Riti & Feste • Artigianato • Arti & Spettacoli • Dialetti • Sapori della tradizione

ARCOBALENO D'ITALIA

2 | 2019

La rivista del patrimonio immateriale

IL 29 GIUGNO

INFIORATA PRO LOCO

Sotto il cielo del Cupolone

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

Campania
I GIGLI DI NOLA

Toscana
TERRA D'ANGHIARI

Abruzzo
I SERPARI DI COCULLO

UNPLI
UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA

UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA
www.unioneproloco.it

Commissione europea

MINISTERO PER I BENI E LE ATTIVITÀ CULTURALI

SIAE DALLA PARTE DI CHI CREA

AIPFM

UNPLI

PRO LOCO D'ITALIA

Festa della MUSICA 21 giugno

www.festadellamusica.beniculturali.it

LA RIVISTA DEL PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE

Arcobaleno d'Italia diventa "La rivista del Patrimonio culturale immateriale"; un traguardo importante che, mettendo a fuoco il percorso di questi ultimi anni, sottolinea la linea editoriale volta a raccontare, far vivere e scoprire il tesoro che si nasconde dietro ogni angolo d'Italia. Un risultato mirato a evidenziare sempre di più l'attività compiuta dalle Pro Loco e che si inserisce nelle numerose iniziative per la salvaguardia e la tutela del Patrimonio culturale immateriale italiano valse all'Unpli l'accreditamento dell'Unesco. Come avrete certamente notato dalla copertina e sfogliando anche solo alcune pagine, "Arcobaleno d'Italia" si presenta con una nuova vesta grafica, contenutistica e identitaria. Un restyling realizzato d'intesa con Sprea Editori, azienda leader nelle pubblicazioni in edicola. Il nuovo format propone cinque sezioni che richiamano le aree del patrimonio culturale (Riti e Feste, Artigianato, Arti e Spettacoli, Dialetti e Sapori della tradizione). Il cuore della rivista, però, resta invariato. Presentiamo l'operoso mondo delle Pro Loco e la straordinaria varietà delle attività compiute, dando maggiore visibilità alle attività dedicate al patrimonio immateriale, in collaborazione con importanti personalità dell'ambito scientifico culturale.

In questo numero il focus è dedicato all'Infiorata delle Pro Loco d'Italia e di Roma Capitale, mentre la rubrica "Da conoscere" ci conduce per mano nella "Festa di San Domenico e i serpari di Cocullo"; nella sezione "Riti e Feste" i riflettori sono accesi sullo "Sposalizio del Mare" (Cervia), i "Gigli di Nola", "La festa dei Banderesi" (Bucchianico), la festa di "Sant'Alfio" (in provincia di Catania): eventi ricchi di fascino e tradizione; la rubrica "Arte e spettacolo", invece, ci porta nel borgo di "Anghiari" in provincia di Arezzo e nella "Cripta del peccato" di Matera. Il viaggio prosegue con le ceramiche di Cutrofiano (Artigianato), il vino Nosiola (Sapori della tradizione), l'insalata di Luisa IGP del Veneto (Sapori della Tradizione), con le "Acciughe e gli acciugai" del Piemonte e il percorso alla scoperta di alcune delle eccellenze gastronomiche della Lombardia e dei crinali tra il Sangro e il Sinello; ed ancora per i "Dialetti" andiamo in Molise con "Donne e sentimenti nei detti popolari" mentre a Buttrio assaporiamo la fiera dei vini più antica d'Italia.

Buona lettura!

Antonino La Spina
Presidente UNPLI

Hanno collaborato a questo numero

Alessandra Tutino

Gabriele Di Francesco

Oriana Bosco

Anna Martino

Giulia Nappi

Riccardo Milan

Elisa Zanolli

Luciano Scarpitti

Stefania Pendezza

Emanuela Olobardi

Ludovico Licciardello

Valentina Cariani

Francesco Brescia

Hanno collaborato inoltre:

- Luca Caroselli
- Comitato Unpli Friuli Venezia Giulia
- Annamaria Mancinelli
- Enzo Ligori

DA CONOSCERE
Abruzzo
La festa di San Domenico e i serpari di Cocullo pag. 6

MERAVIGLIE DA SCOPRIRE
Infiorata delle Pro Loco
Sotto il cielo del Cupolone pag. 8

RITI & FESTE
Emilia Romagna
Sposalizio di Cervia pag. 18

Campania
I Gigli di Nola pag. 20

Abruzzo
La Festa dei Banderesi pag. 24

Sicilia
A "Vara" dei Santi Filadelfo, Alfio e Cirino pag. 28

ARTI E SPETTACOLI
Toscana
Terra d'Anghiari pag. 30

Basilicata la Cripta del Peccato pag. 34

SOMMARIO

ARTIGIANATO
Puglia
Cutrofiano pag. 38

DIALETTI
Molise
Donne e sentimenti pag. 40

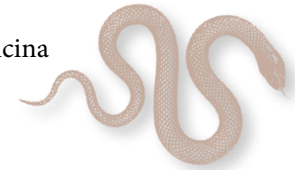
SAPORI E TRADIZIONI
Trentino Alto Adige
Nosiola, il vino che sa di nocciola pag. 42

Veneto
Il gioiello del Polesine: la Lattuga di Lusia pag. 46

Piemonte
Le Acciughe pag. 48

Lombardia
Eccellenze locali pag. 50

Abruzzo
Sui crinali della Ventricina pag. 54



AGENDA

cosa fare, dove andare, cosa leggere, eventi e appuntamenti imperdibili

RITI&FESTE
VENETO
La primavera che colora Sedico **pag. 58**

CAMPANIA
La storica Festa dell'Ascensione a Carditello **pag. 59**

PUGLIA
Fiere campestri a Bisceglie
tra devozione e riscoperta dell'agro **pag. 65**

SAPORI D'ITALIA
FRIULI VENEZIA GIULIA
Buttrio la fiera dei vini più antica d'Italia **pag. 62**

EVENTI **pagg. 60, 61, 63, 64, 65**

Pasquale D'Alberto

Adobestock.com

LA FESTA DI SAN DOMENICO E I SERPARI DI COCULLO

La genesi del rito

di Gabriele Di Francesco

«Appena dopo il disgelo, quando il tepore primaverile comincia a scaldare la terra, vuol dire che è tempo di andare per serpi. « .. Fermati, serpe, perché devi servire per la festa di San Domenico!" intimava Simone ad un ofide che gli attraversava la strada un giorno del mese di Aprile del 1768».

Nella terra di Valva, allora provincia dell'Abruzzo, nella Diocesi di Sulmona, intorno all'anno 1000, giunse Fra Domenico, monaco dell'Ordine di San Benedetto, a Cocullo, circondato da un alone di grande santità, fuggendo dalla vicina Marsica, i cui abitanti sono da millenni "maneggiatori di serpenti", come riferiva Plinio il Vecchio, ed erano muniti di poteri magici tali da guarire i morsicati dai rettili con il solo toccamento.
Era inseguito dagli eretici che volevano ucciderlo. Portava con sé una mula e un orso lo difese dagli inseguitori. Nella sua fuga si imbatté in un contadino che seminava fave e lo pregò, nel caso che alcuni uomini armati fossero passati di lì, di dire che lo aveva visto passare mentre egli seminava le fave, e si nascose nella capanna del contadino. Ma quando gli inseguitori sentirono dal contadino che un frate era passato di là mentre seminava le fave e accortisi che esse erano già cresciute e fiorite, rinunciarono ai loro cattivi propositi.
Arrivato all'ingresso del paese il santo si incontrò con molta gente che, gridando, rincorreva un lupo affamato che portava tra le mascelle il corpo di un bambino nato da poco e sottratto alla madre. Commosso dalle lacrime della povera donna, San Domenico comandò al lupo che lasciasse il corpicino. E subito il lupo, dimentico della sua ferocia, rilasciò il bambino senza alcun danno e lo restituì alla mamma.

Il ferro, la mula e il maniscalco

Durante la permanenza a Cocullo fece rimettere il ferro alla mula dal maniscalco locale il quale, trattandosi di un forestiero, sperava di spuntare un prezzo superiore al normale. Quando si trattò del pagamento, alla richiesta di un prezzo impossibile, il Santo ordinò alla mula di restituire il ferro. Con una scrollata di zampe, il ferro si schiodò miracolosamente. I locali lo conservarono e tutt'ora lo si può ammirare nel santuario dedicato al Santo.
Frequenti erano i casi di persone morsicate da serpenti e da vipere di cui la zona era piena. San Domenico operò molti miracoli liberando poveri disgraziati che erano stati morsi dalle vipere o da cani rabbiosi. Liberò alcune donne che, dormendo in aperta campagna, avevano avuto il latte materno succhiato dalle serpi ed a qualcuna erano addirittura penetrate nello stomaco.

Il dente che protegge dai morsi delle serpi

Ma san Domenico doveva lasciare Cocullo e i cocullesi, dopo averlo implorato di restare, vista la ferma determinazione del santo, lo pregarono di lasciare loro qualcosa che li proteggesse contro animali rabbiosi, velenosi o pericolosi. San Domenico si commosse e, portata la mano alla bocca, estrasse un dente molare e lo donò loro. Dente che si conserva venerato nella chiesa a lui dedicata. Il dente di San Domenico, proteggendo dai morsi dei serpenti, aiuta a liberare le anime dagli assalti del serpente infernale, eterno nemico di Dio e dell'uomo.
Da secoli l'omaggio si ripete in Cocullo il primo maggio, quando, con i rintocchi della campana della chiesa tirata con i denti per devozione, all'uscita della Statua dal Santuario per la Processione, **i Serpari si stringono attorno a San Domenico per offrirgli i serpenti catturati nelle zone circostanti.** Il rito ricco di simboli, assume toni di grande suggestione e richiama migliaia di pellegrini e visitatori da ogni parte del mondo. ✯

ITINERARI
DA SCOPRIRE

SOTTO IL CIELO DEL CUPOLONE

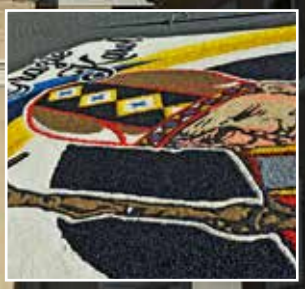
A cura di
Patrizia Forlani

Il 29 giugno Infiorata delle Pro Loco e Infiorata Storica di Roma

Il 29 giugno davanti a San Pietro torna l'Infiorata delle Pro Loco

Luca Caroselli (4)

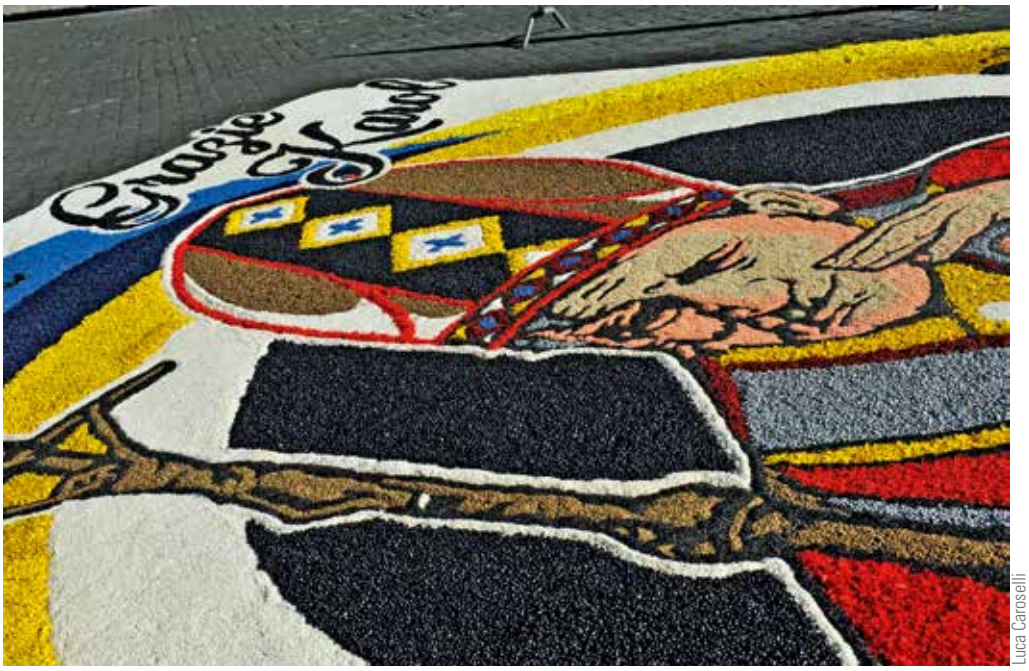
TRA MAGGIO E GIUGNO
i maestri infioratori trasformano tantissimi paesi in piccoli musei a cielo aperto



DALLE ORIGINI AI GIORNI NOSTRI
Arte, devozione e fantasia

LE TECNICHE USATE
Non solo petali

I SEGRETI DELL'INFIORATORE
Come un pittore



Luca Caroselli

Le manifestazioni si svolgeranno il 29 giugno in onore del Santo Padre e in occasione della festa patronale dei Ss. Pietro e Paolo

Ludovico Licciardello (5)

Tradizione e devozione davanti a San Pietro

Antonino La Spina racconta

Sarà una vera mostra a cielo aperto, in uno scenario magnifico, di fronte alla Basilica di San Pietro a Roma. Un tappeto colorato realizzato con le molteplici declinazione regionali dell'Infiorata: dai trucioli, ai fiori, dalla frutta allo zucchero, al sale. È la magia che ci regaleranno la seconda edizione dell'"**Infiorata delle Pro Loco d'Italia**", organizzata dall'Unpli con infioratori provenienti da tutta la penisola, e la IX edizione dell'Infiorata Storica di Roma, ideata e promossa dalla Pro Loco Roma Capitale. I quadri, composti lungo via della Conciliazione e piazza Pio XII, saranno realizzati il 29 giugno in onore del Santo Padre e in occasione della festa patronale dei Ss. Pietro e Paolo.

Gli infioratori, oltre 400 lo scorso anno, si metteranno al lavoro già nel pomeriggio di martedì 28 e proseguiranno per tutta la notte nella realizzazione dei quadri, per presentare ai visitatori tutta la bellezza dei tappeti floreali che saranno visibili sin dalle prime ore del mattino seguente e per l'intera giornata di festa patronale.

L'Infiorata delle Pro Loco d'Italia, del resto, vuole valorizzare una tradizione sentita e rievocata in molte regioni d'Italia, legata in alcuni casi alla celebrazione del Corpus Domini, in altre al solstizio di primavera: eventi che spesso diventano momenti di attrazione turistica. L'appuntamento del 29 giugno è una importante testimonianza del grande lavoro che svolgono l'Unpli e le Pro Loco. Un'iniziativa collegata all'Infiorata Storica di Roma che la Pro Loco di Roma con grande intuizione ha saputo brillantemente riportare alla luce e valorizzare.

La tradizione dell'Infiorata è nata a Roma nel 1625 dal fiorista Benedetto Drei, ed è stata poi ripresa da Gian Lorenzo Bernini, maestro delle feste barocche. Diffusa tra i Castelli Romani e altre località del Lazio è però scomparsa proprio a Roma. Questa antica tradizione è stata poi riscoperta e valorizzata dalla Pro Loco di Roma Capitale.

L'interesse, la curiosità e l'apprezzamento che visitatori e turisti ci hanno manifestato nella passata edizione ci ha ripagato per l'enorme sforzo organizzativo sostenuto, con associazioni arrivate dai quattro angoli d'Italia per valorizzare l'identità e le tradizioni dei singoli territori . Anche quest'anno vogliamo continuare ad esaltare questa tradizione in un contesto straordinario dando ancora una volta senso concreto alla promozione e valorizzazione del patrimonio culturale immateriale. ✯

Gli infioratori si metteranno al lavoro già nel pomeriggio di venerdì 28 giugno e proseguiranno per tutta la notte nella realizzazione dei quadri, per presentare ai visitatori tutta la bellezza dei tappeti floreali che saranno visibili sin dalle prime ore del mattino

GLI INFIORATORI

All'edizione 2018 hanno partecipato:

Torricella Sicura e Atri
prolocotorricella.wordpress.com

Abruzzo
www.unpliabruzzo.it

Bella- Basilicata
www.unplibasilicata.it

Roma, Acquapendente e Aprilia-Lazio
www.unplilazio.it

Curtatone-Lombardia
lombardia.prolocoitalia.org

Castelraimondo-Marche
www.prolocounplimarche.com

Patù
www.prolocopatu.it

Volturino-Puglia
www.prolocovolturino.com

Guspini-Sardegna
www.prolocoguspini.it

Marzamemi-Sicilia
www.prolocomarzamemi.it

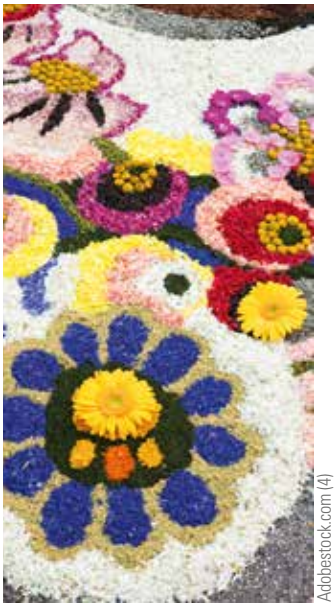
Fucecchio-Toscana
www.prolocofucecchio.it

Granze
www.atesinoproloco.net

Pontelongo-Veneto.
www.prolocopontelongo.it

Luca Caroselli

Le scene di rappresentazione sacra si fondono con i motivi geometrici



Adobestock.com (4)

Dalle origini ai giorni nostri Arte, devozione e fantasia

Arte e devozione, fantasia e grande amore per il proprio territorio sono questi gli ingredienti principali delle Infiorate che nei mesi di maggio e giugno si organizzano in molti centri della nostra penisola.
Nelle strade, ricoperte di petali di fiori (o di altri materiali rigorosamente naturali come caffè, zucchero,sabbia, verdura o trucioli), **le scene di rappresentazioni sacre si fondono sapientemente ai motivi geometrici** e **fanno da tappeto alle processioni religiose legate soprattutto al *Corpus Domini*.**
La prima infiorata allestita per la festività del Corpus Domini risale alla fine del settecento quando vennero allestiti alcuni quadri floreali a Genzano

Quando e dove è nata l'Infiorata?

L'usanza di decorare i percorsi delle processioni con dei fiori o di lanciare dei petali al passaggio di una immagine sacra si perde nella notte dei tempi. Le prime notizie storiche sull'Infiorata ci arrivano dal gesuita senese Giovan Battista Ferrari che nel suo ***De florum cultura***, pubblicato in latino nel 1633 e tradotto in italiano nel 1638 **descrive la prima Infiorata allestita in Vaticano il 29 giugno 1625** in occasione della festa di San Pietro e Paolo: "*Ad usi più nobili gli stessi fiori, sfrondati, sminuzzati contraffanno le più nobili pitture ne' colori e nel resto dell'apparenza. Non ha più di tredici anni che una tal foggia di pittura ci rappresentò Benedetto Drei sovrastante alle masserizie della fabbrica vaticana, poscia seguito ogni anno di fare unitamente col figliolo Pietro Paolo…*".
Giovan Battista Ferrari ci regala anche uno spaccato sui fiori utilizzati come la rosa che "*dipingerà le guance*", il giacinto botroide "*che dal turchino tira al nero*" per le pupille degli occhi o i capelli neri, la ginestra per i capelli biondi e "*se bianchi il garofano, pur bianco*".
La tradizione di questo evento, quindi, ha origini antiche e risale alla prima metà del XVII secolo come espressione della cosiddetta "Festa barocca" che aveva il fiore come elemento imprescindibile.
La **prima Infiorata** fu realizzata, **sotto il Pontificato di Urbano VIII**, ai piedi della scalinata della Basilica da Benedetto Drei, responsabile della Floreria Vaticana, e da suo figlio Pietro. In quell'occasione la piazza venne ricoperta di "fiori frondati e minuzzati ad emulazione dell'opere del mosaico".
Secondo i testi dell'epoca dopo la morte di Benedetto Drei, il principale artefice delle feste barocche fu Gian Lorenzo Bernini. Fu proprio grazie a lui che "quest'arte floreale da Roma si divulgò" ai Castelli Romani, dove continuò anche dopo che nella capitale era scomparsa. La tradizione, pian piano, si è diffusa in vari paesi e città con rappresentazioni di notevole livello artistico anche grazie alla passione e al talento degli infioratori. ✯

Tra le infiorate più belle e antiche d'Italia ci sono quella Genzano (RM), Genazzano (RM), Arcinazzo Romano (RM), Ranzi (Pietra Ligure - GE), Fucecchio (FI), Spello (PG), Gambatesa (CB), Noto (SR), San Valentino Torio (SA), Acropoli (SA), Cusano Mutri (BN), Oggi il fascino della tradizione e dell'arte effimera delle infiorate rivive nella sua città natale, in uno spettacolo unico, che per un giorno regala un'esperienza indimenticabile a chi la vive

La prima Infiorata fu realizzata, sotto il Pontificato di Urbano VIII, ai piedi della scalinata della Basilica

Luca Caroselli (3)

Tutte le tecniche usate. Non solo petali

Fiori freschi e secchi, arbusti, verdura, ortaggi, gessetti, trucioli, caffè, granaglie, passando per la sabbia naturale lavata e colorata fino ad arrivare allo zucchero di scarto e al sale. E, infine, uomini e donne con tanta passione, fantasia e lavoro. Sono questi gli ingredienti che quest'anno, come nella passata edizione, regaleranno a Piazza San Pietro e a tutti i visitatori uno spaccato delle Infiorate di tutta Italia, con le loro tecniche diverse che si affinano sempre più.
Se il *clou* per ammirare i quadri in tutta la loro bellezza sarà il 29, da **non perdere** è **lo spettacolo della notte antecedente**. Mentre sul cupolone scenderà la notte e nell'aria si sentirà un profumo inebriante di fiori ed essenze, davanti agli occhi potremo vedere mani che "spelucca-no" i petali, compongono i quadri e intorno, onnipresenti, uomini e ragazzi con pompe che irrorano l'acqua (perché è proprio questo l'elemento fondamentale della maggior parte delle Infiorate).

Zucchero, sale e trucioli

La tecnica tradizionale e sicuramente la più utilizzata è quella dei fiori freschi (eventualmente essiccati in maniera naturale al sole). Oltre alla raccolta dei fiori e alla separazione per colore la realizzazione dei quadri prevede il **disegno su strada tracciato a terra con il gesso** oppure disegnato su carta poi incollata al suolo.
L'effetto bidimensionale e tridimensionale si ottiene solo grazie alle tecniche cromatiche e di stratificazione dei fiori e delle specie vegetali. Anche i trucioli e la segatura naturale, poi colorata, sono tra i protagonisti delle Infiorate. Per realizzare i vari disegni con la segatura **si inizia a "livellare" la strada con quella naturale a cui segue un secondo strato colorato per realizzare la cornice del quadro**. In seguito vengono **posizionati gli stampi** (un pannello di legno compensato intagliato) e vengono **coperti gli spazi incisi**: quando lo si alza rimane solo il disegno composto dalla segatura. Anche verdura, sale, sabbia colorata naturalmente e zucchero di scarto sono tra gli protagonisti delle Infiorate. In alcuni casi le tecniche si "intrecciano" per la difficoltà di trovare in natura alcuni colori, soprattutto la gamma che dall'azzurro vira al blu.

Tra ortaggi e gessetti

Uno spaccato delle tecniche utilizzate dagli infioratori nell'edizione 2018: Pro Loco Torricella (**Abruzzo - Tecnica dei trucioli**); Pro Loco Atri (**Abruzzo – Trucioli e segature di abete bianco colorato a mano**); Pro Loco Bella (**Basilicata - Petali di fiori e materiali naturali eventualmente**

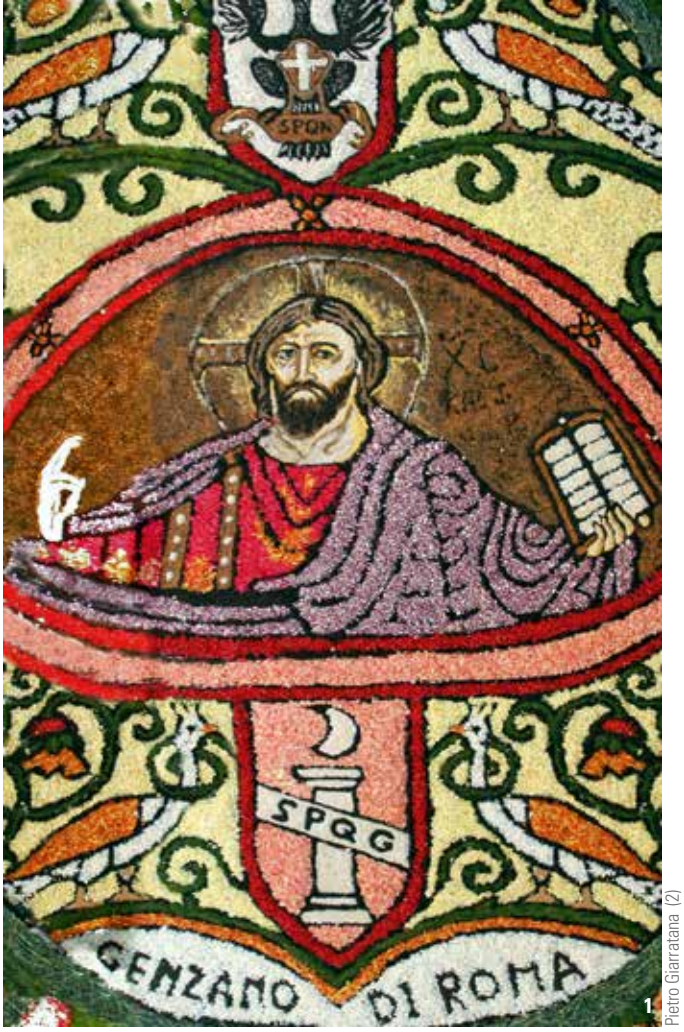
Ludovico Licciardello (2)

Nelle immagini alcune delle tecniche utilizzate per la realizzazione dei quadri: dai fiori freschi e secchi, agli arbusti, alla verdura, ai trucioli, al caffè passando per le granaglie, la sabbia naturale lavata e colorata, il sale e lo zucchero.

pigmentati come riso, granaglie e sabbia); Pro Loco **Roma** (**petali**); Pro Loco **Acquapendente** (Lazio- I Pugnaloni sono dei **mosaici di petali di fiori e foglie**. Queste ultime vengono **tagliate ed incollate al pannello** per raggiungere sfumature ed effetti particolari. I **petali** o fiori interi vengono **aggiunti alla fine con colle leggere** per mantenerne la freschezza e il colore); Pro Loco Aprilia (**Lazio - Fiori freschi e granaglie**); Pro Loco Curtatone (**Lombardia – Gessetti su tavola di paniforte**); Pro Loco Castelraimondo (**Marche – Fogli di carta con disegno del quadro**, fiori, semi e trucioli di supporto, **fissaggio mediante colle ad acqua e acqua**); Pro Loco Patù (**Puglia - Fiori di campo**, fiori di ulivo, muschio bianco, acacia, acero essiccato, bacche di edera e frutti di bosco selvatici tagliati e polverizzati); Pro Loco Vulturino (**Puglia – Sabbia naturale lavata e colorata con colori acrilici**. La sabbia viene incollata con colla vinilica su pannelli rigidi per poi comporre il disegno come un puzzle); Pro Loco Guzpini (**Sardegna – Sale colorato** seguito da una particolare tecnica dei **ceci** e dei **fondi di caffè** che mira a riprodurre il tappeto sardo); Pro Loco Marzanemi (**Sicilia – Mosaico di vegetali**); Pro Loco Fucecchio (**Toscana - fiori freschi**); Pro Loco Granze (**Veneto - Fiori recisi freschi**, **segatura** e segatura colorata e **sementi** di vario tipo come miglio, girasole, lino, soia, colza maia giallo e rosso e sabbie colorate); Pro Loco Pontelogo (**Veneto – Zucchero di scarto colorato**). ✯

I segreti dell'infioratore Come un pittore

Gli infioratori sono dei veri e propri pittori, non ci sono dubbi. Con mani al posto dei pennelli, petali dei fiori per colori e la strada per tavolozza. Ognuno ha un compito preciso. **In ginocchio, mentre cala la notte, inserisce i petali negli spazi assegnati, segue le indicazioni del bozzetto**.
Nell'aria un profumo inebriante e anche la fatica sembra non si faccia sentire. Non importata se una folata di vento fa volare i petali già posizionati, o, come è accaduto nella passata edizione dell'Infiorata delle Pro Loco, si è "attaccati" da gabbiani affamati, si ricomincia da capo. Ora dopo ora davanti agli occhi si compie la magia e al sorgere del sole al posto del selciato c'è un tappeto fiorito che profuma di rosa, garofano e finocchietto.
«Dietro ad ogni Infiorata – ha detto Pietro Giarratana, presidente della Pro Loco di Noto ed ex infioratore - c'è un lavoro certosino che dura mesi. Si parte dall'ideazione e preparazione del bozzetto, all'acquisto e alla raccolta dei fiori e delle essenze vegetali, alla separazione dei petali dalla corolla e alla loro conservazione, per arrivare al disegno a terra e al posizionamento dei petali. Basti pensare che per la realizzazione dei quadri dell'**Infiorata di Noto occorrono, oltre alle essenze vegetali, non meno di 350.000 fiori**. Cerchiamo di sfruttare al massimo tutti i colori e tutte le sfumature che la natura ci ha messo a disposizione come il giallo della ginestra, il rosso del garofano, il verde del bosso e del finocchio selvatico e l'azzurro della torrena. Per alcuni colori, poiché non ci sono fiori di queste tonalità, si usano i fondi del caffè che i bar della città iniziano a mettere da parte fin dall'inizio dell'anno».
Nella settimana che precede l'Infiorata (che **quest'anno a Noto si tiene il 17, 18 e 19 maggio**) vengono individuati i fiori che corrispondono ai colori del bozzetto e valutato quanti ne occorrono. Molti dei fiori utilizzati si possono raccogliere in natura come gli anemoni la ginestra, il finocchietto, la calendula insieme a tante foglie.
«Per le margherite bianche e gialle e per i fiordalisi – ha concluso Giarratana – ci si sposta anche a decine di chilometri da Noto. Sempre in quei giorni si provvede alla "capanatura" cioè staccare i petali dal cuore del fiore e separarli a seconda del colore. Qualche tonalità viene messa a disposizione dai semi, in particolare i "rumicilli" che all'inizio sono verde chiaro ma pi sotto il sole diventano marrone bruciano e, se tostati al forno un insostituibile nero».
Per questo tipo di Infiorata non esiste colla: i petali inseriti a manciate negli spazi definiti vengono tenuti insieme solo dall'acqua, una protezione indispensabile. Il tappeto fiorito, alto circa tre centimetri, viene irrorato continuamente in modo che i petali possano restare aderenti al selciato e non appassiscano al calore del sole. Fino al calpestio, il lunedì successivo alla festa, quando vengono "disfatti" i quadri fioriti. ✯



1 Pietro Giarratana (2)

2 Adobestock.com (3)

1 | Uno scorcio del quadro realizzato dai maestri infioratori di Genzano all'Infiorata di Noto

2 | Un particolare di un tappeto di fiori

3 | Il corso principale di Noto

4 | Un momento della realizzazione

5 | I petali vengono inseriti a manciate, non viene usata colla

di Valentina Cariani

SPOSALIZIO di CERVIA

l'indissolubile unione tra città e mare

"Benedici o Signore il Mare Adriatico, in cui i cervesi e quelli che fanno affari con essi sono soliti navigare.... Benedici queste acque, le navi che le solcano, i remiganti, i nocchieri, gli uomini, le merci..."

Il legame tra il mare e le città che vi si affacciano è un vincolo radicato nella storia della nostra penisola. Un legame sancìto da un matrimonio che ha radici religiose e pagane, eseguito con un rito propiziatorio. Già Erodoto, intorno al 522 a.c., narra che il tiranno di Samo, Policrate, per scongiurare una grande sventura rinunciò al suo affezionato anello, buttandolo in mare. Poco tempo dopo un pesce, di notevoli dimensioni, venne pescato e donato al tiranno. Mentre i cuochi si apprestavano a pulirlo trovarono al suo interno l'anello gettato dal tiranno che la sorte volle restituire al suo legittimo proprietario. **L'antico rito dello Sposalizio del mare e la sfida della pesca dell'anello è una tradizione che a Cervia si ripete dal 1445** e che ancora oggi non perde il suo fascino. Un rito che, **il pomeriggio del 2 giugno, giorno dell'Ascensione, "congiunge" simbolicamente Cervia al mare che la bagna.**

Le fasi della Cerimonia oggi

Lo Sposalizio segue un rituale antico con un corteo di barche che, dopo aver percorso tutto il canale del porto, si ancora al largo di Cervia dove il Vescovo con in mano un anello su cui sono incise le parole "*Cervia Sposalizio del mare, anno ...*" inizia con la benedizione del mare.
"*Signore, il Mare Adriatico, in cui i cervesi e quelli che fanno affari con essi sono soliti navigare... Benedici queste acque, le navi che le solcano, i remiganti, i nocchieri, gli uomini, le merci e a tutte le cose che si trasportano per mare ...* " e l'anello, legato ad un nastro, viene gettato tra le onde. **Pronti a tuffarsi e a recuperarlo ci sono gruppi di ragazzi che si contendono l'anello.** Se l'anello rimane in mare e l'offerta non viene esaudita, potrebbe significare un anno difficile per la città, che non ha consolidato il suo legame con il mare.
Questo avvenimento è raro, ma nella 574° edizione che si è svolta nel 2018, sono accaduti una serie di sfortunati eventi: lo scirocco, infatti, non ha permesso alle barche di celebrare la funzione in mare aperto ma all'interno del porto. In seguito l'anello venne trovato ma il suo pescatore (che lo aveva infilato nella muta per nuotare più agilmente), rientrando in barca, si accorse di averlo perduto. Una data da ricordare per Cervia è sicuramente l'11 Maggio 1986 quando lo Sposalizio venne celebrato da Papa Giovanni Paolo II, che consacrò l'unione tra la città e il mare. ★

I ragazzi pronti ad immergersi per recuperare l'anello che sancisce il legame di Cervia col mare

ANALOGIE TRA SPOSALIZIO VENETO E ROMAGNOLO
Dal 1177, a Venezia, l'atto propiziatorio ha assunto sfumature religiose grazie a Papa Alessandro III che eseguì un rituale atto all'esordio positivo della battaglia contro Federico Barbarossa. Il giorno dell'Ascensione il Doge, scortato dalla Signorìa, dai patriarchi e da una folla di spettatori, giunse all'imboccatura del porto. Qui egli versò un vaso di acqua benedetta e gettò un anello, benedetto anch'esso. La leggenda che riguarda Cervia affonda le sue radici nel lontano 1445. Protagonista Pietro Barbo (futuro Papa Paolo II), che sorpreso da una terribile tempesta in mare, al ritorno da Venezia, proprio il giorno dell'Ascensione. Per placarla gettò, come dono, un anello pastorale salvando così se stesso e i marinai.

INFORMAZIONI TURISTICHE:
Cervia, Torre San Michele,
Via Evangelisti 4,
Tel. 0544 974400.
iatcervia@cerviaturismo.it

Milano Marittima,
Piazzale Napoli 30,
Tel. 0544 993435.
iatmilanomarittima@cerviaturismo.it

Pinarella, Viale Tritone 15/b,
Tel. 0544 72424.
pinarella@cerviaturismo.it

Tagliata, Viale Italia 374
tel. 0544 72424
tagliata@cerviaturismo.it

Visit Cervia (3)

RITI & FESTE

CAMPANIA

di Giulia Nappi

i GIGLI di NOLA

Sabrina Iorio (2)

Di immateriale sembra esserci poco, immersi nella folla di gente che fa danzare i Gigli nelle strade antiche di Nola, la fisicità della festa la vedi. La senti nei respiri dei cullatori, nelle voci di chi canta in coro, nelle mani alzate al cielo dei bambini. Ma cosa c'è di più immateriale di una festa che ogni anno è uguale e diversada sé, che dura un giorno e pure un anno, una festa così immateriale che al suo finire non ne rimane traccia se non nella memoria di chi l'ha vissuta.

Dal 2013 inserita nella Lista dei Patrimoni Immateriali Unesco nell'ambito della Rete delle Grandi Macchine a Spalla Italiane – con i Candelieri di Sassari, la Varia di Palmi, la Macchina di Santa Rosa di Viterbo –la Festa dei Gigli di Nola non può essere ricondotta al suo soloelemento materiale, la macchina a spalla.

Le origini

Documentata sin dal XV secolo in onore di San Paolino, Vescovo di Nola nel 409 morto il 22 giugno del 431, la "festa eterna", come la chiamano a Nola, nasce con profonde radici religiose ed assume nel tempo le forme di un grande rito totemico. La processione dei Gigli, otto come le antiche corporazioni di arti e mestieri, e della Barca, simbolo dell'episodio storico da cui ha avuto origine, celebra e rievoca il ritorno a Nola del Santo Vescovo Paolino dalla prigionia a cui lui stesso si sottomise per scagionare la città dal dominio dei barbari, come ricorda una fonte letteraria del VI secolo. **La processione dura un giorno interno, dalla mattina della prima domenica successiva al 22 giugno all'alba del lunedì**, una giornata che trova il suo momento focale nella benedizione dei Gigli e della Barca impartita dal Vescovo in Piazza Duomo alle ore 13.

Come **grossi candelabri votivi, queste macchine a spalla alte 25 metri e realizzate interamente in materiali deperibili** (legno, cartapesta) ondeggiano sulle forti spalle delle paranze, i gruppi di origine rionale che in numero di ottanta componenti per volta danno passo al Giglio.

Uno sforzo fisico notevole e un'abilità tecnica costruita su uno speciale rapporto di fiducia con il capoparanza che, uno per ogni Giglio, guida i passaggi e le evoluzioni, in alcuni tratti spettacolari, suscitando orgoglio, stima, competizione.

La Festa lunga un anno

Un universo maschile in cui trova posto e ruolo il mondo femminile, e uomini e donne insieme senza limiti di età: è il popolo dei Gigli, quello che fa la festa già prendendovi parte, quello che provvede

Dal 2013 sono nella Lista dei Patrimoni Immateriali Unesco nella Rete delle Grandi Macchine a Spalla Italiane.

Gli uomini che portano sulle spalle il Giglio o la Barca. Lunghe aste di legno che vengono inserite nella base del Giglio, come della Barca, e sporgendo sul fronte e sul retro della macchina costituiscono i sostegni grazie a cui la stessa viene portata a spalla. Nei fianchi laterali del Giglio e della Barca le varre sono molto più corte e movibili – i varretielli – consentendo le manovre più ardimentose.

economicamente alla sua organizzazione. Se infatti la domenica di San Paolino è il momento in cui la festa si compie, la preparazione a questo giorno è lunga e comincia poche ore prima che la festa passata finisca. L'assegnazione dei Gigli e della Barca segue regole antiche oggi disciplinate dalle istituzioni comunali secondo l'appartenenza del Firmatario – una sorta di garante della tradizione - alla categoria professionale attinente alla corporazione prescelta e secondo il numero di anni di residenza ininterrotta a Nola del Maestro di Festa, colui che si fa carico della festa del singolo Giglio o della Barca, in tutto nove dunque. Tutto quello che verrà dopo, il passaggio di consegne tra il vecchio e il nuovo Maestro di Festa, la composizione delle musiche e l'esecuzione delle stesse nei numerosi momenti preparatori, la costruzione del Giglio e del suo rivestimento sarà totalmente sostenuto dal Maestro di Festa con la vicinanza di amici e parenti, che andranno a costituire il Comitato del Gigli. Il Comitato accompagna il Maestro di Festa e la sua famiglia nella cappella di San Paolino, in cattedrale, quandosimbolicamente viene suggellato quanto decretato qualche mese prima con gli atti d'ufficio nell'assegnazione:lo scambio della bandiera. Il Comitato sfila dietro quella bandiera per le vie del centro, non una ma più volte durante l'anno, per condividere l'orgoglio e la responsabilità di fare il Giglio. Il Comitato soprattutto festeggia, anima le piazze e i vicoli, incoraggia i cullatori, il Comitato prega. Nel giorno più rigoroso di un anno di Festa continua, dentro e fuori i muri di casa, ogni Comitato si unisce all'altro, ciascuno sotto il rispettivo gonfalone ma insieme, e procedono dietro il busto d'argento del Santo Patrono Paolino, che viene celebrato con una processione a cui partecipa tutta la Chiesa di Nola e il popolo ogni 22 giugno.

La Grande Festa

Altra dimensione la domenica, quella del trasporto dei Gigli e della Barca. Gente che va e viene, balconi inghirlandati e nonnine accomodate in prima fila, sotto i Gigli con le funi sciolte e le varre montate l'emozione è palpabile, freme e circola dagli sguardi di chi sta sopra a quelli di chi sta intorno. La prima alzata è uno scoppio di energia, chi vi assiste per la prima volta quasi si spaventa quando vede avanzare il Giglio, monumentale e allo stesso tempo sinuoso nel movimento, studiato ad arte sulle partiture musicate, i cui tempi devono direzionare gli ordini del capoparanza e il passo dei cullatori, dando vita all'originalissima danza dei Gigli.
Questa danza trova il suo palcoscenico naturale in Piazza Duomo, dove tutte e nove le macchine da festa sono dirette per ricevere la benedizione del successore di San Paolino. È un momento molto sentito da tutta la comunità nolana. La vera e propria processione dei Gigli e della Barca comincia nel primo pomeriggio, quando le macchine a spalla ad intervalli regolari e in ordine storico di corporazione – Ortolano, Salumiere, Bettoliere, Panettiere, Barca, Beccaio, Calzolaio, Fabbro, Sarto – lasciano la piazza per compiere il percorso sacro

INFORMAZIONI TURISTICHE
Pro Loco Nola Città d'Arte,
Corso Tommaso Vitale 9,
80035 Nola (Na)
tel. 081.512.49.01
info@proloconola.it

Sabrina Iorio

nelle vie del centro. L'itinerario è lungo all'incirca 2 chilometri e per compierlo è richiesto a ciascuna macchina un tempo stimato di circa otto ore. Quando l'Ortolano avrà attraversato con la paranza dimezzata lo stretto e lungo vico Piciocchi, il Sarto, dopo la girata di Caparossa, starà brindando sotto l'episcopio con il vino tradizionalmente offerto dal Vescovo. La conformazione urbanistica della città e l'architettura dei palazzi antichi gioca la sua parte nel rendere avvincente, dura e imperdibile la processione dei Gigli, che avviene con ritmi e musiche tuttaltroche rigorose, come immagineremmo invece quelle che accompagnano i cortei di Santi e Congreghe. Il punto di arrivo è lo stesso punto di partenza, Piazza Duomo, così come il momento in cui finisce la festa è lo stesso in cui comincia: mentre Maestri di Festa e Comitati terminano il rituale votivo e posano i Gigli, la Festa che verrà l'anno venturo è già delineata nei nomi annunciati alla mezzanotte dal palazzo comunale. E così sarà quest'anno il 30 giugno, quando al termine della giornata nascerà già la Festa dei Gigli del 2020. Di quello che è stato non rimarrà traccia se non nelle foto o nei video, gli otto Gigli e la Barca, spogliati dal loro rivestimento in cartapesta, all'alba del quarto giorno successivo alla Festa saranno non smontati ma distrutti, scaraventati sullo stesso suolo che li aveva visti danzare e innalzare la preghiera di Nola al cielo. ✯

L'APPROFONDIMENTO

Tra le numerose forme artistiche di cui la Festa Eterna si serve, l'arte della cartapesta può rappresentare una tradizione a sé stante. Figlia minore delle più nobili arti plastiche, la cartapesta storicamente trova nel Mezzogiorno d'Italia, soprattutto a partire dal Settecento, genio e creatività tali da inserirsi nei più pregevoli ambiti. Sui Gigli di Nola, però, ci sarebbe finita nella seconda metà dell'Ottocento, quando all'indomani dell'incendio della cattedrale, al cantiere diretto dall'architetto Nicola Breglia giunsero manovali leccesi. La lunga tradizione meridionale e la perizia tecnica dei cartapestai pugliesi, unita al contesto volutamente effimero da cui i Gigli prendono forma hanno fatto sì che si generasse questo felice matrimonio. La cartapesta, così leggera e duttile a qualsiasi modulo espressivo, si rivelò congeniale all'apparato decorativo dei Gigli e ancora oggi rappresenta uno strumento essenziale nel comunicare e tramandare i valori della Festa. Non esiste un canone compositivo, nelle mani di progettisti e artisti della cartapesta il Giglio può diventare una guglia barocca con i simboli della fede o una colonna su cui sono descritti fatti e persone, può riprodurre un edificio o veicolare un messaggio. C'è solo un particolare che non cambia mai, anche il rivestimento dura solo una Festa: per quanto bello o di valore passerà così come passerà la Festa per cui è nato.

Adobestock.com

RITI & FESTE

ABRUZZO

Bucchianico La Festa dei BANDERESI

di Gabriele Di Francesco

La ciammaichella degli armigeri

Archivio Pro Loco San Camillo de Lellis

Le testimonianze popolari e **gli scritti storici individuano l'origine della Festa dei Banderesi in una guerra tra le comunità di Chieti e Bucchianico in pieno Medioevo**. La guerra fu vinta da Bucchianico dopo che Sant'Urbano suggerì in sogno al Sergentiere, figura militare che sovrintendeva alla difesa del territorio, quale fosse il modo di opporsi all'esercito nemico.
Così descriveva gli antefatti della festa Ignazio Silone:
"*La Sagra dei banderesi, che si svolge a Bucchianico dal 22 al 25 maggio, è il "ricordo" di una progettata invasione dei chietini al castello di Bucchianico per impadronirsi di quelle terre. Tutta la popolazione dell'agro fu allora convocata al castello, dove le donne arrivarono con grandi ceste sul capo, piene di vettovaglie per poter resistere all'assedio previsto. Ma i chietini, che dal loro posto vedevano la piazza di Bucchianico, impressionati da tanto movimento, pare credessero d'avere a che fare con molta gente armata e rinunziarono all'impresa. Il fortunato evento è ricordato in questa sagra, dove le donne arrivano ancora con ceste sul capo piene di vettovaglie e di fiori. Prima di entrare nel castello, dove tutto il popolo farà banchetto, esse svolgono in piazza una danza chiamata la "Ciammaichella", nel frattempo arrivano carri pure colmi di vettovaglie*".
La vittoria fu dovuta alla **strategia messa in atto dal Sergentiere che consisteva nel far muovere di corsa i suoi soldati, ornati di alti pennacchi colorati, sui merli delle mura, per dare l'impressione al nemico che a difesa dell'abitato ci fossero numerosi armigeri.**

La Ciammaichella e la giostra degli armigeri

Nella **tradizione popolare è in questo andirivieni forsennato** che si individua la prima Ciammaichella, quel movimento per dir così a lumachella, cioè **sinuoso, ondivago e a spire reiterate**, che caratterizza anche oggi una delle principali azioni della festa di Sant'Urbano.
Un' evoluzione che è danza rituale riservata ai banderesi che si snoda procedendo appunto quasi a zig-zag nella piazza principale secondo un **movimento codificato da secoli**. Il banderese è una delle figure centrali dell'azione rituale: organizza la festa,

insieme con un gruppo di persone che invita liberamente a far parte del comitato. Un tempo eletta per sorteggio tra sei rappresentanti dei Terzieri, oggi è sorteggiato pubblicamente tra coloro che si candidano alla carica ed è anche il gonfaloniere, cioè il depositario dello stendardo comunale.

Archivio Pro Loco San Camillo de Lellis (2)

Donne, tra fiori e abiti sgargianti

Oggi la serpentina degli armigeri è affiancata dal corteo delle donne che incedono sul percorso con lo stesso andamento rituale. **I pennacchi sono stati sostituiti da ceste ricolme da alti coni di fiori colorati**, che le donne bucclanee portano in testa come usavano fare con disinvoltura le loro nonne.
La festa così esplode nel tripudio di **colori sgargianti degli abiti femminili,** delle tinte fedeli dei **fiori di carta con cui sono realizzati i grandi mazzi floreali**, dei costumi tradizionali dei banderesi, sotto la **guida cerimoniale** del **Sergentiere**, figura centrale del rito munito di alabarda, direttore e coordinatore dei cerimoniali.
La carica viene tramandata di padre in figlio dalla famiglia *Tatasciore-Papè* di Bucchianico su ratifica del sindaco che nomina il nuovo Sergentiere dopo che il precedente ha declinato l'incarico; possono assumere la carica gli eredi maschi del Sergentiere che ha il diritto di indicare il suo successore.
La giostra degli armigeri e la ciammaichella non esauriscono le azioni rituali della festa, che in realtà hanno una singolare complessità e si svolgono secondo un calendario piuttosto rigido nel corso dell'anno, comprendendo aspetti religiosi ma anche pranzi rituali e vari eventi socializzanti. ✯

La ciammaichella delle donne

IL "PERDONO", TRA PENITENZA, RINGRAZIAMENTO E PURIFICAZIONE

Tra gli eventi di rilievo vi è anche il "perdono", cioè un rito penitenziale di ringraziamento e purificazione, che doveva coincidere con l'apertura della Porta Santa all'interno della chiesa di S. Urbano per lucrare indulgenze. Nella ciclicità della festa, che si compie oggi nello spazio di un anno, cioè per tutto il tempo in cui resta in carica il Banderese, sono evidenti riti propiziatori connessi ai cicli agrari, quale la benedizione dei Quattro Cantoni, la presenza di cesti infiorati, del pane e del vitello infiocchettato. Sono tutti simboli di una cerimonia di antichissima origine realizzata per ottenere la protezione del Santo. Per il turista è un trionfo di emozioni, dipanate tra i colori dei figuranti, nell'accuratezza della ricostruzione, nell'andamento lento dei cortei che sinuosamente rievocano e rinforzano l'identità comunitaria popolare.

INFORMAZIONI TURISTICHE
www.proloco-bucchianico.it

FB FestadeiBanderesi

FB proloco.bucchianico/festadeibanderesi

RITI & FESTE

SICILIA

di Antonio Trovato

I simulacri dei Santi vengono fatti scendere sul fercolo ("a vara") mentre i fedeli eseguono la "cantata".

Ogni anno, il paese di Sant'Alfio in provincia di Catania, dedica la prima domenica di maggio ai festeggiamenti in onore dei Santi Protettori: Alfio, Filadelfo e Cirino

A "VARA" dei SANTI ALFIO, FILADELFO e CIRINO

Antonino La Spina (3)

Un momento della processione per le vie del paese

La domenica dell'*entrata*

Le celebrazioni iniziano l'ultima domenica di aprile (chiamata dai santalfiesi la "domenica dell'entrata" a sottintendere l'entrata nel cuore dei festeggiamenti) con lo sparo di cento colpi di cannone, seguito dallo spettacolo pirotecnico e dal suono delle campane. Nelle sere del giovedì e venerdì che precedono la festa, davanti ogni abitazione viene acceso un piccolo falò, chiamato "a dera" dal nome della legna resinosa che viene utilizzata.

La notte della *dera*

Questi fuochi ricordano la notte in cui i tre fratelli attraversarono Sant'Alfio con sulle spalle una pesante trave che un improvviso e fortissimo vento scagliò lontano. Era il 252 d.C. e Alfio, Filadelfo e Cirino si stavano recando a Lentini dove subirono le torture che li avrebbe condotti al martirio il 10 maggio 253 d.C. **Per ricordare l'evento, contemporaneamente all'accensione dei falò, i santalfiesi mettono in scena la vita ed il martirio dei tre Santi**.

La *svelata*

La sera, alla fine della celebrazione della Santa Messa, avviene la supplica ai Santi: in questo momento particolare **la chiesa si riunisce in preghiera aspettano la cosiddetta "svelata"**, ovvero l'apertura della Cappella che contiene i Simulacri dei Santi per tutto l'anno. Subito dopo le reliquie fanno il giro del centro storico del paese con l'esecuzione , in Piazza Duomo, della "cantata", ovvero l'inno in onore dei Santi.

Lo *scambio della piangia*

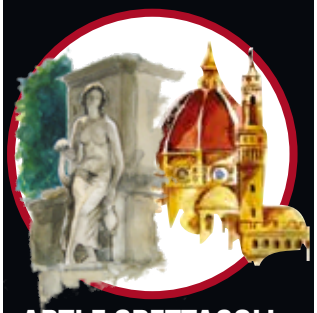
La domenica sin dalle prime luci dell'alba, anche dai paesi vicini, iniziano ad arrivare i **pellegrini**: molti **portano a spalla dei pesanti ceri** per rendere grazie ai santi per le grazie ricevuto ed in segno di devozione. **Alle fine della Messa avviene il tradizionale "scambio della piangia"**, effigie raffigurante i santi in argento, con una famiglia del paese, che in segno di devozione o grazia ricevuta, prende l'impegno nell'organizzare i solenni festeggiamenti per l'anno seguente.

A Vara

Nel pomeriggio i simulacri dei Santi iniziano a scendere sul fercolo ("a vara") si affacciano dalla porta centrale della chiesa dove vengono accolti dal suono delle campane e dalla "cantata". I **festeggiamenti si concludono la domenica successiva**, chiamata l'ottava, nel corso della quale i simulacri dei Santi vengono esposti nuovamente sull'altare della Chiesa Madre fino alla fine della Celebrazione della Santa Messa vespertina, seguita dalla recita dei Vespri in lingua latina ed infine, la chiusura dei Simulacri dei Santi nella loro Cappella.

La Sala dei Miracoli, gli *"ex voto"*

Raccontano la storia di questa popolazione alle falde dell'Etna. Sono testimonianze di fede e, allo stesso tempo, espressione di arte popolare. **Gli "ex voto", dipinti in olio su tela, tappezzano la Sala dei Miracoli della Chiesa Madre** e rappresentano le grazie ricevute dai devoti che, per rendere omaggio ai santi, hanno commissionato questi dipinti a perenne ricordo. Nella maggioranza dei casi a realizzare le tavolette sono stati gli artisti popolari, decoratori delle sponde dei carretti siciliani. ✯



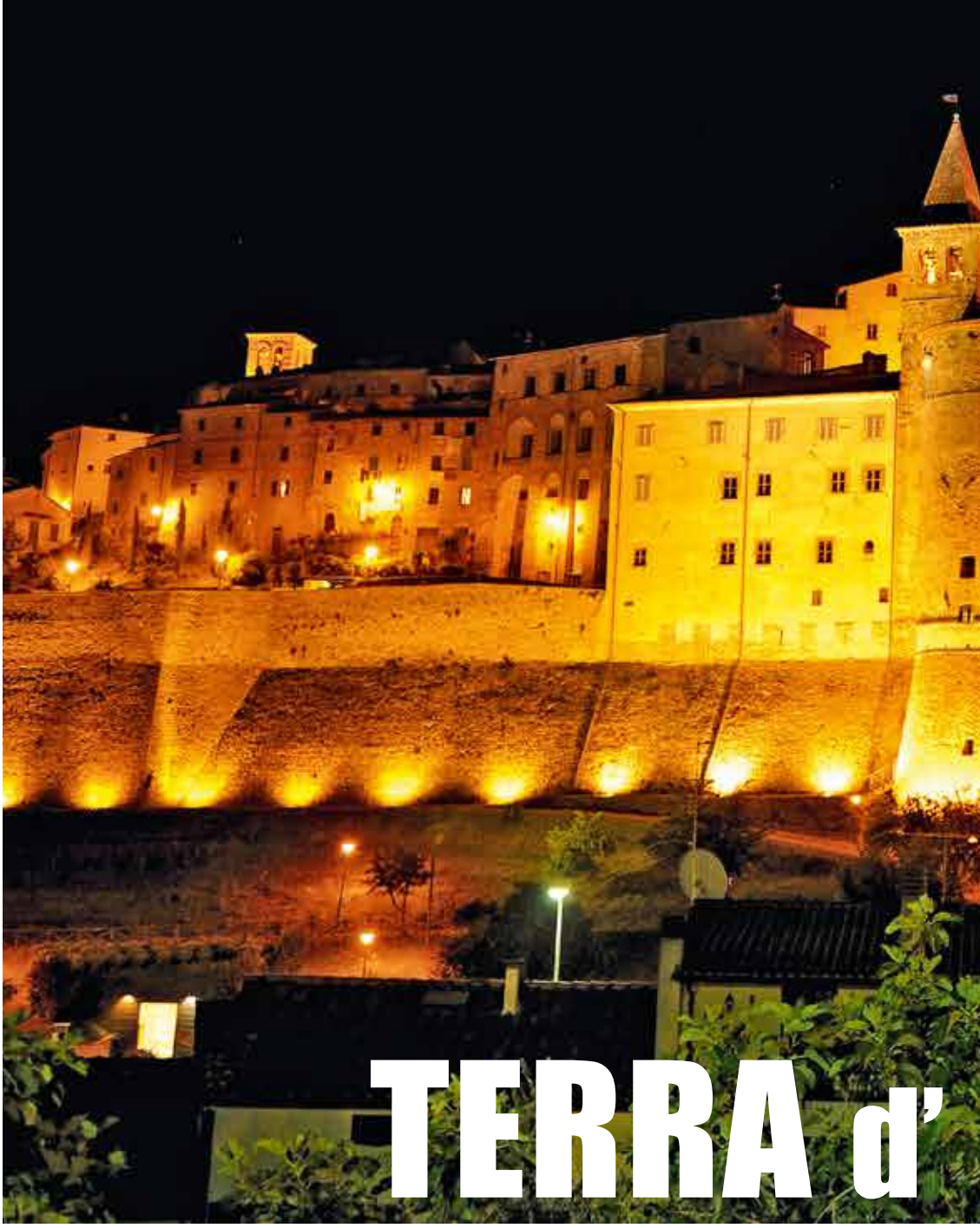
ARTI E SPETTACOLI

TOSCANA

di Emanuela Olobardi

Anghiari di notte circondata dalle sue possenti mura difensive.

Arianna Bartolomei



TERRA d'

Tra le strette viuzze ci si sente trasportati in un tempo remoto che regala emozioni di toscanità

Anghiari, splendido borgo toscano in Provincia di Arezzo, sorge su una collina di ghiaia tra il fiume Tevere ed il torrente Sovara e dai suoi 429 metri sul livello del mare regala scorci ed atmosfere mozzafiato. Insignito della bandiera arancione dei Borghi più belli d'Italia, **è noto soprattutto per la famosa Battaglia di Anghiari** del lontano 29 giugno 1440, rappresentata da Leonardo da Vinci su incarico di Piero Soderini in un dipinto murale,purtroppo andato distrutto, realizzato in Palazzo Vecchio a Firenze. Questa battaglia tra milanesi e fiorentini segnò l'alleanza con la vincitrice Firenze.

ANGHIARI

IL PALIO DELLA VITTORIA

La battaglia d'Anghiari
Tavola Doria

Il palio della Vittoria si corre il 29 giugno di ogni anno per celebrare la Battaglia di Anghiari del 1440. Per lo stesso motivo, il palio si correva alla stessa ora anche a Firenze, da Corso de' Tintori all'Arco di Sanpierino. Passando indenni da diversi anni d'interruzione,ancora oggi ad Anghiari si rivive questa giornata carica di tutto il suo profondo significato. Ogni 29 giugno al tramonto, dopo l'annuncio della Sfida, il corteo aperto dal Sindaco e dal Gonfalone di Anghiari, si dirige alla Cappella della Vittoria dove alle 20, con lo sparo della bombarda, si da il via alla sfida tra i corridori, che rappresentano i Comuni della Valtiberina. Il vincitore del Palio sarà chi, percorrendo i simbolici 1440 metri in salita,e riuscendo a resistere alle cariche degli avversari, raggiungerà per primo Piazza Baldaccio.

VEDUTA DEL CAMPANO, la torre civica dove è collocato l'orologio, costruita alla fine del XVI secolo nel centro storico di Anghiari

Adobestock.com (3)

UNA VIUZZA del borgo

il borgo le mura i musei

Giungendo ad Anghiari non possiamo non notare il **Borghetto**, il più antico insediamento medievale con la **torre del Campano** che si erge imponente, circondato da possenti mura difensive. Raggiunta la sommità di **Corso Giacomo Matteotti** si apre davanti a noi una lunga e dritta strada, detta "la ruga", che discende verso la pianura, seguita dalle case e dai palazzi che ne assecondano l'andamento, e ci rivela uno splendido panorama. Passeggiando per le strette viuzze del borgo ci si sente trasportati in un tempo ormai remoto, le case in pietra, i bei palazzi, i fiori e le piante che addobbano angoli e balconi, ci regalano emozioni di toscanità. Ad Anghiari meritano certamente una visita i musei, le chiese ed i palazzi tra i quali il **Museo Statale di Palazzo Taglieschiche** si trova all'interno di un edificio rinascimentale composto da più case-torri medievali. All'interno delle salepossiamo ammirare magnifiche sculture dipinte, fra cui spicca la "Madonna con Bambino" di Jacopo della Quercia, e le terrecotte policrome di Andrea della Robbia. Il **Museo della Battaglia di Anghiari** ha sede nell'antico **Palazzo del Marzocco** e raccoglie testimonianze a partire dalla Preistoria fino al XVIII secolo. Punto focale del percorso museale è la parte espositiva dedicata alla Battaglia di Anghiari e all'antica tradizione armaiola anghiarese. Il **Museo della Misericordia** è un antico oratorio, fu sede della Compagnia dello Spirito Santo e successivamente fu donato alla confraternita. Al suo interno troviamo una raccolta di lettighe, carri-lettiga e portantine di notevole pregio, oltre alle tracce di numerosi affreschi. ★

STATUA DI GARIBALDI Alcuni suoi abitanti combatterono a fianco dell'eroe dei due mondi

le chiese, la pieve e gli oratori

CHIESA DELLA BADIA
La più antica, probabilmente di origine rupestre

CHIESA SANT'AGOSTINO
La seconda più antica, le sue origini legate a Tommaso Becket

Arianna Bartolomei (4)

Tra le chiese principali ricordiamo la **Chiesa della Badia**, certamente la più antica, probabilmente di origine rupestre, fu costruita dai Tarlati attorno al XIV secolo ed accolse le salme di molti personaggi illustri. Al suo interno si trova un crocifisso ligneo risalente al XIII secolo, a cui il popolo anghiarese è molto devoto. La **Chiesa di Sant'Agostino** è la seconda più antica, le sue origini infatti sono legate a Tommaso Becket il quale costruì, assieme ad una piccola comunità monastica, l'oratorio sul quale verrà successivamente edificata la chiesa dedicata al Santo. Al suo interno si possono ammirare affreschi risalenti al Medioevo e due acquasantiere con lo stemma Canigiani. La **Chiesa della Propositura** fu edificata tra il 1600 ed il 1700 in una posizione strategica e conserva al suo interno opere di Andrea della Robbia, Sogliani e Puligo.
La **Pieve di Sovara**, di origine romanica, sorge alle pendici del borgo e conserva al suo interno il più antico fonte battesimale di tutta la vallata. ✯

i palazzi e il teatro comunale dei Ricomposti

PALAZZO PRETORIO
Fu sede del Palazzo di Giustizia ed oggi del Comune. Risale ad epoca romana ed ospita numerosi affreschi

TEATRO
La costruzione risale alla fine del 1700 fu acquistato dall'Accademia dei Ricomposti

Il **Palazzo Pretorio**, antica sede dei Vicari, risale ad epoca romana ed ospita numerosi affreschi uno dei quali raffigurante la Giustizia, attribuito ad Antonio di Anghiari, primo maestro locale di Piero della Francesca. La facciata del palazzo è ornata da numerosi stemmi di Vicari e Governatori; fu sede del Palazzo di Giustizia ed oggi del Comune. E per concludere citiamo il **Teatro Comunale dei Ricomposti** che risale alla fine 1700 e che fu acquistato dall'Accademia dei Ricomposti. ✯

INFORMAZIONI TURISTICHE:

Pro Loco Anghiari
Corso Matteotti 103
Tel. 0575 749279
mailto:proloco@anghiari.it"proloco@anghiari.it
http://www.prolocoanghiari.info"www.prolocoanghiari.info

ARTI E SPETTACOLI

BASILICATA

La CRIPTA del

di Anna Martino

PECCATO

La chiesa rupestre di Matera, la Cappella Sistina del sud

Nicola Ruggieri materaculturale.it (3)

L'hanno definita la "Cappella Sistina del rupestre". La Cripta del Peccato Originale di Matera, uno dei luoghi più suggestivi della città dei Sassi, è finita sui maggiori tabloid di tutto il mondo, dal New York Times alla Reuters.

Nicola Ruggieri materaculturale.it

Due particolari degli affreschi tra le testimonianze più importanti di arte pittorica altomedievale nell'area mediterranea, sia per il valore teologico sia per il valore artistico.

Nicola Ruggieri materaculturale.it (2)

La storia, la scoperta, il recupero

La Cripta del Peccato Originale di Matera, così come riportato dal sito ufficiale di promozione, era il luogo cultuale di un cenobio rupestre benedettino del periodo longobardo. È impreziosita da un ciclo di affreschi datati tra l'VIII e il IX secolo, stesi dall'artista noto come il ***Pittore dei fiori di Matera**** che esprimono i caratteri storici dell'arte benedettina-beneventana. La parete sinistra è movimentata da tre nicchie, su cui sono raffigurate rispettivamente le triarchie degli Apostoli, della Vergine Regina e degli Arcangeli. La prima contiene gli affreschi di San Pietro, Sant'Andrea e San Giovanni, la seconda una Madonna col bambino adorata da due figure femminili e la terza San Michele al centro che benedice alla greca Raffaele e Gabriele. Sulla parete di fondo sono visibili cicli pittorici che raffigurano la Creazione e il Peccato Originale: nella scena del peccato originale il frutto mangiato da Adamo ed Eva non è una mela ma un fico.Nella Genesi, infatti, secondo gli esperti non è specificata la natura del frutto dell'albero della conoscenza è però scritto che non appena Adamo ed Eva lo ebbero mangiato "si accorsero di essere nudi; intrecciarono foglie di fico e se ne fecero cinture" (Genesi, III, 7), il che lascia supporre che l'albero in questione fosse proprio un fico.

*** Il nome curioso dato all'artista, deriva dal fatto che sugli affreschi sono presenti numerosi fiori di una specie molto comune sui suoli calcarei della zona di Matera: i cisti.**

La "Chiesa dei Cento Santi"

La Cripta, ubicata lungo le pareti della Gravina di Picciano, è una delle testimonianze più importanti di arte pittorica altomedievale nell'area mediterranea, sia per il valore teologico sia per il valore artistico del ciclo pittorico. Nella tradizione contadina la cripta è ricordata come la "Chiesa dei Cento Santi" per il fatto che vi sono molti affreschi (circa 41 metri quadrati) che la illuminano e documentano il luogo di culto.

Il prezioso ciclo di affreschi, per anni aggredito da muschi, licheni e cianobatteri, è stato recuperato grazie al progetto della Fondazione Zétema, con la consulenza dell'Istituto Centrale del Restauro e la partecipazione di impegnate professionalità.

L'intervento di restauro, reso possibile grazie ai finanziamenti delle Fondazioni Cariplo di Milano, Carisbo di Bologna e Cassa di Risparmio di Piacenza e Vigevano nell'ambito del progetto Sviluppo Sud dell'Acri, costituisce un modello di riferimento scientifico, un codice di pratica per i futuri interventi sul patrimonio rupestre mondiale.

I monitoraggio bioclimatico

La chiesa rupestre fu scoperta il 1 maggio 1963 dai soci del Circolo La Scaletta di Matera.
Nel 2001 la Fondazione Zétema di Matera ha avviato, con la consulenza dell'Istituto Centrale del Restauro, un progetto di recupero integrale, scientifico ed esemplare del monumento rupestre.

La Cripta è stata sottoposta per un anno a monitoraggio bioclimatico per verificare le condizioni ambientali e le rilevazioni fotometriche nei differenti periodi stagionali. Sono state svolte indagini geologiche e geotecniche per verificare le situazioni statiche e di sicurezza del complesso grottale.
Si è provveduto all'isolamento della copertura esterna degli ipogei attraverso un capillare drenaggio delle acque e l'utilizzo di cappotti di bentonite. È stata compiuta la integrale mappatura del degrado del vasto e differenziato ciclo pittorico.Al fine di debellare il tessuto microbatterico che copriva gli affreschi si è provveduto con indagini diagnostiche sul biodeterioramento, il censimento dell'articolata colonizzazione biologica, la selezione dei biocidi più pertinenti per l'abbattimento delle coperture biologiche.
Per consentire il restauro della Cripta del Peccato Originale, la Fondazione Zétema ha attivato una azione progettuale finalizzata ad ottenere particolari finanziamenti, quali quelli della Presidenza del Consiglio (8/1000) e delle Fondazioni Bancarie (progetto "Sviluppo Sud" dell'ACRI, da parte della Cariplo, della Carisbo e della Casse di Risparmio di Vicenza e Vigevano).
Gli interventi eseguiti hanno consentito la conservazione, il restauro e la valorizzazione di un monumento ipogeo eccezionale per la sua altissima qualità e per la straordinaria valenza storica, costituendo un modello scientifico e di riferimento per la conservazione, il restauro e la gestione del vasto patrimonio rupestre regionale e nazionale.

Dalla grotta al paesaggio agreste

La visita alla Cripta del Peccato Originale, oltre ad una raffinata guida alla lettura degli affreschi, è ricca di ulteriori contenuti e spunti di riflessione: dalla interessantissima struttura geologica della grotta naturale, al paesaggio agreste con vigneti e uliveti. Inoltre, sulla superficie di terra sovrastante la Cripta, i visitatori hanno l'opportunità di osservare il Giardino Naturalistico di Pietrapenta, un progetto della Fondazione Zétema che ha lo scopo di ricreare un parco di essenze e piante autoctone.

Il giardino

Il giardino è una sorta di "quaderno" aperto con il compito di illustrare la filosofia da cui il progetto è nato: ripristinare le essenze spontanee e raccontare che la flora, al pari delle tradizioni e della cultura, fa parte delle specificità di un luogo. La scelta delle specie di fiori, erbe, essenze e arbusti è stata fatta, perciò, in base ad uno studio specifico perché non vi fossero tra esse piante estranee al territorio. Alcune tra le specie presenti sono: *Thymuscapitatus, Juniperus, Coronilla, Myrtus tarentino, Rosmarinusofficinalis, Asphodelus, Rosa Canina, Ginestra* ecc.
Uno degli scopi principali del giardino naturalistico è inoltre vedere fiorire ogni anno quello che si pensa fosse il fiore a cui si è ispirato il Pittore dei Fiori di Matera, il ***Cistus Albidu***s. Il frescante ne avrebbe stilizzato la corolla creando quello straordinario tappeto su cui fluttuano le figure dei "cento santi". Si tratta di una pianta originaria delle zone mediterranee che cresce in piccoli arbusti su cui i fiori, rosa o lilla, sbocciano riuniti in gruppi da a due a sei. ✯

Adobestock.com

CISTUS ALBIDUS
è la pianta a cui si pensa si sia ispirato il Pittore dei Fiori di Matera

VISITARE LA CRIPTA

La biglietteria della Cripta è ubicata presso l'**azienda agricola F.lli Dragone** in contrada Petrapenta (**Strada Provinciale Fondo Valle del Bradano sulla SS7 Appia**).
La Cripta è visitabilesolo su prenotazione e l'accesso è consentito a un numero limitato di persone.
Il parcheggio antistante la biglietteria è gratuito ma non è custodito.
La cripta del peccato originale è **visitabile**
dal **1 aprile al 30 settembre**
dal martedì alla domenica
ore **10.00**-ore **13.30**
ore **16.00**-ore **19.30**.

Dal **1 ottobre al 31 marzo**,
dal martedì alla domenica,
ore **10.00** - **13.30**.

Per info contattare
Fondazione Zétema
tel. 0835/330582
mailto: fondazione@zetema.org

Per visite guidate
www.materaculturale.it

LA SCOPERTA

Tra gli **scopritori della Cripta del Peccato** originale vi è **il sindaco di Matera Raffaello De Ruggieri**, tra i fondatori del circolo culturale La Scaletta,fondatore e direttore della fondazione Zetema, che ha promosso il restauro della Cripta del Peccato Originale.
Il sindaco racconta spesso l'aneddoto che lo ha portato a scoprire la Cripta nella murgia, quel 1 maggio del 1963, incastonata in grotte usate dai contadini come stalla.

ARTIGIANATO

PUGLIA

di Enzo Ligori

INFORMAZIONI TURISTICHE
Sede Pro Loco
Via Umberto I, 64,
73020 Cutrofiano LE
Tel. 345 845 3368
www.prolocosalento.it

Antonio Vergine

CUTROFIANO

Le meraviglie tra arti e mestieri, storia e folclore

Francesco Russo

Un intreccio tra storia, antichi mestieri quello che viviamo in questo excursus, un viaggio che abbraccerà le origini di Cutrofiano (Lecce) e l'evolversi, negli anni, dei cambiamenti di luoghi, attività e folklore. Cutrofiano deriva da *Chutra*, che vuol dire vaso di coccio nella lingua greca che qui si parlò fino al XVII secolo, la lingua dei codici rituali religiosi, dei *papas* della parrocchia, dei *calogeri e delle calohere* delle due abbazie di san Leo e delle Calohere di cui oggi restano solo i toponimi rurali.
I greci della vicina costa, o anche da Rodi e da Creta favorirono il rinascere dell'industria ceramica, già presente in età classica e romana; e le loro bonifiche fecero arretrare le paludi e la foresta a favore dell'ulivo e della vite.

Canapa, lino e cotone sono stati sostituiti dal tabacco e dagli ortaggi

Le immense distese di vigneti di negroamaro (*niuru-mauru* in dialetto, dove *mauru* traduce il greco *mauròs*, che significa scuro) sono state selezionate e ridimensionate, e non producono più enormi quantità di mosti destinati a rinforzare i vini francesi e piemontesi. Oggi chi è rimasto nei vigneti e sul mercato produce vini imbottigliati di eccellenza, premiati in tutto il mondo (Palamà) o sulla strada del successo (L'Astore, ma anche Mediter e la stessa Cantina Sociale). L'olio un tempo prodotto da frutti raccolti per caduta, destinato ad illuminare i lampioni delle grandi città (olio lampante, era detto) è scomparso quasi contemporaneamente alla illuminazione ad olio.
Oggi piccole aziende super qualificate offrono olio di prima raccolta, eccellente e premiato (Donno, Gorgoni) e tutta la produzione, anche quella di conferimento all'oleificio sociale, è il risultato di raccolte meccaniche o manuali direttamente dai rami dell'albero.

Le "botteghe di lavorar la creta"

Regina dell'economia resta, però, l'industria ceramica. Passata dalle fornaci di tipo messapico alle moderne catene di cottura continua, ma sempre formata e decorata prevalentemente a mano. La grande mole di materiale ceramico che copre un arco temporale di oltre due millenni, è stato pazientemente e silenziosamente raccolto e catalogato, restaurato e organizzato in un moderno Museo della Ceramica.Le "botteghe di lavorar la creta" hanno disegnato lo sviluppo edilizio del paese. Uscite dalle mura più o meno alla fine del Cinquecento per occupare il *Casale* alla periferia nord, proprio verso la palude grande, a metà Settecento occupavano già quasi tutte le periferie: a nord e nord-ovest il *Casale* e la *Badia*, a est e sud-est parte del *Giardino della Gegna* e l'area chiamata, appunto, le *puteche*.

La città della ceramica

Spinti dall'urbanizzazione in crescita, e dalle nuove esigenze produttive, i laboratori si sono spostati tra il nuovo rione dei *Piani* e la Zona Artigianale. Alcune famiglie storiche di questa arte (Colì, Benegiamo, De Donatis) non hanno mai interrotto la loro produzione. I *Fratelli Colì* hanno assunto un rilievo lideristico nel mercato nazionale; i *Benegiamo* e la *Nuova Colì* mantengono posizione e sono sui mercati nazionali e internazionali; dei De Donatis va segnalata la vocazione artistica. Vito De Donatis (1923-1999) è stato, alla fine della sua esperienza lavorativa, un artista *naif* particolare. Egli raramente scolpiva le sue figure, ma quasi sempre le *formava*, con tecnica quasi da cartapestaio: inseriva testa e arti su un tronco che poi *vestiva*. Aziende singole o familiari come *Maglio*, *Blanco*, *Andriani* propongono prodotti nuovi e originali. Intorno alle aziende crescono botteghe di artisti, o continuano nell'arte discendenti di famiglie storiche di ceramisti (Cesàri). Cutrofiano è tra le 40 *Città della Ceramica* italiane riconosciute da legge.

I TURCHI E LE BOMBE

Adobestock.com (2)

Durante l'assedio di Otranto nel 1480, l'Ambasciatore di Venezia nel Regno di Napoli scriveva alla sua Repubblica che il 2 agosto i turchi sbarcarono e distrussero Sogliano e Cutrofiano, che è –scriveva- *bello et grosso castello*, intendendo che era un centro abitato di una certa dimensione, dotato di mura.
Narra una leggenda che la scelta di Cutrofiano e Sogliano non fosse casuale, ma mirata.
I turchi, infatti, non riuscivano ad avvicinarsi alle mura di Otranto per penetrarvi, e restavano al largo, sulle navi, cannoneggiandosi reciprocamente con gli otrantini.
Avevano bisogno, perciò, di poter scalare le mura senza subire il lancio di dardi o di pece bollente da parte degli otrantini. Escogitarono un marchingegno esplosivo a petrolio.
Mettendo in una bottiglia di coccio del petrolio, e inserendo una pezzuola bagnata dello stesso liquido che fuoriusciva dalla bocca della bottiglia, davano fuoco alla pezzuola e lanciavano la bottiglia lontano. Cadendo, essa si rompeva ed il petrolio infiammato si diffondeva tutto intorno: una vera e propria bomba!
Perciò, dice sempre la leggenda, andarono a Cutrofiano e Sogliano dove numerose botteghe facevano vasi e bottiglie di coccio. Se ne fornirono in gran quantità e, dopo aver distrutto i due paesi, andarono a lanciare l'attacco decisivo con le bombe portatili, creando morte e distruzione pari allo scompiglio e allo stupore dei poveri militi otrantini.
La leggenda narra che fu grazie a questo ritrovato che i turchi alla fine presero Otranto il 12 agosto del 1480!

DIALETTI

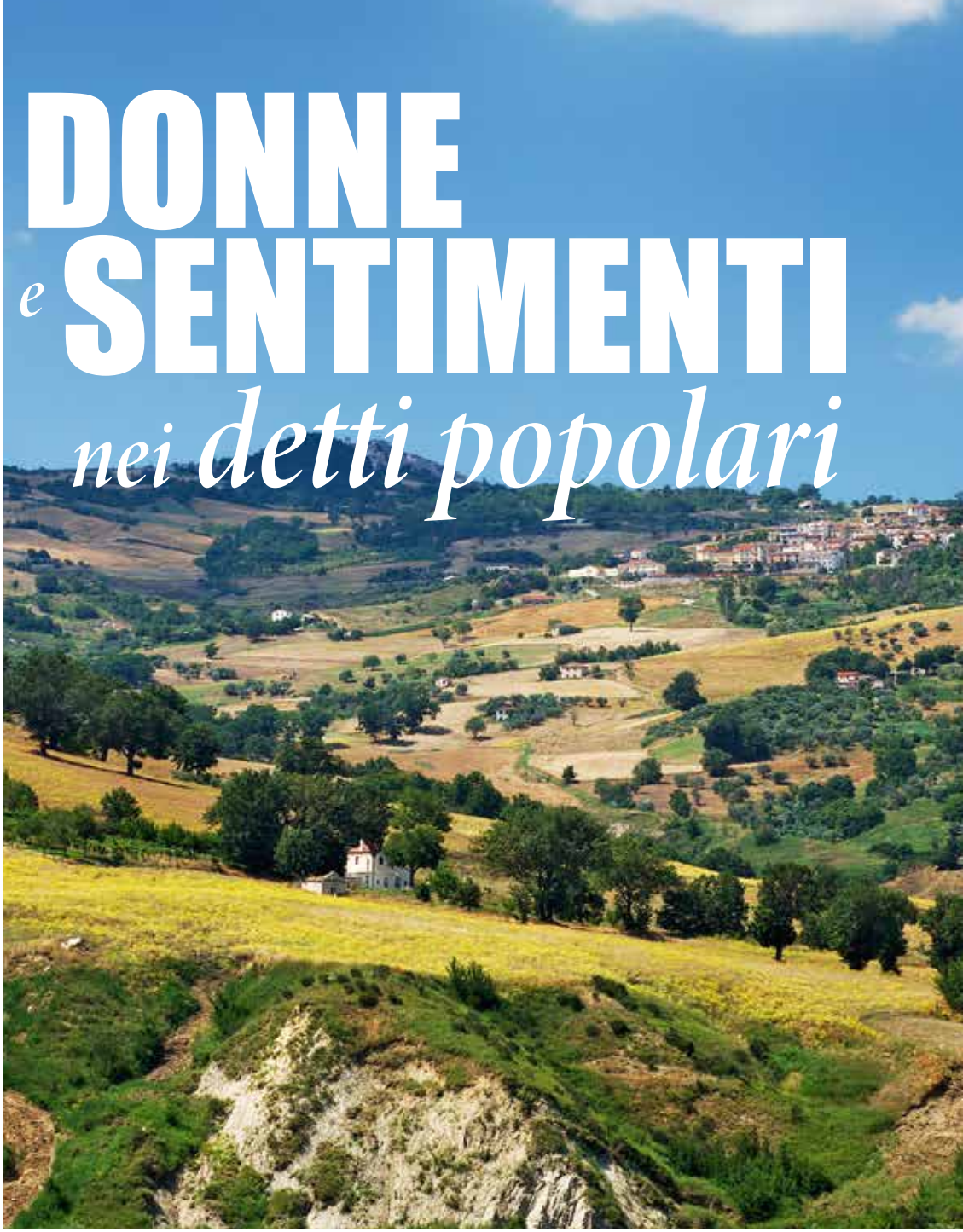
MOLISE

DONNE *e* SENTIMENTI *nei detti popolari*

di Luciano Scarpitti

Veduta panoramica della campagna molisana

Adobestock.com



Ce vo le pane pe fa le panecuòtte: così come è indispensabile il pane per fare il "pancotto" serve una vasta documentazione da cui prendere spunto per confrontare e notare le differenze nel dialetto che si parla nelle varie zone del Molise. Sono molti paesi molisani in cui sono stati pubblicati libri dedicati ai loro dialetti. Tutti nati dall'allegra collaborazione tra tanti paesani, a conferma che il dialetto lega strettamente le persone che lo condividono. Per scrivere questo articolo mi è venuto in aiuto un altro detto molisano: **Rəcuopə e la coda è sembrə malə scurciarlə** che in termini letterali vuol dire "è difficile spellare la testa e la coda di un animale" e per me ha significato la difficoltà di iniziare a scrivere (la testa) e forse anche di trovare una buona conclusione all'articolo (la coda). Ma, come sostiene un altro proverbio molisano: **La famə caccia rəlupə dalla tana**, una volta rotti gli indugi, spinto dalla necessità, mi sono avviato ed ho deciso di affrontare il tema della donna perché ho trovato estremamente interessanti tutti i sentimenti che questa suscita nei detti dialettali del Molise.

Le frasi riportate state riprodotte fedelmente così come trovate scritte, senza imporre un modo uniforme, per rispettare le differenze che esistono all'interno dello stesso dialetto regionale usato in zone e paesi diversi. Il simbolo ə della e rovesciata sta ad indicare la e muta.

Donne molisane

Mogli e fidanzate

Si passa da un rispettoso "***La fatìa de la fèmmena n'zappènne***" che sta a significare che il lavoro della donna non è appariscente, a un "***Chi troppu se cunsiglja, moglje non piglja***" che invita a farsi guidare dall'istinto e dai sentimenti più che dai consigli di altri, ad un gelido "***Casa de mugliera, casa de galera***" perché la casa dove comanda la moglie è considerata un carcere, al quale corrisponde: ***Pov'r'è quell'è casdóv a ghèllincant e u gall tac***, cioè povera quella casa dove la gallina canta e il gallo tace. Per dire che, se la donna, anziché l'uomo, prende le redini della casa, ci saranno problemi. Non manca un irriguardoso "***Ie sparagne a 'mmojeme 'nu lette e l'avete c'ha freghe ne pirocchje***" che dichiara "io risparmio mia moglie a letto e invece gli altri se la fanno tra i cespugli".

Mamme e figli

Inoltre i detti molisani hanno grande ammirazione per le mamme:"***U mut u chèpisc a mamma***", il muto lo capisce sua madre, dove la familiarità, la frequentazione, la conoscenza intima e l'affetto permettono di capire le persone anche se si esprimono in maniera "ermetica" o addirittura non parlano proprio; e "***Na mammcamb 100 figli mè 100 figl n'n camb'nna mamma***" in cui viene richiamata la generosità e la dedizione di tutte le mamme per i figli i quali non sempre mostrano riconoscenza. Poi c'è la presa in giro divertente di "***Na femməna e na papəra faciérnəna fiera***" una donna e una papera fecero una fiera, per dire chiacchierone e rumorose. Prende corpo anche l'aspetto sessuale: quando una donna è particolarmente desiderabile l'uomo eccitato la guarda e sussurra: "***Mə fa sanghə***", ma la donna potrebbe rispondere: ***Chiuttòsct ma fècéssp'zzcadènaghèllin***, piuttosto me la farei pizzicare da una gallina, cioè preferisco anche l'alternativa più dolorosa. Originale è il detto "scientifico"(si fa per dire): "***Fémm'nprènsótt u mènuocchjtrèm***" perché se una donna trema dal freddo sotto i covoni, quando si falcia il grano e c'è il solleone, è certa la gravidanza. A quel punto comincia a tremare anche qualche maschio.Da ultimo c'è il detto molto romantico: "***Vajepemene i e 'martorne, pens dlasssà a te vagliola bella***" vado per andarmene e mi rigiro, penso di lasciare te ragazza bella; riferito ad un ragazzo innamorato che si volta per un ultimo sguardo all'innamorata. ✯

N.B. Un ringraziamento a Giulio Salvatore Carano autore de Il proverbio nei dialetti molisani, Vincenzo Notte per la pubblicazione sui detti di Castelpetroso, Adriana D'Angona per il Dizionario del dialetto di Sepino; Gianluca Simpatico per il CalenDetto, Avio Di Frangia per i Modi di dire di Carovilli e Nicola Lozzi.

SAPORI E TRADIZIONI

TRENTINO ALTO ADIGE

di Oriana Bosco

"Vino della tradizione popolare a lungo dimenticato è stato riscoperto solo recentemente. A Pasqua si usa ancora oggi bagnarsi gli occhi con un goccio dell'ultima vendemmia".

Archivio APT Trento Monte Bondone Valle dei Laghi, foto P. Gemiani

Archivio APT monte Bondone... Foto L. Merisio

NOSIOLA
il vino che sa di nocciola

Dallo Chardonnay al Pinot al Merlot, molti sono i vitigni internazionali che, complice la sua grande varietà climatica e geologica, vengono coltivati in Trentino. Accanto a questi grandi nomi, poi, ci sono i vitigni locali, quali il Teroldego, la Schiava, il Marzemino: legati strettamente al territorio, meno noti e meno diffusi, essi sono espressione di quella viticoltura tradizionale, fatta di produzioni limitate e di grande passione, che oggi viene sempre maggiormente ricercata. **Tra questi vitigni, l'unico a bacca bianca autoctono del Trentino è la Nosiola**. Per secoli diffusa in ampie zone della provincia, la Nosiola è stata quasi totalmente abbandonata per tutto il Novecento, per essere **riscoperta solo negli anni Settanta grazie ad alcuni appassionati viticoltori della Valle dei Laghi** che hanno deciso di reimpiantare questo vitigno ritenuto difficile e poco redditizio. Oggi la coltivazione della Nosiola ha ritrovato vigore e il suo vino, sebbene prodotto solo in zone ristrette e in quantitativi limitati, rappresenta uno dei prodotti enologici più rappresentativi del Trentino.

Un sorso di Trentino

In Trentino quando si dice "vino bianco" si intende la Nosiola. Si tratta di un vino rustico, **originariamente destinato all'autoconsumo**, fortemente legato al suo territorio d'origine: la vite della Nosiola infatti cresce oggi solamente in un'area di poco più di dieci chilometri quadrati in Valle dei Laghi, nel Trentino centro occidentale, ed in alcune zone della Valle dell'Adige a nord di Trento e intorno a Rovereto. Oltre che per il vino bianco, **la Nosiola viene usata anche per la produzione di un pregiato passito**, il **Vino Santo trentino DOC**, presidio Slow Food, che vanta estimatori in tutto il mondo.
Vino per antonomasia della tradizione popolare, la Nosiola è un prodotto ben saldo nel cuore e nel palato dei trentini, che hanno per questo vino un affetto particolare. Lo dimostra prima di tutto il fatto che il suo nome non sia italiano, ma dialettale: *nosiola* infatti in vernacolo trentino significa nocciola e si riferisce probabilmente al gusto amarognolo, che ricorda appunto la nocciola, di questo vino. Non solo l'origine dialettale, ma anche l'articolo stesso usato per questo sostantivo è indicativo del legame tra il territorio e il suo vino. Si può dire infatti "*la*" Nosiola o "*il*" Nosiola", e se la differenza può sembrare poca cosa, per i trentini l'uso di uno o dell'altro articolo identifica subito la provenienza del vino dalla Valle dei Laghi (nel primo caso) o da altre zone in Valle dell'Adige. Non solo nella tavola e nella lingua, la Nosiola è presente anche nei rituali tramandati dalla tradizionale civiltà contadina: nelle cantine dei paesi attigui Castel Toblino, *a Pasqua si usa ancora oggi bagnarsi gli occhi con un goccio di Nosiola dell'ultima vendemmia*, pronta proprio nei giorni della Settimana Santa, momento che coincide pure con l'avvio della pigiatura delle uve Nosiola destinate alla produzione di Vino Santo.

Gusto delicato e secco

La Nosiola ha un **colore giallo paglierino con riflessi verdognoli**. Il suo **gusto** è **delicato**, e ricorda i frutti bianchi e la mela verde. **Secco ma sorretto da una piacevole freschezza** e da una buona mineralità, ha un finale caratterizzato da una nota lievemente amarognola, che ricorda la nocciola fresca o la mandorla. **Il suo profumo è lievemente fruttato**. La Nosiola si distingue per la sua grande duttilità: offre infatti risultati interessanti sia con l'affinamento in acciaio sia con l'invecchiamento in barrique.
Il vino che ne deriva viene **tradizionalmente consumato giovane**, vista la sua struttura delicata, ma possiede anche doti di buon invecchiamento.
Molto utilizzato sia come **aperitivo** che a **tavola**, **si abbina perfettamente con pesce d'acqua dolce, primi piatti a base di pesce e verdure, zuppe e minestre di verdure**.

Archivio APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi - foto G. Cavulli

VIGNETI DELLA VAL DEI LAGHI
La vite viene coltivata in un'area molto ristretta a nord di Trento

Vino Santo il vino dell'attesa

"Vino dell'attesa", "vino degli altri": gli appellativi con cui in gergo viene chiamato questo pregiato vino dolce e liquoroso, prodotto solo con le migliori uve delle viti della Valle dei Laghi, dove la varietà della Nosiola si esprime al meglio, si riferiscono alla caratteristica più spiccata di questo vino, e cioè il suo lento e laborioso processo di produzione ed invecchiamento.
Un processo che parte dalla raccolta, che prevede la selezionedei migliori grappoli di uva Nosiola, e prosegue con l'appassimento, quando i grappoli vengono lasciati ad essiccare su speciali griglie, chiamate in dialetto "*aréle*", per quasi sei mesi.
È solo dopo questo lungo tempo, che ha permesso ai grappoli di perdere fino all'80% del loro peso, che avviene la spremitura, tradizionalmente fissata durante la Settimana Santa, da cui probabilmente il nome del vino.
Infine, si avvia il lento processo di fermentazione naturale, in piccole botti di rovere, e poi in bottiglia, dove il vino deve riposare dai 10 ai 12 anni.
Prodotto da tempo immemore dai viticoltori trentini per passione più che per commercio, e considerato nella tradizione popolare un vero e proprio farmaco, il Vino santo fino all'inizio dell'Ottocento veniva chiamato semplicemente "*vim nadalim*" o "*vim pasqualim*", appellativo che si riferiva in generale a quei vini passiti che in Trentino erano legati a specifiche tradizioni religiose e culturali.
Oggi questo vino è conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo, in particolare nell'area tedesca, ma conserva il suo carattere esclusivo ed artigianale: la produzione annuale di Vino Santo Trentino DOC, infatti, non oltrepassa le 50 mila bottiglie da mezzo litro all'anno anche per il suo lungo e lento procedimento di preparazione e invecchiamento.

Profumo intenso di frutta

Colore giallo ambrato, dal **gusto dolce** con una equilibrata gamma di sensazioni che si concludono con una nota vellutata, il Vino Santo ha un **profumo intenso di frutta** sovramatura (dattero e fico secco).
È particolarmente indicato per accompagnare i dessert a base di mandorle e il tipico zelten, e si sposa molto bene con formaggi erborinati.

Vini di antica fama

Lembo più meridionale del Sacro Romano Impero Germanico prima e dell'Impero Austroungarico poi, il Trentino, grazie a questa favorevole situazione politica che ne facilitava i rapporti con l'oltralpe, era conosciuto già nel Cinquecentoin tutta Europa per la sua produzione vitivinicola.
Notorietà che venne forse guadagnata proprio grazie ai vini prodotti nella zona della Valle dei Laghi, poiché i cronisti del Concilio di Trento, a metà Cinquecento, furono i primi a definire i vini di Castel Toblino (in Valle dei Laghi) «rari, amabili e pettorali».
Tra i vini trentini esportati verso il nord Europa, particolare apprezzamento fu riscosso dal Vino Santo, amatissimo soprattutto dal mercato tedesco. I rapporti con questo florido mercato si arrestarono però bruscamente nel 1918, a seguito dell'annessione del Trentino - Alto Adige al Regno d'Italia: i viticoltori trentini furono così costretti ad abbandonare quasi totalmente la coltivazione della vite della Nosiola, da cui si produce appunto il Vino Santo,in favore vitigni internazionali, più redditizi ed apprezzati dal nuovo mercato nazionale.

Archivio APT monte Bondone... Foto M. Miori (2)

Adobestock.com

CASTEL TOBLINO
L'antico maniero proprietà dei principi vescovi del Trentino domina la valle dei Laghi

Archivio APT... Foto M. Simonini

FILETTINO DI TROTA MARINATA AL NOSIOLA ED ERBE AROMATICHE SU CROSTONE DI PAGNOTTA DELLA VALLE DEI LAGHI

Ingredienti
1100 gr filetti di Trota
200 gr carote
200 g sedano rapa
200 g zucchine
750 ml aceto di mele
250 ml Nosiola
75 g zucchero di canna
35 g sale fino
Erbe aromatiche miste q.b.
Nosiola per sfumare
n. 2 pagnotte della Valle dei Laghi

Disporre i filetti in marinatura per 12 ore, togliere e scottare in olio extravergine DOP Garda Trentino. Sfumare e far intiepidire. Tostare i crostoni, coprire con la trota e la julienne di verdure, guarnire con verdura cruda e decorazione.
I tre elementi della Valle dei Laghi si intrecciano in questo piatto per una proposta delicata ma consistente. Acqua terra e vino sono rappresentati da tre nobili ambasciatori: la trota allevata lungo il Sarca, i cereali della Valle dei Laghi ed il nostro vino Nosiola.
Ricetta proposta in occasione del Contest Chef on the Road durante il Festival del Vino Trentino dallo chef Guido Bosinelli dell'ristorante Hosteria Toblino

Divin Nosiola, quando il vino si fa santo

Trento e Valle dei Laghi
marzo - aprile 2019

La Nosiola e la Valle dei Laghi sono le protagoniste dell'evento Divin Nosiola, la **kermesse enogastronomica** che esalta il patrimonio culturale e naturale di questo spicchio di Trentino attraverso una serie di appuntamenti che si susseguono per un intero mese.
Trekking, **degustazioni**, **rito della spremitura**, **mostre**, **spettacoli**, **eventi ludico-sportivi**, momenti di intrattenimento animano la città di Trento e molte località della Valle dei Laghi da fine marzo a fine aprile, periodo in cui si svolge la tradizionale spremitura della uve appassite di Nosiola per produrre il Vino Santo.
Contribuiscono ad arricchire l'evento le collaborazioni con l'enoteca provinciale del Trentino presso il Palazzo Roccabruna, dove si tiene per tutto il mese la Mostra di DiVin Nosiola, dedicata alla Nosiola e ai suoi derivati, e le iniziative con le tante cantine della Valle dei Laghi, che aprono le loro porte a visite guidate e degustazioni.
Da non perdere il Rito della Spremitura delle uve appassite di Nosiola e gli spettacoli teatrali presso la Centrale Idroelettrica di Santa Massenza a Pasqua e Pasquetta.

INFO E CALENDARIO DEGLI EVENTI
www.discovertrento.it

SAPORI E TRADIZIONI

VENETO

di Alessandra Tutino

Il gioiello del polesine: la "LATUGA" *di Lusia*

"È dai primi del '900 che l'insalata si coltiva in questa lingua di terra lunga e stretta"

È **il Polesine, uno dei territori più suggestivi del Veneto**, la patria dell'**unica insalata in Europa tutelata dal marchio IGP**.
Vista dall'argine del fiume Adige, questa zona appare come una immensa opera patchwork, lavorata da abili mani. Distese di orti, ben tracciati e coltivati, nei quali si alternano il verde di diverse gradazioni degli ortaggi e il colore grigio-sabbia della terra. Tra i campi sono presenti le case degli orticoltori, protette da siepi, abbellite da piante ornamentali e arricchite da alberi da frutta. È in questa lingua di terra stretta e lunga che si sviluppa longitudinalmente da ovest ad est, racchiusa tra gli imponenti fiumi Po ed Adige, che nasce l'Insalata di Lusia IGP, ortaggio che deve il suo nome alla cittadina in provincia di Rovigo dove, nei primi anni del 1900, è iniziata la coltivazione.

Le colture

Lusia e i comuni che la circondano, infatti, sono caratterizzati da terreni con strati di sabbia molto spessi, trasportati dalle piene dell'Adige nei secoli precedenti. La tipologia del terreno, molto leggero, non permetteva la coltivazione delle colture tradizionali (grano e mais) ma la disponibilità illimitata d'acqua (per la vicinanza al fiume Adige) e la grande presenza di sabbia la sono state le basi fondamentali per lo sviluppo dell'orticoltura ed in particolar modo della coltivazione dell'insalata.
Di quegli anni vi sono poche notizie scritte, tuttavia in alcuni quaderni manoscritti già nel 1933 compariva la dicitura "latuga" o "salata" che a quell'epoca indicava la Lattuga Cappuccia.
La fine della Seconda guerra fu l'occasione per collocare i prodotti orticoli nelle città limitrofe a Lusia, facendo espandere l'orticoltura nella zona. Prodotto cardine per gli orticoltori divenne l'insalata (Lattuga Cappuccia) i quali, visti gli incoraggianti risultati economici, iniziarono ad aumentare gli investimenti, organizzando gli appezzamenti con opere di scolo delle acque ed impianti d'irrigazione. L'impegno e la tenacia degli agricoltori di Lusia portarono ad una rapida espansione dell'orticoltura e i produttori, incoraggiati dal successo di questo prodotto, iniziarono una vera e propria selezione varietale per individuare le cultivar in grado di esaltare le caratteristiche organolettiche di questa insalata che, unica in Europa, dal 2009 può fregiarsi del marchio I.G.P.

Le zone di produzione

La zona di produzione dell'Insalata di Lusia IGP oggi è identificata in provincia di Rovigo con i comuni di Lusia, Badia Polesine, Lendinara, Costa di Rovigo, Fratta Polesine, Villanova del Ghebbo, Rovigo, mentre in provincia di Padova comprende Barbona, Vescovana e Sant'Urbano.

Lactuca Sativa, Capitata e Crispa

Le colture destinate alla produzione dell'Indicazione Geografica Protetta Insalata di Lusia devono essere della specie Lactuca Sativa, varietà Capitata (o Cappuccia) e Crispa (o Gentile). Il fusto è corto, molto carnoso, in cui s'inseriscono le foglie di numero, forma, dimensione e colore variabile in funzione dell'andamento climatico. Il gusto è fresco e croccante. Un prodotto caratterizzato dalla morbidezza, dovuta all'assenza di fibrosità, accompagnata da turgidità anche dopo 10-12 ore dalla raccolta, e dall'assenza di fenomeni di lignificazione.

LUSIA TORRE E IL CAMPANILE
La torre di nord-est , che aveva funzione di colombaia, ed unica parte rimasta di Villa Morosini, abbattuta dal bombardamento della seconda guerra mondiale

VEGETO E VICO FESTIVAL

L'insalata di Lusia IGP negli ultimi anni è diventata la protagonista di"Vegeto e Vivo Festival" progetto della Pro Loco di Lusia per valorizzare e promuovere l'alimentazione e lo stile di vita vegano e vegetariano attraverso le eccellenze gastronomiche legate alla coltura degli orti del territorio polesano. L'evento, itinerante, si svolge ogni anno a fine giugno nella provincia di Rovigo diventando un'occasione per fare educazione alimentare e far comprendere l'importanza della qualità dei cibi e del mantenere se stessi in buona salute.

INFORMAZIONI:
mailto:prolocolusia@gmail.com
prolocolusia@gmail.com

A destra Marilena Marchetto, presidente della Pro Loco Lusia, insieme ad una espositrice.

SAPORI E TRADIZIONI

PIEMONTE

di Riccardo Milan

le AGGIUGHE *e gli acciugai*

Adobestock.com (2)

INFORMAZIONI TURISTICHE:

www.fieradegliacciugai.it

VAL DI MAIRA
I contadini in estate finiti i lavori nei campi scendevano al piano per vedere il pesce sotto sale

LOGO DELLA FIERA
Agli acciugai della Valle Maira, Dronero dedica una festa agli inizi dell'estate

Il Piemonte non ha il mare, però lo ha dentro nella sua gastronomia tipica. Un po' ovunque nella regione si usano infatti molto le acciughe, pesci di mare, in mille varianti: acciughe al verde, alle nocciole, filetti. Il piatto simbolo di questo utilizzo è però la bagna cauda, vero e proprio totem gastronomico ed identitario (per usare una parola oggi di moda). Ma da dove arrivano le acciughe piemontesi?
Dalla Liguria ovviamente. E lo fanno da secoli. Forse sono arrivate in Piemonte seguendo le vie del sale, prodotto assai tassato ed assai contrabbandato. Serviva per insaporire, prezioso dunque per il gusto, ma soprattutto per conservare. Conservare cibi come le acciughe, adatte per i giorni di magro e per variare una dieta altrimenti assai monotona.
Generazioni di piemontesi, intere Valli alpine, si specializzarono nel commercio delle acciughe sotto sale. E' l'epopea degli acciugai (anchoiers in occitano, anciuè in piemontese, anciuat in lombardo) soprattutto della Valle Maira. A fine estate, terminati i lavori nei campi, scendevano al piano per vendere acciughe e pesce conservato. La merce da vendere la compravano in Liguria: non lavoravano il pesce, lo vendevano soltanto, girovagando in tutto il Piemonte, in Lombardia e persino in Veneto ed Emilia.
Era un'emigrazione di fatica che non serviva solo e non necessariamente ad aumentare le ricchezze della famiglia, ma anche a non gravare sul consumo delle magre risorse disponibili. Sull'origine del fenomeno sono molte le ipotesi, destinate peraltro a rimanere tali.
Le notizie sul commercio delle acciughe e del pesce conservato sotto sale già in tempi remoti non danno infatti risposta del come e del perché si partisse proprio dalla Valle Maira. Ci si deve accontentare di supposizioni, alcune apparentemente più realistiche e probabili, altre forse più fantasiose, ma ugualmente possibili.
I più ritengono che tutto abbia avuto origine dal commercio del sale, sul quale gravavano alti dazi: qualche furbacchione pensò di riempire in parte una botte di sale ponendovi sopra, per occultarlo agli occhi dei gabellieri, uno strato di acciughe salate.
Allo scoprire poi che la vendita di quelle acciughe procurava ugualmente un buon guadagno, si dedicò al nuovo commercio meno rischioso e altrettanto salato, viene da dire. Agli acciugai della Val Maira la città di Dronero dedica una partecipata Festa degli Acciugai che si tiene ad inizio estate, periodo in cui facevano ritorno a casa, dopo un inverno a girovagare.
Da vedere! ✯

PER VIA DEL SALE

Che il sale sia stato causa di guerre e di persecuzioni, oggi è difficile immaginare. Può aprirci gli occhi il libro "Per via del sale: strade, guerre, deportazioni" (Unpli Cuneo) dove si trova traccia storica di un fatto misconosciuto *"Tre secoli fa… il Monregalese ha vissuto uno dei momenti più tragici della sua storia. Si tratta del periodo tra il 1682 e il 1709, in cui alcuni popolosi borghi montani che allora facevano parte della città di Mondovì si ribellarono al potere sabaudo, tenendolo in scacco per quasi 20 anni con continue insurrezioni, per poi subire una feroce repressione (a colpi di impiccagioni e stupri e violenza ndr) e la deportazione di migliaia di persone nelle risaie del Vercelle se… "La guerra del sale" per il fatto che la causa principale… è stata l'imposizione della gabella sul sale".*
La storia in sé è decisamente tragica ed istruttiva, ma su un piano più basso, il libro dà numerose informazioni sul sale e sui sommovimenti che un po' ovunque nel mondo ha provocato. Almeno fino all'arrivo dei frigorifero, verrebbe da dire.

SAPORI E TRADIZIONI

LOMBARDIA

ECCELLENZE LOCALI *tra i patrimoni Unesco*

di Stefania Pendezza

INFORMAZIONI TURISTICHE:
Comitato Regionale Unpli Lombardia, piazza Vittorio Emanuele II nr 3
20066 Melzo (MI)
tel. 02 9550677
mail: segreteria@lombardia.prolocoitalia.org

Dalla pianura alla montagna, dalle grandi città ai piccoli borghi fino ad arrivare ai laghi e ai caratteristici paesi circondati dalle vie d'acqua: la Lombardia è una regione estremamente varia e diversificata che mostra tanta ricchezza in ognuno dei suoi angoli, anche quelli più nascosti. Un patrimonio che si manifesta tanto nel suo paesaggio ma anche nella sua cultura come dimostra la grande quantità di siti Unesco che fa della Lombardia la regione italiana con più alto numero di luoghi nominati Patrimoni dell'Umanità, tra numerose opere d'arte e monumenti presenti in tutto il territorio. E in tutto questo, uno degli elementi più rappresentativi della ricchezza lombarda è senz'altro il suo immenso patrimonio enogastronomico che si svela attraverso le tante eccellenze, i prodotti tipici e le cucine locali con i loro piatti che accompagnano la quotidianità, così come i giorni di festa della popolazione lombarda. Ed è proprio il cibo il filo conduttore del viaggio che sarà presentato nelle prossime pagine, alla scoperta delle bellezze lombarde tra paesaggi ammalianti e cultura, laddove la conoscenza di prodotti e piatti tipici della tradizione porta con sé usi e costumi locali, tutti da scoprire. Ed è così che il cibo diventa la grande occasione per conoscere i segreti di questa bellissima regione. Non solo: musica, arte e cultura hanno da sempre accompagnato la tradizione enogastronomica lombarda, come si evince nelle tante feste popolari e nelle celebrazioni che ancora oggi animano numerosi territori della regione e mostrano quanto forte sia l'identità culturale che il cibo è in grado di rappresentare in tutte le sue forme. Ecco quindi un percorso imperdibile che, abbracciando quattro province della Lombardia, presenterà alcune eccellenze gastronomiche locali, attraverso le quali si potrà scoprire alcuni splendidi siti Unesco di cui la Lombardia è ricca.

Una panoramica della campagna lombarda

Adobestock.com (4)

Polenta bergamasca

regina della città dalle mura venete

La città di Bergamo e le sue mura.

La polenta, regina delle tavole bergamasche, con coniglio e funghi.

La polenta è in assoluto la regina delle tavole bergamasche e ben rappresenta la tradizione locale e le antichissime origini contadine della città. Un piatto che da sempre è stato presentato in diverse versioni: dalla classica polenta gialla a quella taragna, dall'accompagnamento con formaggi locali o con carne, come nel caso della "Polenta e coniglio", tipico piatto della cucina popolare del territorio.
Basta un leggero profumo, percepito anche da lontano, per riportare alla mente immagini di un tempo che hanno fatto la storia popolare di Bergamo, un luogo che oggi vanta diversi primati, non solo dal punto di vista gastronomico. È infatti il suo ricco patrimonio storico e artistico a fare di questa città una delle più affascinanti della regione, il cui cuore si manifesta nella sua parte storica, l'incantevole Città Alta con le splendide Mura Venete che oggi appaiono iscritte del registro del patrimonio UNESCO, riconosciute come «Opere di difesa veneziane tra il XVI ed il XVII secolo: Stato di Terra - Stato di mare occidentale». Un luogo unico sia per assaporare la vista panoramica della Città bassa sia per iniziare la scoperta dei gioielli di Città Alta.

Trippa bergamasca *dalle osterie popolari ai ristoranti gourmet*

Risale agli inizi del Novecento, la famosa zuppa di frattaglie tanto apprezzata soprattutto dagli uomini, assidui frequentatori delle osterie diffuse in tutto il territorio orobico, specialmente nei luoghi a vocazione contadina e rurale, come ne è esempio la pianura che si estende nella zona di Capriate San Gervasio dove oggi possiamo ammirare un importante sito UNESCO della Lombardia: il Villaggio Operaio di Crespi d'Adda, vera e propria cittadina il cui nome deriva dalla famiglia di industriali cotonieri lombardi che alla fine dell'800 costruì, accanto al proprio opificio tessile, il famoso villaggio per gli operai che oggi è sede di eventi e visite guidate. E in queste zone la sera, dopo il lavoro, era usanza gustarsi un buon piatto di trippa: brodo di verdure miste con viscere di bovino, arricchiti dal sapore di spezie.
Una descrizione che non rende questo piatto particolarmente appetibile a tutti, ma, grazie anche forse alla preparazione lenta e di lunga cottura, capita sempre più spesso che anche gli scettici, dopo il primo cucchiaio non possano resistere al sapore di questo piatto unico, che oggi viene riproposto anche da chef internazionali e ristoranti gourmet.

© Archivio Sprea

Mantova e Sabbioneta *ricchezze lombarde tra gioielli rinascimentali ed eccellenze gastronomiche*

Fu la Signoria dei Gonzaga a fare di Mantova e Sabbioneta due stupendi esempi del Rinascimento italiano e europeo ed è questo il filo conduttore che lega le due città, oggi inserite nella World Heritage List dell'Unesco dal 2008. La prima appare ricca di interventi di rinnovamento di ingegneria idraulica, urbanistica e architettonica che risalgono al XV e XVI secolo e che fanno di Mantova un gioiello ricco di testimonianze storiche prestigiose a partire dai suoi splendidi portici, piazzette, corti cinquecentesche e borghi antichi di grande fascino. Non è da meno Sabbioneta, città dal grandissimo nonché particolare valore urbano. Basti pensare che fu edificata praticamente dal nulla nella seconda metà del 500 prendendo esempio dagli splendidi modelli urbanistici del mondo classico.
E oggi ne possiamo ammirare i tanti affascinanti punti di interesse tra cui il bellissimo teatro Olimpico che è senz'altro il luogo più suggestivo della città, da non lasciarsi scappare in occasione di una visita, soprattutto se si considera che attualmente rappresenta una meta ambita da viaggiatori provenienti da tutto il mondo ed è altresì prestigiosa sede di concerti di musica antica ed eventi culturali. E poi c'è la splendida Sinagoga edificata nel 1824, con il suo ampio interno monumentale in stile neoclassico ricco di decorazioni e capitelli di grande valore artistico.
E il fascino dell'arte si unisce a una curiosa tradizione enogastronomica locale dove i piatti tipici sembrano raccontare perfettamente le tradizioni della vita di un tempo. Dai Tortelli di Zucca alla Sabbionetana - che appaiono addirittura nel primo ricettario pubblicato nel 1549 da Cristoforo di Messibugo (gentiluomo e grande umanista che nella prima metà del 500 entrò nel favore della Corte degli Estensi) e che vengono consumati generalmente la vigilia di Natale – ai famosi Filòs, elemento tipico della cucina rurale sabbionetana in quanto piatto povero, nato dalla vita contadina che si radicava nell'abitudine del "non sprecare nulla". Si tratta di biscotti tipici che venivano generalmente preparati dalle donne in situazioni che univano l'utile al dilettevole, laddove la cucina favoriva l'incontro e la convivialità.

© Archivio Sprea

Adobestock.com (6)

I FAMOSI TORTELLI DI ZUCCA
(in alto) Un piatto che racconta le tradizioni enogastronomiche di Mantova e Sabbioneta.

Cadrezzate-Varese *tra antiche palafitte e formaggi unici*

L'Isolino di Virginia

L'Isolino di Virginia, Bodio Centrale e il Sabbione sono le tre stazioni palafitticole dei laghi varesini, di cui l'insediamento di Sabbione si trova a Cadrezzate sul Lago di Monate, meglio conosciuto dagli abitanti come "le palafitte": sito Unesco risalente all'età del bronzo e di cui sono custoditi i resti sul fondale del lago e di cui è possibile scoprirne qualche segreto presso il Museo Civico Archeologico di Varese, che contiene alcuni reperti. È questo l'affascinante viaggio di scoperta che offre il suggestivo territorio lacustre di Cadrezzate, a cui si uniscono gustosi percorsi gastronomici all'insegna di deliziosi prodotti tipici. Ne è un esempio la famosa Formaggina, formaggio tipico della tradizione casearia del varesotto, originariamente nato come sottoprodotto del burro: un delizioso formaggio senza crosta e senza forma, dal sapore fresco e aromatico.

Capo di Ponte Brescia *dalle incisioni rupestri a un piatto della tradizione tutto da gustare*

Siamo a Capo di Ponte, il comune bresciano che si inserisce nel sistema delle incisioni rupestri della Valle Camonica, in quanto possiede sul suo territorio il maggior numero di raffigurazioni.
Qui si snodano ben tre parchi e il Museo Nazionale della Preistoria (Mupre), che vanno a caratterizzare il sito che è stato segnalato come Patrimonio dell'Umanità Unesco. Un luogo di grande fascino, che merita senz'altro una visita e che è in grado di lasciare ogni volta senza parole i tanti visitatori provenienti da ogni dove. Ed è qui che, nei menù delle diverse trattorie e ristoranti della zona, non mancano mai i famosi gnocchi al cucchiaio, meglio conosciuti come *gnöcc an cola*, ovvero "gnocchi di colla", piatto tipico della Val Camonica, preparato con pane raffermo e erbe di stagione.

Pro Loco Capo di Monte (2)

(In alto) incisione rupestre
(a destra) gnocchi al cucchiaio

11 MERAVIGLIE NELLA REGIONE ITALIANA CON PIÙ SITI UNESCO

1 | SANTA MARIA DELLE GRAZIE

2 | Incisione rupestre in VAL CAMONICA

3 | VILLAGGIO CRESPI

Tra siti preistorici, luoghi religiosi, architetture industriali e monumenti architettonici, la Lombardia si presenta estremamente attrattiva da numerosi punti di vista, tanto che negli ultimi anni il sistema turistico regionale ha registrato alti incrementi grazie anche all'affluenza di visitatori stranieri. E' questo il luogo che oggi vanta un primato importante, essendo il più ricco di aree sotto tutela e la regione con maggior numero di siti riconosciuti dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità. Un patrimonio che appare di valore immenso soprattutto se si pensa alla storia che accompagna tali luoghi e alle tradizioni culturali che li contraddistinguono e che anche oggi appaiono visibili nelle tante occasioni che le Pro Loco, sentinelle del patrimonio immateriale italiano collocate in molti dei suoi luoghi più caratteristici, conservano e portano alla luce con la loro attività vivace e costante.
Già solo nel capoluogo lombardo, è possibile scoprire alcune opere di immenso valore come ad esempio l'Ultima Cena: una delle rappresentazioni più classiche dell'iconografia cristiana che porta la firma di Leonardo Da Vinci e che è custodita all'interno del Convento Domenicano di Santa Maria delle Grazie a Milano. Nel territorio diffuso tra Como e Varese sono i Sacri Monti a manifestare il perfetto connubio tra architettura e belle arti della regione, con i loro gruppi di cappelle e manufatti eretti fra il XVI e il XVII secolo e dedicati alla fede cristiana.

Sempre a Varese vi sono poi i siti palafitticoli preistorici dell'Arco Alpino - che vantano la più antica palafitta costruita sul lago o quelli del Triassico lombardo a Monte San Giorgio, conosciuti a livello mondiale: un'incredibile serie di siti e livelli fossiliferi che rappresentano uno dei più spettacolari complessi di vertebrati marini al mondo.
E poi c'è il sito "I longobardi in Italia", che racchiude le più antiche testimonianze monumentali longobarde esistenti in Italia; vi sono i suggestivi sentieri della Valle Camonica conosciuti con il nome di "La Valle dei Segni" ricchi di incisioni rupestri che narrano una storia risalente a più di 12 mila anni fa. E poi naturalmente, i sopra citati Villaggio di Crespi d'Adda e le Mura Venete nella bergamasca, ulteriori siti Unesco della Lombardia che mostrano l'immenso patrimonio di una regione da scoprire a fondo, magari in un viaggio che, dopo aver raggiunto le bellezze lombarde, raggiunge la vicina Svizzera attraverso un altro importante sito Unesco della Lombardia: la Ferrovia Retica che collega Tirano in Valtellina a Saint Moritz in Engadina in un percorso di grande fascino paesaggistico e ambientale attraverso un labirinto di vallate e passi montani.

SAPORI E TRADIZIONI

ABRUZZO

di Gabriele Di Francesco

Foto Luigi Ubaldi

Sui crinali della VENTRICINA

Dal Sangro alle colline del Sinello, l'Abruzzo adriatico dei salumi, del vino e dell'olio della transumanza

INFORMAZIONI TURISTICHE:

Pro loco Pollutri
www.prolocopollutri.it
prolocopollutri@gmail.com
www.facebook.com/prolocopollutri/

Pro loco "Contea di Monteodorisio"
Cell. 375 5435719
Mail: info@prolocomonteodorisio.it

Pro loco Villalfonsina
cell. 338 430 6757
www.facebook.com/prolocovillalfonsina/

Pro loco Scerni
cell. 3385827276
www.facebook.com/proloco.scerni/

Proloco Cupello
C.so Mazzini, 1
66051 Cupello (CH)
Mobile: 339.38 85 576 – Presidente
E-mail: prolococupello@libero.it

Pro loco Casalbordino
Piazza Giovanni Paolo I
Casalbordino (CH)
www.facebook.com/prolococasalbordino/

CUPELLO, Sulla linea dell'orizzonte il mare si fonde con gli ulivi, i vigneti, le coltivazioni e la macchia mediterranea

VENTRICINA
È salume tipico della tradizione contadina

Sulla linea dell'orizzonte il mare forma ampie conche azzurre tra gli ulivi e i vigneti, le coltivazioni e la macchia mediterranea tagliando le sinuosità collinari. È un'immagine che non si perde mai in un percorso che segue per molti tratti gli antichi sentieri della transumanza, talora selvaggi, ma addolciti e plasmati dal lavoro di secoli. Una terra calda e chiara, argillosa, che ricorda le colonie di Schiavoni, popolazioni slave, ma anche albanesi, emigrate dalle loro terre per l'espandersi dell'impero turco nella penisola balcanica. I rapporti con l'altra riva dell'Adriatico sono testimoniati comunque da scambi commerciali di varia natura: si esportavano cereali, olio, vino e importavano metalli, pietra d'Istria, cuoio e asinelli schiavotti. Di quel passato rimane memoria nella cultura locale in alcune manifestazioni tradizionali, anche religiose. Riti, usi e consuetudini oggi riprese dalle locali pro-loco per eventi eno-gastronomici, culturali e del folklore locale.

Tra finocchio selvatico e peperone seccato al sole

Da Cupello a Villalfonsina si percorre un semicerchio ideale di colline su antichi tracciati stradali, epocali tratturi, tra aromi di finocchio selvatico e peperone seccato al sole, ingredienti fondamentali dell'ineguagliabile ventricina, salume pregiato che riempie il palato e l'anima in questi crinali del gusto alla scoperta di indimenticabili sapidità.

Un pizzico di corno di capra o paisanella

Il prodotto per eccellenza dei crinali tra il Sangro e il Sinello è la ventricina, un salume di grande raffinatezza ed eleganza gustativa, tipico della tradizione contadina del Vastese, preparato con carne di suino, sale, polvere di peperone dolce rosso secco - preferibilmente della varietà corno di capra o paisanella -, peperoncino e fiori o semi di finocchio. Il salume è di forma oblunga piuttosto grossa, fatto all'80% di tagli nobili, cioè carne magra di prima qualità, e per il 20% di pancetta e grasso di prosciutto. Diffusa in tutta l'area, la sua produzione è regolata da tempo, come Ventricina del Vastese, da un disciplinare di produzione, da un marchio e da un logo a garanzia del consumatore.

La Ventricina di Guilmi

La varietà nota come Ventricina di Guilmi, comune della stessa area, è tra i presidi tutelati da Slow-food. Il suo sapore è inconfondibile e davvero unico grazie a particolari muffe che si sviluppano durante la sua maturazione e che ne esaltano le componenti aromatiche. Premiata per anni come miglior salume italiano fornisce un ricco apporto di vitamina C e ha azione antiossidante e un gusto speziato dolce-piccante. Di colore rosso melograno si gusta da sola e come base per la preparazione di condimento per primi piatti.

Il ragù e i ravioli di Scerni

Il ragù di Ventricina è uno dei condimenti in assoluto più originali e saporosi della cucina italiana, usato sui crinali per condire maccheroni alla chitarra, fusilli, cavatelli e strozzapreti, nonché a Scerni i ravioli di ventricina.
Altri salumi tipici sono salsicciotto e salsiccia di fregato e vino cotto, cui si aggiungono alcuni piatti tipici della transumanza, quali gli 'Ndurcciullun con sugo di castrato e l'agnello cotto sotto il coppo. Un trionfo di gusto infine che si ritrova nelle *Pallotte cacio*-e-ove e nel *Lessame* o *Lu'ssame* piatto a base di legumi tradizionale del calendimaggio di antichissima origine propiziatore di fertilità e rinascita. Da gustare anche i carciofi *mazzaferrata* di Cupello e, tra i dolci le sfogliatelle ripiene di composta d'uva, i *taralli devozionali*, i *cellitte* e i *fiadoni*, insieme con le *pizzelle*, i *tarallucci* le *scrippelle* e gli immancabili *cagginitt* della vigilia di Natale. ✯

Le attrazioni dei crinali

I crinali della ventricina riservano attrazioni inaspettate in spazi di luce dove anche le montagne sono azzurre e sembrano fatte di mare. In tale dolcezza si mostra Cupello, esempio di "urbanistica" rinascimentale, dall'elegante parrocchiale dedicata alla Natività della Vergine, ben restaurata dopo i danni della Seconda guerra mondiale, che in tutta l'area passò con furia distruttiva. Le torri e le mura di Monteodorisio di origine angioina ospitano il Museo per l'Arte e l'Archeologia del Vastese. Di interesse il Santuario della Madonna delle Grazie (secolo XVI) eretto lungo il tratturo per la sosta dei pastori e luogo miracoloso per l'acqua che dalle sue mura sgorgò a fine '800. Lungo altri tratturi - Lanciano-Cupello a nord e Centurelle-Montesecco a sud - sorge Scerni di origine trecentesca. Legata alla transumanza la Madonna della Strada, sorta nel 1324, con un portico e belle statue lignee del 1500. Da Scerni a Pollutri si costeggia l'antico sito dell'Abbazia di S.Barbato per giungere nel paese di S.Nicola, venerato non solo a Pollutri, dove ha però trovato casa. La Casa di S.Nicola è un monumento straordinario alla fede di questo borgo assolutamente da visitare insieme con la chiesa del SS.Salvatore. Viste d'orizzonte e siti di elegante bellezza, come l'arioso giardino sempre dedicato al Santo, rendono affascinante il centro storico.

Il tratturo

Sul tratturo L'Aquila-Foggia anche Casalbordino, centro storico-letterario e turistico-balneare. Da vedere la Chiesa di S.Salvatore e la fontana negli orti storici di Casalbordino, zona di sorgenti dove venivano fatte le soste per gli armenti transumanti. Di grande interesse il santuario della Madonna dei miracoli apparsa ad Alessandro Muzio nel 11 giugno 1576, descritto da D'Annunzio e dipinto da Michetti. Villalfonsina infine, borgo cinquecentesco dalle case collegate da sotto-portici, cortiletti e brancatelli (scalinate esterne) disposte a pettine sul crinale che ne costituisce l'asse principale. S.Maria della Neve e la fontana a chiosco di impianto poligonale rendono il paese un piccolo gioiello.

CUPELLO CHIESA DELLLA NATIVITÀ
Custodisce la preziosa reliquia della Santa Croce, da vedere l'antico Battistero in stucco finissimo

Cupello

A 9 km dal mare il borgo è su un colle di 264 metri, tra le valli del Trigno e del Sinello.
La tradizione orale collega il toponimo al latino in lucum pellere, con riferimento alle invasioni turche che spinsero nei boschi il nucleo originario dell'abitato. Per altri deriverebbe dalla fabbricazione dei coppi (Lù Cupèllë in dialetto) per la presenza di cave d'argilla. Evento di richiamo è il Festival del carciofo mazzaferrata la prima settimana di maggio. Dal municipio, palazzo Marchione, si ha una splendida vista del golfo abruzzese-molisano, delle Isole Tremiti e del promontorio del Gargano. La storia di Cupello è strettamente legata a quella di Monteodorisio, dalla quale si distaccò nel 1811.

Monteodorisio

Espressione urbanistica di notevole interesse e nel panorama storico-artistico dei centri "minori". Con le mura urbiche e i torrioni del castello era presidio strategico dato in feudo nel 1256 a Corrado d'Antiochia, nipote di Federico II. Oggi resta come testimonianza d'epoca normanno-sveva. Notevole il Santuario della Madonna delle Grazie, edificato in seguito ai miracoli iniziati nel 1886, quando, durante un restauro, zampillò una sorgente d'acqua che guariva i malati. In cucina le Ndernappe con la Ventricina, Pallotte casce e ove (polpette di formaggio,

MONTEODORISIO CASTELLO D'AVALOS
Costruito dai Normanni come fortino difensivo, ospita la sede del Museo del Costume Locale.

uova e pane raffermo, fritte e poi ripassate in un sugo di pomodoro) e Celli ripieni (biscotti a forma di uccelletti farciti con mostarda d'uva). Anche qui panorami infiniti e azzurro di cielo e di mare.

Scerni

La tavolata di San Panfilo, il 25 aprile, è l'appuntamento che ogni anno dà il via ai 4 giorni di celebrazioni in onore di S.Panfilo e Sant'Emidio, che secondo la tradizione ha preservato la città dai terremoti. La devozione per S.Panfilo risale al 1500 e la storia vuole che, da uomo buono, rifocillasse i poveri ed i pellegrini. In passato erano le famiglie più ricche che offrivano il pranzo a quelle più povere. Altro La Tavolata di San Panfilo. Ad agosto torna Li ruelle di lù paes, evento di promozione della gastronomia e dei prodotti tipici organizzato dalla Proloco con Comune e ristoratori locali. Da gustare gli 'Ndurcciullun del ristorante Moretti, il migliore.

POLLUTRI, L'ORTO DI SAN NICOLA
Qui si trovava il pozzo di San Nicola dove le famiglie del centro storico andavano a prelevare l'acqua

SCERNI, LI RUELLE DI LÙ PAES
Un momento dell'evento di promozione della gastronomia e dei prodotti tipici

Pollutri

Vigne e oliveti dominano il paesaggio con una produzione di pregio. Il borgo merita una menzione speciale per i numerosi eventi tradizionali legati al culto di S.Nicola che si susseguono nel corso dell'anno. Dall'invernale cottura e distribuzione delle fave ai riti primaverili del lancio dei taralli è un susseguirsi di eventi concatenati che ha rari eguali non soltanto in Abruzzo. Da assaggiare la ventricina dell'azienda Marcucci locale, il vino, l'olio e l'inusuale porchetta della macelleria Scampoli farcita di visciole. Lungo il Sinello il bosco di don Venanzio è una importante oasi naturalistica, valorizzata dalla camminata organizzata ai primi di giugno dalla proloco.

Casalbordino

Da sempre è paese legato al culto della Madonna dei Miracoli, apparsa ad Alessandro Muzio nel 11 giugno 1576. La festa popolare, che si tiene ogni anno l'11 giugno e nei giorni precedenti, è uno dei momenti più forti della vita della comunità. D'Annunzio nel Trionfo della Morte ne celebra l'arrivo dei pellegrini anche dai "contadi più remoti", i canti e la fervida devozione. Michetti alla Esposizione Universale di Parigi del 1900 presentò un enorme dipinto sul "Pellegrinaggio a Casalbordino" degli storpi, oggi nel Museo di Francavilla. **Da gustare i raffinati tarallucci al mosto cotto**.
Il mare occhieggia con le sue rive invitanti in un orizzonte di verde.

Villalfonsina

Borgo fortificato storicamente dedito all'agricoltura, oggi con gli ottimi olio e vino dell'Olearia e Vinicola Villese, è centro di rinvenimento di vari reperti archeologici ora nel Museo Archeologico Nazionale di Chieti.
Perle architettoniche le chiese di S.Maria della Neve e della Madonna del Buon Consiglio.
Tra le feste e gli eventi:
Santa Irene, la domenica in Albis e la Madonna del Buon Consiglio, con la lunga fiaccolata del **31 maggio**, a Natale il Presepe Vivente di lunga tradizione.
A fine luglio la sagra del coniglio ripieno; a **maggio** ed **agosto** la Sagra della sfogliatella, evento nato nel 2004 che deve le sue origini a volenterosi cittadini e che ha dato vita alla locale proloco.

IL PERCORSO. Il percorso si snoda lungo l'asse delle strade collinari interne all'area. La strada ha un andamento piuttosto uniforme sebbene non manchino ripide salite e qualche sinuosità. Si seguono sostanzialmente le strade provinciali: la 212 da Vasto a Cupello, quindi la 154 da Monteorisio a Scerni e la provinciale 216 da Pollutri a Casalbordino. Le strade sono buone e aperte su ampie vedute. Nel complesso sono poco meno di 40 chilometri, ma davvero incantevoli.

ATTREZZATURA. Il percorso dei crinali segue la prima linea di colline, con qualche erta ma senza troppi dislivelli. L'attrezzatura va rapportata alla stagione e al clima. Si consiglia un abbigliamento leggero e comodo dalla primavera al primo autunno. D'estate il clima è caldo anche se la brezza del mare mitiga quasi sempre l'afa. Sarebbe buona norma dotarsi comunque sempre di un abbigliamento funzionale e sportivo, sia che si voglia fare il percorso in bicicletta, sia che lo si voglia affrontare in automobile o anche in motocicletta.

COME MUOVERSI. L'itinerario non trova grandi dislivelli ed è percorribile in **auto** ma anche in **motocicletta** o in **bicicletta** per un turismo lento e gradevole. La conformazione collinare del territorio non presenza elementi disagevoli. È sufficiente un normale allenamento. Non ci sono comunque lungo il percorso piste ciclabili ed in alcuni tratti più impervi ci sono anche pezzi di sterrato.

Chi giunge in **auto** da Vasto imbocca la **provinciale 212** e sale per pochi chilometri verso l'interno per raggiungere **Cupello**. Lungo l'autostrada A14 Adriatica è consigliabile l'**uscita di San Salvo**. Si prosegue quindi verso nord prima di addentrarsi all'interno.
Facendo il percorso inverso è possibile uscire al casello di Casalbordino-Pollutri e proseguire lungo il tracciato.
Le **stazioni ferroviarie** di riferimento per chi giunge e vuol fare i crinali in bici sono **Casalbordino-Pollutri e Vasto-San Salvo**.

Tempo totale **in auto 1h e 45 minuti**. È un percorso adatto al turismo lento. Si consigliano le soste. Lunghezza 3**6,600 km** circa
Partenza da Vasto, per Cupello
Arrivo Villalfonsina
Consigliato anche il percorso inverso da Villalfonsina a Cupello.

AGENDA

Cosa fare, dove andare, cosa leggere

Gli eventi e gli appuntamenti imperdibili

RITI & FESTE

La Primavera che colora Sedico

Di Alessandra Tutino

VENETO La manifestazione si svolge ogni anno nel fine settimana che coincide con la prima domenica di maggio (quest'anno si terrà infatti il **4 e 5 maggio**), ed è realizzata dalla locale Pro Loco in collaborazione con il Comune di Sedico, nella meravigliosa cornice di Villa Patt.

È la primavera colorata e gioiosa, con i suoi profumi e sapori, quella si mette in mostra ogni anno a Sedico (BL). È in questo comune della Valbelluna, compreso all'interno del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi, che nel mese di maggio si celebra l'arrivo della bella stagione con una mostra mercato che, già dal titolo, invoglia alla visita: "Colori sapori e profumi di Primavera".

Si tratta di una manifestazione in grado di portare a Sedico migliaia di visitatori che vogliono conoscere tutte le novità di quanto può servire in primavera, nei campi, negli orti, nei giardini, ma anche nello sport e nel tempo libero.
Non a caso "Colori sapori e profumi di Primavera" di anno in anno raccoglie sempre più consensi poiché, oltre alla partecipazione di quasi un centinaio di espositori nei cortili esterni della Villa , la manifestazione include anche eventi collaterali come spettacoli musicali con gruppi folkloristici, bande musicali e molte altre iniziative secondarie.

Per due giorni il parco che circonda Villa Patt diventa così una grande esposizione di prodotti tipici, agricoli, floreali, artigianato, hobbisti e di tutto ciò che fa primavera. Moltissimi anche gli appuntamenti di contorno, come lo spettacolo di falconeria e le esibizioni a cavallo dedicate ai più piccini.
Non mancano, ovviamente, i sapori della tradizione con un'ampia scelta di degustazione tra le tante proposte locali. Infine, tra le tante curiosità, meritano una citazione anche la mostra delle Maschere dei Carnevali Veneti, la mostra di Bonsai e le esposizioni di pittura e scultura di artisti bellunesi.

INFORMAZIONI UTILI

Pro Loco Sedico,
Via Gerolamo Segato, 2
32036 Sedico (BL)
Telefono 0437 83666

RITI & FESTE

La storica Festa dell'Ascensione a Carditello

Di Giulia Nappi

CAMPANIA Il luogo fa parte di quelle "delizie reali" che i Borbone di Napoli ebbero cura di costruire alla fine del '700 in Campania per rilassarsi lontano dalla corte napoletana e per valorizzare le risorse del regno.

Giulia Nappi (2)

Il casino di caccia
Nasce così il Real Sito di Carditello, un casino di caccia costruito da Francesco Collecini a partire dal 1787 per Ferdinando IV, dove si coltivavano cardi (da ciò il nome "Carditello") e si allevavano cavalli.
Da qualche anno a San Tammaro (Caserta), dopo decenni di degrado e abbandono, il sito borbonico è tornato a nuova vita, aprendo le porte a visitatori e abitanti. Il progetto, avviato grazie ai volontari di Agenda 21 e oggi coordinato da una fondazione istituita appositamente, prevede anche il recupero delle tradizioni e delle attività storiche legate al luogo, come la Festa dell'Ascensione del Signore, a cui era intitolata la cappella di palazzo.

La storia
La storia infatti racconta che nel '700 questa festività cattolica fosse molto sentita dalla popolazione e patrocinata con particolare interesse dai Borbone, cattolicissimi sovrani.

Sopra - Il Casino Reale di Carditello con la palazzina centrale e i locali di servizio.

Sotto - Il galoppatoio del Real Sito di Carditello, luogo prescelto dai Borbone per l'allevamento dei cavalli di razza reale.

Re Ferdinando istituì i festeggiamenti predisponendo danze, giochi e corse di cavalli con ricchi premi in denaro in palio. Un grande evento che richiamava popolani e mercanti dalle diverse province del Regno, nobili, principi ed artisti, come Salvatore Fergola che immortalò in alcune delle sue gouaches questa pittoresca festa.

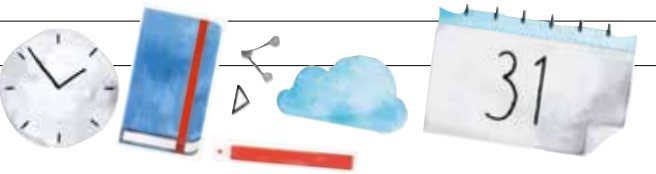
La manifestazione
Da qualche anno l'evento si ripete riproponendo le **corse di cavalli** tanto care ai Borbone e una serie di **attività ricreative e culturali per conoscere e far conoscere meglio il complesso monumentale** finalmente restituito al grande pubblico.
Sabato 1 e domenica 2 giugno la Fondazione Real Sito di Carditello, costituita dal Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo, dalla Regione Campania e dal Comune di San Tammaro, ripropone la Festa alla maniera storica. Oltre alla cerimonia religiosa che si terrà nella Cappella Reale, saranno organizzate **visite guidate all'interno del Casino** e rievocazioni in costume negli spazi esterni della tenuta, gli stessi in cui sono stati organizzati concerti, degustazioni e corse equestri.

INFORMAZIONI UTILI

Fondazione Real Sito di Carditello, via Carditello, 81050 San Tammaro (Caserta) - segreteria@fondazionecarditello.org

Il programma dettagliato della manifestazione è disponibile sul sito fondazionecarditello.org.

Maggio - Giugno 2019



ABRUZZO

1° maggio
Tradizionale Sagra delle Virtù
Teramo e parte della provincia
www.unpliteramo.info

8 maggio
Processione delle Verginelle
Festa della Madonna di Carpineto
Rapino
www.rapino.net

9 maggio
Festa di San Nicola
e lancio dei taralli
Pollutri (Chieti)
www.prolocopollutri.it

Inizi giugno
64° Maggiolata -
Sagra delle ciliegie
Raiano (L'Aquila)
www.sagradelleciliegieraiano.it

26 maggio
72° Festa del Narciso
Rocca di Mezzo (L'Aquila)

BASILICATA

ultimo sabato di maggio, 2 e 12
Il rito Arboreo del Maggio
Gorgoglione

29 maggio
La storica parata dei Turchi
Potenza

giugno
Festa della 'Ndenna
Castelsaraceno
Millenario rito arboreo

giugno
3° Festa della Transumanza
San Fele (Zona Montagna)

metà giugno
Festa di Sant'Antonio
e du "Masc"
Pietrapertosa

DAL 5 MAGGIO AL 23 GIUGNO | Il Maggio di Accettura

Accettura (Matera)

Nota anche come matrimonio tra due alberi, è un rito di culto agrario di origini pagane, giunto sino a noi attraverso la sovrapposizione, avvenuta nel XVIII secolo, alla celebrazione liturgica del protettore San Giuliano.

Archivio Pro Loco Accettura

CALABRIA

3 maggio
Tri da' Cruci - Una delle feste più antiche e più seguite
Tropea

giugno
Sagra della Ricotta affumicata
Mammola

13 giugno
Festa Sant'Antonio
Lamezia Terme

fine giugno
Palio del Principe - Con corteo storico in costumi rinascimentali
Bisignano

CAMPANIA

11 e 12 maggio
Palio del Casale
Camposano (Na)

17, 18 e 19 maggio
Sagra della Maracucciata
Lentiscosa (Sa)|

17, 18 e 19 maggio
XXI Concorso Internazionale
dei Madonnari 2019
Nocera Superiore (Sa)

10 giugno
Pellegrinaggio al Santuario
di Maria Santissima Avvocata
Maiori (Sa)

23 giugno
Infiorata in onore del Corpus Domini
Cusano Mutri (Bn)

30 giugno
Festa dei Gigli
Nola (Na)

15 E 16 GIUGNO | Medioevalia Nolana

Corteo Storico degli Orsini - Nola (Na)

Giunta alla ventiduesima edizione, la manifestazione in costume celebra l'inizio dei festeggiamenti in onore di San Paolino alla maniera dei Signori di Nola nella seconda metà del 1400, così come descritto dallo storico Ambrogio Leone.

EMILIA ROMAGNA

10-11-12 e 17-18-19 maggio
Sagra della Canapa Alimentare
Madonna Boschi (FE)
info@prolocomadonnaboschi.it

Tutti i Venerdì dal 24 maggio
Danze Storiche e Popolari
Formigine (Mo)
plformigine@gmail.com

29 maggio
Sentieri Golosi
Castellarano (RE)
www.proloco-castellarano.org

22 giugno
Luci sul Fiume
Boretto (RE) -
www.prolocoboretto.it

SABATO 18 DOMENICA 19 MAGGIO

Festival Della Malvasia
Sala Baganza
www.festivaldellamalvasia.it

Il Festival della Malvasia è nato nel 1996 (allora Premio Cosèta d'Or) da una idea della Pro Loco di Sala Baganza, in collaborazione con il Comune di Sala Baganza, il Consorzio per la Tutela dei Vini dei colli di Parma ed il Comune di Parma.

FRIULI VENEZIA GIULIA

18 e 19 maggio
16° Festa Del Fritto
Bannia di Fiume Veneto (Pn)

Pretrussi

25 maggio - 2 giugno
73° Ed. Fieste Di Cjamin Dal Toro E Dal Vin

Dal 6 al 16 giugno
Pasian di Prato in Festa 2019
Pasian di Prato (UD)

7-8-9 e 13-14-15-16 giugno
35° Ed. Festa delle Ciliegie
Gaio di Spilimbergo (PN)

Da venerdì 21
a lunedì 24 giugno
Aria di Festa
San Daniele del Friuli (UD)

Domenica 23 giugno
Sacellum – La Piazza delle Antichità
Sacile

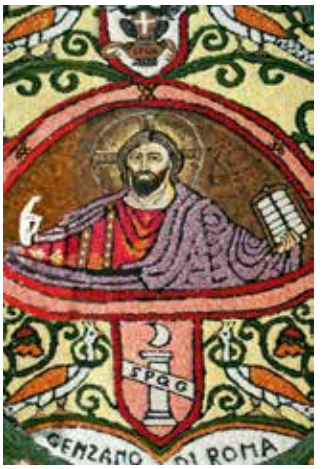
LAZIO

fine maggio
Festa dei Pugnaloni
Acquapendente

dal 1 a1 3 giugno
Giostra delle contrade
Protagonisti i Cavalieri e le Dame delle Contrade dell'antico Castrum. Il *Palio* si corre il 3 giugno
Tarquinia

inizio giugno
Sagra del Lattarino
I lattarini, leggermente infarinati, vengono fritti, conditi e subito serviti, caldi e croccanti, in piatti di ceramica decorata che restano al cliente
Marta

dal 14 al 16 giugno
Sagra del pesce
Fiumicino –
06/65047520 - 329/3682161
info@prolocofiumicino.it



dal 9 all'undici giugno
Infiorata
L'area dell'Infiorata si estende per oltre duemila metri quadrati e vengono impiegati oltre 350 mila fiori per colorare i quadri
Genzano

LIGURIA

12 maggio
Sagra del Pesce
Il suo inconfondibile simbolo è la grande padella nella quale viene fritto il pesce, che viene poi distribuito a turisti e visitatori che partecipano all'evento.
Camogli (Ge)

19 maggio
Festa della Focaccia
Recco (GE)

26 maggio
Gambe e Gotti
Pro Loco Montoggese -

8 e 9 giugno
Festa delle Rose
Festa che promuove la Rosa da Sciroppo della Valle Scrivia ed i prodotti derivati come il famoso Sciroppo di Rose, presidio Slow Food.
Busalla (Ge)

dal 21 al 23 giugno
e dal 28 al 30 giugno
Sagra Campagnola
Cosseria (Sv)

LOMBARDIA

Dal 3 al 5 maggio
Fiera Regionale Plurisettoriale del Borghetto Lodigiano
Borghetto Lodigiano (Lodi)
prolocoborghetto@libero.it

dal 3 al 5 maggio
Sagra delle rane
Borgosatollo (Brescia)

dal 17 al 19 maggio
Franciacorta in fiore.
Rassegna nazionale di rose ed erbacce perenni. Storia, fragranze e sapori della Franciacorta.
XXI edizione
Parco di Villa Maggi, Calino di Cazzago San Martino (Brescia)
segreteria@franciacortainfiore.it"

11 e 12 maggio
Palio dei fanciulli
Vigevano (Pavia)
www.paliodivigevano.it

6 giugno
Sagra San Gerardo
Monza (Monza e Brianza)
www.comune.monza.it

1 , 5 maggio e 2 giugno
Giornate dei Castelli, Palazzi e Borghi Medievali 2019
Bassa Bergamasca

Castello di Cassano d'Adda

Castello di Pagazzano

Immersi nella pianura potrete scoprire luoghi di solito non fruibili, imponenti e suggestive dimore di grandi condottieri, luoghi di battaglie e leggende, come pure tanti piccoli scorci di borghi spesso ai margini dei circuiti turistici.
info@bassabergamascaorientale.it
www.pianuradascoprire.it

SAPORI D'ITALIA

Buttrio la fiera dei vini più antica d'Italia

A cura del Comitato regionale Unpli Friuli Venezia Giulia

FRIULI VENEZIA GIULIA Un gioiello da scoprire nella zona dei Colli orientali del Friuli, famosa in tutto il mondo per i suoi grandi vini: questa è Buttrio, cittadina dove i vigneti disegnano dolcemente il paesaggio e le diverse fasi della lavorazione del vino scandiscono il passare delle stagioni.

Bluefotobuttrio

La Fiera Regionale dei Vini
E quindi se l'autunno, per ovvi motivi, è il periodo dell'anno in cui vivere in pieno la meraviglia di questo territorio, il visitatore non deve però perdere l'occasione di recarsi a Buttrio pure in giugno, quando il secondo fine settimana del mese viene da tradizione dedicato alla Fiera regionale dei Vini. **Si tratta della manifestazione enoica più antica d'Italia, visto che in questo 2019 celebrerà la sua 87ma edizione dal 6 al 9 giugno.** Nata come vetrina per i vini autoctoni dei Colli orientali, a partire dai celebri Pignolo e Ribolla, la Fiera ha poi allargato il suo sguardo prima sul resto della produzione vinicola del Friuli Venezia Giulia e poi su gran parte d'Italia, diventando a tutti gli effetti, anche grazie alla collaborazione con la Guida Vinibuoni d'Italia, uno dei momenti più attesi dell'anno per degustare i migliori prodotti delle cantine della Penisola.

Domenica al museo
Ogni seconda domenica del mese il Museo apre con uno speciale programma, gestito sempre dalla Pro Loco, con laboratori per i più piccoli denominati "Domenica al Museo".

Villa di Toppo Florio
Regista di questo prestigioso appuntamento la Pro Buri, dal nome in lingua friulana del paese, che oltre alla passione e competenza dei suoi volontari può contare su una prestigiosa cornice per i festeggiamenti: villa di Toppo Florio. Collocata sulla riva del colle principale della cittadina, da essa si può ammirare il panorama circostante verso la pianura friulana solcato dalle geometrie dei vigneti. Si tratta di una residenza nobile risalente al primo Settecento, appartenente alla schiera delle ville venete. I suoi edifici ospitano gli eventi della Fiera, a partire dalle sempre seguite degustazioni, e lungo il resto dell'anno l'ufficio di informazione e accoglienza turistica. Al suo interno trova spazio il Museo della Civiltà del Vino, vero e proprio gioiello sulla coltura e la cultura della vite: in esso sono conservati bottiglie, tini e attrezzi di lavoro vari di un passato antico ma anche recente, capaci di raccontare il profondo legame di Buttrio con il vino.

Altro elemento di richiamo, durante la Fiera come nel resto dell'anno, è il grande parco che circonda la villa: un luogo anch'esso legato, come la magione, alla memoria della famiglia Toppo che lo volle ricco di specie arboree (sono più di 50 tra cui diversi esemplari esotici), con fontane e giochi d'acqua, la celebre

scalinata e reperti archeologici romani provenienti da Aquileia, la città che fu tra le più importanti dell'Impero e che si trova vicino alle rive friulane del mare Adriatico. Questo antiquarium a cielo aperto, che riflette il gusto per gli antichi cimeli sviluppato in epoca Romantica, fu voluto da Francesco di Toppo, patito di archeologia e che trovò i reperti nei propri terreni aquileiensi. La villa fu poi ceduta alla famiglia Florio e nel Secondo dopoguerra allo Stato e infine al Comune di Buttrio, attuale proprietario. La visita per il turista può poi proseguire nel soprastante castello, ora un resort di lusso, e nella chiesetta medievale intitolata ai Santi Gervasio e Protasio a esso vicina.

ETICHETTE DA GUSTARE ANCHE A SAPORI PRO LOCO

Un'enoteca tutta da scoprire: è quella della manifestazione Sapori Pro Loco, organizzata dal Comitato regionale del Friuli Venezia Giulia dell'Unione nazionale Pro loco d'Italia nel complesso di Villa Manin a Passariano di Codroipo ogni anno per celebrare i migliori gusti regionali. L'edizione 2019 si terrà dall'11 al 12 e dal 17 al 19 maggio e come ogni anno l'enoteca con un centinaio tra i migliori vini del territorio sarà gestita dalla stessa Pro Loco di Buttrio insieme a quella Risorgive del Medio Friuli di Bertiolo, altra Città del vino friulana.

EVENTI DA SCOPRIRE

continua da pag. 64

MARCHE

11 e 12 maggio
Festa degli alberi
Montebaroccio (Pu)
(Santuario e Bosco del Beato Sante)

12 maggio
Pedalodegusto
Fabriano

Dal 13 al 16 giugno
Street food festival
Matelica (piazza Mattei)

MOLISE

1 maggio
La Pagliara Maje Maje
Fossalto

1 maggio
Majie dde le Defenze
Lucito

Inizi maggio
La Parata dei Fucilieri
Legata alla secolare tradizione dello sparo dei fucili ad avancarica in occasione delle celebrazioni in onore di San Nicola
San Giuliano del Sannio

Fine maggio
Festa di San Pardo
Larino

Metà giugno
Processione dei Misteri
Da una tradizione medievale
Campobasso

PIEMONTE

maggio
Festa del Ruchè, dedicata all'omonimo vino
Castagnole Monferrato (At)
www.comune.castagnole-monferrato.at.it

10 – 19 maggio
Sagra dell'Asparago
Santena (To)
www.comune.santena.to.it

DAL 24 AL 26 MAGGIO | Sagra del Gorgonzola

Cameri (No) - www.prolococameri.it - www.rionecavallocameri.org

Tre giorni di festa in paese per degustare il gorgonzola, il formaggio principe del novarese.

giugno
Palio dei Borghi e Giostra dell'Oca
Fossano (Cn)
www.comune.fossano.cn.it

giugno
Florete Flores
mostra mercato con Fior di Pro Loco
Vicoforte (Cn)
www.comune.vicoforte.cn.it

PUGLIA

11 maggio
Carrozze, traini d'epoca e cavalieri
La magia della civiltà contadina
Terlizzi (Ba)

dal 16 al 21 maggio
7° Edizione del Concorso Internazionale di Musica Antonio
Legrottaglie - Ostuni

25 e 26 maggio
Il balcone fiorito
Casamassima (Ba)

9 giugno
Corti aperte
Nardò (Le)

24 giugno
Sagra del Sambuco
Motta Montecorvino (Fg)

18 E 19 MAGGIO 2019 | Rose e rosati

Ruvo di Puglia (Ba)

Percorso di promozione e degustazione di vini rosati accompagnato da una mostra florovivaistica, in particolar modo di rose. Le serate sono allietate da concerti live.

SARDEGNA

Metà maggio
Ttzaramonte fattu in domo
Chiaramonti

Metà maggio
Monumenti aperti metà
Sennori

Metà maggio
Primavera in fiore
Golfo Aranci

Fine giugno
Festa de su fogarone
Santu Juanne
Siligo

Fine giugno
Saperi sapori e passioni
Stintino

Fine giugno
Sonos e logos
Perdas de fogu

SICILIA

10 maggio
Festa dei Santi Martiri
Alfio, Filadelfo e Cirino
Trecastagni

19 maggio
Infiorata di Noto
Noto

dall'11 maggio al primo giugno
Festival Internazionale del teatro
Classico dei giovani
Palazzolo Acreide

3-9 giugno
Sagra della Ciliegia
Graniti

24 giugno
U Muzzuni
Alcara Li Fusi

da giugno a settembre
Taormina Arte
Taormina

17-18 e 19 MAGGIO

Prossima stazione … Torrenieri!!!
Torrenieri (Si)
info@prolocotorrenieri.com

Stand gastronomici, incontri, passeggiate, convegni, musica, mercatino, giochi, costumi d'epoca

TOSCANA

Dal 2 al 5 maggio
18° Sagra del Prugnolo
e giornate del Pastore
Pieve Santo Stefano (Ar)
ass.prolocopieve@gmail.com

26 maggio
Infiorata
Scarperia (Fi)
informazioni@prolocoscarperia.it

31 maggio, 1, 2 giugno
Mugello Speed Sound Festival
Scarperia (Fi)
informazioni@prolocoscarperia.it

2 giugno
Mercatino "Aprilante"
Panzano in Chianti (Si)

8-9 giugno
La Ballata delle Fragole
Sant'Agata (Fi)

TRENTINO

fino al 1 maggio
Festa patronale
dell'asparago bianco
Zambana (TN)
FB: Proloco Zambana

1- 5 maggio
Degustibus:
birra a corte
Caldonazzo (TN)
FB: Pro Loco
Caldonazzo

25-26 MAGGIO 2019 | Tutti #fuori

Pergine (TN) - www.unplitrentino.it

Il festival delle Pro Loco trentine: oltre 20 Pro Loco offrono il meglio dell'enogastronomia trentina, accompagnata da spettacoli, concerti e antichi mestieri.

3 -4 – 5 maggio
De volt en cort
Aldeno (TN)
FB: Pro Loco Aldeno

26 maggio
Bondone Day
Monte Bondone – Trento (TN)
www.prolocomontebondone.it

31 maggio – 1 – 2 giugno
Verso l'alpeggio: dal mare al Vanoi
Canal San Bovo (TN)
FB: Valle del Vanoi

14-16 giugno
Naf'n festa
Nave San Rocco (TN)
FB: Pro Loco Nave San Rocco

UMBRIA

Fine maggio
Sagra Bio degli Umbricelli
e Torta al Testo
Poggio Aquilone

fine maggio
Fiera di San Bernardino
Festeggiamenti in onore di San Bernardino con Fiera delle merci e rievocazione degli antichi mestieri.
Montecchio

inizio giugno
Festa della Ciliegia
Capodacqua di Assisi

metà giugno
Festa San Giovanni
e Palio delle botti
Marsciano

fine giugno
Sagra della Lumaca
Casteltodino

15 MAGGIO

Festa dei Ceri - Gubbio

I tre Ceri rappresentano i Santi Protettori delle Corporazioni: Sant'Ubaldo (patrono e protettore della città) per i muratori, San Giorgio per i commercianti e Sant'Antonio per i contadini

VALLE D'AOSTA

maggio
Festa alle Cascine
Pont-Saint-Martin

metà maggio
Sagra della Sarieula

La sarieula (timo selvatico) viene utilizzata per cucinare numerosi piatti
Verrayes

fine maggio
Festa delle Rane
Pollein
Il piatto principale sono le rane.
Pro Loco Pollein
Tel. +39 346 4931150

giugno
Sagra della "Fiocca"
La Fiocca (panna)
viene sapientemente montata
a mano con grande vigore
con dei "fouets", le fruste di betulla
Avise

IN PRIMAVERA DEL PROSECCO Fino a giugno 2019 |

Primavera del Prosecco Superiore - www.primaveradelprosecco.it

Fino a giugno è possibile scoprire un territorio, i suoi paesaggi e le sue genti: è la 24^ Primavera del Prosecco Superiore, evento per conoscere le colline di Conegliano e Valdobbiadene (Treviso).

VENETO

maggio
Radicele i sapori di primavera
Mel
www.radicele.it

12 maggio
La Molinara
Martellago
www.prolocomartellago.it

dal 31 maggio al 16 giugno
20° Festa del Pesce
Frassinelle – FB @ Consorzio Pro Loco del Medio Alto Polesine
tel. 0425.433953 - tel. 345.4636045

dal primo al 10 giugno
Festa del Cavallo
Legnaro
www.prolocolegnaro.com

dal primo al 16 giugno
58° Mostra provinciale delle ciliegie
Chiampo
www.prolocohiampo.it

RITI & FESTE

Fiere campestri a Bisceglie tra devozione e riscoperta dell'agro

di Francesco Brescia

PUGLIA A Bisceglie, dopo la Pasqua, si rinnovano appuntamenti tra devozione e riscoperta del territorio. L'agro torna a essere protagonista con le fiere campestri: la prima domenica dopo Pasqua si celebra la Madonna nera di Zappino, mentre la seconda si festeggia santa Maria di Giano.

A organizzare le fiere, in collaborazione con confraternite e parrocchie cittadine è la **Pro Loco di Bisceglie,** *presieduta da Vincenzo De Feudis.*

Casale Zappino
Il casale di Zappino, sulla strada per Ruvo, **è uno dei meglio conservati dell'intero agro**. I casali sono insediamenti protourbani risalenti a già prima dell'anno 1000 e che hanno mantenuto la loro funzione di 'villaggio' fino all'incirca al 1063 con la nascita della Città di Bisceglie.

L'antico rito
Archiviata la fiera di Zappino, tocca al casale di **santa Maria di Giano** accogliere fedeli e visitatori. Messe e processione a mezzogiorno dell'icona della Madonna di Giano, **protettrice delle messi e dei lavoratori dei campi**. La chiesetta mostra ancora affreschi che raffigurano i santi Paolo, Giacomo, Nicola pellegrino protettore di Trani, Riccardo d'Andria, i vescovi Donato e Felice, santa Caterina d'Alessandria e la Dormitio Virginis. Durante le

messe la gente è solita rinnovare un antico rito: **girare tre volte intorno all'altare per chiedere una guarigione**.

INFORMAZIONI UTILI

Pro Loco Bisceglie
Via Giulio Frisari n. 5
76011 - Bisceglie (BT)
tel. 0803968084
www.prolocobisceglie.it
info@prolocobisceglie.it

Sul prossimo numero per "**Meraviglie da scoprire**" tutti i segreti e le curiosità delle **Rievocazioni storiche.**

Per l'**Artigianato** andremo in Toscana e più precisamente a **Fiorenzuola** con la lavorazione della pietra serena.

Con il **Dialetto** ci sposteremo in **Trentino Alto Adige** per conoscere il "mocheno".

Sapori della tradizione ci farà conoscere le peculiarità del **riso del veronese** e le ricette delle nostre nonne.

Infine ampio spazio alle **Sagre di qualità** organizzate dalle Pro Loco.

E, ancora tanto altro.

Foto di © Antonino La Spina

Arcobaleno d'Italia 2019 | n° 02
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

Realizzazione editoriale: SPREA S.p.A.

Grafica e Project: Silvia Taietti (Art Director), Marcella Gavinelli, Alessandro Bisquola, Nicolò Digiuni

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:
Sprea ADV Srl
Tel. 02 92432244 - pubblicita@sprea.it

I contenuti e le immagini inserite nella rivista fanno parte dell'archivio UNPLI o sono pubblicate sotto la responsabilità dei singoli autori.
Fotografie: ©Adobestock.com, ©Archivio Sprea

Visita il sito: www.unioneproloco.it

LE NOSTRE MIGLIORI OFFERTE

LUNARDI

Fino al 30 Giugno 2019

Struttura in alluminio anodizzato, telo di copertura e laterali in pvc ignifugo ***bianco****. Versione standard,* ***escl. finestre e pali tendifianco***

OPEN 10x18 h. 2,40	**€ 9.700***
MEETING 10x30 h. 3,00	**€ 18.600***
PROFESSIONAL 15x30 h. 3,00	**€ 29.600***
PROFESSIONAL 20x50 h. 3,00	**€ 53.200***

PAVIMENTAZIONE

multistrato di abete incrociato, pannello unico mis. ***mm. 5000x500x27*** *grezzo non verniciato, compreso profilo di alluminio*

richiedi preventivo

immagini a scopo illustrativo

STELLA

Esagonale diam. mt. 10. Palo centrale in alluminio, telo in poliestere bianco

Diametro mt. 10 **€ 850***

GAZEBO MOD. LUNA

Struttura in alluminio anodizzato, telo pvc ignifugo col. bianco, ***esclusi laterali***

mt. 3 x 3	**€ 960***
mt. 4 x 4	**€ 1.100***
mt. 5 x 5	**€ 1.200***
mt. 6 x 6	**€ 1.600***

PALCO ALLUMINIO

Per orchestre e manifestazioni, altezza ***mt 1****, piedini regolabili, struttura modulare* ***mt 2x2 e piano in legno ignifugo cl.1, completo di scala***

mt. 6 x 4 **€ 4.990***

Gazebo NEW Alluminio

mt.3x3*; struttura alluminio anodizzato, telo poliestere bianco, completo di trolley. Possibilità di laterali ciechi, finestrati, c/porta.*

n.1 pz. escl. laterali	**€ 335***
n.4 pz. escl. laterali	**€ 1.280***

Disponibile anche mt 3x4,5 e 3x6

SET BIRRERIA

1 tavolo e 2 panche in abete verniciato, angoli e bordi arrotondati, gambe chiudibili; escluso contenitore

tavolo mt. 2,20x0,70 panche mt. 2,20x0,25

25 set € 2.700*

tavolo mt. 2,20x0,80 panche mt. 2,20x0,25

25 set € 2.900 *

Contenitore Tav. cad. € 300*

TAVOLI E SEDIE

Struttura acciaio verniciato grigio, piano in plastica chiaro, escluso contenitore

Tavolo D.180 cm	**€ 99***
Tavolo 240 x 76 cm	**€ 62***
Sedie (min. 4 pz) cad.	**€ 19***
Contenitore Tav. cad.	**€ 185***

**** PREZZI IVA ESCLUSA, FRANCO FABBRICA - SALVO DISPONIBILITA' DI MAGAZZINO***

info@lunardisrl.it - ***www.lunardisrl.it*** *Tel. 0442 600680 - 28699*

CONVENZIONE UNPLI · UNIPOLSAI

Insieme hai più vantaggi!

MOBILITÀ -costi +servizi

CASA -25%

PROTEZIONE -20%

RISPARMIO -costi

TASSO ZERO rate mensili

Puoi pagare in comode rate mensili a tasso zero fino a 2.500€*
PER TUTTA LA DURATA DELLA CONVENZIONE!

OFFERTE ESCLUSIVE PER I SOCI DELLE PRO LOCO ASSOCIATE UNPLI

SCOPRI TUTTI I VANTAGGI CHE TI RISERVA LA CONVENZIONE
PRESSO LE AGENZIA UNIPOLSAI ASSICURAZIONI: **WWW.UNIPOLSAI.IT**

*Pagamento del premio di polizza tramite finanziamento a tasso zero (TAN 0,00%, **TAEG 0,00%**) di Finitalia S.p.A., da restituire in 5 o 10 rate mensili in base all'importo del premio di polizza (minore o maggiore di € 240,00). Esempio: importo totale del premio € 500,00 - tan 0,00% - Commissioni di acquisto 0,00% - importo totale dovuto dal cliente € 500,00 in 10 rate mensili da € 50 cadauna. Tutti gli oneri del finanziamento saranno a carico di UnipolSai Assicurazioni S.p.A.

Operazione subordinata ad approvazione di Finitalia S.p.A. intermediario finanziario del Gruppo Unipol. Prima di aderire all'iniziativa, consultare le Informazioni europee di base sul credito ai consumatori (SECCI) e l'ulteriore documentazione prevista dalla legge disponibili in Agenzia e sul sito www.finitaliaspa.it. Offerta valida sino al 31.12.2019 soggetta a limitazioni. Per tutti i dettagli e per verificare quali sono le polizze disponibili con il finanziamento a tasso zero rivolgersi all'Agenzia.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Prima della sottoscrizione leggere il Set Informativo pubblicato sul sito internet ***www.unipolsai.it***

UNPLI
UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO D'ITALIA

UnipolSai
ASSICURAZIONI