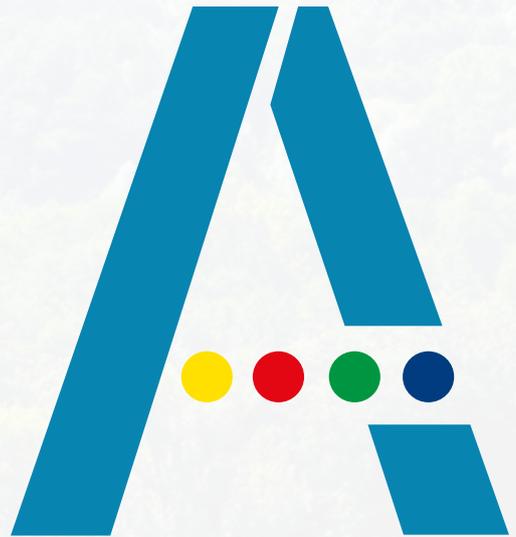


"POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N.46) ART. 1, COMMA 1 S2/CT/1677"

UNPLI

Unione Nazionale Pro Loco d'Italia



ARCOBALENO
D'ITALIA

www.unioneproloco.it

02
2017

IL VULTURE
E I CASTELLI
DI FEDERICO II

I SAPORI DELLA
VIA DEL SALE
ALESSANDRINA



UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA



UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA

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

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

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



**Custodiamo
la Nostra Storia**

Visita il sito
www.5x1000proloco.it

www.unpli.info



Foto di copertina
Fabio Cocchia



Arcobaleno d'Italia 2017 | n° 02
Testata di promozione turistica delle Pro Loco d'Italia.
Rivista a diffusione nazionale.

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

Iscrizione al Registro degli Operatori
di Comunicazione numero 29296

Direttore Responsabile
Patrizia Forlani

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

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:
Tel. +39 06 9922 3348
e-mail: arcobaleno@unpli.info

Hanno collaborato a questo numero:
Oriana Bosco, Claudio Barisone, Francesco Brescia,
Pericle Calgaro, Valentina Cariani, Valentina
Carlessi, Marina D'Apice, Valeria Giordano, Davide
Francescutti, Marta Furnari, Ludovico Licciardello,
Anna Maria Mancinelli, Pietro Melia, Riccardo
Milan, Emanuela Olobardi, Stefania Pendeza,
Ottavio Traverso, Luciano Scarpitti, Ilaria Tucconi.

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

Visita il sito www.unioneproloco.it



INDICE

EDITORIALE

2 Estate, regaliamo un'emozione lunga tre mesi - di Antonino La Spina - Presidente UNPLI

ITINERARI DA SCOPRIRE

4 Il Vulture e i Castelli di Federico II - di Valeria Giordano
10 Scorci di fede nelle campagne emiliane - di Valentina Cariani

PERCORSO DEL GUSTO

14 I sapori della Via del Sale alessandrina - di Claudio Barisone e Riccardo Milan
15 Tartrà (o budino salato)
15 Risotto alle rose
16 La storica bagna cauda di Ovrano
17 Pere con la formaggetta
17 Sformato di porri
18 Riso in tegame all'acciuga
19 Frittelle di baccalà e cime di rovo
19 Il dolcetto d'Acqui

PATRIMONIO IMMATERIALE

20 Il Falò, un fuoco dal sapore antico - di Emanuela Olobardi

CULTURA

22 Atmosfere d'altri tempi al Castello Bevilacqua - di Valentina Carlessi

ANTICHI MESTIERI

26 Sivli, il piccolo gioiello della Valle Imagna - di Stefania Pendeza

REPORTAGE

28 Riviera del corallo, l'Alguer indossa il suo gioiello prezioso - di Ilaria Tucconi

EVENTI E SAGRE

32 I "Quadri plastici" di Avigliano - di Valeria Giordano
34 Carovilli: la "Tresca" tra tradizione, religione, amore per la terra e amicizia - di Luciano Scarpitti

DALLE REGIONI

36 Piazza Armerina è Palio dei Normanni - di Marta Furnari
38 Pro Loco in festa tra tradizione, enogastronomia, cultura e folclore - di Anna Maria Mancinelli
40 Il Friuli Venezia Giulia accoglie il folclore del mondo - di Davide Francescutti

APPUNTAMENTI

42 I grandi eventi di questo trimestre - di Patrizia Forlani



Estate, regaliamo un'emozione lunga tre mesi

di Antonino La Spina Presidente UNPLI



Per l'operoso mondo delle Pro Loco l'estate fa rima con il massimo sforzo profuso per organizzare eventi, iniziative e manifestazioni che da Nord a Sud garantiscono, con migliaia di appuntamenti, l'animazione territoriale di città, paesi e borghi.

Una stagione che ha il sapore delle sagre di qualità volte alla genuina valorizzazione dei prodotti tipici; il sottofondo musicale degli eventi promossi con slancio e passione per valorizzare l'immenso patrimonio culturale, materiale e immateriale di cui l'Italia è ricca.

Tre mesi che ci piace identificare con il viso dei tanti turisti ai quali forniamo informazioni turistiche; suggeriamo i punti del territorio che vanno assolutamente visitati; sveliamo le tradizioni che si celano dietro un determinato evento; guidiamo alla scoperta dei

prodotti tipici e delle ricette tradizionali; evidenziamo gli itinerari religiosi e naturalistici da percorrere e scoprire; le manifestazioni a carattere folcloristico da vivere e assaporare; i luoghi dove si è scritta la storia di questi territori.

Un periodo dell'anno che, lo sappiamo bene, nel "dietro le quinte" è contraddistinto dai sacrifici compiuti affinché tutto funzioni a dovere e che, spesso, si traducono in lunghe riunioni preparatorie, in nottate di lavoro per allestire o smontare le strutture necessarie allo svolgimento degli eventi. Abnegazione che viene ricambiata dall'impagabile soddisfazione di aver promosso e bene il nostro territorio; dalle facce estasiaste di visitatori e turisti che hanno avuto modo di scoprire qualcosa di autentico, sia esso un prodotto tipico, un'affascinante tradizione o l'esperienza legata al vivere in

Roma
Un momento della
Storica Infiorata.



prima persona una rievocazione storica. In una parola, emozioni. Il numero e la qualità degli eventi organizzati durante tutto l'anno ribadiscono con maggior forza che il nostro mondo è sempre più vivo, sempre più protagonista dell'animazione territoriale, portando a casa così importanti risultati dall'attività di promozione compiuta quotidianamente. Tale azione si gioverà anche del rafforzamento delle relazioni con gli importanti partner istituzionali che abbiamo sottoscritto in questi mesi. L'inserimento nel "Comitato di Coordinamento per i Borghi turistici italiani" ha rappresentato il primo riconoscimento di una serie di interlocuzioni, che ci hanno portato a collaborare in progetti su scala nazionale, come nel caso dell'"Agenzia del Demanio" e dell'"Anas". L'accordo sottoscritto con "Federazione Unitaria degli Scrittori" e con "Legautonomie" offre anche l'opportunità di avviare azioni comuni per esaltare ancora di più il patrimonio artistico e culturale italiano e, in concreto, anche la possibilità per le Pro Loco di organizzare con più facilità iniziative afferenti a questi temi. Allo stesso tempo abbiamo ottenuto un importante apprezzamento da parte del "Mibact" per l'impegno che tutti insieme abbiamo profuso in occasione della "Festa della Musica".

Tutti i giorni in ogni angolo d'Italia, le Pro Loco organizzano un evento, una manifestazione da non perdere, alla quale partecipare per scoprire qualcosa in più della nostra splendida nazione. L'obiettivo è comune a tutti. Fare in modo che questo trend possa crescere, all'insegna della passione e dell'amore per i nostri territori.

Con la voglia di emozionare nel cuore

Scoprire l'Italia più nascosta, quella che ti fa battere il cuore. Quella che ti emoziona, che ti regala un panorama mozzafiato quando meno te lo aspetti. Il nostro viaggio parte dalla Basilicata, più precisamente dal Monte Vulture tra castelli e riserve antropologiche, mentre il secondo itinerario ci porta tra i luoghi di culto delle campagne tra le province di Bologna e Ferrara, chiesette e monumenti che hanno ancora impressi i segni del terremoto che ha duramente colpito l'Emilia nel maggio 2012. Col "Percorso del gusto" approdiamo in Piemonte sulle orme della secolare Via del Sale con ricette dal sapore antico. E, ancora, in Toscana con l'approfondimento sul "Patrimonio immateriale" con gli affascinanti falò, il fuoco dal sapore millenario.

Un alone di mistero ci accompagna in Veneto nel Castello di Bevilacqua mentre in Lombardia scopriremo l'ultimo artigiano che costruisce il flautino Sivrì. Il rosso corallo e 400 ragazze in costume sardo ci aprono le porte di Alghero. In "Eventi e Sagre" potremo conoscere i quadri plastici di Agliano e la "Tresca" di Carovilli, mentre in "Dalle Regioni" le manifestazioni più importanti di Sicilia, Marche e Friuli Venezia Giulia. Per concludere, tutti gli "Appuntamenti" del trimestre luglio, agosto e settembre, a caccia di eventi, luoghi e sapori in grado di emozionare il cuore. Buona lettura a tutti.

Patrizia Forlani
Direttore Responsabile



Il Vulture e i Castelli di Federico II di Valeria Giordano

L'itinerario proposto nasce dal bisogno di suscitare il piacere di scoprire i beni di cui questa terra non è avara. Si tratta di conoscenze storiche, di doni paesaggistici ineguagliabili, di beni autentici che possono suscitare stupore e generare emozioni forti. Il percorso attraversa da nord a sud la zona del Vulture, un monte ammantato da una fitta e rigogliosa vegetazione di latifoglie e ricco di sorgenti di pregiate acque minerali già cantate dal poeta Orazio.

La partenza è a Melfi, centro dalle origini molto antiche, risalenti al Neolitico. Le mura normanne, intervallate da torrioni di avvistamento, circondano interamente il centro storico estendendosi per oltre quattro chilometri. Costituiscono un complesso monumentale di grande suggestione, unico in tutto il meridione. Pregevoli i tesori fra cui la splendida cattedrale, il castello che fu la dimora estiva di Federico II, le chiese rupestri.

Nelle vicinanze si trova il comune di Barile, ove risiede una comunità albanese che da oltre cinque secoli conserva l'uso della lingua arbëreshë e la consapevolezza della propria identità etnica. Il centro storico è ricco di archi e portali, strade lastricate in pietra e vicoli caratteristici. Suggestive le cantine dello "Sheshë", un complesso

collinare costituito da un insieme di grotte scavate nel tufo lavico (da sempre utilizzate per conservare l'ottimo vino Aglianico DOC) che fecero da sfondo alle scene de "Il Vangelo secondo Matteo" di Pasolini.

Alle falde del Vulture si estende Rionero, vivace cittadina, patria del meridionalista Giustino Fortunato, oggi nota per i suoi vini e spumanti, davvero pregiati, nonché per le rinomate acque minerali da tavola. Classificato fra i vulcani del tipo "a caldera", il Vulture presenta nella parte interna un cono minore con due crateri oggi occupati dai mirabili Laghi di Monticchio. Luogo romantico, è reso attraente dall'abbazia di S. Michele. Nei primi due piani dell'Abbazia è allestito il Museo di storia naturale del Vulture, che descrive i molteplici ecosistemi dell'area con uno spazio dedicato a un acquario con tutte le specie ittiche del lago e un altro alla Bramea, antichissima farfalla notturna, scoperta dal conte Federico Harting. La zona è grande produttrice di vini, fra cui l'ottimo Aglianico, di oli e di prodotti della distillazione.

Proseguendo verso sud-est si arriva nella meravigliosa Valle di Vitalba e nella piana di Iscalunga su cui si affaccia Filiano, luogo noto per la produzione di formaggio pecorino DOP, pregiato e ineguagliabile.

In una zona del comune sono stati portati alla luce pitture rupestri del Neolitico.

In posizione dominante sulla Valle di Vitalba si erge possente il maniero federiciano di Lagopesole con le sue quattro torri quadrate dove l'imperatore amava praticare l'arte della caccia con il falcone. In questo luogo incantato, la storia si fonde con una leggenda che carica di fascino le notti di luna piena del borgo. Si narra che la bella Elena d'Epiro vaghi per le sale del castello alla ricerca dei suoi amati figli e del marito Manfredi, figlio naturale dell'imperatore Federico II. Contemporaneamente, su un cavallo bianco Manfredi percorre il sottostante bosco e chiama la sua Elena. I due erreranno per sempre ogni notte di luna piena senza mai incontrarsi.

Da Lagopesole si arriva ad Acerenza, uno dei borghi più belli d'Italia, la cui storia antichissima e intensa, che ha origine nel Paleolitico medio, è impressa nelle sue imponenti architetture. Adagiata su di una rupe, sorge questa splendida "città cattedrale", così detta per l'imponente tempio, consacrato nel 1080 a Santa Maria Assunta e a San Canio. Dal belvedere "Torretta" si vede lo scenario stupendo dell'alta Valle del Bradano.

Vulture
Il sontuoso contesto natura.

Le attrazioni del percorso

Il percorso tocca punti di notevole interesse storico, artistico, naturalistico, etnoantropologico. Il castello di Melfi ospita il Museo Archeologico Nazionale del Melfese che ricostruisce la storia del territorio dall'età protoclassica. Da visitare anche la Cattedrale di Santa Maria Assunta, sede di concili papali, che fu fondata intorno al 1075 da Roberto il Guiscardo. Il campanile normanno fu costruito da Noslo de Remerio nel 1153. L'edificio fu quasi interamente rifatto nel XVIII secolo, in stile barocco, tranne il campanile. Di interesse storico sono a Barile i palazzi gentilizi e la Fontana dello Steccato del 1713 con figure apotropaiche. A Rionero, il Palazzo Fortunato ospita la Biblioteca Comunale con un polo museale punto di riferimento di studiosi e ricercatori del meridionalismo, una pinacoteca, l'archivio fotografico moderno, il Museo della Civiltà dell'Aglianico e il Museo multimediale del brigantaggio. Alle spalle di Rionero emerge il Monte Vulture con i due Laghi di Monticchio e l'Abbazia di San Michele Arcangelo. Spostandosi poi a Filiano, è interessante visitare le riserve antropologiche "Agromonte" e "I pisconi" con le pitture e incisioni rupestri del Neolitico, in località Tuppo dei Sassi.

Attraversando la splendida Valle di Vitalba, si nota Lagopesole, il cui Castello accoglie la chiesa palatina con affreschi di santi risalenti al XIII secolo. Nel Quarto della Regina e nel Salone dell'Imperatore un percorso museale, composto da installazioni multimediali, trasporta il visitatore in una rappresentazione scenica in bilico tra realtà e fantasia che permette di conoscere la vita di corte che si svolgeva all'interno del castello all'epoca di Federico II. Il percorso termina con la visita alla stupenda Cattedrale di Acerenza in stile romanico-cluniacense, il cui gioiello è la Cripta Ferrillo, con affreschi parietali, decorazioni marmoree e bassorilievi.



Crediti Foto Fabio Cocchia



Crediti Foto Fabio Cocchia

Cosa mangiare

La conformazione geografica rende tutta la Basilicata e in particolare la zona del Vulture-Melfese, una terra ricca di sapori e tradizioni culinarie che affonda le sue radici nella civiltà contadina, mantenendo la genuinità degli ingredienti e dei sapori. Il terreno vulcanico consente una coltivazione di viti e ulivi di particolare pregio per la produzione del rinomato vino Aglianico DOC e dell'olio di oliva di qualità superiore ed è ricco di sorgenti di acque minerali note in tutta Italia per le loro qualità organolettiche.

Melfi mette in mostra il meglio di sé con "I Macquarnar", pasta preparata con un mattarello in metallo e condita con sugo di coniglio o maiale, il "Pane del pastore" e il "Cucinidd", agnello con pancetta, salsiccia, pomodori, cardi e uova. Ma in autunno la regina della tavola è la "Varola", la particolare castagna che ha un ruolo rilevante nella tradizione gastronomica melfitana.

A Rionero, spiccano tra i piatti tipici la zuppa

di fave e cicoria, gli strascinati con la menta fresca, le lagane con i fagioli, la pignata di agnello con peperoni piccanti e vino rosso. E poi i biscotti dolci e salati, come gli scaldatelli, i pizzicannelli, le cartellate dolci con mandorle e scorze d'arancia.

La tradizione gastronomica di Barile più nota, il turista la scopre nell'evento "Tumact me Tulez", che prende il nome dal piatto tipico di origine arbereshe tramandato nei secoli: tagliatelle con mollica di pane fritta in un sugo di noci, alici e pomodoro, dal sapore unico.

Non bisogna mancare l'appuntamento a Filiano in agosto per "Lu Muzz'c - Giornata del mietitore", quando lungo un percorso enogastronomico è possibile degustare le sette pietanze che il mietitore consumava dall'alba al tramonto: pasti a base di ortaggi, salsiccia, pecorino, uova, con abbondante vino Aglianico. Sempre a Filiano, il primo weekend di settembre si svolge la "Sagra del Pecorino DOP"; il segreto del successo di questo formaggio è la materia prima: il latte di ottima qualità derivato da animali condotti al pascolo.

Ai piedi del Castello di Lagopesole, nel comune di Avigliano, è d'obbligo assaporare strascinati, peperoni cruschi e piatti a base di baccalà. Proprio ad Avigliano, nel mese di agosto, si svolge la "Sagra del baccalà" divenuta ormai uno degli appuntamenti enogastronomici più importanti della regione. Cucinato in tanti modi, il baccalà è il piatto tradizionale aviglianese, vero e proprio patrimonio culturale, cui appartiene anche "Lu Mustazzuol", tipico tarallo glassato con il naspro, considerato per decenni simbolo nuziale.

Chi si reca ad Acerenza, anche per visitare il "Parco rurale delle cantine", ha l'opportunità di degustare "Ru Pan m'nesk", semola di grano bollito nel vino cotto, farcito con scaglie di frutta secca, "I Sasanidd", pasta fatta in casa e cotta nel mosto di uva nera dopo la vendemmia, la "Lagana chiappout", tagliatelle farcite e "U Sflugliulat", pasta sfoglia condita con olio, cannella, acciughe e uva passa. Il tutto accompagnato dall'ottimo Aglianico prodotto in loco.

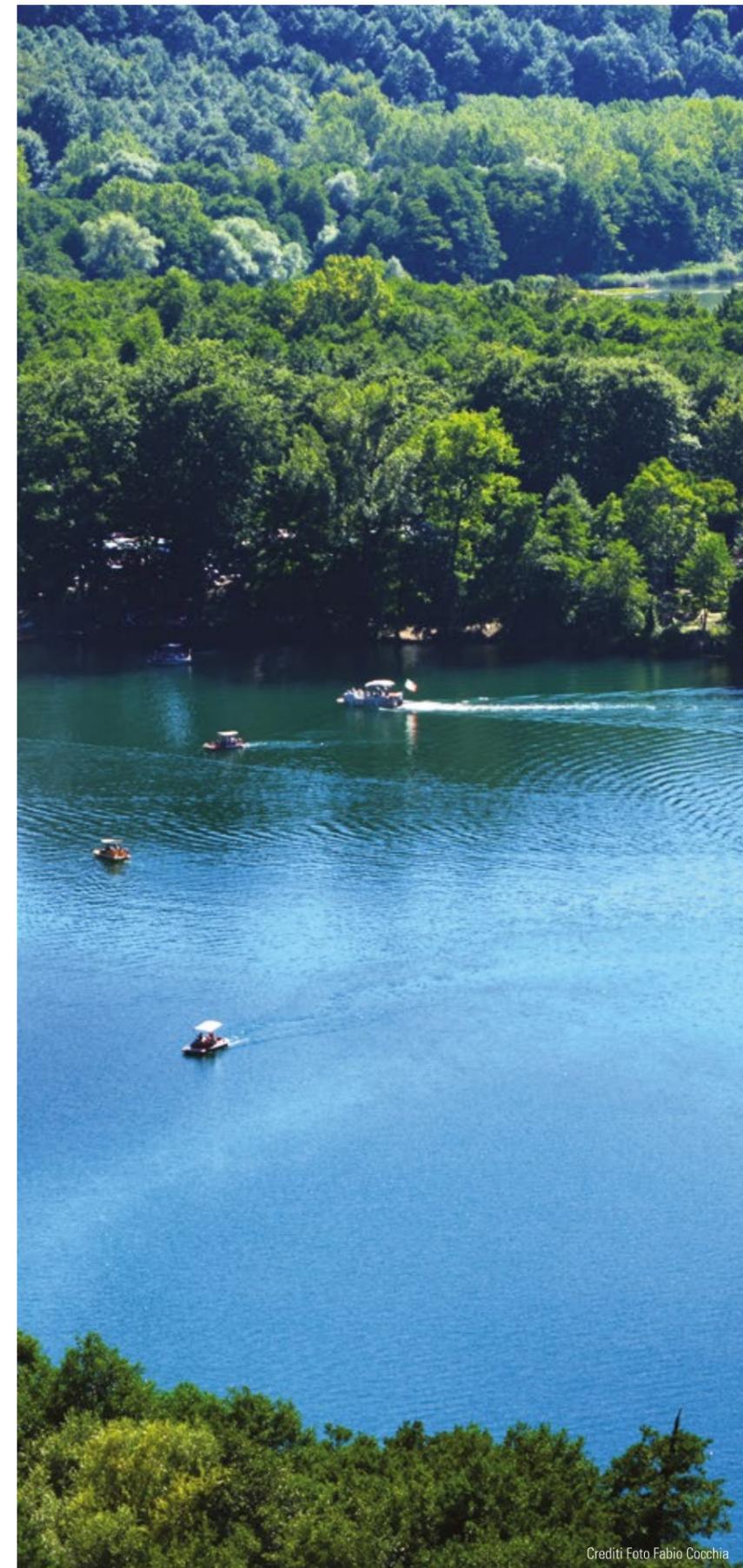
Monticchio
Tranquillità e natura
per momenti di vero relax.

Dove rilassarsi

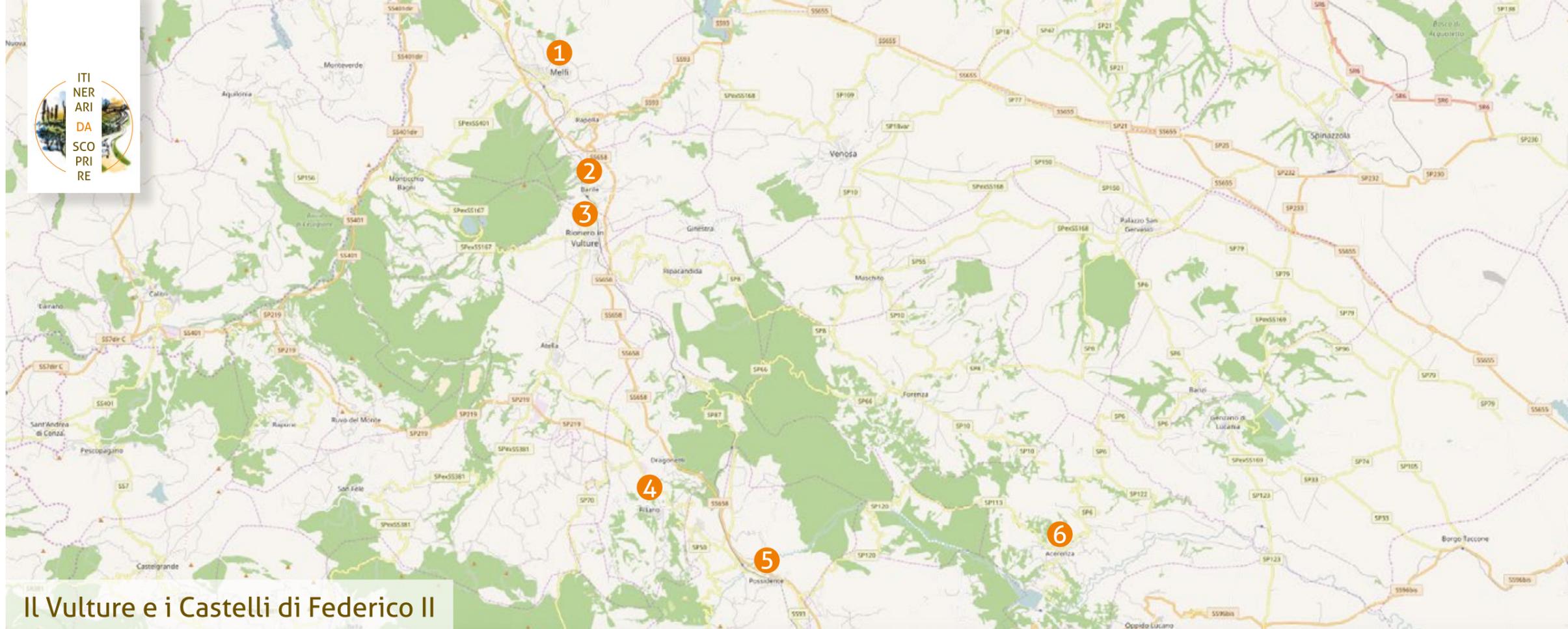
Un primo invito viene dalla strada dell'Aglianico, disegnata da vigne e filari, che dalla Campania giunge in Puglia toccando, tra le altre località lucane, Melfi, Barile, Rionero, Acerenza. Un viaggio da fare in estate quando i filari sono carichi di grappoli.

A Melfi il turista può intrattenersi in un polmone verde costituito dall'ampia villa comunale, una struttura con vasca provvista di ponte e zampilli, dotata di percorso ginnico, campi di bocce e di calcetto, parco giochi con ponti tibetani, scivoli e altalene anche per bambini disabili. Coloro che vogliono unire allenamento e relax possono usufruire anche dell'Area Sport di Barile, una grande struttura dotata di palestra attrezzata, campo da calcio, sauna e bagno turco. Alle spalle di Rionero il complesso montuoso del Monte Vulture, un sontuoso contesto naturale, habitat favorevole a numerose specie animali, presenta all'interno del cratere dell'antico vulcano un territorio dal rigoglioso e ricco patrimonio boschivo di castagneti e cerri.

Circondati da questa vegetazione lussureggiante si trovano i due splendidi Laghi di Monticchio, meta di turisti provenienti anche dalle regioni limitrofe, attratti dalla bellezza del luogo e dalle sue valenze naturalistiche e paesaggistiche, per trascorrere in assoluta tranquillità momenti del proprio tempo libero. Nel bosco di Montecarusò e nei pressi di Lagopesole emergono aree pic-nic, come la "Pietra del sale", spazi per momenti di relax all'aria aperta, in una macchia ricca di piante officinali. Interessante anche la "Riserva Antropologica e Naturale Coste Castello" che comprende l'area intorno al maniero. Proseguendo verso Acerenza, uno dei borghi più belli d'Italia, in un ambiente naturale abitato dal nibbio reale e dallo sparviero, si trova un lago in cui è possibile pescare cavedani, barbi e carpe.



Crediti Foto Fabio Cocchia



Il Vulture e i Castelli di Federico II

1 Il castello di Melfi

Il castello di Melfi (edificato dai Normanni, poi ricostruito da Federico II) e la sua possente cinta muraria con torri dominano imponenti l'antico abitato. Il maniero fu sede della tesoreria e dell'archivio regio, nonché dimora estiva dell'imperatore svevo. Nel Salone delle Scodelle furono proclamate nel 1231 le Costituzioni Melfitane, il primo corpus legislativo di uno stato "moderno" in Europa. Di notevole valore architettonico, una finestra della Sala del trono, la bifora della Torre di Marcangione e il capitello del bastone intorno a cui si snoda la scala a chiocciola posta fra la torre delle Carceri e la torre Nord-Est.

2 Le architetture sacre di Barile

Barile è un luogo ricco di splendide architetture sacre: la Chiesa Madre intitolata alla Madonna delle Grazie e quelle di Sant'Atanasio, San Rocco e San Nicola, il Santuario dedicato alla Madonna di Costantinopoli del XVII secolo, protettrice del paese, la Chiesa di Santa Maria del Carmine e la suggestiva Chiesa rupestre di San Leonardo, visibile lungo l'antico sentiero che collegava i comuni dell'alto Vulture. Il Venerdì Santo si svolge la Via Crucis, sacra rappresentazione che risale al 1600, dove giovani in costume sfilano per le vie del centro, interpretando i personaggi della Passione di Cristo.

3 Museo del brigantaggio a Rionero

Dopo l'Unità d'Italia si sviluppò il brigantaggio con le gesta di Carmine Crocco e la sua banda di briganti, di cui è allestita la mostra permanente "La Parata dei Briganti" e il Museo virtuale sul brigantaggio, all'interno del complesso dell'Ex Grancia-Ex Carcere borbonico di Rionero, recuperato e restaurato dalla Soprintendenza per i Beni Architettonici e Paesaggistici di Basilicata e dal comune di Rionero. Il percorso racconta uno dei periodi più travagliati della seconda metà dell'Ottocento: il visitatore grazie alle nuove tecnologie potrà immergersi in quella realtà e conoscere i più noti e rappresentativi briganti e brigantesse italiani.

4 Riserve antropologiche a Filiano

Un sito di notevole interesse storico è la medioevale Acermontis, della quale sono ancora visibili i ruderi che permettono di individuare una chiesa, un fortilizio e le probabili mura. Le testimonianze più antiche di Agromonte risalgono al 9 giugno 1152. Il contesto naturalistico è singolare, così come il connubio tra flora e fauna. Di rilevante interesse archeologico le pitture rupestri scoperte dal Prof. F. Ranaldi nel 1965: in località "Tuppo dei sassi", sulla parete di fondo di un riparo sotto uno sperone di roccia, sono dipinte delle interessanti figure in ocre rosse. Uno studio più dettagliato attesta che il complesso pittorico è riferibile al Mesolitico.

5 Il Castello di Lagopesole

Durante gli scavi condotti nel cortile minore sono stati ritrovati nel castello reperti unici nel loro genere, quali bassorilievi, ceramiche, bicchieri con scritte in arabo, flauti in osso, pedine da gioco, scacchi. I reperti, esposti nell'Antiquarium, allestito nel Quarto della Regina, raccontano la vita di corte a Castel Lagopesole in epoca medievale. Nel Salone dell'Imperatore sono incastonati nelle pareti splendidi capitelli, supremi esempi della scultura federiciana, raffiguranti la flora e la fauna locale dell'habitat naturale di tanti secoli fa.

6 La Cattedrale di Acerenza

La Cattedrale di Acerenza, consacrata il 13 maggio 1080 all'Assunzione di Maria Vergine e a San Canio, fu costruita su una precedente chiesa paleocristiana che, a sua volta, sorgeva su un tempio pagano dedicato ad Ercole Acheruntino. La cattedrale è nello stesso stile dell'abbazia francese di Cluny. All'interno è possibile ammirare statue settecentesche, opere e affreschi del XIII-IV secolo e la Cripta Ferillo, in puro stile rinascimentale. La facciata è ornata da un rosone sotto il quale si apre un elegante portale in pietra con decorazioni cristologiche che è sorvegliato da un pronao costituito da bassorilievi di leoni.



Tempo totale
In auto 1h e 30 minuti



Lunghezza
66 km



Partenza
Melfi



Arrivo
Acerenza

IL PERCORSO

Il percorso, lungo l'asse viario costituito dalla Strada statale 93, attraversa da nord a sud la splendida zona del Monte Vulture, toccando in ordine le città di Melfi, Barile, Rionero, Atella. Arrivati nella piana di Iscalunga occorre fare una deviazione per raggiungere Filiano. Si torna quindi sulla statale per arrivare a Lagopesole, dove, dal castello, è possibile ammirare la Valle di Vitalba e sullo sfondo il maestoso Monte Vulture. Da qui si prosegue fino allo splendido borgo di Acerenza, che domina la valle del fiume Bradano.

ATTREZZATURA

Il percorso copre un dislivello che va dai 512 metri s.l.m. della Valle di Vitalba agli 883 metri di Acerenza. Si consiglia di utilizzare un abbigliamento comodo e di vestirsi a strati poiché in alcune stagioni il tempo è mutevole, con notevole escursione termica tra il giorno e la notte. Durante l'estate il clima è mite e godibile e le temperature abbastanza alte, mentre nella stagione invernale è utile coprirsi bene, magari munendosi di giacca a vento e guanti.

COME MUOVERSI

In Auto

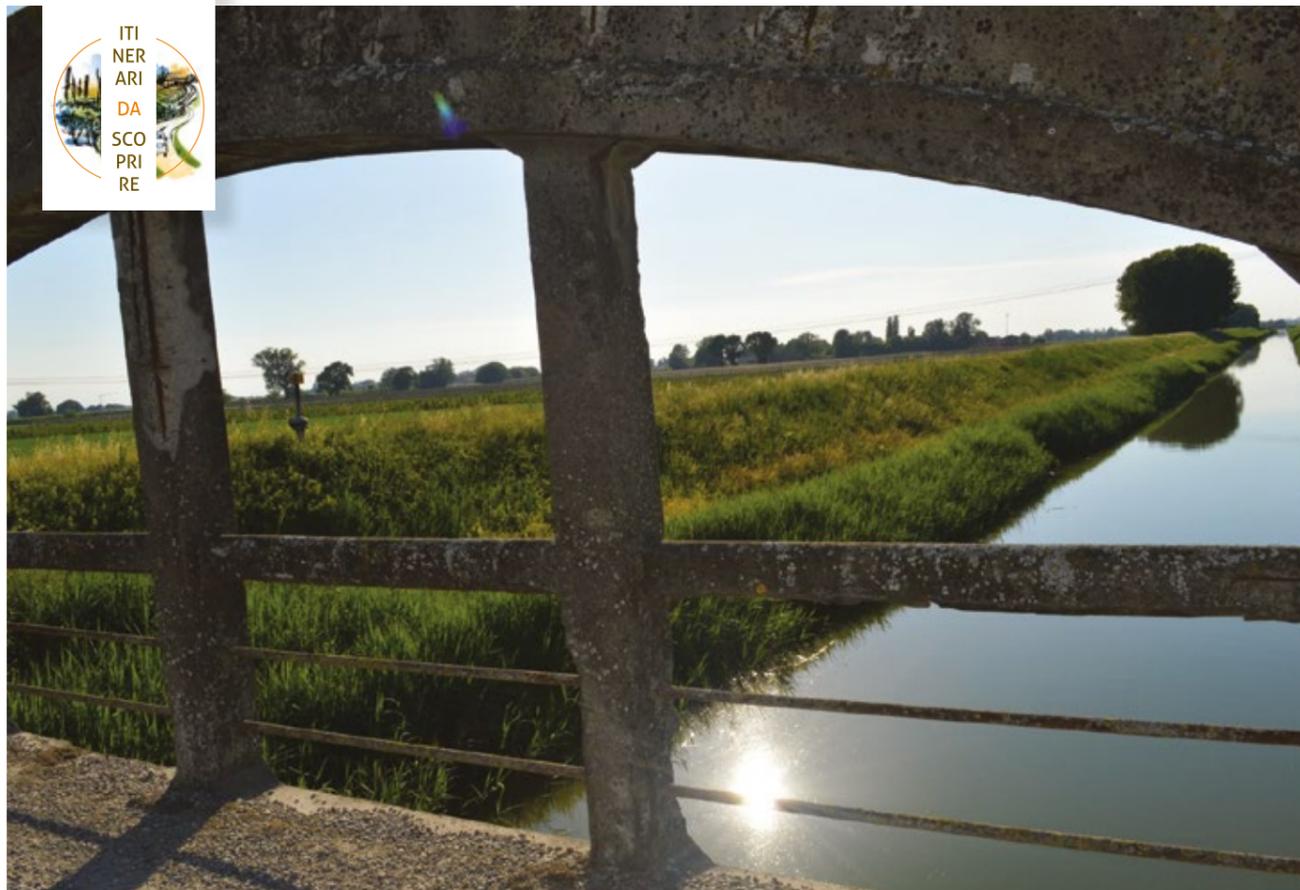
Da Melfi prendere la SS 658 per Barile, imboccare la SS 93 direzione Rionero, proseguire sulla SS 93, dopo Atella deviare seguendo le indicazioni per Filiano, riprendere la SS 93 fino a Lagopesole, prendere la SS 658 direzione Potenza, uscita S. Giorgio, seguire le indicazioni per Acerenza.

In bici

Il percorso non è provvisto di piste ciclabili, ma esistono numerose strade secondarie relativamente sicure per i ciclisti. Si raccomanda comunque di prestare attenzione. Da Melfi prendere la SS 303 per Rapolla, imboccare la SS 93 direzione Barile, poi Rionero, quindi Atella, deviare seguendo le indicazioni per Filiano, riprendere la SS 93 fino a Lagopesole, proseguire sempre sulla SS 93 fino a S. Giorgio, seguire le indicazioni per Acerenza.

In Pullman

Sono presenti bus di linea che percorrono l'intero itinerario. Per informazioni sugli orari, consultare il sito www.cotrab.it.



Scorci di fede nelle campagne emiliane

di *Valentina Cariani*

Le campagne tra le province di Bologna e Ferrara sono ancora testimonianza dell'insediamento romano avvenuto nel II secolo a.C., attraverso opere di bonifica atte a rendere coltivabile i terreni.

Nel susseguirsi dei secoli è possibile notare come il territorio si sia ulteriormente trasformato sino a divenire ciò che possiamo toccare con mano oggi: la Bassa, la vasta pianura che si allarga tra le due province, è caratterizzata infatti da frutteti, risaie, case coloniche, argini di fiumi costeggiati da canneti, oasi naturali e borghi medievali. Tutto ciò potrete ammirarlo durante l'itinerario che vi farà immergere nelle vaste campagne del territorio.

L'Emilia, terra famosa per la sua storia, il buon cibo e il buon vino, offre diversi paesaggi da cartolina, senza dimenticare

che, grazie ad una ricca offerta basata sulla presenza di una rete di luoghi dedicati al culto religioso, si trova ai primi posti di importanza a livello turistico.

Questo è uno dei motivi per cui vogliamo proporvi un itinerario comprendente diversi luoghi di culto presenti nelle nostre province. È stato pensato per essere percorso a tappe raggiungibili con mezzi di trasporto pubblici, a piedi, in macchina e in bicicletta.

Si tratta di luoghi identitari della comunità e di un grande valore artistico e religioso. Vi consigliamo anche come proseguire attraverso le mete in modo che possiate raggiungere facilmente i luoghi attraverso i mezzi che preferite.

La bellezza e la particolarità di questo percorso è data anche dal contesto naturalistico in cui alcuni degli edifici

proposti si trovano. Le campagne dell'Emilia sono da sempre apprezzate per i loro mille colori e le luci che le attraversano.

Diversi sono i luoghi che, se attraversati con calma, saranno in grado di emozionarvi e lasciarvi un meraviglioso ricordo nella mente e nel cuore.

I luoghi di culto che andrete a visitare portano ancora i segni del terremoto che ha duramente colpito l'Emilia nel maggio 2012, nonostante essi siano stati diligentemente restaurati e resi agibili.

Le attrazioni del percorso

Il nostro percorso prevede come prima tappa S. Giovanni in Persiceto, grazioso paesino in provincia di Bologna, facilmente raggiungibile con tutti i mezzi, dove potrete

Emilia
Luoghi di culto in
un contesto naturale unico.

visitare il Museo di Arte Sacra in Piazza del Popolo. Da qui vi consigliamo di raggiungere la località "Le Budrie" dove si trova Santa Clelia Barbieri, meta di pellegrinaggi religiosi.

Da "Le Budrie" consigliamo di muoversi verso l'antica cittadina di S. Agata Bolognese ed il suo Oratorio di Santo Spirito. Proprio a S. Agata vi consigliamo anche una visita al Museo Lamborghini, aperto tutti i giorni compresa la domenica e, mentre proseguirete il vostro percorso verso Crevalcore, tappa quasi obbligatoria è alle Vasche dell'ex zuccherificio, area di riequilibrio ecologico istituita dal comune di Crevalcore, in via Bandita, dove una coppia di cicogne bianche, da ormai 15 anni, si è stabilita su un traliccio in disuso per nidificare. Potrete assistere alla crescita e all'involto di 2-4 giovani cicogne e potrete ammirare diverse specie di uccelli, alcune delle quali anche rare. Le vasche costituiscono un importante luogo per diverse specie di anfibi e rettili e anche per la rara testuggine palustre.

Ipotizzando che abbiate già occupato l'intera mattinata, continuando il percorso verso Crevalcore, vi potrete fermare al ristorante "Borgo della Sverginasca" in via Sverginasca 2255, una deviazione per degustare ottimi piatti tipici della tradizione emiliana e lasciarsi trapiantare dai racconti



dell'estroso oste padrone di casa. Proseguendo arriverete a Crevalcore e imboccando via Signata, poi via Rangona e infine via Riga Bassa si arriva a Bevilacqua, dove potrete visitare la Madonna della Valle. Proseguendo da Bevilacqua per via Riga e poi proseguendo per SP10, svoltando in via Mulinazzo e percorrendo via Giovannina si arriva nel centro di Cento, dove la chiesa di San Lorenzo, da dopo il terremoto, ingloba le opere del Guercino della Pinacoteca. Consigliamo la visita alla chiesa di San Rosario. Da Cento arrivare infine a Pieve di Cento è semplice e veloce, infatti i due paesi distano di soli 2 km. Attraversato il ponte, potrete visitare la Pinacoteca e la chiesa della Santissima Trinità, strutture storiche che contengono opere rilevanti di epoca moderna.

Cosa mangiare

Per l'Emilia il buon cibo è una cosa seria.

Patria dei sapori, offre diversi piatti tipici che spaziano dai tortelloni verdi ripieni con ricotta e formaggio di fossa, alla meravigliosa cotoletta dell'Artusi, il celebre scrittore e gastronomo italiano, autore del famoso libro di cucina "La scienza e l'arte di mangiare bene", fino alle mitiche tagliatelle che, la ricetta emiliana classica, vuole condite con il ragù alla bolognese, preparato con polpa di maiale, vitello e manzo macinato.

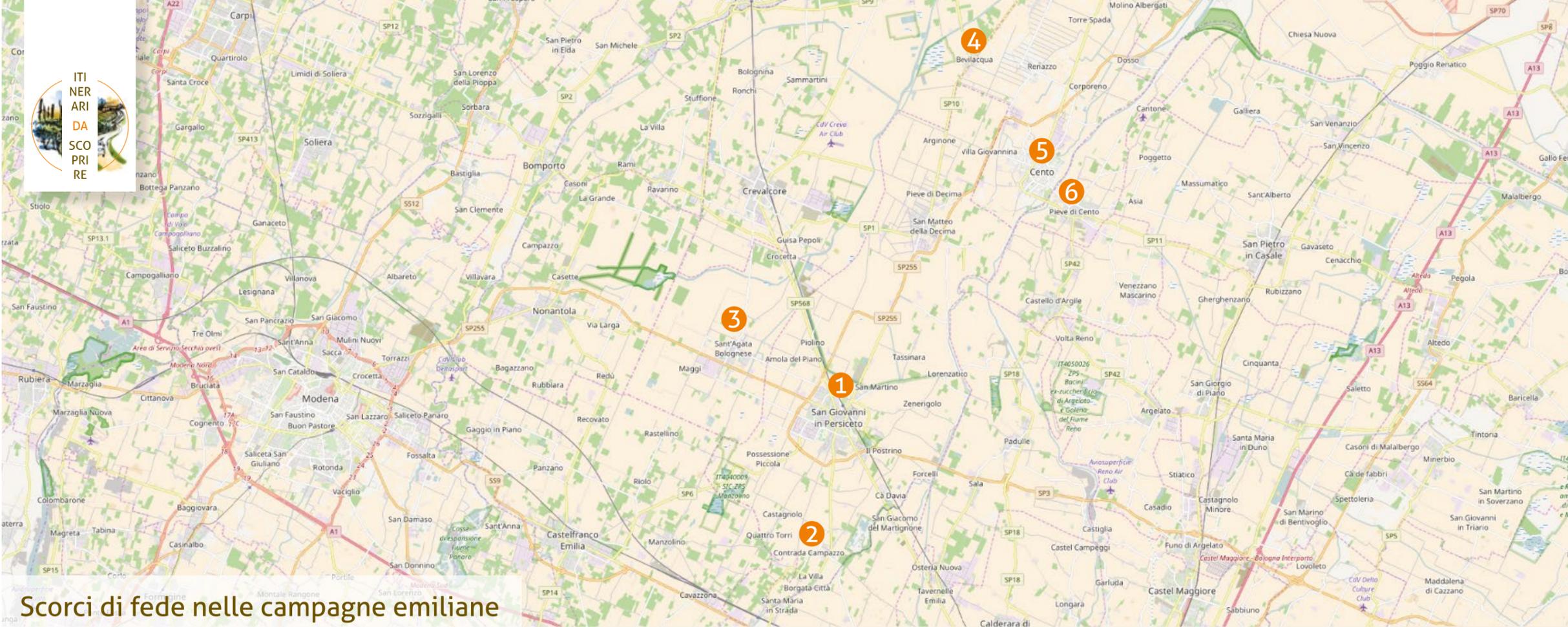
Parlando di dolci, non possiamo dimenticare la celebre Tenerina, un dolce dalla forma arrotondata, tipico di Ferrara, il cui ingrediente principale è il cioccolato fondente.

Dove rilassarsi

Per una meritata pausa all'ombra di meravigliosi alberi, immersi nella natura, vi consigliamo di fermarvi al Parco dei Gorgi a Renazzo (FE), a pochi km da Cento (FE) dove potrete godere un angolo di paradiso.

Un altro posto invece non lontano dal centro di Cento dove riposarsi è il Parco del Reno. Facilmente raggiungibile a piedi dal centro ha due zone ben distinte: una dove riposarsi su una bella panchina al sole e una adibita a spazio per i bambini. Si trova vicino all'argine del fiume Reno che può essere risalito facilmente da una strada molto vicina al parco, così ci si può godere una bella passeggiata in mezzo alla natura.

Una meta leggermente più spostata rispetto al nostro itinerario, ma comunque non lontana, è invece il Parco del Malaffitto con il pilastrino di Santa Rita, a Renazzo, meta domenicale di molti credenti.



Scorci di fede nelle campagne emiliane

1 Museo di Arte Sacra a San Giovanni in Persiceto

Occupa gli ambienti della Sacrestia della Collegiata di S. Giovanni Battista, edificata nella metà del IX secolo, ampliata dopo il 1000 dalla Contessa Matilde di Canossa e rinnovata nel XVII secolo da Paolo Maria Canali.

Il percorso museale si conclude in chiesa, dove si possono trovare opere di importanti pittori locali, tra cui il Guercino.

Info utili

Indirizzo: Piazza del Popolo, 22
Tel. +39 051 821254
Orario di apertura: domenica 9.00 - 12.00 (sabato su richiesta)
Tariffe: biglietto intero euro 2,50 biglietto ridotto euro 1,50 (per ragazzi fino ai 18 anni, over 60 e gruppi).

2 Santuario di S. Clelia Barbieri nelle Budrie

Nelle Budrie, contrada di S. Giovanni in Persiceto, è situata la pieve storica in cui S. Clelia venne battezzata e nella quale ebbe luogo il suo percorso di crescita spirituale. Dopo la sua beatificazione le venne consacrato un santuario all'interno della struttura affianco, annesso alla Chiesa di S. Maria delle Budrie come l'oratorio. Per luoghi di sosta e ristoro, guardare le indicazioni date per S. Giovanni in Persiceto.

Per info

Santuario Santa Clelia via Budrie, 86 - 40017 Le Budrie di S. Giovanni in Persiceto
Tel. +39 051 950124

3 Oratorio Santo Spirito Sant'Agata Bolognese

Costruito nel 1473 dall'omonima Arciconfraternita, consta di due locali: il primo è una specie di vestibolo in cui sono presenti due altari dedicati alla B. V. del Carmine e a S. Antonio da Padova; il secondo vano è l'oratorio vero e proprio. Nel 1905 è stato dichiarato Monumento Nazionale.

Per info

Comune S. Agata Bolognese via 2 Agosto 1980, 118
Tel. +39 051 6818932
Orario di apertura: martedì 9.00 - 13.00, giovedì 9.00 - 13.00 e 15.00 - 17.30, sabato 10.00 - 12.30.
Per accedere all'Oratorio: Parrocchia dei Santi Andrea e Agata, Piazza Martiri, 13.
Tel. +39 051 956134

4 Madonnina della Valle a Bevilacqua

Si trova a Bevilacqua, una piccolissima cittadina divisa tra la provincia di Ferrara e di Bologna. Questa piccola struttura è stata costruita intorno al 1902 in onore della Madonna della Valle, nome datole in quanto Bevilacqua si trovava vicino ad una valle di risaie. La leggenda narra che fu appesa ad un albero dopo che un bambino l'aveva trovata in campagna nel 1700, poi su di un pilastro, in seguito posizionata all'interno di un'edicola e per ultimo, fu costruita l'attuale chiesetta dove oggi è custodita.

5 Chiesa di San Lorenzo a Cento

Posizione strategica per la cittadina di Cento, poiché si trova a metà tra Bologna e Ferrara. La chiesa di San Lorenzo di Cento è un gioiello architettonico settecentesco che accoglie le dodici opere del pittore Guercino, tornate in città dopo 4 anni dal terremoto del 2012. La chiesa del Rosario inaugurata nel 1645, è stata progettata dal Guercino, il quale realizzò anche alcune opere al suo interno.

Orari di apertura

Venerdì 10.00 - 13.00 / 15.00 - 19.00, sabato 10.00 - 13.00, domenica 15.00 - 19.00
Per richiedere l'apertura in altri giorni/orari, chiamare l'Informaturismo al numero Tel. +39 051 6843334

6 Chiesa Santissima Trinità a Pieve di Cento

Restaurato negli anni '90, edificato dall'omonima confraternita religiosa che si era stabilita a Pieve intorno agli anni '50, è una delle più importanti testimonianze per l'assistenza ai pellegrini. Il gioiello della chiesa è costituito dall'oratorio che conserva una delle testimonianze più alte del patrimonio artistico pievese.

Per info

Indirizzo: via Santissima Trinità 40066 Pieve di Cento (BO), angolo con Via Galuppi
Tel. +39 051 975033
Apertura Da metà marzo a settembre: sabato 15.30 - 18.30 - domenica e festivi 9.00 - 12.00 / 15.30 - 18.30

 **Tempo totale**
In auto 3 ore e 30 minuti

 **Lunghezza**
25 km

 **Partenza**
San Giovanni in Persiceto

 **Arrivo**
Pieve di Cento

IL PERCORSO

L'itinerario prevede un percorso lungo circa 25 chilometri che potrete percorrere con il mezzo che preferite: in macchina, a piedi o in bicicletta. Vede il suo punto d'inizio a S. Giovanni in Persiceto, punto strategico grazie ai suoi collegamenti con i mezzi pubblici e alla sua vicinanza con le autostrade. Termina a Pieve di Cento, grazioso paesino che mantiene ancora la sua storica struttura di difesa tramite le sue "porte".

ATTREZZATURA

Per il nostro percorso non consigliamo nessun tipo di attrezzatura particolare, ma un abbigliamento comodo, soprattutto per i ciclisti. Per chi invece percorrerà l'itinerario in estate, è consigliabile portarsi borracce di acqua e capellini per coprirsi dal sole. È consigliabile mantenere un abbigliamento consoni ai luoghi di culto e preghiera.

COME MUOVERSI

In Auto

Arrivando dall'Autostrada A14, prendere l'uscita San Lazzaro di Savena e seguire per Tangenziale Nord verso Bologna. Seguire la SP568 in direzione Circonvallazione Italia per S. Giovanni in Persiceto.

Per info su trasporto, escursioni, visite e strutture ricettive:

Pro Loco San Giovanni in Persiceto
Tel. +39 051 826839

Pro Loco Sant'Agata Bolognese
Tel. +39 349 2542914

Pro Loco Crevalcore
Tel. +39 366 4283065

Pro Loco Renazzo
Tel. +39 327 7737122

Pro Loco Cento
Tel. +39 051 901538

Pro Loco Pieve di Cento
Tel. +39 051 974593



PER
COR
SO
DEL
GU
STO



I sapori della Via del Sale alessandrina di Claudio Barisone e Riccardo Milan



La cucina alessandrina è una cucina territoriale "d'interscambio" tra quella ligure e quella piemontese. Un filo conduttore di questo secolare interscambio è il sale. La nostra "Via del Sale" dalla Liguria saliva fino in Svizzera, portando con sé prodotti, ricette e suggestioni gastronomiche. La prima e per certi versi unica "Via del Sale" la costruirono i romani, circa duemila anni fa: era la "Via Salaria" che collegava Roma con le saline del Mare Adriatico. Poi sorsero per naturale transito altre "Vie del Sale europee" che consentirono il commercio di questo importante prodotto per secoli. Anche i pellegrini medioevali le utilizzarono, inserendole in quei percorsi detti "francigeni" che si estendevano dall'Inghilterra, passando per Francia e Italia, arrivando fino alla Spagna. Il sale da millenni si ottiene per escavazione e per evaporazione. Quello di miniera è stato a lungo insufficiente per il consumo europeo, perciò si cercò di produrlo per mezzo dell'evaporazione.

Occorrevano, però, terreni pianeggianti posti in prossimità del mare. Poi per portare il sale nelle nostre città e paesi era necessario attraversare realtà politiche anche contrastanti: ciò creava non poche difficoltà sia economiche sia diplomatiche. Il "nostro sale" partiva dalle foci del Rodano e arrivava ai passi alpini del Colle di Tenda. Da questa zona entrava, poi, nella pianura, nei pressi di Cuneo, diffondendosi "a ventaglio" verso le zone di consumo: Asti, Acqui, Alto e Basso Monferrato, Casale, Alessandria, Vercelli, la Val di Susa, la Val d'Aosta raggiungendo la lontana Svizzera. Questi molteplici scambi commerciali contribuirono sommariamente ad arricchire il patrimonio ricettiero-gastronomico delle popolazioni interessate. Le ricette più significative, non per nulla, si riscontrano, infatti, nelle aree in cui avvennero i più numerosi scambi umani: la Toscana, la Sicilia, il Veneto e, appunto, il Piemonte.



Crediti Foto © Diego Martinotti www.opticasolari.it ACQUI TERME



TARTRÀ (O BUDINO SALATO)

Piatto povero della tradizione contadina piemontese, riscoperto dalla ristorazione tipica che lo serve, in versione più piccola, come antipasto. Una volta era invece un piatto unico. Ingredienti per 6 persone: 4 uova, mezzo litro di latte, mezzo litro di panna da montare, 2 cipolle, noce moscata, rosmarino, olio, sale q.b., due etti di formaggio grana o simile grattugiato. Preparazione: sbattere le uova con il latte la panna e il formaggio grana con le spezie. In una padella con poco olio far poi (o prima) soffriggere le cipolle tagliate fini, eventualmente aggiungendo un po' di vino bianco. Quando le cipolle sono imbiondite, bisogna lasciarle raffreddare e aggiungerle poi allo sbattuto. Imburrare una teglia e versare il composto; cuocere in forno a temperatura 200° per 20 minuti. Il Tartrà ha una consistenza soffice, che al palato si scioglie, e il profumo buono e intenso delle erbe di campagna appena raccolte. È originario delle Langhe e del Monferrato, due territori dalla forte vocazione contadina, dove in passato dai pochi ingredienti che la terra metteva a disposizione nascevano piccoli capolavori del gusto.



RISOTTO ALLE ROSE

Questo piatto fa parte della sperimentazione gastronomica della Pro Loco di Ovranò, la quale non disdegna di esplorare nuovi sapori e inediti accostamenti, pur prediligendo la tradizione e i prodotti del territorio. Ma le rose, forse poco usate nella cucina alessandrina, sono comunque una presenza secolare in giardini e bordure selvatiche. Ingredienti per 6 persone: 400 g di riso, 1 cipollina rossa, 1 litro di brodo, 1 bicchiere di vino bianco, 50 g di burro, 50 g di parmigiano o formaggio simile grattugiato, 100 g di fragole mature passate, 2 rose rosse. Preparazione: prendete la cipolla e tritatela finemente. Mettetela a rosolare con metà del burro, aggiungete il riso e rimestate piano, fino a farlo tostare. Aggiungete il vino e dopo qualche minuto unite il brodo. Lasciate cuocere il tutto per circa 15 minuti, unite le fragole precedentemente tagliuzzate, quindi cuocete ancora per 3-4 minuti. Togliete dal fuoco la pentola e aggiungete i petali di una delle rose, il burro e il formaggio grattugiato. Guarnite a vostro piacere il piatto con i petali della seconda rosa.



PER
COR
SO
DEL
GU
STO



LA STORICA BAGNA CÀUDA DI OVRANO

Forse la testimonianza più tangibile degli antichi scambi fra Mar Ligure e Basso Piemonte lungo le "Vie del Sale".

Per farla, dovrete avere i particolari fornellini per Bagna Càuda. Una volta souvenir dal Piemonte, oggi rintracciabili sulla rete. Se volete, però, la Pro Loco di Ovrano, di cui Claudio Barisone è Presidente, la propone più volte in stagione. Ed è sempre un successo. Ma non è la sola Pro Loco piemontese a proporre la Bagna Càuda. Cercate e assaggiate. Come si fa? Versate in un tegame di terracotta poco olio, aggiungete quattordici acciughe sotto sale intere (dopo averle pulite con poca acqua e aceto) e un trito di quattro spicchi di aglio eseguito con la mezzaluna. Quando, nell'olio che comincia a sobbollire, le acciughe si saranno sciolte, innaffiate il tutto con mezzo bicchiere di Dolcetto d'Acqui, fate riprendere il bollore e aggiungete mezzo bicchiere di olio.

La Bagna Càuda deve essere servita in fornellini individuali e le verdure devono essere poste in piatti unici centrali dividendole

secondo il tipo di cottura: lesse, crude o cotte a vapore.

Le verdure da prediligere sono: peperoni gialli e rossi crudi, sotto raspo, o arrostiti al forno, cardi cotti a vapore e gobbi di Nizza Monferrato crudi, topinambur, cavolo bianco e rosso crudi, cuore di cavolo lesso, scarola, indivia, insalata belga, cipolle bianche sotto aceto, cipolle rosse, cipolle bionde cotte al forno, cipollotti e porri giovani crudi, porri adulti lessi, cavolfiore crudo e lesso, rapa bianca arrosto, rapa rossa cotta al forno, sedano, rapanelli, zucca calda lessata, arrostita e a fette fritta, patata lesa con buccia, carciofi e finocchi crudi, fette di polenta arrostita, uova freschissime e cotte in camicia e tartufo.



PERE CON LA FORMAGGETTA

Abbiamo scelto due ricette tradizionali in cui poter usare la robiola o altro formaggio simile. Provatele e poi ditemi cosa ne pensate. Alla Pro Loco di Ovrano hanno successo e Claudio Barisone ne è giustamente soddisfatto. Ingredienti per 6 persone: 200 g di rucola, 200 g di robiola di Roccaverano DOP fresca, 2 pere abate, 1/2 dl olio extravergine di oliva, un pizzico di semi di sesamo.

Preparazione: affettate sottilmente il formaggio di malga; mondate, lavate e asciugate la rucola. Su un piatto disponete un letto di rucola e adagiatevi le fettine di formaggio. Solo alla fine pelate le pere affinché non si ossidino, tagliatele a fettine sottili e sistematele sopra il formaggio. Condite con un filo d'olio e guarnite con semi di sesamo o con gherigli di noce.



SFORMATO DI PORRI

Ingredienti per 4 persone: 6 porri ben lavati e privati delle foglie esterne più dure, 50 g farina, 50 g di burro, 600 ml di latte, sale e pepe, 3 uova, 150 g di robiola di Roccaverano DOP grattugiata (o altro formaggio da grattugiare), noce moscata q.b., burro e pangrattato. Preparazione: dopo avere pulito bene i porri, tagliateli a metà nel senso della loro lunghezza e fateli cuocere in acqua bollente salata per circa 20 minuti.

Scolateli, fateli raffreddare e tritateli grossolanamente. Fate una béchamel con il burro, la farina e il latte e quando si è addensata aggiungete i porri, le uova, la noce moscata, il formaggio, il sale e il pepe. Imburrate una pirofila, foderatela con un velo di pangrattato, versate il tutto e spolverizzate la superficie con un po' di pangrattato e qualche fiocchetto di burro. Infornate a 200 gradi per circa 30 minuti.

La robiola di Roccaverano Classica

Un caprino antichissimo fatto da piccoli produttori e allevatori sparpagliati sulle colline che dalla Langa Astigiana arrivano al confine con la Liguria. La tecnica è quasi sempre la stessa, ma le robiole cambiano: per la stagionatura e soprattutto per i pascoli, che regalano al formaggio sapori e profumi sempre

diversi. La robiola di Roccaverano ha un aroma delicato e leggermente acidulo e ricorda il gusto del latte fresco, in quelle stagionate diventa un po' piccante.

Il Roccaverano è anche l'unico caprino ad aver ottenuto la Denominazione di Origine Protetta. E con la DOP è stato istituzionalizzato il nome. Bisognava

indicare un riferimento geografico e Roccaverano, con la sua torre e la bella chiesa rinascimentale, al centro del vasto territorio che va dal Monastero Bormida a Serole, era perfetto per assolvere al ruolo di bandiera.

Ma se il nome è stato generalmente accettato, i produttori storici

non si sono arresi alle norme di un disciplinare che permette di fare Roccaverano con l'85% di latte vaccino e la percentuale rimanente di latte ovino o caprino, indifferentemente. Un disciplinare del genere ha rischiato di seppellire un prodotto straordinario, consegnatoci integro da secoli di storia. Per fortuna

questo non è accaduto e alcuni allevatori-casari hanno continuato a produrre come si faceva parecchi anni fa.

La robiola, o arbiola o furnagetta, nasce da questa costellazione di piccoli artigiani e si produce esclusivamente con latte crudo di sola capra. Le differenze tra una

robiola e l'altra sono rilevanti: i fiori, le erbe e la flora batterica dei pascoli si trasferiscono nel formaggio al punto che, per i vini, è possibile definire una vera e propria mappa di cru. Oggi molti allevatori integrano la dieta del pascolo con fieno e mangimi, ma alcuni, durante i mesi estivi, alimentano ancora le

capre unicamente con il pascolo. Sono quasi tutte familiari le aziende che producono robiola tutto l'anno e rispettano la tradizione con pochi capi in stalla. Il latte crudo, inoltre, proviene da mungiture consecutive effettuate in un tempo compreso tra le 25 e le 48 ore.

Il fascino di questo formaggio nasce

proprio da questo fortissimo e secolare legame con il territorio. Un legume che si è allentato un poco per la drastica diminuzione della razza autoctona locale: la capra di Roccaverano, infatti, è stata soppiantata da razze più produttive, soprattutto Saalen e Camosciate.



RISO IN TEGAME ALL'ACCIUGA

Una ricetta locale che anticipa un piatto assai noto della tradizione gastronomica lombarda, il risotto giallo alla Milanese. La ricetta è in loco più antica ed è stata riproposta dalla Pro Loco di Ovrano durante le sue serate gastronomiche. Ed è piaciuta sia agli alessandrini, sia ai tanti liguri e lombardi che frequentano e sono soci della Pro Loco del Presidente Barisone. Ingredienti per 6 persone: 500 g di riso superfino, 4 acciughe salate, 4 spicchi di aglio, 2 bustine di zafferano, 1 dado, sale e cannella. Preparazione: in una pentola mettete 1 litro e mezzo di acqua, un dado, una presa di sale, 4 spicchi di aglio appena schiacciati e una bustina di zafferano. Quando bolle eliminate l'aglio e mantenete al caldo. In un tegame di coccio fondete 4 acciughe dissalate con 4 cucchiaini di olio extravergine e, a fuoco vivo, unite il riso necessario mescolando bene per qualche minuto. Versate nel tegame il brodo profumato, coprite e ponete in forno già caldo. È pronto quanto tutto il liquido è consumato. Se il riso

non fosse cotto a sufficienza, integrare con poco brodo bollente. Come per un normale risotto alla piemontese (così si faceva nel 1820), prima di servire spolverizzate con della cannella in polvere e passate a parte del formaggio grattugiato. Le acciughe, in conserva o fresche, sono uno dei pochi piatti presenti trasversalmente nella tradizione culinaria italiana. Dagli antipasti ai secondi, dal Piemonte alla Sicilia sono il fil rouge perfetto per raccontare la cucina. Le acciughe sono uno degli ingredienti tipici della cucina piemontese, strano a dirsi per una regione lontana dal mare. La ragione è legata allo storico contrabbando del sale che arrivava in Piemonte (nel Regno dei Savoia) dalla Francia attraverso le Alpi. In quei tempi le acciughe erano più economiche e venivano quindi impiegate per nascondere il sale nell'attraversamento delle dogane.

Come si conservava una robiola di Roccaverano

Bastano quindici giorni e il Roccaverano sa già esprimere profumi intensi e caratteristici. Abbinato con cura al pane e al vino adatti, regala sensazioni straordinarie. Fino a qualche decina di anni fa, risolvere il problema della conservazione era fondamentale e si adottavano

vari metodi di stagionatura. Per consumarla dopo un mese, il modo migliore era collocarla sulla paglia nell'ambiente più ventilato della casa, badando a rigirla ogni giorno. Se invece la si voleva far seccare, per poterla grattugiare, occorreva lavarla ogni giorno con uno straccetto imbevuto di acqua salata. Le

formaggette mature erano conservate avvolte in foglie di cavolo o di noce, e poi racchiuse in un panno. La foglia di noce conferiva un gusto particolare leggermente mandorlato. Altri due sistemi erano quelli di tagliare le robiolate, accomodarle in un barattolo di vetro e coprirle o di olio d'oliva; oppure di latte bollito con una presa

di sale. Infine esisteva una tecnica di conservazione molto interessante che sarebbe interessante riprendere e riadattare: il barattolo veniva colmato non con il latte o l'olio, ma con il mosto fresco di moscato, filtrato.



FRITTELLE DI BACCALÀ E CIME DI ROVO

Altra testimonianza, comune in molti luoghi d'Italia, del viaggio che i prodotti sotto sale (o essiccati) facevano i secoli scorsi è il baccalà. Un ingrediente, il cui uso era legato a precise ricorrenze liturgiche, pur non essendo tipico della cucina piemontese soprattutto in inverno è diffuso nelle campagne. Qui il connubio è con le cime di rovo, il luppolo selvatico. Molto usato una volta, ha nomi diversi da zona a zona, ma facilmente rintracciabile un po' ovunque in Piemonte. In primavera, inoltre, è una tradizione antichissima andare a raccogliere le cime per cucinare delle frittate o mangiarli da soli saltati in padella.

Ingredienti per 6 persone: 300 g di baccalà, 3 fette di pane imbevute nel latte, 2 spicchi di aglio 50 g di olio extravergine di oliva, 3 rametti di luppolo selvatico (le cime), farina bianca, sale q.b. Preparazione: tagliate minutamente il baccalà ammollato, l'aglio e le cime di rovo, amalgamate bene con le fette di pane imbevute nel latte, spianate l'impasto ricavando con uno stampino delle stelline che infarinerete. Friggete lentamente le stelline così ottenute, in padella con olio extravergine. Servite disponendo nel piatto le stelline di baccalà e qualche rametto di cime di rovo come decoro.



IL DOLCETTO D'ACQUI

Vino rosso assai curioso a partire dal nome, visto che dolce non è. Si declina poi in tante sfumature diverse per gusto e stile: nella fattispecie "d'Acqui" si ricava dall'omonima uva coltivata in oltre venti comuni della provincia di Alessandria, a sud della regione. I centri maggiori sono Ovada e Acqui Terme. Le sue tracce in loco partono dal diciottesimo secolo e arrivano ai giorni nostri. Il vino viene chiamato familiarmente "Dossset" o "Dusset" ma non per la dolcezza del vino. Anzi, si tratta di un vino rosso secco e con un retrogusto amarognolo. Piuttosto il nome sembra indicare la grande dolcezza dell'uva, effettivamente molto dolce,

tanto che nel passato era anche apprezzata come uva da tavola. Ma come succede spesso nel vino, questa sua caratteristica si trasforma piuttosto in gradi alcolici più che in dolcezza. Si tratta di un vino molto usato in loco, dove è spesso sinonimo di vino quotidiano; declinato in centinaia di varianti dai tanti piccoli, piccolissimi produttori. Ma con opportune attenzioni ne può scaturire un vino assai corposo e impegnativo, come amano molto i mercati esteri dove il vino è consumato soprattutto al di fuori e non accompagnato dai cibi a pasto o a cena.



PA
TRI
MO
NIO
IM
MA
TE
RIA
LE



Il Falò, un fuoco dal sapore antico

di Emanuela Olobardi

È quasi sorprendente come un popolo si porti dietro tradizioni e usanze millenarie e riesca a mantenerne vivo il fascino di generazione in generazione. Questa è la storia del falò, un rituale dall'origine antica ma che accomuna, nella sua semplice spettacolarità, culture e popoli diversi. Il rituale del fuoco viene da sempre associato alla purificazione e alla consacrazione, quindi all'allontanamento degli influssi malefici e in esso si fondono tradizioni pagane e cristiane. Ritroviamo riti della stessa natura in tutta Europa, dalla Scandinavia al Mediterraneo, sempre con le stesse caratteristiche. I significati attribuiti sono molteplici, diversi, ma profondamente simili: per esempio, in alcune culture era il mezzo con cui l'uomo esprimeva il suo bisogno di dominare le forze della natura ed esorcizzare l'ignoto, una sorta di "vittoria sulle tenebre"; in altre, significava rompere il freddo della notte invernale; in altre ancora era un rituale di fertilità, sia per gli uomini che per la natura. Nelle campagne, i contadini accendevano i falò in determinati periodi dell'anno per propiziare un'annata di buoni raccolti e allontanare i

*Li hanno fatti quest'anno i falò? - chiesi a Cinto.
Noi li facevamo sempre. La notte di S. Giovanni
tutta la collina era accesa.
Poca roba, - disse lui. - Lo fanno grosso alla Stazione,
ma di qui non si vede. Il Piola dice che
una volta ci bruciavano delle fascine.
Chissà perché mai, - dissi, - si fanno questi fuochi.
Si vede che fa bene alle campagne, - disse Cinto, - le ingrassa.
(Cesare Pavese, La Luna e i falò, 1949)*

mali e le avversità. Venivano raccolte le sterpaglie e i rami e ne veniva fatto un rogo per poi spargere le ceneri nei campi al fine di propiziare il raccolto. Talvolta i contadini raccoglievano un po' di cenere e se la spargevano sui capelli o sul corpo come protezione contro i mali. Questa tradizione è sempre stata così radicata, quasi a far parte dell'uomo stesso, che non è stata interrotta neanche dalla tradizione cristiana, anche se è mutato il significato, legandolo soprattutto alla celebrazione di feste religiose come Sant'Antonio Abate, San Giovanni, San Lorenzo e altri Santi protettori. In molti casi, e per le festività più importanti, i fuochi si richiamano da una parte all'altra delle colline o dei fiumi sia per rendere "visibile" la condivisione del culto sia come sfida tra fazioni rivali. Il fuoco era, ed è ancora oggi, anche un'occasione per ritrovarsi e stare insieme in un momento di festa, un modo per rivivere ogni volta quel senso di identità che più o meno consciamente ci appartiene. La tradizione italiana dei falò viene ricordata anche da Cesare Pavese, nel suo famosissimo romanzo "La Luna e i falò". Questo rituale che, come abbiamo



Seravezza
La focata di San Lorenzo.

anticipato, accomuna molte culture, trova anche in Toscana numerose rappresentazioni che vogliamo accennare ricordando solo alcune delle iniziative che si svolgono nel corso dell'anno, come per esempio l'antico rito pagano del falò di Pontremoli (MS), la cui origine risale ad un tempo in cui dal fuoco dipendeva la vita o la morte di una comunità, perché fuoco significava poter cuocere i cibi, lavorare i metalli, produrre vasi e mattoni d'argilla, proteggere i raccolti grazie alle sue ceneri. Il fuoco nelle stagioni fredde significava calore, quindi vita. Questo rito è stato ripreso anche dalla tradizione cristiana e i tre falò che splendono a Pontremoli il 13 gennaio (Sant'Illario), il 17 gennaio (Sant'Antonio Abate) ed il 31 gennaio (San Geminiano) vengono portati avanti con passione anche oggi. Il primo viene allestito vicino al castello mentre gli altri due, ad una settimana di distanza l'uno dall'altro, diventano il simbolo festoso della rivalità tra le parrocchie che si sfidano nel greto dei due fiumi, il Magra e il Verde, in una gara di fiamme per decretare il falò più alto. La notte del 24 dicembre, Abbazia San Salvatore (SI)

si trasforma nella Città delle Fiaccole: enormi cataste di legna a forma di piramide vengono incendiate in ogni angolo del centro storico e in tutto il resto della cittadina. La cerimonia si svolge ogni anno con un rituale tradizionale. Si dà il via alla cerimonia di accensione con la "Benedizione del Fuoco" che segna l'inizio della festa, la banda suona canti natalizi e la fiaccola davanti al Municipio viene accesa con il fuoco sacro. Da qui i Capi Fiaccola, con le loro torce divampanti, portano il fuoco che accenderà le altre decine di fiaccole disseminate nel centro storico e in tutto il resto della cittadina del Monte Amiata. A Gorfigliano (LU) troviamo i Natalecci, altissimi falò costruiti intrecciando rami di ginepro a un palo di castagno, che vengono posizionati sulle colline più visibili del paese e incendiati la sera del 24 dicembre. Una serata speciale è anche quella che attende ogni anno Filattiera (MS) con l'accensione del fuoco in onore di Sant'Antonio. Un rituale che in passato aveva come scopo quello di proteggere, con un rito religioso collettivo, una delle fonti di reddito più importanti della campagna,

l'allevamento del bestiame. Un rito che ogni anno viene riproposto anche come momento conviviale, in cui la popolazione si ritrova per trascorrere qualche ora in piacevole compagnia. Al termine del fuoco poi, come da tradizione, viene cotta la carne sulle braci del falò, da consumare insieme tra chiacchiere, canti e balli. Molti i falò, detti "focate", anche in Versilia (LU) come a Forte dei Marmi, nella piazza centrale, in occasione della celebrazione di Sant'Ermete la sera del 27 agosto, a Seravezza per San Lorenzo la sera del 9 agosto e a Ruosina in occasione della Triennale della Madonna del Santo Amore, alla fine di agosto. Sia a Seravezza che a Ruosina, paesini limitrofi, il falò viene preparato nel greto del fiume e crea uno spettacolo molto suggestivo. La tradizione dei falò fa senza dubbio parte di quel ricco patrimonio immateriale che fortunatamente ancora ci appartiene ed è parte di noi, e conserva un sapore antico che unisce popoli e culture in un'unica identità, pur mantenendo le sane e importanti differenze e peculiarità "tra un campanile e l'altro".



Atmosfere d'altri tempi al Castello Bevilacqua

di *Valentina Carlessi*

Castello Bevilacqua si vede già da lontano, percorrendo le tante strade che solcano la campagna veronese. Un maniero che si presenta con quattro torri merlate completamente integre unite una all'altra da una possente cinta muraria medievale. Un edificio maestoso che risale al XIV secolo e sorge esattamente a cinquanta chilometri dalle città di Verona, Vicenza, Padova, Rovigo e Mantova.

Una fortezza che profuma di storia della quale si ha notizia già dal 1336 quando venne costruita per conto degli Scaligeri per difendersi dalle minacce delle due, allora più potenti, Signorie: gli Estensi e i Carraresi. Oggi aperto al pubblico grazie alle numerose attività del Consorzio della Pro Loco Bassa Veronese, è un luogo che conserva la memoria di tutti gli eventi successi all'interno della fortezza, dalle battaglie alle feste nobiliari e ancora combattimenti tra sovrani, epidemie e, come ogni castello che si rispetti, misteri.

Non si può che partire da alcune vicende accadute nei secoli per comprendere le iniziative che animano la fortezza durante tutto l'anno. Attività che riportano i visitatori indietro nel tempo con figuranti in costume d'epoca capaci di ridare voce

ad avvenimenti cortigiani e nobili vicende. Pensato fin dall'inizio come fortezza, il castello disponeva di avanzati sistemi difensivi. Bisognava udire il rumore delle catene che abbassavano il ponte levatoio per poter superare la prima cinta muraria e trovarsi davanti stalle, abitazioni di artigiani e contadini. Una volta attraversata la corte di servizio si giungeva davanti ad una seconda cinta muraria con fossato, al di là della quale sorgeva l'imponente Castello Bevilacqua.

La fortezza registrò nei secoli numerosi attacchi e continue ricostruzioni, il più pesante nel 1848 quando l'esercito austriaco appiccò il fuoco procurando danni enormi. Il castello fu restaurato a più riprese dalla Contessa Felicita Bevilacqua assieme al marito, il Generale Giuseppe La Masa, per poi essere ceduto all'omonima Fondazione dopo la morte dei nobili.

Divenne un asilo di quiete per anziani e bisognosi ed ospitò durante il periodo bellico le truppe tedesche per diventare, fino al 1966, collegio salesiano. Restaurato nel 1990 per merito della nuova famiglia proprietaria oggi il castello rivive in tutto il suo splendore e si distingue grazie ad una fitta rete di eventi.

La fortezza nasconde uno dei giardini pensili più grandi d'Europa, il secondo per estensione, che circonda il castello su tre lati. Dimorano nel giardino piante secolari e pozzi cinquecenteschi, pregevoli opere di ingegneria idraulica che consentivano di portare l'acqua ad oltre sei metri di altezza. Geniali inoltre i canali di drenaggio scoperti durante gli ultimi lavori di manutenzione, corridoi che all'occorrenza fungevano da vie di fuga segrete. Per anni infatti attorno al castello aleggiava la leggenda dei cunicoli segreti che per centinaia di metri si allontanavano dalle mura e dal centro abitato per sbucare in aperta campagna. Portati alla luce solo recentemente, i due passaggi segreti rivelano percorsi comodi e strategici che permettevano di allontanarsi dal castello in modo rapido sfociando nei pressi del cimitero di Minerbe posto a quasi cinque chilometri dalla fortezza.

Lungo l'elenco dei tesori conservati tra le sale nobili del castello: affreschi, opere d'arte, sculture, antichi arredi, armature, troni gotici rivestiti in oro zecchino, collezioni di oli su tela del pittore Saccardo e arredi d'epoca sono solo alcuni degli elementi che compongono le sfarzose sale. Ancora intatte alcune delle sale più antiche come la cucina

Castello Bevilacqua

Informazioni utili

Via Roma, 50
37040 Bevilacqua (VR)
info@castellobevilacqua.com
Tel +39 0442 93655
Fax +39 0442 642192
Consorzio Pro Loco Bassa Veronese



Fortezza
All'interno uno dei giardini pensili più grandi d'Europa.

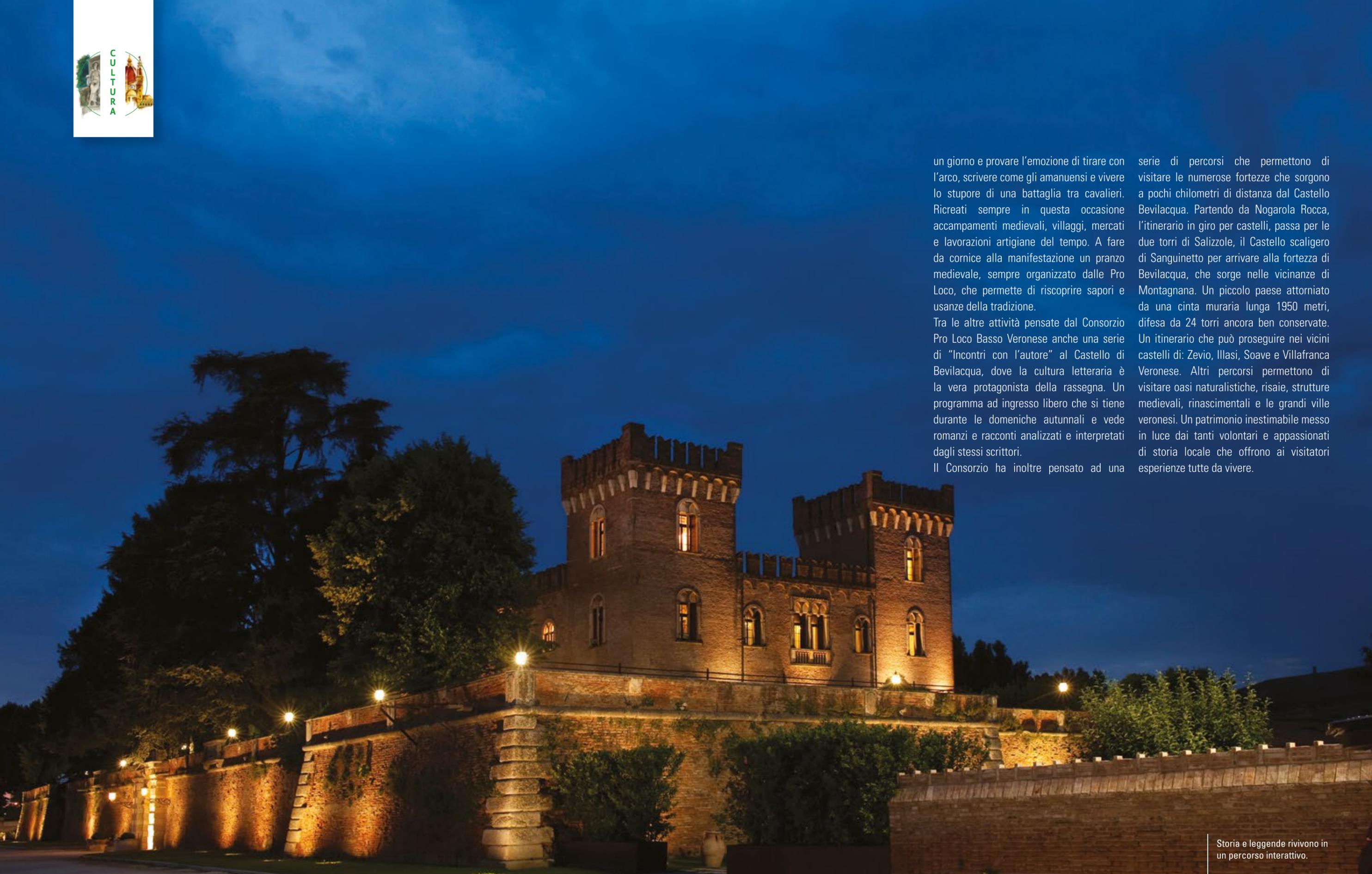
e la cantina. Ben conservato il Salone Rosa, anticamente affrescato e adibito a sala da pranzo e dove, sopra alle porte, è collocato lo stemma della famiglia Bevilacqua: un'ala dentro ad uno scudo sorretto da due cani e sormontato da una corona. Tante, infine, le sale che la famiglia Bevilacqua dedicò alle discipline artistiche come gli affreschi, la musica, la poesia e non poteva di certo mancare il Salone delle Feste, dove intrattenere ospiti e amici.

Con una cornice così preziosa, il Consorzio Pro Loco Bassa Veronese ha dato luce ad una serie di attività che orbitano attorno al castello e favoriscono la conoscenza delle vicende che nei secoli hanno attraversato la fortezza.

Visite guidate e laboratori didattici vengono proposti durante tutto l'anno, con la possibilità di prenotare tour anche per comitive turistiche e gite scolastiche. È inoltre possibile visitare il castello con un percorso interattivo che coinvolge figuranti in costumi d'epoca. Un'esperienza tutta da vivere dove i visitatori vengono divisi a gruppi e accolti con una degustazione di prodotti tipici, come riso e buon vino delle cantine veronesi. Ogni gruppo è successivamente accompagnato da una guida in costume che

inizia raccontando la storia del castello e le varie vicissitudini dei suoi abitanti. Nel percorso prendono voce Felicita Bevilacqua, Alessandro Bevilacqua e la moglie, le cortigiane, l'architetto Michele Sanmicheli, il pittore Saccardo, frati e streghe che, posizionati in varie stanze del castello e vestiti con abiti di scena, raccontano ai vari gruppi la loro storia. Imperdibili inoltre gli appuntamenti che compongono il cartellone Veneto: Spettacoli di Mistero, progetto realizzato dal coordinamento UNPLI regionale con la collaborazione della Regione Veneto. Una rassegna che tocca tutte le province e che a Verona si tiene proprio nella fortezza

scaligera. In questa occasione le Pro Loco riportano in vita le storie, i racconti di un tempo e gli aspetti più nascosti dell'incredibile eredità della tradizione veneta. Come di consueto, anche per il 2017, la rassegna partirà l'ultimo weekend di ottobre e terminerà il primo di dicembre, una manifestazione che richiama da tutte le province centinaia di spettatori che hanno l'occasione di poter conoscere attraverso un linguaggio adatto a tutti i misteri e le antiche storie della tradizione. Tanti gli appuntamenti pensati anche per i più piccoli. Ad aprile nel castello si tiene la consueta "Grande Festa Medievale", un momento dove poter diventare castellano per



un giorno e provare l'emozione di tirare con l'arco, scrivere come gli amanuensi e vivere lo stupore di una battaglia tra cavalieri. Ricreati sempre in questa occasione accampamenti medievali, villaggi, mercati e lavorazioni artigiane del tempo. A fare da cornice alla manifestazione un pranzo medievale, sempre organizzato dalle Pro Loco, che permette di riscoprire sapori e usanze della tradizione.

Tra le altre attività pensate dal Consorzio Pro Loco Basso Veronese anche una serie di "Incontri con l'autore" al Castello di Bevilacqua, dove la cultura letteraria è la vera protagonista della rassegna. Un programma ad ingresso libero che si tiene durante le domeniche autunnali e vede romanzi e racconti analizzati e interpretati dagli stessi scrittori.

Il Consorzio ha inoltre pensato ad una

serie di percorsi che permettono di visitare le numerose fortezze che sorgono a pochi chilometri di distanza dal Castello Bevilacqua. Partendo da Nogarola Rocca, l'itinerario in giro per castelli, passa per le due torri di Salizzole, il Castello scaligero di Sanguinetto per arrivare alla fortezza di Bevilacqua, che sorge nelle vicinanze di Montagnana. Un piccolo paese attorniato da una cinta muraria lunga 1950 metri, difesa da 24 torri ancora ben conservate. Un itinerario che può proseguire nei vicini castelli di: Zevio, Illasi, Soave e Villafranca Veronese. Altri percorsi permettono di visitare oasi naturalistiche, risaie, strutture medievali, rinascimentali e le grandi ville veronesi. Un patrimonio inestimabile messo in luce dai tanti volontari e appassionati di storia locale che offrono ai visitatori esperienze tutte da vivere.

Storia e leggende rivivono in un percorso interattivo.



AN
TI
CHI
ME
STI
ERI



Sivlì: il piccolo gioiello della Valle Imagna

di Stefania Pendezza



Crediti Foto Valter Biella

AArte, cultura, ambiente e perfino stili di vita: il patrimonio di conoscenza trasmesso grazie all'artigianato è immenso e porta con sé tantissime informazioni sui popoli di ieri e di oggi. Tante sono le testimonianze di questa eredità diffusa tra pianura, montagna, collina, laghi e città, e il territorio bergamasco, con i suoi paesaggi così diversificati, è un esempio concreto di quanto l'artigianato manifesti le sue forti tradizioni ancora oggi. Qui, le attività legate alla terra, come l'agricoltura e l'allevamento, sono state da sempre accompagnate alle arti manuali offerte dalle risorse del territorio come l'acqua, il legno, il ferro e la pietra che, unite all'inventiva degli uomini, hanno dato origine a opere laboriose dal grande potenziale economico. Nella bergamasca in particolare, un significativo esempio di artigianato diffuso e conosciuto è offerto dalla

ricca Valle Imagna: oasi verde caratterizzata da paesaggi rurali ancora incontaminati e paesi che nascondono gioielli architettonici e pittorici di grande valore.

"Carboner", "maringù", "boscaroi", "rasghi", "turnidur" sono le espressioni dialettali con cui vengono tradizionalmente chiamati i mestieri legati all'utilizzo del legno che, storicamente, sorgevano sulle sponde del torrente Imagna, circondato dalle tante tornerie a ruota idraulica o altrove, con i torni a gamba usati per modellare i tanti oggetti d'artigianato diventati poi tipici della valle.

Qui, la manifattura del legno è stata caratterizzata anche dal grande amore per la musica, una passione che ha da sempre contraddistinto la popolazione di contadini e pastori, il cui lavoro nei campi veniva spesso accompagnato dalla musica popolare, dai riti e dai canti tipici della terra orobica.



Crediti Foto Valter Biella

Laboratori rudimentali e pochi strumenti: ciò che contraddistingueva i flauti Sivlì era senz'altro la semplicità della fabbricazione. Lungo il torrente Imagna veniva lavorata la parte in ferro, mentre i manici in legno erano opera dell'artigiano. I torni utilizzati erano a pedale o "a gamba": l'artigiano doveva premerlo con il piede sull'asta in basso e subito dopo sollevarlo. Una corda legata all'asta superiore consentiva il movimento circolare del tornio. Per dare poi la forma al legno, si usavano gli strumenti generalmente posti ai lati del telaio. È possibile ammirare uno splendido esemplare al Museo del Legno di Almenno San Bartolomeo.

Il "baghèt", la cornamusa di origini medievali di cui troviamo testimonianze in Valle Imagna e Seriana; le campane, costruite in tutta la provincia e i tanti strumenti ricavati dalla corteccia degli alberi sono esempi di questa forte tradizione. E in quella che potremmo definire "la patria di Geppetto" si possono anche trovare i piccoli e grandi Pinocchi, tipici della Valle Imagna. La Valle Imagna è particolarmente conosciuta per i suoi flauti, tra cui spicca quello tipico della Valle, meglio conosciuto con il nome di Sivlì. Si tratta di un piccolo flauto a tre fori con un'estensione di otto note più la sensibile, ottenuta unendo l'apertura e la chiusura dei tre fori all'utilizzo del foro sul fondo: un oggetto di piccole dimensioni nato dalla creatività della gente del posto, costruito con strumenti semplici e tanta passione. Sulle origini del Sivlì (e sul ricco patrimonio di strumenti musicali della bergamasca) abbiamo molte informazioni grazie al lavoro del Centro Studi Valle Imagna e di Valter Biella, musicista, liutaio e promotore etnomusicale della cultura bergamasca, che ha apportato un enorme contributo alla storia

di questa tradizione, non solo attraverso specifiche ricerche e azioni di promozione e didattica, ma anche proseguendo il lavoro di produzione dello Sivlì secondo il metodo originario, ovvero quello che utilizza il legno. Valter Biella è infatti attualmente l'unico artigiano a produrre lo strumento seguendo i tradizionali processi di lavorazione che oggi non si eseguono più, data la produzione in serie di Sivlì in plastica. Storicamente questo piccolo gioiello della Valle Imagna era ampiamente diffuso tra grandi e piccini: da un lato rappresentava il giocattolo preferito – e anche il più accessibile – da tutti bambini e non mancava mai nei mercati e nelle bancarelle di paese, immancabilmente contraddistinte dal colore rosso dei Sivlì; dall'altro, era lo strumento che accompagnava i pastori nei campi. L'ultima famiglia di tornitori, che tutti ricordano come maggior erede della

tradizione, è quella di Fortunato Angiolini (meglio conosciuto da tutti come Fortunato) di Brumano, piccolo paese posto sulla cima della Valle, nato nel 1909, che ha portato avanti il lavoro del padre Giovanni, insieme ai suoi quattro fratelli, costruendo centinaia e migliaia di esemplari di Sivlì, distribuiti poi in tutto il territorio Lombardo. Una tradizione antichissima, quella della famiglia Angiolini, che iniziò tra il 1700 e il 1800 con il bisnonno, continuando poi con il nonno Battista che insegnò l'arte a figli e nipoti. Dopo la morte di Fortunato, furono i figli a conservare il laboratorio con gli oggetti realizzati e il Centro Studi Valle Imagna si è impegnato nella realizzazione di materiale informativo volto a valorizzare e mantenere viva – almeno nella memoria – questa tradizione, che ancora viene raccontata e insegnata nelle scuole.



Crediti Foto Sebastiano Sechi



Riviera del corallo, l'Alguer indossa il suo gioiello prezioso

di **Ilaria Tucconi**

Quattrocento ragazze e duecento abiti sardi hanno accolto con un grande abbraccio il 100° giro d'Italia ad Alghero lo scorso 5 maggio. "A manu tenta" (tenendosi per mano) hanno dato la forma di due ali all'arrivo dei campioni per accoglierli in una esplosione di applausi fra pubblico e sardità. Merito della collaborazione di tutte le Pro Loco sarde che sono riuscite a mettere in piedi una unione fra modelle, costumi e rappresentanze paesane ma soprattutto hanno dato vita ad una forte sinergia tra cultura e sport.

Sono stati coinvolti ben 377 comuni provenienti da tutta l'isola, solo per partecipare al grande giorno algherese e ricevere calorosamente gli ospiti sportivi oltre che tantissimi giornalisti e fotografi.

Fra le vie più importanti della città marina le 400 donne sarde hanno sfilato in tutto il loro splendore, divise in due lunghissime file indiane, vestite di sorrisi e fierezza nell'esibirsi fra la folla di turisti arrivati da ogni dove.

In una bella e calda giornata di sole e vicino al mare di Sardegna, Alghero ha saputo

accogliere lo sport e inserirlo nel paesaggio culturale e tradizionale dell'Isola, arrivando al traguardo di vittoria dopo un lungo percorso tortuoso, proprio come lo stesso ciclismo insegna.

La storia

Ricca di storia, cultura e tradizione, la Sardegna è un'isola che splende sotto il sole e si rigenera bagnata dal mare. Ogni parte di questa terra racconta una vita, uno stile del passato da cui non ci si può allontanare mai e che viene rappresentata nelle forme più colorite della civiltà. I costumi sardi ne sono un esempio: il cappello in panno dell'uomo "sa berritta", può variare tra il rosso e il nero, il corpetto e la camicia bianca "su cosso e sa camija bianca", si distinguono nel ricamo e nel colore, il fazzoletto sopra il capo delle donne, "su muncadore", cambia a seconda del ceto sociale ma anche se a portarlo è una donna in lutto o ancora a seconda dell'occasione. Lo stesso criterio vale nell'uso della gonna, lunga come Regine di Sardegna, "sa punnedda", può avere disegni, pieghe e ricami. Persino le scarpe possono rappresentare un luogo di provenienza. Esiste un posto, Cabras, un paese di pescatori, che, per tenere fede alla loro identità, sfilano scalzi con le reti in mano, anche quando il suolo è rovente.

Ma c'è una storia fatta di leggende e realtà che si nasconde dietro un gioiello, una pietra. Dunque, perché non parlare dei "sas prendas de oro" (i gioielli d'oro).

Nella parte nord-occidentale della Sardegna si posiziona una piccola cittadina valorizzata dalla presenza del mare nel centro storico. Una rarità, non si vede tutti i giorni, eppure ad Alghero c'è la torre di Piazza Sulis che nasce sul mare. Una distesa azzurra che custodisce gelosamente il suo tesoro: il corallo rosso.

Da non perdere

Orecchini, collane, anelli, bracciali, spille. Tutti i gioielli ad Alghero vengono realizzati con il corallo rosso.

Per le vie strette del centro fatte di ciottolato e muri in pietra si vedono appese delle bacheche di vetro. Lunghi corridoi storici impreziositi dal riflesso del vetro che contiene le pietre preziose di corallo abbinato al ricco valore dell'oro giallo, solitamente utilizzato come ciondolo, solitamente utilizzato come ciondolo, solitamente utilizzato come ciondolo, gancetto o chiusura del gioiello. Sono piccole e tondeggianti pietre rosse dalla



Crediti Foto Sebastiano Sechi

forma allungata simile ad un'alga, mai uguali fra loro tanto da sembrare nate per dare vigore e luminosità ai "sas prendas", che valorizzano la massima espressione di bellezza sarda quando i gioielli di corallo vengono indossati sul corpo di una donna. Alghero propone il suo avere con orgoglio e fierezza, ma soprattutto poesia d'amore, che si realizza quando a regalare il gioiello è il cavaliere per la sua dama, che la rende di una preziosità distinguibile in ogni parte del mondo con il solo gesto di avvolgerla nel corallo rosso di Alghero.

Curiosità

Una curiosa differenza che contraddistingue Alghero da tutta la Sardegna è senz'altro racchiusa nella particolarità del suo dialetto. L'Alguer, infatti, conserva la colonizzazione spagnola improntata anche nelle diverse sfaccettature del dialetto catalano che è stato riconosciuto dalla Repubblica Italiana e dalla Regione Sardegna come lingua minoritaria. Ad Alghero ha inoltre la sede istituzionale, una delegazione della Generalitat de Catalunya, il Governo

regionale della Catalogna. Ogni luogo della Sardegna ha infatti differenti espressioni sarde, ma Alghero ha mantenuto nel tempo una stretta vicinanza alla lingua catalana persino nel nome "L'Alguer", che significa alghe e in lingua sarda viene espresso con il termine "S'Alighera".

Inserite nella categoria delle curiosità, ad Alghero si posizionano le grotte di Nettuno in rappresentanza della divinità romana, Nettuno appunto, di grande attrazione turistica e gestite dall'Azienda di soggiorno e turismo di Alghero.

A fare da cornice alla meravigliosa città marina c'è Capo Caccia, che ospita alla riva del mare il faro, imponente promontorio di roccia calcarea che si affaccia sulla rada di Alghero, e con l'altro promontorio di roccia, Punta Giglio, racchiude il grande golfo di Porto Conte.

La Pergola

Viale I Maggio, 3 - Alghero

La Pergola nasce nella seconda metà degli anni settanta. Qui agli inizi del Novecento si trovava un orto chiuso dove l'allora direttore dell'ente ferrarese si approvvigionava di ortaggi e frutti per sé e per la propria famiglia. Anni prima era una colonia penale per i detenuti più meritevoli.

Fregula sarda ai frutti di mare con verdure

Il fiore all'occhiello de La Pergola è la Fregula sarda ai frutti di mare e verdure, servita con la formula originale di una "grande paella". La Fregula sarda è una pasta secca molto simile al couscous fatta prevalentemente a Cagliari, a Oristano e nel Campidano. La semola di grano duro viene lavorata a mano per sfregamento fino ad ottenere delle piccole sfere irregolari; il sapore è caratteristico e dovuto alla naturale essiccazione e tostatura della pasta. Viene servita in tavola direttamente sulla padella nera dove ha iniziato e terminato la cottura e adornata con i gamberi posti in ordine a cerchio per renderla ancora più appetibile. Le preparazioni classiche della Fregula sono appunto o con i frutti di mare o con le vongole (o arselle), risottata o in brodo, oppure con ragù di cernia, calamari o con la bottarga.

Impiattata calda direttamente a tavola potrà essere gustata accompagnata da un buon vino bianco da pasto, servito a temperatura ambiente.



Crediti Foto Sebastiano Sechi

Dove mangiare

Agriturismo Sa Mandra

Strada Aeroporto Civile, 21
Santa Maria La Palma - 07041 Alghero

I diversi ambienti hanno ognuno un'atmosfera diversa. La sala interna richiama le attività domestiche di una tipica abitazione sarda mentre le verande esterne sono circondate da carri, aratri, torni e altri attrezzi. La sala del caminetto rievoca i momenti in cui ci si riuniva intorno al fuoco e si cuoceva il pane carasau. Qui, con grande pazienza e con gesti immutati da secoli, davanti al fuoco allegro e per cinque lunghe ore, cuociono sullo spiedo i porretti.

Il pesce d'oro

Via Catalogna, 12 - 07041 Alghero

I piatti sono molto legati alla tradizione locale con sapori tipicamente mediterranei e con una varietà di pietanze che variano dagli sfiziosi antipasti di mare al pesce fresco, alla carne, alle gustosissime zuppe passando alla pizza cotta nel forno a legna. Tutto rigorosamente accompagnato da pane preparato quotidianamente nel forno a legna.

La Lepanto

Via Carlo Alberto, 135 - 07041 Alghero

Ristorante storico nel centro di Alghero dove si può gustare la migliore aragosta, oltre a tutta una serie di piatti tipici e internazionali. I piatti di mare sono serviti in un moderno locale dalle ampie vetrate, con acquari, pareti e lampadari colorati.

Al solito posto

Via Principe Umberto, 82 - 07041 Alghero

Ideale per passare una serata in un ambiente tranquillo, accogliente e informale assaporando le delizie della Riviera del corallo.

Hotel Catalunya

Via Catalogna, 24

07041 Alghero

L'hotel è situato vicino al centro storico che si raggiunge in qualche minuto a piedi. Le stanze sono ben insonorizzate, spaziose, pulite e in linea con il livello di un quattro stelle. Il servizio del personale è molto buono e ineccepibile.

Meravigliosa la vista dall'ultimo piano in occasione della colazione del mattino. Le vetrate della terrazza permettono una vista completa di tutto il panorama marino, dal porto di Alghero a Capo Caccia.

La luminosità aiuta ad essere complici di un buon risveglio, scenario che può essere ripetuto a tarda sera in occasione di un aperitivo o digestivo.

Ottimo albergo per la sosta ad Alghero anche in termini di qualità/prezzo. Posizione strategica della terrazza all'ultimo piano da cui godere la miglior vista sulla città.

Degni di nota sono la cura negli arredi, la perfetta pulizia e la cortesia del personale. Tutte le stanze sono non fumatori. Inoltre l'hotel mette a disposizione un servizio di noleggio bici per permettere agli ospiti di godere Alghero in tutta libertà e in modo sostenibile.

Un inaspettato scenario per prendere una vera magia di colori sulla città di Alghero e la sua baia.



Dove dormire

Carlos V Hotel

Lungomare Valecia, 24 - 07041 Alghero

Situato in una posizione strategica, a pochi minuti dall'aeroporto internazionale "Riviera del corallo", l'Hotel Carlos V è il luogo ideale per trascorrere la propria vacanza in Sardegna, in una città storicamente conosciuta per le sue splendide spiagge di sabbia bianca e fine e per il suo territorio costiero tutto da esplorare, famosa oltretutto per il centro storico fulcro della vita turistica diurna e notturna.

Villa Las Tronas Hotel & Spa

Lungomare Valencia, 1 - 07041 Alghero

In riva al mare, a pochi passi dal centro storico di Alghero. È esclusiva, su un promontorio privato. L'incanto di un golfo che è stato definito il più bello del Mediterraneo.

Hotel Domomea

Via Vittorio Veneto, 47 - 07041 Alghero

Un'accogliente oasi di pace con piscina riscaldata sul tetto, è aperto tutto l'anno. L'arredamento è raffinato e ricorda il gusto delle antiche e tradizionali case della Sardegna, con legni pregiati e tessuti dai colori pastello, che riportano al rosso tipico del corallo e alle infinite sfumature del mare.



E
VE
NTI
E
SA
GRE



I "Quadri Plastici" di Avigliano

di Valeria Giordano



Uno degli eventi più rilevanti delle manifestazioni estive in Basilicata è rappresentato da "I Quadri Plastici" ad Avigliano, opere d'arte viventi, che offrono ai numerosi visitatori uno spettacolo straordinario, di forte impatto emotivo. Queste rappresentazioni, dalle origini antiche, si svolgevano all'interno delle manifestazioni dedicate alle più importanti festività religiose. Alla vigilia della festa aveva luogo la processione della "nave", una costruzione in legno con la statua del Santo, seguita da carri trainati da cavalli, sui quali erano allestiti dei quadri plastici che riproducevano soggetti di arte sacra e storica, interpretati da giovani che in atteggiamento immobile e statuaria, conferivano tridimensionalità all'opera d'arte rappresentata. Da qualche decennio, i "Quadri Plastici" sono realizzati su impalcature fisse e con riproduzione scenografica di soggetti sacri raffigurati in opere d'arte appartenenti al patrimonio artistico-religioso universale. L'evento, meticolosamente preparato per mesi, si tiene la prima domenica di agosto di ogni anno in Piazza Aviglianesi nel Mondo. La tematica è a cura della Pro Loco e la realizzazione è affidata a giovani di Associazioni culturali guidati da direttori artistici e affiancati da estrose maestranze locali: scenografi, pittori, tecnici delle luci, truccatori, fotografi, falegnami, parrucchieri. All'apertura del sipario, solenni brani musicali trasportano lo spettatore



Crediti Foto Maria D'Andria

in un clima magico. Questo evento coinvolge buona parte della popolazione locale tra cui vengono selezionati i volti maggiormente somiglianti ai personaggi da rappresentare. Col passare degli anni la manifestazione ha avuto sempre maggior seguito, tanto che nel 2013 la Pro Loco di Avigliano ha accolto la proposta di rappresentare dal vivo il dipinto del Balducci "Il Perdono di Gesualdo", su richiesta del Comitato scientifico per le celebrazioni di Carlo Gesualdo, principe di Venosa, nel quattrocentesimo anniversario della sua morte. L'anno successivo, per sostenere la candidatura di Matera a Capitale Europea della Cultura 2019, la Pro Loco ha rappresentato soggetti di quadri custoditi nelle chiese di Matera e Irsina. Ma la vera svolta c'è stata nel 2015 dopo l'imponente manifestazione dedicata a Caravaggio, i Quadri Plastici hanno partecipato con

successo al programma "Italia's Got Talent", trampolino di lancio verso altri passaggi televisivi in trasmissioni come "I Visionari" di Corrado Augias e il programma di Rai 1 "Stanotte a San Pietro". A ottobre i "Quadri" sono sbarcati a Londra per una serata organizzata dalla National Gallery nell'ambito della mostra "Beyond Caravaggio", incantando il pubblico e la stampa internazionale. Grazie alla tenacia e alla passione della comunità aviglianese, questa manifestazione da patrimonio locale sta diventando un progetto di ampio respiro, volano per lo sviluppo turistico del territorio.

Dove mangiare

Ristorante da Tuccio
Via Don Minzoni, 131 - Avigliano
Tel. +39 0971 700311

Osteria Gagliardi
Via Martiri Ungheresi, 18 - Avigliano
Tel. +39 0971 700743

Osteria Al Borgo
Borgo Coviello - Avigliano
Tel. +39 0971 81845

Ristorante Pizzeria la Strettola
Vico Colonnese, 12 - Avigliano
Tel. +39 0971 81596

Ristorante Pietra del Sale
Località Frusci - Avigliano
Tel. +39 0971 87063

Trattoria Mauariedd
Corso Nicola Coviello, 69 - Avigliano
Tel. +39 0971 81202

Trattoria Braceria La Bella Vista
Contrada Civitelle - Avigliano
Tel. +39 347 3519030

Ristorante 1001
Contrada Serra Ventaruli - Avigliano
Tel. +39 0971 700529

Ristorante Sacco Pizzeria
Contrada Ginocchione, 6 - Avigliano
Tel. +39 0971 81625

Dove dormire

Hotel Ristorante Summa
Via delle Ginestre, 6 - Avigliano
Tel. +39 0971 82420

B&B Borgo Lamurese
Contrada Cefalo 19, Avigliano
Tel. +39 393 2613408

Hotel Il Balconcino della Basilicata
Strada Provinciale 50 del Carmine, Avigliano
Tel. +39 0971 995576

Hotel Natura
Contrada Abetina, Ruoti
Tel. +39 328 8467657



Carovilli: la "Tresca" tra tradizione, religione, amore per la terra e amicizia

di Luciano Scarpitti

Il Molise è terra di tradizioni straordinarie che rappresentano bene il carattere e l'amore dei figli. Un esempio è Carovilli: un paesino di circa 1400 abitanti, circondato dalle montagne dell'Appennino centrale, che si trova nel territorio degli antichi Sanniti Pentri, che tanti guai fecero passare ai Romani prima di essere da questi completamente annientati, e dei numerosi monasteri benedettini sorti in epoca medievale. Il territorio è percorso da due importanti tratturi e da un tratturello di collegamento tra loro, che ricordano la "transumanza" di milioni di capi di bestiame dai monti al mare, in autunno, e viceversa, in primavera.

Si trova a circa 900 metri di altitudine, le principali fonti di sostentamento degli abitanti sono sempre state l'agricoltura,

decisamente povera a causa del terreno roccioso, oltre che dello spezzettamento delle proprietà, e l'allevamento del bestiame.

Ecco, da un misto di tradizione agricola, amore per gli animali, religiosità, spiccato spirito di sacrificio e disponibilità all'amicizia è stata animata fin dalle lontane origini la festa della "Tresca", così viene chiamata la trebbiatura del grano, che viene fatta senza alcun aiuto di macchine moderne.

Circa un anno prima, su un terreno messo a disposizione volontariamente da un paesano, si procede, nei tempi previsti, alla semina del grano indispensabile. Tra la fine di luglio e i primi giorni di agosto, quando le spighe sono giunte a maturazione, scegliendo bene i tempi e facendo attenzione che non vengano rovinare da improvvisi temporali

estivi, si procede alla mietitura e alla legatura dei covoni, operazioni che vengono effettuate interamente a mano, con falchetto e schiena piegata.

Infine, arrivato il giorno della "Tresca", fissato alla penultima domenica di agosto, alle prime luci si pulisce per bene il prato, alle spalle di una cinquecentesca chiesetta tratturale dedicata a San Domenico di Sora, si sciogliono i covoni e si spargono le spighe sull'aia pulita.

A questo punto, dopo la benedizione da parte del Parroco ed una breve preghiera, arriva la parte più spettacolare della festa: si fanno correre i cavalli sopra alle spighe, per separare il grano dalla paglia; in questo modo i chicchi non vengono frantumati.

Poi, i "trescanti", una nutrita squadra di persone di ogni età disposte alla fatica, con

il loro forconi bidenti, sollevano il tutto in modo che il vento possa portare distante la paglia e che rimanga a terra soltanto il grano.

Tutto avviene tra le grida di incitamento dei conduttori di cavalli e il suono inebriante e dal ritmo frenetico dell'organetto. Tali operazioni, passaggio dei cavalli e sollevamento della paglia, si alternano numerose volte nel corso della mattinata. Al termine di questo lavoro si raccoglie sia il grano, che per una definitiva pulitura da ogni scoria viene passato al setaccio, sia la paglia.

Nel pomeriggio dello stesso giorno i sacchi del grano e quelli della paglia vengono messi all'asta; il ricavato viene tenuto da parte ed è destinato all'organizzazione della festa in onore della Madonna Incoronata, venerata

dai contadini, che secondo tradizione si tiene l'ultimo sabato di aprile.

Il pomeriggio continua con i giochi per i bambini e con il brioso ballo sull'aia. In quella giornata si cementano stretti vincoli di amicizia tra tutti coloro che hanno collaborato alla riuscita della festa, uomini e donne, ragazzi e anziani, mentre i moltissimi visitatori che arrivano da ogni parte della regione e da fuori, vengono accolti in una struttura provvisoria ordinata e pulita per un pranzo in campagna a base di pietanze tradizionali e bevande a prezzi ridotti.

Tutta l'organizzazione richiede il lavoro di molti volontari oltre ad una ventina di cavalli.



Dove mangiare

Ristorante "Da Adriano"
Via Napoli, 14
86083 Carovilli (IS)
Tel. +39 0865 838688

Ristorante "I quattro archi"
S.S. Istonia (bivio per Agnone)
86083 Carovilli (IS)
Tel. +39 338 3008318

Ristorante Pizzeria
"La bacca rara"
Via Fontecurelli, 37
86083 Carovilli (IS)
Tel. +39 339 334 8900

Ristorante Pizzeria "Al borgo"
Largo del Carmelo, 1
86083 Carovilli (IS)
Tel. +39 339 8786669
+39 340 7664258

Ristorante Pizzeria
"Il vecchio mulino"
Via Vittorio Veneto, 11
86083 Carovilli (IS)
Tel. +39 0865 838530

Ristorante Pizzeria
"Gasthaus monte ferrante"
Via Santo Stefano, 18
86083 Carovilli (IS)
Tel. +39 320 8861508

Dove dormire

Bed and Breakfast
"La dimora del sergente"
Largo Del Carmelo, 9
86083 Carovilli (IS)
Tel. +39 0865 838157

Agriturismo
"La grande quercia"
Contrada Fontecurelli, 30
86083 Carovilli (IS)
Tel. +39 0865 838712

Dimora rurale
"Masseria Monte Pizzi"
Via Vaglie, 40
86083 Carovilli (IS)
Tel. +39 333 3519849

La Locanda del Parco
Contrada Ciffuni
86083 Carovilli (IS)
Tel. +39 0865 832146

Azienda Agrituristica
"Colle Panetta"
Contrada Colle Panetta
86083 Carovilli (IS)
Tel. +39 0865 838095



DAL
LE
RE
GIO
NI



Piazza Armerina è Palio dei Normanni

di Marta Furnari

Il 12, 13 e 14 agosto di ogni anno a Piazza Armerina, nel cuore della Sicilia, si svolge il Palio dei Normanni, la manifestazione in costume storico più antica e famosa del Meridione d'Italia che rievoca la guerra di liberazione condotta da Ruggero il Normanno per scacciare i Saraceni dalla Sicilia.

Il 15 agosto di ogni anno, solennità dell'Assunzione di Maria Santissima al Cielo, si rende omaggio alla Madonna delle Vittorie, patrona di Piazza Armerina e della sua Diocesi, con un solenne pontificale e una processione. La festa religiosa viene preceduta dal Palio dei Normanni la cui origine si fa risalire tra la fine del XVII e l'inizio del XVIII secolo su organizzazione delle 12 confraternite cittadine, nell'ambito degli eventi patronali. Il Palio come lo conoscono i contemporanei si delinea nel 1952, quando, su organizzazione dell'allora Pro Loco, per la prima volta, si svolge all'interno del campo sportivo Sant'Ippolito con la Quintana del Saraceno. Un torneo equestre che ricorda la lotta dei cavalieri rappresentanti dei quartieri di Plutia contro l'invasore arabo in onore del Conte Ruggero. Alle confraternite subentrano i quartieri storici della città: Monte, Casalotto, Castellina, Canali.



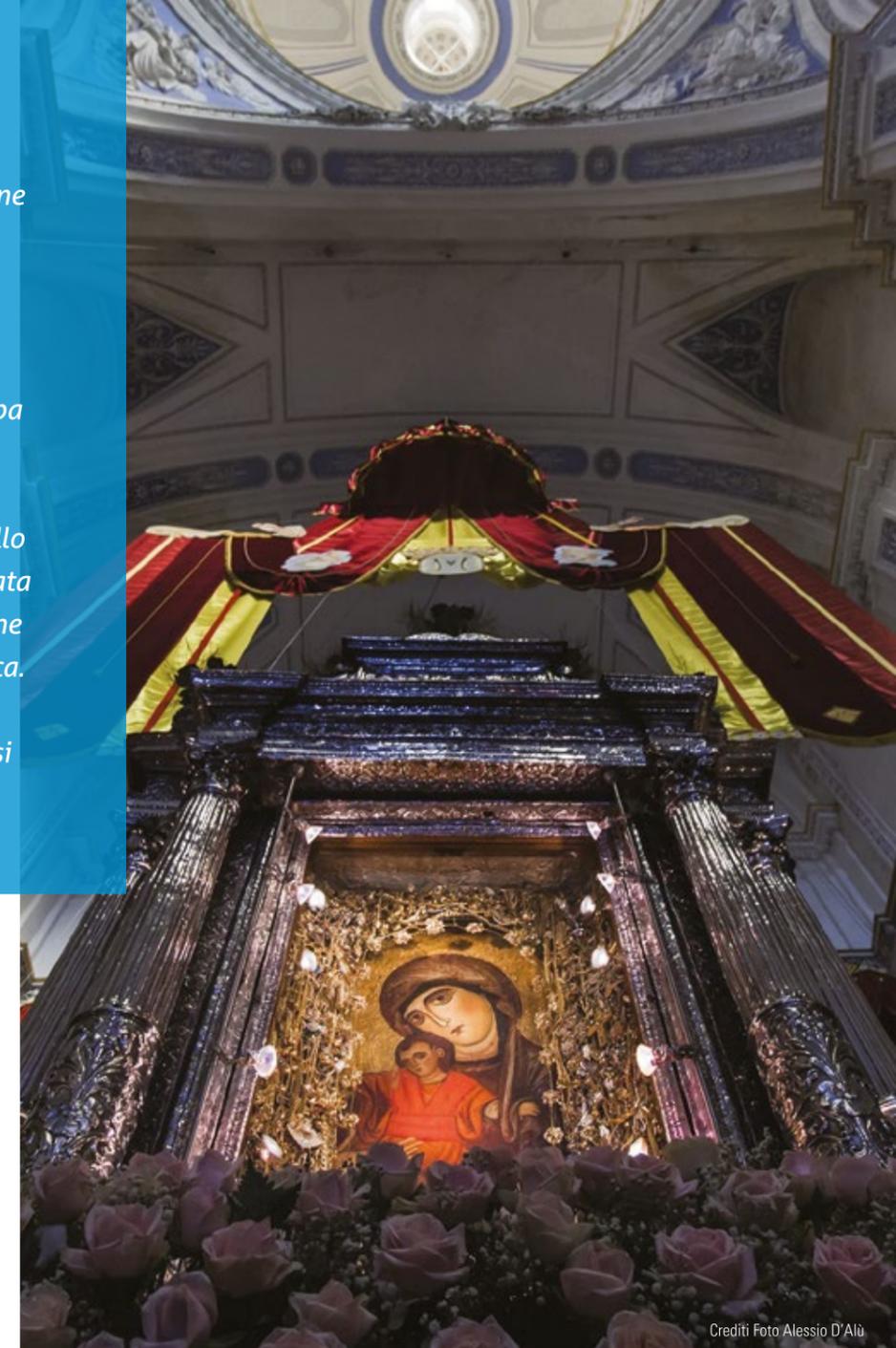
Crediti Foto Alessio D'Alù

Nel giugno 1063 a Cerami si svolse una battaglia fra le truppe normanne del Gran Conte Ruggero d'Altavilla e l'esercito d'occupazione arabo in Sicilia. I normanni riportarono una netta vittoria che Ruggero volle condividere con il suo alleato, il Papa Alessandro II, inviandogli parte del bottino di guerra. Il Papa conferì al condottiero normanno, come Vessillo papale, un'icona raffigurante la Beata Vergine Maria col Bambino Gesù, che si narra sia stata dipinta da San Luca. Conquistata tutta la Sicilia, intorno al 1091, la deposero a Platina dove si stabilirono.

La manifestazione prima aveva una cadenza biennale. Dal 1960 si tiene ogni anno. Attualmente si articola in 3 giorni. Il 12 agosto consegna delle armi nella piazza Semini; in Basilica Cattedrale donazione da parte del Gran Magistrato di una lampada votiva (posta ai piedi del fercolo in cui è custodita l'immagine della Madonna delle Vittorie) e la benedizione dei Cavalieri giostranti. Il 13 agosto in piazza Cattedrale la consegna delle chiavi della città a Ruggero d'Altavilla che giunge insieme alle sue truppe. Il 14 agosto svolgimento della Giostra del saraceno in onore del Conte Ruggero nell'arena del campo Sant'Ippolito. Imponente l'evento con quasi 500 figuranti che richiedono un importante staff organizzativo. I cavalieri dei rispettivi quartieri si affrontano nell'avvincente Quintana del Saraceno per conquistare l'ambito Palio: il Vessillo di Maria Santissima delle Vittorie, una riproduzione dell'icona custodita sull'altare maggiore della Basilica Cattedrale di Piazza Armerina. Da alcuni anni ai vincitori è assegnata anche l'opera di un artista contemporaneo che interpreta

alla luce dei nostri giorni le vicende fatte di fede, storia e tradizione. Così, mentre le città in prossimità del Ferragosto si svuotano, Piazza Armerina, in controtendenza, si riempie di turisti e di emigrati che rientrano in concomitanza con la festa patronale. Non è difficile notarli camminare nel centro storico piazzese, ammirare le chiese, i monumenti, visitare il Sito Unesco della Villa romana del Casale e partecipare a festival, concerti e mercatini tipici che animano questo periodo. Ma le descrizioni non bastano.

Per comprendere fino in fondo che cos'è il Palio dei Normanni, bisogna vederlo, immergersi e farsi coinvolgere completamente nell'atmosfera medievale che in quei giorni si assapora a Piazza Armerina. La manifestazione, che quest'anno giungerà alla sua 62^a edizione, è inserita nel Registro delle Eredità Immateriali della Regione Siciliana e aderisce alla Federazione Italiana Giochi Storici.



Crediti Foto Alessio D'Alù



Pro Loco in festa tra tradizione, enogastronomia, cultura e folclore

di Anna Maria Mancinelli

Nepppure la pioggia è riuscita a fermare la 17^a edizione di Pro Loco in Festa che si è tenuta a Porto San Giorgio all'inizio di luglio. Il tripudio di colori, sapori e cultura hanno confermato la manifestazione, organizzata dall'Unpli Provinciale Ascoli-Fermo e dalla Pro Loco di Porto San Giorgio, come la più importante della provincia di Fermo. Alla kermesse hanno partecipato circa 40 Pro Loco, una trentina provenienti dal territorio provinciale Ascoli-Fermo e le altre dal resto d'Italia e dall'estero, che hanno messo in mostra i loro saperi e sapori negli stand allestiti negli oltre due chilometri del lungomare Gramsci. Tra le Pro Loco che hanno preso parte all'evento non sono mancate quelle colpite dal sisma dello scorso anno che, con grande sacrificio, hanno portato

le loro eccellenze. Amatrice, Amandola, Monte Vidon Combatte ed altre Associazioni che rientrano nel cratere, insieme all'UNPLI Abruzzo, hanno voluto promuovere il proprio territorio di appartenenza come segno della grande voglia di ripresa. Nei tre giorni della manifestazione si sono susseguiti spettacoli, musica, il tutto condito dagli assaggi di piatti tipici. Un fil rouge alla scoperta di tradizioni, folklore, cultura, artigianato locale. I visitatori hanno potuto assaporare i piatti locali passando da una prelibatezza all'altra: dalle tagliatelle di Campofilone alla fiorentina delle Pro Loco toscane, dal sardoncino allo scottadito della Pro Loco di Porto Sant'Elpidio, ai cannoli siciliani e alle granite della Pro Loco di Ribera (Sicilia), dal tartufo della Pro Loco di

Acqualagna alle tagliatelle fritte della Pro Loco di Monterubbiano, dalle tagliatelle allo scoglio e cozze in guazzetto della Pro Loco di Porto San Giorgio agli arrosticini Abruzzesi dell'UNPLI Teramo. Passando dalle olive all'ascolana della Pro Loco di Castignano alla frutta della Valdaso della Pro Loco di Monte Vidon Combatte, dai vincisgrassi, agnello al forno di Servigliano, alla polenta ai frutti di mare di Altidona, alle pizzette fritte, pasticceria e gran fritto napoletano della Pro Loco di Cesinali (Avellino). E, ancora gli spaghetti al vino rosso della Pro Loco di Monte Urano, il gran fritto marchigiano della Pro Loco di Loreto, gli gnocchi al pesce della Pro Loco di Lapedona, lo spiedo trevigiano della Pro Loco Vidor (Treviso), i cannoli all'ortica della Pro Loco di



"IL SALTARELLO" ANTICO BALLO SENSUALE

Fa parte della tradizione popolare e nasce come danza di corteggiamento sensuale, ballata da gruppi di donne sole. Accompagnava la raccolta del grano, trebbiatura e vendemmia. Nelle Marche il gruppo Ortensia Folk di Ortizzano, nato nel 1983 (il cui presidente è Mario Borroni e la coreografa Maria Teresa Curti che ne cura la parte artistica), rappresenta la massima espressione di questo ballo.

I ballerini sono circa 40 di età compresa tra i 3 e 90 anni. La Pro Loco di Ortizzano e il Folk Ortensia organizzano il 2 agosto in Piazza della Libertà la 17^a edizione del Festival internazionale del folclore con gruppi provenienti da Isole Azzorre, Benin e Kazachistan.

Monte San Pietrangeli, le penne al tartufo della Pro Loco di Force, le tagliatelle con la papera della Pro Loco di Montecosaro, gli hamburger di pecora, le cacciannanze della Pro Loco di Montegiberto, gli spaghetti alla marinara della Pro Loco di Pedaso. E, per finire, la Pasta all'ortolana della Pro Loco di Ortizzano, gli strozzapreti alla norcina della Pro Loco di Comunanza, le olive, i cremini, gli arrosticini e il cacio fritto, la porchetta al cinghiale della Pro Loco di Amandola, la polenta e sporbatura della Pro Loco di Petritoli, la scottona marchigiana della Pro Loco di Falerone. Anche Varpalota, una cittadina dell'Ungheria di oltre 20.000 abitanti situata nella provincia di Veszprém, nell'Ungheria nord-occidentale, gemellata con la Provincia di Fermo, si è unita alla kermesse enogastronomica presentando un dolce tipico ungherese, il Pandolce arrotolato. Insomma un caleidoscopio di sapori e tradizioni condito da manifestazioni e musica folkloristica locale, da animazione e giochi per bambini, da gare di ballo fra coppie rappresentanti le varie Pro Loco

presenti, musica dal vivo con gruppi locali. A margine dell'evento si sono svolte anche interessanti attività: convegni, mostre-mercato, rappresentazioni degli antichi mestieri. Non sono mancati pizzi al tombolo, lavorazione del rame, calzature, pelletteria, cappelli, mobili in vimini e paglia intrecciata: tutti manufatti tipici della zona del fermano che hanno attirato l'attenzione dei visitatori. Di notevole importanza il convegno che si è svolto venerdì 29 giugno presso la Villa Bonaparte, intitolato "L'alimentazione del 3^o millennio tra tradizioni e innovazioni" con la partecipazione di esperti regionali del settore. Sabato 30 giugno, la manifestazione si è aperta con una suggestiva sfilata di tutte le Pro Loco, con i rispettivi gonfaloni, preceduta dalla banda cittadina, che si è snodata lungo la via di Porto San Giorgio.

Le istituzioni locali, dopo il taglio del nastro, hanno praticamente "consegnato" per tre giorni il lungomare ai volontari delle Pro Loco che, con la loro abile arte enogastronomica, hanno attirato oltre 200.000 visitatori che si sono avvicendati nei tre giorni di festa.

Il 2 luglio, ultimo giorno di Pro Loco in festa, dopo la sfilata di centinaia di figuranti per le vie cittadine, non sono mancati i balli popolari marchigiani con "Il saltarello" e con l'esibizione del famoso gruppo Ortensia Folk di Ortizzano.

A mezzanotte, a degna chiusura di questa straordinaria manifestazione, da alcune imbarcazioni in mezzo al mare è iniziato lo spettacolare gioco di fuochi pirotecnici con i quali Pro Loco in Festa ha dato l'appuntamento al prossimo anno.



Crediti Foto Petrusi



Il Friuli Venezia Giulia accoglie il Folclore del mondo di Davide Francescutti

Tra luglio e agosto 2017 il Friuli Venezia Giulia diventerà punto di riferimento per le danze e musiche folcloristiche internazionali, grazie a cinque grandi festival più una serata speciale in Villa Manin in cui si esibiranno alcuni tra i migliori gruppi provenienti da ogni parte del mondo. Il tutto grazie alla regia delle associazioni organizzatrici e dell'Unione Gruppi Folcloristici del Friuli Venezia Giulia in collaborazione con la Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia e del Comitato Regionale del Friuli Venezia Giulia dell'Unione nazionale Pro Loco d'Italia.

"Eventi - sottolinea Valter Pezzarini presidente dell'UNPLI FVG - che in primis sono occasione di incontro tra diverse culture all'insegna della pace e del rispetto reciproco, preziose occasioni di conoscenza

che nel corso degli anni hanno pure dato vita a lunghe amicizie. Da sottolineare pure il volano turistico che riescono ad attivare, grazie al fatto di essere distribuiti in più località del territorio regionale richiamando un folto pubblico. Ora che tutto il mondo cerca di dividersi il folclore è in controtendenza promuovendo l'unità: un messaggio davvero importante, come fondamentale è l'opera culturale di queste manifestazioni". Alla presentazione della manifestazione, che si è svolta il 30 giugno a Villa Manin, sono intervenuti anche il presidente dell'Unione Gruppi Folcloristici del Friuli Venezia Giulia Giovanni Bressan, che ha lodato il lavoro sinergico tra tutte le realtà, e il consigliere regionale Vittorino Boem che ha sottolineato anche il valore

promozionale di queste rassegne per il territorio, lodando anche la passione che mettono i promotori nell'organizzarle.

Gli eventi sono partiti con il 18° Festival Mondiale del Folclore Giovanile Friuli Venezia Giulia, organizzato in sei località regionali (Roveredo in Piano, Capriva del Friuli, Arta Terme, San Vito al Tagliamento, Cormòns e Udine) dal 6 al 12 luglio grazie all'impegno dell'Associazione Folcloristica Giovanile Regionale.

Quest'anno calcheranno i palcoscenici gruppi folcloristici provenienti da Russia, Slovacchia, Spagna, Messico e Slovenia nonché gruppi friulani aderenti all'Associazione. Dal 13 al 18 luglio si prosegue con la 21ª edizione di Folklorama organizzata dal Gruppo Folcloristico Pasi-



Crediti Foto Petrusi

Le serate dedicate alle danze e musiche folcloristiche di tutto il mondo sono pure un'occasione preziosa per una scoperta turistica del Friuli Venezia Giulia. In questo numero vi segnaliamo Aviano, cittadina del Friuli occidentale alle pendici dei monti. Proprio sul suo territorio comunale si trova Piancavallo (1280 metri sul livello del mare), celebre località turistica sia d'inverno (con numerose piste da sci) che d'estate (con sentieristica attrezzata sia per trekking che mountain bike). Una delle mete del ciclismo, visto che la sua salita è stata tra quelle decisive nell'ultimo Giro d'Italia.

di Prato: formula itinerante in sei località della provincia di Udine (oltre a Pasi di Prato ci sono Fagagna, Cassacco, Pradamano, Bressa di Campoformido e Lestizza) con esibizioni dei gruppi Knahinka dalla Slovacchia, Valdemedel dalla Spagna, Queveri dal Costa Rica e i padroni di casa pasianesi. La Pro Loco di Aviano è invece l'anima del 49° Festival Internazionale del Folclore - Aviano e Piancavallo in programma dal 4 al 15 agosto con vari spettacoli itineranti sul territorio regionale. Tra gli spettacoli previsti anche la serata

speciale di Folclore in Villa, che nel Cortile d'Onore insieme al Comitato regionale delle Pro Loco vedrà gli artisti esibirsi sabato 5 agosto davanti al corpo principale di Villa Manin in un'atmosfera davvero unica: previsti gruppi da Russia, Albania, Colombia, Benin, Sri Lanka e per l'Italia i Danzerini di Aviano padroni di casa. A Tarcento con il Gruppo Folcloristico Chino Ermacora dal 17 al 22 agosto si terrà il 48° Festival dei Cuori: tra parate, spettacoli e mercatini delle tradizioni nella cittadina friulana si esibiranno sette gruppi internazionali, i

quali riproporranno i loro spettacoli anche nei centri gemellati di Gemona, sempre in Friuli, e nella cittadina slovena di Bovec.

A chiudere la serie di appuntamenti il 47° Festival Mondiale del Folklore Castello di Gorizia, organizzato dal 24 al 27 agosto dall'Associazione Culturale Etnos. Nel capoluogo isontino gruppi folcloristici e complessi musicali provenienti da Benin, Cile, Estonia, Montenegro, Slovacchia, Sri Lanka, Svizzera e Italia in un ricco calendario di esibizioni. Tutti i programmi dettagliati si possono trovare sul sito www.ugf-fvg.org.



AP PUN TA MEN TI



I grandi eventi di questo trimestre

di *Patrizia Forlani*



Crediti Foto Petrusi

Estate, tempo di colori, sapori, musica e rievocazioni storiche. Tutto il patrimonio culturale materiale e immateriale di cui le Pro Loco sono da tempo immemore preziose custodi in questo periodo fa bella mostra in tutta la nostra penisola con manifestazioni uniche, capaci di regalare sogni e momenti di vera spensieratezza.

Nelle pagine che seguono, anche in questo numero, potrete trovare gli appuntamenti di luglio, agosto e settembre divisi per regioni.

Si va dagli itinerari sotto le stelle ai numerosi percorsi enogastronomici, alla ricerca, soprattutto, dei sapori perduti, delle tradizioni contadine. Le sagre, in particolare, ripropongono spesso piatti "dimenticati" con prodotti che sono parte integrante del territorio.

Estate è innanzitutto tempo di rievocazioni storiche, di momenti che hanno segnato la storia delle popolazioni. In ognuna di queste manifestazioni tutto è curato nei minimi particolari: basta chiudere gli occhi per un attimo e si viene catapultati indietro di secoli. E, ancora, il folclore con i numerosi festival che vanno da nord a sud dell'Italia. Insomma ce ne è per tutti i gusti. Basta solo scorrere le pagine. Non c'è che l'imbarazzo della scelta per passare una giornata immersi nella natura o gustare un piatto tradizionale, o fare un tuffo nella storia, o farsi cullare dalla musica. Buona estate a tutti.



ABRUZZO

Sagra delle lumache
Bellante | fino al 2 luglio
Si potranno gustare tagliatelle di farro con sugo di lumache e penne alla bellantese

Pizza frita e arrosticini
Turrivalignani | 7-8-9 luglio

Sagra dell'aglio rosso
Sulmona | 7-8-9 luglio
La manifestazione si svolge in località Campo di Fano
info@campodifano.com

Festival degli aquiloni
Roccaraso | dal 4 al 6 agosto

Pecorino & Pecorini!
Farindola | 11-12 e 13 agosto

Borgo di gusto
Civitaluparella | 13 agosto
Alla scoperta dei del borgo e della genuinità dei piatti locali

Sagra sagne a lu cutteur
Castiglione Messer Marino
14 agosto
Piatto tipico che risale all'ottocento a base di pasta fresca condita con salsiccia, pancetta di maiale e peperoncino

Antiche tradizioni atriane
Atri | dal 13 al 17 agosto
Le manifestazioni culminano il 15 agosto con la sfilata dei carri allegorici.

Mongolfiere nella Majella Orientale
Gessopalena | dal 24 al 27 agosto
I cieli della Majella orientale saranno resi vivaci dai colori di tante mongolfiere

Sagra della tacozza
Goriano Sicoli | ad agosto
Pasta fatta a mano con la tipica procedura della "massitura"



BASILICATA

REstate a Metaponto
Metaponto, area archeologica
luglio - agosto
Rassegna teatrale

Festival dell'escursionismo
San Severino Lucano e Parco Nazionale del Pollino | 27-30 luglio

Tumact me tulez
Barile | 29-30 luglio
Sagra del piatto tipico Arbereshe

Il Mondo di Federico II
Lagopesole
Multivisione sulla vita di Federico II
Info date: www.prolocalagopesole.it

L'estate di Isabella
Valsinni | 1 agosto - 2 settembre
Tutte le sere
Vivi la Favale del '500

Il Percorso enogastronomico di Vaglio
Vaglio di Basilicata | 4-6 agosto

L'Aurora...sotto le stelle
Grumento Nova | 5 agosto

Maratea Smile
Parco dei Tarantini, Maratea
5-6 agosto
Rassegna

I Quadri Plastici
Avigliano | 6 agosto
Rappresentazioni viventi di opere d'arte

Alla ricerca dei sapori perduti
Spinoso | 12-13 agosto

Concerto dei Renanera
Salandra | 14 agosto

Giornata tipica del mietitore Lu muzz'c
Filiano | 17 agosto

Sagra del Baccalà e dei prodotti tipici
Avigliano | 17-19 agosto

Sagra del fagiolo IGP di Sarconi
Sarconi | 18-19 agosto

In vino verijazz
Bernalda | 24 agosto

Salsiccia festival
Cancellara | 9-10 settembre



CALABRIA

Sagra dei maccaruni
Staiti | luglio
Roccaforte | agosto

Sagra dello stocco
Mammola | 9 agosto
Nelle piazzette del borgo antico medioevale degustazioni di stocco preparato in maniera tradizionale

Sagra della Fileja
Briatico | ad agosto

Mediterraneo Dance Festival
Reggio Calabria | dal 12 al 18 luglio
Evento internazionale di danza giunto alla 26ª Edizione

Festa della Madonna del mare
Bova Marina
prima settimana di agosto
Patrona della città da quando un gruppo di pescatori rinvenne un antico quadro sacro in fondo al mare

Sagra dei Filei e dei Ceci
Pannaconi | inizio agosto

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

Sagra della 'Nduia
Spilinga | dal 6 all'8 agosto
Celebra il tipico salume preparato con carne di maiale e peperoncino

Sagra del Morseddù
Borgia | metà agosto
È una ricetta tradizionale a base di trippa, cuore e polmone di vitello in salsa di pomodoro, condita con pepe rosso

Festival del peperoncino
Diamante | dal 6 al 10 settembre
per cinque giorni la cittadina della Riviera dei cedri si trasforma nella "Mecca del peperoncino"
www.peperoncinofestival.org



CAMPANIA

Sagra della Ciliegia
Santo Stefano del Sole | 1-2 luglio

Sagra dello Spicanardo
Piedimonte Matese | 2 luglio

Sagra della Mozzarella e del Vino Asprinio Doc
Lusciano | 8-9 luglio

Notte delle lampare
Cetara | 22 luglio
È possibile assistere ad una vera battuta di pesca alle alici al largo di Cetara. Durante la pesca vengono utilizzate le caratteristiche lampare che servono ad attirare i banchi di alici

Le Notti dei Briganti
San Gregorio Matese
28-29 e 30 luglio
Rievocazione storica del periodo del brigantaggio. Tutta la rappresentazione si svolge in modo itinerante, attraverso l'intero abitato

Fiano Love Fest
Lapio | 4-5 e 6 agosto

Botteghe d'autore e Rotunnella Fest
Albanella | dal 5 all'8 agosto

Sagra delle Matasse
Camposele | 9 agosto

Festa dell'Emigrante
Baselice | 12 agosto

Calici di Stelle e Notte Bianca dell'Arte
Mondragone | 12 agosto

44° Sagra del Ciammarrucchiello
Buonalbergo | 14 agosto
Buccino | 16-17-18 agosto

Historiae Volceianae
Buccino | 16-17 e 18 agosto

"Zenzigusto" Sagra dello Zenzifero
Quaglietta | 18 e 19 agosto
Alla scoperta delle tipicità locali e delle bellezze del borgo



EMILIA ROMAGNA

Festa artusiana
Forlimpopoli | fino al 2 luglio
Pro Loco Forlimpopoli
Piazzale Paolucci, 7
Tel. +39 347 5635534

Fiera dello scalogno di Romagna i.g.p.
Riolo Terme (RA)
20 - 21 - 22 - 23 luglio 2017
Pro Loco Riolo Terme (RA)
Via XXV Aprile, 2
Tel. +39 0546 70101

Bundan Celtic Festival
Stellata di Bondeno
22 - 23 - 24 luglio
Pro Loco di Bondeno
Via Pironi, 73 - Bondeno
Tel. +39 348 8705762

XXIII Festa d'estate
San Cassiano | 4 - 5 e 6 agosto
Pro Loco San Cassiano
Via Chiesa, 1
Tel. +39 320 4161868

Sagra della zucca e del suo cappellaccio di zucca i.g.p.
San Carlo | dal 10 al 20 agosto
Pro Loco San Carlo
Via Statale, 79
Tel. +39 349 6345225
Tel. +39 320 4161868

Palio del Daino
Mondaino | 17 - 18 - 19 - 20 agosto
Pro Loco Mondaino Via Secondaria Levante, 1
Tel. +39 0541 869046

Ludi San Bartolomeo
Formigine
20 - 21 - 22 - 23 - 24 agosto
Pro Loco Formigine
Via Sassuolo, 6
Tel. +39 059 556078

Festa d'la Chisola
Borgonovo Val Tidone
1 - 2 - 3 settembre
Pro Loco Borgonovo Val Tidone
Viale Fermi, 25
Tel. +39 331 9953297

Fiera Nazionale del fungo porcino
Albareto Val Gotra
8 - 9 - 10 settembre
Pro Loco Albareto Pro Val Gotra
Parco dei Pini, 1
Tel. +39 320 0847989



FRIULI VENEZIA GIULIA

Sauris in festa
Sauris
dal 8 al 9 e dal 15 al 16 luglio
www.sauris.org

132° Sagra dei gamberi e del forno rurale
Remanzacco | dal 14 al 18 luglio
www.prolocodiremanzacco.org

57° festival di Majano
Majano | dal 22 luglio al 15 agosto
www.promajano.it

Tempus est jocundum
Gemona del Friuli | dal 3 al 7 agosto

A tutto frico
Flaibano | dal 4 al 15 agosto
www.proflaibano.it

Sagre dal frico
Carpaccio di Dignano
dall'11 al 15 e dal 18 al 20 agosto

Rievocazione storica della macia
Spilimbergo | dal 12 al 16 agosto
www.prospilimbergo.org

Sagra degli osei
Sacile | dal 16 al 24 agosto
www.prosacile.com

Palio di Cividale
Cividale | dal 18 al 20 agosto
www.paliodicividale.it

Sagra delle patate di Godia
Godia
dal 25 al 27 agosto
dal 1 al 3 settembre

23^a ed. Friuli doc
Udine | dal 7 al 10 settembre
www.friuli-doc.it

Rievocazione medioevale di Valvasone
Valvasone | dal 8 al 10 settembre
www.medioevoavalvasone.it

22^a ed. Mela Tolmezzo
Tolmezzo | dal 16 al 17 settembre
www.nuovaprolocotolmezzo.it

Gusti di frontiera 2017
Gorizia | dal 21 al 24 settembre
www.gustilive.com

48^a Mostra regionale della mela 2017
Pantianicco | dal 22 al 24 e dal 27 settembre al 1 ottobre



LAZIO

Mercatino dei sapori e delle tradizioni
Torvajania | dal 4 al 9 luglio

Festa della trebbiatatura
Castiglione in Teverina | 8 - 9 luglio
www.prolococastiglione.it

Notte sotto le stelle
Santa Marinella | 29 luglio
Musica dal vivo, cabaret, stand gastronomici esposizione di auto d'epoca

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"
www.gallese.eu

Simposio etrusco
Ladispoli | 10 agosto
Nella notte di San Lorenzo rievocazione storica di 2.500 anni fa

Festa del vino
Vignanello | 10 - 15 agosto
www.prolocovignanello.org

Sagra del pesce
Anguillara | 10 - 11 agosto
www.prolocoanguillara.com

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

Palio delle quattro porte
Alatri | 4 settembre
In onore della Madonna di Libera rievoca un'usanza dei pastori prima di partire per la transumanza
www.prolocoalatri.it

Sagra dei Battolli
Uscio | 10 settembre
Pro Loco Uscio
Tel. +39 0185 91101

Sagra dell'uva e Palio del vino e dei Rioni
Vezzano Ligure | 17 settembre

Festa della Transumanza
Mendanica | dal 22 al 24 settembre
Discesa delle greggi e delle mandrie in paese



LIGURIA

22 Fiera dell'Agricoltura Ne (località Frisolino) | 8 - 9 luglio
Esposizione di prodotti agricoli, attrezzature per agricoltura e artigianato

4° Raduno degli Armensi
Armo | 30 luglio

Sagra del cucullo
Casella | 11 agosto
Cena a base di cuculli salati e con verdure e baccalà fritto.
Pro Loco Casella
Tel. +39 346 1048895

Cena sotto le Stelle
Quiliano | 11 agosto
Piatti da gustare nell'uliveto di Villa Maria a Quiliano, immersi in una fantastica atmosfera arricchita da scenografia di luci, musica e sorprese.
Pro loco Quiliano
Tel. +39 347 7418914

5 Giorni a Balestrino
Balestrino | dal 16 al 20 agosto
Rassegna gastronomica ai piedi del Castello

Ecosagra delle melanzane ripiene
Gorra | 17 - 18 e 19 agosto

Sagra della Frandura
Montalto Ligure | 20 agosto

Si Mangia Si Beve e Si Cammina
Pitelli | 25 - 26 agosto

Sagra del Vino
Tivegna | 31 agosto
1 - 2 e 3 settembre
Pro Loco Tivegna
Tel. +39 392 0813455

Sagra dei Battolli
Uscio | 10 settembre
Pro Loco Uscio
Tel. +39 0185 91101

Sagra dell'uva e Palio del vino e dei Rioni
Vezzano Ligure | 17 settembre

Festa della Transumanza
Mendanica | dal 22 al 24 settembre
Discesa delle greggi e delle mandrie in paese



LOMBARDIA

Traversata del Lario
Mandello del Lario - Oliveto Lario
9 luglio
Mezzofondo di nuoto non competitiva

Sagra del Pesce a Caldè
Caldè di Castelvecchiana | 4 - 6 agosto
Pesce di Lago e di Mare, musica, esibizioni e ballo
Facebook: Pro Loco Castelvecchiana

Festa del pane di patate
Bossico | 5 e 6 agosto
Vengono aperti i cortili del centro storico e accessi i vecchi forni a legna, per la rievocazione della tradizione del pane "fatto in casa"

L'antichissima fiera delle grazie
Curtatone | metà 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

Salamella in Sol maggiore
Brugherio | fine agosto

La Sagra dei Crotti
Chiavenna | 3 - 8 - 9 - 10 settembre
Uno dei principali eventi della Provincia di Sondrio legato ai prodotti tipici e al territorio
www.sagradecrotti.it

Sagra del luccio in salsa
Marmirolo | metà settembre
Accanto al luccio si trovano i piatti tipici della cucina mantovana: tortelli di zucca, risotto col pistum, risotto coi saltarei e torta sbrisolona



MARCHE

Degustazione brodetto e vini delle cantine
Porto Potenza | 11 - 12 e 13 luglio

Dei sapori del borgo e del cocomero
Morrovalle | 28 - 29 e 30 luglio
Folclore, gastronomia e tradizione

Festa della Trebbiatura
Filottrano | 8 - 9 luglio

Festival della pizza d'autore
Polverigi | 16 - 17 luglio

19° Palio del somaro e sagra della tagliatella
Mercatello sul Metauro
15 e 21 - 22 - 23 luglio
www.paliodelsomaro.it

500° anniversario del voto al Beato Sante
Mombarcio | 10 - 13 agosto
Rievocazione storica del 1517

Festa della quercia
Castellino | dal 24 al 28 agosto

Festa della cipolla
Castelleone di Suasa
2 - 3 settembre

32° Edizione gran premio del Biciclo ottocentesco
Fermignano | 8 - 10 settembre
I corridori si contendono il "Biciclo d'Oro"

Festa del formaggio marchigiano casciotta dop
Montemaggiore al Metauro
9 - 10 settembre

Premio internazionale della fisarmonica
Castelfidardo
dal 10 al 17 settembre
www.pifcastelfidardo.it

Sagra nazionale del polentone alla carbonara e Festival dei Brutti
Piobbico | 8 - 9 - 10 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 2017
Fornelli (Isernia) | 16 al 17 luglio

Sagra del pan unto
San Giovanni In Galdo | 16 luglio

Sagra della quaglia 2017
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 - 23 luglio

La Tartufata
Miranda | 23 luglio

La sagra del grano
Jelsi | 26 luglio

Rievocazione delle gesta degli Arbereshe e degli Albanesi del XV sec. d.C.
Montecifone | 31 luglio

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

La Pezzata
Capracotta | 6 agosto

Incendio artistico della torre angioina
Colletorto | 11 - 12 agosto

Palio delle querciglie o madonna della neve
Ripalimosani | 12 agosto

Fiera del tartufo nero
San Pietro Avellana | 12 agosto

Festival dei sapori molisani, il raviolo scapolese
Scapoli | 13 agosto

Palio di san rocco
Montemitro | 16 agosto

Città delle arti e mestieri antichi
Agnone | 17 agosto

Rievocazione storica dell'incendio del castello
Sant'elia a pianisi | 3 - 4 settembre



PIEMONTE

Chius'Arte
Chiusa di Pesio | 16 luglio
Mostra mercato artigianato

21^a Mostra mercato della Toma di Lanzo e dei formaggi d'alpeggio
Usseglio | dal 15 al 16 luglio
Mostra zootecnica di razze alpine

Mercatino dello Scapolare
Bardonecchia | 22 luglio

Golosità del Monviso
Barge | dal 21 al 25 luglio

Fiera di Sant'Anna e Sagra della Patata
Mombarcaro | 30 luglio

XXI Fiera Artigianale Valle del Tesso - Cose buone e belle
Monastero di Lanzo | 13 agosto
Specializzata in artigianato, antiquariato e prodotti di montagna

Festa della Patata
Montcrestese | dal 25 al 28 agosto
Dedicata di uno dei prodotti più tradizionali delle montagne ossolane

Fiera dell'Aglio e del Pitu
Valfenera | 28 agosto

Festa Patronale del Boden
Ornavasso | dal 1 all'11 Settembre
Gastronomia, devozione, escursioni

Fiera Ossolana
Masera | dal 7 all'11 settembre

Festa e Fiera della Natività di Maria del Santuario di Vicoforte
Vicoforte | dall'8 al 10 settembre

Mercatino di Settembre
Pavone Canavese | 10 settembre
Mostra mercato agricoltura, giardinaggio, artigianato, hobbistica

Festa del Vino del Monferrato
Casale Monferrato
dal 16 al 17 settembre



PUGLIA

Mostra-concorso "Il Pendio"
Corato | dal 23 al 27 agosto
Esposizione di opere in gara per la 49ª edizione del contest riservato agli artisti del Sud Italia

XII Sagra del pane e pomodoro
Presicce | 7 luglio
www.prolocopresicce.it

Bari in jazz
Gioia del Colle, Bari, Molfetta, Alberobello
fino al 29 luglio
www.bariinjazz.it

Notte delle Luci 2017
Scorrano | dal 5 al 9 luglio
La festa di Santa Domenica, che con la sua Notte delle Luci regala uno spettacolo unico ai visitatori, è diventato uno degli eventi clou dell'estate in Puglia

Il Libro Possibile
Polignano a Mare | 5 - 8 luglio
rassegna artistico-culturale
www.libropossibile.com

Locus Festival 2017
Locorotondo
dal 9 luglio al 15 agosto
La line up completa di quest'anno vanta nomi come: Bonobo e Niccolò Fabi

Fiera del mare blu
Marina di Ginosa
dal 27 luglio al 6 agosto

Concerto di Massimo Ranieri
Bisceglie | 29 luglio
www.bisceglie24.it

Sagra della Percosa
Canosa di Puglia località Loconia
7 e 8 agosto

Fiera nazionale dell'artigianato e dei prodotti tipici
Margherita di Savoia
dal 10 al 21 agosto
www.artigianinpiazza.it

Libri nel Borgo Antico
Bisceglie | dal 25 al 27 agosto
www.librinelborgoantico.it



SARDEGNA

Raduno regionale delle Pro loco
Sarroch | 8 - 9 luglio

Palio degli asinelli
Ollolai | 14 - 15 luglio

Sagra della lumaca
Ossi | 15 luglio

Passillendu a sonu de musica cun su fui Janna morti
Escalaplano | 31 luglio
Festa con le maschere tradizionali del paese

Mostra del pane
Olmedo | prima settimana di agosto
Recuperare e tramandare l'arte millenaria del pane fatto in casa e cotto nel forno a legna

Sagra del pesce
Golfo Aranci
prima settimana di agosto
Nel porticciolo verrà posizionata una padella gigante per la frittura del pesce

Festa della montagna
Tempio | metà agosto

Sagra del Vermentino
Monti | metà agosto

Festa manna di Gaddhura
Luogosanto | inizio settembre
La manifestazione è giunta alla 789ª edizione è una delle feste religiose più antiche e sentite della Sardegna

Matrimonio selargino
Selargius | dal 6 all'11 settembre
La sua base storica e identitaria si rifà alle usanze maritali dei secoli XVIII e XIX, giunte sino ai nostri giorni grazie alle fonti scritte e orali

Festa di Santa Maria Bambina
Nule | 7 - 8 - 9 settembre

Incontro con i Circoli sardi
Mamoida | 24 settembre



SICILIA

Sagra della Ciliegia dell'Etna
Sant'Alfio | 1 - 2 luglio

Frazzanò Folk Fest
Frazzanò | dal 27 al 29 luglio
Festival di musica etnica popolare

Feste Archimede
Siracusa | dall'1 all'8 luglio

Festa della neve
Polizzi Generosa | 16 luglio
Degustazione di granite ed escursioni al nevaio naturale di Fossa della Principessa

Festa di San Calogero e Sagra dei Pupi di Pane
Campofranco
ultima domenica di luglio

Festival internazionale del Folklore
Vita | agosto

Il Cristo degli Abissi - La festa del mare
Brolo | primo weekend di agosto
Processione delle barche e dalla riemersione del Cristo.

Le Feste Aragonesi
Montalbano Elicona
tra il 10 e il 20 Agosto
Giochi e rievocazioni storiche in dei "borghi più belli d'Italia"

Palio dei Normanni
Piazza Armerina | dal 12 al 14 agosto
Rievocazione storica del periodo medievale esaltata dalla "Quintana" fra i quattro quartieri

Scie in balata
Marzamemi | dal 2 al 6 agosto

CousCous Fest
San Vito Lo Capo
dal 15 al 24 settembre
Rassegna internazionale ed enogastronomica del Mediterraneo

Ballo della Cordella
Petralia Sottana
la domenica successiva al giorno di ferragosto



TOSCANA

Fresco
Palazuolo sul Senio | 15 e 16 luglio
www.prolocopalazuolo.it

Cinquecentenario delle terrecotte robbiane dell'Abbazia di San Michele Arcangelo
Badia Tedalda | 16 luglio
www.prolocobadiatedalda.it

Full moon party
Isola di Capraia
20 luglio e 10 agosto
www.prolococapraiaisola.it

Anghiari Festival con Southbank Sinfonia
Anghiari | dal 22 al 28 luglio
www.southbanksinfonia.co.uk/anghiari-festival

Medioevo nel borgo
Roccatederighi | 5 e 6 agosto
Facebook: [Medioevo Nel Borgo](https://www.facebook.com/MedioevoNelBorgo)

Profumi d'Estate
Casale Marittimo | 9 e 10 agosto
www.prolococasalemarittimo.it

Fuochi d'artificio di Ferragosto
Follonica | 14 agosto
www.prolocofollonica.it

Notte Bianca
Carrara | 19 agosto
Mail: prolococarrara@libero.it

Palio di San Rocco
Figline e Incisa Valdarno
dal 1 al 5 settembre
www.prolocofigline.it

Signa è Fiera
Signa | dal 2 al 10 settembre
www.prolocosigna.it

Fiera dei becchi
Seravezza | 10 settembre
www.prolocoseravezza.it

Sagra della polenta con salsicce e fegatelli
Monterchi | 15 - 16 e 17 settembre
www.prolocomonterchi.it

Assedio alla Villa
Poggio a Caiano
dal 15 al 17 settembre
www.prolocopoggioacaiano.it



TRENTINO ALTO ADIGE

El ziro del Roen
Monte Roen | 7 luglio
Gara podistica tra le stradine sterrate del bosco del Monte Roen

Passeggiata Gastronomica
Carisolo | 8 luglio
Passeggiata gastronomica nell'affascinante area del castagneto di Carisolo, lungo il percorso ci saranno delle audioguide "il paese che si racconta"

X-Strada
Riva del Garda | 14 luglio e 15 agosto
Tanta buona musica e divertimento. Band e DJ dislocati lungo le vie

Calavintage
Calavino | dal 12 al 16 luglio
Musica, spettacoli e dell'eccellente enogastronomia trentina per tornare ai mitici anni sessanta e settanta

In giro tra circo e toselà
Prade, Cicon, Zortea | 29 luglio
Camminata in compagnia di tre compagnie circensi. Lungo il percorso bancarelle di prodotti gastronomici e artigianali

Desta Malga Amola (festa alla malga)
Val Nambrone | 6 agosto
Uno degli ambienti più belli e selvaggi della Val Nambrone

Notte di fiaba
Riva del Garda | 24 agosto
Nel centro storico spettacoli, laboratori, giochi, concerti e racconti per tutte le età

Settembre rotaliano
Mezzocorona | dal 1 al 3 settembre



UMBRIA

Festa della ranocchia
Selci | dal 7 al 9 luglio

Sagra della Lepre
Dunarobba | dal 13 al 22 luglio
Cucina tipica e contadina con piatto regina la lepre alla cacciatora

Sagra degli spaghetti dei carbonai
Fratricciola Selvatica
dal 14 al 23 luglio
All'interno della manifestazione la rassegna del mulo e del cavallo da soma e il palio del carbonaio

Sagra del cinghiale
Castiglione del Lago
dal 14 al 16 luglio

Sagra della Fregnaccia Montecampinese
Montecampiano | dal 7 al 16 luglio

XXXIV Sagra del tartufo e dei prodotti tipici
Campello Sul Clitunno
dal 28 luglio al 6 agosto
www.prolocospina.it

Sagra dell'anguilla e del gambero di fiume
Beroide | dal 4 al 13 agosto

Ferragosto a Quadrelli e sagra della rana frita
Quadrelli | dal 6 al 15 agosto

Sagra della fojata e alla attorta
Sellano | dall'8 al 14 agosto

Sagra della lumaca di Cantalupo di Bevagna
Castelbuono | dal 18 al 27 agosto
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 25 agosto al 3 settembre



VALLE D'AOSTA

Artemisia
Gressoney Saint Jean | 1 - 2 luglio
Mostra di fiori e di piante di montagna

Fiera di una notte di mezza estate
Morgex | 15 luglio

Festa patronale di La Ruine
Morgex | 29 - 30 luglio

Notte Rosa Festa di inizio estate
Gressoney | 22 luglio

Sagra della Seupa a la Vapelenentse
Valpelline | 29 - 30 luglio

Festa Patronale di Saint Roch
Saint Roch | dal 12 al 16 agosto
Durante la durata della festa sarà lo stand della Pro Loco ospiterà la 7a Sagra della Brossa. Oltre alla polenta con la brossa, sarà possibile trovare polenta concia, carni grigliate, zuppa di pane e altre specialità della tradizione valdostana

Walsernacht
Gressoney | 19 agosto
Tradizione, folklore, artigianato

Feta di Trifolle
Allein | 25 - 26 - 27 agosto

Gara dei Carretti Doues Valpelline
Valpelline | 19 - 20 agosto
in collaborazione con l'Associazione Valdostana "Tzaretton"

Battaglia delle Reine
Morgex | 16 settembre

Fea de Vapeleunna
Valpelline | 17 settembre
Antica fiera del bestiame, mercatino dell'artigianato e dei prodotti tipici pranzo con la tipica seupa e Battailles des Chevres



VENETO

Festival delle Pro Loco venete
Piazzola sul Brenta
30 settembre e 1 ottobre
Mail: comunicazione@unpliveneto.it

Festa del grano
Villamarzana
dal 30 giugno al 9 luglio
Mail: prolocovillamarzana@alice.it

80ª Edizione della Sagra del pesce
Chioggia | dal 14 al 23 luglio
Mail: info@prolocochioggia.org
Facebook: [Pro Loco Chioggia Sottomarina](https://www.facebook.com/ProLocoChioggiaSottomarina)
www.prolocochioggia.org

Delizie d'autunno
Varie della provincia di Treviso - da agosto a dicembre
Tel. +39 0438 893 385
Mail: info@deliziedautunno.tv
www.deliziedautunno.tv

367 Festa di San Lorenzo Vo'
dal 5 al 10 agosto
Tel. +39 347 478 9925
Facebook: [Proloco Vo](https://www.facebook.com/ProlocoVo)
www.prolocovo.com

50ª Sagra della sopressa
Valli del Pasubio
5 e 6 e dal 10 al 15 agosto
Tel. +39 0445 590 176
Mail: prolocovalli@libero.it
www.prolocovallidelpasubio.it

XIª Concorso Risotto d'Oro delle Pro Loco Veronesi
Isola della Scala | 16 settembre
Mail: claudio.daldosso@tiscali.it
www.unpliverona.it

Festa della Desmonegata
Selva di Cadore | 9 e 10 settembre
www.valfiorentina.it

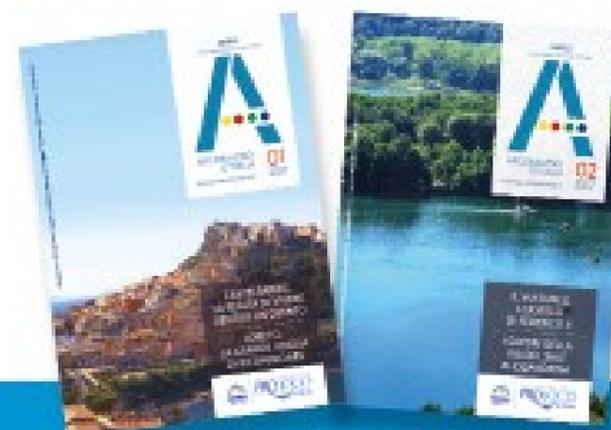
Comitati regionali

 ABRUZZO Comitato regionale UNPLI Abruzzo Presidente: Sandro Di Addezio Sede: Via Amilcare Ranbelli 3 64100 Teramo Tel.: +39 0861 212748 abruzzo@unpli.info www.unpliabruzzo.it	 BASILICATA Comitato regionale UNPLI Basilicata Presidente: Rocco Franciosa Sede: Pro Loco Barile Piazza C.A. Dalla Chiesa 85022 Barile (PZ) Tel.: +39 0972 770 771 basilicata@unpli.info www.unplibasilicata.it	 CALABRIA Comitato regionale UNPLI Calabria Presidente e sede in via di definizione alla data di stampa della pubblicazione www.unplicalabria.it	 CAMPANIA Comitato regionale UNPLI Campania Presidente: Mario Perrotti Sede: Via Roma 21 83020 Contrada (AV) Tel.: +39 0825 660109 campania@unpli.info www.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 friulivenezia@unpli.info www.prolocoregionefvg.it	 LAZIO Comitato regionale UNPLI Lazio Presidente: Claudio Nardocci Sede: Piazza della Vittoria, 11 00055 Ladispoli (RM) Tel.: +39 340 090 2676 lazio@unpli.info www.unplilazio.it	 LIGURIA Comitato regionale UNPLI Liguria Presidente: Bruna Terrile Sede: C/o Pro Loco Uscio Via Roma, 8 16036 Uscio (GE) Tel.: +39 0185 91 101 liguria@unpli.info www.unpliliguria.it	 LOMBARDIA Comitato regionale UNPLI Lombardia Presidente: Pietro Segalini Sede: Piazza Garibaldi, 10 20066 Melzo (MI) Tel.: +39 02 955 0677 lombardia@unpli.info www.lombardia.prolocoitalia.org	 MARCHE Comitato regionale UNPLI Marche Presidente: Mario Borroni Sede: Via Oberdan, 1 63822 Porto San Giorgio (FM) Tel.: +39 0734 671708 marche@unpli.info www.unplimarche.info
 MOLISE Comitato regionale UNPLI Molise Presidente: Angelo Primiani Sede: 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 Cavour (TO) Tel.: +39 0121 68 255 piemonte@unpli.info www.unplipiemonte.it	 PUGLIA Comitato regionale UNPLI Puglia Presidente: Rocco Lauciello Sede: Via V. Veneto, 40 70037 Ruvo di Puglia (BA) Tel.: +39 080 3615419 puglia@unpli.info www.prolocopuglia.it	 SARDEGNA Comitato regionale UNPLI Sardegna Presidente: Raffaele Sestu Sede: Via Gavino Luigi Serra, 64/A 07045 Ossi (SS) Tel.: +39 079 348 953 sardegna@unpli.info www.prolocosardegna.net	 SICILIA Comitato regionale UNPLI Sicilia Presidente: Antonino La Spina Sede: Via Trainara, 45 95010 Sant'Alfio (CT) Tel.: +39 095 968 772 sicilia@unpli.info www.unplisicilia.info
 TOSCANA Comitato regionale UNPLI Toscana Presidente: Mauro Giannarelli Sede: Via Giannotti, 26 55047 Querceta (LU) Tel.: +39 0584 76 738 presidente@unplitoscana.it www.unplitoscana.it	 TRENTINO ALTO ADIGE Comitato regionale UNPLI Trentino Alto Adige Presidente: Enrico Faes Sede: Via Oss Mazzurana, 8 38122 Trento (TN) Tel.: +39 0461 239 006 trentino@unpli.info www.unplitrentino.it	 UMBRIA Comitato regionale UNPLI Umbria Presidente: Francesco Fiorelli Sede: Via San Paolo, 21/A Palazzo Sant'Ildebrando 06081 Assisi (PG) Tel.: +39 075 816 772 umbria@unpli.info www.prolocoumbria.it	 VALLE D'AOSTA Comitato regionale UNPLI Valle d'Aosta Presidente: Pericle Calgaro Sede: Fraz. Arensod, 32 11010 Sarre Aosta (AO) Tel.: +39 0165 257 096 valledaosta@unpli.info www.prolocovalledaosta.it	 VENETO Comitato regionale UNPLI Veneto Presidente: Giovanni Follador Sede: Piazza Squillace, 4 31050 Miane (TV) Tel.: +39 0438 893 385 veneto@unpli.info www.unpliveneto.it

ABBONATI SUBITO AD ARCOBALENO D'ITALIA

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

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



SCOPRI I VANTAGGI E LE TARIFFE DELL'ABBONAMENTO ANNUALE.

Offerta riservata alle Pro Loco che vogliono acquistare abbonamenti annuali (4 numeri) da omaggiare ai propri associati (la spedizione della rivista al singolo associato riporterà in etichetta: "OMAGGIO della Pro Loco di riferimento").

FINO AL
55%
DI SCONTO

25 ABBONAMENTI
~~€ 250,00~~
€ 200,00

50 ABBONAMENTI
~~€ 500,00~~
€ 300,00

100 ABBONAMENTI
~~€ 1000,00~~
€ 480,00

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

PRO LOCO
ASSOCIATA UNPLI
€ 10,00

POSSESSORE
TESSERA DEL SOCIO
€ 12,00

NON SOCIO
PRO LOCO
€ 18,00

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

CONVENZIONE UNPLI • UNIPOLSAI

Insieme hai più vantaggi!



MK nmkstudio.com



la tua mobilità
-costi +servizi



la tua casa
-25%



la tua protezione
-20%



il tuo lavoro
-20%



il tuo risparmio
-costi



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

OFFERTE ESCLUSIVE PER I SOCI E LE PRO LOCO ASSOCIATE



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

Operazione subordinata ad approvazione di Finitalia S.p.A. intermediario finanziario del Gruppo Unipol. Prima di aderire all'iniziativa, consultare le Informazioni europee di base sul credito ai consumatori (SECCI) e l'ulteriore documentazione prevista dalla legge disponibili in Agenzia e sul sito www.finitalia spa.it. Offerta valida sino al 31.12.2017 soggetta a limitazioni. Per tutti i dettagli e per verificare quali sono le polizze disponibili con il finanziamento a tasso zero rivolgersi all'Agenzia.

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