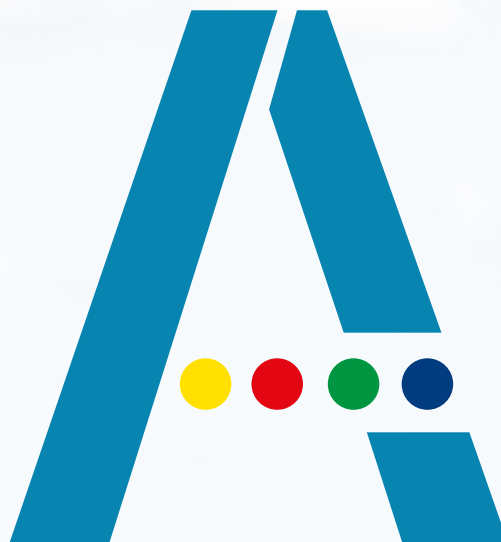


“POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N.46) ART. 1, COMMA 1 S2/CT/1677”

UNPLI
Unione Nazionale Pro Loco d'Italia



ARCOBALENO
D'ITALIA

www.unioneproloco.it

03
2018

**SAN LEO IL GIOIELLO
DELLA VALMARECCHIA**

**I CANDELIERI,
LA FESHTA MANNA**



UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA

ROMA
16 settembre



STAFFETTA

“
**DA FRANCESCO
A FRANCESCO**
”

ASSISI
4 ottobre



EDITORIALE

4 Fare rete e crescere tutti insieme - di Antonino La Spina Presidente UNPLI

ITINERARI DA SCOPRIRE

TRENTINO ALTO ADIGE

6 La montagna che sa di buono - di Oriana Bosco

ABRUZZO

12 Le vie della frontiera: tra storia, arte e natura - di Gabriele Di Francesco

LA PRO LOCO DEL BORGO

EMILIA ROMAGNA

16 San Leo, il gioiello della Valmarecchia - di Valentina Cariani

TESORI NASCOSTI

BASILICATA

20 Federico II e la Cripta di Santa Margherita - di Maria Martinelli

DIARIO DI VIAGGIO

VENETO

24 Lamon, perdersi nel passato - di Alessandra Totino

PATRIMONIO IMMATERIALE

SARDEGNA

28 I Candelieri, "la feshta manna" - di Ilaria Tucconi

CULTURA

PUGLIA

32 Santa Maria di Leuca, tra paesaggio e storia - di Francesco Giaquinto e Giulia Chiffi

PERCORSO DEL GUSTO

LOMABRDIA

36 Tra saperi e sapori di Brianza, Lario e Valsassina - di Stefania Pendezza

37 Il Taleggio

37 I Missoltini

38 Olio Extravergine d'Oliva dei Laghi Lombardi - Lario

39 Pan Meino

39 Caviadini

SAPORI E TRADIZIONI

PIEMONTE

40 È nata prima la birra o il vino? - di Riccardo Milan

IL BUON BERE

TOSCANA

42 Montepulciano, quando il vino è Nobile - di Emanuela Olobardi



47



62

ANTICHI MESTIERI

SICILIA

- 46 Caltagirone, la "rocca dei vasi" - di Patrizia Forlani

REPORTAGE

ITALIA

- 48 Batte forte il cuore delle Pro Loco di Ludovico Licciardello

DIALETTI E STORIE

SICILIA

- 52 La Lombardia siciliana - di Patrizia Forlani

EVENTI E SAGRE

BASILICATA

- 54 Rotonda, il Bianco e la Rossa del Pollino di Maria Martinelli

MOLISE

- 56 La Pezzata di Capracotta di Luciano Scarpitti

DALLE REGIONI

VENETO

- 58 L'oro della Lessinia di Alessandra Tutino

LOMBARDIA

- 60 La fiera delle Grazie di Stefania Pendezza

ABRUZZO

- 62 Torre del Cerrano, area marina protetta di Gabriele Di Francesco

TOSCANA

- 64 Montopoli Medioevo di Emanuela Olobardi

APPUNTAMENTI

- 66 I grandi eventi di questo trimestre di Patrizia Forlani

Foto di copertina
Crediti Foto Luigi Ciucci



Arcobaleno d'Italia 2018 | n° 03
Testata di promozione turistica della Pro Loco d'Italia.
Rivista a diffusione nazionale.

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

Iscrizione al Registro degli Operatori
di Comunicazione numero 29296

Direttore Responsabile
Patrizia Forlani

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

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

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

Abbonamenti e arretrati
Spedizione in abbonamento postale
Conto corrente postale 19592906

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

e-mail: abbonamenti.arcobaleno@unpli.info

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

Hanno collaborato a questo numero:
Oriana Bosco, Valerio Bruni, Valentina Cariani,
Gabriele Desiderio, Gabriele Di Francesco,
Maria Martinelli, Davide Francescutti, Ludovico
Licciardello, Anna Maria Mancinelli, Riccardo Milan,
Stefania Pendezza, Silvia Pluchinotta, Elisa Zanolli,
Luciano Scarpitti, Alessandra Tutino, Ilaria Tucconi

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

Visita il sito www.unioneproloco.it



Feedback

That's Couscous

Buono ogni giorno, buono per tutti.

Bia Italian Food
The Quality Cous Cous

Gli Specialisti del Cous Cous

ANCHE ONLINE
Scopri tutti i Bia CousCous, le nostre ricette e tante gustose novità su biacouscous.it

f youtu



Fare rete e crescere tutti insieme di Antonino La Spina Presidente UNPLI

Fare rete, crescere tutti insieme, dare visibilità e peso alle nostre attività.

La prima edizione della "Festa delle Pro Loco" ha centrato in pieno l'obiettivo, scrivendo un'appassionante pagina della storia delle nostre associazioni.

L'adesione e l'entusiasmo registrato rappresentano un punto di partenza per un evento che è destinato a crescere sempre di più. Una festa durata dall'alba al tramonto che ha coinvolto l'intera penisola, offrendo a visitatori e turisti un ricco e variegato cartellone di eventi.

La "Festa delle Pro Loco" ha costituito anche ulteriore importante passo nel percorso di crescita che abbiamo avviato insieme per continuare ad arricchire il valore delle azioni svolte quotidianamente

a vantaggio dei territori.

In un anno e mezzo abbiamo tutti insieme centrato significativi traguardi, siglato prestigiose collaborazioni, stretto importanti rapporti istituzionali, dimostrando che nulla è impossibile.

"I Carnevali della tradizione", "La Festa delle Pro Loco", "L'Infiorata delle Pro Loco d'Italia" sono solo alcuni dei punti cardine di una strategia che, d'intesa con la giunta nazionale ed il consiglio nazionale, intende puntare sempre più in alto a tutto vantaggio delle Pro Loco, del riconoscimento delle loro azioni e dei territori.

I 30mila eventi organizzati ogni anno sono un patrimonio inestimabile per i nostri borghi, per i nostri territori, per l'intera Italia (la stima è riferita agli eventi Pro Loco attestati da Siae).

Un'ampia varietà di azioni che si concretano nella tutela del

Unesco
Un momento dell'Assemblea
generale di Parigi

patrimonio culturale, materiale e immateriale e nell'imprescindibile animazione turistica.

Dalle rievocazioni storiche, alla tutela e valorizzazione di antichi mestieri e tradizioni; dall'esaltazione dei prodotti tipici, agli eventi per la salvaguardia dei dialetti e delle lingue locali.

Un vero e proprio brulicare di iniziative che ogni anno coinvolgono un vasto pubblico, generando anche un importante ritorno economico.

Un percorso virtuoso che ci ha visto partecipare alla settima sessione dell'Assemblea Generale degli Stati membri della Convenzione UNESCO per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale, tenuta, ad inizio giugno, a Parigi.

Con oltre 6200 sedi e 620mila volontari, in tutte le parti d'Italia, dalle Alpi alle isole minori, le Pro Loco garantiscono anche un servizio di informazione e promozione turistica gratuito e col sorriso fra le labbra. Con la voglia di fare rete, crescere tutti insieme, dare visibilità e peso alle nostre attività. A tutto vantaggio della nostra amata Italia.



Per un'emozione in più

Tempo d'estate e di vacanze. Alla scoperta di luoghi, di manifestazioni e di eventi che possano emozionare, stupire e far innamorare. Anche in questo numero Arcobaleno d'Italia ci accompagna in un viaggio tra le tradizioni e i luoghi più affascinanti della nostra bella Italia. Si parte dal Trentino Alto Adige con il lago di Tovel e la Val di Non, poi un tuffo nel passato in Abruzzo con le stupende vie della Dogana. La "Pro Loco nel borgo" ci porta in Emilia Romagna, più precisamente a San Leo, per conoscere i misteri della prigione di Cagliostro, mentre per "Tesori Nascosti" arriviamo in Basilicata, più precisamente a Melfi, per scoprire un affresco di Federico II. "Diario di viaggio" ci trasporta direttamente in Veneto, a Lamon, per "Patrimonio immateriale"

torniamo in Sardegna con i Candelieri di Sassari. Con il "Percorso del gusto" conosciamo le specialità della cucina povera della Brianza, del Lario e della Valsassina, mentre in "Sapori e tradizioni" eccoci in Piemonte con la birra di Pombia. "Il buon bere" ci porta in Toscana, a Montepulciano, con "Antichi mestieri" ci spostiamo a Montottone nelle Marche, il paese dei cocci. Il Reportage non poteva non parlare della Festa delle Pro Loco che si è svolta lo scorso 3 giugno. Infine, oltre alle rubriche sugli eventi e sulle sagre che, da questo numero parliamo anche di "Dialetti e Storie" con i "galloitalici" della Sicilia. A questo punto buona lettura e tutti e buone vacanze con Arcobaleno d'Italia.

Patrizia Forlani
Direttore Responsabile



TRENTINO ALTO ADIGE

La montagna che sa di buono

di *Oriana Bosco*



In Trentino non c'è estate senza una gita in malga. I luoghi spettacolari in cui esse si trovano, ampi prati ammantati di fiori dove gli animali pascolano all'ombra delle cime dolomitiche, valgono l'escursione; se si aggiunge che vi si possono assaggiare latte appena munto, panna, formaggi e burro freschissimi, oltre che assistere alla mungitura e alla caseificazione, quella in malga diventa un'esperienza da non perdere. Molti sono gli itinerari, dislocati in tutta la regione, che permettono di avvicinarsi a queste affascinanti realtà: uno dei più caratteristici e meno conosciuti è il giro delle malghe intorno al lago di Tovel, in Val di Non, valle dove ogni paese possedeva anticamente una piccola malga. Luoghi ideali per riscoprire tradizioni e bellezza delle cose semplici, le malghe sono strutture rustiche tipiche del Trentino Alto Adige (ce ne sono oltre 300) aperte da metà giugno a settembre; nate per l'alpeggio del bestiame (principalmente bovini da latte ma si possono trovare anche le caprette) e per la produzione di formaggio, oggi molte di esse hanno iniziato ad avvicinarsi al turismo, ed hanno aggiunto alle loro tradizionali attività numerosi servizi rivolti all'ospite. Nelle malghe oggi si possono trovare, oltre alla vendita diretta dei prodotti

caseari, anche cucina eccellente, possibilità di pernottamento ed attività e laboratori legati al lavoro del malgaro e del casaro. Questo itinerario accompagna alla scoperta delle malghe di una delle zone paesaggisticamente più interessanti della Val di Non, compiendo un anello costantemente affacciato sulle cime del Gruppo delle Dolomiti di Brenta, patrimonio dell'UNESCO. Siamo all'interno del Parco Naturale Adamello Brenta, un'oasi naturalistica protetta in cui una ricchissima fauna (che comprende anche oltre 60 esemplari di orso) vive tra paesaggi spettacolari fatti di ghiacciai, cascate e boschi. Gioiello del parco è il lago di Tovel, uno dei più affascinanti laghi alpini del Trentino, luogo di relax e scenario di leggende ancora oggi tramandate dalla popolazione. Ma questo angolo di Trentino è anche ricco di arte e cultura, segni di una storia che lo ha visto protagonista di molte delle vicende più significative della regione: per questo il nostro viaggio non poteva non comprendere una tappa in un paese in cui trovare un concentrato della cultura locale. Nel piccolo borgo di Tassullo, un castello cinquecentesco dà la misura del potere dei Conti da Tirolo, antichi feudatari che

regnavano sulla valle, e le chiesette gotiche nascondono affreschi sorprendenti. Dalla cultura alle tradizioni agricole e pastorali, questo itinerario porta ad addentrarsi nei due volti del territorio trentino, quello nobile del fondovalle e quello rustico delle malghe d'alta quota. Le malghe hanno un'importanza storica, culturale e paesaggistica notevole, e stanno diventando una meta sempre più apprezzata dagli ospiti, affascinati da questi pezzi di storia e tradizioni locali rimasti inalterati nei secoli. Oltre a costituire un perfetto esempio di fruizione sostenibile della montagna, esse rappresentano anche un riferimento identitario e culturale per le comunità locali: ne sono testimonianza le moltissime feste legate all'alpeggio che si svolgono in quasi tutte le malghe durante l'estate e le folcloristiche "desmontegade", coloratissime sfilate di mandrie addobbate di fiori che celebrano il ritorno a valle del bestiame a fine estate.

Le attrazioni del percorso

Questo itinerario, che può essere affrontato in modo completo o ridotto, tocca alcuni dei luoghi più spettacolari delle Dolomiti di Brenta: il famoso Lago di Tovel, la magnifica Val Nana, la Val Flavona con la sua malga,

Val di Non
Lago di Tovel

i verdi alpeggi costellati in alcuni punti da fossili preistorici. Per chi vuole compiere il giro completo, la partenza è a Tassullo, dove la Pro Loco ha realizzato il percorso Antichi Tesori che tocca punti di notevole interesse artistico, tutti aperti o visitabili su richiesta rivolgendosi alla Pro Loco (www.prolocotassullo.it). Da qui si può affittare una mountain bike o un'E-bike (Scuola ciclismo fuoristrada Val di Non e Sole, www.scuolabicivaldinonesole.com), oppure proseguire in auto fino al Lago di Tovel (in estate è presente un bus navetta; le biciclette possono raggiungere il lago percorrendo un tratto di Brenta Trek, da Terres). Al lago di Tovel una sosta è d'obbligo per ammirare le miriadi di sfumature delle sue acque smeraldine, e ristorarsi in uno dei due hotel (Albergo Lago Rosso, www.albergolagorosso.it oppure Chalet Tovel, www.chaletovel.it) e numerosi punti attrezzati con tavoli e panche. Una strada sterrata conduce alla prima malga, Malga Pozzol, e da qui, percorso un tratto nel bosco piuttosto ripido, si apre in uno dei più affascinanti ambienti dell'arco alpino: praterie di alta quota circondate a est e a ovest da cattedrali di roccia, che conducono alla Malga Flavona attraverso una comoda mulattiera. Tornati al lago e ridiscendendo verso Tuenno, si sale a Malga Tuena, dove si assaggiano le delizie della cucina di montagna e si possono acquistare i prodotti caseari di capra della malga. Dalla malga lo spettacolo sulla distesa erbosa del Pian della Nana, un enorme altopiano a oltre 2000 metri d'altezza, è unico. Da qui i più instancabili possono proseguire a piedi per il Pian della Nana, oppure si può scendere nuovamente a Tassullo e salire (per un tratto anche in auto) alla Malga Tassulla, da cui si ha una vista splendida sul lago di Tovel, sul passo Grostè e sul Pian della Nana.



Crediti Foto Archivio fotografico Apt Val di Non



Cosa mangiare

Le numerose malghe della Val di Non si dedicano ancora oggi alla produzione artigianale di formaggio a latte crudo secondo tradizione. Fino a tutto l'Ottocento in Trentino la prerogativa nella produzione di formaggi era esclusiva delle malghe, che un tempo erano beni comuni delle popolazioni montane ed erano pascolate dalla mandria "comunale". I formaggi così ottenuti hanno un sapore diverso in ogni malga: questo poiché la non pastorizzazione del latte mantiene inalterate le sue proprietà organolettiche, estremamente diverse da un pascolo all'altro e ciò permette la produzione di formaggi unici che variano fortemente nel gusto e nei profumi anche grazie ai saperi di ogni casaro che lavora il latte secondo la propria esperienza. Sono i nostrani di malga, il Monteson (il formaggio della fienagione) e gli stagionati, che, se composti da latte vaccino munto e prodotto in malga utilizzando il fermento Fermalga e stagionati per almeno un anno, possono fregiarsi del marchio di "Trentino di Malga".

Il prodotto che ha reso però la Val di Non famosa in tutta Italia è la mela: nel suo frutteto di oltre 7.000 ettari, circa 5.000 famiglie contadine coltivano l'unica mela DOP d'Italia. La mela nonesa per eccellenza è la Golden delicious, ma ci sono anche la Fuji, la Red delicious, la Gala e la Renetta. Quest'ultima è una delle varietà più antiche (si coltiva in Val di Non fin dall'Ottocento), e qui ha trovato una delle sue zone di produzione migliori: viene usata per fare succhi e sciroppi, ma soprattutto per il famosissimo dolce locale, lo strudel, oltre che in ricette salate come il particolarissimo risotto alla mela Renetta.

In questa ricca valle si produce anche un salume unico in tutto il Trentino, la "mortandela", un salume affumicato prodotto artigianalmente e manualmente da pochi macellai specializzati. La particolarità di questo prodotto sta nell'affumicatura e nelle spezie contenute nell'impasto, che sono aggiunte in misura variabile a seconda di antiche ricette di famiglia custodite gelosamente.

Salumi e formaggi sono gli ingredienti

che accompagnano il piatto noneso per antonomasia, il tortel di patate. Questo piatto della tradizione contadina è composto da patate crude grattugiate e farina, fritte nell'olio e servite calde e croccanti. A testimonianza del legame degli abitanti con questo piatto, vent'anni fa è stata istituita in Val di Non la "Confraternita della torta e del tortel da patate".

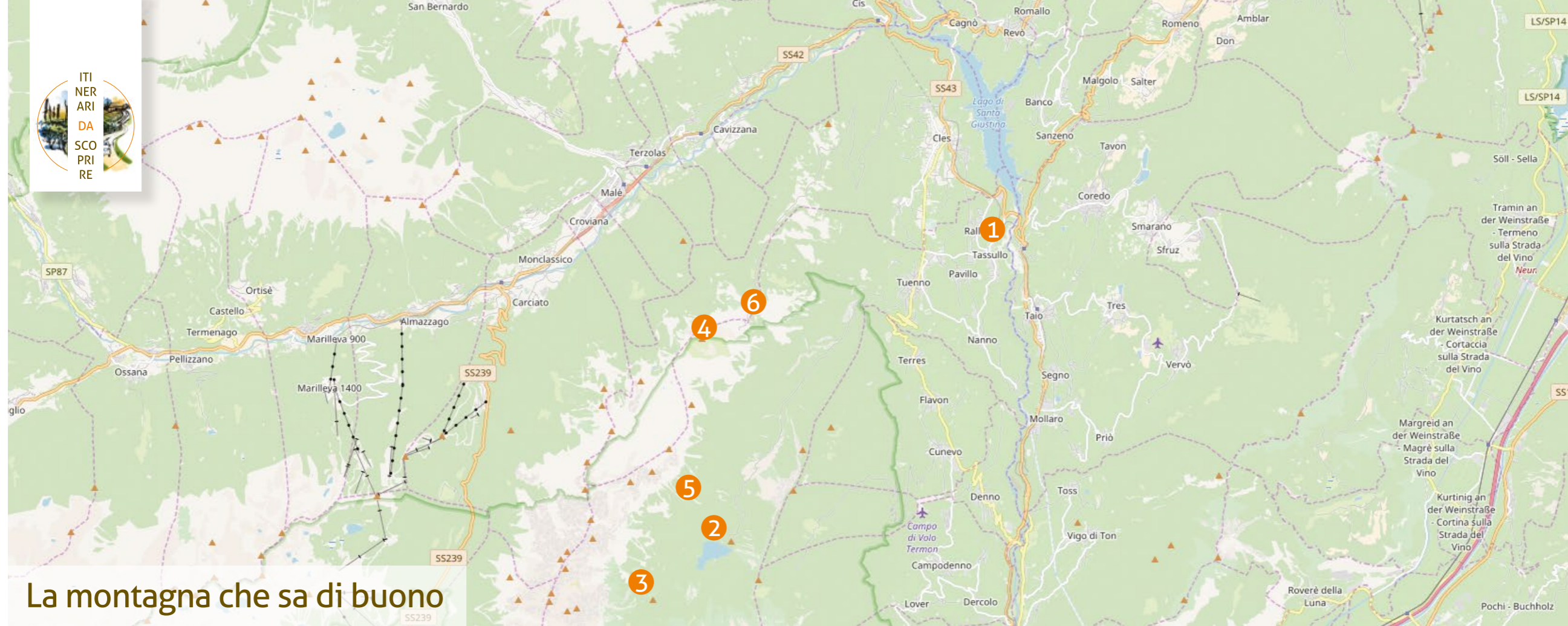
Un piatto della cucina povera locale è la "mosa", una zuppa morbida preparata con farina di frumento e farina di mais, latte e cosparsa di burro fuso: ancora oggi viene servita in una grande padella di ferro, posta al centro del tavolo e mangiata convivialmente da tutti i commensali. I canederli sono un altro piatto della tradizione: preparati con pane, mortadella, formaggio e uova, questi grossi gnocchi molto gustosi sono una delle ricette più rappresentative del territorio. Protagonisti della cucina locale sono anche l'orzetto, minestra d'orzo insaporita con maiale e verdure; gli gnocchi di ricotta, preparati solo con uova fresche e ricotta di malga.

Dove rilassarsi

L'ampio fondovalle della Val di Non la rende adatta a molte attività rilassanti: i siti di interesse culturale e naturalistico sono numerosi, come anche le opportunità di divertirsi con la pesca, il golf o i parchi avventura. Da Tassullo in meno di un quarto d'ora si possono raggiungere i laghetti di Coredo, circondato da prati curati ed attrezzati con panche, grill per barbecue e giochi per i bambini, o il suggestivo Santuario di San Romedio, luogo di culto arroccato su di uno spettacolare sperone roccioso.

Spostandosi poco più a nord, a mezz'ora di macchina da Tassullo, il paese di Ronzone ospita una nuova struttura dedicata al nuoto e al relax, l'Aqualido: un balcone affacciato sulle Dolomiti di Brenta dotato di piscina riscaldata, piscina per bambini con scivolo e giochi acquatici ed un grande parco (www.aqualido.it). A Ronzone si trova anche il Giardino della rosa, un parco unico nel suo genere in Trentino, che accoglie oltre quattrocento varietà di rose provenienti da tutto il mondo (www.giardinodellarosa.it). Gli innumerevoli laghi e torrenti della valle sono la meta ideale per chi ama la pesca: il Rio Sass, il Pescara, il fiume Noce, il lago di Tovel, il lago Smeraldo ed il lago di Santa Giustina sono i punti più adatti (necessari permesso di pesca turistico e licenza). Per chi ama il brivido, la valle è famosa per i suoi canyon, da esplorare nel parco fluviale Rio Novella (www.parcoflivialenovella.it) o nel canyon Rio Sass, con le sue vertiginose passerelle. Un viaggio ancora più emozionante in queste gole lo si può effettuare con il kayak, partendo dal lago di Santa Giustina ed addentrandosi nel cuore della roccia scivolando sulle acque impetuose del torrente Novella.





La montagna che sa di buono

1 Tassullo e Castel Valer

Tassullo e le sue frazioni conservano un piccolo ma interessante patrimonio artistico che si può scoprire seguendo la comoda passeggiata degli Antichi tesori, in gran parte pianeggiante e immersa nei meleti. Vi si incontrano Castel Valer, maniero cinquecentesco ancora oggi abitato, con i suoi arredi e la splendida cappella dedicata a San Valerio con pregevoli affreschi dei pittori rinascimentali Baschenis (www.visitcastelvaler.it); la chiesetta di San Vigilio, la chiesetta di Sanzenone dedicata all'Immacolata e la chiesetta di S. Paolo a Pavillo, entrambe affrescate nel Quattrocento dai Baschenis; palazzo Pilati, esempio di casa anane seicentesca.

2 Lago di Tovel

Questo specchio d'acqua verde smeraldo, definito il gioiello del Parco naturale Adamello Brenta, è diventato famoso per il fenomeno dell'arrossamento delle sue acque. Tale fenomeno, prodotto da una particolare alga, oggi purtroppo non si realizza più, a causa dei mutati equilibri ambientali, ma la sua bellezza non è diminuita ed ogni estate è meta di migliaia di visitatori. Una comoda passeggiata, intramezzata da piccole spiagge e punti sosta, gira intorno al lago. Lungo il lago sono presenti due hotel ristoranti e una casa del Parco Naturale Adamello Brenta. Nel periodo estivo il lago è raggiungibile solo con un servizio di bus navetta.

3 Malga Flavona

Malga Flavona (m 1858) si trova ai piedi di meravigliosi ripiani dolomitici, ed è un importante punto di appoggio per molte escursioni in alta quota, soprattutto verso il Passo del Grostè. L'area di Malga Flavona costituisce, assieme al territorio circostante, un biotopo di grande valore naturalistico e faunistico, abitato da una moltitudine di specie animali: oltre all'orso bruno recentemente ripopolato, sono presenti il camoscio, il capriolo, la marmotta, la lepre, la volpe, il gallo cedrone, il gallo forcello, la pernice bianca, il francolino, la coturnice, il corvo imperiale.

4 Pian della Nana

Un'ampia distesa di prati pianeggianti ad alta quota, circondata da alcune delle cime più belle delle Dolomiti di Brenta: il Pian della Nana è una località ancora poco frequentata ma per questo ancora più affascinante. Oltre che per il paesaggio da favola, attira molti visitatori per le sue notevoli particolarità geologiche e paleontologiche: vi si trovano evidenti pareti di calcari giurassici e un intero giacimento di fossili ricco di ammoniti. Questo grandioso pascolo naturale è molto interessante anche dal punto di vista botanico: qui furono trovate nel Cinquecento specie di piante sconosciute.

5 Malga Tuena

Domina dall'alto il lago di Tovel, con le Dolomiti di Brenta che le fanno da corona, questa malga (m 1738) apparteneva originariamente alla comunità di Tuenno. E' possibile pernottare, gustare piatti tipici ed acquistare salumi e ottimo caprino di malga, una rarità ed un'eccellenza. Qui la prima domenica di agosto si tiene la tradizionale festa in malga. Scendendo leggermente per il pascolo inizia un suggestivo sentiero che attraversa una zona ricca di grotte e dirupi, dove non è raro avvistare qualche aquila che nidifica nella zona.

6 Malga Tassulla

Situata ai piedi del Monte Peller, la malga sovrasta la Val di Tovel ed è circondata da un enorme pascolo completamente aperto e privo di bosco, che nel periodo dell'inizio dell'alpeggio diventa un'unica aiuola fiorita. Gli edifici che la compongono (lo stallone, il ricovero dei pastori con caseificio ed una casetta del Parco naturale) ospitano un agriturismo e un punto vendita dove acquistare i prodotti del casaro. La seconda domenica di agosto la Pro Loco di Tassullo organizza nella sua malga una festa che richiama ogni anno migliaia di ospiti.

 **Tempo totale**
2 giorni

 **Lunghezza**
72 chilometri

 **Partenza**
Tassullo

 **Arrivo**
Tassullo

IL PERCORSO

Il giro completo si svolge in due giornate, con pernottamento al lago di Tovel. È possibile effettuare uno dei due anelli: l'anello del giro delle malghe della Val di Tovel (22 km) o il giro delle malghe della Val Nana (ca 50 km). È possibile avvicinarsi alle malghe Tassulla e Clesera anche in macchina, riducendo notevolmente il percorso.

ATTREZZATURA

Il percorso può essere affrontato a piedi, in mountain bike o con e bike e si svolge su mulattiere e sentieri anche con notevole dislivello. Si consiglia di effettuare l'escursione tenendo in considerazione la propria preparazione fisica, di informarsi sulle condizioni meteo prima di partire e portare con sé cartina, acqua e l'attrezzatura da trekking alpino. A causa della mutevolezza del tempo in montagna, è consigliato partire al mattino presto.

COME MUOVERSI

Dall'autostrada A22, uscita San Michele all'Adige, si prosegue sulla SS43 in direzione Val di Non fino al paese di Tassullo (24 km). Da qui si prosegue o con mountain bike o e bike, o in auto verso il Lago di Tovel (15 km).



ABRUZZO



Le vie della frontiera: tra storia, arte e natura di Gabriele Di Francesco

Lungo il confine del fiume Tronto dalla montagna al mare correva la frontiera tra Stato Pontificio e Regno delle Due Sicilie. Una lunga linea divergente in più punti che separava, dai monti della Laga alle spiagge dell'Adriatico, le regioni del Piceno e del Pretuzio e separa oggi le Marche dalla parte più settentrionale dell'Abruzzo.

Terra un tempo di misteri e di contrabbandi, di transiti legali e più spesso illegali, di dogane e posti militari di controllo. La frontiera del "Regno" si snodava per ben 29 posti di confine custoditi da 116 addetti, con 3 tenenti d'ordinanza al Passo di Civitella e a Martinsicuro, 6 sottotenenti, 12 brigadieri, 84 doganieri preposti e 11 militari. Una forza notevole per poco più di 50 km di un tracciato di boschi e coltivi dove è appagante scoprire, anche a piedi, vette innevate e vasti

panorami, la linea del mare all'orizzonte che si avvicina sempre più ampia man mano che si scende, la delicatezza delle orchidee di montagna, le vigne, i colori della rosa canina e i profumi della ginestra, dei tartufi e dei funghi porcini.

È una terra dolce, ma non facile, nei continui saliscendi collinari che rivelano inaspettate magie e orizzonti aperti di colline e di azzurro marino. Degli anfratti delle gole del Salinello, sono i grandi silenzi a stupire, la maestà delle montagne che si fratturano e si congiungono nel brusio dell'acqua, della boscaglia, che nasconde la frattura. Nel letto di questo fiume si dice sia stato sepolto Manfredi di Svevia, a cavallo del suo destriero, entrambi corazzati e pronti a riprendere le armi. Molti cercano da secoli la sua tomba, senza trovarla, magicamente

nascosta. Le rovine del suo castello (Castel Manfrino) occhieggiano sul fianco della montagna. È il parco naturale del Gran Sasso e della Laga. Da qui partono i sentieri segnalati del CAI per escursioni anche ardite.

Si scende in basso seguendo il tracciato della statale Piceno Aprutina (ss. 81), la stessa strada dal millenario tracciato, che collega da tempo immemorabile le terre marchigiane e i domini Aprutini sul primo pendio est dei Monti della Laga, e si snoda oggi tra Marche e Abruzzo da Ascoli Piceno a Guardiagrele e a Casoli di Chieti.

Le attrazioni del percorso

I boschi della montagna dei Fiori sono le prime attrazioni che si incontrano. In alto il Monte Piselli e San Giacomo di Valle Castellana segnano il punto più alto del percorso. In inverno si scia, d'estate si gode il fresco dei 1105 metri e si visitano le caratteristiche caciare, ricoveri di pastori simili per costruzione ad antichi nuraghe. Le abetaie fanno la magia del posto. Più in basso dominano i faggi e le pinete, dove respirare l'aria balsamica e godere di quieti orizzonti.

Belle ed affascinanti sono le chiese romaniche della zona, Sant'Egidio, San Martino e la più bella Santa Maria a Vico. Ma anche le chiesette rustiche come la chiesa della Cona a Controguerra, o come la Madonna di Reggio a Faraone. Situate lungo le strade hanno l'apparenza di quei luoghi sacri che servivano anche da ricovero in tempi di antiche transumanze. Si respira un'aria di preghiera e di festa rurale, che riposa ed ammalia.

Di pregio sono le sculture di Augusto Murer e di Francesco Perilli a Nereto, che fanno bella mostra di sé nelle piazze e nelle rotonde del paese. Ma le bellezze naturali non sono da meno. La vista dei calanchi che scendono verso le Marche dalle colline di Controguerra hanno un fascino tutto particolare, costellate di grolle di ginestre e, dove possibile, di uliveti e vigne abbarbicati su radure quasi improbabili.



Tra le opere di architettura civile spicca tra tutte il citato antico Semaforo di Colonnella, sul cocuzzolo prospiciente il mare. Vi si accede dall'ampia gradinata fiorita di petunie rossastre, salendo fino all'antica torre di segnalazione per i marinai della vicina costa.

Di notevole attrattiva sono anche i numerosi spacci aziendali delle fabbriche della zona. Si possono trovare a prezzi davvero convenienti maglioni e pullover, borse e vestaglie, camicie e jeans di accreditati e famosi marchi che si producono su tutta l'area.

Cosa mangiare

A Piano Risteccio, sul primo pianoro dopo le balze montane, c'è un locale rustico e familiare, la Caiola (in dialetto abruzzese sta per gabbietta) che ha ottimi piatti di speciali fusilli fatti a mano, le ceppe, condite con il tartufo nero o il ragù di cinghiale, i funghi alla griglia e

l'agnello arrosto.

Lungo il percorso sono sempre le grigliate a farla da padrone all'hotel Miami, dove esperti chef preparano i manicaretti della cucina teramana ed ascolana.

Il timballo teramano con le crêpes e i maccheroni alla chitarra sono i piatti forti come primi piatti. Favoloso in tutta l'area è anche il fritto composto generalmente di cotolette d'agnello, olive ascolane e cremini fritti. La zona di confine si presta da sempre alla commistione dei piatti: la frontiera a volte divide ma il più delle volte unisce culturalmente.

Da assaggiare come piatto tipico sono le famose "mazzarelle" di coratella d'agnello avvolte da foglie di boraggine e legate insieme con le budelline. Con il Montepulciano d'Abruzzo di gran pregio che qui si produce (rinomate sono le cantine Emido Pepe, Strappelli e Cornacchia di Torano Nuovo) il gusto e il

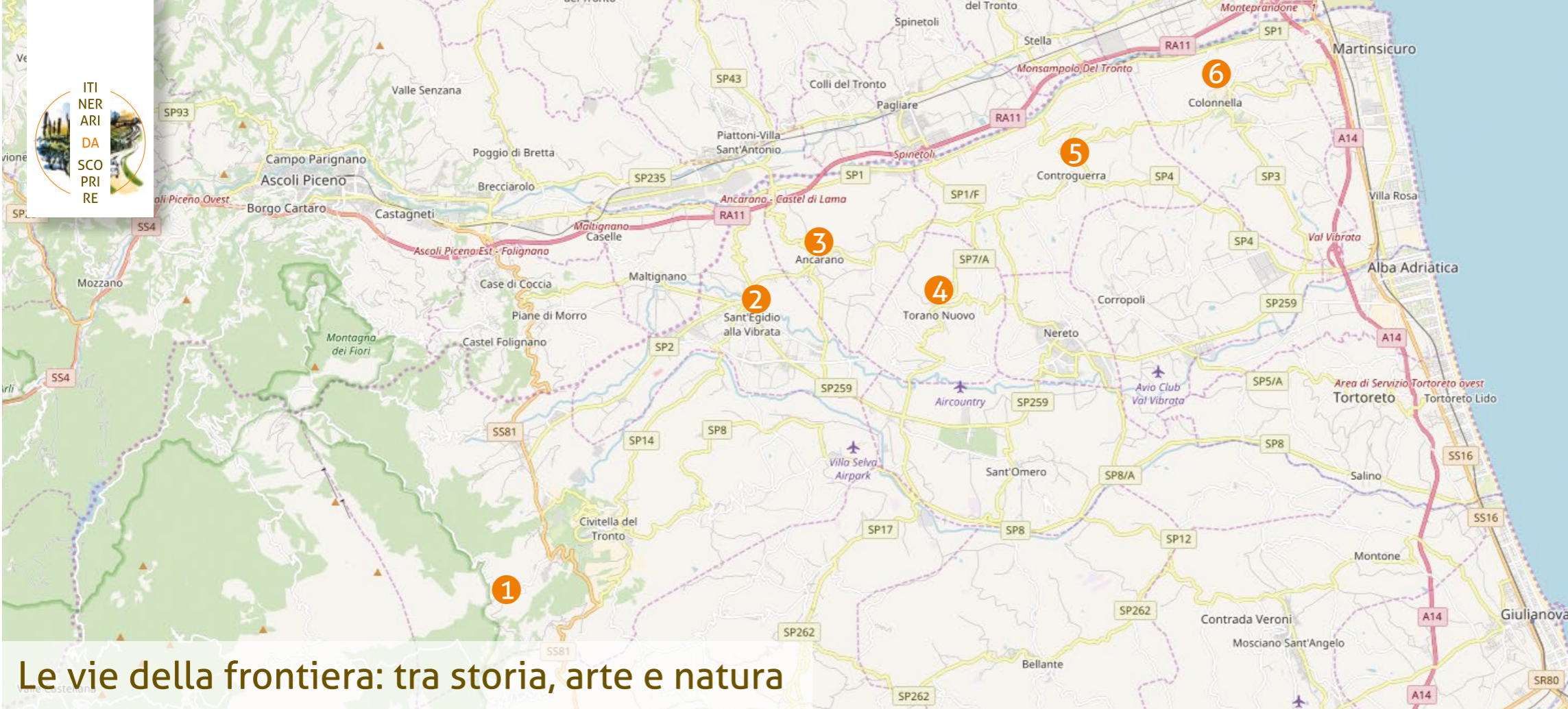
piacere di questo piatto sono davvero indimenticabili.

Al ristorante Roma di Torano Nuovo come in altri ristori della zona si fa cucina tradizionale.

Per chi cerca la specialità si consiglia di assaggiare lo spezzatino di capra alla neretese, magari in qualche agriturismo come Villa Fiore o da Zenobi. Una menzione merita anche il ristorante "La Gioconda" di Corropoli dove lo chef Ferretti prepara piatti raffinati della più esclusiva cucina o portate della tradizione come i famosi tagliolini "Unti" originari di Ancarani per un antico voto.

Dove rilassarsi

Non c'è che l'imbarazzo della scelta, tra panorami mozzafiato, boschi e colline. La zona è ricchissima di agriturismi, tutti in luoghi molto affascinanti e, in molti casi, con il panorama del Gran Sasso che fa sfondo da cartolina.



Le vie della frontiera: tra storia, arte e natura

1 Ripe di Civitella e Villa Passo

Sul tracciato dei Piceni e dei Pretuzi, degli antichi romani e delle orde barbariche, degli eserciti, dei contrabbandieri e dei pastori che trovavano nei siti d'alta collina e nel fitto dei boschi il loro habitat naturale si incontra Villa Passo, dove come in altri luoghi di questo settentrione estremo d'Abruzzo, la dogana si chiude e ci si aspetta da un momento all'altro che cali la sbarra confinaria nell'obbligata strettoia tra i depositi doganali e che qualcuno ci chieda la carta di passaggio, il passaporto. Da vedere la chiesa e alcuni palazzi nel limitare del bosco.

2 Faraone e Sant'Egidio

Fondata sul luogo dove da tempo esistevano i guadi sulla Vibrata e sul Salinello sono località dal fascino diverso ma con un imprinting comune. L'austera e un po' spettrale Faraone sembra fare da contrappunto alla vivace cittadina santegidiese, la più ricca di industrie di tutta la zona. In tutta l'area è divertente andare a caccia degli spacci aziendali. Si produce e si trova di tutto, ma dove si fanno buoni affari è sicuramente nel settore dell'abbigliamento. Le camicerie e soprattutto la maglieria ha prestigiosi brand ed è di prim'ordine.

3 Ancarano

Tra i paesi affacciati sul Tronto, Ancarano è quello più prossimo alla città di Ascoli Piceno. Di fatto la cittadina vibratiana era proprietà personale del vescovo di Ascoli fino al 1953, con la regolazione dei confini dopo la Restaurazione. Tra le cose notevoli le chiese della Madonna della Pace e della Madonna della Misericordia, costruita alla fine di una distruttiva e lunga epidemia. Ha di fatto l'aspetto di un oratorio. Il territorio di Ancarano si presenta piuttosto collinare, con splendide aperture sulle valli circostanti.

4 Torano Nuovo

È il paese del gusto per antonomasia. Qui sono le vigne a dominare il paesaggio con una produzione davvero di pregio. Molte le aziende che producono Montepulciano d'Abruzzo, Cerasuolo e Trebbiano DOCG, vini biologici e anche biodinamici in linea con le attuali tendenze salutistiche del bere. Oltre al vino la ricchezza della zona sono tanti gli agriturismi. un borgo che ha meritato l'appellativo di paese del gusto anche per un gustoso piatto di maccheroni alla pecorara, il piatto di base della famosa sagra che si tiene sotto ferragosto.

5 Controguerra

Di fondazione medioevale il borgo di Controguerra si distende sui crinali delle colline di confine in una posizione di assoluto benessere. Il suo viale di pini, il suo centro storico e la presenza dell'enoteca regionale abruzzese. Anche qui le vigne si estendono per i versanti a sud meno impervi rispetto a quelli scoscesi, ma anche lungo il confine del Tronto. Il paese ha dato il nome all'area vinicola del Controguerra. Di interessante da vedere è la chiesa della Cona e la chiesa del protettore San Benedetto.

6 Colonnella

A fronteggiare la vastità del mare e delle colline, Colonnella s'erge sul suo cono di verde elevato al cielo in un rincorrersi di vedute mozzafiato. A nord il confine del Tronto si apre all'asperità delle colline marchigiane, a Montepandone ed alla rocca di Acquaviva, un tempo inquietante sul suo lontano sperone. A sud lo sguardo spazia tra le vastità dei terreni coltivati, delle vigne, dei grani e degli ulivi, tra forre, pioppete e frutteti che abbracciano l'Abruzzo fino al profilo della Majella maestosa, alle spigolose creste del Gran Sasso ed alle montagne dei Fiori e di Campi.

 **Tempo totale**
In auto 1 ora e 45 minuti

 **Lunghezza**
65 km circa

 **Partenza**
Ripe di Civitella

 **Arrivo**
Colonnella

IL PERCORSO

Lungo l'asse viario costituito dalla provinciale 2 che segue la linea dei crinali sul Tronto, il percorso si snoda tra i borghi della Val Vibrata fino a raggiungere la statale 81 e le strade che salgono fino a San Giacomo di Valle Castellana. Ragguardevoli sono le chiese romaniche e le piccole suggestive edicole sacre che costellano il percorso.

ATTREZZATURA

Il percorso copre un dislivello di quasi 1000 metri dalla montagna al mare. Il clima è ovviamente abbastanza differenziato a seconda dell'altitudine e delle stagioni. Si consiglia un abbigliamento leggero e comodo dalla primavera al primo autunno. D'estate il clima è caldo anche sull'Appennino. Sarebbe buona norma dotarsi comunque sempre di un abbigliamento funzionale, sia che si voglia fare il percorso a piedi o in bicicletta, sia che lo si voglia affrontare in macchina.

COME MUOVERSI

L'itinerario trova un notevole dislivello e molti saliscendi dovuti alla conformazione collinare del territorio. Può essere affrontato comodamente in bici, ma almeno per la prima parte (la montagna) occorre un minimo di allenamento. Non ci sono comunque lungo il percorso piste ciclabili ed in alcuni tratti più impervi ci sono anche pezzi di sterrato. Chi giunge in auto lungo l'autostrada A14 Adriatica l'uscita consigliata è quella del casello Val Vibrata. Si prosegue lungo la sp 259 verso l'interno per poi prendere la ss. 81 e salire verso la montagna. Altro percorso è per chi giunge da Roma, via autostrada dei Parchi A24 o dalla via Salaria. Nel primo caso si consiglia l'uscita di San Nicolò del raccordo Teramo-Giulianova e di proseguire seguendo le indicazioni. Dalla via Salaria si può salire dopo Ascoli Piceno lungo la ss. 81. La stazione ferroviaria di riferimento è Alba Adriatica-Nereto-Controguerra.



EMILIA ROMAGNA

San Leo, il gioiello della Valmarecchia di Valentina Cariani



Il Borgo di San Leo sorge nella Valmarecchia, nel Montefeltro di cui è la capitale d'arte e di storia, in provincia di Rimini, Regione Emilia-Romagna, a 32 Km da Rimini e 16 Km dalla Repubblica di San Marino.

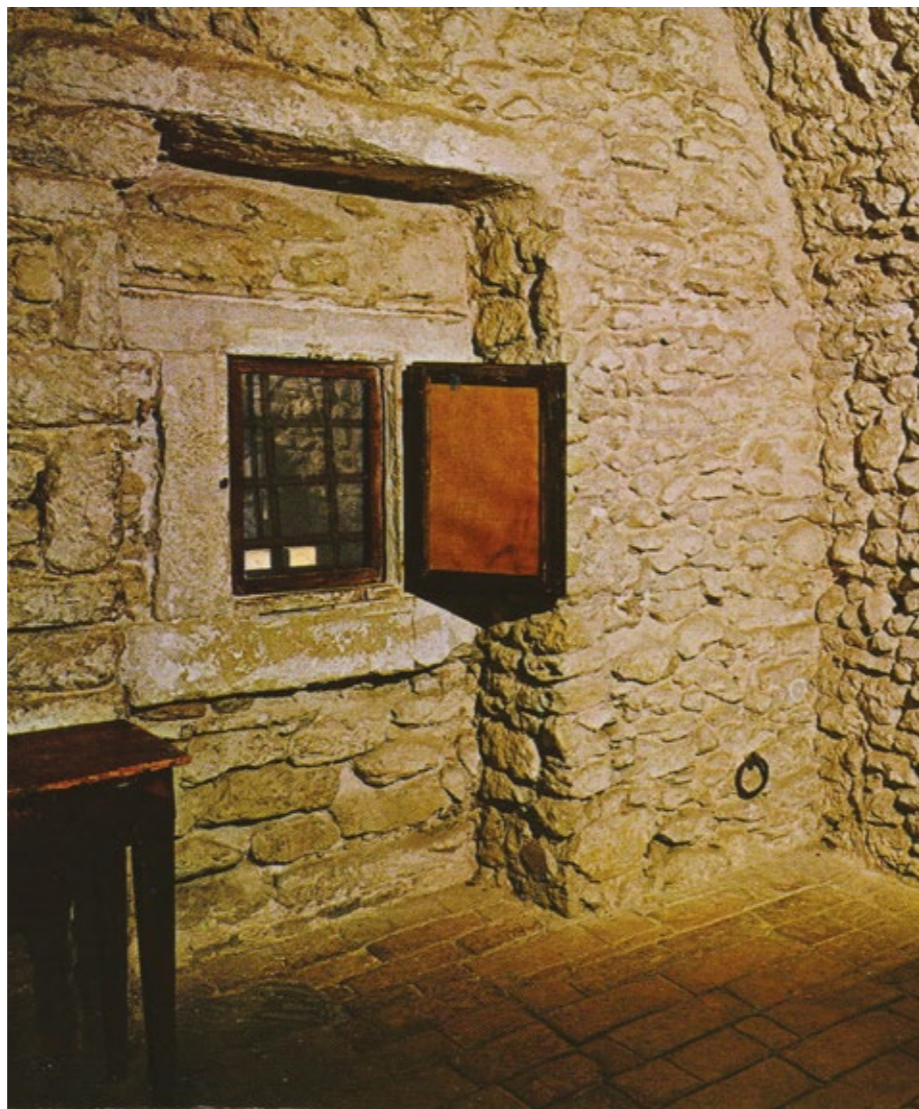
Situato su un masso roccioso, unico nel suo genere, invalicabile tutt'intorno da altissime pareti, vi si accede per una sola strada, tagliata nella roccia.

L'asprezza del luogo è mirabilmente descritta da Dante Alighieri nel Purgatorio, canto IV - versetti 25-27:

"Vassi in Sanlèo e discendesì in Noli, montasi su Bismantova in cacumecon esso il pie; ma qui convien ch'om voli".

San Leo visse per la sua inespugnabile posizione, importanti fatti d'ordine civile, militare, politico e religioso. Nel IV sec. fu evangelizzata da San Leone. Caduto l'impero romano, venne conteso tra: Goti e Greci, Longobardi e Franchi per poi passare alla Chiesa. Nel 962-964 Berengario II, che la elegge capitale d'Italia, vi sostiene dure battaglie contro Ottone I, imperatore tedesco. Furono erette: la diocesi, la contea, la repubblica, il vicariato e la provincia feretrana, oggi comune (PU).

San Leo fu tenuto poi dai Malatesta a cui fu tolta, nel 1441, dal futuro Federico III a Montefeltro; nel 1502-1503 dal Valentino;



Il Conte di Cagliostro

Giuseppe Balsamo (Palermo, 1743- San Leo, 1795), conosciuto con il nome di Conte di Cagliostro, recluso nel Forte, scontò quattro anni, quattro mesi e cinque giorni di durissimo carcere nella cella del "Pozzetto" ove muore il 26 Agosto 1795. Alla cella, priva di porta d'accesso, si accedeva per una botola ricavata nella volta, Cagliostro poteva vedere, attraverso l'unica finestrina a tre inferriate, solo le chiese sottostanti. Fu l'ultima dimora del leggendario Cagliostro che fu un profondo conoscitore dell'animo umano e assertore di alti ideali di libertà. Gran signore nei modi, ricercato nelle vesti e certamente dotato di un potere magnetico non comune, personaggio quasi leggendario che seppe fondere il mistero e l'avventura, la scaltrezza e la galanteria, la generosità e la cupidigia, Cagliostro interessa oggi ancora scrittori e psicologi.

nel 1516 da Lorenzo de' Medici, che la toglie a Francesco Maria I della Rovere (che la riavrà nel 1527); dal 1631 al 1860 dalla Chiesa, eccezion fatta del periodo napoleonico e dei moti del 1831.

I MONUMENTI: il Forte, opera di Francesco di Giorgio Martini, su ordine di Federico da Montefeltro, la Pieve (IX-XI sec.), il Duomo 1173, S. Igne 1243.

Furono suoi ospiti: Dante Alighieri, San Francesco, che qui ebbe in dono il Monte della Verna. Cagliostro vi finì i suoi giorni e Felice Orsini fu imprigionato.

PIEVE: di stile preromanico, a pianta basilicale, costruita in conci di pietra di color ferrigno e con elementi dell'architettura romana. Sul presbiterio troneggia il ciborio di marmo, dono del Duca Orso, signore di San Leo.

La chiesa sorge sul luogo in cui San Leone, patrono di San Leo e della diocesi, costruì il suo sacello, ove le spoglie del Santo riposarono sino a quando l'imperatore tedesco, Enrico II, nel 1016, non le asportò per portarsele nella sua città, a Spira, in Germania, ma durante il viaggio, nei pressi

Info

Pro Loco San Leo
Contrada Michele Rosa, 1
Tel. +39 0541 916231
info@prosanleo.it
www.prosanleo.it



Crediti Foto Luigi Cicco

di Ferrara, oggi San Leo di Voghenza, i cavalli s'impennarono costringendo l'Imperatore a lasciarvi l'urna del Santo e, tuttora, vi si conserva. E' la chiesa parrocchiale di San Leo, dedicata a Maria Assunta.

DUOMO: di stile romanico-lombardo, a croce latina, è costruito in pietra arenaria finemente lavorato, con materiali di recupero da templi romani. Il presbiterio è sopraelevato e due scale conducono nella cripta, intitolata a S. Pietro. È la Cattedrale onoraria della Diocesi di Montefeltro dedicata a San Leone, patrono di San Leo e della stessa Diocesi e conserva il coperchio del sarcofago del Santo.

TORRE CIVICA O CAMPANARIA: coeva al Duomo, è un'elegante mole di pietra che s'innalza sulla città.

IL FORTE: di origine romanica, fu ampliato dai Goti e dai Longobardi, da Berengario II e dai primi Montefeltro. Francesco di Giorgio Martini lo rimaneggiò, adeguandolo all'uso della polvere da sparo.

Il Maniero fu considerato per tutto il Medioevo e il Rinascimento uno dei migliori esempi di architettura militare del tempo. Di particolare interesse sono le celle di Cagliostro e di Orsini.

PIAZZA DI DANTE ALIGHIERI è il centro della cittadina, qui si affacciano l'abside della Pieve, i palazzi dei Medici, della Rovere e Nardini a fianco della fontana è l'"olmo", piantato in luogo di quello antico, sotto cui l'8 maggio 1213, predicò S. Francesco.

SANT'IGNE, a 2 km da San Leo, di stile romanico-gotico, costruito con conci di arenaria a croce latina. Fu fondato dai francescani sulla scia della venuta di Francesco a San Leo dell'8 maggio 1213.

NINO CASTIGLIONE

MAESTOSAMENTE
SICILIANO

TONNO
all'Olio di Oliva
LAVORATO
"Stella"

TONNO
all'Olio di Oliva
LAVORATO
"Stella"

Dal 1933 il gusto pregiato
del vero tonno lavorato in Sicilia.

www.tonnoauriga.it



BASILICATA

Federico II e la Cripta di Santa Margherita

di Maria Martinelli



Nel nord della Basilicata, su di un colle vulcanico alle pendici nord orientali del monte Vulture, sorge la città di Melfi, antica capitale normanna e città delle Costituzioni di Federico II, anche sede di cinque concili e di un concistoro papale.

Oggi, nel Millenario della sua fortificazione, Melfi racchiude in sé affascinanti tesori nascosti che raccontano gli episodi più importanti della sua autorevole storia.

A partire dal dicembre 1018, dopo la battaglia di Canne, il Catapano bizantino Basilio Bojoannes decise di fortificare alcuni borghi dell'alta Puglia e della Lucania nord orientale. Questo fu l'inizio della fortuna di Melfi, un borgo senz'altro preesistente all'arrivo dei bizantini, che nel giro di pochi decenni divenne la capitale del nuovo Ducato normanno. I bizantini realizzarono una cinta muraria che racchiudeva un borgo di circa due ettari e al quale si accedeva attraverso la porta Calcinaia delle mura, che saranno successivamente allungate sino agli attuali quattro chilometri circa e che resistendo all'ingiuria dei terremoti e degli assalti nemici fanno parte oggi del patrimonio monumentale della città, una delle diciassette cinta murarie medievali esistenti al mondo.

La grandezza e l'importanza storica di Melfi

Crediti Foto Archivio Pro Loco Melfi



ebbe inizio nel 1041 con la dominazione normanna quando divenne anche la capitale della nuova contea. In questo periodo il ruolo della città quale retroterra per la conquista dell'intero meridione venne riconfermato dalla convocazione a Melfi dei cinque Concili. Ai Normanni succedettero gli Svevi e Federico II scelse Melfi come luogo della sua residenza estiva. Durante il suo regno, Federico II operò sull'esempio di Augusto e Giustiniano, i due massimi legislatori di Roma e di Bisanzio, infatti, a Melfi istituì una scuola di logica con il preciso scopo di preparare i dignitari al grande evento delle Constitutiones Melphitanae, che emanò nel 1231. Vero sovrano illuminato, amante delle arti, della letteratura e delle scienze, Federico II favorì gli studi e creò uno stato autonomo anche se assolutistico. Con la fine degli Svevi, Melfi assunse il ruolo di semplice spettatrice degli eventi del Regno. Nel 1350 gli Acciaiuoli divennero i primi feudatari della città, ai quali succedettero poi i Marzano e i Caracciolo.

Nel 1528, in pieno conflitto tra Spagnoli e

Francesi per il possesso del Regno di Napoli, Melfi venne saccheggiata dall'esercito francese, poi successivamente riconquistata dagli spagnoli. In seguito, Carlo V di Spagna donò la città all'ammiraglio genovese Andrea Doria, insignendolo del titolo di Principe. La città di Melfi rimase feudo dei Doria fino al 1806, quando Gioacchino Murat abolì il feudalesimo.

Visitare la città di Melfi significa compiere un viaggio nella sua storia millenaria, immergersi nella natura incontaminata che la circonda e lasciarsi trasportare dai sapori e dai profumi di una terra tutta da scoprire. All'interno della città murata, tra stretti vicoli e gradinate, si possono ammirare le antiche chiese, i palazzi gentilizi con le loro facciate sobrie ed eleganti e i caratteristici portali in pietra lavica. Nel centro storico sorge la Cattedrale dedicata alla Madonna di Nazareth, già esistente nel 1076, alla quale si affianca il maestoso campanile (50 metri d'altezza) voluto da re Ruggero II e realizzato dal maestro Noslo de Remerio. Sulla parte nord occidentale della collina su

La cripta di Santa Margherita, scavata nel tufo vulcanico, è interessante per i numerosi affreschi che ricoprono le pareti, a tema del contrasto tra i vivi e i morti. Molti di questi hanno uno stile bizantino, mentre altri hanno un'impronta marcatamente occidentale. La Pro Loco di Melfi gestisce le visite guidate al sito, che possono essere prenotate tutti i giorni compreso i festivi, secondo i seguenti orari adattabili alle esigenze dei visitatori:

da aprile a settembre

10-11:30/16-17:30

da ottobre a marzo

10-11:30/15:30

Tel. +39 0972 239751

Cell. +39 335 6393675



cui sorge la città è situato, invece, il Castello che domina con la sua mole imponente l'antico abitato. La notevole struttura di origine normanna, oggi ospita al suo interno il Museo Archeologico Nazionale del Melfese, che custodisce preziosi reperti del VII-III secolo a. C., oltre allo splendido Sarcofago di Rapolla, opera della seconda metà del II secolo, proveniente dall'Asia Minore.

È nei pressi del cimitero della città, però, che è possibile scoprire un vero e proprio tesoro nascosto. Si tratta della Cripta di Santa Margherita, interamente scavata nel tufo dai monaci basiliani, risalente al 1200 e scoperta da Gian Battista Guarini. Il suo interno presenta due altari, una celletta destinata all'abitazione del monaco, un cenacolo e una serie di affreschi databili intorno al XIII secolo. Nell'abside si trova l'affresco di Santa Margherita e nelle due fasce laterali sono rappresentate scene della vita della santa. Sono raffigurati, inoltre, l'arcangelo Michele, la Madonna con Bambino, San Giovanni Battista, Cristo in Trono, San Basilio, San Nicola e, nella volta absidale, il Cristo Pantocratore. Nella parte antistante sono rappresentate le scene dei tre martiri Sant'Andrea, San Lorenzo e Santo Stefano. L'elemento predominante fra tutti è il tema del "monito dei morti" affrescato nella cappella di sinistra. In questo affresco

sono raffigurate tre persone in abiti da falconiere, affiancate da due scheletri in posizione eretta. Nel 1993, lo studioso napoletano Raffaele Capaldo ha sviluppato la tesi secondo cui i tre laici sarebbero i componenti della famiglia imperiale sveva: Corrado, figlio di Federico II, l'Imperatore e sua moglie Elisabetta d'Inghilterra, vestiti da falconieri in quanto Federico II doveva essere riconosciuto dai popolani che frequentavano l'umile chiesetta ed erano abituati a vederlo in tenuta venatoria. Il messaggio è fin troppo chiaro: l'anonimo frescante intendeva ricordare attraverso l'orrore delle raffigurazioni, dal ghigno del teschio ai vermi che brulicano nel loro ventre, che la morte non risparmia nessuno, neppure gli imperatori.

A pochi chilometri dalla città di Melfi, nel cuore del monte Vulture è possibile inoltrarsi nella natura incontaminata e ammirare lo spettacolo dei Laghi di Monticchio, due specchi d'acqua di origine vulcanica. Sulle sponde del lago più piccolo sorge l'abbazia di San Michele Arcangelo che oggi ospita il Museo di Storia Naturale del Vulture.

La fertilità dei terreni dell'area, inoltre, ha consentito lo sviluppo di diverse colture, in particolare vigneti, dai quali si ricava il rinomato Aglianico del Vulture DOC, castagneti da frutto e oliveti.

Crediti Foto Maria Martinelli



La Pro Loco "Federico II" di Melfi, fondata nel 1952, è una delle più antiche della Basilicata. L'associazione, presieduta da Tommaso Bufano, è attiva tutto l'anno e organizza numerose manifestazioni.

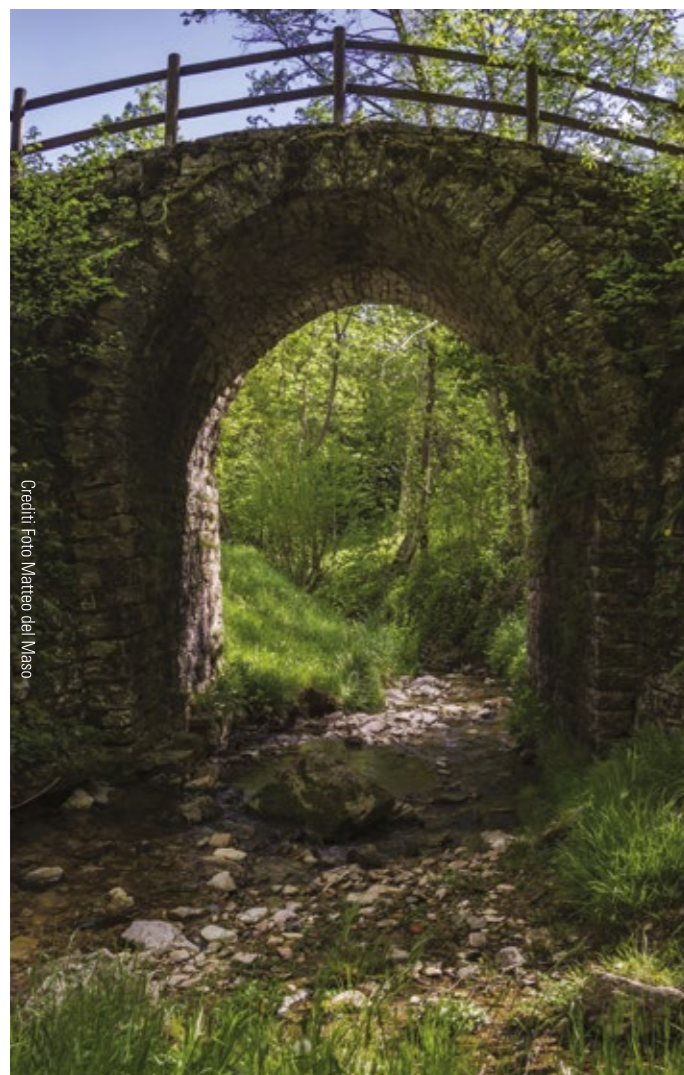
Tra le più importanti, ricordiamo a maggio la Pentecoste legata all'evento storico del 23 marzo 1528, quando un esercito francese assediò la città di Melfi trucidando gran parte della popolazione, la cosiddetta "Pasqua di sangue"; a ottobre la Sagra della Varola dedicata al gustoso marroncino del Vulture e a dicembre il Presepe vivente.



DI A RIO DI VIAG GIO

VENETO

Lamon, perdersi nel passato di Alessandra Totino



Crediti Foto Matteo del Maso

Isolato da tratti scoscesi e difficilmente percorribili, protetto dalle alte cime che lo sovrastano e nascosto alla vista dai boschi che lo circondano, si apre l'altopiano di Lamon, lembo estremo del Feltrino Occidentale, il cui capoluogo si sviluppa su di un ampio terrazzamento di origine alluvionale a 600 metri s.l.m. Un luogo i cui fattori geografici non sono stati motivo di isolamento ma hanno contribuito a far crescere il senso di appartenenza della comunità. Lamon, infatti, è sempre stato un centro di riferimento del territorio, ben prima che le truppe romane marciassero sulla Claudia Augusta Altinate per dirigersi nell'antica Augusta Vindelicum, oggi Augsburg. Un itinerario che invita a lasciare a casa l'orologio, per vedere, con uno sguardo nuovo, luoghi e paesaggi, sullo sfondo della storia che intride qui ogni cosa.

La via Claudia Augusta

È in questo territorio che la via imperiale sviluppa uno dei tratti più suggestivi del suo lungo percorso. La strada romana è stata iniziata da Druso, generale dell'imperatore Augusto, dopo la conquista dei territori della Rezia e della Vindelicia (Tirolo occidentale e Germania meridionale) nel 15 a.C. Una via di fondamentale importanza poiché, con le sue 350 miglia romane (circa 520 Km) congiungeva, attraverso le Alpi, il mare Adriatico con il fiume Danubio, collegando i Municipi di Altinum, antico porto lagunare, con la città tedesca di Augusta Vindelicum. Ancora oggi Lamon custodisce le testimonianze storiche di questa via di collegamento. Dal torrente Cison la via Claudia risale verso l'altopiano seguendo un percorso che, sulla sinistra della valle, punta



Crediti Foto Matteo del Maso

direttamente verso il colle di S. Pietro, dove sorge, sui resti di un castello, la chiesa dedicata al Santo, nei pressi della quale sono state rinvenute molte monete romane e numerosa oggettistica. In località Stalena, a brevissima distanza, si può invece ammirare il notevole complesso del "Ponte Romano", inserito in un contesto naturale di rara bellezza e suggestione evocativa e che, grazie ad un recente intervento di sistemazione e restauro, restituisce al visitatore la memoria di lontani trascorsi quando, all'apice dello splendore dell'età imperiale, gli uomini delle legioni dell'esercito di Roma passavano attraverso questi luoghi per raggiungere le terre germaniche. Dalla località Costa si può percorrere lo stupendo tratto di

via Claudia giunta sino a noi col nome di "Via Pagana": quattro Km ininterrotti in salita leggera, intagliati nella roccia. Del tracciato originario della via non è rimasto che il profilo, in alcuni tratti perfettamente definito, le cui dimensioni variano dai 180 ai 200 centimetri. I reperti della via Claudia Augusta e degli scavi effettuati a San Donato, che hanno messo in luce una necropoli romana, sono oggi raccolti al Museo civico archeologico di Lamon. I corredi funerari delle oltre 80 sepolture rinvenute, sono costituiti da oggetti di abbigliamento, ornamento e uso quotidiano. Famosi sono gli orecchini d'argento cosiddetti "a B" che per la loro particolarissima foggia sono stati scelti come simbolo del Museo.

INFORMAZIONI TURISTICHE:

Pro Loco Lamon - Via Resenterra, 19 - Tel. +39 0439 96393
www.procolamon.it

Dove mangiare:

"Al Tayol" - Albergo Ristorante
Loc. Le Ej (a 12 Km dal centro) - Tel. +39 0439 795069

"Belvedere" Albergo Ristorante
Via Cui, 31 - Tel. +39 0439 9144

"Stella d'oro" Albergo Ristorante
Via Roma, 7 - Tel. +39 0439 709939 - +39 346 3025425

"Cavallino Caffè" Trattoria
Via Rugna, 68 - Tel. +39 333 6273952 - +39 340 8532725



Tra storie e leggende

Sono tante le storie che in queste terre si tramandano di generazione in generazione. Un mondo immaginario nato dalla fantasia popolare, il cui scopo originale era, forse, tenere lontane le genti dai tanti pericoli nascosti da boschi e dirupi. Tra i più affascinanti certamente quello legato al "vissinèl", il vento che scende dal monte Coppolo a nord di Lamon. Era questo un luogo di pastori che, con le loro robuste pecore di razza lamonese, raggiungevano durante l'inverno la pianura veneta e friulana. Si narra che un giorno, mentre alcuni uomini erano intenti a raccogliere il fieno sulle pendici del monte, si alzò improvvisamente il vento "vissinèl", spargliando tutto il fieno. Uno degli uomini, che portava d'inverno le sue greggi in pianura, preso dall'ira lanciò il suo coltello a serramanico contro il vento e il coltello scomparve. Dopo qualche mese, durante la transumanza invernale, il pastore chiese ospitalità ad una donna e la pregò di prestargli un coltello. Fu sorpreso quando vide proprio il suo coltello e quando la padrona di casa le mostrò una lunga cicatrice sulla gamba. La donna era una strega e raccontò che lei e le sue compagne stavano cercando di scatenare una tempesta sul Monte Coppolo, quando il coltello giunse improvviso e la ferì alla gamba, impedendole di portare a termine il suo malvagio compito.



Crediti Foto Valter De Biacco

La terra dei fagioli magici

È nei 54 chilometri quadrati su cui insiste l'altopiano di Lamon che ha trovato l'habitat ideale uno dei prodotti più conosciuti dell'area bellunese: il fagiolo di Lamon. Si racconta, infatti, che il fagiolo fece la sua comparsa in questa zona 500 anni fa, quando il frate umanista Pietro Valeriano ne ricevette in dono alcuni semi da Papa Clemente VII, a patto che li coltivasse. Così fu, ed il prelibato legume arrivò sull'altopiano trovando il suo habitat ideale, favorito dal terreno di origine prevalentemente alluvionale ghiaiosa e dal clima umido e mite. La pianta si diffuse abbastanza rapidamente nell'intera valle e nel Feltrino, trovando anche nelle zone di Lamon e Sovramonte l'ambiente ideale per rendere il prodotto di massima eccellenza tanto da farlo identificare, successivamente, col nome del paese.

Un legume, che per secoli è stato l'alimento principale delle classi povere in alternativa alla carne e che, negli ultimi decenni, è stato riscoperto come ingrediente di piatti importanti nel segno della tradizione e tipicità locale. Il fagiolo di Lamon, inoltre, unisce alle proprietà salutistiche comuni a tutti i legumi (proteine, fibre, sali minerali, vitamine e nessun apporto di colesterolo) anche la delicatezza del gusto, la gradevolezza al palato e una più facile digeribilità, poiché, come dice il Bazolle ne "Il Possidente Bellunese", possiede "una scorza sottilissima e una polpa tenera che lo rende ricercato e pagato con prezzo di favore".

Oggi il fagiolo di Lamon è prodotto ancora con metodi tradizionali, pazientemente coltivato e accuratamente selezionato e ha

ottenuto dalla Comunità Europea, nel 1996, il marchio I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta).

Un prodotto a cui è dedicata la manifestazione "A tavola nel Feltrino: il Fagiolo", organizzata dall'attivissima Pro Loco di Lamon, che si svolge durante la raccolta del prodotto fresco e secco, il 3° week-end di settembre. La raccolta del prodotto inizia infatti alla fine di Agosto e si protrae fino ad Ottobre. Durante l'evento è possibile acquistare il prezioso legume ed è possibile gustarlo preparato in svariati modi negli stand gastronomici allestiti per l'occasione. Vengono inoltre proposte mostre su storia e tradizioni del territorio e numerosi spettacoli di vario genere. Ampio spazio trovano anche arte ed artigianato locale con intere aree riservate.

La manifestazione, inserita nel programma di eventi UNPLI Veneto e in GUSTO VENETO, rassegna dedicata a i prodotti a marchio certificato del territorio, permette di scoprire questo prodotto IGP nelle sue quattro varietà: Calonega (forma schiacciata con striature rosso vivo su fondo bianco sporco); Spagnol (forma ovoidale con striature rosso vinoso); Spagnolet (forma rotondeggiante con striature rosso brillante su fondo bianco sporco); Canalino (forma ovoidale con striature rosso cupo su fondo bianco panna). Un'occasione ghiotta per scoprire il Fagiolo di Lamon IGP e le sue interpretazioni a tavola ma anche il punto di partenza di un itinerario storico e culturale in uno degli ambienti più affascinanti del Veneto.



SARDEGNA

I Candelieri, "la feshta manna" di Ilaria Tucconi



Lunghe stoffe di seta colorate, i simboli dei Gremi e ricche corone di fiori ad adornare il candelieri, tesoro prezioso e storia di vita per una città ricca di amore per la sua tradizione. È questa la prima fase di "la feshta manna" del 14 agosto, quando al mattino l'obriero nella sua casa o i gremianti nella loro sede danno inizio al rito religioso con la "vestizione" del cero votivo. Ore piene, ore condivise, ore di emozione per la Sassari che veste i suoi ceri a festa, colonne di legno alte e pesanti, dall'aspetto maestoso e regale, pronte a sfilare tra le vie del centro per omaggiare la Vergine Assunta che salvò la città dalla peste del 1652.

La vestizione

Gremi e gremianti ma non solo, perché a Sassari, ogni cittadino scende in piazza già dalle prime ore del mattino durante la fase della vestizione, per dare una mano ad addobbare il grande cero o semplicemente godersi lo spettacolo "del prima e il dopo" di quella creatura vestita con cura nel suo giorno più importante. Con in mano un bicchiere di buon vino si vive un momento di condivisione fin dalle prime ore della giornata, preparandosi al grido "fallu baddha" e soprattutto alla "faradda" di ben undici grandi ceri. Come per

ogni ricorrenza di grande importanza culturale anche i candelieri sono un appuntamento secolare per i sassaresi e proprio per questo, i gremianti coccolano il cero e dedicano anima e corpo già da diversi giorni prima, pensando alla realizzazione della bellezza del culto e all'abbinamento dei colori al legno noce del candelieri, affinché il loro simbolo possa arrivare alla gente in tutto il suo splendore, a ritmo di danza e a suon di musica e cori. La seta è raggiante i colori catturano l'attenzione di chi li guarda nella loro massima espressione di luce e poi i fiori, tanti fiori di rami di salice e oleandro posti come corone sul capo del cero ormai pronto per ballare e sfilare fra le vie della città. Le bandiere presentano il simbolo ed il nome dei vari Obrieri mentre al centro della corona si erge la bandiera che porta il nome dell'Obriero in carica, generalmente ricamato di fili d'oro e d'argento. Nella sua preziosità, nastri di tessuto e ghirlande di carta colorata (bora-bora) cadono morbidamente come una pioggia lungo il corpo del cero per muoversi durante la discesa a passo di danza. Bastano alcune ore per dare un'anima al legno del candelieri seguendo le decisioni stabilite dall'obriero nel rappresentare al meglio la sua "creatura". La sede o casa dell'obriero diventa dimora del candelieri e come da tradizione,



Sassari
Un momento della danza.

terrà aperte le porte a chiunque volesse assistere alla vestizione.

Intorno alle 10 il Gremio dei Massai verrà accolto dal sindaco Nicola Sanna, a Palazzo Ducale, pronto al rituale scambio della bandiera dell'antico Gremio con il Gonfalone della città. A ritmo di pifferi, rullo di tamburi della banda e la folla mattutina, il corteo si dirigerà a Palazzo di Città dove al piano superiore, nella sala di rappresentanza, che anticamente ospitava il primo cittadino, si terrà la vestizione della bandiera da parte del Gremio. Subito dopo i Massai la esporranno dal balcone del Palazzo. Momento importante, ormai testato già da qualche anno e fortemente voluto dall'amministrazione comunale, sarà il percorso dedicato alle vestizioni dei candelieri lungo le strade del centro cittadino a partire dalle 9.00. Fra le vie del centro si respirerà aria di festa e profumo di fiori per accogliere elegantemente l'uscita del candelieri e consolidare il legame della festa tra i Gremi, Municipalità e cittadini. Ogni sede della vestizione sarà facilmente individuabile da uno stendardo di oltre 3 metri raffigurante il candelieri. In conclusione della

vestizione vengono montate quattro aste sulla base del cero, pronto per quella danza che in serata farà innamorare ancora una volta tutta la città.

La danza dei candelieri

Le melodie del piffero, il rullo di tamburi, i gremi in alta uniforme e otto uomini con in spalla un'asta di legno muovono piccoli passi a ritmo di musica. Due passetti in avanti e due indietro, poi un mezzo giro e infine uno tutto intero: coreografia di un ballo che, attraverso i grandi ceri di legno e a tempo di musica, fanno ballare tutta una città che, di anno in anno, aspetta il grande giorno de "la faradda". L'inconfondibile grido di "fallu baddha", la banda musicale, i cori di incitamento e festa accompagnano quei grandi ceri lungo tutto il tragitto. E la città che si muove, vive, fa festa attorno ai protagonisti, intrisi di sudore dalla stanchezza ma ripagati dall'emozione per la grande fatica. E poi le strade invase dalla gente, una folla infinita che gli occhi non possono contenere e che con macchine fotografiche, telefoni e videocamere riprende la danza del candelieri, fulcro del

gesto di ogni 14 agosto. Una danza che è scioglimento di un voto e promessa di buon auspicio: la leggenda narra infatti che più il cero sarà "baddarinu- ballerino" più sarà di buon augurio per la nuova annata.

Le mani battono e i piedi dei portatori vanno a tempo di quell'applauso che ogni anno si rinnova con il massimo della partecipazione e condivisione dei veri protagonisti: i sassaresi. Fra la folla si formano piccoli spazi a forma di cerchio, il tanto che basta per far compiere ai portatori la danza del cero dietro il "bora bora". Al suono di pifferi e tamburi le grosse colonne di legno vengono fatte ruotare a passo di danza durante la discesa da piazza Castello lungo corso Vittorio Emanuele, il cuore palpitante della città dove avviene la massima espressione del culto religioso con la danza dei candelieri in un arco di tempo più lungo. Ben undici ceri, uno in più da quest'anno con l'ingresso dei Macellai, si muoveranno in alto, sopra la testa della gente che con il naso all'insù ammira la straordinaria bellezza delle colonne danzanti, adornate di colori e corone di fiori. Giorni di festa, danze e canti che coinvolgono



Candelieri
I Gremianti sollevano il cero.

ogni anno migliaia di persone ad accogliere la sfilata dei ceri dalle diverse dimensioni e pesantezza in ordine dal più giovane al più antico e prestigioso; macellai, fabbri, piccapietre, viandanti, contadini, falegnami, ortolani, calzolari, sarti, muratori e massai. La fatica è visibile negli occhi e nel fisico dei portatori che nonostante il forte caldo di Agosto, il peso in quintali del cero, ogni anno non si arrendono ma portano avanti una tradizione sempre più forte e condivisa fra i gremi, la Municipalità e i cittadini stessi. Finita la danza appoggiano la base del cero al suolo, per riprendere fiato prima di proseguire verso il lungo percorso di spettacolo a cielo aperto. Da piazza Castello e sino alla chiesa di Santa Maria in Betlem, l'emozione dell'ingresso in chiesa cancellerà e ripagherà i portatori degli sforzi fatti. A sostenere la forza dei Gremianti, la folla assiepata lungo tutto il percorso, sotto il sole, in attesa del passaggio di quel cero tanto atteso. È la festa per eccellenza, è il momento in cui lo straordinario si sostituisce all'ordinario, alla quotidianità, ripagando gli sforzi e le fatiche di attori e spettatori di un unico grande spettacolo. Danze e pause si susseguono a ritmo frenetico, lasciando poco spazio all'improvvisazione e rispettando invece un copione ormai consolidato negli anni, antico e sempre nuovo ma, soprattutto, mai banale né ripetitivo. Danze, slalom a destra e sinistra, faranno ballare il candeliero, sorretto dai veli colorati tenuti dai bimbi, futuro di una tradizione ormai benedetta dall'Unesco e patrimonio dell'umanità.

Le macchine a spalla

Le processioni cattoliche che prevedono strutture da portare a spalla si svolgono in tutta Italia ma sono particolarmente articolate in quattro centri storici: Nola, con una processione di otto obelischi di legno e cartapesta che commemorano il ritorno di San Paolino; Palmi, dove i portatori trasportano una complessa struttura in onore di Nostra Signora della Sacra Lettera; la Faradda dei

Candelieri di legno di Sassari; la Macchina di Santa Rosa a Viterbo. Il comune progetto di trasporto prevede una condivisione equa e coordinata dei compiti e una distribuzione equilibrata dei pesi e unisce le comunità nel mutuo rispetto, cooperazione e sforzo congiunto, tanto da generare lo sviluppo di una rete di scambio tra coloro che condividono questo patrimonio

culturale. Queste celebrazioni richiedono il coinvolgimento di musicisti e cantanti, oltre che artigiani per costruire le strutture e creare gli abiti. Questo processo, le cui tecniche vengono tramandate per ricreare la struttura ogni anno, aiuta la continuità culturale e rinforza il senso di identità. La rete delle Grandi Macchine a spalla è coordinata dalla Dott.ssa Patrizia Nardi,

la quale ha curato tutte le fasi del processo di riconoscimento UNESCO arrivato durante l'ottava sessione del Comitato intergovernativo svoltasi a Baku (Azerbaijan) nel 2013. Una candidatura ed un percorso che sono presi ad esempio a livello internazionale.

SULLA ROTTA DEL GUSTO

Per ritrovare il piacere di antichi sapori, approdate al **Bar Del Corso** di Favignana.



Ubicato in Piazza Europa, il Bar Del Corso è apprezzato per la bontà delle piccole colazioni, l'offerta di sfiziosi antipasti e pietanze preparate con tutta l'arte della tradizione culinaria Mediterranea. Tra le speciacilità, la *Caponata di Melanzane*, le *Polpette Vegetariane*, gli *Spaghetti alla Contadina*, gli *Spaghetti alla Norma*, la *Bistecca Panata* e le meravigliose e soavi *Cassatelle*, scrigni di sfoglia leggerissima, ripieni di ricotta condita. La cantina offre un'accurata selezione di ottimi vini siciliani.

RISTORANTE BAR DEL CORSO - Via Vittorio Emanuele, 40 - Tel. 0923 92129

SULLA ROTTA DEL GUSTO

Per apprezzare il buon sapore del pescato delle Egadi, approdate al Ristorante **El Pescador** di Favignana.

“

Troverete ottimo e freschissimo pesce scelto dall'omerico Pasquale. Tra le buone pietanze preparate con sapienza da "Donna Rosa" da provare il *Crudo di Scampi*, il *Thunnus Thinnus Marinato*, gli *Spaghetti con i Ricci*, gli *Spaghetti al Tonno*, i *Bucatini con Sarde e Finocchietto*, la *Pasta al Nero di Seppia*, il *Couscous con l'Aragosta*, e il *Pescato del giorno alla griglia*. La carta dei vini propone etichette di ottimi vini.

”



RISTORANTE EL PESCADOR - Piazza Europa, 38 - Tel. 0923 921035



PUGLIA

Santa Maria di Leuca, tra paesaggio e storia

di Francesco Giaquinto e Giulia Chiffi



Santa Maria di Leuca è una terra che ben coniuga bellezze del mare e tesori dell'entroterra. Verso la via "di San Giuseppe", con un percorso in salita, ci si lascia alle spalle la chiesa di Cristo. Da qui non ci sono altre direzioni percorribili via terra, essendo l'estremo lembo di Puglia che punta dritto sul mar Mediterraneo. Gli ulivi argentati, i fiori di campo, la terra di un rosso argilloso che segna anche il colore dei passi, i canti del cuculo e della tortora, dell'usignolo e della monachella. Un viaggio di silenzi, di suoni e rumori di una natura completamente diversa da quella delle grotte degli innamorati e delle tre porte che hai visitato l'altro ieri. Assorto in questi pensieri, il sole abbaglia un po' gli occhi, dopodiché si inizia a scorgere l'ombra. Seguendo la carrara, l'asfalto scompare, i rovi superano i muretti a secco e le strade si restringono e si formano due canali, causati dal frequente passaggio dei carri, ed un dosso al centro. Ci si volta e, come in un sogno, Leuca sembra più lontana di quanto non si ricordasse, la via di campagna si perde dietro la curva e non c'è più neanche l'ombra dell'asfalto.

Chi viaggia nel passato non ha il tempo per pensare al futuro. La carrara conduce verso il

paese e distante qualche centinaio di metri ecco una folla. Bambini vestiti in bianco formano due file indiane parallele scendere ai piedi di una collinetta, seguiti da donne vestite in nero con un velo e uomini che portano con fatica dei grossissimi stendardi, taluni sono blu e taluni sono rossi. Ecco scorrere questo lungo serpente di persone e mirando verso la coda scorgi una chiesa, gremita di persone, con la statua trionfale di un santo.

Ma che fanno? Sono tutti chini a raccogliere qualcosa, dalle pietre, dalle piante. Sono lumache che, attirate dall'umidità, escono "a far due passi", per ritrovarsi catturate e mangiate dalla folla affamata. Il clima cambia velocemente in questa parte di mondo e presto la pioggia svanisce e uno splendido arcobaleno taglia il cielo in due, nuvole da una parte e sole dall'altra. Continuando la passeggiata, la carrara indissolubile fa da strada. Si giunge a "Salignano. Un rumore metallico e ritmico attira l'attenzione. Come uno spione ti nascondi dietro un palo e guardi nell'oblò del passato. Sono delle guardie, tipo quelle spagnole seicentesche. Gli stendardi affissi dai merli verso il basso, la struttura cilindrica ed imponente. Ci si guarda attorno ed ecco

vivere in un sogno: i vestiti sono cambiati, ora vi sono stoffe strane, ricurve, larghe e strette da lacci nei punti importanti. Si entra nella torre. L'interno è enorme, circolare e riempito di armi. Una scala in legno conduce verso la sommità. Ci si affaccia e si ammira a 360° tutto il circondario e si riesce persino a vedere il mare... e quelle navi di pirati algerini che giungono per attaccare la costa.

Cenni storici

"Era la Settimana Santa di non so quale anno. forse nel '700, e girava la processione del Venerdì Santo a Castrignano e la gente portava "Cristo" sulle spalle. D'un tratto scoppiò un temporale e la gente di Castrignano, affamata, preferì abbandonare la statua per raccogliere le lumache ("li cuzziddhi") che uscirono per la pioggia. Da allora gli abitanti di Castrignano portano il nome di "Cuzziddhi".

– Racconto di Angelo Mesciu, custode 97enne storico della Pro Loco Leuca. La Torre di difesa, costruita nel 1550 in carparo locale, come deducibile da un'iscrizione sull'architrave della porta d'ingresso, sorge in piazza Vicenza, nel nucleo antico del paese. Secondo le testimonianze e i documenti di fine

Info utili

Lungomare C. Colombo, 53
73030 Marina di Leuca (LE)
Tel. +39 0833 758161

infosegreteria@prolocoleuca.it
prolocoleuca@pec.it

www.prolocoleuca.it

Ottocento, la torre di Salignano sarebbe coeva e gemella della distrutta torre di Cocumola. La torre, costruita per difesa dalle incursioni dei pirati provenienti dal mare, ha una pianta circolare. Alta quindici metri e larga venti, è dotata di dieci piombatoì e di cinque cannoniere. Da poco ristrutturata, viene utilizzata per iniziative culturali.

www.prolocoleuca.it

La chiesa di San Giuseppe, posta a metà strada fra Santa Maria di Leuca e Castrignano del Capo, costituiva un'antica tappa per i pellegrini che dai paesi dell'entroterra erano diretti al Santuario di Leuca. Chiesa di San Giuseppe i lavori di costruzione iniziarono nel 1617. L'arrivo a Leuca degli algerini interruppe la costruzione e la chiesa rimase in abbandono. I lavori furono completati dai cittadini di Castrignano e Salignano nel 1630. La chiesa è completamente circondata da una pineta e viene aperta in occasione della festa di San Giuseppe, il 19 marzo.

www.prolocoleuca.it

La Madonna delle Rasce

Esistono luoghi antichi, nascosti, il cui silenzio meglio ci predispone all'ascolto delle storie che essi raccontano. Storie leggendarie, storie di un tempo ormai



Santa Maria di Leuca
Una vista sul faro

perduto, di miracoli e di vita quotidiana. Sono luoghi sconosciuti, dimenticati dai più, eppure sono lì, pronti a raccontare a chiunque li interroghi.

È il caso della piccola e solitaria chiesetta della Madonna delle Rasce, il cui nome rimanda alle sterpaglie che la circondano, in dialetto salentino scarasce o rasce, appunto.

Immersa in un incontaminato paesaggio campestre, a circa un chilometro dal faro di Santa Maria di Leuca, essa ricade nel territorio del borgo di Salignano, piccola frazione del Comune di Castrignano del Capo. È facilmente raggiungibile dalla statale che collega Gallipoli a Leuca; tuttavia, se si

sceglie di arrivarci percorrendo le stradine di campagna più interne, impreziosite da caratteristici muretti a secco, si potrà poi godere di un panorama mozzafiato, scorgendo all'improvviso la chiesetta in primo piano e il mare all'orizzonte. L'impatto suggestivo è amplificato all'ora del tramonto, quando le tinte rosate e aranciate del cielo rendono più armonioso quel luogo solitario in cui la natura ha preso il sopravvento.

Le fonti storiche locali sono molto precise nel datare la costruzione della chiesetta tra il 1678 e il 1699. Fu edificata dalla popolazione del luogo in segno di riconoscenza nei confronti della Madonna delle Grazie. Ma, per cosa, esattamente, si voleva

ringraziare la Madonna, al punto di dedicarle una chiesa? Forse per aver posto fine a un periodo di siccità e carestia? Laddove persistono delle lacune della storia, a colmarle interviene la leggenda, che, nell'offrire spiegazioni, alimenta il mistero.

Le leggende

Una delle numerose leggende sulla chiesa della Madonna delle Rasce racconta di una donna inferma, una certa Maria di Alessano, alla quale venne in sogno la Madonna di Leuca, che le suggeriva di recarsi in una grotta in aperta campagna. Ci andò il figlio, giacché ella era costretta a letto dalla malattia. Arrivato sul posto, questi trovò un'icona della Madonna all'interno della cavità della grotta e, improvvisamente, imponenti piogge posero fine alla siccità che da qualche tempo attanagliava la popolazione locale.

Secondo un'altra versione, una donna in preda alle doglie rischiava la vita per un parto difficile. La Vergine, allora, apparve al marito della donna, un massaiò, al quale chiese, in cambio della grazia, di pregare l'arciprete perché la notte stessa si recasse alla grotta. L'arciprete, nonostante l'ora tarda, riuscì a raggiungere il luogo indicato seguendo una luce celeste. Qui ebbe in

visione la Madonna, che gli chiedeva l'edificazione di una chiesa. L'uomo dapprima replicò che non era possibile poiché non vi era acqua nelle cisterne. Ma, nel giro di due ore, queste, per grazia mariana, si rivelarono piene.

Si racconta, inoltre, che la grotta, elemento cruciale in queste due versioni della leggenda, sia proprio la grotta dove si rifugiò San Pietro, quando arrivò nel Capo di Leuca per compiere la sua opera di evangelizzazione.

Per tanti anni, la chiesa della Madonna delle Rasce fu molto frequentata dai pellegrini che, prima di raggiungere la meta finale del Santuario di Santa Maria di Leuca, sostavano qui per una preghiera e lasciavano il loro segno incidendo delle croci sulle pareti dell'edificio.

Quelle croci sono tutto ciò che resta, oggi, delle folle di pellegrini che gremivano la strada che costeggia la chiesa. Regna il silenzio, ora, intorno alla Madonna delle Rasce. Eppure, chi la visita può ancora ascoltarne le storie, attraverso quel silenzio. Non ci si sente soli, nella solitudine selvatica di quel luogo: si possono ancora sentire i passi dei pellegrini, i bisbigli delle preghiere, il conforto dello scorcio del mare all'orizzonte.

Madonna delle Rasce
La chiesa avvolta nelle leggende

Siamo stati i primi, restiamo i migliori!



Microfibra Lilla disponibile nei formati
STANDARD (168 gr.) **PROFESSIONAL** (200 gr.)





LOMBARDIA

Tra saperi e sapori di Brianza, Lario e Valsassina

di Stefania Pendezza



Storie, tradizioni, cultura, economia, pratiche agricole: questo e molto altro è ciò che ci racconta il CIBO, potente fattore di identità culturale che, con le sue particolarità e le sue eccellenze ci descrive le tante specificità locali del nostro bel Paese. Specificità che non si manifestano solo nel gusto ma che ci forniscono numerosissime informazioni sull'ambiente e sulle tradizioni di un territorio: elementi questi di grande interesse per il viaggiatore contemporaneo, che da un lato, non si accontenta di assaggiare un prodotto, ma vuole sapere da dove proviene e allo stesso modo, quando visita un luogo, vuole conoscerne anche la cucina. E ciò accade in modo particolare nel nostro Paese, dove l'enogastronomia rappresentata portavoce d'eccellenza della tendenza attuale a considerare l'Italia quale meta di turismo lento, esperienziale e sostenibile dove il FOOD diventa la nuova attrattiva culturale e il simbolo di tipicità di un luogo. Ed è proprio sulla base di queste considerazioni che 24 Pro Loco

lombarde si sono riunite per dare vita al progetto "Camminando con le Pro Loco - Tra Saperi e Sapori di Brianza, Lario e Valsassina" che promuove 17 proposte di facile percorribilità, adatte a tutta la famiglia: si tratta infatti di percorsi di lunghezza che varia dai 5 ai 13 chilometri ed escursioni che non superano generalmente la giornata intera, dove sono previsti anche pranzi convenzionati e degustazioni di prodotti tipici. In questo contesto si sviluppa la conoscenza dei territori della Brianza, del Lario e della Valsassina con modalità di viaggio che si concretizzano in cammini, itinerari in montagna, vie d'acqua e percorsi spirituali per assaporare, in modo autentico, anche gli aspetti più intimi di un luogo legati alla sua cultura, alle sue eccellenze e al suo paesaggio.



IL TALEGGIO

Il nome Taleggio deriva dall'omonima valle situata in provincia di Bergamo ma i processi che hanno interessato la storia di questo formaggio, lo collocano oggi anche in Valsassina, dove, dopo la metà del secolo XIX in Ballabio, sono state costruite ed entrate in funzione una dozzina di casere. Il Taleggio, oggi prodotto DOP, è un tipico e ottimo formaggio da tavola: si può consumare come secondo piatto oppure a fine pasto. Fondendo facilmente, questo formaggio si rende amalgamabile con altri ingredienti e risulta pertanto prezioso nella preparazione di primi piatti. La tradizione narra che questo formaggio venisse

trasportato in Valsassina a dorso di mulo dai bergamaschi della Val Taleggio e che i valsassinesi, vedendoli arrivare, esclamassero la frase "Arriva il Taleggio!".

Ed è proprio in Valsassina che si colloca una delle tappe di "Valsassina a piedi" e, in particolare, a Pian dei Resinelli, località collocata ai piedi delle Grigne e un tempo famosa per le miniere. Il 22 luglio, dal centro di Ballabio, si raggiungerà la Grignetta, palestra di roccia e punto di partenza per numerose escursioni e arrampicate, alla scoperta delle tante casere collocate lungo tutta la zona, dove sarà possibile conoscere e assaporare il buonissimo Taleggio.



I MISSOLTINI

L'agone è il pesce di lago da cui si ottiene il Missoltino. Privato delle Interiora, l'agone viene messo sotto sale per due giorni e poi sciacquato e infilato su uno spago in una collana di pesci che viene poi appesa al sole per essiccare. Una volta secco, il pesce viene sfilato e riposto in un contenitore di latta e pressato insieme a foglie di alloro. Il termine deriva dal nome del contenitore, una specie di mastello di legno, detto "misolta", utilizzato una volta al posto dell'attuale latta. Il Missoltinosi presenta quindi come un pesce essiccato dal colore dorato e di consistenza morbida. Il suo è un sapore intenso e per questo,

inconfondibile, ben salato e gustoso. Il Lago di Como è una delle zone tipiche per la produzione e trasformazione di questo prodotto agroalimentare tradizionale (PAT) attorno al quale si snoda il percorso previsto da "Camminando con le Pro Loco" per il 16 settembre: da Bellano a Dervio percorrendo il Sentiero del Viandante. Proprio a Dervio, nel mese di luglio, ha luogo anche l'omonima Sagra del Misultin, come viene chiamato in queste zone, un'ulteriore occasione per conoscere il territorio e le sue tradizioni attraverso i suoi piatti tipici.



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DEI LAGHI LOMBARDI – LARIO

Nonostante le antiche tradizioni agricole associassero la coltivazione di olio principalmente ai paesi mediterranei, gli attuali cambiamenti climatici e le nuove varietà di olive più resistenti alle basse temperature, si sono rivelati fattori altamente favorevoli per fare di questa coltura una delle principali anche per le zone lombarde. In particolare, la Denominazione di Origine Protetta laghi Lombardi (DOP) – Lario identifica la produzione di un olio di grande qualità organolettica e bassa acidità. Le zone di produzione comprendono diversi territori metà dei percorsi delle Pro Loco del Lario e altamente rinomati non soltanto per l'olio, ma per tutta una serie di prodotti ricavati dalle diverse varietà di olive coltivate, quali il pan di noci e il cioccolato fondente all'olio d'oliva o le grappe e gli amari all'oliva.

E oggi, tutta la bontà di quest'olio dal colore verde-giallo e dal sapore fruttato leggero con l'eventuale presenza di una nota piccante, la possiamo gustare in cucina in diversi piatti tipici

come il pesce bollito alla griglia e al forno, ortaggi e verdure e in molte pietanze tipiche della Riviera, la cui aggiunta di Olio extravergine d'oliva dei laghi Lombardi – Lario aiuta ad esaltare il sapore dei prodotti senza prevaricarne il gusto originario. In molti dei percorsi di "Camminando con le Pro Loco" è possibile quindi assaporare la freschezza e l'unicità di questi prodotti. In particolare, il 23 settembre, l'appuntamento è a Bellano dove passando per Perledo e la Sorgente del Fiumelatte si giungerà a Varenna, costeggiando il lago e assaporando le eccellenze gastronomiche di questi luoghi tra panorami singolari e suggestive testimonianze storiche e di fede.



PAN MEINO

Il Pan Meino è una piccola focaccia dolce, aromatizzata ai fiori di sambuco tipica soprattutto delle province di Milano, Lecco e Como. Il termine deriva dall'utilizzo in origine del miglio uno dei cereali più utilizzati per la panificazione fino al XVII secolo. Oggi, questo dolce, unisce due farine, quella bianca e quella gialla e deve la sua particolarità soprattutto ai fiori di sambuco con cui viene decoratoe che gli conferiscono

un gusto fresco e unico. Questo e altre specialità si potranno assaporare in occasione del percorso organizzato da Colico a Piantedo il 2 settembre. Due località, queste, di grande attrazione dovuta al loro patrimonio ambientale rappresentato ad esempio dalle abbondanti riserve di castagni di Piantedo e alle bellezze storico-culturali come la Torre di Fontanedo a Colico.



CAVIADINI

Semplici e genuini biscotti di pastafrolla, i Caviadini sono i dolci più tipici della Valsassina. Basta fare un giro tra i negozi e le pasticcerie della zona per capire che è impossibile non trovarli ovunque. Tanto è lunga la loro storia che risale intorno al 1600, tanto è semplice la loro preparazione. E tra le tante occasioni in cui sono soliti essere gustati, non mancherà senz'altro l'appuntamento fissato per il 5 agosto a Morterone, piccola e

incantevole perla della Valsassina situata nella provincia di Lecco e immersa tra prati, boschi, arte e ritrovati sapori tipici del territorio. Una zona particolarmente apprezzata anche dagli amanti dello sport in natura, alla ricerca di paesaggi selvaggi e incontaminati.

Camminando con le Pro Loco

Coinvolgere e appassionare il pubblico attraverso esperienze ricche e autentiche è il filo conduttore delle proposte racchiuse in "Camminando con le Pro Loco. Tra saperi e sapori di Brianza, Lario e Valsassina", un progetto che promuove un nuovo modo per scoprire e valorizzare il territorio, in un'ottica rigorosamente

"slow". Il progetto si sviluppa attraverso approfondimenti di carattere storico, artistico, religioso e gastronomico, volti ad appassionare i partecipanti che, fin dalle scorse edizioni, mostrano sempre più interesse e coinvolgimento. Tante le iniziative organizzate dalla primavera all'autunno, prodotto dell'unione di

tre differenti proposte accumulate da itinerari di grande fascino e da un approccio slow:

1. Sei in Brianza, nel periodo tra aprile e giugno
2. Valsassina a piedi, a luglio e agosto
3. Sulle Orme del Viandante, a settembre

Suggestivi e ricchi di storia, sono i luoghi attraversati dai percorsi della Brianza, alla ricerca di storici sentieri, attraverso dolci paesaggi collinari, punteggiati da borghi, ville e campanili; dal Barro al Curione, dall'Adda al Lambro, fino alle brughiere del monzese. Panorami affascinanti e testimonianze storiche della fede

sono poi i protagonisti del percorso denominato "Sulle Orme del Viandante", che giunge quest'anno alla sua decima edizione proponendo, nel mese di settembre, cinque tappe lungo il tracciato che costeggia la sponda orientale del Lario. Lungo il celebre sentiero che costeggia il Lago di Como si trovano inoltre singolarità

geologiche, paesaggi rurali e silvestri in ambiente unico di fama mondiale. E poi c'è lo splendido territorio montano della Valsassina, che nei mesi estivi si anima con "Valsassina a piedi", un percorso sulle tracce delle tradizioni secolari delle Prealpi lecchesi. Dai centri della valle si sale verso i pascoli e le baite, al cospetto

delle inconfondibili sagome delle Prealpi lecchesi, dove ovunque si respira storia. E in tutto questo il cibo assume il ruolo di protagonista, elemento collante di tutte le esperienze, che ad ogni tappa racconta la particolarità dei luoghi attraverso alcuni dei loro prodotti tipici, da conoscere, degustare e,

perché no, portarsi a casa. www.seiinbrianza.it
www.prolocobalabbio.it
www.prolocolario.it



PIEMONTE

È nata prima la birra o il vino? di Riccardo Milan



È nato prima la birra o prima il vino? Ogni tanto si legge di un tal studio di un tal altro... Le opinioni divergono, gli appassionati si accalorano... Viene però da chiedersi se ciò è poi così importante: da qualche parte, in un certo luogo, qualcuno ha fatto fermentare dei cereali ricavandone una "birra"; in un altro luogo, o nello stesso, altri o lo stesso hanno fatto fermentare del succo d'uva... In Belgio, considerata dai più la "mecca" della birra mondiale, esistono "birre" a fermentazione spontanea che partono da miscele di cereali ed uva. Vino o birra?

La discussione si vena poi di sana ironia, sapendo che la più antica testimonianza di birra moderna arriva dal Piemonte, regione assai nota per i suoi vini e meno per le sue poche e buone birre. Sarebbe come trovare tracce storiche di culti vegetariani a Norcia, patria dei norcini. Fa sorridere. Ma così è. La più antica testimonianza di birra moderna, cioè di una bevanda fermentata a base di orzo maltato ed aromatizzata con il luppolo, è infatti di Pombia, nel novarese. Tutto è iniziato alcuni anni fa, grazie ad una "inconsueta scoperta archeologica", come l'ha definita Filippo Maria Gambari della Soprintendenza beni archeologici del



Crediti Foto Pro Loco Pombia

Pombia, quasi un ossimoro

Se vedi Pombia oggi, non riesci a capacitarti dell'importanza che ha avuto nel Medioevo. Qua e là tracce di antichità che non spiccano, che sono patrimonio di pochi appassionati. Il nome sembra derivare dal latino. Forse fu sede episcopale, di certo nell'XI secolo era sede di un castrum, inteso come località incastellata, dell'antico monastero di San Martino e di una curtis ubicata a nord della villa, che era al centro dell'attuale abitato. Nel diploma di Berengario I al visdomino Leone, anni 911-915, si cita per prima volta l'esistenza del comitatus Plumbiensis. Dopo il periodo carolingio, la famiglia dei potenti conti di Pombia dette origine, dall'XI secolo, alla casata dei conti di Biandrate, a quella del Canavese e ai conti Da Castello. Il luogo è ricco di testimonianze di insediamenti e di attività che spaziano dal periodo preromano sino al Medioevo; numerosi sono i reperti, in parte conservati nel Museo archeologico di Oleggio (il bicchiere della birra, per esempio) o di Varallo Pombia.

Piemonte, fatta in "una piccola necropoli a cremazione a Pombia", dove "una tomba a pozzetto databile intorno alla metà del VI secolo a.C. ha conservato così particolari condizioni microambientali da restituirci un ritrovamento eccezionale. L'urna cineraria in terracotta e la scodella di copertura erano infatti intatte, tanto da creare una chiusura quasi stagna in un terreno argilloso; le ceneri del defunto (un maschio adulto) all'interno, prelevate dal rogo e fortemente igroscopiche, riempivano quasi del tutto la piccola urna, tanto da creare un ambiente secco in cui il bicchiere d'impasto collocato pieno (circa 18 cl) al momento della deposizione al di sopra delle ceneri ha potuto conservare disidratata una traccia del contenuto".

Ma cosa si era portato nell'aldilà questo antichissimo piemontese? Ciò che appariva poco di più di "una crosta d'un colore vivace rosso-brunastro del peso di circa un grammo", mostrava ad occhi attenti "abbondanti presenze di residui precipitati della fermentazione di zuccheri tanto da non lasciare dubbi sulla natura alimentare:

il colore faceva subito pensare al vino ma le analisi polliniche documentavano una percentuale superiore al 90% di pollini di cereali oltre a pollini arborei e di luppolo, tanto da rendere evidente che si trattasse dei prodotti di decantazione di una bevanda ottenuta per fermentazione di cariossidi di cereali con aggiunta di aromi vegetali". Cioè, in poche parole, una "birra, scura e ad alta gradazione".

Il ritrovamento di Pombia non solo costituisce la più antica attestazione materiale europea di birra di una certa gradazione ma addirittura

retrodata di molto l'utilizzo del luppolo come aromatizzante: "il luppolo selvatico è ancora oggi endemico nelle brughiere del Ticino tra Pombia e Castelletto... La birra bevuta a Pombia intorno al 550 a. C. da popolazioni protoceltiche ben anteriori alle invasioni storiche dei Galli era dunque molto simile a certe birre forti attuali: scura e rossastra e dunque corrispondente alla cervisia delle fonti classiche; abbastanza filtrata, prodotta con una miscela di cereali, collocata in un vaso la cui bocca svasata favoriva lo sboccamento della schiuma".



Crediti Foto Pro Loco Pombia



Crediti Foto Andrea della Giovampaola



IL
BU
ON
BE
RE

TOSCANA



Montepulciano, quando il vino è Nobile di Emanuela Olobardi

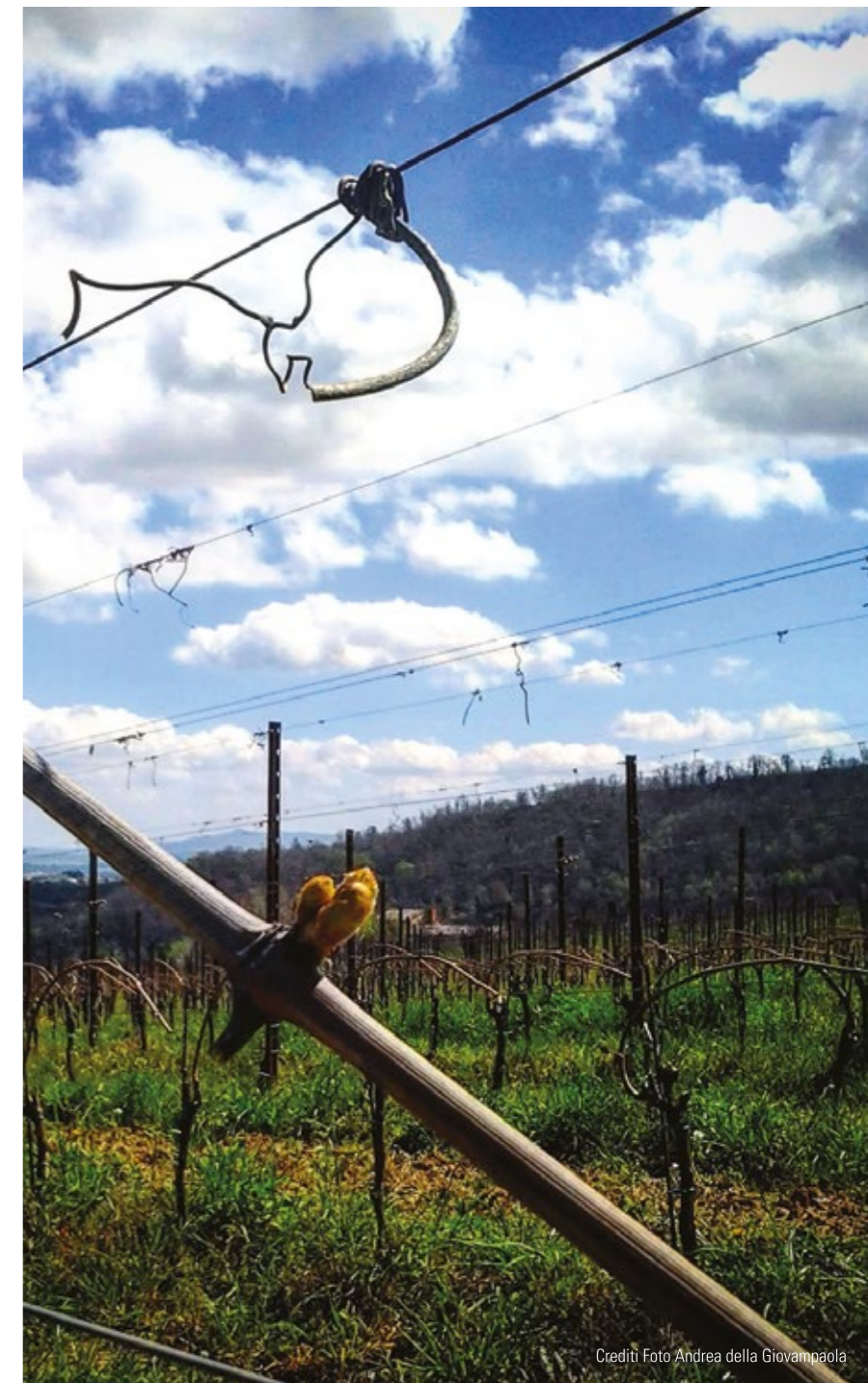
Montepulciano, splendida rappresentazione della "toscanità" tra la Valdichiana e la Val d'Orcia, ha dato i natali al poeta umanista Agnolo Poliziano ma soprattutto è culla di un importante tradizione vitivinicola. La vocazione vinicola del territorio e l'importanza delle produzioni sono note fin dai tempi più remoti: si pensi che in una tomba etrusca è stata rinvenuta una tazza da vino rappresentante Flufuns, il Dio etrusco del vino, di produzione chiusina, insieme a numerosi altri oggetti in bronzo. Si pensi poi a Tito Livio, il quale parlando di un

fatto avvenuto nel III Secolo A.C., menziona i vini locali. Anche Repetti, agli inizi dell'Ottocento, nel "Dizionario Geografico Fisico Storico della Toscana" ricorda un documentodel 1350, nel quale si stabiliscono le clausole per il commercio e l'esportazione del vino di Montepulciano. Nemmeno i Papi rimangono indifferenti alla bontà di questo vino infatti il bottigliere di Papa Paolo III Farnese, Sante Lancerio nel 1549 definisce il vino Nobile "vino perfettissimo, da Signori". Nel 1685 Francesco Redi, medico e naturalista, oltre

che poeta, con il suo "Bacco in Toscana" esalta così bene questo vino che la sua fama varca i confini nazionali. Il successo prosegue fino a quando un severo giudizio dell'enologo di Sua Maestà Britannica in un'esposizione del 1873 a Vienna, mette in dubbio la sua importanza. Agli inizi del Novecento la storia del Vino Nobile sembra qualcosa di accantonato, ma dal 1933 con la Prima Mostra Mercato dei Vini Tipici a Siena, riprende vigore. Nel 1937 viene fondata una cantina sociale con l'intento di creare una struttura per

Vino Nobile
Si ottiene solo da uve coltivate a Montepulciano

la commercializzazione del vino prodotto anche dai piccoli coltivatori. Inizialmente la cantina produce soprattutto Chianti, oggi invece, diventata una cooperativa, produce la maggior parte del Nobile imbottigliato. A partire dagli anni Sessanta, anche grazie ai contributi dello Stato e della CEE, con i quali le aziende sono riuscite a riconvertirsi secondo le esigenze dettate dalla DOC (1966), la vitivinicoltura riprende vigore soprattutto per quanto riguarda la produzione del Vino Nobile e nuove aziende sono riuscite ad affacciarsi sul mercato. Nel 1980 arriva il riconoscimento DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) e per il Vino Nobile inizia una nuova era. Il livello qualitativo, grazie al rinnovo dei vigneti e all'ammodernamento delle attrezzature e delle tecniche di cantina, si è fortemente innalzato ed oggi il Vino Nobile di Montepulciano è ritenuto uno dei più prestigiosi rossi italiani. Il legame con il territorio, la sapienza dei viticoltori e la passione con la quale da un semplice frutto nasce un così importante prodotto, sono elementi essenziali per garantire ora e sempre, la qualità e l'autenticità di un prodotto simbolo di una terra.



Crediti Foto Andrea della Giovampaola

Il bravio delle botti

A Montepulciano l'ultima domenica di agosto otto contrade si sfidano nel tradizionale "Bravio delle Botti", una rievocazione storica nella quale le contrade, che in passato gareggiavano con i cavalli, si sfidano facendo rotolare botti dal peso di circa 80 kg lungo un percorso in salita di circa 1800 metri che si snoda tra le suggestive vie del

centro storico fino all'arrivo situato sul sagrato del Duomo in Piazza Grande. La parola "Bravio", dal volgare "Bravium", indica il premio assegnato al vincitore: un panno dipinto recante l'immagine iconografica del patrono di Montepulciano, San Giovanni Decollato, in onore del quale si disputa ogni anno la manifestazione.

Le prime notizie risalgono al 1373masolo dal1974 riacquista importanza grazie ad un parroco, Don Marcello Del Balio, che trasformò l'antica corsa di cavalli nella corsa delle botti. La domenica del Bravio inizia la mattina presto, con le suggestive cerimonie di apertura, prosegue poi con il corteo

storico composto da oltre trecento figuranti che sfilano e propongono giochi di bandiera e immagini d'altri tempi e si conclude con l'attesa corsa delle botti alle 19. Dal 2011 il Bravio delle Botti di Montepulciano rientra tra le iniziative italiane degne di attenzione da parte del Ministero del Turismo.



Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano

Il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano nasce nel 1965 per tutelare e promuovere l'immagine del Vino Nobile in Italia e all'estero e, successivamente, anche quella del Rosso e del Vin Santo. Tra le attività principali del consorzio c'è l'organizzazione di iniziative promozionali sul territorio di Montepulciano, tra le quali l'Anteprima del Vino Nobile che si svolge ogni anno a febbraio e la partecipazione ad eventi e fiere in Italia o all'estero. Ha inoltre creato l'Enoliteca consortile, situata nella nuova sede della Fortezza di Montepulciano, restaurata grazie all'intervento dei produttori stessi.

Crediti Foto Gianni Gelvi

Il nobile di Montepulciano

Il fiore all'occhiello di questa città è senza dubbio il Nobile di Montepulciano, un simbolo universalmente riconosciuto e apprezzato.

Il vino Nobile di Montepulciano DOCG è un vino rosso che si ottiene solo da uve coltivate nel Comune di Montepulciano. È composto per almeno il 70% da Sangiovese (o Prugnolo Gentile), fino al 20% da Canaiolo Nero e fino al 20% da altri vitigni autorizzati e/o raccomandati purché la percentuale

dei vitigni a bacca bianca non superi il 10%. Prima di entrare in commercio deve invecchiare almeno due anni; il conteggio parte dal 1° gennaio successivo alla vendemmia. Al raggiungimento di almeno tre anni di maturazione, di cui sei mesi di affinamento in bottiglia, il Vino Nobile di Montepulciano può portare la qualificazione "Riserva". Per le sue caratteristiche è dunque un vino che si presta al medio e lungo invecchiamento.

Il Nobile di Montepulciano ha un colore rubino tendente al granato con

l'invecchiamento e si distingue per il suo profumo intenso, etereo, caratteristico, per il sapore asciutto, equilibrato e persistente, con possibile sentore di legno. La gradazione alcolica minima è 12,50% vol, 13,00% vol per la Riserva.

Bevanda da sempre molto amata dai Signori, dai Nobili (da cui deriva il nome), questo vino è riuscito a mantenere ed incrementare la propria fama fino ai giorni nostri, diventando uno dei più prestigiosi vini rossi italiani.

La tradizione passa da generazione in generazione e le giovani leve cercando giorno dopo giorno nuove strade per raccontare il territorio in modo sempre più fedele, abbracciando modalità produttive rigorose ma aperte al rinnovamento, dando vita a vini che, seppur rinnovati, restano profondamente identitari.

"La vigna è fatta anche di questo, un miele dell'anima, e qualcosa nel suo orizzonte apre plausibili vedute di nostalgia e di speranza." Cesare Pavese da "Racconti", vol. II, "La vigna"



Crediti Foto Gianni Gelvi

PICI E NOBILE ABBINAMENTO PERFETTO

Un buon bicchiere di Vino Nobile di Montepulciano si abbina alla perfezione con un bel piatto di picci. Nati come pasta "povera", da consumare tutti i giorni, fatti di sola acqua e farina (la pasta all'uovo era riservata alla domenica), sono un piatto tipico della tradizione. Per prepararli lavora 300 gr di farina di grano tenero su una spianatoia aggiungendo l'acqua e un pizzico di sale. La pasta dovrà risultare elastica e morbida, liscia in superficie e calda al tatto. Lasciala riposare per 30 minuti ed inizia ad "appiccicare": stendila come se fosse una sfoglia (circa 1 cm), dividila in strisce larghe circa 1 cm quindi con entrambi i palmi delle mani assottiglia una striscia alla volta fino a creare i

picci. Sistemali poi su un panno e spolverizzali con farina di granoturco. Metti quindi l'acqua a bollire, aggiungendo un filo d'olio per evitare che si attacchino in pentola. I picci sono pronti appena vengono a galla. Una volta scolati puoi condirli con l'Aglione (salsa di pomodoro piccante con il vero aglione della Valdichiana); il ragù di carne della tradizione senese (di chianina, di cinghiale o di anatra) o il condimento alle briciole che s'incontra maggiormente verso la Valdorcia, la Valdichiana e la Maremma.

FILETTO AL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Il Vino Nobile di Montepulciano può essere la bevanda ideale per accompagnare i piatti in modo classico, ma può anche diventare uno degli ingredienti di una ricetta, donando un inconfondibile tocco toscano al piatto. Tra le numerose ricette che potrai degustare se ti trovi in questa zona della Toscana, c'è il filetto al Vino Nobile di Montepulciano. Ma come si prepara questo piatto? Ogni cuoco ha il proprio tocco ma puoi provare a realizzarlo procurandoti una fetta di filetto di vitello, mezza bottiglia di Vino Nobile di Montepulciano, un cucchiaino di miele, dell'insaporitore per carni alla griglia e sale quanto basta. Una

volta preparati gli ingredienti scalda una griglia sul fuoco e quando sarà rovente cuoci il filetto al sangue. Nel frattempo in una padella versa il vino, mettilo sul fuoco aggiungendo il cucchiaino di miele e riduci il tutto a fuoco medio. Questo mix profumato di ingredienti assumerà l'aspetto di una salsina, non densa, ma ristretta. Quando la carne è quasi cotta insaporiscila e dosa di sale. Per servire, versa su di un piatto da portata la riduzione di vino e adagia sopra il filetto cotto. Non dimenticarti di accompagnare al piatto un bel bicchiere di Nobile e buon appetito!



Crediti Foto Gianni Gelvi



ANTI
CHI
ME
STI
ERI

SICILIA

Caltagirone, la "rocca dei vasi" di Patrizia Forlani



Caltagirone, un nome che dice già tutto: Qal'at al Ghiran, "Rocca dei Vasi". Tra le sue mura hanno abitato greci, arabi e normanni segnando e influenzando questa storia millenaria. La ceramica qui vanta una tradizione che si perde nella notte dei tempi e che generazioni di artigiani hanno continuato a portare avanti regalandoci autentiche opere d'arte. Quello che, ancora oggi, caratterizza la ceramica di Caltagirone sono soprattutto i colori (il verde ramina, il giallo arancio ed il blu cobalto) e le ricchissime decorazioni utilizzati per gli oggetti di uso quotidiano. Piatti, forme per dolci, vasi, candelieri e lucerne non sono che alcuni esempi di come si sia sbizzarrita la creatività di questi artigiani. Nelle oltre cento botteghe viene plasmata l'argilla e, con gesti antichi, si compie la magia.

La storia

Sicuramente le vaste cave d'argilla, la materia prima del lavoro degli artigiani, e legna da ardere nelle fornaci del vicino bosco di Santo Pietro hanno contribuito a far affermare la ceramica a Caltagirone. Ma le prime testimonianze di questa produzione risalgono addirittura al VI millennio a.C. e sono state "restituite" dagli scavi nei villaggi neolitici di Scala, Pille e Sant'Ippolito, intorno all'abitato di Caltagirone. La Sicilia è sempre stata una terra caratterizzata dall'influsso di varie popolazioni che hanno "ispirato" questa magnifica isola con la loro cultura e le loro tradizioni: così è stato anche per la ceramica di Caltagirone. I contatti, soprattutto con il mondo greco, hanno avuto un ruolo fondamentale nell'evoluzione di questa tecnica. L'esempio più significativo della produzione ceramica locale che testimonia



I Fischietti

Questi giocattoli di creta, plasmati in una incredibile molteplicità di soggetti dalle tante valenze magiche ed allegoriche, nel periodo della loro massima diffusione erano considerati giocattoli poveri e di scarsa importanza. Erano modesti oggetti di argilla grezza o vistosamente colorata, trascurabili e senza alcuna pretesa artistica, oggetti da regalare ai bambini all'avvicinarsi della primavera. Oggi sono ricercatissimi oggetti da collezione e, spesso, stupefacenti esempi di una produzione di alto livello artistico ed originalità.

gli stretti legami con la cultura greca è il cratere a figure rosse risalente al V secolo a.C., conservato presso il Museo della Ceramica, in cui è rappresentata la scena di un vasaio che, assistito dalla dea Athena, lavora alla tornitura di un phitos. Nell'827 gli Arabi, conquistata la Sicilia, si stabilirono a Caltagirone ed innestarono nella produzione ceramica locale nuove tecniche, forme e decori che avevano appreso nel lontano Oriente. Ma il periodo di maggiore sviluppo e diffusione della ceramica di Caltagirone arrivò nel '700 tanto che città si identificò quasi con essa. In quel periodo in tutte le ville, i palazzi e le chiese siciliane erano decorati con almeno un oggetto in ceramica prodotto a Caltagirone. Il terremoto del 1693 distrusse tutto, per ricostruire Caltagirone furono chiamati i più importanti architetti del Regno che disegnarono il volto barocco della città che ancora è possibile ammirare. Come, ad esempio, la facciata della chiesa di San Pietro, il balcone Ventimiglia, l'ingresso del Museo della Ceramica, la scalinata di Santa Maria del Monte ed il Cimitero Monumentale.

I presepi

Tra le particolarità della ceramica di Caltagirone ci sono le figurine che animano anche i presepi. Natività senza contesti sfarzosi come quelli napoletani ma presepi che ma raffigurano con grande semplicità ed una particolare cura dei particolari le scene di vita popolare. In maiolica policroma o in semplice terracotta, di gusto tradizionale o in stile contemporaneo, i presepi di Caltagirone sono segno, ad un tempo, della profonda religiosità popolare e della sapienza artigianale di questa città. A questa tradizione ogni anno, a Natale, è dedicata una mostra che raccoglie la migliore produzione contemporanea tanto che Caltagirone è conosciuta anche come la "Città dei presepi".

Il museo e la scuola di ceramica

Fondato alla metà del secolo scorso, permette di ripercorrere la storia di questa arte e raccoglie le più significative testimonianze dell'arte ceramica siciliana, dalla preistoria fino ai tempi recenti. All'interno di una struttura architettonica del settecento, il Museo permette una approfondita conoscenza dell'arte della maiolica nella sua evoluzione storica ed espressiva. Nel 1918, per volere di Don Luigi Sturzo, è nata la scuola di ceramica. Un polo di grandissima importanza che ancora oggi continua a formare gli abili artigiani che nelle loro botteghe danno vita ad oggetti di incommensurabile bellezza, trasmettendo loro i segreti e la passione per un'arte antica, efficace testimone di una cultura millenaria.



RE
PO
RTA
GE

ITALIA

Batte forte il cuore delle Pro Loco a cura della Redazione



Dall'alba al tramonto, dalle Alpi alle località più a sud dello stivale, il 3 giugno il grande cuore delle Pro Loco ha battuto all'unisono. La prima edizione della Giornata Nazionale è stata salutata da oltre 350 eventi che hanno unito idealmente l'Italia in una grande festa diffusa, sancendo il pieno successo dell'iniziativa. Manifestazioni che hanno sottolineato la generosità e la passione della quotidiana azione delle Pro Loco per la promozione e valorizzazione del patrimonio culturale, materiale e immateriale dell'Italia.

La variegata e festosa rassegna di eventi ha dato la misura dell'impegno e dell'incessante azione svolta dalle Pro Loco. Dalla riscoperta di antichi tradizioni e mestieri alle rievocazioni storiche, dalle passeggiate naturalistiche, alle visite guidate a centri storici, castelli e torri; dalla degustazione di prodotti tipici, alle infiorate passando per aperture di musei, rassegna fotografiche, convegni e presentazioni di libri. Iniziative e manifestazioni documentate anche dai tanti post presenti sui social, per raccontare una domenica diversa, fatta di passione per la

propria terra, emozioni, sapori e anche sano divertimento.

"Il 3 giugno è stato un giorno speciale per le Pro Loco. Per la prima volta nella storia - afferma il presidente dell'Unione Nazionale Pro Loco d'Italia, Antonino La Spina - le nostre associazioni hanno festeggiato il quotidiano impegno per la promozione e valorizzazione del patrimonio culturale, materiale e immateriale dell'Italia. Sono pienamente soddisfatto per il grande coinvolgimento degli instancabili volontari e per la qualità e varietà degli eventi organizzati in tutt'Italia.

Un'azione - prosegue la Spina - svolta con entusiasmo e passione, il 3 giugno abbiamo fatto vivere a tutta l'Italia lo spirito delle Pro Loco".

Giornata nazionale delle Pro Loco

La "Giornata nazionale delle Pro Loco d'Italia" è stata inserita anche tra gli eventi promossi dal Mibact, nell'ambito dell'"Anno europeo del patrimonio culturale 2018". L'iniziativa dell'Unpli rientrava pienamente negli obiettivi generali dell'Anno in quanto contribuiva a promuovere il ruolo del patrimonio culturale dell'Europa quale componente essenziale della diversità culturale e del dialogo interculturale. La "Giornata nazionale delle Pro Loco d'Italia" ha voluto favorire la fruizione dei patrimoni culturali da parte di un pubblico più vasto e diversificato, anche attraverso misure di ampliamento del pubblico e l'istruzione nel campo del patrimonio culturale, promuovendo in tal modo l'inclusione e l'integrazione sociali. Un evento che, allo stesso tempo, rientra in pieno anche negli obiettivi previsti dal protocollo d'intesa siglato dall'Unpli e dal Mibact che puntano proprio all'avvio di azioni comuni volte a migliorare la tutela e la valorizzazione del patrimonio culturale materiale e immateriale e la promozione turistica dei territori italiani.

Gli eventi

Da Nord a Sud, gli eventi hanno toccato tutti i temi cari alle Pro Loco che intendono far conoscere l'ampio ventaglio di attività organizzate. Dal "Borgo di Gusto" di Civitaluparella (Chieti), alla visita dei "Palazzi, Chiese, Portali e Giardini Nascosti" a Maratea (Potenza); dal "Cammino della bellezza e della lentezza" a Badolato (Catanzaro), alla 22ª "Mostra mercato



nazionale del tartufo e dei prodotti locali" di Coliano (Salerno); dalla "Festa delle erbe selvatiche" a Serravalle (Emilia Romagna) alla visita a villa "Kechler De Asarta" a Ronchis (Udine), proseguendo con l'"Escursione sulla via sacra" (Castel Gandolfo, Roma); dall'apertura straordinaria del "Castello Visconteo" a Cassano d'Adda (Milano), alla 26ª Infiorata "Corpus Domini" di Castelraimondo (Macerata), alla "Mangialonga De Paize in Paize" (passeggiata gastronomica) nella Val Petronio di Castiglione Chiavarese (Genova); dalla rassegna gastronomica "Fior di Proloco" di Vicoforte (Cuneo) all'apertura straordinaria del Castello di Ruvo di Puglia (Bari); dalla visita guidata al nuraghe "s'uraki" di San Vero Milis (Oristano), al "Festival della tessitura. Trame rupestri tra i suoni battenti dei telai" di Sperlinga (Enna). Questi solo alcuni degli eventi che hanno costellato la prima Giornata Nazionale delle Pro Loco e danno la misura della qualità e

della varietà delle azioni messe in campo, tutti i giorni. Manifestazioni che hanno riscosso ampio successo, contrassegnate dalla folta ed entusiasta presenza di partecipanti che hanno avuto la possibilità di scoprire monumenti (alcuni aperti per l'occasione), visionare aree naturalistiche, vivere rievocazioni storiche, assaggiare prodotti tipici, con un'offerta perfettamente in linea con il turismo emozionale.

Una festa che, sotto il segno dell'amore per il territorio, ha unito idealmente tutta l'Italia offrendo uno spaccato di passione e dedizione per quel patrimonio che è il cuore pulsante della nostra cultura.

Una missione, quella delle Pro Loco, declinata nella valorizzazione dei prodotti tipici e delle bellezze paesaggistiche, nell'organizzazione di manifestazioni in ambito turistico culturale, storico, ambientale, gastronomico e nella ricerca e nella salvaguardia delle tradizioni e delle lingue locali.

Giornata
Nazionale
delle

custodi
di cultura
e tradizioni

PRO LOCO
D'ITALIA



Arrivederci al prossimo anno!

Il nostro patrimonio: dove il
passato incontra il futuro

www.unpli.info/gnpl



2018
ANNO EUROPEO
DEL PATRIMONIO
CULTURALE
#EuropeForCulture

Salva
la tua
lingua
locale

SESTA
EDIZIONE
2018

Premio letterario nazionale per le
opere in dialetto o lingua locale

Per partecipare c'è tempo fino al 7 settembre 2018

SEZIONE	POESIA EDITA - Libro di poesia edito a partire dal 1 gennaio 2016
SEZIONE	PROSA EDITA (storie, favole, racconti, dizionari, rappresentazioni teatrali)
SEZIONE	POESIA INEDITA
SEZIONE	PROSA INEDITA
SEZIONE	MUSICA
SEZIONE	SCUOLA (scadenza il 30 novembre 2018)

Tutte le informazioni sulle modalità di partecipazione le trovi sul sito
www.salvalatualingualocale.it

SALVA LA TUA LINGUA LOCALE



UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA



IN COLLABORAZIONE CON





SICILIA

La Lombardia siciliana di Patrizia Forlani



Questa è una storia antica, di una migrazione al contrario. È la storia di alcuni paesi della Sicilia a cui “diedero apporto uomini del nord”, dove si parla un dialetto galloitalico (e cioè: italiano settentrionale), completamente diverso da tutto il resto dell’isola: è la storia di quella che Sciascia chiamò “Lombardia siciliana” e che il professor Salvatore Trovato – componente della giuria del premio “Salva la tua lingua locale” e ordinario di Linguistica generale e Glottologia all’Università di Catania – preferisce chiamare “Sicilia lombarda”. Il galloitalico si parla ancora a San Fratello, Novara, Fondachelli-Fantina, Montalbano Elicona ME, Nicosia, Sperlinga, Piazza Armerina, Aidone EN, Randazzo e Caltagirone CT e Ferla, Buccheri e Cassaro SR.

I primi Lombardi che arrivarono in Sicilia, con una spedizione partita nel 1038, furono dei militari al seguito del condottiero bizantino Giorgio Maniace. Ma per “Lombardi” non dobbiamo intendere uomini provenienti dalla Lombardia, ma gli antichi abitanti della “Longobardia Maior” nell’Italia settentrionale quindi delle attuali Lombardia, Piemonte, Liguria ed Emilia-Romagna.



... la Lombardia siciliana, i paesi lombardi della Sicilia ... Città belle sono Aidone, Piazza Armerina, Nicosia: e sono quelle in cui è avvenuto un coagulo di gruppi etnici lombardi. Ma sono belle anche Enna, Caltagirone, Scicli: Enna col suo castello di Lombardia, Caltagirone che segna il suo municipio con lo stemma di Genova; Scicli che venera san Guglielmo...”. Così li descrive Leonardo Sciascia nel saggio “La Lombardia siciliana”, incluso ne “La corda pazza”, dedicato al “Gran Lombardo”, lo scrittore siciliano Elio Vittorini.

Ai lombardi di Sicilia, molti celebri scrittori siciliani hanno dedicato pagine intense, se non interi capitoli. Elio Vittorini per primo, in *Conversazione in Sicilia*, pubblicato per la prima volta a Milano nel 1941, col famoso “Gran Lombardo”, un personaggio che diventa pretesto per celebrare un’intera collettività, quella dei lombardi di Sicilia. Leonardo Sciascia che al mito del Gran Lombardo di Vittorini e ai lombardi dedicherà qualche anno più tardi un capitoletto de *La corda pazza* (1970), e, infine, Vincenzo Consolo con *La ferita dell’Aprile* (1963) e, ancor più, col *Sorriso dell’ignoto marinaio* (1976).

Ma è il 1091 la data fondamentale: Castrogiovanni, ultimo baluardo della resistenza araba in Sicilia cade davanti all’incedere delle truppe normanne e l’isola, ora conquistata, si apre all’Italia e all’Europa. Con un’apertura che, però, non dipende più dal transito forzato di mercenari e di armati al soldo dei normanni, ma dai nuovi rapporti commerciali della Sicilia con le aree del Mediterraneo settentrionale e dalla colonizzazione di aree che la lunga guerra di logoramento aveva in buona parte spopolato. Aree che era necessario ripopolare, come scelta politica e strategica dei normanni vincitori, con gente di sicura affidabilità: i Lombardi, appunto, che arrivarono numerosi nell’arco di mezzo secolo.

“Si crearono – ci spiega ancora il professor Trovato – due tipi di movimento di popolazione: il primo commerciale, che interessò ogni angolo dell’isola, e l’altro coloniale, territorialmente più limitato, che portò in Sicilia popolazioni di area italiana nord-occidentale. Nel primo caso la Sicilia fu

terra d’incontro tra lingue e culture diverse del quale restano tracce linguistiche notevoli di stampo francese, provenzale, ligure e toscano, oltre che italiane meridionali. Nel secondo caso, invece, si trattò di ripopolare aree che avevano subito le conseguenze della guerra e, soprattutto, di creare come una barriera tra gli arabi della Sicilia orientale e sudorientale e quelli della Sicilia occidentale, sempre pronti a sollevarsi e a riprendere le armi. Dati i numeri elevati della popolazione italiana settentrionale insediatasi in centri siciliani preesistenti, la loro parlata, nella maggior parte dei casi, si è mantenuta, pur mescolandosi in vario modo alle parlate siciliane, fino ad oggi. Per quanto riguarda il lessico, invece, i nostri immigrati sono riusciti a lasciare traccia dei loro movimenti e successivi assestamenti nel territorio dell’isola.

Accanto alla Lombardia siciliana attuale va ricordata una Lombardia siciliana perduta costituita da centri in cui l’elemento galloitalico è stato assorbito da quello siciliano o da centri che nel corso dei secoli

sono scomparsi. Tra questi vanno ricordati Santa Lucia del Mela che all’epoca di Ruggero II aveva immigrati lombardi, ma anche Capizzi, Maniace, Vaccària e Butera.



E VE NTI E SA GRE

BASILICATA

Rotonda, il Bianco e la Rossa del Pollino

di Maria Martinelli



Crediti Foto: Peppe Bianco

Rosso e bianco, due colori per indicare due prodotti DOP coltivati esclusivamente in Basilicata, precisamente nella Valle del Mercure che comprende i comuni di Rotonda, Viggianello, Castelluccio Superiore e Castelluccio Inferiore.

La Melanzana Rossa DOP è originaria dell'Africa orientale e fu importata a Rotonda dagli emigrati andati in Africa nei primi anni del Novecento. Da allora, quest'ortaggio si è diffuso nelle aziende agricole del territorio grazie alla sua rusticità e alla sua versatilità in cucina, diventando ben presto un alimento della dieta quotidiana dei contadini e, successivamente, uno dei prodotti più apprezzati nel settore agroalimentare lucano. Simile a un pomodoro, la melanzana rossa di Rotonda ha la polpa carnosa, un profumo intenso e fruttato che ricorda quello del fico d'India e un retrogusto piccante e gradevolmente amaro. Questa particolarissima melanzana si presta a moltissime preparazioni tipiche della cucina lucana: fritta e aromatizzata con menta e aglio, abbinata al caciocavallo podolico per condire fusilli e mescolata alla salsiccia per gustose polpette. In alcune ricette, si possono utilizzare anche le foglie, che sono più tenere rispetto a quelle delle altre varietà di melanzana e molto diverse nella forma e nelle dimensioni.

I fagioli bianchi DOP, si racconta che furono conosciuti

Crediti Foto: Peppe Bianco



Dove mangiare

Ristorante da Peppe
Corso Garibaldi, 13
Rotonda (PZ)
Tel. +39 0973 661251

La Bella Rotonda
Via Roma, 7/a
Rotonda (PZ)
Tel. +39 0973 661157

Ristorante Braceria "A'Rimissa"
Via Vittorio Emanuele, 8
Rotonda (PZ)
Tel. +39 0973 661202
www.arimissa.it

Pizzeria "A'Carmata"
SP4, 38/B
Rotonda (PZ)
Tel. +39 334 311 5250

Pizzeria Le Rose
Via Maria Maddalena, 14
Rotonda (PZ)
Tel. +39 0973 667042

Dove dormire

Agricampeggio Lo Scioiattolo
c.da Bovile, 14
Rotonda (PZ)
Tel. +39 3884427231

Dove dormire
Azienda Agrituristica Calivino
Contrada San Lorenzo, 21
Rotonda (PZ)
Tel. +39 0973 669159
www.aziendacalivino.it

Hotel Miramonti
SP28, 25
Rotonda (PZ)
Tel. +39 0973 661751
www.htmlmiramonti.it

Sant'Anna - Borgo Ospitale
Via Mordini, 1
Rotonda (PZ)
Tel. +39 0973 661170
www.ilborgoospitale.it

B&B Cuoreverdepollino
c/da Santa Maria, 18
Rotonda (PZ)
Tel. +39 347 7905872

Hotel Santa Filomena
Via Roma
Rotonda (PZ)
Tel. +39 0973 661149

Agriturismo Civarra
Contrada Valli, 5/a
Rotonda (PZ)
Tel. +39 333 6172107
www.viaggiarenelpollino.it



MOLISE

La Pezzata di Capracotta

di Luciano Scarpitti



Nel Molise cosiddetto Altissimo, in provincia di Isernia, c'è un piccolo comune, di appena otto-novecento abitanti, arrampicato su un costone roccioso a 1.421 metri sul livello del mare, dopo Rocca di Cambio il più alto dell'Appennino. Domina due stupende vallate: quella degradante, scavata dal fiume Verrino, che guarda verso il Molise, e quella più scoscesa, che guarda verso l'Abruzzo, e precipita sul fiume Sangro. Il paese è Capracotta. Molte delle sue case, dalla parte della Val di Sangro, sono costruite sulla roccia fino al limite del precipizio. Dalla chiesa parrocchiale, dedicata a Santa Maria Assunta, costruita nel punto più alto del paese, si assiste allo spettacolo fantastico dei due panorami, uno verso i monti della Maiella ed il mare Adriatico, l'altro verso le pianure campane ed il mar Tirreno. L'attuale

paese è stato fondato in epoca medievale, ma è difficile trovare segni della prima costruzione perché è stato quasi interamente demolito, nel corso della seconda guerra mondiale, dalle truppe tedesche in ritirata verso il nord. Date le caratteristiche del territorio, particolarmente roccioso, e del clima, estremamente rigido nei mesi invernali, l'attività prevalente degli abitanti è sem-pre stata la pastorizia, ma limitata ai mesi estivi perché gli animali d'inverno venivano condotti attraverso i tratturi nei territori più caldi della Puglia. A Capracotta si verificava il caratteristico fenomeno della "transumanza", cioè il trasferimento di migliaia di capi di bestiame dai freddi prati di montagna nei mesi autunnali ed il ri-torno in primavera inoltrata, quando l'erba del luogo di-ventava particolarmente gradita agli

animali. Quelle au-tostrade verdi, i tratturi meravigliosamente esaltati da D'Annunzio, larghi 111 metri, si riempivano di colori, di suoni, di voci e davano corpo ad un fenomeno economico, che lo stimato storico molisano, Natalino Paone, ha ironicamente chiamato "economia della pecora". Un importantissimo fenomeno sociale che condizionava intere famiglie e tutta la comunità di Capracotta. Durante questi lunghi trasferimenti gli animali talvolta subivano degli incidenti che rendevano difficile la prosecuzione del viaggio perciò i pastori non avevano altra alternativa che sacrificare la pecora e trasformarla in un succulento pasto. Da questo tipo di eventi nacque la "pezzata" che ai giorni nostri, da piatto d'emergenza dei pastori, si è trasformata in una prelibatezza per buongustai. Se è vero il detto secondo



Dove mangiare

Ristorante "L'Elfo"
Via Luigi Campanelli
Tel. +39 0865 949131
info@ristoranteelfo.it

Ristorante Pizzeria
"La Traversa"
Piazza E. Gianturco
Tel. +39 0865 94226

Azienda Agrituristica
"Guado Cannavina"
C.da Macchia, 11
Tel. +39 0865 949135
guadocannavina@italiaexpo.net

Ristorante "Il Ginepro" c/o
Hotel Capracotta
Via Vallesorda
Tel. +39 0865 945368
Fax 0865 945140
info@hotelcapracotta.it

Ristorante Santa Lucia
C.da Santa Lucia
Tel. +39 335 7091216
info@hotelmontecampo.it

Rifugio "Prato Gentile"
Loc. Prato Gentile
Tel. +39 0865 94216

Ristorante "La Pineta da Tony"
Zona Impianti Sportivi
(La Guardata)
Tel. +39 0865 949312
Cell. +39 340 7664258

Dove dormire

Hotel Capracotta
Via Vallesorda
Tel. +39 0865 945368
Fax 0865 945140
info@hotelcapracotta.it

B&B BiancaNeve
Via Vallesorda
Tel. +39 0865 943120
Cell. +39 335 482526
info@biancaneve.info

Azienda Agrituristica
"Guado Cannavina"
C.da Macchia, 11
Tel. +39 0865 949135
guadocannavina@italiaexpo.net

B&B 1421
Via Nicola Mosca, 2
Tel. +39 3396414721
+39 3382810839
info@1421.it

Hotel Monte Campo
C.da Santa Lucia
Tel. +39 335 7091216
info@hotelmontecampo.it



DAL
LE
RE
GIO
NI

VENETO

L'oro della Lessinia di Alessandra Tutino



A pochi chilometri da Verona, nella Valle di Fumane, nel cuore del Parco delle Cascate, si trova il borgo di Molina, splendido esempio dei classici villaggi in pietra della Lessinia. Il suo nome si deve alla presenza dei molini lungo la valle, attivi fino al 1960. È qui, dove il tempo sembra essersi fermato, che ogni prima domenica di settembre si celebra la Fiera del Miele Nuovo, dedicata al prodotto più prezioso di queste terre, l'oro delle api, ed inserita nell'ampio calendario di eventi UNPLI Veneto. Una manifestazione nata nel 2010 per promuovere l'impegno della locale Pro Loco nel far tornare le api sull'altopiano. Anche nella zona di Molina, infatti, gli operosi insetti erano quasi scomparsi. Così si è dato vita, in collaborazione con il servizio sanitario a l'associazione apicoltori, ad un progetto che riportasse l'apicoltura in un territorio che l'aveva vista presente per secoli. Da questo è nato l'apiario socio-didattico, completamente autofinanziato, il cui obiettivo è la formazione teorica-pratica di nuovi apicoltori, sensibilizzando il grande pubblico nei confronti di questi utili insetti. Uno scopo che l'apiario sociale ha raggiunto, stimolando tante iniziative e un nuovo interesse per l'apicoltura ben oltre i



58

Molina di Fumane (VR), deve il nome ai tanti molini presenti nella valle. La professione legata al molino era quella del mugnaio ma esistevano vari opifici: il Fol, il Maglio, il Torchio e la Segheria. Il Fol follava (compattava) i tessuti, il Maglio lavorava i metalli, il Torchio spremeva noci per ricavarne olio da illuminazione, in Segheria si tagliava legno. Oggi restano 18 molini, alcuni abbandonati, altri divenuti abitazioni. Solamente due sono restaurati conservando la struttura originaria, il Molin de Lorenzo e il Molin dei Veraghi.

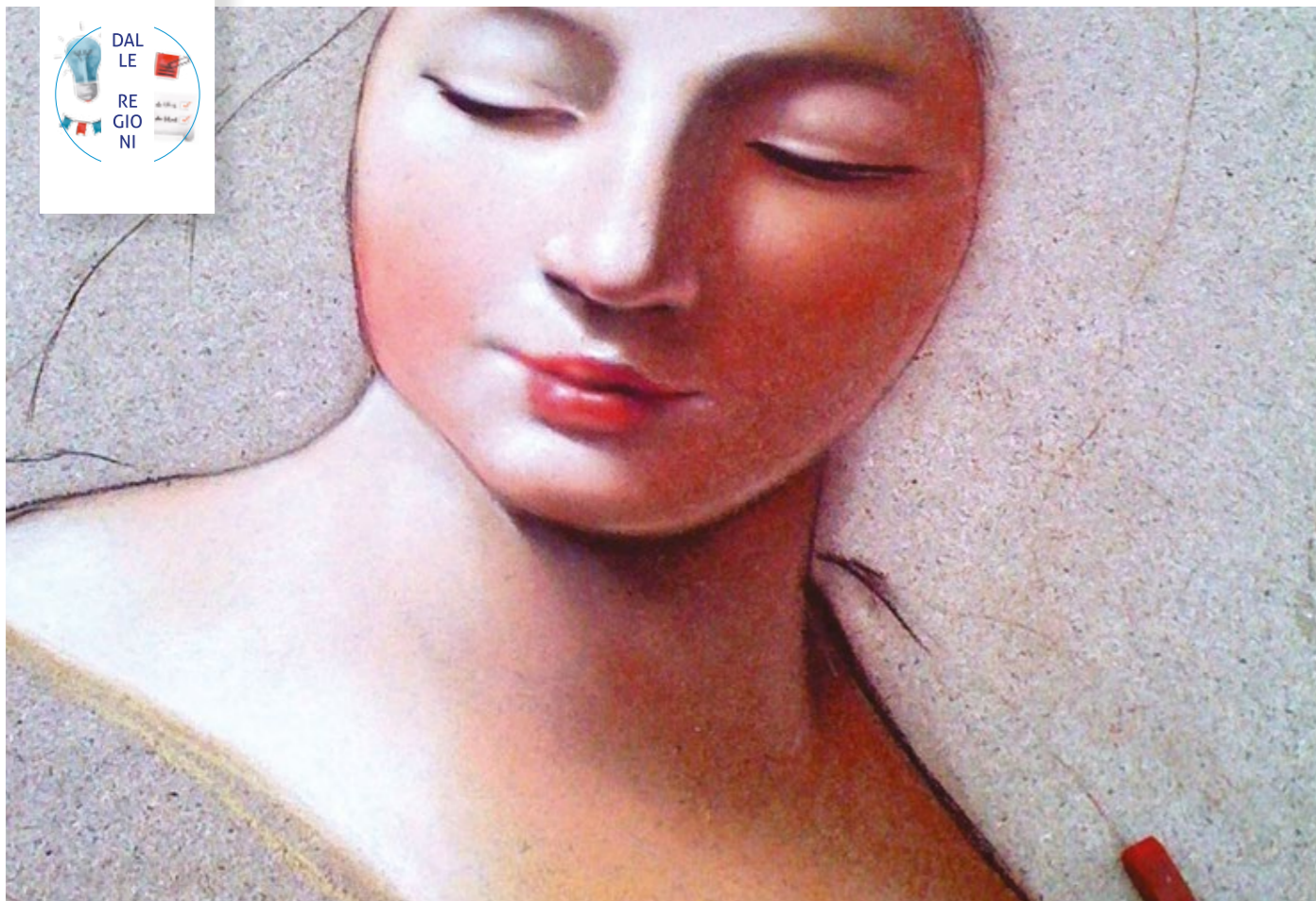
confini provinciali, raccogliendo numerose associazioni e diventando un riferimento per il settore veterinario locale. L'attività in apiario, che conta otto arnie, è seguita stabilmente da cinque apicoltori, a loro volta proprietari di alcuni alveari. L'ape introdotta a Melina è l'Apis Mellifica Domestica, in particolare l'incrocio delle razze Ligustica e Carnica, le più adatte ad ambientarsi in un territorio montano. Negli anni è stata anche fatta una ricerca sul campo, i cui risultati evidenziano come la varietà e l'integrità dell'area di Molina sia sorprendente, soprattutto nelle zone più elevate. Purtroppo si è scoperto come l'ambiente di questa zona stimoli le piante a fornire più polline che nettare, non consentendo grandi produzioni di miele. Per questo l'attività dell'apiario si è orientata, anno dopo anno, verso obiettivi sempre più dedicati a formazione, informazione ed educazione. Un percorso culturale che si rispecchia anche nel programma della Fiera del Miele Nuovo, caratterizzata dal convegno sull'aggiornamento apistico. Chi si recherà a Molina nella prima domenica di

settembre troverà infatti miele, polline e tutti i prodotti dell'alveare, ma potrà partecipare anche ad un interessante simposio su temi di attualità, ascoltare la storia sulla vita delle api dalla viva voce degli apicoltori con l'ausilio di materiale didattico, ed osservare le piccole operaie al lavoro in piena sicurezza, grazie ad una speciale arnia didattica. E la Fiera del Miele Nuovo offre anche la possibilità di godere della bellezza di un territorio pressoché intatto, privo di coltivazioni intensive e caratterizzato dal parco delle cascate e dai 18 molini originali,

2 dei quali completamente restaurati e visitabili, da maggio a settembre, dalle 15 alle 18 dei giorni festivi. Da non dimenticare, infine, che la Pro Loco di Molina partecipa a "Boschi a Natale", iniziativa UNPLI Veneto dedicata ai parchi e alle riserve naturali del Veneto in uno dei periodi più belli dell'anno.

59





LOMBARDIA

La fiera delle Grazie di Stefania Pendezza



Un gioiello storico in perfette condizioni abitato da splendide architetture e circondato da un paesaggio con cui ha vissuto in profonda simbiosi da sempre: ecco il magnifico Borgo delle Grazie della Città di Curtatone. Siamo nella provincia di Mantova, in quello che è stato inserito nella lista dei "Borghi più belli d'Italia", un luogo antico abilmente conservato per secoli e che oggi appare carico di suggestione e fascino tra monumenti, natura, devozione, cultura e vicende popolari.

Elemento centrale del borgo è l'antico Santuario della Beata Vergine delle Grazie, tesoro di architettura di stile gotico-lombardo, scrigno di storia e fede: al suo interno 15 affreschi narranti vicende storiche della città, miracoli e interventi divini. Accanto

al Santuario, vi sono i bellissimi edifici collocati attorno al piazzale antistante. Dal 1984 il Borgo è entrato a far parte del Parco Regionale del Mincio e la parte retrostante il santuario comprende una riserva naturale, riconosciuta Zona di Protezione Speciale per l'Avifauna e Sito di interesse Comunitario. Ed è proprio in questo luogo stupendo che ogni anno si svolge l'antica Fiera delle Grazie che venne ufficialmente istituita l'11 agosto del 1425 da Gianfrancesco Gonzaga, marchese di Mantova; da qui furono tante le edizioni di questa straordinaria manifestazione e tante le evoluzioni che la portarono a diventare quello che oggi è un evento di grande attrazione per un vasto pubblico. Un connubio tra sacro e profano, attraverso una convivialità che si mescola

con antiche tradizioni e dove le eccellenze enogastronomiche diventano l'occasione per aprirsi al mondo. Un'opportunità di scoprire il territorio in modo slow assaporandone ogni aspetto in modo autentico. Molte sono quindi le occasioni di conoscere la storia e la cultura di questi luoghi e constatare la forza delle tradizioni che ancor oggi caratterizzano questo evento come l'usanza di raggiungere a piedi o in bicicletta il sagrato delle Grazie, proprio nei giorni di Ferragosto, come voto alla Madonna o dopo aver ricevuto una grazia.

Quest'anno la Fiera delle Grazie avrà luogo dal 13 al 16 agosto e si chiuderà con uno spettacolo pirotecnico accompagnato da musica. Come ogni anno si terrà anche lo storico Incontro dei Madonnari, che nel 2018



Elemento clou della manifestazione è il famoso Incontro Nazionale dei Madonnari che, con i loro gessetti colorati, creano straordinari capolavori, eseguiti quest'anno da ben 150 artisti provenienti da 19 paesi tra cui Messico, Stati Uniti, Giappone, Perù, Cina, Germania, Austria, Olanda, Francia e Croazia.

Il concorso prende il via il pomeriggio del 14 agosto e le opere, lasciate in balia degli eventi atmosferici, sono destinate a sciogliersi al primo acquazzone, rimanendo fedeli, nella loro stesura iniziale, solo negli scatti fotografici delle centomila, duecentomila persone ospitate ogni anno dalla piccola frazione.

giunge alla sua 46esima edizione. Svariati e numerosi prodotti gastronomici tipici di paesi europei ed extraeuropei si presenteranno nei diversi stand per scoprire i vari territori attraverso le loro eccellenze culturali. E in quest'ottica non mancherà la degustazione del prodotto tipico di questo straordinario borgo, il cotechino delle Grazie di Curtatone che gode del riconoscimento De.Co. dal 2014 e del primato Guinness nel 1991, con la preparazione di un cotechino di 22,12 metri di lunghezza e un peso di 500 kg.

Una festa per tutti che prevede anche intrattenimenti per i più piccoli con la

presenza del luna park e spettacoli musicali ogni sera. Inoltre nel santuario, il 14 agosto, si celebreranno i vesperi dell'Assunta ed il 15 agosto il Vescovo di Mantova Marco Busca celebrerà la messa solenne dedicata proprio alla Madonna Assunta.

Una festa dove tutti potranno assaporare la bellezza della storia e di antiche usanze che non si vogliono dimenticare.

Info: <https://www.facebook.com/AntichissimaFieraDelleGrazie/>

Pro Loco Curtatone +39 0376 349122



ABRUZZO

Torre del Cerrano, area marina protetta di Gabriele Di Francesco



In Abruzzo, “regione verde d’Europa” l’area marina protetta della Torre del Cerrano delimita 7 km di riviera tra i comuni teramani di Pineto e Silvi e si estende fino a 3 miglia nautiche dalla costa, un territorio dove il pino d’Aleppo e il pino domestico (o da pinoli) fanno da cornice, insieme con il sottobosco di essenze aromatiche mediterranee, ad una delle poche zone incontaminate della costa Adriatica.

Il nome riassume ed evoca in sé i simboli della storia e dell’identità di questo territorio, alla foce del torrente Cerrano, dove nel 1568 si costruì una torre di avvistamento e difesa dai pericoli del mare: pirati e orde Saracene. In realtà si trattò di una ricostruzione in quanto una torre era nota dalla fine del Duecento, quando, durante il regno di Carlo

Il d’Angiò, appare per la prima volta una “vecchia torre” in Penna Cerrani, destinata con tutta probabilità a difendere il porto di Hatria (l’antica Atri).

Il porto fin dall’età romana aveva peraltro una posizione strategica, collocato in prossimità della via Cecilia, una diramazione della Salaria che collegava Roma con l’Adriatico passando per Amiternum (Aquila) e la stessa Hadria (Atri).

Oggi è possibile osservare i resti dell’antico porto che emergono dalla lingua di sabbia antistante la Torre, sotto forma di blocchi squadrati di origine antropica che proseguono sotto il pelo dell’acqua per oltre 500 metri dalla linea di costa e lasciano immaginare la grandezza e la ricchezza di questo porto in epoca romana. Il geografo

Strabone parla di un porto preesistente ancora più antico che secondo altri storici raggiunse il culmine dell’attività intorno al VII secolo avanti Cristo.

La torre, oggi sede del laboratorio di Biologia ed ecologia marina, del museo del mare e di una biblioteca multimediale del mare, aperta di recente, svetta comunque con le sue merlature, oltre che sui ruderi del porto, anche sulla fitta vegetazione che costituisce il Giardino Mediterraneo e più in basso sull’arenile di sabbia candida.

Qui nidificano molti uccelli tipici delle rive del mare e dei fiumi, il Fratino, la Ballerina bianca e la Ballerina gialla, il Fringuello, il Rampichino e l’Upupa; qui è possibile osservarli e fotografarli in tutta la loro bellezza. Stanziale è lo scoiattolo e la



L’area è davvero un concentrato di archeologia, storia, arte e natura. Oltre la sue rive sabbiose e le pinete dove abbandonarsi al relax estivo, offre mille opportunità al turista e al villeggiante, dalle visite guidate alla stessa Torre del Cerrano (tutti i giorni fino all’11 settembre) allo snorkeling ed alle esplorazioni con maschera, pinne e boccaglio sui resti del porto sommerso di Hatria (sabato e domenica) in un avvincente tour di archeologia subacquea. A luglio ed agosto chi vuole può ancor più emozionarsi facendo immersioni con autorespiratore nel cuore dell’Area Marina Protetta

misteriosa e notturna Nottua del Pancrazio, una farfalla che nasce in simbiosi con il velenoso giglio del mare (Pancratium maritimum) di cui si nutrono le sue larve.

Non mancano escursioni sulle dune, bicicletate lungo la pista ciclabile e percorsi di osservazione naturalistica diretta lungo il percorso pedonale che attraversa i sentieri dell’area. Laboratori di biologia ed ecologia marina, laboratori di archeologia, eventi come le “Storie nel Pineto”, insieme con la vela, il birdwatching e le immersioni esplorative completano un ricco ventaglio di opportunità che questa parte di costa

Abruzzese lungo il parco del Cerrano offre con amore e gentilezza. Infine, è un luogo da non mancare.

Da poco è inoltre tornata ad esistere la locale Pro Loco che per l’estate ha un cartellone ricco e interessante di eventi.

Come arrivare: L’area marina protetta si trova lungo la SS. 16 Adriatica, tra i territori di Pineto e Silvi. Via autostrada A14 uscita Atri-Pineto, quindi SP 28 verso Pineto e SS. 16 direzione sud, per circa 6 Km.

Informazioni ed Accoglienza Turistica – IAT: Tel. +39 0859491745 / Fax +39 0859491341.



TOSCANA

Montopoli Medioevo

di Emanuela Olobardi



Da ormai quarantacinque anni nel mese di settembre prende vita, grazie all'impegno e alla costanza della Pro Loco di Montopoli e dei tanti volontari coinvolti, l'entusiasmante Disfida con l'arco tra Perinsù e Peringù, come nel linguaggio popolare si chiamano tuttora le due zone del borgo. Un tuffo nel passato ci riporta la mente a quel lontano 1412, anno in cui, per far terminare il conflitto causato dai sistemi di aggiudicazione delle cariche pubbliche, il podestà Jacopo degli Albizzi decise di dividere il territorio in due popoli: il Popolo di Santo Stefano, comunemente detto Perinsù e il Popolo di San Giovanni, Peringù, anziché in tre terzi come era stato fino a quel momento. La 45ª edizione della Rievocazione Storica e Disfida con l'arco, che si terrà sabato 15 e

domenica 16 settembre prossimi, farà rivivere a tutti i visitatori l'affascinante e misteriosa atmosfera medievale e vedrà i migliori arcieri dei due Popoli contendersi ancora una volta il titolo di vincitori del Palio. La manifestazione ci trasporterà in un tempo lontano: un affascinante viaggio tra dame, cavalieri, notabili, musicisti, sbandieratori, giullari, mangiafuoco, falconieri, equilibristi, trampolieri tantissimi arcieri sia montopolesi che provenienti da tutta Italia. Per questo evento, nato con uno scopo culturale e didattico, ogni dettaglio è riprodotto con minuziosa attenzione: il visitatore potrà soffermarsi tra i banchi di un mercato tipicamente medievale e stand gastronomici, dove sarà possibile assaggiare anche il tipico Ciaccino di Montopoli. Non

mancheranno giochi, spettacoli itineranti ed iniziative per i più piccoli. La manifestazione prende il via sabato pomeriggio alle 17:30 fino alla mezzanotte per riprendere l'indomani mattina dalle 10.00 ed accompagnarci durante tutta la domenica fino a sera. Sabato sarà possibile degustare una buona cena medievale sotto la Torre di San Matteo, per poi assistere alla cerimonia di rievocazione storica e all'investitura degli arcieri della disfida, nonché al palio dei piccoli arcieri montopolesi. L'evento più atteso è in programma per domenica pomeriggio: il corteo e la disfida con l'arco rinvigiliranno le antiche rivalità fra i montopolesi abitanti prima e dopo la chiesa. Il visitatore sarà letteralmente trasportato



Montopoli in Val d'Arno sorge sul crinale di una collina tufacea che domina la valle del fiume Arno. Conserva nella sua parte più antica, l'aspetto del tipico insediamento incastellato medievale: la Torre di San Matteo (1431) in mattoni a faccia vista si erge imponente, mentre al centro del borgo fanno da cornice il complesso architettonico della torre e dell'arco di Castruccio del XIII sec., sovrastati dal Poggio di Rocca, Parco Archeologico, nel quale si notano la base della fortificazione dell'antico cassero, la cisterna, le fondamenta ed il prospetto della torre della Rocca, costruita dai fiorentini nel sec. XVI, oggi distrutta.

nel Medioevo: si trasformerà in un viandante, potrà ammirare giocolieri, musicisti, abili arcieri, vedrà danzare il popolo o le nobili dame, ma potrà anche ballare con loro, vedere da vicino le macchine da guerra medievali, l'accampamento, i combattimenti con la spada e, se vorrà, provare a combattere, oppure si potrà divertire con i giochi tipici che rallegravano le feste medievali. Non mancheranno gli spericolati mangiafuoco, i cavalli e i cavalieri, il corteo con i figuranti di gruppi storici ospiti, il mercato, le arti e i mestieri ma anche le maliarde, le guaritrici e le streghe. La Pro Loco, in questa rievocazione, si focalizza

su pochi piccoli punti, ma fondamentali: l'attinenza storica, cercando di portare la festa ad un'elevata attinenza col periodo rievocato, portando arti, mestieri, danze, artisti che abbiano una reale contestualizzazione medievale e che abbiano a monte un attento studio del contesto storico; l'intensità e la varietà degli spettacoli, distribuendo per tutto il borgo botteghe, artisti, attori, gruppi di rievocazione, di danza, musiche e cori che in un susseguirsi continuo di spettacoli, lavorazioni artigianali e illustrazione di ciò che lo spettatore sta vedendo, lo coinvolgono, calandolo nell'atmosfera di un giorno di vita quotidiana

e di festa medievale; la passione di un intero paese coinvolto nella festa: perché una festa sentita è una festa riuscita! Moltissimi sono i montopolesi che aiutano la Pro Loco nella riuscita dell'evento, molti fanno parte dei gruppi di rievocazione storica, dei musicisti, degli sbandieratori, degli arcieri, della danza storica e del teatro medievale, combinati da una regia che riesce a coinvolgere lo spettatore dall'inizio alla fine. Allora cosa aspettate? Segnate l'appuntamento in calendario! www.montopoli.net



AP PUN TA MEN TI



I grandi eventi di questo trimestre di Patrizia Forlani



Dalle Alpi ai luoghi più a sud della nostra bellissima penisola appuntamenti a non finire per passare una giornata alla scoperta dell'immenso patrimonio culturale materiale e immateriale di cui le Pro Loco sono da sempre preziose custodi. Rievocazioni storiche, sagre con prodotti di eccellenza della nostra terra, passeggiate immersi nella natura. Non c'è che l'imbarazzo della scelta. Nelle pagine che seguono potrete trovare, come ormai da oltre un anno a questa parte, le maggiori manifestazioni, divise per regione, che si svolgono nel trimestre che va da luglio a settembre.

A farla da padrone sono ovviamente le rievocazioni legate alla tradizione contadina con feste della mietitura e piatti le cui origini si perdono nella notte dei tempi come la Tresca di Carovilli, in Molise, dove è possibile vedere la trebbiatura del grano secondo l'antico metodo con i cavalli o la Festa dell'Agricoltore a Plodio in Liguria o la Sagra del raccolto di Cianciana in Sicilia. E, ancora, tanto folclore come la 20^a edizione del Folklore Mondiale che si tiene a Villa Manin in Friuli Venezia Giulia. Infine omaggi ai prodotti d'eccellenza della terra come la Fiera dello scalogno di Riolo Terme in Emilia Romagna, la Festa dell'Uva Verla di Giovo in Trentino Alto Adige o l'antica sagra dei rufioi in Veneto. Buona estate e buon divertimento a tutti.



ABRUZZO

21° Sagra del vino
Vittorito | 7-29 luglio

158° Fiera della pastorizia
Piano Roseto di Crognaleto
8 e 9 luglio

Appuntamento storico e tradizionale del mondo agro-pastorale sui monti dell'Abruzzo.

Gran Premio delle Carrozze

Pacentro | 8 e 15 luglio
Corsa di "macchinine" di lamierino e cuscinetti che un tempo i ragazzi si divertivano a costruire per poi sfidarsi.

Sagra dell'aglio rosso

Campo di Fano | dal 13 al 15 luglio
È una varietà autoctona coltivata nel territorio della valle Peligna.

Sagra dei fagioli

Raiano | 21 e 22 luglio

"Intonaci 2018"

Tufo di Carsoli | 22 luglio
Giornata dedicata all'arte con laboratorio all'aperto tra le vie del paese e visita delle opere e murales.

Sagra del Baccalà

Sant'Omero | dal 22 al 28 luglio

Sagra della Cococciata

Paterno di Avezzano | 23 luglio
Pizza rustica semplice ma di gusto insuperabile.

Sagra della trota

Capecstrano | 11 e 12 agosto

Sagra della ciambella e dei ceci all'uccelleto

Goriano Sicoli | 13 agosto
I bambini sfilano lungo le strade vestiti in abiti tradizionali con in mano una ciambella.

Sagra della Porchetta Italiana

Campoli | dal 18 al 23 agosto



BASILICATA

Rievocazione storica mietitura e trebbiatura

Lavello | 15 e 16 luglio
www.prolocolavello.com

Elena D'Epiro forme d'arte

Lagopesole | 28 luglio
Con molteplici linguaggi artistici si narrano luoghi, personaggi e vicende del territorio.
www.prolocolagopesole.it

Rassegna teatrale e spettacoli folklorici

Metaponto | 21 luglio
www.prolocometaponto.it

Festival dei due parchi

Castelsaraceno | 12 agosto
www.prolococastelsaraceno.it

Sulle tracce degli Arabi

Pietrapertosa | 10 agosto
Il rione più antico apre le sue porte e si veste di oriente per far assaporare pietanze del mondo arabo.
www.prolocopietrapertosa.it

Passeggiata nel gusto alla riscoperta degli antichi sapori

Tolve | 13-14 agosto
Nel suggestivo centro storico tra bellezze architettoniche e profumi e sapori tipici.

Sagra della pitticella

Senise | 12 agosto
www.prolocosenise.it

Lu muzz'c- Giornata tipica del mietitore

Filtano | 17 agosto
www.prolocofiliano.it

Sagra dei strasc'nadi cu la menda

Tito | 1 settembre
Nella piazza centrale di Tito.

La sagra dei fichi secchi

Miglionico | 30 settembre
Gastronomia, artigianato e musica.



CALABRIA

La notte dei Giganti

Polistena | 8 luglio
Alti fantocci di cartapesta (sempre in coppia) vengono portati in spalla o trainati accompagnati dai suonatori di tamburi e grancasse in un rituale che ricorda il corteggiamento.

La Sagra del Polipo "pruppu"

Joppolo | 4 agosto

Palio di Ribusa

Stilo | 4 e 5 agosto
Artisti e spettacoli di strada, rievocazioni storiche e combattimenti e danze.

Sagra dello stocco

Mammola | agosto
Nelle piazzette del borgo antico medioevale degustazioni di stocco preparato in maniera tradizionale.

Sagra da Sujaca

Caria | 6 agosto
I fagioli (sujaca) che vengono coltivati da diversi secoli sull'altopiano del Monte Poro.

Sagra della 'Nduia

Spilinga | 8 agosto
Celebra il tipico salume preparato con carne di maiale e peperoncino. La serata si conclude al ritmo della tarantella calabrese.

Sagra del pescespada

Bagnara Calabria | agosto

Festival del peperoncino

Diamante | dal 5 al 9 settembre
Per cinque giorni la cittadina della Riviera dei cedri si trasforma nella "Mecca del peperoncino".
www.peperoncinofestival.org



CAMPANIA

"La Festa sull'Aia"

Sant'Arcangelo Trimonte | 21 luglio

Fiera della Porziuncola

Ceppaloni | dal 31 luglio al 3 agosto
37^a Sagra dei fusilli e del formaggio pecorino.

Notte delle lampare

Cetara | luglio
Si può assistere ad una battuta di pesca alle alici al largo di Cetara.

"Sagra Tagliariegli e Ciceri"

Roccaromana | dal 3 al 5 agosto

"4 Notti dei Briganti"

Montemiletto | 2 al 5 agosto
Rievocazione storica del periodo del brigantaggio. L'evento trae origine dalla rievocazione dell'insurrezione popolare Montemilettese del 9 Luglio 1861.

Calici di Stelle

San Lorenzo a Campoli del Monte Taburno | dall'8 al 10 agosto
Rientra nel circuito di Città del Vino.

Alla Tavola della Principessa Costanza

Teggiano | dall'11 al 13 agosto
Rievocazione del matrimonio tra la Principessa Costanza, figlia di Federico da Montefeltro, Duca di Urbino, e Antonello Sanseverino, Principe di Salerno e Signore di Diano.

Festa dell'Emigrante

Baselice | agosto

Sagra del Ciammarrucchiello

Buonalbergo | 14 agosto

Sagra del Vino Asprinio Doc

Cesa | 28-29 e 30 settembre



EMILIA ROMAGNA

Fiera dello scalogno
Riolo Terme | dal 19 al 22 luglio
Tel. +39 0546 70101
www.riolotermeproloco.it

Medicippola
Medicina | dal 5 all'8 luglio
Tel. +39 051 857529
www.prolocomedicina.it

Silent disco
Bobbio | 7 luglio
Pro Loco Bobbio (PC)
Tel. +39 0523 962815
www.quellichepontano.it

La notte rosa
Rimini, Forlì-Cesena,
Ravenna, Ferrara
6 e 7 luglio
www.lanotterosa.it

Miramare beer street food
Miramare | 27-28 e 29 luglio
www.miramaredamare.it

Ludi di San Bartolomeo
www.facebook.com/plformigine

Sagra della zucca e del suo cappellaccio ferrarese igp
San Carlo | dal 9 al 19 agosto
www.sagrasancarlo.it

Agrinotte 4.0
13 Luglio
Pro Loco Puianello Insieme (RE)
Tel. +39 333 8850643
www.proloco-puianello-insieme.webnode.it



FRIULI VENEZIA GIULIA

I Tesori di Mortegliano
Mortegliano
1 luglio, 5 agosto, 2 settembre
Tel. +39 0432 760079
Info: ufficioiat@prolocomortegliano.it

49^a ed. Sagra delle Fragole e dei Lamponi
Attimis | fino 8 luglio
Info: prolocoattimis@alice.it

Sagra dei Gamberi
Orcenico Superiore | fino 8 luglio
Info: ass.iltiglio@gmail.com

Sauris in Festa: Festa del Prosciutto
Sauris | fino al luglio
Info: info@delizioclub.com

9^a Ed. Artigianato nella Favola
Poffabbro | 8 luglio

CastrumNovum: sui Passi della Storia
Castelnovo del Friuli | 14 luglio

Festa di Mezza Estate
Fagagna | dal 20 al 29 luglio
Info: info@volontarifvg.it

Tra le Colline e i Boschi di San Zenone
Lestans di Sequals | 20 luglio

Carnevale Estivo
Grado | 21 luglio
Info: prolocogrado@gmail.com

11^a Ed. Brocante:
Festival Internazionale di Circo Contemporaneo della Valcolvera".
Frisanco | dal 24 al 27 luglio

Festeggiamenti di San Liberale
Poffabro | 28 e 29 luglio

CjaminadapalTroj dai Asins
Anduins di Vito d'Asio | 4 agosto

Festa delle Campane
Torlano di Nimis | 5 agosto

Marcia culCjapiel
Frisianco | 15 agosto

20^a edizione del Folklore Mondiale
Villa Manin | 5 agosto

Paesi Aperti
Frisanco | 2 settembre
Info: prolocovalcolvera@gmail.com



LAZIO

Sagra degli ghiozzi
Tivoli | dal 6 all'8 luglio

Pallio della Carriera
Carpinetto Romano | da luglio a settembre (date non continuative)
Rievocazione storica in costume ambientata nel periodo di maggiore splendore degli Aldobrandini, in particolare sotto il ducato di Donna Olimpia Aldobrandini.

Festa di San Famiano
Gallese | 7-8 agosto
Durante le processioni della sera del 7 agosto e della mattina dell'8 agosto, sfilano davanti alla statua del Santo, le "Zitelle".

Ladispoli Air show
Ladispoli | 28-29 luglio
Protagonisti i Top Gun della pattuglia acrobatica delle Freccie Tricolori.

Sagra della nocciola
Caprarola | agosto

Palio delle contrade
Allumiere | Terza domenica di agosto
I sei rioni si sfidano prima in un corteo storico poi con due corse di asini.

La macchina di Santa Rosa
Viterbo | 3 settembre
Una torre illuminata da fiaccole e luci elettriche alta circa trenta metri e pesante cinque tonnellate viene portata a spalla da un centinaio di "Facchini" lungo un percorso di poco più di un chilometro.

Sagra della porchetta
Ariccia | prima settimana settembre

Sagra degli stringozzi
Castel di Tora
ultima settimana di settembre
Pasta lunga di grano duro fatta a mano e condita con sugo al pomodoro.



LIGURIA

Sagra delle Trenette al Pesto
Diano San Pietro | 28-29 luglio
Serata enogastronomica e danzante.

Festa delle Erbe e della Lavanda
Cosio d'Arrosia | 15 luglio
Specialità della cucina cosiese con l'impiego di piante commestibili spontanee.

Aspettando Sant'Anna
Cadibona | 6,7,8 e 13,14 e 15 luglio
Gnocchi, ravioli, carne alla griglia, musica tutte le sere.

Festa dell'Agricoltore
Plodio | dal 27 luglio al 5 agosto
Serate musicali e di gastronomia con piatti tipici. Domenica 5 agosto caratteristica sfilata con i trattori per le vie del paese e a seguire gara di abilità.

Sagra del Fritto misto di campagna
Castelbianco | 7 e 8 luglio

Ecosagra delle Melanzane ripiene
Finale Ligure | 17-18-19 agosto
Piatti tipici e dolci locali, vini DOC della Liguria e menù vegani.

Notte Bianca music & food
Cicagna | 3 agosto

48° Ferragosto a Carbuta
Calice Ligure Carbuta
dal 12 al 16 agosto

Sagra del Fuoco
Recco | dal 5 all'8 settembre
Recuperata anche la tradizione di portare a spalla l'Arca argentea della Madonna.

59esima Sagra della Lumaca
Molini di Triora | 8 e 9 settembre

Sagra della Farinata
Pegli | 8 e 9 settembre



LOMBARDIA

Festa d'la Rana e dal Stracot d'Asan
Gazzuolo | dal 13 al 16 luglio
Questa tradizione ha nelle rane (fritte da sole o immerse in nuvole di frittata) e nello stracotto d'asino i suoi capisaldi.

Sagra del Pesce
Paderno Dugnan | metà agosto

Festa del pane di patate
Bossico | inizio agosto
Vengono aperti i cortili del centro storico e accesi i vecchi forni a legna, per la rievocazione della tradizione del pane "fatto in casa".

L'antichissima fiera delle grazie
Curtatone | dal 13 al 16 agosto
Durante la grande festa del 14 e 15, si svolge dal 1973 l'annuale Incontro Nazionale dei Madonnari che raccoglie decine di artisti da tutto il mondo.

Sagra della cipolla bionda
Breme | quarta domenica di agosto

La Sagra dei Crotti
Chiavenna | dal 2 al 9 settembre
Uno dei principali eventi della Provincia di Sondrio legato ai prodotti tipici e al territorio.
www.sagradeicrotti.it

Sagra del luccio in salsa
Marmirolo | metà settembre
E possibile assaggiare tortelli di zucca, risotto col pistum, risotto coi saltarei e torta sbrisolona.



MARCHE

Festa della trebbiatura e sagra dell'oca arrosto
Monte San Pietrangeli
dal 7 al 9 luglio
Rievocata la raccolta del grano mentre negli stand gastronomici si potranno gustare le tipiche specialità.

Palio delle contrade Montefano '900
Montefano | dal 7 al 9 luglio
Corsa dei Papi sugli asini e la sedia del Papa.

La Quintana
Ascoli Piceno | 14 luglio, 5 agosto
Rievocazione storica medioevale con giostra equestre.

Contesa del Pozzo della Polenta
Corinaldo | luglio
Celebra il famoso pozzo che garantisce le riserve idriche durante l'assedio da parte del duca di Urbino.

Palio del somaro e sagra della tagliatella
Mercatello sul Metauro | luglio
www.paliodelsomaro.it

Gran premio del Biciclo ottocentesco
Fermignano | metà settembre
I corridori delle sette contrade si contendono il "Biciclo d'Oro".

Premio internazionale della fisarmonica
Castelfidardo | dal 14 al 16 settembre
Incontri e concerti con artisti provenienti da tutto il mondo.
www.pifcastelfidardo.it

Sagra nazionale del polentone alla carbonara e Festival dei Brutti
Piobbico | settembre
Nel centro storico dove ha sede dal 1879 il Club dei Brutti che nacque con la finalità di maritare le zitelle.



MOLISE

Anima Paesana
Venafro | 11 luglio

Festival Internazionale del Folklore nel Matese
San Massimo | dal 12 al 18 luglio

Sagra della trippa
Fornelli | dal 16 al 17 luglio

Sagra del pan unto
San Giovanni In Galdo | 16 luglio

Sagra della quaglia
Cercemaggiore | dal 18 al 19 luglio

Sagra del vino
Colle D'Anchise | 20 luglio

Sagra del prosciutto
Trivento | 21 luglio

Sagra del Sciscillo
Termoli | 21 luglio

Sagra sagne e ceci
Montaquila | 22 e 23 luglio

Palio di San Nicola e giostra degli animali
Guglionesi | dal 5 al 9 agosto

La Pezzata
Capracotta | 6 agosto
Sagra dell'agnello alla brace e della pecora bollita con erbe aromatiche.

Sagra della capra
Montefalcone nel Sannio | 10 agosto
Montenero Val Cocchiara (IS)

Incendio artistico della torre angioina
Colletorto | 11 e 12 agosto

Palio delle Quercigliole o Madonna della Neve
Ripalimosani | 12 agosto

Festival dei sapori Molisani
Scapoli | 13 agosto

Palio di San Rocco
Montemitro | 16 agosto

La Tresca
Carovilli | terza domenica di agosto
Trebbiatura del grano secondo l'antico metodo con i cavalli.

Rievocazione storica dell'incendio del castello
Sant'Elia a Pianisi | 3 e 4 settembre



PIEMONTE

42^a Alpà Fiera
Varallo | dal 13 al 22 luglio
www.alpaa.net

"Chius'Arte"
Chiusa di Pesio (Cn) | 15 luglio
www.turismoinallepesio.com

Sagra della Pesca
Revello | dal 20 al 22 luglio
Info: 333 828 39.36

Fiera Artigianale
Monastero di Lanzo (Frazione Chiaves) | 12 agosto
Info: fieravalledeltesso@tim.it

Sagra della Lumaca
Crevoladossola | dal 17 al 19 agosto
www.sagreoosola.it

Chiusa Aperta
Chiusa Val di Pesio | 26 agosto
www.turismoinallepesio.com

Fiera dell'Aglio e del Pitu
Valfenera | 26 agosto
www.comune.valfenera.at.it

Fiera della Patata
Entracque
dal 31 agosto al 2 settembre
www.turismoentracque.it

Vinincontro Mostra mercato Agricoltura, Enologia
Ricetto di Candelo
dal 31 agosto al 2 settembre
www.candeloventi.it

Sagra del mirtillo
Bognanco | 1 e 2 settembre
www.sagreoosola.it

Sagra del Pomodoro
Cambiano | 2 settembre
www.comune.cambiano.to.it

Fiera Autunnale
Valperga | dal 6 all'11 settembre
www.comune.valperga.to.it

Fiera d'Autunno
Caraglio | dal 21 al 23 settembre
www.insiemepercaraglio.it

Fiera Artigianale della Valle del Tesso
Monastero di Lanzo (Frazione Chiaves) | 12 agosto
Info: fieravalledeltesso@tim.it



PUGLIA

Festa e fiera della Madonna del Carmine
Presicce | 15 e 16 luglio

Marangiane in Festa – XVIII edizione
Castrì di Lecce
dal 27 al 30 luglio, in Piazza Paperi

Mostra fotografica "Orchidee del Gargano tra Arte e Natura"
Vieste | dal 1 al 20 agosto

Segreti, Sapori e Solidarietà
Pulsano | 8 e 9 agosto
Centro Storico di Pulsano

Festa della Muceddha
Cannole | dal 10 al 13 agosto
www.festadellamuceddha.it

Corteo storico e Torneo dei rioni
Oria | 11 e 12 agosto
www.torneodeirionioria.it

Mostra "Il Pendio"
Corato | dal 22 al 27 agosto
In piazza Abbazia
www.prolococorato.it

Libri nel Borgo Antico
Bisceglie | dal 24 al 26 agosto
centro storico
IX edizione
www.librinelborgoantico.it

Percorso degli ipogei nel centro storico di Taranto
Taranto | ogni domenica di settembre



SARDEGNA

Is Fassonis
Santa Giusta | primo luglio

Festa Regionale della mietitura
Turri | 1 e 2 luglio

Sagra della cipolla
Banari | luglio

Festival degli intrecci
Castelsardo | luglio

Percorre Berchidda
Berchidda | luglio

Sa Tundimenta
Arzana | luglio

Il mare produce
Portoscuso | luglio

Carbonia sotto le stelle
Carbonia | luglio

Sagra dell'anguria
Arborea | 28 e 29 luglio

Sagra del raviolo
Siapiccia | 4 agosto

Chenamos in carrela
Villanova Montealeone | agosto

Sagra del pesce fritto
Golfo Aranci | agosto

Festa della montagna
Tempio | agosto

Festa della ceramica Pane, erbe, ceramica
Siniscola | agosto

I sentieri della cultura – Arti, mestieri, e sagra dell'arrosto
Fluminimaggiore | agosto

Sartigliedda
Oristano | 15 agosto

XV Sagra de sos cicones e de sa mendula bellinda
Bessude | agosto

Sagra del fico d'India
Dualchi | settembre

Fiera delle attività produttive
Marrubiu | 16 settembre

Sagra della Vernaccia
Solarussa | 16 settembre

IV Festival dammi un cinque!
Monastir | 11-16 settembre



SICILIA

Stragusto
Trapani | 25-29 luglio
Festa del cibo da strada del Mediterraneo e dei mercati a Trapani

Sagra del raccolto
Cianciana | 31 luglio
Durante i festeggiamenti viene acceso un fuoco sul quale vengono bolliti fave, frumento e ceci offerti poi alla comunità.

Saga del melone giallo
Joppolo Giancaxio | 5 agosto
Degustazione di piatti a base di melone accompagnata dal Festival del folklore internazionale.

Sagra della cipolla
Giarratana | 14 agosto
Tra le vie cittadine vengono allestiti diversi stand in cui la cipolla viene cucinata secondo ricette della gastronomia locale.

Sagra del Tortone e Corteo Storico della Castellana
Sperlinga | 16 agosto
Oltre alla sagra dedicata al dolce tipico, l'evento offre un'affascinante rievocazione storica.

Sagra della pesca di Bivona
Bivona | 20 e 21 agosto
Durante la sagra è prevista la Mostra dell'artigianato locale e il Festival internazionale del folclore "Pesca d'oro".

Sagra dell'uva
Licodia Eubea | 2 e 3 settembre
Promozione ed incentivazione della la conoscenza dei prodotti gastronomici locali.

Sagra del pistacchio
Bronte | 22 settembre - 1 ottobre
La sagra promuovere lo squisito frutto ed i prodotti ad esso derivati.



TOSCANA

Ricordi della Rocca 13 luglio 1944
Montopoli in Val d'Arno | 13 luglio
Info: prolococom@gmail.com

Color Vibe Garfagnana
Piazza Al Serchio | 14 luglio
Tel. + 39 333 9536742

Sagra del fungo porcino
Monteverdi Marittimo
28 e 29 luglio

Giostra di Simone
Montisi | 28 luglio - 7 agosto
Spettacoli medievali, teatro, musica e la "Giostra di Simone".
Info: prolocogiostrasimone@gmail.com

Festa di San Lorenzo
Zeri | 12 agosto
Festa nel borgo
FB: Associazione Pro Loco Zeri

Ferragosto in maschera al Pratone
San Mommè | 15 agosto
Info: proloco@sanmomme.it

Sagra della patata fritta
Santa Maria a Monte
dal 17 al 21 agosto
comunicazione@prolocosantamariaamonte.it

Le Piagnole
Firenzuola | 8 settembre
Visita guidata ai resti del Castello delle Piagnole di Cavernello degli Ubaldini
Info: firenzuolaproloco@gmail.com

Rievocazione della Festa dell'Uva
Subbiano | 9 settembre
Carri allegorici, gruppi folk, band e musica popolare.
www.prolocosubbiano.it

Memorie del Passato
Lucignano | 23 settembre
Antichi mestieri, vecchie botteghe artigiane, osterie, personaggi ottocenteschi e cibo dell'epoca.
Info: prolocolucignano@alice.com



TRENTINO ALTO ADIGE

Entorn Vich
Vigo di Fassa | 01 luglio
Degustazione ed assaggi di prodotti locali e piatti tipici, abbinati ad eccellenti vini.
www.prolocovigodifassa.com

Calavintage
Madruzzo - Calavino | 12 - 15 luglio
www.prolococalavino.it

Piazzarolada
fraz. Tuenno, Ville d'Anaunia
dal 13 al 15 luglio
Musica, arte, cucina : dai grandi artisti all'eremo incantato, tre giorni di appuntamenti imperdibili in Val di Non.
www.unplitrentino.it

X-Strada
Riva del Garda
13 luglio e il 15 agosto
www.proriva.it

Degustando l'Oltresommo
Nosellari | 15 luglio
Il meglio della natura e della cucina dell'Oltresommo in una camminata golosa tra i boschi.
www.nosellarioltresommo.it

Una montagna di birra
Prade | 28 luglio
L'eccellenza della produzione di birre di qualità incontra i prodotti del territorio in una location d'alta quota.

Notte di fiaba
Riva del Garda | 22 - 26 agosto
www.proriva.it

Settembre Rotaliano
Mezzocorona
31 agosto - 02 settembre
Un festival per celebrare il principe dei vini trentini: il Teroldego rotaliano.
www.settembrerotaliano.it

Festa dell'Uva
Verla di Giovo | 21 - 23 settembre
Storica festa con la grande sfilata dei carri allegorici.
www.festadelluva.tn.it



UMBRIA

Sagra della Fregnaccia
Montecampanese
Montecampano | dal 6 al 15 luglio
Un piatto povero arricchito con le erbe spontanee della campagna.

Giornate medioevali
Poggio di Otricoli | dal 12 al 15 luglio

Palio delle Barche
Passignano sul Trasimeno
dal 21 al 29 luglio
Rievocazione storica della battaglia del 1495.

Palio del fantasma
Castel Rinaldi
dal 27 luglio al 5 agosto
Corteo storico, giochi popolari e sfida tra i rioni.

Sagra del tartufo e dei prodotti tipici
Campello Sul Clitunno
dal 28 luglio al 4 agosto
www.prolocospina.it

Sagra dell'anguilla e del gambero di fiume
Beroide | dal 3 al 12 agosto

Sagra della lumaca di Cantalupo di Bevagna
Castelbuono | dal 17 al 26 agosto
Manifestazione culinaria molto apprezzata. Nasce dall'antica tradizione che vede i contadini, durante la potatura, cuocere le lumache sui carboni ardenti.

Sagra della scartocciatura e dei prodotti tipici locali
San Martino in Campo
dal 24 agosto al 2 settembre

Palio della balestra
San Sepolcro
dal 31 agosto al 9 settembre
Coinvolgente rievocazione storica.



VALLE D'AOSTA

Sagra del Pan Ner
Champorcher | luglio
All'acqua vengono mescolate la farina di segale e quella di frumento, cui talvolta si aggiungono noci, uvetta e fichi.

Festa patronale Sant'Anna
Pre'-Saint-Didier (Verrand) | 26 luglio
Cerimonia religiosa e festa Batailles de reines Étroubles – 29 luglio
Tra le feste popolari che richiamano una grande partecipazione di pubblico.

Batailles de reines
Breuil-Cervinia | 5 agosto
Arena "Royaume du Cervin"
Zona pic nic del Breuil
Questa sfida fra bovine ha ispirato nel 1858 il poeta dialettale Jean-Baptiste Cerlogne che l'ha mirabilmente descritta nella poesia "La bataille de vatse à Vertosan".

Foire d'Été
Aosta | 5 agosto
Considerata la "sorella estiva" della millenaria Fiera di Sant'Orso, la Foire d'Été, nata nel 1969, è l'appuntamento clou dell'estate per offrire una panoramica completa sulla produzione artigianale valdostana.

Festa di San Lorenzo
Pre'-Saint-Didier | 10 agosto

San Rocco Festa Patronale
Pre'-Saint-Didier (Palleusieux)
16 agosto
Cerimonia religiosa e festa.



VENETO

Sagra dei scio's
Quero | dal 6 al 15 luglio
www.prolocoquero.it

Sagra di San Rocco e pluricentenaria fiera del bestiame
Dolo | dal 10 al 21 agosto
Info: prolocodolo@gmail.com
www.facebook.com/proloco.dolo

Partita a scacchi a personaggi viventi
Marostica | 7-8-9 settembre
Pro Loco Marostica
Tel. +39 0424 72127
Info: info@marosticascacchi.it
www.marosticascacchi.it

Malanotte d'estate
Varie località provincia di Treviso fino al 28 ottobre
Andar per mostre di prodotti tipici e grandi vini nelle terre del Piave
Tel. +39 0438 893385
Info: info@malanottedestate.tv
www.malanottedestate.it

Fiera del delta a Cà Tiepolo
Porto Tolle | dal 6 al 9 settembre
www.prolocoportotolle.org

Antica sagra dei rufioi
Le Contrà Sanguinetto
dal 6 al 9 settembre
www.prolococontra.it

Festa della patata americana
Anguillara Veneta
dal 7 al 9 e dal 14 al 16 settembre
FB Pro Loco Anguillara Veneta

2° Festival Pro Loco Veneto
Piazzola sul Brenta
22 e 23 settembre
www.unpliveneto.it

Comitati regionali



ABRUZZO

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



BASILICATA

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



CALABRIA

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



CAMPANIA

Comitato regionale UNPLI Campania
 Presidente e sede in via di
 definizione alla data di stampa
 della pubblicazione
 www.unplicampania.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 Lombardia
 Presidente:
 Pietro Segalini
 Sede: Piazza Garibaldi, 10
 20066 Melzo (MI)
 Tel.: +39 02 955 0677
 lombardia@unpli.info
 www.lombardia.prolocoitalia.org



MARCHE

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



MOLISE

Comitato regionale UNPLI Molise
 Presidente:
 Simone Di Paolo
 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 Buffa di Perrero, 1
 10061 Cavur (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

GUIDO SENZA PENSIERI PERCHÈ HO SEMPRE QUALCUNO AL MIO FIANCO.

Giulia



KM&SERVIZI

Garanzie su misura • Servizi hi-tech • Assistenza h24
 Rendi più sicura ogni tua strada con **UNIBOX**, il sistema hi-tech N.1 in Europa che in caso di emergenza lancia l'allarme e attiva i soccorsi. **Installazione gratuita, assistenza e nuovi servizi anche quando non sei alla guida. Inoltre sconti aggiuntivi a quelli di convenzione del 25% su RCA*** e del 40% su Incendio e Furto.**



SCONTO DI CONVENZIONE**

-6% su RCA

-25% su
Incendio e Furto
e altre garanzie

rate mensili **TASSO ZERO*** TAN 0% TAEG 0%

CONVENZIONE UNPLI - UNIPOLSAI

scopri tutti i vantaggi nelle agenzie UnipolSai

* 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 all'approvazione di Finitalia S.p.A. Intermediario Finanziario del Gruppo Unipol. Prima di aderire all'offerta, consultare le informazioni europee di base sul credito ai consumatori (SECC) e tutta la documentazione prevista dalla legge disponibili in Agenzia e sul sito www.finitalia.it. Offerta valida sino al 31.12.2018 soggetta a limitazioni. Per tutti i dettagli e per verificare quali sono le polizze disponibili con il finanziamento a tasso zero rivolgersi all'Agenzia.

** Sconto del 6% sul premio RC Auto di prima annualità; sconto del 25% su INCENDIO - FURTO e RAPINA - GARANZIE ACCESSORIE - CRISTALLI - ASSISTENZA - INFORTUNI DEL CONDUCENTE - TUTELA LEGALE.

*** Il primo anno, dal 5% al 30% negli anni successivi (tariffa "A KILOMETRI")

Messaggio pubblicitario. Prima della sottoscrizione della polizza leggere il Fascicolo Informativo disponibile in Agenzia e sul sito www.unipolsai.it

SCONTO ENERGY GREEN



UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA

Una scelta intelligente e sostenibile



SCEGLI SCONTO ENERGY GREEN CON **UNPLI**



L'offerta di energia elettrica pulita per le utenze domestiche, del mercato libero, pensata per la tua famiglia.

Approfitta dei numerosi vantaggi:

- **FINO AL 10% DI SCONTO ANNUO**
Calcolato sul prezzo della componente della materia prima stabilito dall'Autorità
- **BONUS ANNUO DI FORNITURA GRATUITA**
Corrispondente a 10 gg di fornitura gratuita
- **100% ENERGIA PULITA**
Utilizzo esclusivo di energia prodotta da fonte rinnovabile

www.dolomitienergia.it

Numero Verde
800 030 030

 **Dolomiti**
energia