dalle scrivanie.

all'incirca al 1895, raccontò che si contavano 115 lavoranti nel settore e 35 botteghe artigiane in attività, mentre un censimento di undici anni dopo rivelò che il numero delle botteghe era salito a 46, mentre il numero dei lavoranti a 221. Proprio nel momento di maggior sviluppo produttivo e commerciale, però, sull'artigianato dei ferri scarperiesi si abbatterono gli effetti della Legge Giolitti del 1908, che limitò drasticamente la misura delle lame dei coltelli a serramanico che potevano essere liberamente portate e che rappresentavano il prodotto principale dell'artigianato mugellano. Le conseguenze di questa legge furono particolarmente gravi a Scarperia, la cui produzione si era progressivamente concentrata sulla riproposizione e reinterpretazione dei modelli locali e regionali più tradizionalmente diffusi nell'Italia centromeridionale e nelle isole, i quali, per l'eccessiva lunghezza e per la forma della lama risultarono i più colpiti dalla nuova legge. La produzione di Scarperia, pur concentrandosi su modelli regionali, offriva una vasta gamma di

coltelli tipici ed esclusivi: oltre alla zuava ed al palmerino, divenuto quasi un simbolo della produzione scarperiese, possiamo ricordare il coltello "alle tre pannelle", le varie mozzette e i coltelli da caccia dotati di duplici estrattori. Quest'arte proviene da un tempo lontano ma fortunatamente è tutt'altro che dimenticata e viene ancora oggi promossa e diffusa sia dal "Centro di ricerca e documentazione sull'artigianato dei ferri taglienti" che si occupa di ricerche e studi sulla vita e sul lavoro degli artigiani coltellinai, sia dal Museo dei Ferri Taglienti, gestito dalla Pro Loco di Scarperia nel Palazzo dei Vicari, dove è documentata

l'attività plurisecolare dei coltellinai scarperiesi. In particolare il Museo dei Ferri Taglienti è articolato in 5 sezioni tematiche: la prima, a carattere multimediale, presenta filmati relativi alla lavorazione artigianale del coltello, la seconda è dedicata alla coltelleria italiana e ai suoi centri produttori dalla fine dell'800 fino ai nostri giorni, la terza invece alla storia dei coltellinai di Scarperia. La quarta sezione, intitolata "Lame al femminile", presenta l'altra categoria delle lame taglienti: le forbici per il ricamo e la sartoria. La quinta, infine, è dedicata alla vita sociale, e a momenti di vita del territorio.



RE
PO
RTA
GE

PUGLIA



Cortei storici, tradizioni che sfidano i secoli di Francesco Brescia

Tradizioni che sfidano secoli e che non smettono mai di appassionare e di promuovere la cultura, la storia di un territorio. Parliamo dei cortei storici che le Pro Loco di Puglia hanno raccontato nel corso dell'81^a Fiera del Levante di Bari, lo scorso settembre, con sfilate, convegni e una mostra fotografica.

Il presidente Unpli Puglia, Rocco Lauciello, ha riscosso l'adesione del Consiglio Regionale della Puglia, dell'Ente Fiera del Levante e dell'emittente Antenna Sud, mediapartner, per rimarcare l'impegno

quotidiano delle Pro Loco e promuovere una tradizione che purtroppo rischia di cadere nel dimenticatoio.

"Nostro intento - ha commentato Lauciello - è recuperare, riportare in auge e rendere volano dell'economia turistica delle comunità pugliesi i cortei storici. Sono state sedici le Pro Loco che, con i loro cortei, hanno sfilato in fiera coinvolgendo un pubblico nutrito ed estasiato. Le amministrazioni non perdano mai d'occhio la rilevanza di queste tradizioni che non costituiscono le radici, gli usi e i costumi di intere comunità dal

Gargano al Salento".

"Sono significativi i meriti dell'attività di questi gruppi che coinvolgono generazioni diverse intorno allo stesso progetto culturale: giovani e meno giovani, uomini e donne", ha detto il presidente del Consiglio Regionale della Puglia Mario Loizzo, "In questo modo si fa sempre più comunità, si rafforza il senso di appartenenza sociale e culturale, si concorre allo sviluppo di ciascun centro".

La storia

Seppur accomunati dall'impegno e dalla dedizione che ciascuna Pro Loco profonde nell'organizzazione dei cortei storici, ciascuna realtà ha una storia precipua e identitaria che la distingue dalle altre. Per esempio il corteo di Palo del Colle (Ba) rievoca la storia della duchessa di Bari, Bona Sforza, nata nel 1494, una nobile che si prodigò per alleviare le miserie della città. Il corteo di Modugno (BA) ripercorre il ritorno del crociato e l'intera storia del paese, tra combattimenti e ristabilimento dell'ordine sociale. Questo corteo, infatti, ci riporta all'anno mille quando il Conte Boso tornato dalla Terra Santa cerca di riprendere il suo castello ma un usurpatore e la strega sua complice gli si oppongono mentre il paese è minacciato dagli effluvi mefitici della peste. Anche Torre a Mare (BA) ricorda i nobili che hanno contribuito alla nascita della città, figure come il Conte di Noja Marino Brancaccio, Isabella d'Aragona e i suoi figli Bona, Ippolita e Francesco. Un matrimonio danzante è alla base del corteo di Laterza (TA): si rievocano le nozze di Giuseppe d'Azzia, quinto Marchese della città, e Isabella Aldano, figlia di Diego e Maria Belmendez de Castro. Altro matrimonio, quello tra il Marchese Benedetto Saraceno e Donna Vittoria Eugenia Ulmo di Taranto è ricordato nel corteo di Montemesola (TA). Murattiano, invece, il corteo storico di Alezio (LE) allestito in memoria di Gioacchino Murat Napoleone, Generale francese, Re di Napoli e Maresciallo dell'Impero con Napoleone Bonaparte, che contribuì a svecchiare il sistema politico-sociale del Sud Italia trasformando i sudditi in cittadini attivi.

Curiosità

Il corteo di Sant'Agata di Puglia (FG), per esempio, evoca la leggenda del Capitano Agatone che, pur essendo un superbo e nobile condottiero, non perì da eroe ma per mano del suo barbiere. La storia, invece, identifica in Agatone il Principe Duca Pandolfo IV che impose al popolo lo "ius primae noctis", il diritto a consumare



la prima notte in caso di matrimoni tra popolani. La rievocazione storica della città di Casamassima (BA), invece, è il primo nato nella Provincia di Bari ed è organizzato in collaborazione con scuole e associazioni del territorio e ha raggiunto il numero di quattrocento figuranti. L'evento rievoca un episodio storico realmente avvenuto nell'aprile del 1252.

Ricco di raffinatezza e ricercatezza musicale è il corteo di Ceglie Messapica (BR) che sfila cantando canti e stornelli scritti ad hoc per la manifestazione. Sava (TA) presenta il corteo dello schiavo, rievocazione della storia di un uomo reso prigioniero da Marcantonio Raho, Capitano dei Cavalieri della Terra d'Otranto, costretto a trasportare carichi pesanti nei terreni del padrone. Un giorno, ormai sfinito, si volse verso la chiesa di Pasan e chiese alla Vergine di essere liberato promettendo di convertirsi e di battezzarsi.

Da non perdere

I cortei di Santo Spirito (BA) contano più di cento personaggi e rievoca i figuranti di San Nicola di Bari, gli sbandieratori e musicisti Terra Grumi di Grumo Appula (BA) e la compagnia d'arme impuratus di Bitonto (BA). Un altro corteo da non perdere è quello di Bovino (FG), famoso per la sua ricercatezza dei dettagli e dal forte impegno organizzativo della Pro Loco, dell'amministrazione e del comitato religioso Pro-Valleverde. Tra le rievocazioni vi è anche quella toccante e suggestiva di Ginosa (TA) basata sulla Passio Christi ambientata nella gravina di Ginosa il sabato santo. La Pro Loco di Acaya (Vernole - LE) mette in scena un corteo costituito da colori fantasmagorici dei vessilli degli sbandieratori, dal ritmo incalzante dei tamburi e dalle musiche e dai canti, un corteo che coinvolge praticamente tutta la piccola frazione che conta circa quattrocentocinquanta anime.

La chiusa di Chietri

S.S. 172 dei Trulli Km. 29,800
70011 - Alberobello (Bari)

La modernissima struttura alberghiera "La chiusa di Chietri" dispone di 8 suite, 32 camere deluxe (con balcone e idromassaggio), 98 camere standard (di cui alcune comunicanti), 6 camere per disabili.

I Trulli dimora, simbolo della cultura Pugliese, sono ideali per soggiorni relax avvolti da un'atmosfera d'altri tempi. Una suite Imperiale, tre Trulli deluxe superior, otto Trulli romantici soddisfano ogni esigenza grazie allo stile e alla ricchezza dei materiali che contraddistinguono l'arredo interno.

La struttura vuole essere un Hotel Trulli "speciale" per l'accoglienza di tutti i clienti, ma anche per l'attenzione all'ambiente. La maggior parte delle stanze ha vista sui giardini verdi ed è arricchita di dettagli di benvenuto riservati agli ospiti.

I responsabili hanno mantenuto intatti gli spazi mediterranei affinché gli ospiti possano liberamente immergersi in scenari naturali e giardini ricchi di ulivi e piante autoctone della Puglia o fare passeggiate intorno al piccolo villaggio rurale di Trulli, per fuggire dalla quotidianità e abbandonare la stressante routine.

Gli ospiti potranno usufruire anche dei servizi spa che avvolgono corpo e mente ristabilendo armonia sensoriale e benessere olistico.



Crediti Foto Daniela Geco

Dove dormire

Masseria Tolla

Contrada Tolla sn
Strada Provinciale 14 per Martina Franca Km 1
Ostuni (BR)

Nel cuore della Valle D'Itria dove cordialità e buongusto sono di casa. L'antica Masseria ottocentesca, dalle caratteristiche volte a stella e in pietra, si trova tra le verdi colline della Valle D'Itria, ad appena 800 metri da Ostuni per una vacanza all'insegna del relax.

B&B Marina

Via Marinarai d'Italia, 56 - Castro (LE)

La cosa che colpisce entrando nel B&B Marina, è l'accoglienza calorosa, la disponibilità di chi lo gestisce e l'arredamento caldo e solare.

Agricampeggio Brezza tra gli ulivi

Via Imbriani, 441 - Bisceglie (BT)

Una struttura immersa nella natura e affacciata sul mare. Oltre all'ospitalità riservata ai campeggiatori (camper, tende e roulotte), tutti possono trascorrere una giornata nell'agriturismo. La struttura è dotata di un'accogliente zona ristoro con pizzeria e forno a legna.

Hotel Ramapendula

Via per Locorotondo - Alberobello (BA)

Dotato di camere ampie e confortevoli, tutte finemente arredate con aria condizionata, bagno privato, TV, telefono, asciugacapelli e connessione wi-fi completamente gratuita. Il ristorante propone la cucina mediterranea ricca di piatti semplici ma raffinati.

Arco del Saraceno

Via Prov.le Lido Marini
Lido Marini, Salve (LE)

Immerso nel verde della macchia mediterranea, in località Lido Marini, in un tratto di costa caratterizzato da calette di sabbia fine e dorata e fondali bassi ad appena 10 Km da Santa Maria di Leuca.

IDEA GAS



UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA

Non perdere anche questa opportunità



SCEGLI IDEA GAS UNPLI

Approfitta dello sconto del 6% e del bonus di 25 m³ ogni anno.

I vantaggi pensati per la tua famiglia:

- 🎯 **SCONTO DEL 6%**
Calcolato sul prezzo della materia prima stabilita dall'Autorità.
- 🎯 **BONUS ANNUO DI FORNITURA GRATUITA**
Corrispondente a 25 mc di gas naturale per chi attiva Bollett@MAIL

*Il **bonus** verrà erogato al dodicesimo mese di fornitura e sarà pari al valore di 25 metri cubi moltiplicato per il valore della componente relativa alla materia prima del trimestre nel quale verrà erogato il **BONUS**.

www.dolomitienergia.it

Numero Verde
800 030 030

 **Dolomiti**
energia

30

01 ● ● ● ● ARCOBALENO D'ITALIA
www.unioneproloco.it



E
V
E
N
T
I

E

S
A
G
R
E

TRENTINO ALTO ADIGE

Il rito del pino di Grauno

di Oriana Bosco



Crediti Foto Archivio Federazione Trentina Pro Loco e loro Consorzi

Centocinquanta abitanti raccolti in un pugno di case aggrappate sui ripidi versanti di una gola, in una valle di vigne e boschi decentrata rispetto alle grandi rotte turistiche del Trentino: a prima vista Grauno, ultimo paesino della Val di Cembra, può sembrare simile a tanti altri villaggi di questa zona, ma in realtà nasconde un tesoro inaspettato. Qui, infatti, si è conservato uno dei riti del Carnevale più antichi e particolari di tutto l'arco alpino. Si tratta del "rito del pino de Graun", una tradizione legata con tutta probabilità agli antichi culti propiziatori del fuoco delle civiltà preromaniche, che è stata tramandata per secoli di generazione in generazione per via orale, e che viene fatta rivivere ogni anno il giorno di martedì grasso. Il rito non è solo un momento di festa e socialità, ma un vero e proprio simbolo di identità ed appartenenza per la piccola comunità locale, che è sempre stata così affezionata a questa tradizione da essersi persino opposta all'obbligo di eliminarla imposto nel periodo fascista. Una festa vissuta sempre a livello locale, ma che negli ultimi anni è stata fatta conoscere anche fuori dalla valle grazie alla Pro Loco, che ha cucito intorno a questa tradizione un ventaglio di iniziative per animare il paese nel periodo precedente il Martedì Grasso, facendo sì che oggi il paesino si trovi "invaso" dai visitatori e studiosi desiderosi di assistere al mistico ripetersi del rito.



Crediti Foto Archivio Federazione Trentina Pro Loco e loro Consorzi

Seguire le varie fasi del rituale, che dura tutta la giornata, è effettivamente un'esperienza affascinante: al mattino, circondato da una colorata folla di paesani e musicisti in abiti tipici, fa il suo ingresso in paese un possente pino, che viene trascinato (non senza difficoltà) dai coscritti per le ripide viuzze verso valle; in piazza, la discesa del pino si interrompe per lasciare spazio al momento della "comedia", una pièce satirica in cui si sbeffeggiano vizi e tipicità dei personaggi del paese; giunto in una radura sotto l'abitato, la Busa del Carneval (anche la toponomastica del luogo rimanda all'importanza di questa tradizione), il pino viene innalzato ed addobbato con acrobatiche operazioni, ed infine, sul calar della sera, dato alle fiamme con un grande falò accompagnato dal corteo dei coscritti, da balli e canti di grande suggestione. Anche a chi viene da fuori, questo rituale fa riecheggiare nel profondo un

sentimento atavico e misterioso, di grande suggestione. Quest'anno gli eventi del Carnevale di Grauno inizieranno venerdì 9 febbraio con una cena di pesce (su prenotazione), proseguiranno sabato e domenica con intrattenimento, cucina locale e attività per bambini e ragazzi, per terminare con il rito del pino il giorno di Martedì Grasso, 13 febbraio. Per maggiori informazioni: www.unplitrentino.it

Dove mangiare

El Casel Dei Masi
Maso Noldi, 7 - Grumes
Tel. +39 339 4026979
Cell. +39 347 3361907
www.elcaseldeimasi.it

Osteria del Grillo
Via Chiesa, 17 - Grauno
Tel. +39 0461 688027

Stella Alpina
Piazza Municipio, 1 - Grumes
Tel. +39 0461 688027
www.weekendgrumes.it

Agritur Fior di Bosco
Frazione Sicina, 55 - Valfioriana
Tel. +39 0462 910002
Cell. +39 329 0125349
www.agriturfiordibosco.com

Dove dormire

Hotel Dolomiti
Via Dallio G. Battista, 22 - Capriana
Tel. +39 0462 816081

Appartamenti del
Comune di Grauno
Tel. +39 0461 683029
www.comune.altavalle.tn.it

Hotel Europa
Via San Carlo, 19 - Cembra
Tel. +39 0461 683032
www.hoteleuropacembra.com

L'OST - Ostello di Grumes
Via Fontana, 20
Grumes, Altavalle
Tel. +39 340 2539499
www.lostellodigrumes.it

Agritur Maso Bornie
Via Centrale, 24 - Valda, Altavalle
Tel. +39 349 4068062
www.masobornie.it

Agritur Fior di Bosco
Frazione Sicina, 55 - Valfioriana
Tel. +39 0462 910002
Cell. +39 329 0125349
www.agriturfiordibosco.com

El Casel Dei Masi
Maso Noldi, 7 - Grumes
Tel. +39 339 4026979
Cell. +39 347 3361907
www.elcaseldeimasi.it



MOLISE



Il sapore genuino del raviolo scapolese

di *Luciano Scarpitti*

Scapoli è uno dei paesi molisani più conosciuti per la sua tradizione legata all'artigianato della zampogna. A parlare del loro paese sono sempre stati innanzitutto i molti suoi abitanti, che in periodo natalizio si trasformavano, e tuttora lo fanno, in abilissimi zampognari, e giravano l'Italia ad allietare il periodo festivo. In campo gastronomico, poi, è famoso il suo delizioso e saporitissimo "raviolo scapolese". Le prime notizie storiche su questo paese arroccato su un'alta rupe si ricavano da un antico manoscritto, elaborato intorno al 1130 in latino medievale, il "Chronicon Vulturense", in cui si legge che prima del Settecento il luogo dove sorge l'odierna Scapoli era coperto da una ricca vegetazione, quindi era ancora disabitato. A partire dalla metà del IX secolo nacque

l'insediamento del Castrum Scappili, mediante la colonizzazione delle terre che appartenevano all'antica e grandiosa abbazia di San Vincenzo al Volturno. Altre notizie risalgono al 1382, allorché i monaci di San Vincenzo al Volturno, per portare a termine lavori di restauro del monastero, vendettero a Camillo Pandone, illustre membro di una nobile famiglia napoletana, vari "castra" tra i quali figura anche quello di Scapoli. Successivamente il suo territorio fece parte della regione detta "Terra di Lavoro", che comprendeva parte della Campania, del Lazio e del Molise. Il 17 febbraio 1861 venne compreso nel territorio di Campobasso, infine dal 1970, cioè dalla sua costituzione, entrò a far parte della Provincia di Isernia. Tornando all'aspetto gastronomico, qui vogliamo celebrare il

famoso raviolo scapolese, che è riconosciuto prodotto De.C.O. (Denominazione Comunale d'Origine) ed è un raviolo di grosse dimensioni con un particolare ripieno dal gusto deciso e dal sapore intenso. Esso rappresenta una delle rare paste farcite della tradizione molisana. Ad esso è stata dedicata la rinomata "Sagra dei ravioli" che la Pro Loco ed il Comune organizzano a Scapoli la domenica precedente il Martedì Grasso. La sagra ha contribuito a consacrare il raviolo come piatto dell'eccellenza gastronomica molisana. La presenza dei formaggi, delle verdure di campo e di tratturo richiamano le origini montane di questo piatto. Ogni giornata di festa nelle famiglie di Scapoli è accompagnata dal rituale imperdibile del raviolo scapolese che è indiscusso protagonista e celebra



Dove mangiare

Il Borgo
Via Buonconsiglio, 30
Scapoli

B&B La Piazzetta
Piazza Annunziata, 10
Scapoli

B&B Il Borgo Scapoli
Corso John Fitzgerald Kennedy, 21
Scapoli

B&B La Montagna Rosa
Via Mainarde, 1
Castelnuovo a Volturno

Albergo Ristorante La Zampogna
località Vicenne
Scapoli

B&B Il Parco dell'Orso
Pizzone

Dove dormire

Terra Nostra
Località Fonte la Villa, 1
Scapoli

La Taverna Del Borgo
Corso John Fitzgerald Kennedy, 21
Scapoli

Locanda Belvedere
Località Pratola
Rocchetta Al Volturno

Ristorante da Oreste e Maria
Via Nazionale 13
Stada Statale Ss 158
Colli a Volturno

La Terrazza
Località Cerreto
Colli a Volturno

La Tiana
Via Napoli - Cerasuolo
Filignano

Osteria Pizzeria
La Vecchia Torre
Salita Municipio
Fornelli

Al Ghiottone
Strada Statale 158
Montaquila



DAL
LE
RE
GIO
NI

VALLE D'AOSTA

Fiera di Sant'Orso, una Fiera millenaria di Pericle Calgaro



Ogni anno, il 30 e il 31 gennaio, mille espositori tra artisti e artigiani valdostani, presentano con orgoglio i frutti del proprio lavoro alla Fiera di Sant'Orso, lungo le vie del centro di Aosta. Oltre ai manufatti e alle lavorazioni tradizionali, quali la scultura, l'intaglio su legno, la lavorazione della pietra, del ferro battuto e del cuoio, si possono ammirare opere artistiche derivanti dalla ricerca e dall'utilizzo di stili innovativi, comunque attenti alla cultura millenaria della manifestazione. La Fiera, giunta alla sua 1018ª edizione, rappresenta il momento in cui si manifestano le caratteristiche peculiari dell'identità valdostana. L'anno 1000 è considerato l'anno "zero" della Fiera. La leggenda vuole che tutto sia iniziato nell'area della Chiesa di Sant'Orso, dove il Santo, vissuto prima del IX secolo, era solito distribuire ai poveri indumenti e "Sabot", le tipiche calzature in legno ancora oggi presenti in Fiera. La visita alla millenaria è un'esperienza straordinaria e indimenticabile, da vivere con intensa partecipazione emotiva. Si "respira" un'atmosfera unica: gli espositori non partecipano solo per l'aspetto commerciale ma cercano il contatto con un pubblico che sappia apprezzare il



36

Il Galletto è il simbolo della Fiera di Sant'Orso, ma sono tantissimi altri gli oggetti legati alla tradizione e che si possono trovare nelle bancarelle che si snodano lungo le vie del centro di Aosta. Tra questi non possono mancare i Sabot, la Coppa dell'Amicizia e la Grolla, i giocattoli "Tatà" e poi gli oggetti di uso quotidiano fino a qualche decennio fa: rastrelli, cestini e gerle, botti. Inoltre ci sono i ciondoli distintivi della Fiera, diversi in ogni edizione. Rappresentano un attrezzo o strumento utilizzato dagli agricoltori e dagli allevatori.



lavoro di qualità e la loro creatività. La Fiera è anche l'Atelier: una esposizione riservata alle imprese valdostane che fanno dell'artigianato il loro mestiere e che propongono, in quest'occasione, le proprie produzioni appartenenti a varie categorie come: scultura, oggettistica per la casa, mobili, accessori in ferro battuto, tessuti, calzature, accessori d'abbigliamento, oltre a lavorazioni in ceramica, rame, vetro, oro e argento. Nelle strade della città si ripete, ogni anno, quindi un evento che mette in luce i frutti del lavoro artigianale valdostano, le loro capacità e la loro fantasia. Un posto importante è dedicato all'offerta enogastronomica regionale della Valle d'Aosta nel quale oltre 70 produttori presentano le loro straordinarie specialità: una ricca gamma di preparazioni, tra le quali spiccano le D.O.P valdostane come la Fontina che esprimono un legame diretto con il territorio e ne valorizzano le peculiarità. La Fiera è inoltre musica e folklore, una festa che si protrae, tra canti e balli tradizionali, nella lunga e famosa "veillà", con le vie illuminate e animate sino all'alba. Al calar

della notte si possono incontrare cori che improvvisano mini concerti e gruppi folcloristici che si esibiscono in brevi spettacoli mentre ci si scalda sorseggiando del vin brulé. È possibile anche visitare le "crotte", le cantine del borgo che i residenti aprono per l'occasione.

I Punti Rossoneri - Pro Loco

I Punti RossoNeri gestiti dalle Pro Loco offrono ai visitatori degli assaggi di quello che è cultura enogastronomica della Valle d'Aosta. Come ogni anno sono presenti le

Pro Loco di Emarese con la zuppa di porri, il Consorzio delle Pro Loco del Gran Combin con la seupa vapelenentse, la Pro Loco di Arvier con la Trifolette d'Arvi, la Pro Loco di Aymavilles con la famosa Favò, la Pro Loco di Quart con la seuppa de quart, la Pro Loco di Brissogne con la famosa polenta concia, la Pro Loco di Saint Nicolas con il cervo in umido con polenta; in ogni padiglione poi non mancano certo salumi, formaggi, vini valdostani.

37



Crediti Foto Stefano Maroli

EMILIA ROMAGNA

Tutti i colori del Carnevale di Valentina Cariani



Emilia Romagna, terra di cibi, sapori e Carnevali. Girovagando nelle diverse province, nel periodo tra fine gennaio e metà marzo, potete scovarne alcuni meravigliosi, da vedere almeno una volta.

Bagnacavallo (RA)

Detto il Carnevallo, si svolge la prima domenica di marzo. Tutto il paese attende il momento clou della giornata: dalle ore 14.30 per le vie del centro storico iniziano le sfilate di gruppi in maschera. L'idea di una manifestazione ecosostenibile viene rispettata dai partecipanti alle sfilate che hanno la possibilità di esibirsi a piedi o utilizzando mezzi non inquinanti. Bagnacavallo è gemellata con un paese tedesco, Neresheim, nella regione Baden

Württemberg, che dal 1995 collabora con il comune di Bagnacavallo, scegliendo un tema comune che verrà poi portato al Carnevale.

Segavecchia (FC)

Il Carnevale di Segavecchia si basa su una leggenda che narra la storia di una giovane fanciulla rimasta incinta nel periodo di Quaresima che, presa da una voglia improvvisa, trangugiò un salsicciotto ancora crudo. La punizione era la condanna a morte, precisamente segata a metà. Ella per sfuggire alla sua sorte si travestì da "Vecchia", ricoprendosi di stracci e di fango per non essere riconosciuta per le vie del paese. Non scampò comunque alla sua terribile sorte e fu condotta al patibolo, dove ad attenderla c'erano due boia che brandivano un'enorme

sega da boscaiolo. Oggi la "Vecchia" viene ricostruita dai carristi che l'accompagnano al patibolo. In origine veniva trainato da due buoi, mentre oggi da moderni trattori, inoltre subisce cambiamenti ogni anno in base al tema. Il mito della Segavecchia è stato a lungo studiato ed analizzato, portando alla luce miti ben più antichi che in un qualche modo intersecano il credo della popolazione di Forlimpopoli. La Vecchia può essere infatti paragonata alla Madre Terra che nel ventre è ricca di fertilità e con il ciclo naturale della Vita-Morte, fa sì che il ciclo agricolo riprenda.

Cento (FE)

Del Carnevale di Cento si hanno notizie già dal 1600 grazie ad alcuni affreschi del famoso



Crediti Foto Società Carnevalesca Sumaren

pittore centese Gian Francesco Barbieri detto il "Guercino". Non si hanno documenti relativi al periodo anteriore alle guerre, ma si può affermare che proprio in quell'epoca sia avvenuto il trapasso dall'antica tradizione di soggetti fiabeschi all'adozione di mascheroni rappresentanti personaggi e atteggiamenti dell'epoca. Agli inizi del 1900 i Centesi pensarono di creare un proprio re a simbolo del Carnevale. Questo personaggio doveva rappresentare la coscienza dei suoi concittadini: nacque così Tasi, Luigi Tasini, che un tempo era realmente esistito e stimato. La festa ha mantenuto i connotati della manifestazione tipicamente locale sino alla fine degli anni '80 quando è iniziata una vera e propria rivoluzione. Ivano Manservigi, il patron, nel 1990 ha preso in mano le redini del Carnevale facendogli compiere passi da gigante, fino a portarlo ai vertici internazionali grazie anche al gemellaggio con il Carnevale di Rio de Janeiro, il più famoso del mondo.

San Giovanni in Persiceto (BO)

Anche nel Carnevale Persicetano ci sono

sfilate di carri allegorici, gruppi mascherati e costumi coloratissimi, ma la caratteristica che distingue questa manifestazione carnevalesca dalle altre è l'esecuzione dello "Spillo, o meglio "al Spéll", termine dialettale che nel contesto del Carnevale Persicetano va ad indicare gli effetti speciali mediante i quali il carro subisce una metamorfosi, una vera e propria trasformazione, che dischiude e rende manifesto il suo significato allegorico nascosto. I carri si presentano in piazza camuffati e qui ad uno ad uno si trasformano quasi completamente, "dischiudendosi" e svelando così la propria allegoria. Per mezzo di ingegnosi meccanismi nascosti appaiono forme nuove, più brillanti colori, maschere e personaggi che recitano una breve pantomima, il tutto accompagnato da una studiata colonna sonora.

Come per ogni Carnevale che si rispetti non possono mancare, direttamente dal ricettario emiliano romagnolo, le sfrappole: dolci a base di farina, uova, con una spolverata di zucchero a velo.

Le tagliatelle dolci fritte segnano l'arrivo del Carnevale; vengono preparate con l'impasto delle comuni tagliatelle all'uovo al quale vanno aggiunti zucchero e limone.

Come ultimo dolce tipico di Carnevale vi segnaliamo le castagnole, tipiche della Romagna, ma preparate un po' in tutta Italia: si tratta di frittelle con un interno soffice e che ricordano la forma della castagna.

Pieve di Cento (BO)

Le origini del carnevale di Pieve di Cento risalgono a metà dell'Ottocento. Si trattava di una festa organizzata dalla Società dal Zàss, a cui apparteneva anche Angelo Gessi. Proprio con loro c'era Berba-Spein, che oggi è la loro maschera. Berbaspén si dice fosse un mendicante che la Società dal Zàss (La società Gessi) portava in giro su una portantina durante il carnevale. Si trattava di una figura certamente caratteristica: con ogni probabilità aveva una barba tutt'altro che curata e doveva essere senz'altro simpatico oltre che mangiatore e bevitore. Un altro Carnevale che consigliamo di non farvi scappare è quello di Casola Valsenio (RA) che con i suoi carri allegorici di gesso attira migliaia di visitatori.



VENETO

Il Festival dell'entusiasmo di Valentina Carlessi



Difensori dell'anima dei territori e instancabili promotori delle tradizioni, sono i volontari che a fine settembre hanno dato vita al Primo Festival delle Pro Loco del Veneto. Una manifestazione che ha posato le basi per un appuntamento con l'identità veneta che ambisce a diventare una ricorrenza annuale. Per due giorni gli spazi dell'ex Jutificio a Piazzola sul Brenta, ai piedi della splendida Villa Contarini, hanno ospitato decine e decine di associazioni (quasi 100), provenienti da tutta la regione e 15 comitati regionali che con i loro prodotti tipici hanno contribuito al grande successo. Un "Festival dell'entusiasmo" come è stato soprannominato dal Giovani Follador, Presidente di Unpli Veneto che può ritenersi più che soddisfatto dell'iniziativa. Una festa

nelle feste che ha reso finalmente omaggio ai quasi 70.000 volontari veneti che ogni anno danno vita ad oltre 5000 eventi e che riescono a catalizzare l'attenzione di 5 milioni di visitatori l'anno. Questi i numeri dei quali può andare fiero il comitato regionale veneto e che risulta la prima "industria di eventi" della regione. Una grande famiglia che ha esposto le straordinarie attività svolte dalle associazioni di volontariato ed è stato spunto di riflessione per i 20 presidenti regionali che per l'occasione hanno raggiunto la cittadina padovana. Un Veneto DOC che ha ritrovato in un'unica piazza tutta l'autenticità della sua cucina e l'affabilità della sua gente sincera, che ama ancora ritrovarsi nelle feste di paese. Quella che si è tenuto in provincia di Padova è

stata una passeggiata tra i sapori tipici delle vecchie ricette e poi filò, cantastorie, bande musicali e gruppi folkloristici, ludobus con giochi in legno e fuochi d'artificio. È stato un tripudio di sapori e piatti della tradizione, alcuni davvero "in via di estinzione": oca, bisàta (anguilla) e trippe, intestino di bovino preparato con ricette che hanno attraversato i secoli e oggi sono memoria di un popolo dalle umili origini contadine. Inoltre baccalà alla vicentina (stoccafisso), spezzatino di musso (asino), risotto con le rane, latte di gallina (liquore) e bògòi (lumachine di terra) condite con aglio, prezzemolo ed un filo d'olio. Piatti talvolta poveri che conservano sapori antichi, stagionalità, pratiche altrimenti dimenticate e che fanno tesoro di prodotti tipici, veri cardini delle ricette.



POLENTA CONSIDERA Pro Loco Rotzo (VI)

Ingredienti:

1 kg di patate, 150 g di farina bianca, 120 g di burro o strutto, 1 cipolla, cannella in polvere, sale.

Sbucciate le patate, tagliatele a pezzetti e fatele bollire in acqua salata. Scolatele conservando l'acqua di cottura e passatele al setaccio.

Tritate la cipolla e soffriggetela nel burro (o strutto) fino a quando diventa tenera, quindi toglietela e utilizzate il condimento per tostare la farina.

Quando il composto sarà di colore bruno, in un altro tegame incorporatelo alle patate aggiungendo l'acqua di cottura e una spolverata di cannella.

Fate cuocere la polenta così preparata per 10 minuti e versatela sull'apposito tagliere.

Il Festival delle Pro Loco del Veneto è stato un momento importante per rendere noto l'operato svolto dalle 535 associazioni iscritte all'UNPLI, praticamente una per comune. Un'industria culturale dal valore incalcolabile con un esercito di volontari che dedicano migliaia e migliaia di ore a città, borghi e territori. Messe in bella mostra sempre in questa occasione anche le tante iniziative di valorizzazione territoriale di una regione che, grazie ai volontari, è riuscita a sviluppare notevoli progetti di promozione, percorsi turistici e tante attività. Senza contare che

le associazioni hanno spesso in gestione anche aree verdi, sale polifunzionali, musei, biblioteche, rifugi e sentieri, tenendo viva la voce e la memoria soprattutto delle piccole località. Un'offerta turistica e culturale divenuta in questi anni sempre più qualificata grazie alla formazione e alla presenza di una forte componente di giovani (il 14% ha meno di 30 anni). Situazione rafforzata inoltre dalla gestione da parte delle Pro Loco di un ufficio turistico su tre in Veneto. Un ruolo insostituibile nell'accoglienza turistica capace di proporre attività che rispondano

appieno alla crescente domanda di esperienze autentiche e tradizionali. Quello percorso dalle migliaia di visitatori è stato un viaggio tra piccoli borghi e grandi paesi fino ad arrivare alle altre regioni che hanno raggiunto Piazzola sul Brenta con prodotti tipici e specialità gastronomiche preservate, ma anche canti e balli popolari e progetti di valorizzazione territoriale tra queste: Abruzzo, Basilicata, Calabria, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Lombardia, Marche, Molise, Piemonte, Puglia, Sicilia, Sardegna, Trentino e Umbria.



APPUNTAMENTI



I grandi eventi di questo trimestre di Patrizia Forlani



Il nuovo anno è appena iniziato con il suo carico di eventi legati al nostro immenso patrimonio culturale, materiale e immateriale e nelle ultime pagine di "Arcobaleno d'Italia", come ormai consuetudine, potrete trovare alcune tra le manifestazioni più importanti che riguardano il trimestre gennaio, febbraio e marzo.

Eventi sempre divisi per regione, in ordine cronologico. Una sorta di agenda magica che, dal nord al sud, ogni giorno dell'anno, ci regala un evento diverso.

In questo periodo dell'anno sono tantissime le manifestazioni legate ad antichi riti e tradizioni. Iniziamo con la festa di Sant'Antonio il protettore degli animali e con i "fuochi".

Poi arriva inesorabilmente il Carnevale, in tutte le sue declinazioni. Dal "pino" del Trentino, passando per le battaglie delle arance del Piemonte, a quello di Cento in Emilia Romagna, per arrivare alle maschere antropomorfe della Basilicata e Sa Sartiglietta in Sardegna.

E, ancora i fantasmagorici carnevali delle Marche e della Sicilia. Lasciato alle spalle il "Re" del divertimento arrivano i riti della Settimana Santa, rievocazioni dalle radici antiche con penitenti scalzi, con catene e coperti da cappucci. Per finire non potevano mancare tante sagre e fiere. Un caleidoscopio di appuntamenti... tutti da vivere.



ABRUZZO

67° Presepe vivente
Rivisondoli | 5 gennaio
Il più famoso presepe vivente d'Italia con più di 500 personaggi.
www.presepeviverivisondoli.it

55° Sagra della Polenta
Pettorano sul Gizio | 7 gennaio
Viaggio in treno storico per la Sagra della Polenta Isernia-Pettorano
Pro Loco: Tel. +39 0864 487004
Cell. +39 3349462101

Festival della Maldicenza
L'Aquila | dal 14 al 21 gennaio
Consegna dell'Agnesino d'oro

S. Antonio Abate e la Panarda
Villavallelonga | 16 e 17 gennaio
La cena rituale della Panarda prevede 50 portate preparate in casa di circa 90 famiglie
Pro Loco Tel. +39 3396274202

Le Farchie
Fara Filiorum Petri | 16 e 17 gennaio
Grandi fasci (70-100 cm) di canne legati con rami di salice rosso alti 7-9 mt., ai quali si dà fuoco in onore di S. Antonio

Le Fanoglie
Villalago | 22 gennaio
Pire di fuochi devozionali in onore di San Domenico

Le "Panicelle" di San Biagio protettore dei lanaioli
Taranta Peligna | 3 febbraio
Pani azzimi benedetti a forma di mano senza il dito pollice. Festa legata a riti antichissimi trasposta nella tradizione cristiana

63° Carnevale d'Abruzzo
Francavilla al mare | 13 febbraio

Processione del Venerdì Santo e canto del Miserere
Chieti | 30 marzo 2018



BASILICATA

"La notte dei Cucibocca"
Montescaglioso | 5 gennaio
Misteriose figure vestite di scuro minacciano di cucire la bocca ai bambini

La calza più lunga della Basilicata
Tito | 6 gennaio
"Sfilata" della calza, lunga circa 100 metri, condotta dai bambini
prolocogliantichiportali@gmail.com

Il campanaccio di San Mauro Forte
San Mauro Forte | dal 16 al 20 gennaio
www.prolocomontescaglioso.it

Il Carnevale tricaricese
Tricarico | 17 gennaio e 18 febbraio
Rappresenta la transumanza di una mandria di mucche e tori
www.prolocotricarico.it

Le maschere "cornute" di Aliano
Aliano | 4, 10, 11, 13 febbraio
Figuranti con la maschera zoomorfa arcaica

Il Carnevale di Teana
Teana | 5 - 11 febbraio
Corteo di maschere dall'alba sfilano nel bosco
www.prolocoteana.it

Il carnevale di Satriano di Lucania
Satriano | 10 - 11 febbraio
Contatti: +39 339 577 259

Carnevale Rurale Ciriglianese
Cirigliano | 11 e 13 febbraio
www.prolococirigliano.it

Il Carnevalone di Montescaglioso
Montescaglioso | 13 febbraio
www.prolocomontescaglioso.it

Il Carnevalone di Lavello
Lavello
20 e 27 gennaio 3-10-17-18 febbraio
www.prolocolavello.it



CALABRIA

Carnevale di Castrovillari e Festival Internazionale del Folklore
Castrovillari | 3 al 13 febbraio

Festa di San Giuseppe
Mammola | 19 marzo
Festa tipica con "pasta e ceci" dopo la processione

Processione delle Persephoni
Bova | domenica delle Palme
Vengono portate in processione delle grandi "statue" femminili "scolpite" con foglie di ulivo

La Settimana Santa
Nocera Terinese
dal 25 marzo a primo aprile
Sabato Santo si svolge la solenne Processione dell'Addolorata lungo tutte le strade ed i vicoli

Processione dell'Addolorata
Polistena | venerdì Santo
Il Cristo viene personificato da un fedele la cui identità rimane nascosta fino al giorno di Pasqua

Processione dei Misteri
Rossano | venerdì Santo

A Naca
Cropani | venerdì Santo
"A Naca do Signure Murtu" viene addobbata lussuosamente ed in mezzo siede l'Addolorata che porta Gesù morto

La Svelata
Vibo Valentia | sabato Santo
Sul sagrato del Duomo è velata a lutto la "Cappuccina", antica campana secentesca che al momento del Gloria viene spinta verso il centro del Duomo e con tre rintocchi annuncia la Resurrezione



CAMPANIA

Carnevale Savianese
Saviano | gennaio e febbraio

Carnevale Palmese
Palma Campania
gennaio e febbraio
Animato dalle Quadriglie, gruppi folkloristici ognuno composto da centinaia di figuranti che indossano costumi sulla base di un tema scelto annualmente, che suonano strumenti tipici partenopei

Carnevale di Agropoli
Agropoli | 11 e 13 febbraio

Carnevale Strianese
Striano | febbraio
La maschera ufficiale, Histriano, prende il suo nome da Histrius un condottiero romano attivo durante la Guerra Sociale nell'89 a.C.

Carnevale di Maiori
Maiori | febbraio

Processione degli Apostoli
Procida | giovedì Santo

Processione bianca e processione nera
Sorrento | Giovedì e Venerdì Santo
La prima simboleggia il vagare della Madonna alla ricerca di Gesù, la seconda la crocifissione e la morte

Processione dei Misteri
Calitri | venerdì Santo
Il rito sembra risalire alla prima crociata, quando un cavaliere portò un pezzo della Croce dalla Terrasanta

Via Crucis
Somma Vesuviana | venerdì Santo
Un lungo corteo al seguito della Madonna e del Cristo Morto



EMILIA ROMAGNA

MiMa On Ice
Milano Marittima | fino all'8 gennaio
Pro Loco Milano Marittima "Project"
Tel. +39 345 4636338

Festa della Befana
Santimento | 6 gennaio
Pro Loco Santimento
Tel. +39 346 4781337
Al zocco di Natale
Dovadola – fino al 6 gennaio
Pro Loco Dovadola
Tel. +39 0543 933200

Befane e Befani
Fornovo Tarò | 6 gennaio
Pro Loco Fornovo Tarò
Tel. +39 0525 2599

Carnevale di Cento
Cento
28 gennaio e 4-11-18-25 febbraio
È gemellato con il Carnevale di Rio de Janeiro, il più famoso del mondo.
Tel. +39 051 904252

Carnevale di Pieve
Pieve di Cento | 4-11-18 febbraio
La maschera è Berbaspén si dice fosse un mendicante che la Società dal Zäss (La società Gessi che nell'ottocento organizzava la manifestazione) portava in giro su una portantina durante il carnevale
Pro Loco Pieve di Cento
Tel. +39 051 974593
www.pievedicento.org

Carnevale vergatese
Vergato | 4 e 11 febbraio
Pro Loco Vergato
Tel. +39 339 7932279
www.prolocodivergato.it

Ciccioli in piasa
San Martino in Rio | 4 marzo
Pro Loco San Martino in Rio
Tel. +39 052 2636736
www.prolocosanmartino.it



FRIULI VENEZIA GIULIA

Messa dello Spadone e rievocazione storica
Cividale del Friuli | 6 gennaio
Nel Duomo cittadino, uno dei riti liturgici più singolari e suggestivi che la Chiesa ha conservato
Info: www.cividale.com/sfilata

18° Festa della verza
Feletto | 21 gennaio
Mostre di pittura, convegni inerenti la verza ed altri ortaggi invernali, degustazioni enogastronomiche a base di verza
www.cilfeletto.com

32° Magnemo fora de casa
Monfalcone
dal 12 gennaio al 18 febbraio
www.monfalcone.info

Pust – Il carnevale delle Valli del Natisone
San Pietro al Natisone
3 e 4 febbraio
www.nediskedoline.it

134° Carnevale Monfalconese
Monfalcone | 13 febbraio
Tradizionale maestosa sfilata di carri e gruppi allegorici con oltre 3000 figuranti.
www.monfalcone.info

65° Carnevale di Muggia
Muggia | dal 8 al 14 febbraio
www.carnevaldemuja.com

Pust – Carnevale di Val Resia
Val Resia | dal 10 al 14 febbraio
Una delle manifestazioni più importanti della comunità locale
www.resianet.org

Pagalosto
Caneva | 11 febbraio
Un gioco delle bocce itinerante tra prati e cortili del paese
www.procastello.incaneva.it

28° Festa delle cape
Lignano Sabbiadoro | 10-11 marzo
www.festadellecape.it



LAZIO

Presepe vivente
Veiano | 6 gennaio
Dalle ore 17:30 alle 20:00

Natale con gusto
Palestrina | fino al 14 gennaio

Festa di Sant'Antonio Abate Sagra della Polenta e del Fallone
Jenne | 14 gennaio
La festa di Sant'Antonio "Favaro" affonda le sue radici nella cultura contadina

Carnevale Civitonico
Civita Castellana | dal 17 gennaio
Il re Carnevale è un enorme "puccio" (pupazzo) di cartapesta

Carnevale di Ronciglione
Ronciglione
giovedì grasso, sabato, domenica e martedì grasso
L'avvio ufficiale dei festeggiamenti è dato dal suono del campanone proveniente dalla torre del Comune

Carnevalone Liberato
Poggio Mirteto
La prima domenica di Quaresima
Risale al 1862 in occasione dell'autoliberazione della città dallo Stato Pontificio

Rievocazione storica della Passione di Cristo
Carbognano | venerdì Santo

Processione del Cristo Morto
Civitavecchia | venerdì Santo
Statue lignee raffiguranti i Misteri dolorosi del Santo Rosario sono portate a spalle da volontari incappucciati, alcuni scalzi e con le catene ai piedi

Passione vivente
Castrocielo | venerdì Santo
Quattro gli impianti scenografici che rappresentano l'Ultima Cena, Orto degli Ulivi, Processo e Crocifissione



LIGURIA

Natale a Laigueglia
Laigueglia | fino a 7 gennaio
Mercatini dell'antiquariato, visite guidate

Natale In-Tenso
Levanto | fino al 7 gennaio

Presepe di Pentema
Torriglia | 6, 13 e 14 gennaio
Visitabile dalle ore 16:00 alle 18:00

Fiera della Candelora
San Bartolomeo a mare
2 e 3 febbraio
È la fiera tradizionale più antica della Liguria

Innamorati... a Camogli
Camogli | 14 febbraio
Tutte le strade del centro e della passeggiata sono tappezzate con poesie d'amore, mentre centinaia di lumini occhieggeranno tra crose e carruggi

Carnevalöa
Loano | a febbraio
Ad aprire il carnevale la cerimonia di consegna delle chiavi della città al "Beciancin" maschera istituzionale del Carnevale di Loano

Carnevale della zucca
Moneglia | a febbraio

Carnevale esplosivo
Recco | a febbraio
Pentolaccia esplosiva con un finale pirotecnico

Carnevale dei fiori
Sanremo | 11 marzo
Tradizionale sfilata dei carri fioriti e delle bande musicali

Festa della Primavera
Santa Maria Ligure | 19 marzo
Per festeggiare questo momento importante in passato ogni famiglia offriva l'ultima fascina di legna che si sperava non servisse più



LOMBARDIA

Presepe vivente con arrivo dei Re Magi
Casalmaiocco | 5 gennaio
Pro Loco Casalmaiocco

La calza della pace
Cernusco sul Naviglio | 6 gennaio
eventi.prolococernusco@gmail.com

Sagra di S. Antonio
Vimercate | dall' 11 al 17 gennaio
info@prolocovimercate.it

Fiera di "San Gaetano"
Ponti sul Mincio | 17 gennaio
info@prolocopontisulmincio.it

Caspolada al chiaro di luna
Veza d'Oglio | 27 gennaio 2018
Ospiterà anche il raduno invernale dei gemelli d'Italia 2018
info@caspolada.it
Pro Loco Veza d'Oglio

Carnevale "Pontirolo"
Ponti sul Mincio | 4 febbraio
info@prolocopontisulmincio.it

Carnevale per i bambini
Anzano del Parco | 10 febbraio
info@prolocoanzano.com

39° Carnevale Gaviratese
Centro storico, Gavirate
11 febbraio
ufficio@progavirate.com

Carnevalocco 2018
Casalmaiocco | 11 febbraio

Carnevale adulti
Anzano del Parco | 17 febbraio
info@prolocoanzano.com

Mercato degli hobbisti
Piazza Matteotti e Piazza Gavazzi, Cernusco sul Naviglio (MI)
17 e 18 marzo 2018
eventi.prolococernusco@gmail.com

Mercatino dell'antico
Imbersago | ogni terza domenica del mese da marzo a novembre 2018
info@prolocoimbersago.it



MARCHE

Carnevale storico
Offida | dal 17 gennaio al 13 febbraio

Carnevale di Fano
Fano | dal 28 gennaio all'11 febbraio
Oltre ai carri allegorici che raggiungono anche i 16 metri di altezza, la banda della "musica aribida" che usa come strumenti musicali latte, pentole e caffettiere

Carnevale dei ragazzi
Pesaro | la domenica precedente al martedì grasso
Personaggi simbolo del carnevale pesarese sono Rabachen (che significa "chiasso") e sua moglie Cagnera ("lite")

La Turba
Cantiano | venerdì Santo
Uno degli appuntamenti più scenografici ed antichi sulla passione di Cristo

Morte del Giusto
Loreto | venerdì Santo
Rappresentazione degli ultimi attimi di vita di Gesù

Bara de notte
Porto Recanati | venerdì Santo
Dodici pescatori scalzi, chiamati "sciabegatti" percorre le stazioni della Passione portando la bara (una macchina di legno alta cinque metri) in processione

Processione del Cristo Morto
Cagli | venerdì Santo
Più di quattrocento confratelli, vestiti di tuniche, scalzi e incappucciati percorrono le vie del paese alla luce delle fiaccole, avvolti dal silenzio e dalla musica dei tamburi.

Altari di San Giuseppe
San Martino in Pensilis | 18 marzo

Altari di San Giuseppe
Termoli | 18 marzo

Marauasce, fuoco in onore di San Giuseppe
Santa Croce di Magliano | 19 marzo

San Giuseppe
Bonefro | 19 marzo

San Giuseppe
Carpinone | 19 marzo

Festa patronale San Giuseppe
Ripabottoni | 19 marzo



MOLISE

L'uomo Cervo
Rocchetta al Voltorno | 9 gennaio

San Biagio
Forlì del Sannio | 3 febbraio

Decennio della biodiversità
Gildone | 3 febbraio

Festa patronale San Biagio
San Biase | 3 febbraio

Festa patronale Sant'Agata
Castelpizzuto | 5 febbraio

Festa patronale San Massimo
San Massimo | 15 febbraio

A Masquarat
Gildone | 18 febbraio

Maschere e Tradizioni
Tufara | 19 febbraio

Paese di... vino
Cercemaggiore | 25 febbraio
Carnevale e enogastronomia

Carnevale di Larino
Larino | 25 febbraio

La raviolata
Scapoli | 26 febbraio
Sagra del raviolo scapolese

Carnevale dei mesi dell'anno
Bagnoli del Trigno | 26 febbraio

Carnevale Pro Loco
Baranello | 4 marzo

Concerto quintetto "Storie in tango"
Campobasso | 16 marzo

San Giuseppe
Casacalenda | 18 marzo

San Giuseppe
Larino | 18 marzo

Altari di San Giuseppe
San Martino in Pensilis | 18 marzo

Altari di San Giuseppe
Termoli | 18 marzo

Marauasce, fuoco in onore di San Giuseppe
Santa Croce di Magliano | 19 marzo

San Giuseppe
Bonefro | 19 marzo

San Giuseppe
Carpinone | 19 marzo

Festa patronale San Giuseppe
Ripabottoni | 19 marzo



PIEMONTE

Mercu Scùrot del Carnevale di Borgosesia
Borgosesia | dal 5 gennaio al 1 marzo

Carnevale storico
Santhià | 6 gennaio
Festa di apertura del carnevale più antico del Piemonte

Le Befane di Scopello
Scopello | dal 3 al 6 gennaio

Il falò della Carcavegia
Premosello Chiovenda
dal 3 al 5 gennaio

Raduno internazionale delle mongolfiere all'Epifania
Mondovì | dal 5 all'8 gennaio

Festa di San Sebastiano
Chiomonte | dal 20 al 22 gennaio

Festa di San Gaudenzio
Novara | 22 gennaio

Danza delle Spade
Giaglione | 22 gennaio

Sagra del fritto misto alla bazzanese
Mombaruzzo | 28 gennaio

Sagra del Salam 'd patata
Settimo Rottaro | 29 gennaio

Secolare fagiolata di San Giulio
Badia di Dulzago | 29 gennaio

Baio
Sampeyre | 12 al 23 febbraio
Antica festa di carnevale che si svolge ogni cinque anni a Sampeyre

Il carnevale dell'Orso Sfojass
Cunico | dal 23 al 28 febbraio

Storico carnevale di Ivrea
Ivrea | dal 23 al 28 febbraio
Con la famosa e spettacolare Battaglia delle Arance

Sagra del pane Meliga e dello Zangarèu
Galliate | 5 marzo

Cante j'euiv
Vigliano | dal 28 marzo al 12 aprile
Tradizionale questua delle uova quaresimali



PUGLIA

Fiera del Disco vinile e cd
Taranto | 6 - 8 gennaio

La lunga notte dei Templari
Sannicandro di Bari
13 gennaio | ore 20.00
Castello Normanno-Svevo
Piazza Castello

Sagra del fischietto in terracotta
Rutigliano | 17 gennaio

Giornata Nazionale del Dialetto e delle lingue locali
Bisceglie | 17 gennaio
Auditorium Roma Intangibile

I promessi sposi
Bari | dal 18 gennaio al 20 gennaio
ore 21.00 | Nuovo Teatro Abeliano

La Sagra della Primavera e Bolero
Barletta | 20 gennaio | ore 21.15
Teatro Curci

Spettacolo teatrale: "Giobbe Storia di un uomo semplice"
Monopoli | 1 febbraio | ore 20.30
Auditorium Bianco Manghisi

Rassegna Giovani Talenti
Brindisi | 15 febbraio
Teatro Impero

U Carnevale de na vote
Taranto | 28 febbraio
Piazza Duomo

Carnevale di Putignano
Putignano | 28 gennaio
4, 11 e 13 febbraio

G.a.t.e. & Gusto 8ª Fiera Nazionale Specializzata nel Sud Italia
Fiera di Foggia | dal 4 al 6 marzo

Falò di San Giuseppe
Bovino | 19 marzo
info@prolocobovino.it

Settimana Santa in Puglia
Cell. +39 3483573643
www.settimanasantainpuglia.it

Passione di Gesù Cristo
Lizzano | Domenica delle Palme



SARDEGNA

Epifania con i giocolieri e artisti di strada
Mamoiada | 5 - 6 gennaio

Per bambini la befana smemorata
Ollolai | 6 gennaio

Buona anno nonno
Ossi | 7 gennaio

Falò si Sant'Antonio
Arizzo | 17 gennaio

Su fogoroni di San Sebastiano
Lorzoi | metà gennaio

Raduno cori folcloristici
Berchidda | metà gennaio

Manifestazioni sportive ciclistiche
Lanusei | metà gennaio

Festa delle maschere e distribuzione di frittelle
Golfo Aranci | prima settimana di febbraio

Mostra avicola della Sardegna
Arborea | 12 febbraio

Sa Sartigliesda
Oristano | prima settimana di febbraio

Carnevale invernale
Tempio | febbraio

Scuola di carta pesta
Tempio | tutto il mese di febbraio

Su carresegorone e la festa della pentolaccia
Alà dei Sardi | settimana di carnevale

Carnevale regionale inglesiente
Iglesias | prima settimana di marzo

Sfilata di abiti da sposa dal 900 al 2000
Ussasai | metà marzo

Gara di torte e sagra della salsiccia
Golfo aranci | metà marzo

Primavera in montagna
Villacidro | ultima settimana di marzo

Sagra del carciofo
Uri | marzo

Sagra dell'asparago
Gesturi | fine marzo

Cheremule in festa
Cheremule | 24 marzo



SICILIA

Sagra del suino nero
Longi | 5 gennaio

Sfilata storica dei Re Magi
Acipatani | 6 gennaio

Pastorale di Nardu
Santa Elisabetta | 6 gennaio
Sceneggiata pastorale tra folklore e religiosità, preparazione pasta con ricotta

U pagghiaru
Messina | 6 gennaio
Religioso e folkloristico

Festa di Sant'Antonio Abate
San Cataldo | 14-17 gennaio

Sagra della sfincia
Montelepre | 6 gennaio
Dedicata alla preparazione del dolce tipico locale con la caratteristica forma di "E"

Festa di Sant'Antonio Abate
Cassaro | 17 gennaio

Carnevale di Acireale
Acireale | 3-13 febbraio
Sfilata dei carri allegorici ed infiorati

Festa di Sant'Agata
Catania | 5 febbraio

Ciocolatiamo
Piedimonte Etneo | 10-12 febbraio

Carnival Street Food
Regalbuto | 12-17 febbraio

Sagra Arancia rossa di Sicilia IGP
Centuripe | 18-19 febbraio

Ciamr'Art
Monreale | marzo-aprile

Carnevale di Valderice
Valderice | 23-28 febbraio

Ciocco Fest
Partanna | 02-05 marzo

Mandorlata
Agrigento | 4-26 marzo
Menù a base di mandorle nei locali agrigentini

A vampata di San Giuseppe
Modica | 19 marzo
Accensione della pira

Sagra del Carciofo
Niscemi | 31 marzo - 2 aprile



TOSCANA

Capodanno di Corsa
San Giovanni Valdarno | 1 gennaio
info@prolocosangioannivaldarno.it

La Befana che vola
Seravezza | 6 gennaio
info@prolocoseravezza.it

L'Angolo dell'Antiquariato
Carmignano | 7 gennaio
info@carmignanodivino.prato.it

Collezionisti a Scarperia
Scarperia | 7 gennaio
informazioni@prolocoscarperia.it

Uffizi del Carnevale
San Giovanni Valdarno
14, 21, 28 gennaio 4, 11 febbraio
info@prolocosangioannivaldarno.it

Stereotypes
Vadali | 26 gennaio
prolocovada@tin.it

Collezionisti a Scarperia
Sant'Agata scarperia | 4 febbraio
informazioni@prolocoscarperia.it

Carnevale dei piccoli
Seravezza | 4, 11, 18 febbraio
info@prolocoseravezza.it

Festa della Salacca
San Giovanni Valdarno
info@prolocosangioannivaldarno.it

Stereotypes
Vadali | 23 febbraio
prolocovada@tin.it

Corso di apicoltura biologica e qualità del miele
Carmignano Po | (iscrizioni da febbraio)
info@carmignanodivino.prato.it

L'Angolo dell'Antiquariato e gastronomico
Carmignano Po | 4 marzo

La Soffitta in Piazza
Seano Carmignano Po | 11 marzo
info@carmignanodivino.prato.it



TRENTINO ALTO ADIGE

Note di Natale. Canta della Stella
Faedo | 5 gennaio
Pro Loco Faedo
Particolare e suggestiva manifestazione popolare trentina
FB: Pro Loco Faedo

51° Gran Carnevale di Storo
Storo | 8-17 febbraio
Pro Loco Storo M2
Carnevale adatto a tutti, dai più piccoli ai più grandi, con eventi appositamente creati
FB: Pro Loco Storo M2

Weekend Meteorologico
Vigo di Fassa | 3-5 febbraio
Pro Loco Vich Vigo di Fassa
Dibattiti su temi di grande rilevanza e attualità. Concorso fotografico
FB: Pro Loco Vico di Fassa

Magnacarnevale
Cles | 11 febbraio
Pro Loco Cles
FB: Pro Loco Cles

Il Carnevale Asburgico
Madonna di Campiglio | 12-16 febbraio
Pro Loco Madonna di Campiglio
Binomio unico che unisce la rievocazione storica della corte imperiale asburgica all'atmosfera carnevalesca
FB: Pro Loco Campiglio

Carnevale di Grauno
Grauno | 13 febbraio
Pro Loco Grauno
Carnevale tra i più longevi del Trentino, caratterizzato da un antico rituale
www.comune.grauno.tn.it/Territorio/Associazioni/Pro-Loce-di-Grauno



UMBRIA

Rievocazione storica del primo presepe
Greccio | 1-5-6-7 gennaio
La rappresentazione storica fa rivivere la nascita del primo presepe della storia (Natale del 1223) realizzato da San Francesco di Assisi con l'aiuto del Nobile Signore di Greccio Giovanni Velita.
Pro Loco di Greccio
Piazza Roma, 11
02045 - Greccio (Rieti)

Presepe Vivente
Bettona | 1-6 gennaio
È interamente recitato dai figuranti che si esibiscono in mezzo al pubblico

Carnevale dei Ragazzi
Chiusi | 4- 11-13 febbraio

Carnevale
San Sisto | 4-11-13 febbraio
Anche in notturna per le vie del centro storico di Perugia

La Scavigliazione
Assisi | giovedì Santo
Le origini di questa usanza risalgono al 1200 e sono citate nella "Lauda della Scavigliazione" (deposizione del Cristo morto)

Processione del Cristo Morto
Gubbio | venerdì Santo
Solo alla luce delle fiaccole il corteo si snoda nel centro storico tra canti e simulacri vengono portati in processione i simboli della passione di Cristo, le immagini del Cristo Morto e della Madonna Addolorata

Solenne Via Crucis
Montefalco (Santuario della Madonna della Stella)
venerdì Santo



VALLE D'AOSTA

Marché Vert Noël
Aosta | fino al 7 gennaio
Il mercatino di Natale trasforma l'area archeologica del Teatro Romano in un villaggio alpino

Mercatino di Natale
Morgex | fino al 7 gennaio

Carnevale storico di Verrès
Verrès | 6 gennaio
Sfilate in costume seguite da un suggestivo veglione nei saloni del castello che domina il paese

Carnevale dei bambini
Gignod | 27 gennaio
Pomeriggio in allegria con musica e animazione presso la sala polivalente di Gignod

Millenaria Fiera di Sant'Orso
Aosta | 30 e 31 gennaio

Gran Carnevale
Valpelline | 3 febbraio
Banda delle Landzettes sfilata nelle frazioni e nel centro cittadino, degustazione prodotti tipici. Le Landzettes sono maschere con abiti colorati, adorni di perline, paillettes e specchietti. Il viso è coperto da maschera di legno

Carnevale
Gignod | 3 10- 11 -12- 13 febbraio
Il martedì grasso serata danzante di chiusura del carnevale durante la quale nel prato adiacente l'area si brucia il carnevale

Carnevali di montagna
Valle del Gran San Bernardo
febbraio

Raduno internazionale di mongolfiere
Aosta | settimana San Valentino



VENETO

El Panevin
Paesi della Vallata del Quartier del Piave | 5 gennaio
Il falò di inizio anno, dove la fiamma significa la speranza di bruciare il vecchio
Tel. +39 0438 980699
eventi@venetando.it
www.eventivenetando.it

Sagra del broccolo fiolaro
Creazzo | dal 12 al 21 gennaio
Questa varietà di broccolo è inserita nell'elenco dei prodotti tipici del Veneto
FB: Pro Loco Creazzo
www.ilbroccolofiolaro.it
Tel. +39 331 962 8356
mail: prolococreazzo@gmail.com

Carnevale di Sedico
Sedico | dal 27 gennaio al 4 febbraio
Tel. +39 0437/83666
info@prolocosedico.it
www.prolocosedico.it

23° Concorso Renga de oro Hostaria da Fanio - Concordia
Sagittaria Località | 7 febbraio
proloco.concordia@libero.it
www.prolococoncordia.it

69° Carnevalon De L'Alpon
Monteforte d'Alpone
dal 9 al 13 febbraio
www.prolocomonteforte.org
mail: info@prolocomonteforte.org
Tel. +39 339 6956102

Carnevale della saccisica
Piove di Sacco | centro storico
carnevale 2018
Tel. +39 049 584 0705
mail: prolocopiove@libero.it

38^ Carnevale Fiesse
Fiesse Umbertiano | carnevale 2018
prolocofiesse.ro@libero.it
www.unplirovigo.it

Comitati regionali



ABRUZZO

**Comitato regionale UNPLI
Abruzzo**
Presidente:
Sandro Di Addezio
Sede: Via Amilcare Ranbelli 3
64100 Teramo
Tel.: +39 0861 212748
abruzzo@unpli.info
www.unpliabruzzo.it



BASILICATA

**Comitato regionale UNPLI
Basilicata**
Presidente:
Rocco Franciosa
Sede: Pro Loco Barile Piazza C.A.
Dalla Chiesa 85022 Barile (PZ)
Tel.: +39 0972 770 771
basilicata@unpli.info
www.unplibasilicata.it



CALABRIA

**Comitato regionale UNPLI
Calabria**
Presidente:
Filippo Capellupo
Sede: Viale della Libertà 1
88046 Lamezia Terme (CZ)
Tel.: +39 393 992 2953
filippocapellupo@libero.it



CAMPANIA

**Comitato regionale UNPLI
Campania**
Presidente:
Mario Perrotti
Sede: Via Roma 21
83020 Contrada (AV)
Tel.: +39 0825 660109
campania@unpli.info
www.unplcampania.net



EMILIA ROMAGNA

**Comitato regionale UNPLI
Emilia Romagna**
Presidente:
Stefano Ferrari
Sede: Via Europa 2
44045 Cento (FE) Loc. Renazzo
Tel.: +39 051 754678
emiliaromagna@unpli.info
www.prolocoemiliaromagna.it



FRIULI VENEZIA GIULIA

**Comitato regionale UNPLI
Friuli Venezia Giulia**
Presidente:
Valter Pezzarini
Sede: Villa Manin di Passariano
33033 Codroipo (UD)
Tel.: +39 0432 90 09 08
friulivenezia@unpli.info
www.prolocoregionefvg.it



LAZIO

**Comitato regionale UNPLI
Lazio**
Presidente:
Claudio Nardocci
Sede: Piazza della Vittoria, 11
00055 Ladispoli (RM)
Tel.: +39 340 090 2676
lazio@unpli.info
www.unplilazio.it



LIGURIA

**Comitato regionale UNPLI
Liguria**
Presidente:
Bruna Terrile
Sede: C/o Pro Loco Uscio
Via Roma, 8
16036 Uscio (GE)
Tel.: +39 0185 91 101
liguria@unpli.info
www.unpliliguria.it



LOMBARDIA

**Comitato regionale UNPLI
Lombardia**
Presidente:
Pietro Segalini
Sede: Piazza Garibaldi, 10
20066 Melzo (MI)
Tel.: +39 02 955 0677
lombardia@unpli.info
www.lombardia.prolocoitalia.org



MARCHE

**Comitato regionale UNPLI
Marche**
Presidente:
Mario Borroni
Sede: Via Oberdan, 1
63822 Porto San Giorgio (FM)
Tel.: +39 0734 671708
marche@unpli.info
www.unplimarche.info



MOLISE

**Comitato regionale UNPLI
Molise**
Presidente:
Angelo Primiani
Sede: Via Gradini Mercato, 1
86047 Santa Croce di Magliano
(CB)
Tel.: +39 0874 729 157
molise@unpli.info
www.unplimolise.it



PIEMONTE

**Comitato regionale UNPLI
Piemonte**
Presidente:
Giuliano Degiovanni
Sede: Via V. Veneto, 40
10061 Cavour (TO)
Tel.: +39 0121 68 255
piemonte@unpli.info
www.unplipiemonte.it



PUGLIA

**Comitato regionale UNPLI
Puglia**
Presidente:
Rocco Lauciello
Sede: Via V. Veneto, 40
70037 Ruvo di Puglia (BA)
Tel.: +39 080 3615419
puglia@unpli.info
www.prolocopuglia.it



SARDEGNA

**Comitato regionale UNPLI
Sardegna**
Presidente:
Raffaele Sestu
Sede: Via Gavino Luigi Serra, 64/A
07045 Ossi (SS)
Tel.: +39 079 348 953
sardegna@unpli.info
www.prolocosardegna.net



SICILIA

**Comitato regionale UNPLI
Sicilia**
Presidente:
Antonino La Spina
Sede: Via Trainara, 45
95010 Sant'Alfio (CT)
Tel.: +39 095 968 772
sicilia@unpli.info
www.unplisicilia.info



TOSCANA

**Comitato regionale UNPLI
Toscana**
Presidente:
Mauro Giannarelli
Sede: Via Giannotti, 26
55047 Querceta (LU)
Tel.: +39 0584 76 738
presidente@unplitoscana.it
www.unplitoscana.it



TRENTINO ALTO ADIGE

**Comitato regionale UNPLI
Trentino Alto Adige**
Presidente:
Enrico Faes
Sede: Via Oss Mazzurana, 8
38122 Trento (TN)
Tel.: +39 0461 239 006
trentino@unpli.info
www.unplitrentino.it



UMBRIA

**Comitato regionale UNPLI
Umbria**
Presidente:
Francesco Fiorelli
Sede: Via San Paolo, 21/A
Palazzo Sant'Ildebrando
06081 Assisi (PG)
Tel.: +39 075 816 772
umbria@unpli.info
www.prolocoumbria.it



VALLE D'AOSTA

**Comitato regionale UNPLI
Valle d'Aosta**
Presidente:
Pericle Calgaro
Sede: Fraz. Arensod, 32
11010 Sarre Aosta (AO)
Tel.: +39 0165 257 096
valledaosta@unpli.info
www.prolocovalledaosta.it



VENETO

**Comitato regionale UNPLI
Veneto**
Presidente:
Giovanni Follador
Sede: Piazza Squillace, 4
31050 Miane (TV)
Tel.: +39 0438 893 385
veneto@unpli.info
www.unpliveneto.it

Vuoi custodire la Storia del tuo Paese?
DONA IL 5X1000

Con la tua donazione ci aiuterai a proteggere la memoria delle piccole e grandi tradizioni del tuo territorio, dando un contributo a tutte quelle attività che le Pro Loco d'Italia mettono in atto quotidianamente per far vivere le comunità. **Dona adesso.**

Nella dichiarazione dei redditi
indica il codice fiscale **91031800583**



**Custodiamo
la Nostra Storia**

ABBONATI SUBITO AD ARCOBALENO D'ITALIA

Cogli l'occasione di scoprire le meraviglie del nostro Paese.

Un anno di appuntamenti con la storia, la cultura e le tradizioni d'Italia per conoscere gli itinerari più suggestivi, i percorsi del gusto, le sagre di città e gli eventi da non perdere.



SCOPRI I **VANTAGGI** E LE **TARIFFE**
DELL'**ABBONAMENTO ANNUALE**.

Offerta riservata alle Pro Loco che vogliono acquistare
abbonamenti annuali (4 numeri) da omaggiare ai propri associati

(la spedizione della rivista al singolo associato riporterà in etichetta: "OMAGGIO della Pro Loco di riferimento").

FINO AL
55%
DI SCONTO

25 ABBONAMENTI

~~€ 250,00~~
€ 200,00

50 ABBONAMENTI

~~€ 500,00~~
€ 300,00

100 ABBONAMENTI

~~€ 1000,00~~
€ 480,00

Promozione dedicata a chi desidera acquistare
un abbonamento annuale singolo (composto da 4 numeri)

PRO LOCO
ASSOCIATA UNPLI
€ 10,00

POSSESSORE
TESSERA DEL SOCIO
€ 12,00

NON SOCIO
PRO LOCO
€ 18,00

Costo SINGOLO NUMERO € 5,00 (più spese spedizione) | Costo COPIA ARRETRATA € 5,50 (più spese spedizione)

PER INFO SUGLI ABBONAMENTI
visita il sito www.unioneproloco.it/unpli/arcobaleno
o scrivi alla e-mail abbonamenti.arcobaleno@unpli.info

UFFICIO ABBONAMENTI
Piazza Flavio Biondo, 13 - 00153 Roma
Tel. 06 99223348
www.unioneproloco.it



UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA