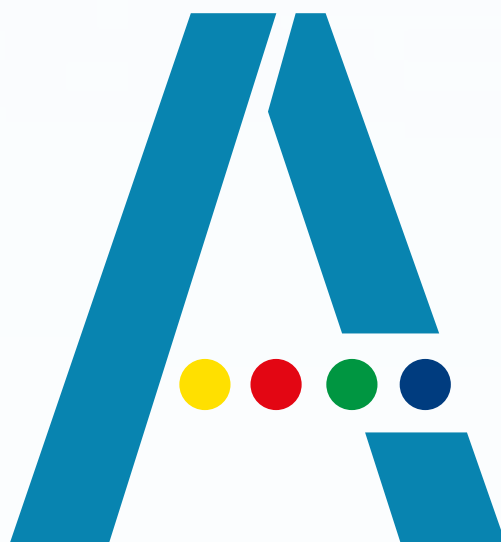


UNPLI

Unione Nazionale Pro Loco d'Italia



ARCOBALENO
D'ITALIA

www.unioneproloco.it

01
2017

CASTELSARDO,
LA REALTÀ DI VIVERE
DENTRO UN DIPINTO

LORETO,
LA GRANDE VOGLIA
DI RICOMINCIARE



UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA



UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA

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

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

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

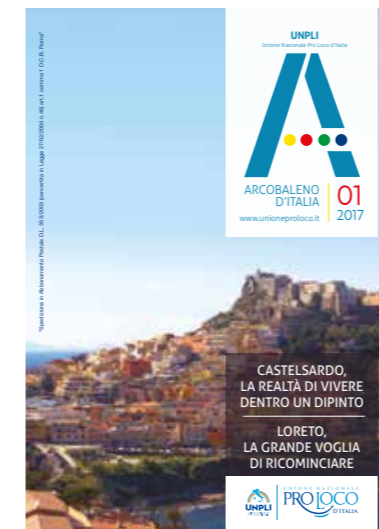


Visita il sito
www.5x1000proloco.it

www.unpli.info



Foto di copertina
Sebastiano Sechi



ARCOBALENO D'ITALIA
Testata di promozione turistica delle Pro Loco d'Italia.
Rivista a diffusione nazionale.

Redazione
Piazza Flavio Biondo, 13
00153 Roma
Tel. +39 0699 223 348
Fax 0658 12946
e-mail: arcobaleno@unpli.info
Registrazione Tribunale
di Civitavecchia n°6/2004
del 09/06/2004

Direttore Responsabile
Patrizia Forlani

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

Stampa
Eurografica La Rocca
Strada Statale 114 Orientale Sicula
Contrada Rovettazzo, 95018 Riposto (CT)
Tel. +39 095 931 661
info@eurograficalarocca.it

Hanno collaborato a questo numero:
Oriana Bosco, Francesco Brescia, Pericle Calgaro, Valentina Cariani, Valentina Carlessi, Marco Cetra, Marina D'Apice, Letizia De Crosta, Valeria Giordano, Davide Francescutti, Ludovico Licciardello, Anna Maria Mancinelli, Pietro Melia, Riccardo Milan, Ottavio Traverso, Luciano Scarpitti, Ilaria Tucconi.

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

Spedizione in abbonamento postale
c/c 13692009
per tutte le Pro Loco associate UNPLI
Quota annuale € 10,00

Arcobaleno d'Italia 2017 - n° 01

Visita il sito www.unioneproloco.it



INDICE

EDITORIALE

2 : Passione e impegno quotidiano - di Antonino La Spina - Presidente UNPLI

ITINERARI DA SCOPRIRE

4 : Gioielli nascosti all'ombra delle Dolomiti - di Oriana Bosco
8 : Lungo le Acque del Matese - di Letizia De Crosta

PERCORSO DEL GUSTO

14 : Il profumo e il sapore delle ricette "dimenticate" - di Valentina Carlessi
15 : Pasta e fagioli Verdon
15 : Risotto Co Le Ciche
16 : Polenta e baccalà
17 : La polentina delle feste
17 : I mamai
18 : Trippe alla tovenese
19 : Torta di pane e mele

PATRIMONIO IMMATERIALE

20 : I riti arborei, le nozze tra gli alberi - di Valeria Giordano

CULTURA

22 : Castelsardo, la realtà di vivere dentro un dipinto - di Ilaria Tucconi

ANTICHI MESTIERI

26 : Le merlettaie di Isernia - di Luciano Scarpitti

REPORTAGE

28 : Loreto, la grande voglia di ricominciare - di Anna Maria Mancinelli

EVENTI E SAGRE

32 : Tutti i sapori del Friuli Venezia Giulia nello spazio di un prato - Davide Francescutti
34 : Bisceglie, devozione e folklore nella città dei Dolmen - di Francesco Brescia

DALLE REGIONI

36 : Notte viola al profumo di lavanda - di Valentina Cariani
38 : I riti della Settimana Santa - di Ludovico Licciardello
40 : Carrese, la grande corsa dei carri - di Luciano Scarpitti

APPUNTAMENTI

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



Passione e impegno quotidiano

di *Antonino La Spina - Presidente UNPLI*

I primi cinque mesi del mio mandato sono volati via, scanditi da riunioni, incontri, visite istituzionali, molti obiettivi centrati e tanti traguardi ancora da tagliare, tutti insieme. Un'attività che per bussola ha le linee programmatiche presentate a suo tempo e che procede mettendo sempre in primo piano quei valori fondamentali, a partire dalla coesione e dal senso di appartenenza. In tale strategia rientra in pieno il profondo restyling apportato al nostro storico periodico trimestrale "Arcobaleno d'Italia" che è stato integralmente rinnovato sia nei contenuti che nella grafica. L'obiettivo della nuova rivista è quello di accompagnare per mano il lettore alla scoperta di quelli che sono i saperi ed i sapori delle venti regioni italiane, diventando uno strumento indispensabile per chi vuole affrontare un viaggio, scoprire borghi, assaporare prodotti

tipici o immergersi in una sagra di qualità. Abbiamo semplicemente allineato il "cuore" di Arcobaleno alla nostra missione, puntando sulla promozione del territorio e del patrimonio culturale materiale ed immateriale.

Riporto, inoltre, alcune delle più significative azioni avviate. Partendo dalla tecnologia che ormai ha assunto una parte fondamentale nella nostra vita, spingendoci a modificarne atteggiamenti ed abitudini. Fortunatamente il progresso tecnologico va avanti assicurando la semplicità d'uso di smartphone, tablet ed apparati in genere, rendendoli così facilmente fruibili a tutti. In quest'ottica stiamo innovando tutti i nostri sistemi, per essere più organizzati e più vicini a tutte le Pro Loco. Sul fronte dei rapporti con le istituzioni, l'inserimento nel Comitato di Coordinamento per

Loreto
Evento "Festa per
le Pro Loco"

i Borghi Turistici rappresenta un importante segnale per il riconoscimento del ruolo delle Pro Loco e delle azioni che quotidianamente mettiamo in campo. È un passo che, mi auguro, possa rappresentare il prologo di ulteriori importanti sinergie. In questi mesi ho anche cercato di instaurare un costante raccordo con i comitati regionali, tenuto sia con le visite compiute di persona, sia con i frequenti contatti. Partecipazione, coesione e visibilità sono i valori comuni che hanno dato vito al successo di Agritravel. La massiccia adesione ed il ruolo di primattore che le Pro Loco hanno avuto nell'ambito di una importante expo come Agritravel rappresenta un risultato prezioso al quale, ciascuno per la sua parte, ha contribuito fattivamente. Questa come altre azioni puntano a fare accrescere ancor di più il brand "Pro Loco", comunicando al meglio la nostra identità, con l'obiettivo di consolidare la nostra reputazione ed immagine pubblica. Con passione ed impegno.



Emozionare, valorizzare e scoprire

Sono stati questi sentimenti che hanno accompagnato la stesura del nuovo Arcobaleno. Un viaggio che parte con due affascinanti itinerari che ci guidano, passo dopo passo, alla scoperta di luoghi, poco conosciuti ma unici, come la Val Rendena e le acque del Matese. Non poteva mancare un percorso del gusto con le antiche e prelibate ricette della cucina povera veneta. E, ancora, gli approfondimenti sul patrimonio immateriale con i riti arborei della Basilicata, sulla cultura con il Museo dell'Intreccio e i riti di Lunissanti di Castelsardo.

Senso di appartenenze e coesione delle Pro Loco sono il leitmotiv del reportage sulla "Festa per le Pro Loco"

che si è tenuta a Loreto poche settimane fa. Negli antichi mestieri riviviamo le tradizioni, gli aneddoti e le storie delle merlettaie di Isernia. In eventi e sagre scopriamo "I sapori Pro Loco" di Villa Manin e i riti della Settimana Santa di Bisceglie. Dalle regioni una carrellata di manifestazioni che partono dall'Emilia Romagna, passando per il Molise fino ad arrivare alla Sicilia. E, infine, tutti gli appuntamenti nel trimestre che va da aprile a maggio. Con l'idea fissa di provare a raccontare il meglio dei nostri territori.

Patrizia Forlani
Direttore Responsabile



ITINERARI DA SCOPRIRE



Gioielli nascosti all'ombra delle Dolomiti

di Oriana Bosco

Nel cuore del Parco Naturale Adamello Brenta, la più grande area protetta del Trentino, si apre una valle con caratteristiche paesaggistiche, storiche ed enogastronomiche uniche: la Val Rendena. Meta turistica di origini antiche, frequentata dagli aristocratici asburgici fin dall'Ottocento per la bellezza dei suoi panorami e per le sue acque salubri, oggi questa valle propone, oltre alle attrattive naturalistiche e artistiche che si dice fecero innamorare la principessa Sissi, anche un'offerta sportiva e di intrattenimento notevole.

Nei suoi trenta chilometri sono attive 14 Pro Loco, con due uffici turistici aperti tutto l'anno e cinque uffici stagionali. È proprio partendo da loro che possiamo andare alla scoperta di alcuni dei luoghi più affascinanti di questa valle.

Incastonata tra il massiccio delle Dolomiti di Brenta patrimonio Unesco, di roccia dolomia, e quello dell'Adamello Brenta, granitico, a colpo d'occhio questa valle ci appare come una verde frattura cinta da uno sfondo rosso (le Dolomiti di Brenta) e uno grigio scuro (l'Adamello), tagliata da una striscia d'acqua cristallina. Quest'acqua gelida è appena sgorgata dai ghiacciai e nevai dell'Adamello, ed è una delle caratteristiche della valle: in questa valle l'acqua scorre regimentata a

fondovalle nel fiume Sarca (che finisce nel lago di Garda), o scende ripida in impetuosi torrenti, formando fiabeschi laghi e cascate note in tutta Italia, come quelle della Val Genova. Un ambiente puro e intatto, che dà vita ad un'autentica oasi naturalistica, come dimostrano le innumerevoli specie di animali che la abitano, tra cui spicca la presenza di alcuni eccezionali esemplari di orso alpino.

Storia, arte e leggende sono presenze altrettanto vivide in val Rendena, dove la gente ha tenuto strette attraverso i secoli le proprie tradizioni, fatte di associazionismo, sagre, di arte dell'insaccamento dei salumi, di allevamento e di alpeggio, e il proprio patrimonio storico e culturale. Il paesaggio è puntellato dalle inconfondibili chiesette alpine affrescate nel Cinquecento, immancabili quella di San Vigilio a Pinzolo e Santo Stefano a Carisolo, e qua e là dalla mole massiccia degli antichi masi in pietra e legno, che affasciano e incuriosiscono il turista più attento e sensibile. Le leggende sono all'altezza del carattere degli abitanti della valle, considerati fieri e difficili a sottomettersi: si dice che il patrono di Trento, San Vigilio, sia stato lapidato a "pane secco" dalla popolazione locale nel IV secolo, a seguito del suo tentativo di

cristianizzare la valle; un'altra narra del passaggio di Carlo Magno, di cui resterebbe testimonianza in un affresco.

Le cime delle montagne che fanno da corona alla valle, che raggiungono i 3500 metri, racchiudono anche una pagina importante della storia del Novecento: quella della "guerra bianca", la straziante guerra ad alta quota combattuta durante il primo conflitto mondiale, di cui recano testimonianza i camminamenti, le linee trincerate e i ripari ancora oggi visibili.

Piccoli e curati musei permettono di approfondire questo ed altri aspetti legati al territorio: il Museo della guerra bianca adamellina di Spiazzo, la Casa Cus a Darè, dove è allestita un'antica casa contadina, il Geo park dedicato alla geologia a Carisolo, l'antica vetreria e la segheria veneziana di Carisolo, il museo della Malga a Caderzone. Questa valle, che ha mantenuto il fascino delle sue tradizioni nonostante l'avvento del turismo, offre innumerevoli opportunità anche agli sportivi: d'inverno, il comprensorio sciistico di Madonna di Campiglio, l'estate il golf, la pesca, gli itinerari mountain bike, l'arrampicata, il trekking, il parapendio, il downhill, invogliano a vivere da vicino il territorio e le sue specificità.

Val Rendena
Suggestivo scorcio
della Valle.

Le attrazioni del percorso

Il percorso proposto tocca le mete classiche della Val Rendena e alcuni gioielli nascosti, ed è pensato, in linea con l'indirizzo verso cui il Trentino sta cercando di dirigere il turismo locale, per essere percorso con la bicicletta a pedalata assistita: la valle offre, infatti, un servizio dedicato a chi decide di muoversi con le e bike, fornendo punti noleggio, aree pit stop, e-bike tours e servizi di navetta (tutte le info su www.ewai.bike). Il percorso segue la pista ciclabile che da Tione arriva a Carisolo costeggiando il fiume Sarca, e tocca punti di interesse storico (Museo della guerra bianca Adamellina), naturalistico (Casa Parco Acqua life), artistico (chiese di S. Antonio e S. Vigilio), etnografico (Maso Curio e Museo della Malga). Oltre a questi punti, facendo alcune deviazioni è possibile poi visitare altre interessanti attrattive offerte dalla valle.

Tra le tante attrazioni naturalistiche, consigliamo la Val Genova, valle solcata da un impetuoso rio, che costituisce la porta di accesso privilegiata per chi vuole addentrarsi nei ghiacciai dell'Adamello. Questa valle, secondo la leggenda rifugio di streghe, è detta anche "valle delle cascate": una semplice passeggiata pianeggiante permette di ammirare da vicino lo spettacolo di molti salti d'acqua anche vertiginosi, come quello delle Cascate del Nardis.

Sempre a Carisolo, merita una visita la chiesa di Santo Stefano, arroccata all'imbocco della val Genova, della quale colpisce il grande affresco parietale esterno che rappresenta una insolita danza macabra. Interessante soprattutto per i bambini è poi il Geo Park, esposizione dedicata alla geologia, che riproduce l'ambiente alpino del Parco naturale Adamello Brenta con diorami, plastici, video e la ricostruzione fedele di una grotta carsica con suoni reali. Info: Ufficio turistico Pro Loco Carisolo Tel. +39 0465 501392.



Crediti Fototeca Azienda per il Turismo Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena - ph. Bisti



Cosa mangiare

La Val Rendena è patria di mastri salumai: una sapienza antica, che si tramanda da generazioni e che gli emigranti hanno esportato fino a Mantova e Trieste. Il salume tipico della valle è il salame all'aglio, ma ottimi sono anche la salamella, servita cruda o cotta, il lardo e lo speck. Per una degustazione di questi e di molti altri salumi, tappa d'obbligo è Brenta Salumi a Spiazzo, produttore locale che vende i suoi prodotti in un fornito punto vendita collegato direttamente agli spazi di lavorazione. I formaggi sono un'altra eccellenza della valle: qui si producono in particolare il Trentingrana e la Spressa Dop, ricavati rigorosamente da latte di fieno crudo delle mucche autoctone di razza Rendena. Ci sono poi innumerevoli formaggi di malga, dai sapori intensi, il burro, il latte e la ricotta: per assaggiarli, consigliamo il caseificio sociale di Pinzolo, tra i pochi che producono la Spressa. In estate, il luogo migliore dove acquistare i prodotti caseari è certamente la Malga: se ne trovano molte

sugli alpeggi poco sopra la valle (info Ufficio turistico Spiazzo Rendena +39 0465 880091). Particolarissima è, poi, la distillazione delle radici della genziana e delle pigne di ginepro per ottenerne dei distillati che si possono trovare presso la Distilleria Giovanni Boroni di Spiazzo: qui, la grappa alla genziana viene realizzata seguendo un'antica ricetta custodita gelosamente dalla famiglia. Altra produzione interessante è il miele, particolarmente profumato perché ottenuto dalla variegata fioritura dei pascoli d'alta quota: lo si può assaggiare nelle molte piccole aziende agricole. La Val Rendena ha una cultura culinaria verace e sincera, che si lega a filo doppio con la tradizione della produzione di salumi della zona. I piatti tradizionali della valle, recentemente riscoperti e riproposti da alcuni ristoranti, sono il "patugol", piatto unico a base di polenta di patate, fagiolini, cipolle e formaggio servito preferibilmente con salame all'aglio. Altro piatto dei nonni sono i "capus", che vengono di solito cucinati solo in occasione delle sagre, e serviti come antipasto o secondo: si tratta di

polpette di erbe selvatiche avvolte in una foglia di vite. Il ripieno di erbe tagliate sottili e mescolate con Trentingrana, aglio, pane grattugiato, burro e uova, viene impastato a crudo e chiuso nella foglia di vite, e poi cotto in acqua bollente.

Oggi i piatti tipici della cucina rendenera sono la polenta accompagnata con carne in umido, selvaggina o manzo, polenta concia con burro fuso e grana, polenta o risotto con funghi porcini e finferli, canederli e stragolapreti. Molto amate sono anche le minestre, in particolare la minestra d'orzo e il brò brusà (a base di brodo di carne e farina arrostita). I dolci risentono in parte della tradizione sudtirolese, come in tutto il Trentino: lo strudel, la torta di noci, la torta di erbe.

Nella cucina della Val Rendena si fa ampio uso anche di erbe alpine: la più pregiata di queste è il radicchio dell'orso, un'erbetta che cresce a quote elevate in primavera, subito dopo lo scioglimento della neve. Va servita cotta, ha un sapore amarognolo ed è un ottimo disintossicante.

Dove rilassarsi

Per gli amanti del divertimento e del relax, la Val Rendena offre tante opportunità.

I benefici dell'acqua ferruginosa che sgorga dalla Fonte Sant'Antonio, conosciuti fin dall'antichità, si possono apprezzare alle Terme Val Rendena a Caderzone Terme: in una struttura tradizionale ma ultra moderna, è possibile effettuare cure inalatorie, idromassaggi termali, balneoterapia dermatologica ed osteoarticolare, ma anche fisioterapia, ototerapia, magnetoterapia e scleroterapia. Tutte le cure sono convenzionate con il Servizio Sanitario Nazionale e medici e specialisti sono sempre presenti per offrire un sostegno completo e professionale (www.fontevalrendena.it).

All'interno delle terme si sviluppa inoltre il centro wellness: qui, tra il profumo del legno e la freschezza dell'acqua alpina, è possibile rilassarsi con idromassaggi, sauna, bagno turco, caldarium, vasca refrigerante, fanghi al fieno di montagna, e acquistare i prodotti di cura per il corpo a base di latte di malga. Un'attenzione particolare nell'ambito del progetto Family è riservata alle famiglie ed ai bambini, con aperture dedicate della piscina e pacchetti termali curativi ad hoc. Sempre per le famiglie e per gli amanti dello sport, a Vigo Rendena, lungo la pista ciclabile, si trova il bicigrill, attrezzato con panche, griglie, laghetto di pesca sportiva e giochi per i più piccoli.

Per i più esigenti, tra Bocenago e Caderzone Terme si trova il Golf Club Rendena: con le sue 9 buche par 35 e i suoi 250 metri di lunghezza, il campo può vantare greens spettacolari, con postazioni coperte e scoperte e una vista mozzafiato sulle Dolomiti di Brenta (aperto da aprile a novembre, www.golfrendena.it). Ancora più unico è forse il campo di Passo Carlo Magno, a 1800 metri d'altezza, uno dei campi da golf più alti d'Europa.



Gioielli nascosti all'ombra delle Dolomiti

1 Chiesa di S. Antonio a Pelugo

Si slancia in mezzo alla piana del fiume Sarca questa chiesa forse del IX secolo, di forme quattrocentesche, il cui campanile gotico svetta indisturbato tra le cime. Quando la si raggiunge da sud, si rimane incantati dagli affreschi che si delineano lungo le sue pareti esterne: San Cristoforo, le storie di S. Antonio, l'Annunciazione, opere pregevoli di fine Quattrocento, realizzate dai fratelli Baschenis.

Info utili
Per visite contattare la canonica al seguente numero:
Tel. +39 0465 801 068

2 Museo della Guerra Adamellina

A Spiazzo si trova il Museo della Guerra Bianca Adamellina 1914-1918, che raccoglie i reperti del primo conflitto mondiale emersi dal ghiacciaio dell'Adamello, su quelle montagne che furono teatro di aspri combattimenti tra il Regno d'Italia e l'Impero austroungarico. Il percorso espositivo mostra armi ed equipaggiamenti utilizzati durante il primo conflitto, ma anche beni e dotazioni personali.

Info utili:
Apertura: da giugno a settembre da martedì a domenica, dalle ore 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 17.00.
Altri periodi: da lunedì a giovedì dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 17.
Ingresso € 3,00.
Per info: Ufficio turistico Consorzio Pro Loco +39 0465 880091

3 Casa Parco Acqua Life

Grandi e bambini potranno vivere un'esperienza di vero contatto con la natura presso la Casa del Parco Naturale Adamello Brenta, struttura dedicata al tema della fauna e flora acquatica. Oltre a una zona espositiva interna, vi è allestito un parco fluviale con ricostruzione dell'ambiente fluviale, lacustre e paludoso, che grazie a postazioni anche subacquee permette di vedere da vicino pesci e piante che vivono nelle acque della valle.

Info utili:
Apertura: da giugno a settembre tutti i giorni dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.30.
Lunedì chiuso.
Ingresso: € 3,00.
Biglietto cumulativo € 5,00 per la visita anche al Museo della Grande Guerra Bianca Adamellina.

4 Chiesa di San Vigilio a Pinzolo

A Pinzolo, con Madonna di Campiglio maggiore centro della valle, si trova un gioiello dell'arte locale del Cinquecento, la chiesa di San Vigilio. Quello che l'ha resa celebre è la danza macabra affrescata nel sottogronda: tema ricorrente nella valle, la danza macabra era un monito all'adozione di un comportamento corretto in vita, in quanto infine, davanti alla morte, non vi sono differenze di ceto sociale o età: ognuno viene giudicato solo per la sua condotta.

Info utili:
Interno visitabile su prenotazione: Azienda per il turismo Madonna di Campiglio, Pinzolo, Val Rendena.
Tel. +39 0465 501 007

5 Museo della Malga

A Caderzone Terme, paese insignito della Bandiera arancione del Touring Club, si cela una vera chicca: il Museo della Malga. Nelle sale con pareti in pietra e soffitto a volte a botte, sono esposti gli strumenti usati un tempo per la lavorazione del latte e dei suoi derivati: la zangola, i mestoli, i paiuoli, le forme. Il museo si trova in una splendida corte rurale, presso il pianterreno delle ex scuderie di un'antica dimora nobiliare.


Info utili:
Apertura: tutto l'anno dalle ore 9.30 alle 12.30 e dalle 15.30 alle 18.30.
Chiuso il lunedì e da settembre a giugno anche la domenica.
Info: Ornella 338 2428100

6 Maso Curio

Superato Caderzone, nella vasta piana che si apre sulla destra orografica del fiume Sarca, sorgono gli ultimi masi originali della Val Rendena. Uno di questi è stato da poco restaurato ed oggi mostra perfettamente l'architettura tipica delle strutture rurali della valle: è il Maso Curio, tutelato dalla Provincia Autonoma di Trento e al momento visitabile solo all'esterno. Sono ben visibili la base in pietra e la parte rialzata in legno di larice scurito dal sole. L'edificio era una stalla con annesso fienile, memoria delle radici contadine della valle.

 **Tempo totale**
In auto 15 minuti
A piedi 2 ore

 **Lunghezza**
40 km
(andata e ritorno)

 **Partenza**
Chiesa di S. Antonio a Pelugo

 **Arrivo**
Maso Curio

 **Natura**
Casa Parco Acqua Life
Maso Curio

 **Musei**
Museo della Guerra Adamellina
Museo della Malga

IL PERCORSO

Quello che forse non ci si aspetta da un territorio così è di poterlo attraversare tutto anche in bicicletta: lo si può invece fare comodamente, percorrendo la ciclabile che parte da Tione e arriva a Madonna di Campiglio, per un totale di 30 km, anche con le biciclette a pedalata assistita che si noleggiavano ovunque nella valle. Un punto di vista diverso per ammirare la montagna, rispettare la natura e muoversi in modo sostenibile.

ATTREZZATURA

Il percorso ha una lunghezza totale (andata e ritorno) di circa 40 chilometri, con leggero dislivello. Si consiglia un abbigliamento comodo e sportivo nel caso di utilizzo di e bike (non è richiesto abbigliamento specifico). Si consiglia di portare con sé kway e abbigliamento pesante anche in estate, a causa della mutevolezza delle condizioni climatiche. Nel caso di utilizzo di mountain bike, oltre al necessario allenamento, si consiglia di indossare un abbigliamento specifico.

COME MUOVERSI

In Auto
A Tione prendere la SS 239 fino a Strembo. A Strembo, imboccare Via Nazionale. Proseguire su Strada Pineta e poi rientrare dalla stessa strada e prendere direzione Pinzolo; qui rientrare sulla SS 239.

In e bike o bici
Tra Tione e Carisolo sono presenti 5 punti noleggio (in tutta la zona delle valli Giudicarie e Rendena i punti sono oltre 30). Per il nostro itinerario, l'e bike si noleggia a Tione e si riconsegna nello stesso luogo; in alternativa è possibile riconsegnare l'e bike a Carisolo e tornare a Tione con il Bicibus. Tutte le info su www.evai.bike

In Pullman
Sono presenti bus di linea che percorrono l'intero itinerario, con corse più frequenti in estate. Per gli orari consultare www.trentinotrasporti.it.



Lungo le Acque del Matese

di *Letizia De Crosta*

L'itinerario proposto è un viaggio singolare e suggestivo, attraverso i borghi situati nel cuore del Parco Regionale del Matese, alla scoperta de "l'essenza di questa terra" che segna il confine naturale tra la Regione Molise e la Regione Campania.

È un modo nuovo per ammirare le bellezze di questo meraviglioso territorio, attraverso un percorso che è possibile adattare alle proprie esigenze e al tempo che si ha a disposizione, con la possibilità di completarlo in occasioni diverse... quindi, tornando a trovarci più spesso!

Il percorso ha inizio a Pratella, un comune che offre ai suoi visitatori un territorio ricco di storia e di biodiversità, favorita soprattutto dalla presenza di importanti corsi d'acqua. Qui la natura crea scenari unici e inconfondibili.

Seguendo il percorso del Lete, si giunge a Prata Sannita, un incantevole borgo medievale situato a 400 metri s.l.m., dove è possibile ammirare, ancora intatte dopo secoli, le elegantissime mura turre e il castello, costruito sul costone di una collina ai piedi del Monte Favara.

Riprendendo l'itinerario si incontra Fontegreca, la tappa ideale degli amanti del trekking e della natura. I suoi paesaggi, arricchiti dal corso del fiume Sava, sono da "gustare" senza fretta.

Si prosegue lungo il percorso delle acque, e in un'ampia valle, al termine di una lunga salita, compare Gallo Matese. Il suo borgo si offre al visitatore amante del buon cibo, a chi ama praticare attività sportiva o semplicemente a chi vuole trascorrere momenti piacevoli, alla scoperta della

natura e delle tradizioni locali.

Pochi chilometri, e si raggiunge Letino, il borgo del fiume Lete. Il contesto naturalistico, l'ottima accoglienza, la cura per le sue risorse culturali hanno permesso a Letino di ricevere il prestigioso riconoscimento di Bandiera Arancione.

L'ultima tappa dell'itinerario, infine, porta al Belvedere di Miralago. Il Matese, qui, continua a stupire i suoi ospiti. Affacciandosi dal belvedere di Miralago si può ammirare il lago il tutto il suo splendore, incastonato tra le montagne.

Le attrazioni del percorso

I borghi medievali di Pratella e Prata Sannita si rivelano agli occhi del visitatore in tutta la loro bellezza e dominano la valle attraversata dal fiume Lete. Le strutture

Matese
Sentiero naturalistico
Monte Scoltrone Fontegreca.

visibili del castello Pandone, a Prata sannita, risalgono al XIV secolo, frutto dell'architettura angioina. Nonostante i vari interventi, conserva tutto il fascino e l'eleganza di un castello da fiaba. Ai piedi del borgo, si trova un antico mulino ad acqua e il ponte romano, costruito "a schiena d'asino", che permetteva di attraversare il fiume Lete e di raggiungere i paesi vicini. Proprio alle spalle di Prata, si trova Fontegreca, dove si trova il Bosco degli Zappini, o Cipresseta. È un bosco spontaneo, disetaneo, un luogo di eccezionale fascino dove luci e ombre si alternano a giochi d'acqua di torrenti e vasche naturali. Nel cuore della Cipresseta si trova una grotta sacra dove, si narra, due giovani pastori trovarono la statua della Madonna, oggi nel Santuario della Madonna, all'ingresso del Bosco.

La strada che collega Fontegreca a Gallo Matese è un percorso panoramico, che si inoltra nel cuore dei monti matesini e dove è possibile ammirare mucche e cavalli aggirarsi in assoluta libertà nel loro ambiente naturale.

Nella frazione Vallelunga, di Gallo Matese, si trova la forra del "Peschio Rosso", un contrafforte calcareo costituito principalmente da ferrite, le cui pareti danno vita ad uno spettacolare canyon. Dopo una breve e piacevole passeggiata

si raggiunge una splendida cascata naturale. Qui, gli appassionati esperti possono praticare uno sport molto particolare: il torrentismo. Letino, a circa tre chilometri da Gallo, conquista per la bellezza del suo paesaggio e del suo castello, risalente all'XI secolo, dalla poderosa cinta muraria, alta e merlata, interrotta da 5 torri di avvistamento. Intorno al XVII secolo fu costruito all'interno delle mura un santuario consacrato a Maria Vergine, proclamata Regina del Matese.

Non molto distanti si trovano le grotte di Cauto, costituite da un sistema di gallerie, a tratti uniche per le asperità e la bellezza dei loro paesaggi. Grazie ad un intervento di riqualificazione, una parte delle grotte è stata aperta al pubblico ed è visitabile in tutta sicurezza.

Cosa mangiare

Prata Sannita e Pratella sono i comuni delle acque solfuree-ferrose, ricche di minerali,

riconosciute come tra le migliori d'Italia.

È possibile degustarle liberamente presso le fontanelle pubbliche.

Le api allevate per produrre il miele, prodotto dalle molteplici e benefiche proprietà, trovano il loro habitat ideale nel territorio di Gallo Matese, il borgo è famoso anche per i fagioli, dal sapore delicato, facilmente digeribili, l'ingrediente principe del "frattaccio" (un tipo di polenta locale).

Le patate di Gallo, invece, sono adatte alla preparazione de "l'frecul", piatto a base di frattaccio, salsiccia e patate.

Altra specialità tipica locale è la patata di Letino, ricca soprattutto di vitamina B1, sali minerali, fibre e potassio. Una grande riscoperta, infine, è la segala, coltivata nella piana delle Secine.

Immacabili, infine, sono i formaggi matesini come il pecorino, la ricotta di pecora, la scamorza e il famoso "caciocavallo impiccato".

Dove rilassarsi

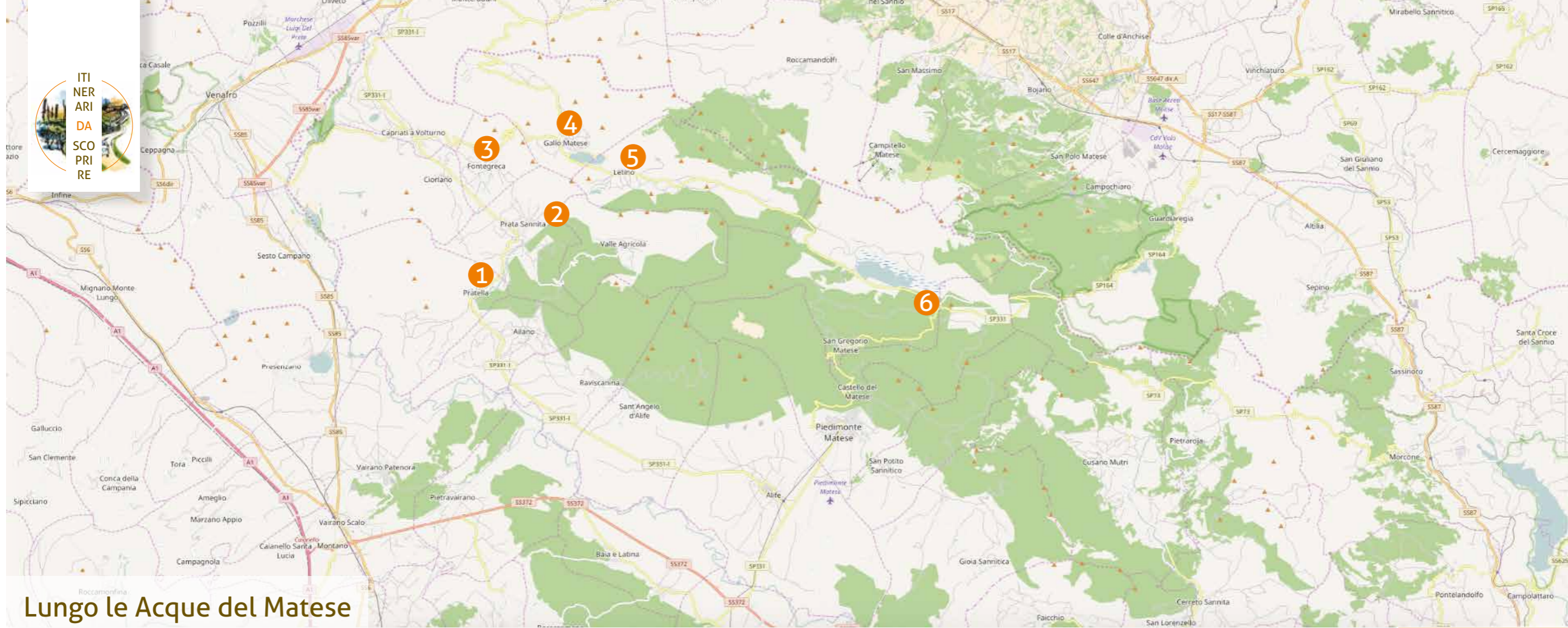
Lontano dal caotico frastuono della città, i piccoli borghi del Matese danno la possibilità di godere della natura e della storia di questi luoghi.

Diverse strutture ricettive quali B&B, Ostelli della Gioventù e affittacamere, situate tra Gallo Matese, Letino e Miralago, sono attrezzate per fare gite a cavallo, in bike o in quad attraverso percorsi ben segnalati, oppure osservare i processi di lavorazione dei prodotti più conosciuti del Matese.

In prossimità del Lago Matese si trovano aree con tavoli e panche, adatte a pic-nic e a laute grigliate. Si può approfittare dell'occasione per gustare gli ottimi prodotti locali tutti acquistabili in loco.

Il birdwatching, invece, permette di osservare tutto l'anno la grande varietà dell'avifauna matesina. Esperti e non, possono cimentarsi in questa magnifica esperienza.





Lungo le Acque del Matese

1 Pratella

È attraversata dal fiume Lete, che proprio in questo comune trova una delle sue sorgenti più importanti. Le acque limpide e fresche alimentano un paesaggio ridente e vivace, ricco di numerose erbe spontanee che costituiscono un'importante realtà locale, tanto da essere oggetto di studi e di ricerca da parte di botanici. Qui la natura crea scenari unici e inconfondibili!

2 Prata Sannita

Seguendo il percorso del fiume Lete, si giunge al borgo di Prata Sannita, chiamato comunemente Prata Vecchia, un complesso di memorie storiche, di antiche tradizioni e di regali passaggi, dall'imperatore Federico II di Svevia ad Alfonso I d'Aragona. Il borgo è arroccato intorno al castello fortificato di epoca normanna e poggia su un costone di roccia. Le case addossate le une alle altre, realizzate in pietra, le viuzze e le stradine a gradonirendono perfettamente l'immagine di un borgo di origine medievale, costruito in modo da pianificare bene il poco spazio all'interno delle mura difensive.

3 Fontegreca

Un'atmosfera accogliente e familiare caratterizza il borgo di Fontegreca. Tra i vicoli e le scale che si intrecciano è possibile osservare le bellissime case rurali che conservano ancora il loro antico impianto. Gli edifici religiosi settecenteschi, come la Chiesa della Natività di Maria Vergine, sono da sempre espressione del profondo sentimento religioso dei fontegrecani. Qui è possibile "toccare" la vera anima di questo luogo; il modo di vivere e le usanze locali, legati fortemente alla tradizione contadina, sono ancora talmente vivi che il tempo sembra essersi fermato.

4 Gallo Matese


Non si conosce bene l'origine di Gallo Matese: alcuni studiosi ritengono che sia stato fondato dai Sanniti, altri dai Bulgari. Il piccolo centro storico si sviluppa su di un colle, a ridosso di una antica torre militare normanna, di cui restano poche tracce. Dalla sua sommità è possibile ammirare il paesaggio circostante, con il lago e i rigogliosi boschi di faggio. Le piazze del borgo, i vicoli e la suggestiva Terrazza del taglio e del noce ospitano, ogni anno, rassegne di danza, teatro e musica: eventi che esaltano la bellezza di questi luoghi senza tempo.

5 Letino

Letino sorge in un contesto paesaggistico incontaminato e in posizione centrale e panoramica tra il lago di Gallo e il lago di Letino. L'etimologia dell'originario Tino, a cui in seguito fu aggiunto l'articolo, è stata correlata ai Tini, popolo della Tracia meridionale, oppure Tinos, isola nel Mare Egeo o a Tina, regione posta ai confini tra Grecia e Turchia. Forse, durante i secoli dell'Alto Medioevo, un gruppo di immigrati greco o turco si stanziò sul Matese, alle falde del Monte Miletto per poi trasferirsi, intorno al 1000, nel sito dove ora si trova insediato l'agglomerato urbano di Letino.

6 Miralago

La cinta di monti che corona la vallata di Miralago, le faggete che la ricoprono, le fonti che ne scaturiscono rendono questo luogo unico nel suo genere. Di spazio verde ce n'è veramente tanto, e la passeggiata può anche diventare una mini escursione, anche senza allontanarsi troppo dal punto di partenza. Per chi ama l'avventura, le montagne che circondano il lago sono tracciate da numerosi sentieri che invitano a più impegnative pratiche di trekking.

 **Tempo totale**
In auto 1 ora

 **Lunghezza**
40 km

 **Partenza**
Pratella

 **Arrivo**
Miralago

IL PERCORSO

"L'itinerario delle acque" ha il suo punto di partenza nel comune di Pratella, e copre un percorso lungo circa 40 chilometri, comodamente percorribili in macchina e, per i più sportivi, in mountain bike. La destinazione naturale del percorso è il Belvedere di Miralago, dove è possibile sostare comodamente nell'area attrezzata ed è possibile ammirare la catena del massiccio montuoso, con le cime del Miletto e della Gallinola, e le aree protette del Lago Matese e del Parco Regionale.

ATTREZZATURA

Il percorso suggerito copre un dislivello che va dai 300 metri s.l.m. e i 1050 metri di quota del Lago Matese. Si consiglia dunque, per i mesi più caldi, di vestirsi a strati, e, durante la stagione più fredda, di munirsi di giacconi, doposci e guanti. Per vivere al massimo del divertimento e relax le "giornate bianche", quando la neve copre le quote più alte nei mesi tra dicembre e marzo, è possibile dotarsi di slittini, ciaspole e sci (che è possibile anche affittare in loco).

COME MUOVERSI

In Auto
Dalla E45 Caianello, uscita SS Telesina 372, direzione Vairano Patenora, proseguire sulla SP 207 in direzione Pratella.

In Treno
Da Caserta e da Napoli: Metrocampania nord est direzione Piedimonte Matese. (chiedere preventivamente per un servizio autonoleggio o taxi).

Per info su trasporto, escursioni, visite e strutture ricettive

Pro Loco Letizia, Letino, 3881097011
Pro Loco Gallo Matese- 3405906442
GuideSlow - numero verde 800-998609 0823-787300

Sito web www.guideslow.it



PER
COR
SO
DEL
GU
STO



Il profumo e il sapore delle ricette "dimenticate"

di *Valentina Carlessi*



Un viaggio nel cibo, nella cultura, persino nel linguaggio della tradizione veneta, dove si incontrano piatti di cui si sta perdendo la memoria.

È questo un percorso che si snoda tra le sette province e ne evidenzia la tradizione culinaria locale, elemento fondamentale dell'identità di ogni paese.

Il progetto "Cucina la Crisi" ha fatto tappa in 53 eventi promossi da altrettante Pro Loco e Consorzi Pro Loco (11 eventi a Treviso e Verona, 9 a Vicenza, 8 nel Bellunese, 5 a Venezia e Rovigo e 4 nel Padovano), dove le ricette dei nostri nonni sono state recuperate e valorizzate. Iniziato a settembre del 2015, "Cucina la Crisi" è terminato a giugno del 2016, in questo periodo i cuochi delle Pro Loco aderenti al progetto, hanno preparato sotto gli occhi dei visitatori una "ricetta dimenticata" utilizzando prodotti locali e di stagione.

Ecco quindi che le zuppe e le minestre, le frittate, le polente, gli gnocchi, il maiale e la sua carne insaccata, il pesce d'acqua dolce, l'aringa e il baccalà (così chiamato nel Veneto lo stoccafisso), diventano i protagonisti di questo gustoso percorso.

Questo straordinario patrimonio fatto di tradizione, cultura popolare e storia della cucina locale, trova concretezza attraverso un ricettario, per la prima volta realizzato "dal basso" grazie alla collaborazione della rete delle Pro Loco che di questi piatti si sono fatte custodi e divulgatrici.

"Cucina la Crisi" è un progetto ideato e realizzato da Unpli Veneto, in collaborazione con la Regione del Veneto e le associazioni dei consumatori. È possibile ricevere il ricettario scrivendo alla segreteria regionale Unpli Veneto (segreteria@unpliveneto.it) o consultando il sito www.cucinalacrisi.it.



PASTA E FAGIOLI VERDON

Partiamo dal territorio veneziano, più precisamente da Quarto d'Altino, dove è stato recuperato e valorizzato un preziosissimo legume: il Fagiolo Verdon. Grazie alla dedizione e all'amore di alcuni coltivatori locali il Fagiolo Verdon, sparito dai mercati da alcuni decenni è oggi nuovamente protagonista della tavola.

Viene raccolto in due momenti, a fine estate quando i semi sono più piccoli, e ad ottobre, quando i semi sono leggermente ingranditi dalle piogge più frequenti del periodo autunnale. Caposaldo della tradizione veneta è la Pasta e Fagioli Verdon, un primo piatto completo e nutriente.

La preparazione ha una base di soffritto e burro al quale viene poi unito il Fagiolo Verdon precedentemente ammollato, la patata tagliata a pezzetti, il prezzemolo e del pomodoro sminuzzato, il tutto va poi ricoperto d'acqua e fatto bollire a fuoco lento per circa due ore fino a cottura completa. Successivamente, sarà sufficiente utilizzare un frullatore ad immersione, in questa dolce vellutata verrà poi cotta la pasta, aggiungendo acqua all'occorrenza. Questo piatto, valorizzato dalla Pro Loco di Quarto d'Altino, potrà essere gustato prima delle feste natalizie nelle manifestazioni dedicate.



RISOTTO CO LE CICHE

È risaputo che nella cucina contadina si stava ben attenti a non sprecare nulla e questo piatto, il Risotto co le "ciche", ne è l'esempio. Il nome stesso di questa portata veronese è davvero curioso: le "ciche", mozziconi di sigaretta, si accumulavano per poterle poi riutilizzare e farsene una di nuova con gli scarti di quelle già fumate. In questo caso, il riferimento è relativo ai piccoli ritagli di carne di manzo con i quali viene condito il risotto, una sorta di ragù bianco sminuzzato al coltello. Oggi non si usano più i ritagli, ma si cerca di mantenere la tradizione tagliando la carne grossolanamente.

A Buttapietra, piccolo paese

a sud di Verona, la Pro Loco utilizza per questo piatto ricco di storia, il Riso Vialone Nano, dal 1996 uno dei prodotti contrassegnati dal prestigioso marchio europeo I.G.P., le cui radici affondano nelle limpide acque di risorgiva che solcano la fertile pianura veronese. La sua purezza, i metodi di coltivazione, di lavorazione e di consumo sono garantiti dal Consorzio di riferimento.



POLENTA E BACCALÀ

Tantissime sono le ricette che hanno come protagonista la polenta. Ampiamente utilizzata sia come contorno che come elemento principale delle portate, è frutto di una tradizione alimentare contadina che è stata riscoperta e ha saputo produrre piatti di alta gastronomia con materie semplici e poco costose.

La Polenta e baccalà è una vera eccellenza veneta, un piatto dalla preparazione lunghissima, fino a 4 giorni. Ogni massaia custodisce il suo piccolo segreto per la buona riuscita ma, in ogni caso, niente come la polenta esalta appieno il gusto di questo prezioso pesce.

Per la preparazione è necessario ammolare lo stoccafisso, già ben battuto, in acqua fredda, cambiandola ogni 4 ore, per 2-3 giorni. Si apre il pesce per lungo, si tolgono la lisca e tutte le spine e lo si taglia poi a pezzi. Bisogna poi affettare finemente le cipolle (2 o 3), farle rosolare in un tegame con un bicchiere di olio e aggiungere 3 sarde sotto sale tagliate a pezzi. Per ultimo, a fuoco spento, si unisce un ciuffo di prezzemolo tritato.

Dopo aver infarinato i vari pezzi di stoccafisso, li si irroro con il soffritto preparato e poi li si dispone uno accanto all'altro, in un tegame di cotto o di alluminio oppure in una pirofila (sul fondo si versa qualche cucchiaio di soffritto) e si ricopre il tutto con latte e olio.

Il baccalà va cotto a fuoco dolce per circa 4 ore e mezzo, muovendo ogni tanto il recipiente in senso rotatorio, senza mescolare, controllando verso fine cottura l'insaporimento (questa fase di cottura nel dialetto vicentino è detta "pipare").

Arrivati a questo punto, solo l'esperienza permette di capire il giusto grado di cottura del baccalà che può variare di volta in volta a seconda del tipo di baccalà e del fuoco.

Questo piatto è ottimo anche dopo 12/24 ore di riposo servito con polenta calda.

La Pro Loco di Thiene in provincia di Vicenza realizza ogni anno nella seconda metà di ottobre una sagra dedicata interamente alla Polenta e Baccalà.



LA POLENTINA DELLE FESTE

Apprezzata per il suo gusto delicato e per gli innumerevoli accostamenti a cui si presta, la polenta, con la farina di mais, è utilizzata in terra veneta dalla metà del Cinquecento. Nei secoli precedenti la polenta veniva preparata con le farine di altri cereali come farro e miglio, un alimento poverissimo, tra i più antichi in assoluto.

La Pro Loco Marmarole Lozzo di Cadore, organizza ai piedi delle Dolomiti in provincia di

Belluno, la tradizionale festa locale dedicata alla polenta. La Polentina della festa è un antipasto composto da ingredienti semplicissimi come la farina di mais e i prodotti caseari delle vicine malghe. Un piatto, questo, che riporta immediatamente alle tradizioni contadine dalla preparazione semplicissima.



I MAMAI

Del maiale non si butta via niente! Non poteva mancare nel nostro percorso del gusto un piatto dalle radici umili che fa tesoro delle parti meno pregiate della macellazione suina.

I Mamai sono un piatto tradizionale della campagna padovana, recuperato dalla Pro Loco di Ospedaletto Euganeo. Le ossa del maiale, con la poca carne che ne rimane attaccata, sono utilizzate per insaporire la cottura dei fagioli.

Successivamente le ossa vengono tolte e la minestra che ne rimane viene addensata con la farina di mais gialla.

Per ultimare il piatto vanno infine aggiunti i pezzettini di carne precedentemente scarniti dalle ossa di maiale.



Il Veneto e le eccellenze IGP e DOP

Un altro patrimonio inestimabile che la tradizione regionale veneta conserva e valorizza è dato dalle eccellenze ortofrutticole e casearie, prodotti insostituibili nelle cucine, che custodiscono la vera essenza dei sapori locali. La geografia regionale offre una moltitudine di climi, utili alle più diverse coltivazioni, è in questo

scenario che i contadini producono le eccellenze. Il Veneto vanta ben 14 varietà ortofrutticole I.G.P.: Asparago Bianco di Cimadolmo, Asparago di Badoere, Ciliegia di Marostica, Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese, Insalata di Lusina, Marrone di Combai, Marrone del Monfenera, Pesca

di Verona, Radicchio di Chioggia, Radicchio di Verona, Radicchio Rosso di Treviso, Radicchio Variiegato di Castelfranco, Riso del Delta del Po, Riso Nano Vialone Veronese. A queste si aggiungono le 3 varietà ortofrutticole D.O.P.: Aglio Bianco Polesano, Asparago Bianco di Bassano, Marrone di S. Zeno.

Tutte le sette province sono toccate dalla coltivazione di almeno un prodotto I.G.P. o D.O.P., e i disciplinari di produzione fanno in modo che le pratiche culturali vengano rispettate e salvaguardate.

Educare il consumatore è la sfida più difficile, non sempre le pratiche di coltivazione o le condizioni meteo

permettono di mantenere un prezzo basso e competitivo ma il lavoro manuale, spesso presente nel processo di produzione culturale, è indispensabile per garantire un prodotto eccellente. Impossibile inoltre non citare le varietà casearie tutelate dalla Denominazione di Origine Protetta:

il Montasio, formaggio di pasta dura, cotto, prodotto nell'intero territorio delle province di Belluno e Treviso e parte delle province di Padova e Venezia, oltre che in tutto il Friuli-Venezia Giulia, il formaggio Piave, che arriva nelle tavole con ben cinque diverse stagionature. Bandiera dell'omonimo altopiano è

invece il formaggio Asiago, fresco o stagionato, fiore all'occhiello del territorio vicentino, sempre a Vicenza con le vicine province di Padova, Verona e Rovigo viene invece prodotto il Provolone Valpadana.

Non mancano inoltre i formaggi a pasta molle come la Casatella Trevigiana, o il Taleggio, formaggio a

pasta cruda dalle origini antichissime. Infine sono prodotti sempre in territorio veneto il formaggio Monte Veronese dei fertili pascoli lessini e il Grana Padano.

*Dati contenuti nell'Atlante dei prodotti DOP e IGP del Veneto, edizione 2014 redatto dalla Regione Veneto



PER
COR
SO
DEL
GU
STO



TRIPPE ALLA TOVENESE

Largamente consumata fin dai tempi antichi, la trippa (frattaglia ricavata dallo stomaco del bovino) è ampiamente utilizzata in tutta la cucina veneta come un secondo piatto. La giusta combinazione di aromi e la lenta cottura determinano il segreto della buona riuscita di questo piatto povero ma estremamente gustoso. Tra le più note la Trippa alla Tovenese, realizzata a Tovenà, un piccolo paese collinare al confine tra le province di Treviso e Belluno. Sono essenziali gli ingredienti semplici che si possono trovare in tutte le cucine: cipolle, prezzemolo, carote, sedano, aglio, olio di mais, burro, concentrato di pomodoro, vino bianco, lardo, sale, pepe nero, salvia, rosmarino, alloro in foglie secche, chiodi di garofano, cannella, dado e Grana Padano. Dopo averla ben pulita, la trippa deve essere scottata in una pentola con acqua bollente e alloro per 5 minuti. Va poi scolata e, una volta fredda, ridotta a listarelle. Si prepara il soffritto con olio, burro e lardo tagliato finemente

e si aggiunge il trito aromatico di verdure e aromi. Si unisce poi un bicchiere di vino bianco insieme al concentrato di pomodoro. Si lascia insaporire per qualche minuto, dopodiché si aggiunge la trippa. Nel frattempo si diluisce il dado in acqua calda e lo si mette insieme al resto nella casseruola. Si macina finemente la cannella e i chiodi di garofano e li si aggiunge al composto insieme alle foglie di alloro. Si aggiusta di sale e pepe e si fa cuocere a fuoco lento per circa tre ore. Una volta impiattata la trippa, basta aggiungere del Grana Padano grattugiato e servire ben caldo. Dopo aver gustato il piatto nella tradizionale festa locale promossa dalla Pro Loco di Tovenà, è d'obbligo salire i 18 tornanti a gomito del vicino Passo San Boldo, una strada panoramica che permette un'arrampicata quasi verticale sulla parete rocciosa, percorso davvero suggestivo, amato in particolar modo dai motociclisti.

La polenta bianca

Nelle cucine del Veneto, fino a poche decine d'anni or sono quasi quotidianamente si celebrava il rituale della preparazione della polenta dove, per polenta, si intendeva esclusivamente la varietà bianca. Ottenuta dalla macinazione di mais bianco, più raro e più costoso del

mais giallo, la polenta bianca ha un profumo meno deciso della rispettiva gialla, è più delicata. Dal punto di vista nutrizionale, i valori (proteine, grassi, carboidrati, ceneri etc.) quasi si equivalgono tra la polenta bianca e quella gialla. Altra differenza tra i due tipi di polenta la possiamo riscontrare nel

tipo di grana. Solitamente la grana della farina bianca è inferiore a quella della farina gialla. Per grana si intende la risultante in diametro della rottura e macinazione dei chicchi di mais. La farina bramata per polenta bianca o gialla è il prodotto semoloso ottenuto dalla parte vitrea della cariosside del mais ed è usata

soprattutto per la polenta bianca di migliore qualità. Ormai largamente diffusa nella grande distribuzione, la polenta bianca è conosciuta in tutte le regioni.



TORTA DI PANE E MELE



In un tempo la cucina contadina faceva tesoro di piccole astuzie, trovate geniali e abbinamenti impensati per sfruttare al meglio i frutti della terra, queste pratiche hanno dato vita ad una tradizione culinaria popolare, semplice ma gustosa. La Torta di pane e mele è una torta di risulta, che fa tesoro di ingredienti presenti in tutte le cucine, una prelibatezza tipica di Fratta Polesine in provincia di Rovigo. In una terrina si mescolano il pane, lo zucchero, il cacao e il latte bollente e si lascia raffreddare. Si aggiungono le mele e l'uvetta, tre uova, la buccia del limone, il burro fuso, la cannella, il cioccolato sciolto

a bagnomaria e si mescola il tutto. Bisogna poi imburrare una teglia e cospargervi sul fondo il pane grattugiato. Una volta aggiunto l'impasto, lo si sistema nella teglia e lo si cosparge in superficie con il pane grattugiato. Lasciate la torta in forno per 1 ora a 180°C e, una volta raffreddata, è consigliata una spolverata di zucchero semolato.





I riti arborei, le nozze tra gli alberi

di Valeria Giordano



I riti arborei della Basilicata hanno una genesi antica fin dai tempi in cui si compivano rituali religiosi commisti di pratiche cristiane e riti pagani di origine celtica, che oggi rivivono in alcuni borghi della regione.

Anche se con delle differenze tra i paesi ove è praticato, il rito prevede il taglio di un albero del bosco, il cui tronco viene portato in paese da buoi. Si celebra così il “matrimonio tra gli alberi”, unendo il tronco, che rappresenta il vigore maschile, alla cima di un altro albero considerata la parte femminile. In una cornice di folla festante, nella piazza principale del paese, si dà origine a un altissimo totem su cui si arrampicano, al termine della cerimonia, i più audaci.

La persistenza dei riti arborei è legata al concetto di fertilità sia dell'uomo che dei campi e mira, secondo gli antropologi, a portare nel proprio paese e nella propria casa lo spirito fecondatore della natura; rappresenta quindi l'idea di rigenerazione collettiva mediante la partecipazione della comunità alla rinascita della vegetazione.

Questo tema affonda le sue radici in antichi riti pagani arborei tipici del mondo contadino di molti paesi del bacino del Mediterraneo. La componente maschile e quella femminile fondano l'inconscio collettivo e costituiscono il tema dei miti delle favole e delle religioni.

I riti arborei della tradizione lucana sono celebrati in luoghi che vanno dal Parco di Gallipoli Cognato immerso nelle Piccole Dolomiti Lucane fino al Parco del Pollino. Viggianello, Accettura, Terranova di Pollino, Rotonda, Castelsaraceno, Pietrapertosa, Castelmezzano, Oliveto Lucano: in ognuno di questi paesi i riti arborei, celebrati da maggio a settembre, sono momenti collettivi che celebrano l'identità

dei luoghi; si tratta del fenomeno del “Maggio” e dell’“Abete”.

Secondo il folclorista Paolo Toschi il “Maggio” sarebbe per etimologia riconducibile alla dea Maja, una delle più antiche e venerate divinità del Lazio - luogo in cui i riti arborei vengono altresì celebrati – che personificava la rinascita della vegetazione con il ritorno della primavera e la fertilità della terra nel mese di maggio. La natura, infatti, in questi luoghi lontani dalle città, è elemento determinante.

Il rito arboreo più noto è sicuramente “Il Maggio di Accettura”, piccolo borgo in provincia di Matera, situato nel Parco Regionale delle Dolomiti Lucane, festa popolare incentrata sull'antico rito nuziale e propiziatorio che si tiene ogni anno nella cittadina in provincia di Matera, conosciuta sia a livello nazionale che internazionale, e che offre lo spettacolo vivo e dinamico di un rito millenario che svela una relazione profonda tra natura e dimensione culturale e religiosa. La solennità del “Maggio” è dedicata a San Giuliano, il santo patrono del paese.

I giorni centrali della festa vanno dal sabato precedente la Pentecoste al martedì successivo. Un agrifoglio (la Cima) trasportato a spalla dalla foresta di Gallipoli viene fatto incontrare in paese con un cerro (il Maggio) lungo quasi trenta metri trascinato da coppie di buoi dal bosco di Montepiano. È così che avviene il “matrimonio” e inizia la vera e propria festa, che coinvolge coralmemente tutta la popolazione e che prosegue nei giorni successivi con operazioni che culminano nell'innesto, nell'innalzamento e nella scalata del “Maggio”.

La festa di Accettura, segno della rappresentazione di un patrimonio culturale che la comunità avverte come fortemente identitario sia per lo schema classico delle fasi della manifestazione che per il modello complesso di questo culto arboreo, esprime forti connotati



Nozze tra gli alberi
Il tronco della pianta scelta nel bosco viene portato in paese da buoi.

storici ed antropologici e dimostra di essere ancora oggi fortemente attrattiva per la spettacolarità e per le emozioni che suscita nei tantissimi spettatori che ogni anno affollano la cittadina lucana.

Mentre a Castelsaraceno, in provincia di Potenza, paese dei due parchi, ossia Parco Nazionale del Pollino e Parco Nazionale dell'Appennino Lucano, si organizza la Festa della 'Ndenna, le prime tre domeniche di giugno. Festa grande la terza domenica. L'unione della 'Ndenna con la Cunocchia è il momento culminante delle tre giornate. Con estrema precisione le due parti vengono saldate tra di loro con zanche e bulloni.

I riti arborei negli altri comuni lucani

Pietrapertosa

A Pietrapertosa il rito arboreo prende il nome de “il Majo” ed è dedicata a Sant'Antonio da Padova. Come ad Accettura anche in questo caso gli alberi che si innestano sono un cerro e un agrifoglio.

Castelmezzano

Anche in questo borgo delle Dolomiti lucane la manifestazione è legata al culto di Sant'Antonio da Padova ed è nota come “La sagra du' Masc”. Dolce tipico di questa festa sono i “crosti”.

Oliveto Lucano

Il rito a Oliveto Lucano mostra un elemento di novità: una squadra di fucilieri partecipa all'abbattimento delle “primizie” appese all'albero, dopo la scalata dello stesso da parte dei più audaci.

Viggianello

In questo comune del Pollino, i riti arborei si celebrano in due periodi diversi dell'anno: la settimana dopo Pasqua e l'ultima settimana di agosto e avvengono contemporaneamente alla festa di San Francesco. La terza domenica di agosto si può assistere alla “danza del falchetto” e all'offerta alla Madonna del Carmelo di sagome lignee decorate con spighe di grano e nastri colorati, detti “Cirii”.

Terranova Di Pollino

La festa in questo borgo prende il nome di “A Pit”. Un grosso abete viene tagliato e poi trasportato nelle varie contrade con trattori dapprima e poi con buoi. Il corteo durante il tragitto staziona per rificillarsi con vino, frittelle e taralli offerti dalla gente del luogo. In tarda serata giunge in città, con l'abete che viene innalzato al centro del borgo.

Rotonda

Il rituale del “matrimonio” tra gli alberi a Rotonda rispetta l'antico rito celtico in maniera più fedele rispetto a tutti gli altri luoghi. La festa prende il nome di “L'a pitu e La rocca” e prevede il matrimonio tra un gigantesco faggio (L'a pitu) e un minuscolo abete (La rocca). Una particolarità del passato era che gli ammalati per ricevere una grazia erano soliti camminare sul tronco dell'albero.



Castelsardo, la realtà di vivere dentro un dipinto

di *Ilaria Tucconi*

Se la guardi da lontano sembra una piramide, avvolta da sfumature di azzurro e composta di tanti colori che partono dalla base e accompagnano quella forma triangolare fino alla cima, dove si nota una torre medievale fatta di pietra, che di notte sembra una stella che brilla. Le sfumature dell'azzurro nascono dalla profondità del mare che la circonda e su cui sorge, i colori sono le facciate delle dimore del popolo che abbelliscono la piramide, e la torre, una stella che brilla di notte, è il castello di una delle città più belle della Sardegna: Castelsardo. Un disegno forse un dipinto, Castelsardo sembra finto per la sua bellezza, ma quando si cammina nel suo borgo medievale il sogno diventa realtà. Fra le strette e ripide vie del borgo che portano al castello si sentono gli uccelli cantare, le campane suonare nelle ore di punta e quando c'è il sole i colori delle piante e delle pietre si ravvivano illuminandola nel suo splendore sul Golfo dell'Asinara.

La storia

Preziosa per la sua bellezza e per la sua storia, Castelsardo racchiude un patrimonio storico culturale di grande valore. Grazie ai suoi monumenti e alle sue forme si racconta

in più tappe che segnano passaggi di potere, mutamenti che hanno avuto inizio nel medioevo e sono durati per quasi un secolo. Casteddu Saldu, paese di quasi sei mila abitanti, viene edificato nel 1102 dalla famiglia ligure dei Doria, da qui il nome di: "Castelgenovese". La fondazione del castello e del conseguente borgo fortificato garantiva a Castelgenovese un ruolo strategico sia per la città che per la signoria dei Doria, dal 1287 potenza pienamente autonoma rispetto a Genova. Nel 1528 la fortezza passa sotto il dominio spagnolo, i catalani trasformano il suo nome in "Castel Aragonese". Vittima di un lungo periodo bellico, la Sardegna, dominata dalla Spagna, si ritrova al centro di attacchi e scontri con i nemici francesi alleati con i turchi e i barbareschi responsabili delle disfatte, saccheggi e rovine del territorio sardo difeso solo dalla natura della costa. Battaglie che durano fino alla prima metà del Settecento, quando il possesso della fortezza passa in mano a Vittorio Emanuele III figlio di Vittorio Amedeo II. Ancora una volta il suo nome subisce mutamenti, non sarà più Castel Aragonese, ma Castelsardo nel 1767. Un periodo di netti cambiamenti fanno parte di questa tappa. Castelsardo

piccola città di mare diventa anche un luogo di commercio e agricoltura, l'attenzione si sposta ora su un profilo finanziario segnato dall'introduzione di una tassa applicata alla popolazione e ai forestieri al fine di garantire un aiuto economico per il territorio. Siamo nella prima metà dell'Ottocento quando la piccola città di mare sembra crollare affondo, a causa dell'abuso di poteri, della troppa autorità dei proprietari terrieri e dell'arrivo della peste. Sul finire del secolo infatti, Castelsardo, seppur in ritardo rispetto al resto dell'isola, viene colpita dalla peste, portando la piccola Città Sabauda ad un totale impoverimento. Ad oggi il Castello si mantiene bene nonostante il lungo periodo di battaglie. Il borgo e la città hanno mantenuto fede all'identità e alla sua storia non solo per merito della stessa popolazione ma anche grazie al posizionamento geografico del territorio non ha subito danni gravosi che avrebbero potuto determinare mutamenti permanenti.

Il museo

Il Castello dei Doria oggi ospita uno dei musei più famosi e più visitati della Sardegna: "il museo dell'intreccio".

Museo dell'intreccio

Informazioni utili

Audioguide e visite guidate in lingua straniera: inglese, francese, tedesco, spagnolo.

Costo

Biglietto intero € 3,00
Biglietto ridotto € 2,00
Bambini entrano gratis

Orari

Orario continuato:
Apertura ore 9:00 - Chiusura ore 19:00.

Un tuffo nel passato capace di far rivivere le tappe che hanno portato Castelsardo ad essere quello che è diventata: un dipinto, un concentrato di storia, cultura e tradizioni. Il nome "intreccio" non è sicuramente usato per caso. La tradizione sarda di Castelsardo, infatti, si compone di una intrecciata figura con mezzi completamente naturali di cui la zona dispone. Nelle vie del borgo siedono le donne sarde, vestite di nero con la lunga gonna e talvolta con un fazzoletto di colore scuro sul capo, intente ad intrecciare materiali quali la palma nana, l'asfodelo, il giunco e così via. Ogni passaggio di questo materiale che incrocia le estremità segna un nuovo passo fino alla realizzazione completa di cestini sardi completamente fatti a mano secondo precise tecniche. La collezione dei manufatti è racchiusa ed esposta nel museo dell'intreccio in cui si possono trovare informazioni sulle materie prime e sulle tecniche di lavorazione. Il percorso espositivo è articolato in precise aree tematiche, suddivise nelle nove sale del museo.

La vita domestica, mediante manufatti realizzati con la palma nana. Questa pianta, la stessa che viene portata in processione



Castelsardo
La torre dell'orologio.

la Domenica delle Palme, è molto utilizzata grazie alle sue particolari caratteristiche: consente infatti l'intreccio a piacere di varie fibre dalla grossezza e robustezza variabile, e viene quindi impiegata nell'intreccio dei cestini, delle fiasche e altro.

La pesca è un'altra sala espositiva del museo che presenta imbarcazioni tipiche, attrezzi per la pesca e nasse intrecciate a mano, utilizzate per catturare molte varietà di pesci comprese le aragoste, caratteristiche di questi fondali. Molti degli oggetti esposti sono dedicati al mondo agricolo e alla pastorizia. Confezionati dai contadini con la tecnica ad incrocio,

venivano impiegati nelle varie fasi della vita agricola: dallo spietramento dei campi alla semina, dalla raccolta dei prodotti al loro trasporto, fino alla fase di conservazione.

Settimana Santa

Il "Lunissanti" si rivolge alla processione che si svolge il Lunedì Santo, cioè il lunedì dopo la domenica delle Palme, in cui vengono portati in processione i Misteri, gli strumenti della Passione di Gesù. A Castelsardo e a Tergu il "Lunissanti" rappresenta una sintesi del sentimento popolare, dove il momento sacro e solenne della rievocazione della Passione si fonde con la festa profana per il ritorno della primavera. La cerimonia inizia

molto presto, con una messa celebrata all'alba nella cappella di Santa Maria. Alla messa partecipano soprattutto gli "apostuli" e i "cantori", indossando l'abito della confraternita, una tunica bianca con cappuccio. Esistono due parti fondamentali: quella dei cantori e quella degli apostuli. Ciascuna parte è a sua volta, suddivisa in altre. I cantori sono distinti in tre cori, ciascuno dei quali acquista il nome del brano che canta. I cori sono: "lu Miserere", "lu Stabat" e "lu Jesu". All'interno di ciascun coro ci sono ulteriori suddivisioni, che nascono in funzione della tonalità dei cantori. Anche per gli apostuli le parti vengono stabilite in funzione del Mistero che ciascuno rappresenta e porta. La processione si dirige verso l'abbazia di Nostra Signora di Tergu, avanzando al ritmo dei canti con una sosta per ogni turno di canto. Dopo alcune ore, giunti al Monastero di Tergu, i Misteri vengono esposti davanti all'altare secondo il loro ordine di arrivo, mentre continuano i cori e vengono celebrati i sacramenti. A Castelsardo il percorso si snoda tra due ali di folla, vengono spenti i lampioni e si

accendono le candele portate dai Confratelli e dalle Consorelle: l'attraversamento delle caratteristiche stradine medievali del centro diviene così altamente suggestivo. Completato il rientro della processione si celebra, con una folta partecipazione del popolo, una solenne funzione di ringraziamento per avere avuto, ancora una volta, la possibilità di partecipare "a Lunissanti". Oltre alla meravigliosa fiaba del castello su cui vivono alcune leggende e riti sardi, Castelsardo risulta un luogo di grande attrazione turistica grazie ai suoi monumenti archeologici: la Roccia dell'elefante "Sa pedra pertunta" (pietra perforata) che acquisisce una forma singolare data da fenomeni atmosferici che l'hanno resa simile alla figura dell'elefante. Castelsardo, inoltre, propone nel suo territorio antiche dimore chiamate "Domus de Janas", piccole caverne scavate nelle rocce.

Tra i monumenti più visitati, la preziosità delle chiese campestri ricche di storia e valori: Chiesa di Nostra Signora della Neve e la Chiesa di San Giovanni di Salasgiu.



Castelsardo
Panoramica.

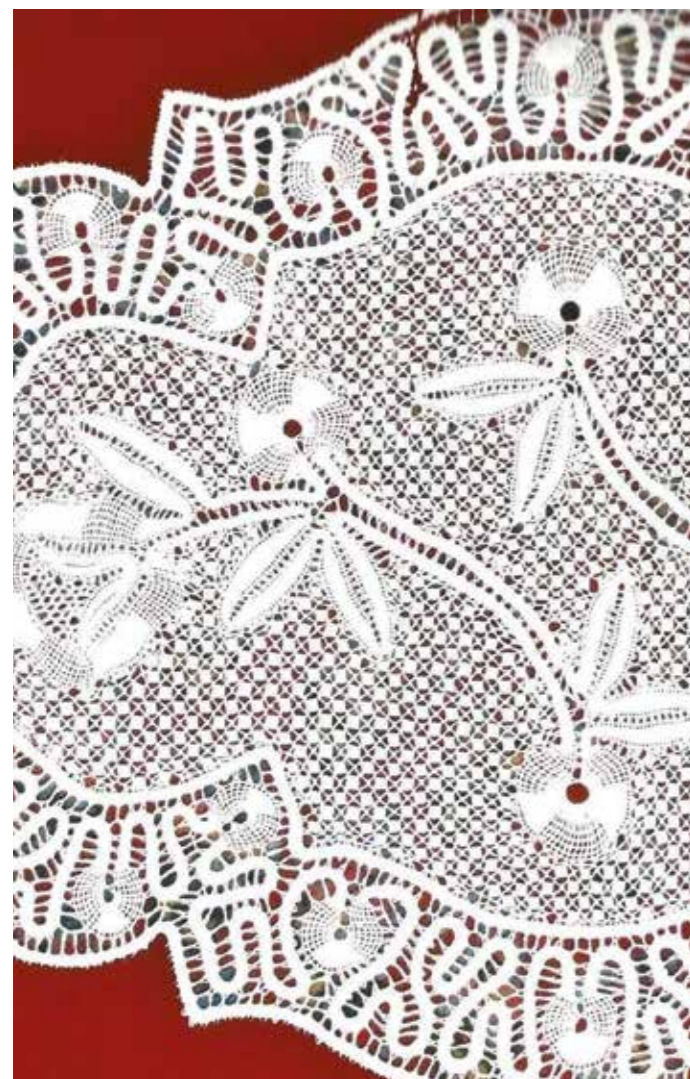


AN
TI
CHI
ME
STI
ERI



Le merlettaie di Isernia

di Luciano Scarpitti



Il termine merletto appare per la prima volta nel XVI secolo per indicare sia il merletto ad ago sia quello a fuselli. Venne usato con il preciso riferimento ai merli che adornavano le mura e le torri dei castelli, quindi trasferito per analogia ai lavori fatti a mano per abbellire gli abiti dei nobili. Così inizia il racconto fatto in uno splendido libro, scritto da Maria Stella Rossi e da Olimpia Giancola ed edito da "Volturnia edizioni" nel 2008, in cui si narrano le vicende che hanno visto nascere ad Isernia la passione per il merletto a tombolo. Per la nascita di merletti a fuselli (i bastoncini legati ai fili) la gran parte degli studiosi indica due luoghi che si contendono il primato: l'Italia, soprattutto Venezia, e le Fiandre. Se prima le lavorazioni artigianali erano appannaggio degli uomini, in seguito furono soltanto le donne a dedicarsi a quel lavoro; agli uomini rimase

il compito di eseguire i disegni sui quali dovevano essere realizzati i merletti. Per i disegni i clienti di maggiore prestigio si rivolsero anche ad artisti di chiara fama. L'arte del merletto a tombolo (dal latino "tumulus" con riferimento al cuscino d'appoggio) giunse a Isernia dal Regno di Napoli nel XIV secolo e si diffuse a opera di suore spagnole che alloggiavano nei monasteri di Santa Maria Chiara, luoghi che accoglievano giovani fanciulle della nobiltà napoletana, costrette a scegliere il convento e dedite alle più svariate arti, dalla musica alla pittura al ricamo artistico. Documenti storici testimoniano che Giovanna III di Aragona e sua figlia Giovanna IV soggiornarono a Isernia, ospiti nel convento di Santa Maria delle Monache, ed erano grandi estimatrici dei lavori a tombolo, con i quali amavano impreziosire i loro ricercati abiti.



Il merletto, uscito dai luoghi ovattati dei conventi, ha visto le merlettaie dedite al tombolo che si riunivano di solito tra i vicoli, i vicoletti e le piazzette che si aprono ai lati dell'antica via principale. Intorno a loro giocavano i bambini e la vita della città seguiva il suo corso normale. Erano quelli momenti di lavoro ma anche di socializzazione e di confronto. In alcuni casi un abitante del luogo veniva a recitare il rosario con le merlettaie, oppure a raccontare aneddoti popolari o eventi storici della città.

Giovanna IV, detta Giovannella, volle apprendere essa stessa le tecniche di lavorazione in quel convento che già nel 1503 era noto per i finissimi ricami. La cosa che più contraddistinse il tombolo isernino rispetto agli altri è sempre stata, oltre alla finissima fattura, un tipo di filo prodotto in zona di colore avorio, che rende tutto il lavoro luminoso ed elegante.

Il tombolo

Il tombolo è lo strumento di lavoro tradizionale che si compone di tre parti realizzate interamente in legno: un sostegno alla cui base è sistemato un cassetto nel quale vengono riposti fili, spilli, forbici; un tamburo circolare, appoggiato sul sostegno, imbottito in crine, segatura, gomma piuma e ricoperto di morbido panno e stoffe colorate, che è la base sulla quale viene realizzato il pizzo intrecciando i fili e fissandoli opportunamente con degli spilli; i fuselli sui quali vengono avvolti i singoli fili; il loro numero può variare da poche unità a più di 80 per i disegni più complessi. Nel corso del tempo la produzione artistica

dei merletti a tombolo ha acquisito una rilevanza economica ed un costo elevato; oggi l'attività è ancora svolta da piccoli nuclei familiari che si tramandano i segreti ed i disegni particolari.

Il Merletto

I primi lavori erano ispirati a motivi pagani o sacri; seguirono varie evoluzioni che risentirono dell'influenza di altre culture. Con il tempo ed il variare delle mode cambiarono anche i motivi ed i disegni, ma i punti base, la tecnica e i mezzi utilizzati sono rimasti pressoché gli stessi. Dal Settecento in poi si assiste a forti variazioni sul tema dei motivi ornamentali per arrivare alla fine dell'Ottocento, quando al merletto antico, dall'esecuzione più fitta, successe il merletto moderno che si caratterizza per la maggiore velocità di esecuzione e per la leggerezza delle volute.

Il lavoro

Da cinque secoli a Isernia si procede alla creazione delle trine con l'ausilio di un cuscino cilindrico su cui è fissato un cartone col disegno che funge da guida per il posizionamento degli spilli e per il percorso del filo tramite i fuselli. Il lavoro inizia tenendo in ogni mano un paio di fuselli, intorno ai quali, ad una estremità, è avvolto il filo di cotone che dovrà seguire il disegno riprodotto sul cartone. Il filo viene fissato con degli spilli sul cartone: la coppia della mano destra, incrociando i quattro fuselli tra loro, passa nella mano sinistra e viceversa. Si ripetono regolarmente gli stessi movimenti fino a quando la trama della trina non sia composta.



REPORTAGE



Loreto, la grande voglia di ricominciare

di Anna Maria Mancinelli

La "Festa per le Pro Loco" marchigiane quest'anno ha avuto un sapore diverso. Solidarietà ma, soprattutto, spirito di appartenenza e voglia di rinascere sono stati i sentimenti che hanno cadenzato questa terza edizione che si è svolta a Loreto lo scorso 12 marzo. Alla "Festa per le Pro Loco", organizzata da Unpli Marche con il patrocinio della Presidenza della Camera dei Deputati e del Consiglio Regionale delle Marche, hanno preso parte oltre 80 associazioni e un centinaio di sindaci. Tra le Pro Loco presenti alcune devastate dal

terribile sisma dello scorso anno che hanno voluto esserci per dimostrare il loro coraggio e la loro voglia di rinascere. Particolarmente toccante il momento dell'offerta quando i volontari della Pro Loco di Arquata del Tronto, hanno donato a Monsignor Giovanni Tonucci una pietra del loro Castello. "Dalla sfilata, all'offerta durante la Santa Messa, ogni singolo momento - ha detto il presidente nazionale Antonino La Spina - è stato scandito dalla voglia delle Pro Loco di dare il proprio contributo per far rinascere i territori colpiti dal terremoto".

"Nonostante le grandi problematiche, molte Pro Loco dei comuni del cratere - ha commentato il presidente di Unpli Marche, Mario Borroni - hanno fatto in modo di essere presenti. All'evento hanno partecipato i presidenti delle Pro Loco di Umbria, Abruzzo e Lazio, rappresentato dal consigliere nazionale Ernesto Fanfoni, per testimoniare la vicinanza e la volontà di lavorare insieme". Intervenuti anche il Vice Presidente del Consiglio regionale delle Marche Minardi, e l'assessore regionale al Turismo, Pieroni.

La storia

La Santa Casa di Loreto è il primo Santuario di portata internazionale perché conserva la reliquia della casa nazaretana di Maria, definita da San Giovanni Paolo II il "vero cuore mariano della Cristianità". La dimora terrena di Maria a Nazaret era costituita da due parti: da una grotta scavata nella roccia e da una camera in muratura antistante, composta da tre pareti di pietre poste a chiusura della grotta. Secondo la tradizione, nel 1291, quando i crociati furono espulsi definitivamente dalla Palestina, le pareti in muratura della casa della Madonna furono trasportate "per ministero angelico", prima in Illiria (a Tersatto, nell'odierna Croazia) e poi nel territorio di Loreto (10 dicembre 1294). Oggi, in base a nuove indicazioni si sostiene che le pietre della Santa Casa sono state trasportate a Loreto su una nave, per iniziativa della nobile famiglia Angeli, che regnava sull'Epiro. La Santa Casa inoltre, per la sua struttura e per il materiale in pietra non reperibile in zona, è un manufatto estraneo alla cultura e agli usi edilizi marchigiani.

Curiosità

Il rapporto dei fedeli con la Vergine lauretana si realizza non solo nelle forme di culto organizzato, ma in particolari oggetti devozionali, reliquie collegate all'effigie della Vergine, che diventano tramite per implorare l'intercessione della Madonna oltre che pegno e garanzia di una più efficace protezione contro malattie e calamità. Varie sono le testimonianze di pietà e di religiosità popolare collegate al Santuario lauretano. Curioso e da segnalare, la raccolta nel Museo-Antico Tesoro della Santa Casa di tavolette di bosso (63 tavolette) utilizzate per il tatuaggio religioso, (secoli XVI-XIX.) I pellegrini si facevano tatuare, immagini della Madonna, del Crocifisso, santi ecc.. per testimoniare la loro partecipazione ai riti religiosi del Santuario. I tatuaggi erano praticati da quattro o cinque famiglie del luogo che ne tramandavano l'arte e gli strumenti. Fin dalla metà del secolo XV, vengono inoltre offerte dai fedeli tavolette votive, realizzate anche in materiale prezioso, a ricordo di qualche particolare



grazia ottenuta per intercessione della Madonna. Sulle tavolette è raffigurato, nei tratti più salienti, l'evento miracoloso, presentato come attestato di riconoscenza alla Vergine e invito ai fedeli a rivolgersi al suo patrocinio, per essere liberati dalle medesime malattie e calamità. Tra gli oggetti che i fedeli donavano alla Vergine per ringraziarla di qualche grazia ricevuta ci sono anche i fac-simile di cuori, in oro ed in argento.

Da non perdere

Dopo aver visitato Loreto, da non perdere Recanati la graziosa cittadina delle Marche città natale di Giacomo Leopardi: viene spontaneo ricordare la piazza del "Sabato del Villaggio" su cui si affaccia la casa natale del poeta. E, ancora, la Torre del "Passero solitario" accanto alla Chiesa di S. Agostino, il colle de "L'infinito" sul monte Tabor con l'antico orto del monastero delle suore Clarisse e il Centro Mondiale della Poesia e della Cultura. Recanati è conosciuta in tutto mondo grazie al poeta Giacomo Leopardi ed al Centro Nazionale di Studio Leopardiani,

nato nel 1937, anno del centenario della sua morte. Oltre ad una biblioteca il Centro è costituito anche da un Museo articolato in tre sezioni fondamentali. La caratteristica principale del Museo è quella di offrire una visione del Poeta immersa nell'ambiente culturale del suo tempo. La città è famosa anche per un altro grande figlio: il tenore Beniamino Gigli, cui l'Amministrazione ha dedicato un Museo. A Recanati si può trovare anche una importante Biblioteca con 20.000 volumi raccolti dal Conte Monaldo, padre di Giacomo, nonché palazzi e chiese ricche di opere d'arte.

Ristorante Andreina

Via Buffalareccia, 14 - Loreto
Tel. +39 071 970127

La storia del ristorante Andreina mette in evidenza la passione e le tradizioni della terra marchigiana: per questo i titolari del ristorante conservano gelosamente lo spiedo originale di Andreina.

Lo chef Errico Recanati è cresciuto nel ristorante della nonna Andreina a fianco della mamma Ave insieme a spiedo e cacciagione. Una panna cotta accese in Errico il fornello della passione. Da allora non uscì più dalla cucina diventando in breve tempo il souschef della nonna Andreina apprendendo la vera tecnica della cucina tradizionale marchigiana sia nella carne che nel pesce.

Il ristorante Andreina è apprezzato perché utilizza i prodotti tipici locali. Nella preparazione dei piatti lo chef Recanati ha un occhio attento agli sprechi e alla materia prima...

La specialità della casa è adattare la carne al pesce.

Lo chef Errico Recanati propone

Zuppa di cicerchia, patate, verza e caccia; sgombro cotto ai carboni; cavolfiore bianco e olio essenziale all'arancio; insalata di storione marinato; cardo affumicato e aglio dolce.

Mix tra caccia e pesce: Animelle, ricotta e ricci di mare; spaghetti, baccalà, animelle e puntarelle; risotto scampi e beccaccia.

Lo scambio tra verdure nei dessert, come fossero frutta: dolce finocchio nella terra affumicata; rapa, carote yogurt.



Dove mangiare

Trattoria Da Norma

P.zza Papa Giovanni XXIII - Loreto
Tel. +39 071 977300

Situata nei pressi dell'arco del Palazzo Apostolico a Loreto, propone ottimi piatti della tradizione marchigiana a base di carne. Tagliatelle fatte a mano e agnello la specialità della casa. Personale cortese ed attento servizio rendono l'esperienza godibile, come trovarsi a casa. Ideale per tutte le stagioni: d'estate, i tavoli all'aperto vanno prenotati con buon anticipo.

Caffe Carducci Locanda Del Viale

V.le delle Marche, 13 - Loreto
Tel. +39 071 978403

Il locale è molto accogliente, il cibo è molto buono, sia carne che pesce non deludono mai. La carbonara di mare e le penne alla vodka sono la specialità della casa; la carta dei vini è molto ben assortita.

Corte dei Miracoli

C.so Boccasini 65/67 - Loreto
Tel. +39 071 970682

Ristorante, pizzeria, fast food, gastronomia. Ottima pizza e speciali sono le olive e i cremini fritti, croccanti e asciutti.

La Taverna del Gufo

Via Asdrubali - Loreto
Tel. +39 071 977634

Taverna storica che offre una certa qualità.

Casa del Clero

Via Francesco Asdrubali, 104 - Loreto
Ambiente semplice ma con piatti tradizionali e abbondanti. Ristorante gestito dalle suore.

Ristorante Talabanda

Via Papa Sisto V, 24 - Loreto
Tel. +39 071 976324

Posto accogliente con buona cucina di pesce e cortesia a un passo dal Santuario.

Hotel San Francesco

Via San Francesco, 15 - Loreto
Tel. +39 071 977128

Unica struttura 4 stelle di Loreto, nasce dalla ricercata ristrutturazione dell'antica "Casa San Francesco". La posizione dell'Hotel, domina la Riviera del Conero e il colle della città di Loreto, permette di raggiungere a piedi la Basilica. L'hotel è a soli 2 km dall'uscita dell'Autostrada A14.

Ampie sono le aree a disposizione degli ospiti sia all'interno che all'esterno dell'albergo: due Sale Ristorante, una zona salotti provvista di lounge Bar, un'ampia Terrazza esterna con veduta panoramica, un Chiostro interno, una Cappella interna consacrata ed un ampio parcheggio privato, fanno da cornice a 43 camere elegantemente arredate dotate di tutti i servizi (aria condizionata autonoma, televisore con schermo LCD e digitale terrestre con film e sport in esclusiva gratuitamente, Wi-Fi illimitato e gratuito, cassaforte e frigo bar).

Il ristorante, aperto a pranzo e a cena, è a disposizione per Stop Lunch/Dinner, Coffee Break ed Eventi di vario tipo. Tutti i piatti proposti dallo Chef si ispirano alla cucina tipica marchigiana. Una ricca prima colazione internazionale a buffet e lo staff è a completa disposizione del cliente

Le Proposte per l'Estate permettono agli ospiti di aderire ogni giorno ad un ricco calendario di escursioni, sia a piedi che in mountain bike, nel Parco del Conero, con guide esperte della Forestale. Grazie al servizio navetta a/r gli ospiti possono scoprire le spiagge più belle della Riviera del Conero.



Dove dormire

Hotel Villa Tetlameya

Villa Costantina, 187 - Loreto
Tel. +39 071 977476

Hotel accogliente ideale per raggiungere Loreto, Recanati e le località balneari della costa Adriatica. Si trova all'ingresso di Loreto in una splendida casa padronale del 1873 e comprende 8 raffinate camere con tutti i confort.

Hotel Collina

Via San Girolamo, 26 - Loreto
Tel. +39 071 977455

Si trova vicino Loreto, gode di una splendida vista, dotato di giardino e ampio giardino. Dispone di 14 camere con servizi privati, telefono tv e wi-fi.

Albergo Madonna di Loreto

Via Asdrubali 101 - Loreto
Tel. +39 071 970298

Situato nel centro storico a due passi dal Santuario. Composto da 35 camere con bagno e doccia, tv e altri confort. All'interno c'è una cappellina.

Hotel San Gabriele

Via Marconi, 22 - Loreto
Tel. +39 071 970160

Situato in una posizione tranquilla a due passi dal Santuario e dalla riviera Adriatica. Dispone di 70 camere confortevoli dotate di servizi privati con doccia tv, telefono e alcune con vista panoramica.



E
VE
NTI
E
SA
GRE



Tutti i sapori del Friuli Venezia Giulia nello spazio di un prato

di *Davide Francescutti*



Crediti Foto Petrusi

A maggio si può visitare l'intero Friuli Venezia Giulia... nello spazio di un prato. Torna infatti Sapori Pro Loco, la grande festa delle tipicità del territorio organizzata dal Comitato regionale del Friuli Venezia Giulia dell'Unione nazionale Pro loco d'Italia. Sono state ufficializzate le date dell'edizione 2017 che si terrà per due weekend dal 13 al 14 e dal 19 al 21 maggio nel prato tra le esedre di Villa Manin di Passariano di Codroipo, la "piccola reggia di Versailles" del Friuli che ospitò l'ultimo Doge di Venezia e Napoleone Bonaparte prossimo a diventare imperatore. Confermato il format che tanto successo ha garantito in queste edizioni, con le Pro Loco che, ognuna nel proprio stand, proporrà i propri piatti tipici dalle Alpi al mare Adriatico passando per la collina e la pianura. In più non mancheranno i migliori vini del territorio e le birre artigianali. "Nel prato di Villa Manin tra le due esedre - spiega il presidente del Comitato Valter Pezzarini - si potrà compiere un vero tour enogastronomico in miniatura del Friuli Venezia Giulia, preludio a una visita successiva sul territorio: infatti Sapori Pro Loco ha una forte valenza turistica che ben si sposa con il movimento del turismo slow attento alle tradizioni e ai sapori della nostra regione. Si tratta della sedicesima edizione. Questo appuntamento è diventato, con il passare degli anni, tra quelli di maggior richiamo nel Nordest d'Italia. Attendiamo come ogni



Crediti Foto Petrusi

I piatti
tipici da
scoprire

Una terra
ricca di
proposte

anno migliaia di visitatori per due weekend ricchi anche di appuntamenti collaterali". La kermesse ormai ha fatto scuola, con i suoi chioschi disposti uno dietro l'altro in modo da facilitare al visitatore la scoperta di nuovi gusti. Una quarantina le Pro Loco aderenti, le quali proporranno un centinaio di piatti tipici. Lungo le giornate di festa ci saranno poi vari incontri di approfondimento dei prodotti di qualità del territorio, a partire da quelli certificati con il marchio di qualità Aqua dal'Ersa, l'Agenzia per lo sviluppo rurale della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia. "Questi stessi prodotti Aqua - ha aggiunto Pezzarini - saranno valorizzati dalle Pro Loco nei loro stand: Sapori Pro Loco sarà quindi un'intera filiera di qualità e gusto tutto made in Friuli Venezia Giulia". In più quest'anno ci sarà un importante evento Unpli. "Il 20 e 21 maggio - ha dichiarato il presidente dell'Unpli nazionale Antonino

La Spina in visita a marzo in regione - terremo il consiglio nazionale a Sapori Pro Loco: vogliamo che tutto resto d'Italia possa vedere e toccare con mano come lavora il Comitato regionale del Friuli Venezia Giulia nel dare giuste risposte sia alle Pro Loco aderenti che al territorio, all'interno di una manifestazione come quella di Villa Manin che già riconosciamo come una delle migliori d'Italia". E poi ancora concerti, momenti di animazione per bambini, spettacoli di folklore, incontri culturali e il grande show pirotecnico finale. Sapori Pro Loco è inoltre un'ottima occasione per visitare la stessa Villa Manin con le sue mostre d'arte, la stanza napoleonica e il parco secolare che si potrà percorrere in carrozza. L'ufficio turistico gestito dallo stesso Comitato regionale Unpli permetterà poi di pianificare successive mete alla scoperta del Friuli Venezia Giulia.

"Sapori Pro Loco" è un'ottimo punto di partenza per scoprire la cucina del Friuli Venezia Giulia, che unisce i gusti delle Alpi a quelli del Mare Adriatico nell'unico punto d'Europa dove s'incontrano sullo stesso territorio cultura latina, slava e germanica. Da non perdere le diverse varianti di frico, tortino di formaggio da mangiare bello caldo, o i cjarsons, pasta ripiena della zona montana della Carnia che unisce il dolce e il salato nel suo ripieno. E poi ancora il rinomato prosciutto crudo di San Daniele e la costa alla fiamma, per parlare delle carni, mentre per il pesce branzino e trota sono assolutamente da provare. Molti piatti tipici sono legati alla stagionalità, come quelli a base di erbe spontanee. Infine per i dolci, ecco frittelle di mele e torte ai frutti di bosco solo per citare alcune delle specialità che si possono degustare nel prato di Villa Manin. Il tutto annaffiato dai rinomati vini Doc del territorio e dalle birre artigianali.

Il Friuli è un piccolo compendio dell'universo: con queste parole il grande Ippolito Nievo ha descritto la terra di origine della sua famiglia. Da Villa Manin nello spazio di un'ora di viaggio si può arrivare andando verso nord alle vette delle Alpi al confine con l'Austria e Slovenia, oppure in direzione opposta raggiungere le spiagge delle rinomate località turistiche di Lignano Sabbiadoro e Grado. A est si trova la bellezza selvaggia del Carso, con gli itinerari turistici e storici della Grande guerra, e le città della Venezia Giulia di Trieste (capoluogo regionale) e Gorizia, ricche di musei e dall'atmosfera mitteleuropea. Ricche proposte culturali anche a Udine, capoluogo del Friuli con le opere del Tiepolo, mentre a ovest Pordenone è la terra di Pier Paolo Pasolini, nella sua natia Casarsa, e delle Dolomiti friulane. Tante suggestioni in un territorio facilmente percorribile e situato nel cuore dell'Europa.



Bisceglie, devozione e folklore nella città dei Dolmen

di Francesco Brescia

Una vera e propria serie di appuntamenti dedicati alla devozione e al folklore, alla tradizione cristiana e a quella rurale del territorio biscegliese. Parliamo dei riti della settimana santa nella città dei Dolmen, Bisceglie, in Puglia, nella Provincia di Barletta-Andria-Trani e a circa 30 chilometri a nord del capoluogo pugliese.

Tre settimane in cui riti sacri, enogastronomia tipica e fede si fondono dando vita ad appuntamenti che richiamano in città migliaia di visitatori e turisti di ritorno.

Si parte la sera del giovedì santo con la visita ai "Sepolcri" nelle chiese cittadine in ricordo dell'ultima cena del Cristo coi suoi apostoli. La tradizione vuole che il numero delle chiese visitate debbano essere dispari, come dispari erano i discepoli e i santi "Misteri" della processione del venerdì

santo in cui sfilano nel centro cittadino le statue raffiguranti i diversi momenti della Passione di Cristo.

Il clou degli eventi pasquali biscegliesi, però, viene raggiunto la mattina del venerdì santo con l'"Incontro" tra Maria, Vergine Addolorata, e suo figlio recante la croce sulle spalle prima di giungere al Golgota, luogo della crocefissione. Un bacio lungo e struggente tra una madre lacerata dal dolore e un figlio che si avvia verso un cruento destino per salvare gli uomini dal peccato.

Gli appuntamenti del tempo pasquale non terminano qui nella città che ha dato i natali a don Pasquale Uva, fondatore della Casa della Divina Provvidenza, e a Mauro Giuliani, chitarrista, compositore e violoncellista di fine '700 noto in tutta Europa.

La prima domenica dopo Pasqua spazio

alla sagra campestre di Zappino, casale dell'agro biscegliese (i casali rappresentano gli antichi insediamenti proto urbani abitati prima della nascita della Civitas di Vigiliae nel 1073 con l'edificazione della Cattedrale di san Pietro): processione dell'effigie della Madonna nera per i campi per chiedere pioggia e protezione per gli appezzamenti di terreno, sante messe, presenza di associazioni del territorio, animazione per bambini, spettacoli di falconeria e dimostrazioni sportive da parte di società ciclistiche e degustazione di prodotti tipici locali tra cui il gustosissimo "Sospiro", dolce biscegliese fatto di pan di spagna, crema e gileppo di zucchero, inventato dalle Clarisse di san Luigi nel XVI secolo in occasione delle nozze della Duchessa di Ferrara, Bisceglie e Corato Lucrezia Borgia.



Dove mangiare

Agricampeggio
"Brezza tra gli ulivi"
Via Matteo Renato Imbriani, 441
Cell. +39 345 1719400
www.brezzatragliulivi.it

Frantoio Galantino
Via Vecchia Corato, 2
Tel. +39 080 3921320
www.galantino.it

Ristorante Pizzeria "Beverly"
Via sant'Andrea, 243
Tel. +39 080 3967142
www.beverlyristorante.it

Casale san Nicola
Carrara Reddito La Notte
(uscita SS 16bis Bisceglie sud)
Tel. +39 080 3961901
www.casalesannicola.it

Pizzeria "Il borghetto"
Piazza Vittorio Emanuele, 5
Cell. +39 342 7364942

Dove dormire

B&B Teatro
Corso Umberto I
Cell. +39 347 7753249
www.bebteatrobisceglie.it

Casale san Nicola
Carrara Reddito La Notte
(uscita SS 16bis Bisceglie sud)
Tel. +39 080 3961901
www.casalesannicola.it

Camping La Batteria
Panoramica Umberto
Paternostro, 16/18
Cell. +39 340 7584019
www.campinglabatteriabisceglie.it

Hotel Nicotel
Via della Libertà, 62
Tel. +39 080 3993111
www.nicotelhotels.com/bisceglie/

Si bisano le iniziative devozionali e folkloristiche la seconda domenica dopo Pasqua nel casale di Santa Maria di Giano, protettrice dei più piccoli (si racconta che li preservi dall'ernia inguinale).

La Pro Loco svolge un ruolo essenziale per l'organizzazione delle due sagre campestri con attività di raccordo tra amministrazione, associazioni, stampa locale, commercianti e ristoratori e con visite guidate gratuite per le vie dell'agro e nelle chiese rupestri.

Settimana Santa, le Pro Loco del nord barese presentano un programma congiunto

Le Pro Loco del nord barese lo scorso 30 marzo a Palazzo Palmieri a Trani hanno presentato il calendario congiunto dei riti della Settimana Santa. Si tratta delle Pro Loco Unpli di Andria,

Bisceglie, Canosa di Puglia, Corato, Giovinazzo, Margherita di Savoia, Minervino Murge, Molfetta, Ruvo di Puglia, Spinazzola, San Ferdinando di Puglia, Terlizzi, Trani, Trinitapoli e Zapponeta.

Durante la presentazione è stata consegnata alla comunità territoriale di cui le Pro Loco fanno parte la brochure illustrativa dei riti della Settimana Santa comprensiva di foto, dettagli e contatti per assistere ai diversi appuntamenti delle tradizioni pasquali.

Info
Tel. +39 0803 96884
Web: www.prolocobisceglie.it
Mail: info@prolocobisceglie.it



Notte viola al profumo di lavanda di Valentina Cariani

Casola Valsenio è un piccolo comune della provincia di Ravenna, nel cuore della Valle del Senio, nell'Appennino Romagnolo. Attraversato a nord dal Parco Regionale della Vena del Gesso Romagnolo, oltre alla sua lunga storia e alla sua importanza durante la Seconda Guerra Mondiale grazie alla sua posizione strategica, gode di una particolarità: le erbe aromatiche. Qui, infatti, la sua comunità vive e collabora creativamente a stretto contatto con la natura che la circonda.

Il grande Giardino di Piante Officinali, inaugurato nel 1975 ed intitolato al suo fondatore Augusto Rinaldi Ceroni, è oggi un importante punto focale di Casola Valsenio e nasce con l'obiettivo di conservare piante officinali ed aromatiche, utilizzate in cucina, nella medicina ed in cosmesi fin dal Medioevo. Attualmente sono più di 400 le specie di erbe e fiori presenti al suo interno e, grazie anche ai suoi continui rapporti con la Federazione Nazionale Erboristi, viene visitato ogni anno da più di 10.000 studenti, come una vera e propria scuola a cielo aperto, esperti e visitatori di ogni età.

Di proprietà della Regione Emilia Romagna e dal 2000 gestito dal Comune di Casola Valsenio con affidamento alla Cooperativa



Tutti conoscono la lavanda, pianta che ancora oggi viene utilizzata per riempire sacchetti utilizzati negli armadi e cassetti per mantenere al loro interno un profumo gradevole, ma tra le sue tantissime virtù, possiamo ricordare il suo potere rilassante e sedativo.

In particolare, l'olio essenziale di lavanda è noto per le sue virtù terapeutiche in caso di: punture d'insetto, raffreddore, mal di testa, nausea, singhiozzo.

I suoi fiori essiccati, invece, sono utilizzati come ingrediente aggiuntivo nella preparazione di saponette naturali.

Montana Valle del Senio, il Giardino è visitabile liberamente nelle ore diurne in ogni periodo, con la possibilità di acquistare le piante officinali. I visitatori sono tenuti a seguire percorsi esterni alle zone coltivate, evitando così di danneggiare le coltivazioni. Grazie al percorso denominato "La Galleria dei Profumi", è possibile approfondire la conoscenza delle piante anche attraverso tatto ed olfatto.

Sono stati dedicati percorsi anche ai bambini della scuola materna e della prima e seconda elementare con visite guidate alle erbe officinali oltre la preparazione e degustazione di tisane. I percorsi disponibili sono in totale nove e comprendono visite guidate con esperienza di distillazione o preparazione di infusi, oleoliti, tinture ed anche l'impiego delle varie erbe in cucina.

Le diverse piante, all'interno del Giardino, sono suddivise secondo le loro proprietà officinali in: piante officinali (utilizzabili in medicina, cucina e cosmesi), arboreto (alberi ed arbusti), giardino gassoso (un angolo dedicato alle principali essenze botaniche che caratterizzano il Parco della Vena del

Gesso Romagnolo).

La presenza del Giardino ha favorito, nel 1991, la nascita della "Strada della Lavanda": 20 km di strada provinciale bordata di aiuole e filari di lavanda, una delle piante più tradizionali di Casola Valsenio, a cui viene dedicato l'evento di sabato 24 giugno: la "Giornata della Lavanda e Notte Viola" con bancarelle, spettacoli, stand gastronomici a tema, visite guidate al Giardino delle Erbe e benedizione dello spigo.

Il secondo e terzo fine settimana di ottobre si svolge la "Festa dei Frutti Dimenticati

e del marrone di Casola". Gli agricoltori casolani, espongono e mettono in vendita su bancarelle allestite nelle strade e nelle piazze del centro storico i frutti autunnali raccolti da vecchie piante sopravvissute ai mutamenti culturali o da nuove piante collocate dopo la ripresa di interesse verso l'alimentazione contadina di un tempo.

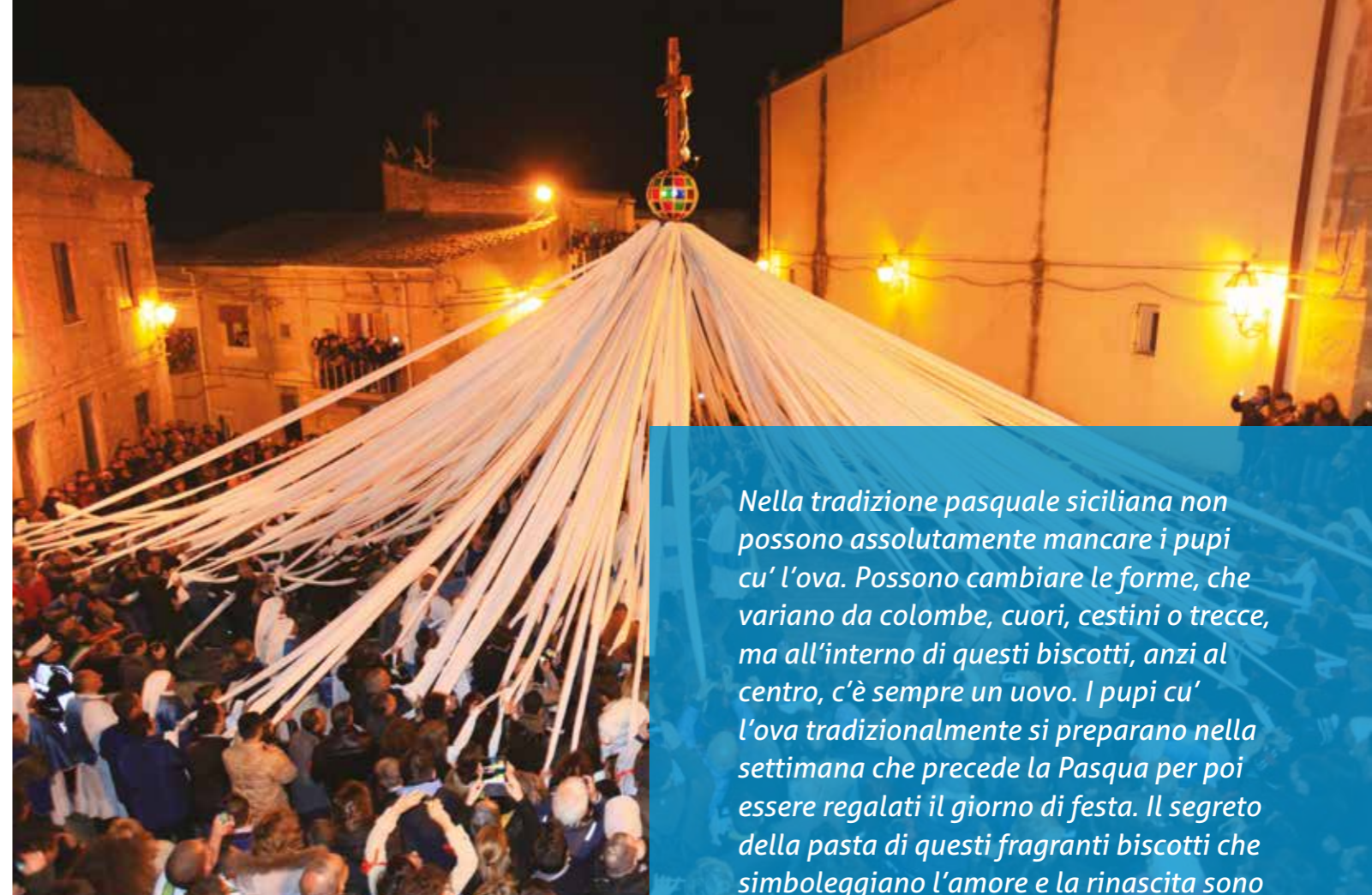


I riti della Settimana Santa di Ludovico Licciardello

La Settimana Santa offre in Sicilia un caleidoscopio di appuntamenti e riti affascinanti, spesso tramandati nei secoli. Tanti, tantissimi i centri dove in prossimità della Santa Pasqua vengono organizzati, da confraternite, amministrazioni comunali e Pro Loco, rappresentazioni e rievocazioni storiche. Da Ispica a Piana degli Albanesi, da Caltanissetta a Marsala, da Grammichele e Pietraperzia. Difficile, impossibile citarli tutti. In alcuni casi è l'intera settimana ad essere scandita da appuntamenti legati ai sentimenti di lutto per la Morte del Cristo e di gioia per la Resurrezione. Rappresentazioni, in ogni caso, nelle quali si fondono tradizioni, riti ed una profonda fede. Punto di partenza di questo viaggio virtuale è "Settimana Santa" organizzata

a Caltanissetta. Sette giorni, sette appuntamenti immancabili con le rievocazioni predisposte durante la Settimana Santa che a inizia con la "Processione del Gesù Nazareno" (domenica delle Palme), prosegue con "L'ultima cena" (lunedì Santo), la "Scinenna" (il martedì), la "Processione della Real Maestranza" (il mercoledì), le "Varicedde" (Mercoledì), le "Vare" (giovedì), la "Processione del Signore della Città" (il venerdì) e la "Domenica di Resurrezione" (Pasqua). Tradizioni che risvegliano il passato, dando vita a rappresentazioni emozionanti e che allo stesso tempo suscitano profonda commozione. Ci spostiamo di pochi chilometri per andare a Pietraperzia in provincia di Enna, qui il venerdì Santo si

tiene la processione dell'altissima croce: "Lu Signuri di li fasci". Una processione religiosa, ammantata di fascino ed anche di spettacolarità durante la quale una trave di legno terminante con un crocifisso viene issata al cielo tramite decine di fasce (lunghe circa 32 metri e larghe 40 centimetri) che i fedeli provvedono a legare al capo alla struttura di forma circolare posta in testa alla trave. Le fasce assolvono alla funzione di tenere in piedi ed in equilibrio l'asse di legno sormontato dal crocifisso che viene portato in processione per le vie del paese. Anche nella vicina Enna vi è un tradizionale ed importante calendario di rappresentazioni per l'intera durata della "Settimana Santa"; la rievocazione più attesa è certamente quella del Venerdì



Nella tradizione pasquale siciliana non possono assolutamente mancare i pupi cu' l'ova. Possono cambiare le forme, che variano da colombe, cuori, cestini o trecce, ma all'interno di questi biscotti, anzi al centro, c'è sempre un uovo. I pupi cu' l'ova tradizionalmente si preparano nella settimana che precede la Pasqua per poi essere regalati il giorno di festa. Il segreto della pasta di questi fragranti biscotti che simboleggiano l'amore e la rinascita sono due ingredienti che ormai non si usano quasi più: lo strutto e l'ammoniaca in polvere per dolci.

Santo durante il quale oltre 2500 confrati incappucciati sfilando nell'assoluto silenzio portando in processione fercoli di Gesù Morto e dell'Addolorata, con il sottofondo musicale delle marce funebri. La rappresentazione inizia dalle singole chiese dove hanno sede le confraternite che si ricongiungono al Duomo per dare vita ad un lunghissimo corteo che attraversa le strade della città in un'atmosfera di commozione e rispetto, sino ad arrivare al cimitero; la processione poi torna indietro ed il fercolo dell'Addolorata dopo aver accompagnato la Vara del Cristo defunto nella chiesa del SS. Salvatore ritorna nella propria, passando tra i confrati inginocchiati. Ricca di fascino anche "La Diavolata" che viene rappresentata ad Adrano, nel catanese, nella domenica di Pasqua. Si tratta di una rappresentazione settecentesca che si ripete da circa 250, tramandandosi si padre in figlio e messa in scena di fronte la chiesa Madre di Adrano. Il dramma è attribuito al poeta Laudani, si fa risalire al 1752 ed è diviso in due parti "La Diavolata" e

"L'Angelicata". Nel primo gli attori principali sono i diavoli (Lucifero, Belzebù, Astarot), la Morte, eterna nemica dell'uomo, l'Umanità, simbolo della speranza, e l'Arcangelo Michele, avversario del demonio. Durante la rappresentazione va in scena il confronto fra i diavoli e l'Arcangelo Michele che sconfigge definitivamente Lucifero, costringendo i diavoli a pronunciare le parole "Viva Maria" e liberando l'Umanità. Subito dopo viene messa in scena "l'Angelicata" che costituisce la seconda parte dell'opera durante la quale viene rappresentata l'incontro della Madonna col figlio risorto, che la nomina Regina del Cielo. Anche in Sicilia occidentale sono tanti le rievocazioni celebri organizzate. Fra queste certamente degna di nota la processione "Processione dei Misteri" che si tiene il Venerdì Santo

e che nel corso dei secoli ha subito alcune modifiche; la sua origine si è spagnola e ormai viene rappresentata da circa 400 anni. Durante la processione vengono portate a spalla le imponenti e pesanti statue di legno, i "misteri", che rappresentano le varie scene della passione e morte di Cristo ed anche i due simulacri di Gesù Morto e Maria Addolorata; sono così complessivamente venti le raffigurazioni artistiche portate in corteo. La processione prende il via alle 14 del Venerdì Santo e si protrae per quasi 24 ore. Numerose le celebrazioni realizzate in altri e numerosi centri della Sicilia, a partire dalle Via Crucis viventi, allestite in svariati comuni, quali Modica, Taormina, Milazzo, Enna.



Foto di Ellegi Fotovideo



Carrese, la grande corsa dei carri di Luciano Scarpitti

Il 30 aprile di ogni anno a San Martino in Pensilis, provincia di Campobasso, in Molise, si svolge la tradizionale Corsa dei Carri, detta "Carrese", che deve la sua origine al ritrovamento delle Reliquie di San Leo, Santo Patrono del paese. La leggenda narra che i signori di San Martino e di altri paesi vicini andarono a caccia fra le boscaglie dove anticamente sorgeva Cliternia, nobile città italica, poi romana, e, più tardi, venne fondato il Monastero di San Felice. Qui ad un tratto i cavalli si inginocchiarono senza volersi più muovere e i Signori, scavando, trovarono il corpo di San Leo. Ogni Signore si contendeva la paternità del ritrovamento per poterlo portare nel proprio feudo, tanto da venire quasi alle armi. Infine si affidarono alla decisione del

Vescovo di Larino e misero il corpo su un carro trainato da buoi che, lasciati liberi, scelsero di fermarsi a San Martino. La Corsa dei Carri ha avuto inizio nel XIII secolo, ma il primo documento esplicito risale al 9 maggio 1728 ed è del Magistrato della Terra di San Martino diretto al Duca di Termoli, Domenico Cattaneo; in esso è scritto: "ed ogni anno si è celebrata, come si celebra, la festa dell'invenzione e della Traslazione suddetta il 2 maggio... i Massari correre co' loro Carri, ed il primo che entra "la porta dell'abitato" suole la prerogativa di portare il Palio." Nei primi anni dell'Ottocento vollero partecipare alla corsa le famiglie più ricche che potevano permettersi un piccolo allevamento di buoi utilizzati solo per la gara. Nacquero così, per spirito di

competizione, numerosi carri. Dal 1851 al 1864 si contarono dieci carri: la "Carrese" doveva essere un grande spettacolo di gioia e di confusione dato che si gareggiava con 5 paia di buoi per ogni carro. Nel 1897 gareggiò per la prima volta il carro dei "Giovani", che ebbe come padre fondatore Giuseppe Belpulsi, con i colori sociali bianco-celeste. Avversario più temibile era il carro della famiglia Bevilacqua, che mantenne l'organizzazione del carro dal 1820 al 1921, quando entrò a far parte del carro dei "Giovannotti" nato nel 1919 con i colori sociali giallo-rosso. Dal 2007 gareggia anche il carro dei Giovanissimi, con i colori giallo-verde, che non ha mai vinto la corsa, ma ultimamente è diventato molto competitivo. Quello dei Giovannotti e quello



Foto di Ellegi Fotovideo

Nei primi anni dell'Ottocento la corsa assunse aspetti diversi da quelli originari: al povero contadino che si recava a gareggiare con il bue da lavoro si sostituì il ricco proprietario terriero che si poteva permettere un piccolo allevamento di buoi utilizzati solo per la corsa.

Nello stesso tempo le rivalità tra le famiglie autorevoli del Paese si accentuavano in quanto vedevano nella gara dei carri un mezzo per esaltare con la vittoria il proprio prestigio. Nacquero così, per spirito di competizione, numerosi carri.

dei Giovani sono i due veri grandi avversari della tradizionale "Carrese", si dividono da circa un secolo vittorie e sconfitte, gioie e dolori, di questa magnifica manifestazione. Da secoli, ogni anno, verso la metà di marzo, iniziano gli allenamenti dei buoi, dei cavalli e dei cavalieri, che continuano fino al 30 aprile, giorno della vera e propria corsa. Le discussioni sulla scelta dei buoi e dei cavalieri si animano per tutto il mese di aprile. Il 29 aprile si prendono le decisioni e incomincia la festa. I partigiani dei Carri si recano a "Ramitell" per sistemare al meglio

la strada della corsa, si "Lauda" la strada e si ritorna festosamente in Paese. La sera del 29 aprile tutti i componenti di ciascun carro, con alcuni "cantatori", si recano davanti alla Chiesa madre ad intonare l'inno della Carrese in onore del Santo patrono "San Leo". La mattina del 30 aprile, ricevuta la benedizione del Sacerdote, i carri si avviano prima al punto del cambio e poi fino a Ramitelli, luogo della partenza. I cavalieri si raggruppano attorno al Carro in un innaturale silenzio. Il colpo di pistola dà il via. In un attimo i Carri, che erano con i buoi rivolti

verso il mare, vengono girati e la corsa inizia, con un concerto di animali e di uomini unico. Arrivati al Tratturo dell'antica Transumanza, dopo i primi 4 chilometri di corsa, alla metà del percorso, avviene il cambio dei buoi e dei cavalli. Tutto avviene in pochi minuti senza che il Carro si fermi perché, appena sganciati i buoi stanchi, esso viene portato a braccia e aggiogati i buoi freschi. Poi, via verso il traguardo in paese! Il 1° maggio, i carri addobbati e festanti vanno a "laudare" amici e parenti. Il 2 maggio, dopo la messa solenne, il vincitore avrà l'onore di portare in processione il busto d'argento con le ossa del Santo. La Corsa dei Carri, da otto secoli, continua ad appassionare migliaia di molisani e turisti.



APPUNTAMENTI



I grandi eventi di questo trimestre di Patrizia Forlani



Rievocazioni storiche, sagre, degustazioni enogastronomiche, rivisitazione di antichi riti, mostre, convegni, seminari, percorsi alla scoperta del territorio: questi non sono che alcuni dei tantissimi eventi che potrete trovare nelle pagine dedicate agli Appuntamenti. Per ogni regione sono stati selezionati una decina di manifestazioni, tra le più interessanti, che si svolgono nel trimestre che va da aprile a giugno.

Ampio spazio alle iniziative legate alla Settimana Santa, una miriade di riti affascinanti le cui origini spesso si perdono nella notte dei tempi come la Naca in Calabria, al rievocazione della passione di Cristo ad Avezzano o quella di Mercogliano. Non potevano, ovviamente, mancare le rievocazioni storiche ricche di colori e suggestioni come il palio della Rana di Fermignano, la Parata dei Fucilieri di San Giuliano del Sannio o la festa di San Domenico e Rito dei Serpari a Cocullo.

Tempo di primavera, tempo di sagre, tempo di prodotti tipici, eccellenza dei nostri territori. E allora ecco Monterosso con la grande festa dei limoni o Zambiana con la Festa dell'Asparago bianco o Scorzé con la Festa dei bisi di Scorzé. Nel panorama degli appuntamenti non potevano mancare i fiori con Volti alla luna di Rovere della Luna, Noale in fiore e la Festa del Narciso di Rocca di Mezzo.



ABRUZZO

Sfilata di moda
Miglianico | 2 aprile

Festa Sociale in Piazza
serata danzante e animazione
Torricella Sicura | 8 aprile

Rievocazione della
Passione di Cristo
Avezzano | 11 aprile

Concerto "Perle rare del
barocco e del classicismo"
Ostia Aterni di Pescara | 22 aprile
Sala consiliare del Comune di
Pescara ore 17.30

Bomba Majella...
aspettando il primo maggio
San Valentino in Abruzzo Citeriore
30 aprile

Festa di San Domenico
e rito dei serpari
Cocullo | 1 maggio

"La Scammagnata"
San Demetrio ne' Vestini | 7 maggio
Una giornata immersa nella natura
tra i mitici sentieri del tratturo
magno

Concerto per le mamme
Abbateggio | 14 Maggio

Convegno "La crisi da
sovraindebitamento del
consumatore"
Pescara | 17 maggio
Ore 15.00 presso la sede della
Regione Abruzzo

Festa del Narciso, sfilata di
carri allegorici
Rocca di Mezzo | 28 maggio

La questione meridionale
San Valentino in Abruzzo Citeriore
27 e 28 maggio

Convegno sull'unità d'Italia e
fenomeno del brigantaggio
28 maggio
Visita escursione sulla Majella
presso la Tavola dei Briganti



BASILICATA

La festa del "Piccidèt"
Castelluccio Inferiore | 8 aprile
Degustazione del tipico pane dolce
pasquale

Uovo della Pace
Montescaglioso | Settimana di
Pasqua
Installazione scultura con messaggi
di pace

Sacra rappresentazione della
Via crucis
Barile | 14 aprile
Personaggi evangelici e simbolici
conducono Cristo al patibolo

Sacra rappresentazione della
Via Crucis
Filiano | 14 aprile
Figuranti interpretano il dramma
della passione

Progetto "Basilicata: una bella
scoperta"
Maratea | 23 aprile
Formazione per i volontari del
Servizio Civile Nazionale Unpli

Città in Fiore
Potenza | 6-7 maggio
Mostra mercato del mondo vivaistico
e dell'ortofloricoltura

Storica Parata dei Turchi
Potenza | 29 maggio
Rievocazione della liberazione della
città dai Turchi

Il "Tuo due giugno"
Senise | 2 giugno
www.prolocodisenise.it

Il Maggio di Accettura
Accettura | 4-6 giugno
Antico rito primitivo di nozze arboree
per la fertilità dei campi

Festa della 'Ndena
Castelsaraceno | 4,11,18 di giugno
Millenario rito arboreo

Festa di sant'Antonio e du
"Masc"
Pietrapertosa | 13, 17 e 18 giugno
Inno al risveglio della natura: rito
arboreo



CALABRIA

La Naca
Catanzaro | 14 aprile
Al centro della processione la naca
(culla) nella quale è adagiato il corpo
di Gesù

I Battenti di Verbicaro
Verbicaro | 13 aprile
Uomini penitenti che percuotono i
loro arti inferiori con il cardillo fino a
farli sanguinare

Il Rito dei Vattienti
Nocera Terinese | 14 aprile
Rito che ha il fine di celebrare la
flagellazione e la morte che Cristo
subì per offrire a tutti la resurrezione

Riti Settimana Santa
Badolato | dal 10 al 14 aprile
Il 14 il corteo dei Disciplinari, circa
70 incappucciati (uomini e donne),
coronati di spine, vestiti con un saio
bianco

L'affrontata
Vibo Valentia | 16 aprile
Le statue, sorrette a spalla
da quattro portatori, di Maria
Addolorata e San Giovanni
Evangelista vanno alla ricerca di
Cristo Risorto insieme alla Madonna

Fiera di Galilea
Soverato | 17 aprile

Sagra della Primavera
Castrovillari | 21 aprile

Festa della Pita
Alessandria Del Carretto | 30 aprile
Celebrazione religiosa della festa
dedicata a S. Alessandro preceduta
dal rito della "pitè": taglio e
trasporto in paese di un grosso abete



CAMPANIA

Start Street
Casamarciano | 1-9 aprile
Manifestazione artistica

XI Passione e morte di Gesù
Pastorano | 15 aprile
Rievocazione storica della Passione
di Cristo

La Passione di Cristo
Mercogliano | 9 e 16 aprile
Via Crucis Vivente
Sant'Arcangelo Trimonte 15 aprile
Rievocazione folcloristica dell'agonia
di Nostro Signore

VII Saperi e Sapori del Cilento
Camerota | 15-30 aprile
Festival gastronomico incontro
Nord-Sud

40° Fiera Campionaria
Venticano | 21-26 aprile
Stands con esposizione di prodotti
tipici irpini

8° Festa del Carciofo bianco
Auletta | 28-30 aprile

Fiera del Crocifisso Ritrovato
Salerno | 1 maggio
Rievocazione storica, evento in
costume, artisti di strada

VI Piatti tipici del Medio
Volturno
Caiazzo | 5 maggio
Degustazione piatti tipici

Pro Ambiente
Mercogliano | 20 maggio
Giornata ecologica con le scuole nei
sentieri di Montevergine

Nuceola 16° Sagra
Pala Campania | 1-30 giugno
Degustazione enogastronomica

Sagra del maialino nero
Castelvetere in Val Fortore | 1 giugno

La turnista
Ricignano | 15 giugno
Antica tradizione per propiziare i
raccolti

Infiorata
Piedimonte Matese | 18 giugno

XV Edizione Palio della Torre
Torriani | 21-22 giugno
Corteo storico in costumi d'epoca



EMILIA ROMAGNA

Calderara in fiore
Calderara di Reno | 1-2 aprile
www.prolococalderara.it

Weekend per un racconto
Castel San Pietro Terme | 22 aprile
www.castelsanpietroterme.it

Festa del falò
Rocca San Casciano | 22-23 aprile
www.festadelfalo.it

27° Fiera dell'asparago
Mesola | dal 22 aprile al 1 maggio
www.prolocomesola.it

Festa dello stridolo
Galeata | 30 aprile
Sagra dell'asparago
Pontenure dal 12 al 15 maggio
www.facebook.com/proloco.pontenure

Festival Malvasia
Sala Baganza | dal 19 al 21 maggio
www.festivaldellamalvasia.it

Brillantina swing
Casalgrande | 10 giugno
www.prolococasalgrande.it

Festa del borlengo
Rocca di Roffeno | 17-18 giugno
www.roccadiroffeno.it

Sagra della tagliatella
Berni | 24-25 giugno
www.prolocopoggioberni.rm.it



FRIULI VENEZIA GIULIA

Orti in Villa Dolfin
Porcia | 8-9 aprile
L'arte di coltivare l'orto tra corsi, degustazioni e incontri
www.proporcia.it

Scampagnata di Pasquetta
Cormons | 17 aprile
Festa sul Monte Quarin con piatti tipici
www.cormons.info

Sagra del Vino
Casarsa | 20 aprile - 2 maggio
Festa di primavera nella "capitale" regionale del Prosecco e spumanti
www.procasarsa.org

Festa degli Asparagi
Tavagnacco | 28 aprile - 14 maggio
Una delle più antiche in regione dedicate al delicato ortaggio
www.protavagnacco.it

Sapori Pro Loco
Passariano | 13-21 maggio
La grande manifestazione delle tipicità regionali
www.prolocoregionefvg.org

Piazza in Fiore
San Vito | 26 maggio - 4 giugno
La festa dei fiori con tanti eventi e sapori
www.prosanvito.it

Fieste dal Toro e dal Vin Camino
Camino | 27 maggio - 4 giugno
La festa del toro e del vino con la Cuccagna sul fiume Varmo
www.caminoaltagliamento.org

Fiera regionale dei Vini
Buttrio | 9-11 giugno
I migliori vini del territorio tra degustazioni e approfondimenti
www.buri.it

Aria di Festa
San Daniele | 24-25 giugno
Manifestazione dedicata al famoso prosciutto crudo
www.ariadifesta.it

Sagra Fragole e Lamponi
Attimis | 23 giugno - 2 luglio
www.prolocoattimis.it



LAZIO

Sagra del carciofo romanesco
Ladispoli | dal 7 al 9 aprile
Carciofi, stand gastronomici provenienti da tutta Italia e intrattenimento musicale
www.prolocoladispoli.it

Sagra della pizza fritta
Arsoli | 25 aprile
Stand gastronomici con "pizze, pizzigoli e pizzafritte" in tutte le loro varietà. Intrattenimenti musicali di carattere popolare e folkloristico e rievocazioni di mestieri e lavorazioni contadine del periodo primaverile
www.prolocodiaroli.it

Sagra Agro Alimentare
Priverno | 7 maggio
Dedicata ai prodotti tipici della città lepina: la mozzarella di bufala e l'olio extravergine d'oliva. Intrattenimento musicale, stand di artigianato ed enogastronomici
www.prolocopriverno.it

500 day
Gaeta | 14 maggio
Raduno dedicato alla Fiat 500 e alla Vespa

Biennale Internazionale d'Arte dei Castelli Romani
Nemi | dal 27 maggio al 23 luglio
Centro storico di Nemi. La cerimonia di inaugurazione sabato 27 maggio alle ore 16.00. Sala delle Armi del Castello Ruspoli

Sagra del Lattarino
Marta | dal 2 al 4 giugno
Il lattarino, piccolo pesce di lago, viene proposto in tavola, al cartoccio e fritto, con pane casareccio e vino locale

Sagra del limone
Monterosso | 20 maggio
Percorso dei 10.000 passi al Profumo di Limone, musica in piazza

Festissima 2017
Sant'Olcese | 27 e 28 maggio
Festa itinerante delle Pro Loco. Entroterra genovese e prodotti tipici locali

Festa della focaccia
Recco | 28 maggio
Degustazioni gratuite, spettacoli musicali, mercatini



LIGURIA

36esima edizione della mostra Mercato dell'olio di oliva
Moneglia | 17 aprile
Stand con olio extravergine di oliva, patè di olive, prodotti tipici, focaccia e vino

Sagra delle bugie
Deigo | 25 aprile 2017

Festa patronale di San Marco
Pallare | 25 aprile

Oroloio 2017
Pitelli | 7 maggio
Concorso oleario rivolto agli hobbisti e ai piccoli produttori

Camminare per musei
Montegrosso Pian Latte - Mendatica | 7 Maggio
Escursione nelle sedi museali di Mendatica e Montegrosso

Rassegna gastronomica del carciofo di Perinaldo e dell'olio di oliva
Perinaldo | 14 maggio
Nelle vie del paese mercatino del prodotto fresco

Eataly in sagra
Genova | dal 4 al 21 maggio
A Eataly Genova: Pro Loco Moneglia (dal 4 al 7 maggio), Pro Loco Uscio (dall'11 al 14 maggio) Pro Loco Ne Valgraveglia (dal 18 al 21 maggio)

Festival Bormida
Millesimo | 20 maggio
Le Pro Loco savonesi presenteranno piatti tipici

Sagra del limone
Monterosso | 20 maggio
Percorso dei 10.000 passi al Profumo di Limone, musica in piazza

Festissima 2017
Sant'Olcese | 27 e 28 maggio
Festa itinerante delle Pro Loco. Entroterra genovese e prodotti tipici locali

Festa della focaccia
Recco | 28 maggio
Degustazioni gratuite, spettacoli musicali, mercatini



LOMBARDIA

48° Fiera regionale plurisetoriale
Borghetto Lodigiano | dal 28 aprile al 1 maggio
Oltre 270 espositori nel mondo dell'artigianato, dell'industria, dell'agricoltura, e dell'agroalimentare. Spettacoli di cavalli, aquile, ed esposizioni di animali da cortile, bovini, e altro. Servizio ristorante, bar e luna park. Ingresso gratuito.
www.fieraborghetto.it

Il Fiore e il Lago
Gravellona Lomellina | 6-7 maggio
Mostra mercato dei Fiori e del Verde al Parco dei Tre Laghi

Franciacorta in Fiore - XIX edizione
Cazzago San Martino | dal 19 al 21 maggio
Rassegna di rose ed erbee perenni. Storia, fragranze e sapori di Franciacorta. Dieci dimore storiche e un castello aperti al pubblico. Tel. +39 333 17 92 671
www.franciacortainfiore.it

Street food
Borghetto Lodigiano | dal 26 al 28 maggio
Si potranno assaggiare le specialità di 10 selezionati trucks italiani, ricco programma live

Sagra della rana
Cassinetta di Lugagnano | 10-11 giugno
Appuntamento con la tradizionale sagra del gustoso anfibio. Risotto con le rane, rane fritte, frittata con le rane e altre specialità gastronomiche del territorio.
www.prolococassinetta.eu



MARCHE

Rappresentazione della passione di Cristo con quadri viventi
Sassoferrato | 14 aprile

62° Sagra del Castagnolo
San Lorenzo In Campo | 17 aprile
www.proloco-sanlorenzo.it

Palio della Rana
Fermignano | dal 21 al 23 aprile
Torneo Storico.
www.proloco-fermignano.it

"Le Marche Ripartono"
28, 29, 30 aprile 1 maggio
Visite nei luoghi più suggestivi della Regione con l'associazione Regionale Campeggiatori (ARC) Marche e Unpli Marche.
www.campingclubfermano.it

Sagra del carciofo di Montelupone
Montelupone | 6-7 maggio

Il "Castello" di Fermignano Festa del calcione
Serra San Quirico | 5, 6 e 7 maggio
Sagra del prodotto tipico
www.prolocoserrasanquirico.it

Festa degli alberi e dei prodotti tipici locali
Mombaroccio | 6-7 maggio
www.prolocomombaroccio.it

Cantamaggio
Morro d'alba | 21 maggio
www.promorro.it

Festa della bistecca marchigiana
Casinina di Auditora | dal 2 al 4 giugno
www.prolococasinina.it

Sagra degli Gnocchi
Montottone | 18-19 giugno

Artigiani a Ripe così si lavora
Ripe | 24-25 giugno
Rassegna di vecchi e nuovi mestieri

Pro Loco in festa
Porto San Giorgio | 30 giugno e 1-2 luglio

Rievocazione storica della trebbiatura
Piediripa di Macerata | 25-30 giugno e 1-2 luglio



MOLISE

Scarciaacappa
Santa Croce di Magliano | 28 aprile
Un rito antico contadino che festeggia l'auspicata fertilità della primavera

La Pagliara MajeMaje
Fossalto | 1 maggio
Festa delle Primavera

Majjedde le Defenze
Lucito | 1 maggio
Rievocazione di un antico rito.

Festa del SS. Legno della Croce
Montagano | 2-3 maggio
Dedicata ad un frammento della Croce

La Parata dei Fucilieri
San Giuliano del Sannio | 8-9 maggio
Legata alla secolare tradizione dello sparo dei fucili ad avvanca in occasione delle celebrazioni in onore di San Nicola

Festa di San Pardo
Larino | 25-27 maggio
Omaggio alla traslazione del corpo del Santo Patrono. Processione con 120 carri

Festa della Transumanza
Roccamandolfi | 14 giugno
Rivisitazione di questa n un tragitto che porterà sulle vette Matese

Festa di S. Nicandro
Venafrò | dal 16 al 18 giugno
Festa patronale Processione dei Misteri Campobasso 18 giugno. Processione per le vie della città, da una tradizione medievale

Pace tra Crociati e Trinitari
Campobasso | fine settimana precedente il Corpus Domini
Rievocazione storica



PIEMONTE

"Cantè j'Euuv"
Guarene | 8 aprile
La questua delle uova si tiene nella frazione Vaccheria, il piacere di stare insieme, gustando i prodotti del territorio con i canti della Comune di Guarene
Tel. +39 0173 611 900

Sagra della barbera e festa dell'imbottigliamento
Castagnole delle Lanze | 4-7 maggio
Una grande cantina all'aperto abbinata ad un percorso gastronomico in cortili e dimore storiche aperte ai visitatori solo nei giorni della sagra

Pro Loco in festa
Priola | inizio giugno
Terza edizione della Festa delle Pro Loco della Val Tanaro. Manifestazione itinerante, fatta di stand gastronomici, piatti tipici, mercatino prodotti locali, spettacoli e musica

Florete Flores
Vicoforte | inizio giugno
Appuntamento dedicato completamente alla natura: mostra mercato di produttori nazionali di piante, fiori e prodotti a tema. Spettacoli e musica. Oltre ottanta espositori all'ombra del famoso Santuario barocco

Festa delle Cucine Monferrine
Moncalvo | terzo fine settimana di giugno
Le Pro Loco del Monferrato presentano i più antichi piatti della cucina monferrina insieme a più pregiati vini doc e docg della zona. Serate danzanti, concerti e visite ai musei moncalvesi



PUGLIA

Escursione a Canosa di Puglia
Canosa di Puglia | 9 aprile
Organizzata dalla Pro Loco Bisceglie
Info: +39 0803 968 084

Riti della settimana santa in piazza Vittorio Emanuele II
Bisceglie | 14 aprile
Mattina: ore 9.30
Sera: dalle 19.00
www.prolocobisceglie.it

L'universo femminile tra amore e violenza
Corato | dal 20 marzo al 3 aprile
Rassegna cinematografica
www.reteattivacorato.it

Dolci e vini
Acquaviva delle Fonti | 22 aprile
Degustazioni dolci e vini
Info +39 338 236 6201
iat.acquaviva@gmail.com

Ecomuseo dei Paesaggi di pietra Innevati
Acquarica del Capo
Concorso fotografico
Info +39 349 864 3422

Mulieribus
Grottaglie
Via Messapia, 42
Mostra d'arte

Laboratorio Scacchi
Trani | 6 aprile
Palazzo Palmieri
Info +39 340 232 0522
turenum@prolocotrani.it

Piccole Stelle sul Palcoscenico
Troia | dal 13 al 26 aprile
Teatro Comunale Via Cimaglia (ex Pidocchietto) Via San Francesco
Info:
+39 0881 191 0384
+39 345 153 3487

"Da domani si cambia"
Andria | 1-2 aprile
Commedia teatrale in due atti
Auditorium Monsignor Di Donna



SARDEGNA

Sagra degli agrumi
Muravera | 2 aprile
Sfilate folcloristiche. Da non perdere le Etnotraccas e le Traccas, carri museo che riproducono gli ambienti della vita agropastorale del passato e i Cavalieri del Sarrabus

Festa della Settimana Santa
Iglesias | 11-14 aprile
Processioni principali i Misteri, il Martedì Santo, e il rituale de S'Iscuravamentu (la deposizione) il Venerdì Santo a cui segue, la sera, la Processione del Descenso

Premiazione concorso poesia sarda A. Cucca
Ossi | 22 aprile 2017

Rally del vermentino
Berchidda | ultima settimana di aprile

Festa del patrono della Sardegna Sant'Antioco
Sant'Antioco | 30 aprile
Festa folcloristica in costume e processione

Sagra delle fragole
Arborea | 1 maggio

Santa Barbara
Perdasdefogu | fine maggio

Sagra delle ciliegie
Bonnarano | prima settimana di giugno

Erbe medicinali del Gennargentu
Arzana | metà giugno

Sagra del pesce
Stintino | 24 giugno
Stand espositivi dell'artigianato e dell'enogastronomia sarda e degustazione di pesce.
Facebook: Associazione Turistica Pro Loco Stintino



SICILIA

Festa del Ballo del Diavolo
Prizzi | 16 aprile
Particolare rappresentazione della Pasqua

Festa di li Schietti
Terrasini | 16 aprile
Prova di destrezza fra giovani "schietti" (scapoli) che devono sollevare un albero di arancio con una sola mano e farlo roteare

Settimana Santa
Caltanissetta | 9-16 aprile

Sagra del Taganu
Aragona | 15 giorni dopo la Pasqua

Oltre le spighe
Modica | 21-24 aprile
La manifestazione ripercorre la storia dei grani antichi

Settimana Federiciana
Enna | 9-16 maggio
Evento che valorizza la storia, l'arte, la cultura attraverso rievocazioni storiche

Infiorata
Noto | 19-21 maggio

Sagra del Tataratà
Casteltermini | quarta domenica di maggio

Sagra della Fragola
Maletto | giugno
Degustazione di dolci e prodotti tipici a base di fragole

"A' Nivarata"
Acireale | 2-4 giugno
Festival della granita siciliana ospitato tra le vie del centro della città

Insabbiata
Montalbano Elicona | 18 giugno

Festa del "Muzzuni"
Alcara Li Fusi | 24 giugno
Festa pagana con tratti distintivi di riti risalenti alla civiltà ellenica

Ciliegia Gioiello dell'Etna
Sant'Alfio | fine giugno



TOSCANA

Sagra Dell'agnello
San Martino Sul Fiora - Manciano
dal 15 al 17 aprile
Il piatto tipico è il buglione di agnello, zuppa tradizionale a base di agnello in umido e pane

Sagra del Baccello e Sagra Del Carciofo samminiatese fritto
La Serra - San Miniato
dal 22 aprile al 1 maggio
Durante la sagra si potrà visitare la 10ª Mostra dell'Artigianato

CantaMaggio – Palio dei rioni
Barberino | dal 4 al 7 maggio
La storica manifestazione unisce tradizione, folklore e buona tavola.

Nel weekend precedente si svolge il Maggio, palio dedicato ai bambini

Maggiolata
Lucignano | dal 18 maggio al 4 giugno
La sfilata dei carri allegorici è prevista per il 21, il 23 e il 28 maggio

Palio dei micci
Querceta | 7 maggio
Corsa di otto asini (micci nel dialetto locale), guidati da fantini, ognuno in rappresentanza di una delle otto contrade che partecipano (Cervia, Leon d'Oro, Lucertola, Madonnina, Ponte, Pozzo, Quercia e Ranocchio)

Palio Remiero Di San Ranieri
Pisa | 17 giugno
Quattro imbarcazioni che rappresentano i colori dei più antichi quartieri cittadini disputano sulle acque dell'Arno una regata, retaggio della prestigiosa tradizione di Pisa repubblica marinara



TRENTINO ALTO ADIGE

Fiorinda
Mollaro | 8-9 aprile
Un weekend dedicato ai fiori nella splendida cornice dei meleti fioriti della Val di Non.
www.fiorinda.org

4 ville in fiore
Tassullo | 23 aprile
Gara podistica per festeggiare l'arrivo della primavera.
www.quattrovilleinfiore.it

Tutti #fuori
Zambana Vecchia | 20-21 maggio
La grande festa delle Pro Loco del Trentino, con oltre 20 Pro Loco ed altrettanti piatti tipici locali.
www.unplitrentino.it

Cerevisia
Fondo | 19-20-21 maggio
Il festival delle birre artigianali più famoso della provincia: degustazioni, laboratori, tavole rotonde e incontri con esperti e produttori.
www.cerevisiafestival.com

Festa patronale dell'asparago bianco
Zambana | 27 aprile-1 maggio
Cinque giorni di festa per gustare mille ricette a base di asparago bianco, coltivazione tipica di Zambana.
Facebook: Proloco Zambana

Degustibus Caldonazzo
Caldonazzo | 2-3 giugno
Un'occasione per scoprire i birrifici artigianali e i prodotti gastronomici del territorio

Vigolana Trail Festival
Vigolo Vattaro | 17 giugno
Celebre gara di corsa in montagna lungo splendidi sentieri alpini.
www.vigolanatrail.it

Primo mangio: Magnalonga della Valle dei laghi
Valle dei Laghi | 1 maggio
Una passeggiata in compagnia con golosissime tappe per assaporare i prodotti del territorio.
www.unplitrentino.it

Adesenfestasanmichel
San Michele all'Adige | 3-4 giugno
Il paese "tagliato" dal fiume Adige celebra il suo corso d'ascua con un weekend di attività a bordo fiume.
Facebook: Adesenfesta

Volti alla luna
Roverè della luna | 23-25 giugno
Pittoresca festa dei portoni, una tradizione altoatesina viva anche nel Trentino settentrionale.
www.pianarotaliana.it



UMBRIA

Corsa all'Anello
Narni | 24 aprile 14 maggio
Rievoca gli antichi fasti in onore del Santo Giovenale, primo vescovo della città

Festa di primavera
Castiglion del Lago | dal 6 al 9 aprile
Allestimenti e figure floreali, taverne aperte, musica e degustazioni.
Ingresso libero
www.festadeltulipano.com

La Turba
Cantiano | 14 aprile
Recita Sacra che porta in scena la Passione di Cristo. Inizia alle 5:30 con la processione del Giro delle Sette chiese

Processione del Cristo Morto
Città di Castello | 14 aprile
Durante la processione la città è oscurata ed il corteo è illuminato a "foco vivo"

Lu Ciuccittu
Ferentillo | dal 15 al 17 aprile
Sfida di origini antichissime: due concorrenti "battono" le uova punta contro punta. Vince chi mantiene l'uovo integro

Festa primo maggio
Dan Damiano di Todi | 1 maggio

Discesa dei Ceri
Gubbio | 7 maggio
I tre Ceri conservati nella basilica di Sant'Ubaldo vengono rimossi e trasportati in città. I Ceri sono tre "macchine" di legno di circa 300 chili ciascuna e rappresentano Sant'Ubaldo, San Giorgio e Sant'Antonio



VALLE D'AOSTA

Les Mots - Festival della parola
Aosta | 15 aprile

Foire de la Pâquerette: fiera dell'artigianato di tradizione valdostano
Courmayeur | 17 aprile
Opere dell'artigianato valdostano tra queste le sculture, gli oggetti intagliati, le opere eseguite al tornio, gli oggetti per la casa, i giocattoli, le opere in vimini e quelle in ferro battuto

Les Franchises de Nus
Nus | 25 aprile
Rievocazione storica della concessione della "Charte de Franchises" (avvenuta il 26 aprile 1296). Torneo "Nus Spada Araldica"

RioSan Fest
RoiSan | 5-7 maggio
Fiera mercato dell'hobbistica, flou party

Sagra della Sarieula (timo selvatico)
Verrayes | dal 18 al 21 maggio
Un'occasione per imparare a conoscere e ad apprezzare quest'erba selvatica che viene utilizzata per cucinare numerosi piatti

Festa alle Cascine
Pont-Saint Martin | 18 - 21 maggio

La Martse di Mineur - Gara di martze a piè
Saint-Marcel | 4 giugno
Gara podistica

Festa patronale delle frazioni La Fabrique e La Sale
Champdepraz | 4 giugno
Mercatino di artigianato tipico in legno, pizzi e ricami



VENETO

Primavera prosecco superiore
Fino all'11 novembre
www.primaveradelprosecco.it

Germogli di primavera
Fino al 15 maggio
www.germoglidiprimavera.tv

Malanotte d'estate
Fino al 23 ottobre
www.malanottedestate.tv

Colori e Sapori di Primavera
Monseice | dal 2 al 9 aprile

Noale in fiore
Noale | 9 aprile
www.proloconoale.it

24ª mostra mercato di fiori e piante da frutto
Busche | dal 30 aprile al 1 maggio
www.prolocobusche.it

Festa della Fragola, dell'Orto-frutta e dei Fiori
Camposampiero | dall'11 al 14 maggio

Terra dei Dogi
Portogruaro | dal 12 al 14 maggio

Parco in Bici
Porto Tolle | dal 13 al 14 maggio

Radicele" e i sapori della primavera
Zumellese Mel | dal 18 al 21 maggio
www.prolocozumellese.it

Festa del formaggio monte veronese DOP
Erbezzo | 26 maggio
prolocoerbezzo@yahoo.it

Festa dei bisì – Peseggia
Scorzè | dal 26 maggio al 5 giugno

Sapori pro loco in villa
Vicenza | 27-28 maggio
www.prolocovicentine.it

80ª mostra provinciale delle ciliegie veronesi
Cazzano di Tramigna
dal 1 al 6 giugno
prolococazzano@libero.it
56ª mostra provinciale delle ciliegie
Chiampo dal 16 al 18 giugno
"Campanot" festa di San Giovanni

Pieve Castionese
dal 16 al 25 giugno
www.prolocopievecastionese.it

Comitati regionali



ABRUZZO

Comitato regionale UNPLI

Abruzzo
Presidente:
Paola Di Francescantonio
Sede: Salita del Lago, 9
67023 Castel del Monte (AQ)
Tel.: +39 339 363 8449
abruzzo@unpli.info
www.unplibrabruzzo.it



BASILICATA

Comitato regionale UNPLI

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



CALABRIA

Comitato regionale UNPLI

Calabria
Presidente:
Vincenzo Ruberto
Sede: Viale della Libertà, 1
88046 Lamezia Terme (CZ)
Tel.: +39 380 383 3933
calabria@unpli.info
www.unplicalabria.it



CAMPANIA

Comitato regionale UNPLI

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



EMILIA ROMAGNA

Comitato regionale UNPLI

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



FRIULI VENEZIA GIULIA

Comitato regionale UNPLI

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



LAZIO

Comitato regionale UNPLI

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



LIGURIA

Comitato regionale UNPLI

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



LOMBARDIA

Comitato regionale UNPLI

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



MARCHE

Comitato regionale UNPLI

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



MOLISE

Comitato regionale UNPLI

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



PIEMONTE

Comitato regionale UNPLI

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



PUGLIA

Comitato regionale UNPLI

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



SARDEGNA

Comitato regionale UNPLI

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



SICILIA

Comitato regionale UNPLI

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



TOSCANA

Comitato regionale UNPLI

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



TRENTINO ALTO ADIGE

Comitato regionale UNPLI

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



UMBRIA

Comitato regionale UNPLI

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



VALLE D'AOSTA

Comitato regionale UNPLI

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



VENETO

Comitato regionale UNPLI

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



PREMIO LETTERARIO NAZIONALE PER LE OPERE IN DIALETTO O LINGUA LOCALE

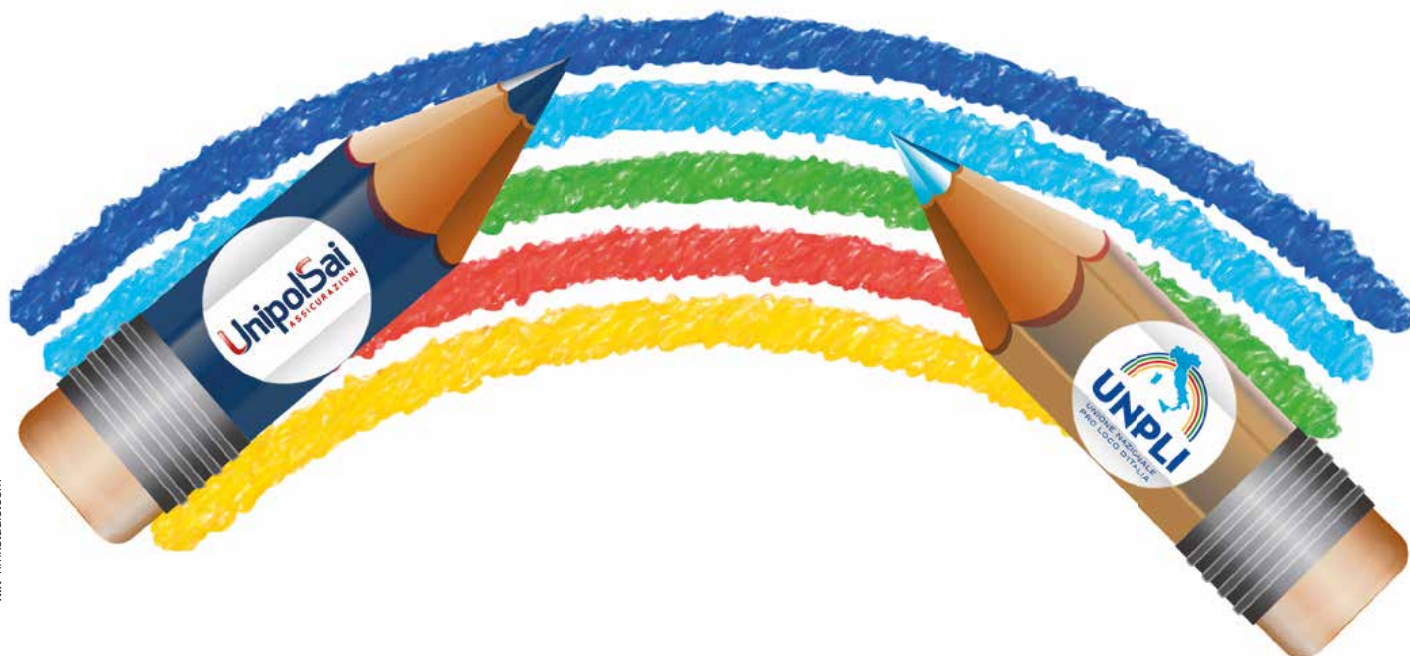
Un'iniziativa culturale per tutelare e valorizzare i dialetti in quanto
memoria del passato, segno indelebile di appartenenza al luogo di origine
e amore incondizionato verso le proprie radici.
Da custodire, divulgare e tramandare.

Il Premio è aperto a tutti gli autori e alle scuole. La partecipazione è gratuita

Per partecipare al Premio consulta il regolamento su www.unpli.info
Richiedi la scheda di adesione all'indirizzo gionatadeldialetto@unpli.info

CONVENZIONE UNPLI · UNIPOLSAI

Insieme hai più vantaggi!



MK nmkstudio.com



la tua mobilità
-costi +servizi



la tua casa
-25%



la tua protezione
-20%



il tuo lavoro
-20%



il tuo risparmio
-costi



Puoi pagare in comode rate mensili
a tasso zero* fino a 2.500€

OFFERTE ESCLUSIVE PER I SOCI E LE PRO LOCO ASSOCIATE



* 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 ciascuna. 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 31.12.2017 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 della polizza leggere il Fascicolo Informativo disponibile in agenzia e sul sito www.unipolsai.it