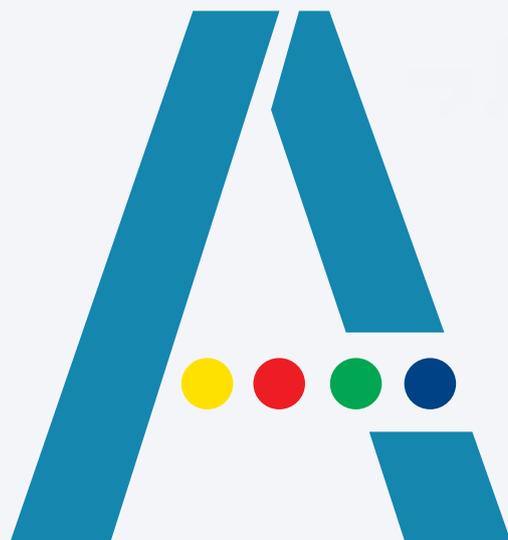


UNPLI

Unione Nazionale Pro Loco d'Italia



ARCOBALENO
D'ITALIA

www.unioneproloco.it

01
2019

ROCCHETTA MATTEI,
TRA FASCINO ARABO
E MAGIA

VIGO DI FASSA,
UN CUORE "LADINO"



UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA



DOM
2 GIU
2019

Giornata
Nazionale
delle

PRO LOCO
D'ITALIA



Una giornata per far conoscere il meraviglioso e variegato mondo delle Pro Loco.

Un'occasione per far apprezzare la miriade di eventi ed iniziative che le Pro Loco organizzano in tutta Italia.

Ogni Pro Loco potrà aderire aprendo la propria sede e mettendo in mostra le principali attività che vengono svolte durante l'anno oppure organizzando un evento in occasione di questa giornata. Entrerete così a far parte del cartellone nazionale pubblicato nella pagina dedicata alla Giornata Nazionale delle Pro Loco e pubblicizzato in tutta Italia attraverso una campagna appositamente realizzata.

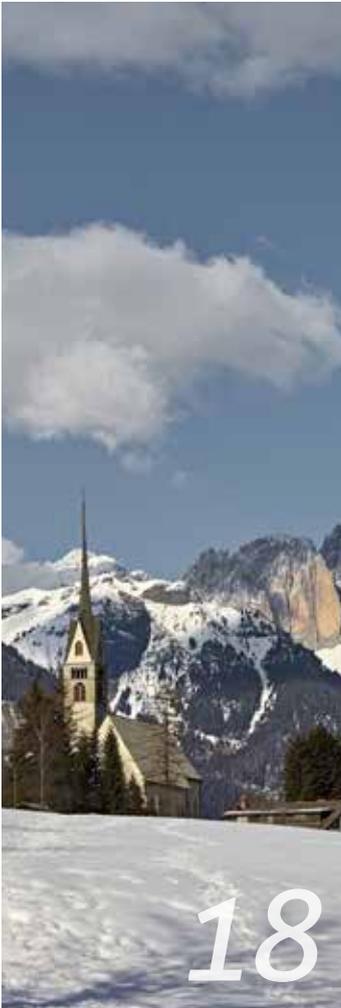
Maggiori informazioni sul sito www.unpli.info

Mettiamoci in mostra!



unioneproloco.it/gnpl





EDITORIALE

- 4 Innovare, migliorare, valorizzare. L'Unpli non si ferma mai.
- di Antonino La Spina Presidente UNPLI

ITINERARI DA SCOPRIRE

- PIEMONTE**
- 6 Colline Novaresi, in tour per la "dolce terra" - di Luca Platini
- SICILIA**
- 12 Tra carri infiorati e maschere, l'isola si veste a festa - di Patrizia Forlani

LA PRO LOCO DEL BORGO

- TENTINO ALTO ADIGE**
- 16 Vigo di Fassa, nel cuore della cultura ladina - di Oriana Bosco

TESORI NASCOSTI

- MOLISE**
- 20 Sulle tracce della mitica Aquilonia - di Luciano Scarpitti

DIARIO DI VIAGGIO

- PUGLIA**
- 24 Il Domino, La Pegnate e il Re Cuoraldino - di Francesco Brescia

PATRIMONIO IMMATERIALE

- CAMPANIA**
- 28 Montevergine, la Candelora dei femminielli - di Giulia Nappi

CULTURA

- EMILIA ROMAGNA**
- 32 Rocchetta Mattei, tra fascino arabo e magia - di Valentina Cariani

PERCORSO DEL GUSTO

- PUGLIA**
- 36 Dal Pane di Valenzano alla Bastinaca di Polignano a Mare - di Luca Caroselli
- 37 Valenzano
- 37 Il Pane
- 38 Russia e Puglia uniti nel nome di San Nicola
- 38 La Bastinaca
- 39 Polignano a Mare

SAPORI E TRADIZIONI

- LOMBARDIA**
- 40 Raspadùra, da cibo povero a gourmet - di Stefania Pendezza

IL BUON BERE

- BASILICATA**
- 42 Aglianico del Vulture, il vino che sa di storia - di Anna Martino



ANTICHI MESTIERI

TOSCANA

- 46 L'alabastro di Volterra
di Emanuela Olobardi

REPORTAGE

VENETO

- 48 I luoghi del mistero
di Alessandra Tutino

DIALETTI E STORIE

ABRUZZO

- 52 «Coma stì? Stinghe bone!»
di Gabriele Di Francesco

EVENTI E SAGRE

VENETO

- 54 Un carnevale ammantato di stelle
di Alessandra Tutino

MOLISE

- 56 La "focata" di Acquaviva d'Isernia
di Luciano Scarpitti

DALLE REGIONI

TRENTINO ALTO ADIGE

- 58 A Faedo, Canta della Stella
di Oriana Bosco

ABRUZZO

- 60 L'Erede della montagna teramana
di Gabriele Di Francesco

SARDEGNA

- 62 Su Fugarone di Sant'Antonio Abate
di Ilaria Tucconi

BASILICATA

- 64 Montescaglioso, la Notte dei Cucibocca
di Anna Martino

APPUNTAMENTI

- 66 I grandi eventi di questo trimestre
di Patrizia Forlani

Foto di copertina
Crediti Foto | Daniele Vaccari



Arcobaleno d'Italia 2019 | n° 01

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

Redazione

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

Iscrizione al Registro degli Operatori
di Comunicazione numero 29296

Direttore Responsabile

Patrizia Forlani

Editore

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

Progettazione grafica e impaginazione

Signorelli & Partners
Tel. +39 095 493 391
www.signorelli-partners.it

Stampa

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

Abbonamenti e arretrati

Spedizione in abbonamento postale
Conto corrente postale 19592906

Costo singolo numero € 5,00 (più spese spedizione)

Costo copia arretrata € 5,50 (più spese spedizione)

Abbonamento annuale (4 numeri):

- Pro Loco associata UNPLI € 10,00
- Possessore Tessera del Socio € 12,00
- Non socio Pro Loco € 18,00

e-mail: abbonamenti.arcobaleno@unpli.info

Per la pubblicità su Arcobaleno d'Italia:

F&B s.r.l.

Tel. +39 091 346 765 • +39 091 626 2909

e-mail: info@fbmedia.it

Hanno collaborato a questo numero:

Oriana Bosco, Francesco Brescia, Valerio Bruni,
Valentina Cariani, Luca Caroselli, Gabriele Di Francesco,
Anna Martino, Davide Francescutti, Ludovico Licciardello,
Riccardo Milan, Giulia Nappi, Emanuela Olobardi,
Stefania Pendezza, Luca Platani, Silvia Pluchinotta,
Elisa Zanolli, Luciano Scarpitti, Alessandra Tutino,
Ilaria Tucconi.

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

Visita il sito www.unioneproloco.it



Gli eventi nazionali delle Pro Loco d'Italia 2019





E
DI
TO
RIA
LE



Innovare, migliorare, valorizzare. L'Unpli non si ferma mai.

di *Antonino La Spina* Presidente UNPLI

Dal momento dell'insediamento della Giunta e del Consiglio, ogni singolo giorno è stato utilizzato per far accrescere il valore del mondo Unpli. I traguardi centrati sono il frutto di un'attenta programmazione e una strategica pianificazione, nei quali rientra anche il calendario degli eventi nazionali per il 2019, ufficializzato con ampio anticipo.

Risultati raggiunti tutti insieme, con quel gioco di squadra che contraddistingue le grandi e affiatate famiglie. Un fermento che lega l'attività dell'organismo centrale all'azione delle singole Pro Loco.

Ogni giorno da un capo all'altro dell'Italia si svolgono eventi e manifestazioni organizzati dalle Pro Loco. Iniziative volte a tutelare il nostro patrimonio culturale immateriale, a promuovere un

incantevole borgo, a tutelare i prodotti tipici e riscoprire quelli della tradizione.

Obiettivi ai quali ne aggiungiamo uno particolarmente atteso: il marchio "Sagra di qualità". Un segno distintivo per certificare la corrispondenza degli eventi ai severi standard previsti dal disciplinare.

Un atto assai importante che crea una prima lista di 21 manifestazioni alle quali è stata riconosciuta la prestigiosa attribuzione per l'anno 2018. A tutela dei prodotti locali, a vantaggio dei territori e a testimonianza dell'importante lavoro svolto dalle Pro loco interessate. La "Sagra di qualità" è un altro prezioso risultato di un'attività svolta a trecentosessanta gradi che vede le Pro loco Unpli sempre più protagoniste. Dall'avvio della seconda stagione di

“Bel Paese, l’Italia in volo” che vede l’Unpli al fianco del canale tv Marcopolo, alla scoperta e valorizzazione degli angoli più belli d’Italia, al rinnovato appuntamento con i “Carnevali della tradizione” che saranno protagonisti nella kermesse di Venezia. Traguardi centrati con sacrificio e passione che, però, non debbono essere i soli principi a guidare il nostro operato.

Nell’impegno quotidiano che mettiamo a favore dei nostri territori dobbiamo muoverci anche con consapevolezza. Al momento dell’iscrizione all’Unpli, poter contare su una polizza assicurativa per la responsabilità civile della Pro Loco significa essere tutelati ed anche salvaguardare i presidenti già esposti su tanti fronti.

Un’opportunità che si traduce anche in un maggior risparmio economico e di tempo, oltre alla sicurezza di avere le spalle coperte. Allo stesso tempo, sappiamo bene che il nuovo anno sarà complicato per il mondo del volontario, con tutte le novità che saranno introdotte: dalla fattura elettronica, alla riforma del terzo settore.

Noi siamo a fianco di tutti e per alleviare il peso di queste incombenze abbiamo messo a disposizione gli strumenti necessari per affrontare la situazione; le Pro Loco non sono sole debbono essere fiduciose perché

potranno guardare al futuro sapendo di avere al fianco una struttura che li assiste e che li sostiene. Intanto il nostro impegno per far riconoscere il valore del nostro mondo si moltiplica: i risultati si cominciano a vedere ma la strada è lunga...

Noi andiamo avanti ancora con più convinzione, perché sappiamo che abbiamo

una grande famiglia costituita da migliaia di volontari che ci supportano e ci danno la forza per puntare sempre a nuovi obiettivi, per nuove entusiasmanti sfide. Con in testa e nel cuore una precisa missione: innovare, migliorare, valorizzare.

Buon 2019....



Un mondo a colori

Il nostro viaggio in questa Italia fantastica e ricca di sorprese inizia in Piemonte nella “Dolce terra tra due fiumi”, le colline novaresi. Per un tuffo nel mondo delle tradizioni arriviamo in Sicilia con un percorso che ci porta alla scoperta di sei carnevali che affondano le loro radici nella notte dei tempi. Per la Pro Loco del Borgo arriviamo in Trentino Alto Adige e più precisamente a Vigo di Fassa nelle spettacolari Dolomiti patrimonio Unesco.

Tesori nascosti ci porta in Molise sulle tracce della mitica Aquilonia, la città sannita conquistata dai romani nel 293 a.C., mentre con Diario di viaggio approdiamo in Puglia per conoscere i carnevali dove protagonisti sono Domino, Le Pagnate e Re Cuoraldino. Montevergine, in Campania e la Juta dei Femminielli sono al centro

di Patrimonio Immateriale, mentre per la Cultura approdiamo in Emilia Romagna e più precisamente a Rocchetta Mattei. Per il Percorso del Gusto torniamo in Puglia, mentre Sapori e Tradizioni ci trasportano in Lombardia con la Rospadura. Di tutti i segreti dei vini del Vulture si parla ne Il Buon Bere mentre per Antichi Mestieri scopriamo la lavorazione dell’Alabastro a Volterra. Per il Reportage il focus è sui Misteri del Veneto, per Dialetti e Storie, invece, arriviamo in Abruzzo. Questi sono solo alcuni degli argomenti del primo numero di Arcobaleno d’Italia del 2019. Buona lettura.

Patrizia Forlani
Direttore Responsabile



PIEMONTE

Colline Novaresi, in tour per la "dolce terra"

di Luca Platini



D"Dolce terra tra due fiumi". È certamente la definizione che si dice Plinio il Vecchio nel I secolo d.c. diede al territorio delimitato a ovest dal Sesia e a est dal Ticino, ma è anche ciò che oggi il visitatore trova muovendosi nel cuore della provincia di Novara, ovvero nelle Colline Novaresi. E se il poeta latino volle così rendere omaggio, con una definizione densa di significato, alla qualità e alla bontà delle uve dei vigneti distribuiti sui dolci pendii che danno vita a pregiati vini, l'attualità ci consegna un territorio eterogeneo, ricco di tesori, tradizioni, bellezze paesaggistiche, architettoniche, eno-gastronomiche.

Le Colline Novaresi sono oggi un'area di ventisei comuni facilmente raggiungibili con diversi mezzi di trasporto, ideale meta turistica per una gita fuori porta o un weekend di relax e scoperta provenendo dal milanese, varesotto e pavese, oppure dal resto del Piemonte, dalla Liguria, da altre regioni della penisola o dall'estero: Agrate Conturbia, Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Maggiore, Marano Ticino, Mezzomerico, Oleggio, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano,

Suno, Vaprio d'Agogna e Veruno. Tra verdi colline che incontrano risaie in pianura, il viaggiatore trova ad accoglierlo un territorio coeso racchiuso tra quieti paesi dalla marcata tradizione e vocazione agricola e artigianale. Muovendosi anche a piedi o in bicicletta, è facile farsi sorprendere dai brillanti colori di un paesaggio naturalistico unico nel suo genere. A ciò si uniscono borghi disseminati di edifici, castelli, battisteri, santuari, complessi storici, ma anche cantine in cui veniva e viene prodotto il "dolce nettare d'uva", un vino fantastico, forse meno conosciuto rispetto ad altri, certamente capace di non deludere le attese di appassionati e intenditori.

Quest'area collinare, che costituisce la parte centrale della provincia di Novara, gode di un'altitudine compresa approssimativamente tra i 200 e i 400 m.s.l.m., caratteristica che la rende particolarmente adatta a percorsi in bicicletta, alla scoperta di scorci paesaggistici, luoghi di interesse e tradizioni che si perdono nel tempo.

In particolare, tra i comuni di Cavaglio d'Agogna, Cavallirio, Cureggio, Fontaneto d'Agogna, Ghemme e Romagnano Sesia, si estende la cosiddetta "Baraggia del Piano Rosa", compresa nella Riserva naturale orientata delle Baragge, certamente l'area

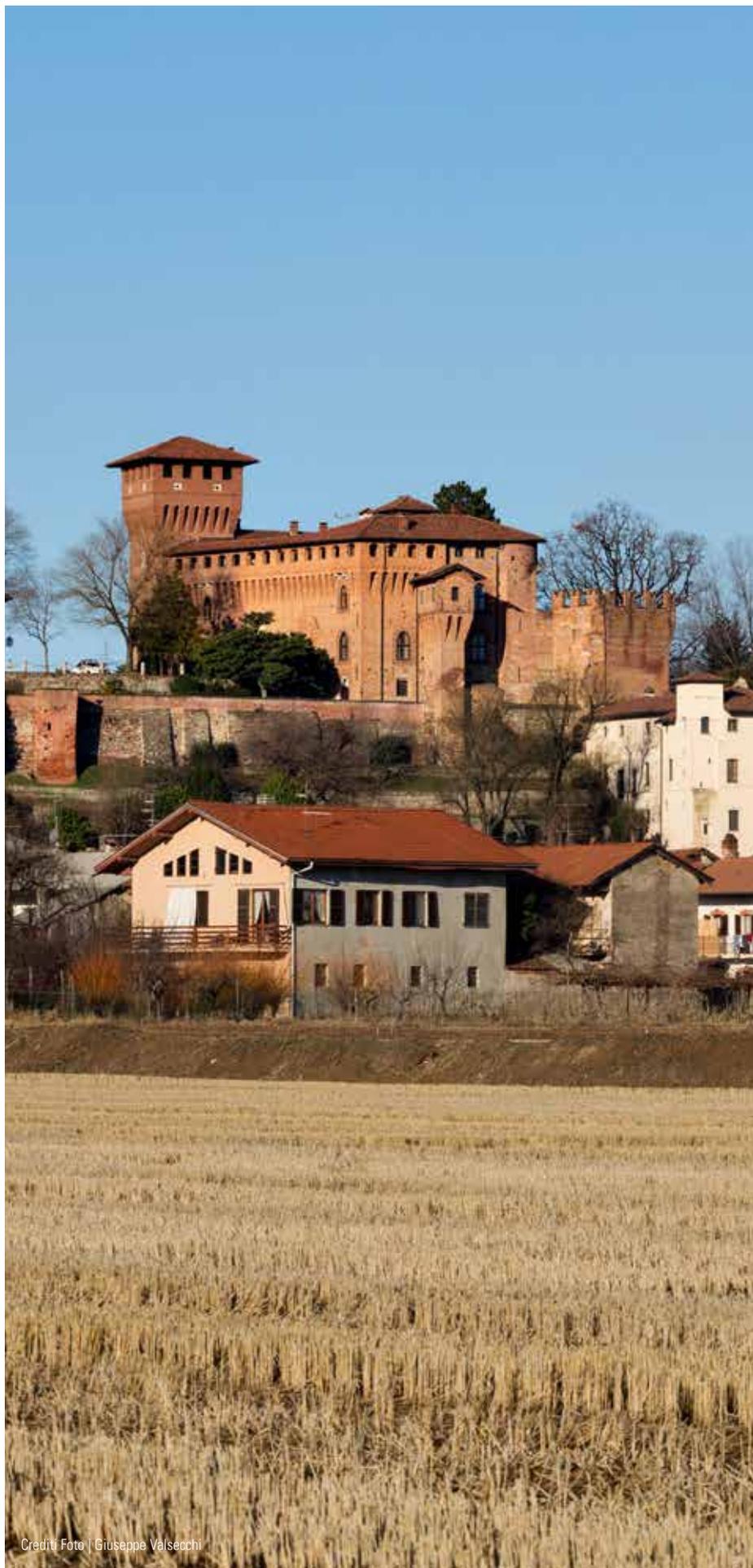
verde di maggior interesse naturalistico della zona, dove è frequente imbattersi in diverse specie tipiche di fauna e flora, immergendosi in un mondo di suoni, profumi e colori davvero unico in ogni stagione. Un paesaggio che è stato riconosciuto come Sito di Importanza Comunitaria dalla rete ecologica europea Natura 2000, che raccoglie siti protetti allo scopo di mantenere o ripristinare un tipo di habitat naturale o una specie.

E se gli amanti delle escursioni possono dunque trovarsi a casa loro, anche gli appassionati di vino non restano certamente delusi, perché le Colline Novaresi sono un territorio dove la viticoltura ha tradizioni antichissime, praticata da molti secoli grazie al microclima particolarmente favorevole dovuto alla vicinanza del Monte Rosa, ai monti della Valsesia e ad un terreno composto da argille, sabbia e ciottoli di origine morenica. Un tratto distintivo del terroir, testimoniato anche dal riconoscimento di "città del vino" per ben nove comuni: Boca, Bogogno, Briona, Fara Novarese, Ghemme, Mezzomerico, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno.

Il castello di Barengo, che sorge sul rilievo collinare alle spalle dell'abitato

Le attrazioni del percorso

Provenendo da Novara si incontra ancora qualche risaia quando ci si imbatte, tra Briona, la sua frazione Proh e Barengo, in castelli molto belli e ben tenuti che attirano gli sguardi, riecheggiando un passato austero e affascinante. Proseguendo il viaggio, tenendo presente il corso del fiume Sesia, si percorre una vera e propria strada del vino e del Nebbiolo in particolare, che porta a scoprire numerosi produttori della docg (Ghemme) e delle doc (Boca, Fara, Sizzano e Colline Novaresi) che hanno reso note le Colline Novaresi in Italia e nel mondo. E se il principale vitigno qui coltivato è proprio il Nebbiolo, presente in tutti i vini da invecchiamento, gli altri come Barbera, Croatina, Uva Rara o Bonarda Novarese, Vespolina (che si produce solo nelle Colline Novaresi), Greco del Novarese o Erbaluce sono testimonianze autorevoli della ricchezza e della varietà vitivinicola del territorio. Giunti a Romagnano Sesia merita certamente una visita il Museo Storico Etnografico a Villa Caccia, dove all'interno del monumentale edificio neoclassico progettato da Alessandro Antonelli, sono presenti una vasta raccolta di oggetti, fotografie e reperti della cultura contadina e vitivinicola che riportano ai mestieri di un tempo, agli usi e costumi, agli ambienti di vita quotidiana, alla casa contadina, alla scuola, ai costumi d'epoca, per finire coi giocattoli. Dopo aver proseguito il percorso antonelliano visitando a Boca il Santuario del Santissimo Crocifisso, inserito nel Parco naturale del Monte Fenera, una deviazione la merita Borgomanero, il più popoloso centro abitato delle Colline Novaresi, sede della Biblioteca Fondazione Achille Marazza, uno tra i più rinomati luoghi di interesse culturale del novarese. Muovendosi poi in direzione sud-est alla ricerca delle sponde del Ticino, a Suno, oltre al buon vino e a una particolare predisposizione per la coltivazione dell'uva fragola, tutto si potrebbe pensare fuorché scoprire un osservatorio astronomico, immerso nei vigneti verso Mezzomerico. Un vero gioiello, che testimonia come questo sorprendente territorio sia ricco di tesori, in costante e perfetto equilibrio tra antichità e modernità.



Crediti Foto | Giuseppe Valsecchi



Cosa mangiare

In zona è ricca la presenza di ristoranti dove poter apprezzare la tradizione culinaria locale, abbinata a un pizzico di creatività e inventiva. Tra i tanti meritano certamente una citazione il Pinocchio di Borgomanero, la Capuccina di Cureggio, l'Impero di Sizzano, l'Arianna di Cavaglietto. I gourmet nelle Colline Novaresi troveranno poi gioia per il loro palato gustando le prelibatezze gastronomiche locali più rinomate: dal tapulone al salam d'la duja e alla fidighina, dal gorgonzola al miele, soprattutto quello d'acacia, unanimemente considerato tra i migliori di tutta Italia. Non dimentichiamo poi i risotti, cucinati in maniera sapiente da diversi chef del territorio, veri esperti nella preparazione di questo piatto. E, dulcis in fundo, non possono mancare i brutti ma buoni, dolce tipico borgomanerese. Le Colline Novaresi sono poi balzate agli onori della cronaca agroalimentare regionale grazie alla Cipolla Bionda di Cureggio e Fontaneto, presidio Slow Food dal 2013. La produzione dell'ortaggio, molto

dolce e delicato, caratteristico nella sua forma piatta, è gestita da un'associazione di una ventina di soci produttori, che a fronte di una produzione di piccola scala hanno deciso di puntare in maniera decisa sulla qualità.

Dove rilassarsi

Una volta trovato rifugio in uno dei numerosi bed and breakfast che si trovano ben dislocati sul territorio, non perdetevi tempo e avviatevi alla scoperta del territorio. Le visite in cantina sono un vero must e per esempio tra Ghemme, Boca, Suno e Mezzomerico sarà semplice trovare appassionati vignaioli pronti ad accogliervi nel migliore dei modi. Non fatevi poi mancare un po' di relax immersi nella natura, perché la zona è meta ideale per gite, percorsi ed escursioni, a piedi o in mountain bike, dove immersi nel verde scoprire i brillanti colori di un paesaggio naturalistico habitat ideale di un'ampia varietà di specie animali, piante e arbusti che in tutte le stagioni arricchiscono la baraggia

di canti, suoni, profumi e tonalità uniche nel loro genere. Ad attendervi, oltre alla Riserva naturale orientata delle Baragge, nel territorio dei comuni di Boca, Cavallirio, Ghemme, Maggiore e Romagnano Sesia c'è anche il Geoparco "Sesia Val Grande", riconosciuto all'interno degli "UNESCO Global Geoparks".

Per chi volesse invece dedicarsi allo sport, gli amanti del golf trovano ad attenderli ben due campi, uno ad Agrate Conturbia e l'altro a Bogogno.

In alto, una "resta" di cipolle bionde di
Cureggio e Fontaneto
A destra, la baraggia delle Colline
Novaresi e lo sfondo del Monte Rosa





Colline Novaresi, in tour per la “dolce terra”

1 Ghemme

Era Agamium per i latini, è ancora oggi uno dei centri più belli delle Colline Novaresi. Visitandolo, è tappa obbligata la Chiesa di Santa Maria Assunta, che ospita uno scurolo dedicato alla Beata Panacea, progettato dall'Antonelli. Decisamente degno di interesse anche l'antico castello-ricetto, una struttura fortificata perfettamente conservata, luogo di numerose iniziative nel corso dell'anno.

2 Romagnano Sesia

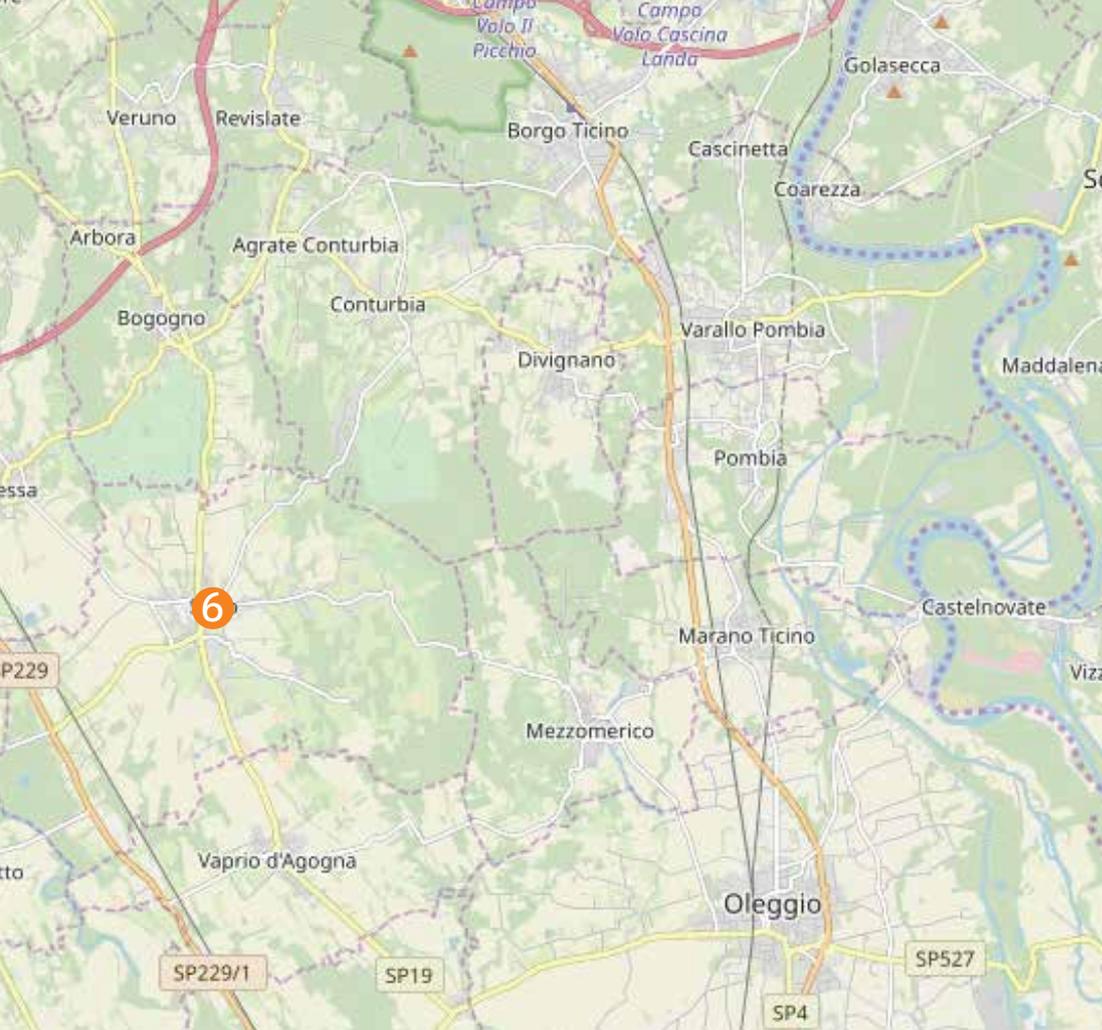
Luogo ideale per una rilassante passeggiata in riva al fiume Sesia, sempre a piedi sarà un piacere raggiungere il centro paese, avviandosi poi verso il poggio Monte Cucco, dove Villa Caccia domina l'imbocco della Valsesia. Dopo aver visitato il Museo Storico Etnografico, godetevi verso nord la vista del massiccio del Monte Rosa e verso sud una panoramica sulle colline e la pianura novarese.

3 Boca

Lungo via Traversagna, percorrendo i tornanti dei dolci pendii che ospitano i vigneti dove tra i filari a settembre si vendemmia l'uva nebbiolo da cui si produce il Boca, si raggiunge il Santuario del Santissimo Crocifisso. L'imponente edificio religioso, situato a fianco del fiume Strona, è meta costante di pellegrinaggi da parte fedeli locali, italiani e stranieri.

4 Borgomanero

Dopo aver visitato la Biblioteca Marazza con i suoi oltre 110.000 volumi, visitate il limitrofo parco verde, prima di rituffarvi nei corsi del centro città, che brulica di negozi, locali e ristoranti. Vale però la pena un piccolo spostamento in auto per pranzo o per cena, appena fuori dal centro, per passare a trovare presso il ristorante Pinocchio chef Piero Bertinotti, vero decano e patron della cucina novarese.



IL PERCORSO

Il sito dell'ATL di Novara Turismonovara.it offre diverse informazioni turistiche su dove mangiare, dove dormire e che produttori visitare per acquistare direttamente alla fonte, oltre a una panoramica degli eventi organizzati da enti e associazioni sul territorio lungo il corso dell'anno. Per muoversi in treno consultare il sito Trenitalia, mentre diverse società di autotrasporti propongono tratte in pullman che attraversano la zona, tra queste potete consultare i siti Baranzelli.it, Comazzibus.com e Safduemila.com.

ATTREZZATURA

Durante il cuore della stagione primaverile ed estiva si consiglia un vestiario comodo che consenta di effettuare trekking o biking, pertanto fondamentali anche le scarpe da ginnastica. Inoltre meglio non farsi sorprendere e trovare impreparati da improvvisi acquazzoni, portate con voi un ombrello compatto oppure, meglio ancora, un k-way. Soprattutto a Borgomanero sarà semplice trovare negozi dedicati agli appassionati ciclisti ed escursionisti, dove poter anche affittare una mountain bike. Per la spesa dell'ultimo minuto, infine, molti supermercati in tutto il territorio sono aperti con orario continuato e serale.

COME MUOVERSI

In auto

Si può arrivare direttamente nel cuore delle Colline Novaresi attraverso l'autostrada A26 Genova Voltri Gravellona Toce, uscendo all'altezza di Borgomanero oppure di Ghemme - Romagnano Sesia.

In treno

La linea Novara - Domodossola attraversa le Colline Novaresi, con fermate a Borgomanero, Cressa - Fontaneto, Suno e Vaprio d'Agogna.

In pullman

Diverse sono le tratte che soprattutto da Novara portano a nord, fermandosi anche nei centri di nostro interesse.

5 Cureggio e Fontaneto d'Agogna

Due piccoli borghi, storicamente anche rivali addietro nei secoli, hanno saputo ritrovare comunione e fratellanza grazie a una piccola, dolce "bionda". La Cipolla Bionda di Cureggio e Fontaneto, originale del Presidio Slow Food, viene coltivata su terreni dei due comuni; nel mese di agosto passate a trovare i produttori impegnati nel raccolto, in vista della folcloristica e gustosa fiera in programma nel terzo fine settimana di ogni mese di settembre.

6 Suno

Tra le città del vino certamente Suno è in qualche modo "suis generis": ottimi i suoi vini, altrettanto gustosa e molto particolare è l'uva fragola, ideale anche da tavola, vera tipicità del piccolo centro abitato, dove si coltiva una delle qualità più pregiate d'Italia. Spostandosi verso Mezzomerico, una sosta la merita indubbiamente l'osservatorio astronomico Galileo Galilei, situato in località Motto Zufolone e gestito da una Associazione a esso dedicata.



Tempo totale
2 giorni



Lunghezza
28 chilometri



Partenza
Ghemme



Arrivo
Suno



SICILIA

Tra carri infiorati e maschere, l'isola si veste a festa

di *Patrizia Forlani*



C'è un periodo dell'anno in cui la Sicilia si veste a festa trascinandolo tutti in un mondo fantasmagorico popolato di carri allegorici, gruppi in maschera, bande e carri infiorati. E a far da cornice mostre, concerti, il tutto condito dalla bellezza di borghi, dove il tempo sembra essersi fermato, dalla calda accoglienza siciliana e da tantissimo ottimo cibo. Tradizione, colori, sapori e allegria sono gli ingredienti principali del carnevale in Sicilia. Una festa di origini antiche, le prime notizie storiche, infatti, risalgono al '600 e riguardano la città di Palermo dove fu allestito un carro allegorico che raffigurava il dio Nettuno con alcune sirene che danzavano. Anno dopo anno i festeggiamenti per il Carnevale, che precedono il periodo di astinenza e digiuno della Quaresima, hanno assunto

fasti sempre maggiori. Il nostro viaggio in questo mondo fantastico della tradizione siciliana inizia nella barocca Acireale. Si presume che qui il carnevale, gemellato con quello di Viareggio, possa risalire addirittura alla festa del compatrono San Sebastiano. Oggi i festeggiamenti durano dieci giorni con spettacoli per tutti i gusti, ma i momenti clou sono sicuramente il giovedì e il martedì grasso. Per le vie della città sfilano le grandi realizzazioni di cartapesta e i suggestivi carri, addobbati di migliaia di fiori, e resi unici dalle luci e dai movimenti meccanici. Da Acireale ci spostiamo alle pendici dell'Etna e più precisamente a Misterbianco, per la festa più colorata d'Italia. A differenza degli altri carnevali siciliani qui i protagonisti non sono i carri allegorici, ma le maschere. Elaboratissime nate dalla "sfida"

fantasiosa delle associazioni che lavorano per settimane per regalare emozioni a non finire. Il più antico di Sicilia è quello di Palazzolo Acreide. In questo angolo dell'isola, oltre ad ammirare le bellezze del borgo, il carnevale offre ai visitatori le grandi abbuffate a base di "cavatièddi" con il sugo di maiale, salsiccia, crostini di trota e cannoli di ricotta, la musica, il ballo in piazza, divertimento assicurato. Il nostro viaggio prosegue a Regalbuto dove si svolge uno dei più importanti carnevali del centro Sicilia. Nei cinque sabati che precedono il mercoledì delle Ceneri e, soprattutto negli ultimi tre giorni che precedono la Quaresima, sono tantissime le manifestazioni che susseguono. Qui la parola d'ordine è tradizione: oltre ai costumi realizzati dai sapienti artigiani della zona da non perdere

i balli caratteristici che, in passato, salutavano l'arrivo della primavera e servivano a propiziare un buon raccolto. Il carnevale di Termini Imerese risale alla metà dell'ottocento quanto nella centro palermitano vennero ospitate alcune famiglie napoletane che promossero una festa a cui partecipò tutta la città dando vita a U'Nannu ca Nanna (il nonno e la nonna). La figura femminile, Nanna, rappresenta la continuità dopo la morte del Re Carnevale (Nannu). Particolarmente suggestiva la lettura de "Lu testamentu" prima "dell'abbruciatina de li Nanni" dove vengono irrisse le persone più in vista della città. Ultima tappa del nostro percorso, ma non certo per importanza, è Sciacca dove le manifestazioni per il carnevale iniziano il giovedì grasso con la consegna delle chiavi della città a Peppe Nappa, la maschera che diventa simbolicamente sindaco durante i giorni di festa.

Le attrazioni del percorso

E' un viaggio nella Sicilia più suggestiva e affascinante. Tra i palazzi barocchi di Acireale e Palazzolo Acreide, lo stile arabo normanno di Sciacca, la bellezza incontaminata di Regalbuto e Misterbianco, il fascino di Termini Imerese. Ogni luogo è un'emozione. Acireale regala ai visitatori un indimenticabile tra l'azzurro del mare e il fumo e la cenere del vicino Etna che segnala la presenza vigile del vicino gigante. Per gli amanti della storia da non perdere a Misterbianco le aree archeologiche all'interno dei quali vi sono resti del neolitico, dell'epoca greca, romana e



bizantina. E per un tuffo in uno delle città patrimonio Unesco ecco Palazzolo Acreide dove si possono ammirare palazzi nobiliari unici nel loro genere. E, ancora, Regalbuto con la sua vista mozzafiato sull'Etna e Termini Imerese con il lago Pozzillo e le rovine di Himera. Per un po' di sano relax da non perdere la città delle Terme, Sciacca, che deve gran parte della sua fama al clima salubre, al complesso delle Terme Salinuntine che integra al suo interno le Stufe Vaporose di San Calogero.

Cosa mangiare

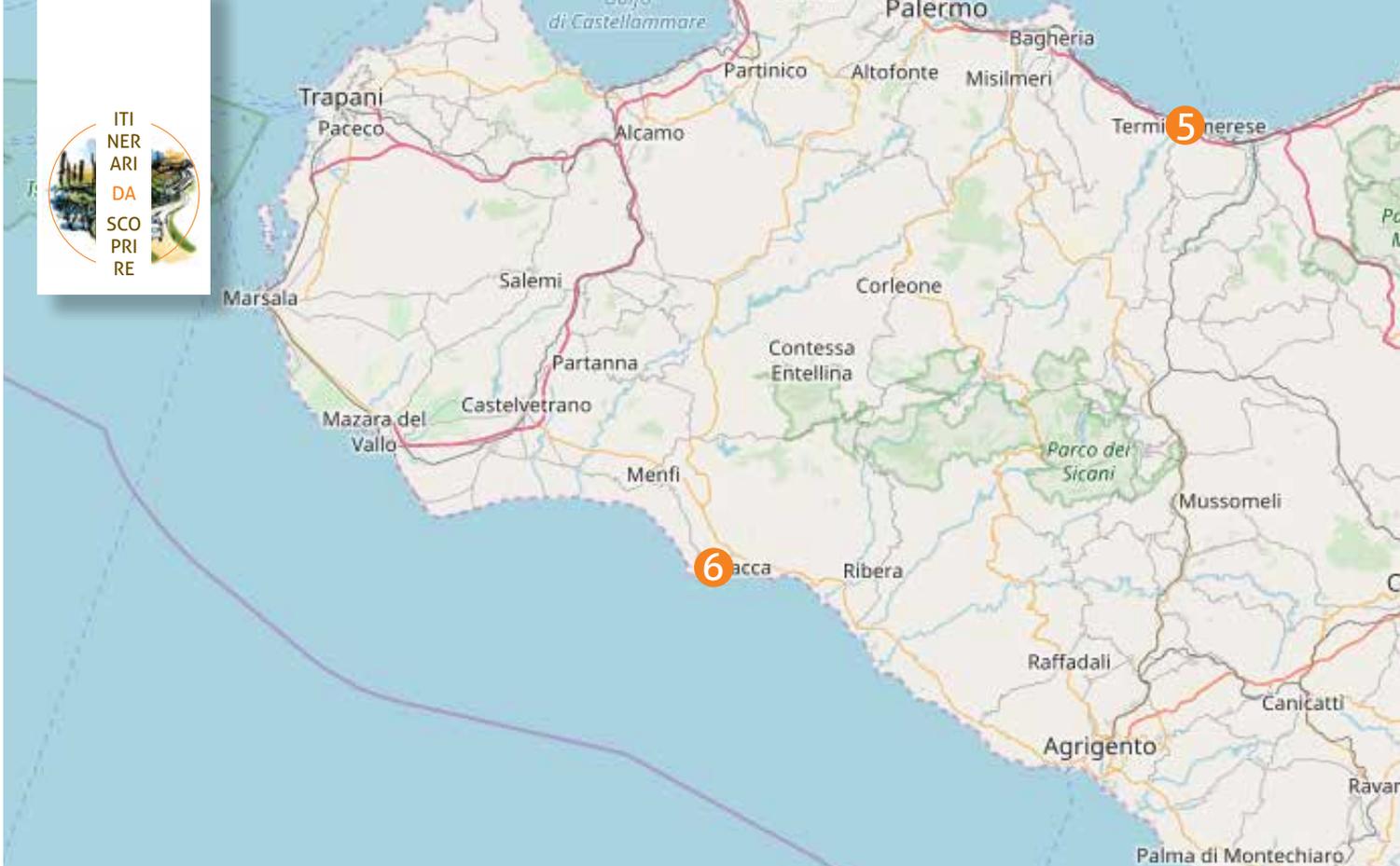
Dolce o salato? Non c'è che l'imbarazzo della scelta. La tradizione culinaria siciliana, soprattutto nel periodo di Carnevale, è in grado di soffiare tutti i palati. I maccheroni a 5 buchi, o maccheroni a 5 "puttusa" sono la classica pietanza del Carnevale, soprattutto il giovedì grasso. Un primo piatto da leccarsi i baffi, con tantissimo sugo

e carne di maiale, cotenna e salsiccia a pezzettini. In alcune località, come alternativa, il giovedì grasso viene proposto un minestrone caldo, a base di verdure, patate, fave secche sguosciate, cipolla, prezzemolo, sale e pepe.

Vero e proprio must sono anche le salsicce sulla brace. Ma a farla da padrone sono soprattutto i dolci. A cominciare dalla pignolata o pignocciata, così chiamata perché a forma di pigna: una montagnola di palline di pasta fritte, ricoperta per metà con una glassa scurissima a base di cioccolato e per metà con una glassa bianchissima aromatizzata al limone. Per renderla ancora più festosa, talvolta viene decorata con canditi a pezzetti, monpariglia e codette colorate.

Di questo dolce esiste anche un'altra versione, priva di glassa e ricoperta di miele. E, ancora, le chiacchiere, le frictilia del tempo dei Romani, un impasto a base di farina e uova che venivano preparate e fritte nel

grasso del maiale nel periodo delle Saturnalia. Ad Acireale da non perdere la granita che nasce dalla tradizione dei "nevaroli", che dall'Etna trasportavano la neve fino al mare. Viene servita al gusto di mandorla accompagnata da una brioche. Rinomata la pasticceria acese, tipici ad esempio le zeppole di riso con miele, i cannoli ripieni con ricotta, crema o cioccolato. A Palazzolo Acreide la pasta si lavora a mano ed è proprio per questo motivo che, tra le specialità gastronomiche del borgo, spiccano i "cavati", ovvero una pasta dalla forma allungata da gustare con il sugo di carne di maiale.



Tra carri infiorati e maschere, l'isola si veste a festa

1 Acireale

Ha un impianto urbanistico tipico delle città tardo-medievali della Sicilia e comprende anche i comuni di Aci Catena, Aci Sant'Antonio, Aci Bonaccorsi, Aci Castello e Valverde. Il nome deriva dalla mitologia greca: la ninfa Galatea era innamorata del pastore Aci ma questo amore era contrastato da Polifemo che accecato dalla gelosia scagliò un sasso contro il pastore uccidendolo. Gli dei vedendola disperata trasformarono il pastore in un fiume chiamandolo appunto Aci. Acireale è anche un famoso paese barocco e ricco di chiese, arte e cultura. Lo stile barocco della città è visibile lungo le vie e, soprattutto, nelle chiese principali.

2 Misterbianco

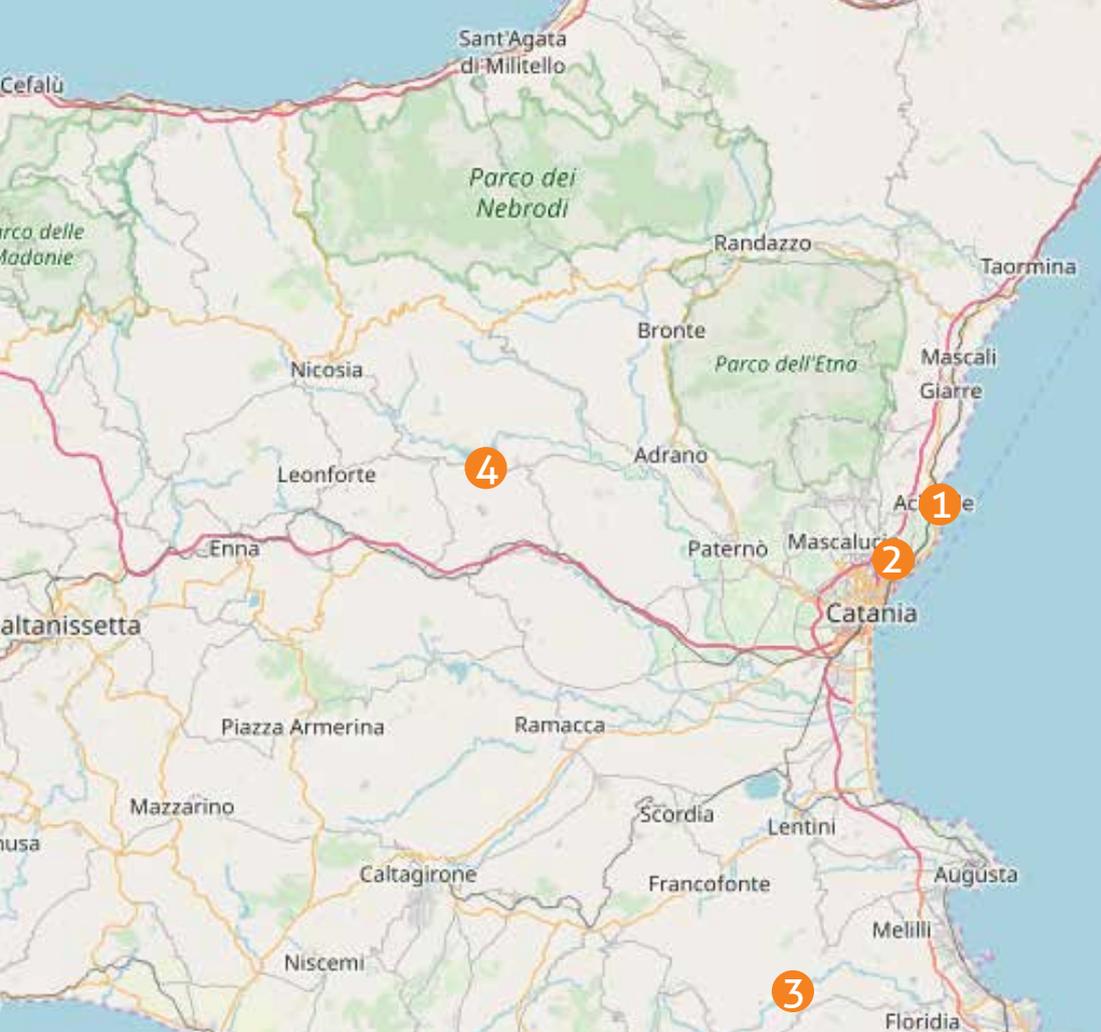
Sorge su una collina alle pendici dell'Etna ed è il luogo ideale per spostarsi facilmente durante le vacanze in Sicilia. Il suo nome deriva da un Monastero che sorgeva nella zona di Campanarazzo (un piccolo bosco di querce secolari), in cui vi erano dei monaci che indossavano un saio bianco. Venne distrutto dall'eruzione del 1669 e la ricostruzione avvenne grazie all'autorizzazione del Tribunale del Regio Patrimonio. Da gustare i "Mugghiati", dolci tipici di Natale, composti da una frolla sottile con all'interno il vino cotto e l' "impanata" pasta di pane con all'interno verdure varie e salsiccia.

3 Palazzolo Acreide

Dal 2002 fa parte delle città Patrimonio dell'Umanità Unesco. Lungo la via principale, corso Vittorio Emanuele III, si possono ammirare alcuni dei palazzi nobiliari più belli di Palazzolo: Palazzo Pizzo, Palazzo Puglisi, Palazzo Judica, espressione del volto barocco della cittadina iblea. Continuando, si giunge alla piazza più importante del paese, dove sacro e profano si incontrano e s'innalza, nella sua magnificenza, la Chiesa di San Sebastiano, caratterizzata dalla fastosa facciata elegantemente lavorata e preceduta da una scenografica scalinata.

4 Regalbuto

Dall'alto dei suoi 1500 metri la città è il balcone naturale sull'Etna. All'antico nome arabo Butahi casale fortificato, intorno ai primi decenni del 1200, venne aggiunto l'appellativo Rahal che vuol dire reale da Federico II di Svevia. Da visitare il lago Pozzillo che si trova nel centro dell'isola, in quel lembo di terra che romani ed arabi individuarono come centro nevralgico dell'entro terra siciliano. In occasione della festa per il Patrono San Vito che si svolge dall'8 all'11 agosto, Regalbuto si tinge di rosso che sono i drappi che ricordano il martirio del Santo.



IL PERCORSO

L'itinerario attraverso i più bei carnevali siciliani inizia a Acireale per concludersi a Sciacca, per un totale di circa 350 chilometri e in macchina si possono raggiungere tranquillamente tutte le mete. Luoghi affascinanti che regalano spettacoli unici nel loro genere ma non solo. Da non perdere i panorami mozzafiato e i palazzi nobiliari dove l'arte si mescola alla tradizione. Un percorso fatto anche soprattutto di gusto con zeppole, cannoli ripieni di ricotta e pignolate.

ATTREZZATURA

Per il percorso suggerito si consiglia di vestirsi a strati e in modo estremamente comodo.

COME MUOVERSI

IN AUTO

Da Acireale per Misterbianco imboccare la E 45, in seguito per Palazzolo la ss121 che porterà anche a Regalbuto. Imboccando la A19 in direzione di Via Giovanni Falcone e Paolo Borsellino/SS113 si arriva a Termini Imerese. Seguendo la E90, SS624 e SS115 in direzione di Via Enrico Ghezzi a Sciacca.

5 Termini Imerese

È il più importante centro della città metropolitana di Palermo, dopo il capoluogo. È un importante snodo ferroviario e marittimo grazie alla presenza di una stazione ferroviaria ben collegata con il territorio e di un ampio porto mercantile. Culturalmente interessante per via delle vicine rovine di Himera e dell'antiquarium ad esse connesso, per la presenza di numerose e interessanti chiese, di ruderi di periodo romano e preistorico, per l'annuale festività del Carnevale termitano, uno dei più antichi d'Italia, ed erede diretto dell'antico Carnevale di Palermo.

6 Sciacca

È una incantevole città termale con i suoi palazzi in stile arabo e normanno, con le piccole botteghe di ceramica e di prodotti tipici e di ristoranti dove mangiare del buon pesce fresco. Sciacca si trova in una posizione strategica per visitare i siti più importanti della Sicilia, a soli 40 km dalla Valle dei templi di Agrigento, a 100 km da Palermo e 30 km da Selinunte. Da non perdere lo storico borgo marinaro di Sciacca, seconda marineria più grande della Sicilia, con le sue antiche case dei pescatori.



Tempo totale
6 giorni



Lunghezza
358 km



Partenza
Acireale



Arrivo
Sciacca



TRENTINO ALTO ADIGE



Vigo di Fassa, nel cuore della cultura ladina

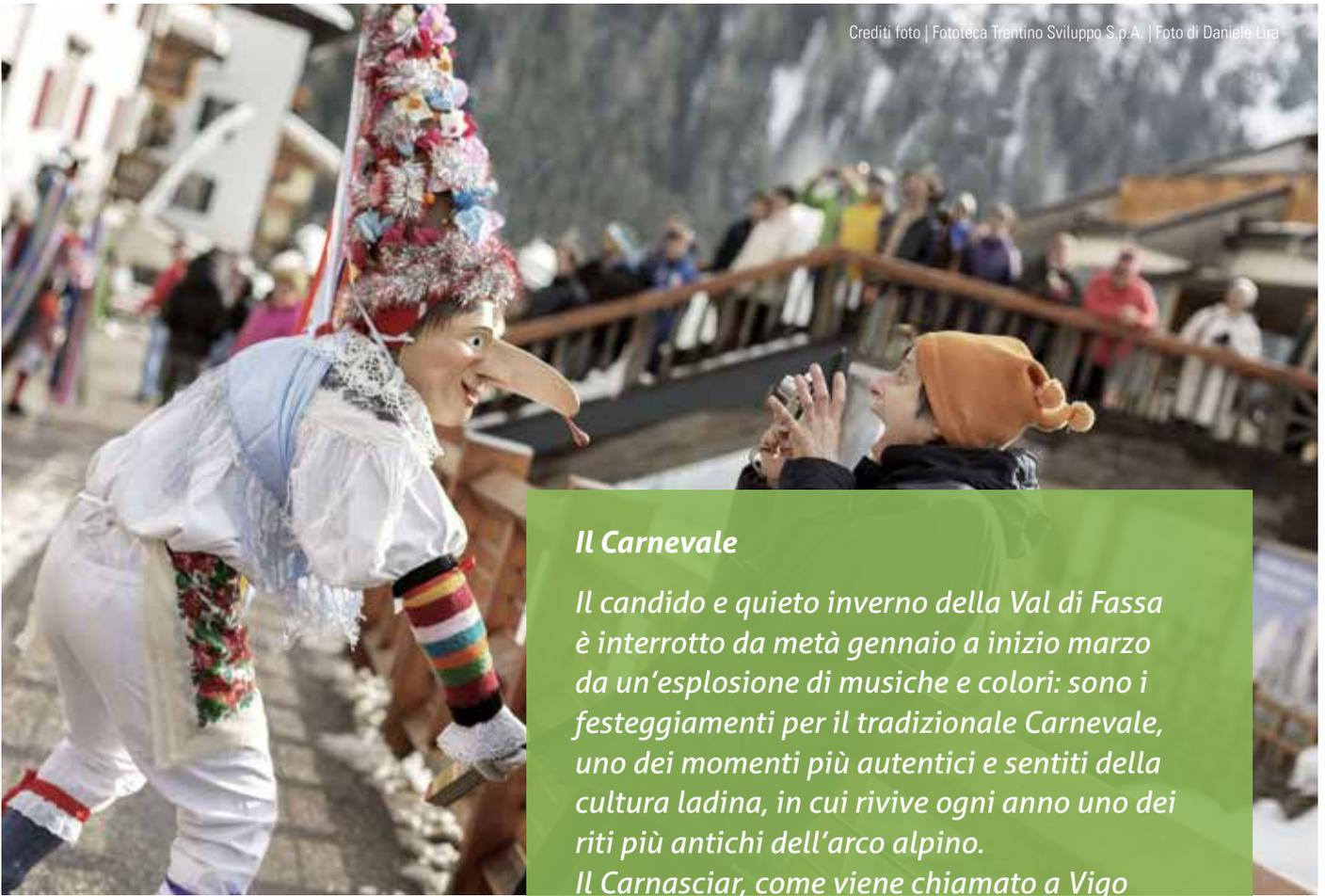
di *Oriana Bosco*

Conosciuta nel mondo come paradiso dell'alpinismo grazie alle spettacolari Dolomiti patrimonio UNESCO, la Val di Fassa cela dietro al suo volto più blasonato anche un profilo meno noto, legato all'identità del luogo e della sua gente, che vale la pena di essere esplorato; questo angolo di Trentino ha infatti caratteristiche uniche non solo dal punto di vista paesaggistico, ma anche culturale ed etnografico, che si possono ritrovare concentrate in un piccolo borgo nel cuore della valle: Vigo di Fassa. Questo grazioso paese adagiato ai piedi del Catinaccio, entrato nel 2017 nel club de "I Borghi più belli d'Italia", conserva infatti, sotto le modifiche urbanistiche dovute al turismo, la sua atmosfera rustica, che balza subito agli occhi nei suoi fienili in legno (tobià), nelle fontane coperte, nei crocefissi sulle stradine di periferia e nelle chiese dagli svettanti campanili a punta, nella lingua parlata dalla gente.

Vigo di Fassa, il cui nome richiama la fondazione romana (dal latino vicus, villaggio), fu culla della millenaria cultura ladina, di cui oggi qui e nelle limitrofe val Badia, Val Gardena e zona dell'agordino, permangono tradizioni e lingua (il ladino, antica lingua di origine reto-romantica, è una lingua tutelata a livello provinciale, e viene insegnato



Crediti foto | Anton Sessa



Il Carnevale

Il candido e quieto inverno della Val di Fassa è interrotto da metà gennaio a inizio marzo da un'esplosione di musiche e colori: sono i festeggiamenti per il tradizionale Carnevale, uno dei momenti più autentici e sentiti della cultura ladina, in cui rivive ogni anno uno dei riti più antichi dell'arco alpino.

Il Carnasciar, come viene chiamato a Vigo di Fassa, non è solo una grande festa che coinvolge da nord a sud tutti i paesi della valle, ma anche l'occasione in cui i personaggi che popolano le leggende della ladinia scendono dai boschi ed entrano a suon di musica nei paesi: l'Om dal Bosc, i Marascons, i Bufons danno vita ogni anno ad una spettacolare sfilata, caratterizzata dalle tradizionali "faceres", meravigliose maschere in legno di cirmolo intagliate e decorate ancora a mano come un tempo da pochi abili scultori locali. La sfilata di Vigo si tiene ogni anno il martedì grasso (quest'anno il 5 marzo), e vede il coinvolgimento attivo della Pro Loco, da sempre impegnata a valorizzare questa importante tradizione ladina.

INFO

*Pro Loco Vich - Vigo di Fassa
Strada Rezia 12, Vigo di Fassa - Sèn Jan di Fassa (TN)
www.prolocovigodifassa.com
www.entornvich.com - FB*

nelle scuole e parlato correntemente dalla popolazione locale): grazie alla sua posizione di crocevia tra la Val di Fassa ed il Tirolo, fu fin dal Medioevo fulcro della vita di valle, con la presenza delle strutture per il potere giudiziario (il Giudizio di Fassa), quello legislativo (le assemblee della Comunità) e quello religioso (la pieve di San Giovanni). Nell'Ottocento fu proprio qui, con la costruzione del primo hotel della valle, nel 1806, che si gettarono le basi per il turismo alpino, che porterà di lì a pochi anni alla costruzione dei primi rifugi per la conquista delle vette dolomitiche, a cominciare dal Vajolet; non è un caso che l'alpinista detto il "diavolo delle Dolomiti", Tita Piazz, sia nato proprio a pochi passi da Vigo, nella vicina Pera di Fassa. Il ruolo centrale anticamente detenuto dal paese si esprime oggi soprattutto a livello culturale, grazie alla presenza dell'Istituto Culturale Ladino ed annesso Museo Ladino, che tutela e valorizza la cultura ladina attraverso mostre e iniziative. Parallelamente allo sviluppo turistico, il paese si è sempre distinto per l'impegno nella custodia e promozione delle attività tradizionali locali, prima fra tutte



Crediti foto | Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A. | Foto di Carlo Baroni

l'artigianato del legno, che ha nel Liceo Artistico il suo centro di formazione a livello provinciale. La cultura locale permane anche nelle numerose celebrazioni sacre e profane: le feste per i matrimoni, la Festa ta Mont nella vicina Val San Nicolò, e soprattutto nello spettacolare carnevale.

Alla scoperta del borgo

Vigo è composto da sei piccole frazioni che, come villaggi a se stanti, puntellano l'altura che dal fondovalle sale dolcemente, tra prati e boschi, verso le rosse pareti del Catinaccio. Nell'area più a valle, lambita da un ruscello e dal letto del fiume Avisio, è adagiata la frazione di Sen Jan, dove sorge l'antica Pieve di San Giovanni, una delle più antiche di tutta l'area ladina. Con le sue linee gotiche e l'alto campanile a cuspide che sembra riecheggiare le vette dolomitiche, la pieve, il cui aspetto attuale risale al XV secolo, rappresenta il più significativo esempio di architettura tardogotica della valle. Il nucleo abitativo di Sen Jan si concentra negli edifici legati al culto: la grande canonica di epoca medievale, il notevole Tobia de la Pief, perfetto esempio di architettura fassana, che ospita l'Istitut Cultural Ladin, la Ciasa del Monech, che permette di ammirare un antico forno del pane ed un piccolo tobià. Una piacevole passeggiata costeggia il ruscello e invita a salire alla frazione di Solar, centro odierno del paese, dove si incontra la Tor, antica sede del Giudizio, e proseguire poi fino a Val, il più antico nucleo abitativo di Vigo, che conserva ancora molto del suo aspetto originario, con la segheria, il crocifisso ligneo, la fontana ed il più antico tobià del paese, risalente al 1606. Salendo ancora a monte, attraversando i prati si raggiunge la frazione di Larcionè, dove le antiche abitazioni cinte dai larici mostrano lati curiosi, come un doppio forno su due piani sovrapposti, e si ammira un perfetto esempio di festil, la fontana con lavatoio coperto. Da qui si imbecca il piacevole sentiero che conduce alla più affascinante delle frazioni di Vigo, Tamion: un pugno di case in pietra e legno affacciate sulla valle a 1600 metri d'altezza, dove si respira un'atmosfera d'altri tempi, tra animali da cortile in libertà e stradine in selciato che si perdono tra i boschi.





MOLISE

Sulle tracce della mitica Aquilonia

di *Luciano Scarpitti*



Sul monte Vairano, tra i comuni di Baranello, Busso e Campobasso, sta tornando a vivere un'antica città. Qualcuno dice che si tratti della mitica Aquilonia, conquistata dai Romani nel 293 a.C. dopo una feroce battaglia che ha modificato il corso della storia.

Quello che è certo, e ormai inoppugnabile, è che i Sanniti non solo hanno costruito delle vere città, non villaggi composti in prevalenza da capanne di legno, come dicevano finora gli archeologi, e che gli abitanti vivevano ad un livello di civiltà almeno pari a quello di Roma.

Queste due verità ora sono dimostrate con dovizia di particolari per merito degli scavi archeologici condotti, per oltre 40 anni, sul Monte Vairano dal professor Gianfranco De Benedittis, docente dell'Università degli studi del Molise nel corso di laurea magistrale in "Archeologia, beni culturali e turismo". De Benedittis ha offerto al mondo degli studiosi le sue scoperte mediante un interessantissimo libro, ricco di illustrazioni, pubblicato con l'aiuto della Banca Popolare delle Province Molisane, ma incontra enormi difficoltà burocratiche e amministrative, sebbene le sue ricerche siano in gran parte finanziate dall'Unione Europea. «Si è sempre detto che il Sannio fosse abitato da



Gli spazi nella casa LN

Da una parte si trovava l'angolo dell'acqua, con un piccolo lavandino e un condotto che la portava all'esterno. Nella parte opposta c'era l'angolo del fuoco, composto da una grossa tegola rovesciata, sollevata rispetto al pavimento, e sul tetto una tegola forata in modo che uscisse il fumo senza che potesse entrare la pioggia. Due grossi vasi contenevano uno l'acqua, stava vicino al lavandino, e l'altro gli alimenti più utilizzati (farro e favucce). Una culla, realizzata con una grossa tegola concava, era appesa al soffitto con delle corde legate ai quattro angoli opportunamente forati. Vicino alla finestra c'era un telaio.

pastori che vivevano in villaggi – afferma De Benedittis – adesso, per la prima volta, troviamo una città.

E questa città è praticamente intatta perché i Romani dopo averla distrutta non vi hanno costruito so-pra».

“La città di Monte Vairano – racconta De Benedittis – qualunque sia il suo vero nome lo si scoprirà in futuro, ha avuto le prime attestazioni di nucleo urbano consistente già nel sesto secolo a.C. All'incirca duecento anni dopo, nel quarto secolo, vennero costruite le mura di cinta. La sua definitiva distruzione è avvenuta nel primo secolo, intorno all'89 a.C., quando nel Sannio imperversò il dittatore Silla che tentò di estinguere completamente la popolazione sannita e demolì tutte le sue città; a quell'epoca risalgono infatti le maggiori tracce di incendio e distruzione. La cosa stupefacente di questo importante ritrovamento archeologico è che ci si trova di fronte ad una città perfettamente organizzata, con strade e piazzette dotate di marciapiedi (crepidines) e cunette per

lo scorrimento dell'acqua, che in parte scorreva in condutture anche sotto alle abitazioni.

I ritrovamenti

Finora è stata identificata e studiata una sola casa di appena 25 mq, denominata LN, per la sigla ricorrente che si è trovata al suo interno. Probabilmente era abitata da una coppia con due bambini di cui uno nato da poco. Questa ci mostra, oltre alla tecnica costruttiva, anche la distribuzione degli spazi interni. Le sorprese maggiori, tuttavia, si hanno quando si va a scoprire l'organizzazione della città: dentro o intorno ad essa sono state trovate tre fornaci per la cottura delle tegole e dei vasi; diversi mulini, per la macina di grano e farro, presumibilmente azionati da asini, ma anche piccole macine utilizzate direttamente dalle famiglie. Esistevano magazzini per la conservazione del grano o del farro, costruiti in modo da essere perfettamente asciutti, cisterne per la raccolta e la conservazione dell'acqua.



Gli strumenti da lavoro

Inoltre sono stati trovati molti strumenti da lavoro: particolarmente originale la vanga, dotata di due lamine metalliche distanziate e sovrapposte; il rasoio, molto usato perché i Sanniti erano noti per la loro abitudine a radersi da tempi molto antichi; i piccoli vasi per gli unguenti; gli strumenti religiosi, utilizzati per i sacrifici; gli strumenti utilizzati in campo medico, come il bisturi, il flebotomo (per i salassi), e le pinzette, tutti in bronzo. Ben conservati anche gli strumenti musicali, il flauto in osso è il più originale; gli ami per la pesca, che veniva praticata nel Biferno; gli stili per scrivere e cancellare sulla cera; gli speroni per i cavalieri; gli aghi per i sarti; le tubature in cotto per raccogliere e convogliare l'acqua nelle cisterne. Per l'alimentazione gli abitanti di Monte Vairano usavano i formaggi, la carne di bovini, suini e ovini, che venivano macellati abbastanza giovani (è stato trovato un tagliere quasi integro); i pesci, ma compaiono anche resti di molluschi, come vongole e ostriche. Presumibilmente in città esisteva almeno una taverna dove veniva venduto o servito vino proveniente dalla Francia, dalla Tunisia, dalla Campania e dal Lazio, inoltre vino bianco, cosa quasi esclusiva, proveniente soprattutto dalla Grecia, da Rodi in particolare. Tutto ciò ci dice che questa città rappresentava un centro economico importante, infatti pur trovandosi in montagna, a circa 900 metri di altitudine, aveva rapporti commerciali molto estesi e facili collegamenti con la costa.

I manufatti artistici

Non mancano, infine, esempi di manufatti artistici come statue e bassorilievi realizzati in pietra, dove si ritrova spesso la figura di Ercole; patere ornamentali che venivano applicate alle pareti delle case; pavimenti ben lavorati, inoltre le pareti interne delle abitazioni erano intonacate e affrescate. Insomma su Monte Vairano, come ha sostenuto il professor Domenico Caiazza, studioso di archeologia e topografia sannitica, romana e altomedievale, presente alla presentazione del libro, «è stata trovata la carne viva di una città sannitica, e con essa infinite prove di una civiltà complessa ed estremamente avanzata, con gusti raffinati e strutture e servizi di primordine a disposizione degli abitanti».

«Il popolo Sannita – secondo Caiazza – appare come un popolo puro, ci offre un'immagine positiva ed un'organizzazione sociale talmente diversa da quella dei Romani che per forza di cose doveva entrare in totale contrapposizione con quella.

La grande violenza tra Romani e Sanniti si spiega proprio per il fatto che questi non avrebbero mai accettato la cultura e l'organizzazione politica e sociale di Roma. Se lo scontro finale non fosse stato vinto da Roma – ha aggiunto Caiazza – la capitale di quella Italia sarebbe diventata Boiano». Infine Caiazza ha lanciato al mondo della cultura e alle istituzioni un'esortazione: «Cominciamo a riappropriarci della storia dei Sanniti che ci è stata negata per secoli!»



Le serrature alle porte

Le porte d'ingresso delle abitazioni di Monte Vairano avevano delle loro originali serrature, nelle quali il chiavistello, posto all'interno, veniva fatto avanzare o arretrare mediante particolari chiavi di bronzo. Queste erano dotate di perni che andavano ad inserirsi perfettamente nei fori praticati nei relativi catenacci che bloccavano le porte. Tali chiavi, naturalmente, erano diverse una dall'altra per la posizione dei perni che corrispondevano ai relativi chiavistelli. Una di queste chiavi è stata trovata in prossimità della casa cosiddetta LN.



DI
A
RIO

DI
VIAG
GIO

PUGLIA



Il Domino, La Pegnate e il Re Cuoraldino di Francesco Brescia



Crediti Foto | Archivio Pro Loco Unpli Puglia

Tra le numerose tradizioni che vedono coinvolte le Pro Loco pugliesi una di quelle maggiormente sentite dalle diverse comunità e attese da grandi e piccini è il Carnevale. Sono quattro, tra i più noti, i Carnevali pugliesi ideati e organizzati dalle associazioni Pro Loco Unpli.

Sammichele di Bari

I festeggiamenti del Carnevale sammichelino iniziano la notte di sant'Antonio Abate, il 13 gennaio, e si concludono il martedì grasso. Ha origini antiche, nasce come momento di allegria organizzato nelle case private e aperte ai pochi invitati, spesso per permettere alle figlie femmine di prendere marito. La tradizione carscatesca sammichelina presenta delle regole ferree: tra le più importanti c'è quella di far accomodare le dame e i cavalieri sui lati della camera gli uni di fronte gli altri in modo

tale da potersi alternare per invitare il partner casuale di ballo. Le figure più importanti che animano la festa sono il caposala (che dirige e controlla il giusto andamento della serata), il motorista (l'equivalente dell'attuale dj), il conduttore (a volto scoperto, presenta il suo gruppo mascherato prima dei canonici tre balli con gli ospiti del festino) e il portinaio (l'addetto a far accedere le mascherate e gli ospiti all'interno del locale). Le maschere tipiche della tradizione sammichelina sono due: l'homene curte (uomo corto) e il Domino. Il primo rappresenta un buffo contadino dalla grande testa e dal corpo minuto che danza a ritmo di quadriglia con braccia larghe e ginocchia piegate, invece il secondo ironizza sui costumi del clero indossando un lungo abito con cappuccio e maschera neutra a coprire il volto. Nell'ultima serata



Credit Foto | Archivio Pro Loco Unplì Puglia

danzante, alla mezzanotte del martedì grasso, si piange insieme la morte del Carnevale con l'auspicio che ritorni in vita l'anno successivo. Successivamente al martedì grasso il divertimento continua con le cosiddette pentolacce da rompere piene di dolciumi e caramelle.

Corato

Risalgono alla fine dell'Ottocento le prime memorie di allegre e affollate feste carnevalesche, riproposte con regolarità anche nel corso del secolo seguente. Tuttavia il carattere improvvisato di queste celebrazioni le portava spesso a trasformarsi in episodi di violenza e vandalismo da parte di gruppi isolati; da ciò la necessità di istituzionalizzare le celebrazioni e programmare un Carnevale cittadino che fosse ottimamente organizzato senza però

rinunciare al puro esano divertimento. Ciò divenne realtà nel 1978, anno in cui fu creato il "Carnevale Coratino", grazie all'intuito della Pro Loco "Quadratum", condiviso dall'amministrazione di allora e trasformatosi ben presto in un irrinunciabile appuntamento annuale. Restiamo nel barese e, da Corato, ci spostiamo a Casamassima.

Casamassima

Nelle famiglie casamassimesi vige da secoli un'antica tradizione popolare del Sud "La Pegnate", ossia la rottura con una mazza da parte di un soggetto bendato di una vecchia pentola in terracotta a terra o sospesa, dalla quale fuori uscivano torroni, caramelle, cioccolatini. Questa usanza si svolgeva dopo la morte di Carnevale, quindi in Quaresima, seguendo il rito ambrosiano che fa coincidere

l'ultimo giorno di carnevale al primo sabato di Quaresima, in quanto, secondo la tradizione orale, furono prolungati gli sfarzosi festeggiamenti carnevaleschi per via del tardivo ritorno a Milano del vescovo Ambrogio, allontanatosi dalla città per un pellegrinaggio. La Pro Loco di Casamassima pensò bene di portare questo rito privato, svolto fino ad allora in famiglia, fuori dalle mura domestiche, con l'intento di far trascorrere alla gente un pomeriggio di follia per le strade del paese, e nel 1977 nasce la "Pentolaccia Casamassimese". La prima "Pentolaccia Casamassimese" fu una grande festa di piazza che coinvolse tutto il Paese, con la rottura di un'enorme pentolaccia in cartapesta dalla particolare forma a fuso che la differenzia da tutte le altre, ideata e costruita dall'indimenticato cavalier Giuseppe Pastore, e che per numerose edizioni, aprendosi a

fine festeggiamenti, faceva cadere a pioggia una miriade di caramelle, pupazzetti, fischietti, coriandoli, e stelle filanti. La Pentolaccia Casamassimese è fregiata della Medaglia del Presidente della Repubblica e nel 2016 è stata inserita nei Carnevali Storici. La 42^a edizione si svolgerà il 9 e 10 marzo 2019 con una serie di eventi collaterali, come mostre, concerti, festini, giochi, enogastronomia con i tipici calzoni ripieni di ricotta e amarene o di cipolla con olive e acciughe, e sarà dedicata al cinema, con alcune performance che si svolgeranno anche nel borgo antico, detto Paese Azzurro per il caratteristico colore della calce che ricopre il muro delle case. Come sempre la grande Pentolaccia, sarà accompagnata da Calascione, la maschera tipica Casamassimese che raffigura un personaggio fiacco e panciuto simile allo strumento cinquecentesco, il colascione.



Il Carnevale Coratino si è arricchito con gli anni di caratteri propri che lo distinguono dalle altre celebrazioni carnascialesche regionali: Corato può infatti vantare ben tre maschere tipiche: il "Panzone", lo "Sceriffo" e la "Vecchiarèdde". Negli ultimi anni vi è inoltre la presenza delle maschere di carattere, ovvero maschere realizzate con materiali speciali come ad esempio la cartapesta o la spugna. E' il caso di "Re Cuoraldino" ormai Re e mascotte del Carnevale Coratino che ogni anno apre i corsi mascherati. Poi c'è il gruppo de la "Famiglia Gonzales" meglio noti come i disturbatori del carnevale coratino: con gli abiti coloratissimi del Messico, la famiglia si ritrova ogni anno al carnevale coratino per intrufolarsi e creare scompiglio lungo il serpentone mascherato. Nel 2019 il Carnevale Coratino raggiunge il traguardo della sua 40esima edizione; per l'occasione sarà approntato un ricco programma di iniziative e progetti innovativi volti alla realizzazione di un programma legato alle note tradizioni, ma che possa altresì essere un evento di richiamo per il turismo andando ad ampliare e a destagionalizzare l'offerta turistica e culturale della città di Corato. Le attesissime sfilate tradizionali di carri allegorici e gruppi mascherati si terranno nelle giornate di domenica 3 e martedì 5 marzo 2019 e percorreranno le vie principali del centro cittadino. La Pro Loco "Quadratum" bandisce ancora una volta il concorso fotografico "Carnevale a Corato" e un contest su Instagram #CarnevaleCoratino. Tutto il programma ufficiale sarà disponibile sul sito www.prolococorato.it e sui canali social Pro Loco Corato e Carnevale Coratino.



Info utili
Pro Loco "Quadratum" Corato
Piazza Sedile n. 41 – Corato (Ba)
Tel.: 080 872 8008
www.prolococorato.it
info@prolococorato.it

Pro Loco Sammichele di Bari
Piazza XXIV Maggio n. 9
Sammichele di Bari (Ba)
Tel.: 080 8910 796
www.prolocosammicheledibari.it
segreteria@prolocosammicheledibari.it

Pro Loco Casamassima
C.so Vittorio Emanuele II n. 43
Casamassima (Ba)
Tel.: 080 671 002
prolococasamassima@gmail.com

Pro Loco Corsano
Via della Liberta n. 1 – Corsano (Le)
Tel.: 0833 183 0845
prolococorsano@libero.it

Corsano

Scendiamo nel Salento e dedichiamoci ora al Carnevale di Corsano (Le) che ha mosso i primi passi negli anni '70. La nascita effettiva risale al 1981 quando la Pro Loco di Corsano organizza la prima edizione dando vita ad una tradizione che va avanti da 37 anni. Inizialmente era prevista la realizzazione di tre grandi raffigurazioni allegoriche, incentrate quasi esclusivamente sulla burla inscenata da un gruppo di amici. La scelta di raccontarsi in modo scanzonato ben presto si è rivelata un'idea vincente a tal punto che il Carnevale di Corsano (grazie ai cinque grandissimi carri allegorici, agli oltre dieci gruppi di danza, di maschere individuali stile veneziano e degli artisti di strada) è riuscito a diventare il più importante del Salento. Negli anni si è cercato di perfezionare le tecniche di lavorazione della cartapesta prestando particolare attenzione alla cura artistica dei dettagli che hanno determinato, nel 2018, la nascita di corsi/laboratori creativi e manuali rivolti a bambini e ragazzi frequentanti l'Istituto comprensivo di Corsano. Inoltre si è deciso di arricchire la manifestazione con diversi eventi collaterali che vanno dall'arte, come estemporanea di pittura a tema, alla gastronomia, con preparazione di dolci tipici carnevaleschi per vivere un'esperienza completa. Il progetto che il Carnevale di Corsano intende realizzare è la destagionalizzazione delle manifestazioni carnevalesche con l'organizzazione dei "Corsi Mascherati Estivi".

PA TRI MO NIO IM MA TE RIA LE



CAMPANIA



Montevergine, la Candelora dei femminielli

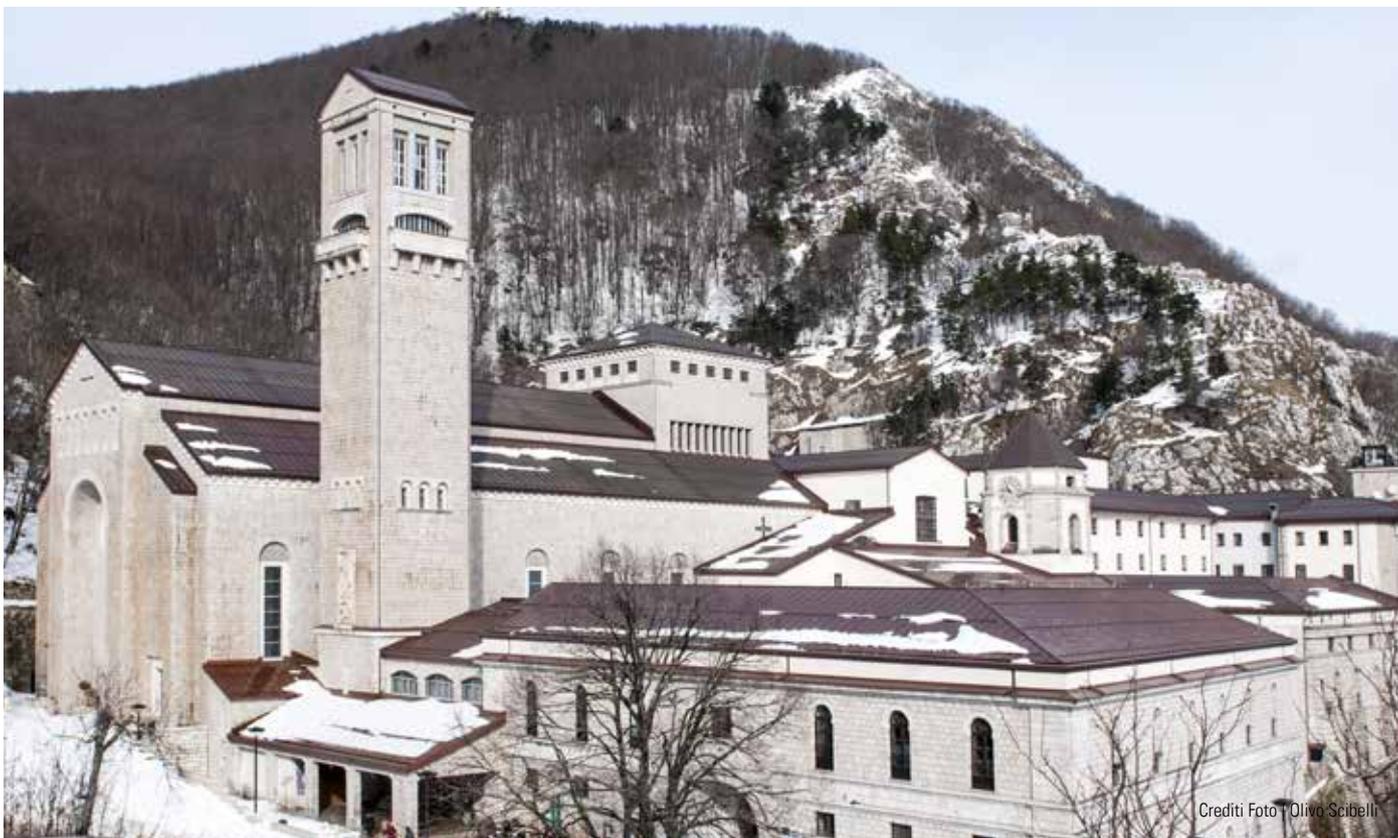
di Giulia Nappi



“Chi vo’ grazie ra Mamma Schiavona ca sagliesse lu Montagnone”, riecheggia questo canto tra le bianche mura del Santuario di Montevergine. La grande montagna è il monte Partenio (1270 m), il monte della vergine, “mamma Schiavona” che fa le grazie è Maria, la madre di Gesù; qui, su questa vetta che domina il territorio di Avellino, ha l’aspetto di una donna vestita di nero e dalla carnagione olivastra, come anticamente erano le serve provenienti da terre lontane. Montevergine è tempio di una fede antica che da secoli ruota attorno alla devozione per la Madonna, in questo luogo isolato e di inverno reso candido dalla neve, dove già l’ascesa si fa preghiera.

La Juta, come si chiama da queste parti, è il pellegrinaggio che unisce generazioni di fedeli e confini geografici anche molto distanti nel giorno dedicato a Maria, il 12 settembre. Un popolo festante su carri inghirlandati, con musica e musicanti al seguito, raggiungeva la cima della montagna per celebrare il compleanno di Mamma Schiavona, come oggi, festanti, chiassosi, puntuali migliaia di pellegrini si ritrovano al Santuario, fondato nel 1126 da San Guglielmo da Vercelli. Ma il bello e il tipico di questo luogo non si esaurisce in questa tradizione, è un altro l’appuntamento da non perdere per cogliere l’anima del posto

ed assistere a un fenomeno unico al mondo. Nella solennità della Candelora, il 2 febbraio, il santuario di Montevergine viene visitato da migliaia di pellegrini accomunati da una particolare devozione nei confronti della Madonna, oltre che da un modo propriamente napoletano di essere definiti. La juta della Candelora è la “juta dei femminielli”, uomini di una spiccata femminilità espressiva più che esteriore, anche omosessuali e trans. Il “femminiello” a Napoli esiste da sempre ed è perfettamente inserito nella società, storica e presente, ben prima che l’omosessualità si liberasse dai tabù e i pudori tuttora presenti. Il femminiello è un diverso, sì, perciò è speciale, come affettuosamente sottolinea il nome: ha in sé quella grazia che tutte le donne hanno avuto in dono dalla natura, una sensibilità dominante, una vanità eccentrica. Tanti arrivano discretamente, con la funivia, fin sopra la Montagna e quasi non li noti nella folla, altri in gruppo, accompagnati da pittoreschi suonatori di tammorre e donne, eterosessuali, giovani e meno giovani, e con tutto il cuore, a squarciagola, invocano la Madonna o si inginocchiano platealmente al suo altare. Qualcuno porta il rossetto, anche se una voce virile ne tradisce il sesso, qualche altro ha tutta negli occhi la sua identità: cosa



Uno scorcio del Monte Partenio

succede nei loro letti a nessuno interessa, perché sono lì, invece, sì.

La leggenda

Tra le numerose storie di prodigi e miracoli compiuti da Mamma Schiavona si ricorda un episodio avvenuto nel lontano 1256. Altri tempi, altra gente, stessa facilità a condannare. Due amanti per lo scandalo suscitato nella comunità furono confinati in uno dei luoghi più alto e isolato della Montagna, condannati a patire il freddo e la fame legati ad un albero. Mamma Schiavona pietosa intervenne facendo sì che i due si salvassero e impartendo una bella lezione di umanità al popolo di Montevegine. Da allora i femminielli e con loro tutti gli individui dalla sessualità transgender sono pellegrini affezionati del Santuario, ammessi e accolti proprio perché uguali nella fede ai tanti devoti di Maria. C'è chi intravede in questa tradizione, oggi più viva che mai, un retaggio della cultura pagana antica, che riconosceva il Monte Partenio come luogo consacrato alla dea Cibele, madre della natura. Secondo questa interpretazione

nella juta dei femminielli si perpetrerebbe l'usanza dei sacerdoti della dea che una volta all'anno raggiungevano la cima del monte e lì si eviravano in suo onore, in un gesto dal valore rigenerativo. Un valore che in qualche modo si intravede nella simbologia della Candelora stessa, festività liturgica associata alla purificazione di Maria dopo il parto e al manifestarsi della luce di Cristo nel mondo, che ricrea, purifica, appunto rigenera.

La tradizione

Sembrano inconciliabili la sacralità della festa cattolica con l'esuberanza dei femminielli, eppure in un clima di grande tolleranza ed equilibrio la famiglia dei Verginiani custodisce la sopravvivenza di questa speciale devozione.

I tempi e i modi del pellegrinaggio sono gli stessi della juta settembrina, con qualche limite imposto dal freddo inverno irpino. Molti salgono a piedi la montagna tra i boschi e i sentieri di una natura qui ancora sovrana; c'è chi sale in funivia da Mercogliano, il centro che occupa le pendici del Partenio, chi giunge con auto e pullman passando per

Ospedaletto d'Alpinolo e da lì raggiunge in un paio di tornanti il bianco Santuario.

Giunti alle porte dell'edificio, alcuni pellegrini tirano fuori nacchere e tammore: sono le "paranze", i complessi folk di origine vesuviana, di casa a Montevegine. Nasce un ballo incalzante in onore di Maria, è una tammurriata, la danza che non si impara. C'è un canto popolare che accompagna la salita alla scala santa e l'ingresso alla basilica, dove è custodita l'icona antica della Mamma Schiavona. Sono versi umili, da intonare con la voce, che narrano le tappe e l'attesa dei pellegrini di ritrovarsi al cospetto di Maria:

Chi vo' grazie ra Mamma Schiavona /ca sagliésse lu Muntagnonu / Lu Muntagnonu stamu sagliénne e quanta grazie ca stamu avènne / Avimmu cammenàtu tutta stanotte, p' menì addo' Mamma nosta /La Maròнна ng'è ddatu l'aiutu, p' fa' priestu sta sagliùta / Arrivamu nnanzi a lu purtonu: viéningi aprì, Mamma Schiavona / Lu purtonu è spapantàtu, ma re luci stanne stutàte / La Maronna è spasu lu mantu e ngi accogli a tutti quanta / Che bell'ucchi tène la Maronna, ca me pàrene doi stelle, / ddoi stelle illuminate,



Crediti Foto | Olivo Scibelli

La juta dei femminielli

Vergine bella ca ngi uardàte.

(Chi vuole grazie da Mamma Schiavona che aspetta a salire il Montagnone? / E il Montagnone stiamo salendo e quante grazie che stiamo avendo / Abbiamo camminato per tutta la notte, per venire da Mamma nostra / La Madonna ci ha dato un aiuto, per fare presto questa salita / Arriviamo dinanzi al portone: vieni e aprici, Mamma Schiavona. / Il portone si è spalancato, ma le luci sono ancora smorzate / La Madonna ha steso il suo manto per accoglierci tutti quanti / Che begli occhi tiene la Madonna, che somigliano a due stelle, / due stelle luccicanti con cui, Vergine, voi ci guardate).

“Statti bona, Maronna mia, è fattu juornu e ngi n’avima i’”: così i pellegrini salutano Mamma Schiavona al termine di una giornata di preghiera gioiosa. È un arrivederci carico di speranza, con l’impegno di tornare al Santuario il prossimo anno e l’augurio di venire a ringraziare per le grazie ricevute. *Statti bona, Maronna mia, l’annu chi bene turnamu a beni / Si ngi vengu, ngi vengu sola, l’annu chi bene, nu bellu uaglionu / Si ngi tornu, ngi vengu zita, l’annu chi bène, nu bellu maritu / E si stessemme cchiù bicinu, nge venéssemme ognu matina / E siccome stamu luntanu, ngi verimu na vot’a l’annu/ E si nu’ nge verimu r’ visu, nge verimu mparavisu.*

(Statti bene, Madonna mia, s’è fatto giorno e dobbiamo partire / Statti bene, Madonna mia, l’anno che viene torniamo a venire / Se ci vengo, ci torno sola, l’anno che viene, con un bel guaglione / Se ci torno, ci vengo zita, l’anno che viene, con un bel marito / Se noi fossimo più vicino, ci vedremmo tutte le mattine / Ma siccome stiamo lontano, ci vediamo una volta l’anno / E se non ci vediamo di viso, ci vedremo in Paradiso).

In Paradiso, già. Nella saggezza popolare del passato sembra trovarsi il senso ultimo della juta, dei femminielli e di tutti i pellegrini, un viaggio che prepara alla meta finale verso cui proprio tutti già siamo in cammino.

Il pellegrinaggio a Montevergine si inserisce in una più grande e altrettanto antica pratica devozionale campana, il culto delle sette Madonne.

La memoria popolare, infatti, da tempo ha unito in un pellegrinaggio lungo un anno la visita ai sette maggiori santuari mariani campani, legando quasi favolisticamente le rispettive sette Madonne in un

rapporto di sorellanza. La maggiore delle sette figlie di Sant’Anna sarebbe proprio Mamma Schiavona di Montevergine (AV), a cui si rende omaggio al principio dell’anno con la juta della Candelora, segue la Madonna dell’Arco di Sant’Anastasia (NA), il cui pellegrinaggio cade di lunedì in albis, e la Madonna delle galline di Pagani (Sa), onorata la domenica dopo Pasqua. Il 3 maggio

si rende omaggio alla Madonna del Castello di Somma Vesuviana (NA), legati alle festività dell’Ascensione e della Pentecoste sono invece i pellegrinaggi per la Madonna dei bagni di Scafati (SA) e per la Madonna dell’Avvocata di Maiori (SA), rispettivamente la domenica dopo l’Ascensione e il lunedì dopo Pentecoste. Si chiude il pellegrinaggio a Nocera Superiore (SA) alla vigilia

della solennità dell’Assunzione, per la Madonna di Materdomini.





EMILIA ROMAGNA



Rocchetta Mattei, tra fascino arabo e magia di *Valentina Cariani*

Rocchetta Mattei, la straordinaria costruzione unica nel suo genere, situata nell'Appennino bolognese, su un'altura posta a 407 metri sul livello del mare, in località Savignano nel comune di Grizzana Morandi, venne edificata nella seconda metà del XIX secolo e mescola diversi stili che danno origine ad un'alchimia sublime.

Il castello deve il suo nome a Cesare Mattei, nato a Bologna l'11 gennaio 1809, da famiglia benestante. Nel 1837 fu uno dei 100 fondatori della Cassa di Risparmio in Bologna e ricevette il titolo di Conte nel 1847 da Papa Pio IX a fronte di una donazione terriera in Comacchio, la fortezza di Magnavacca (ora Porto Garibaldi), che avrebbe aiutato lo stato pontificio a fermare l'avanzata austriaca.

Il Conte Mattei, nel 1850, acquistò i terreni dove sorgevano le rovine dell'antica Rocca di Savignano ed il 5 novembre dello stesso anno iniziò l'edificazione del castello che prese poi il nome di "Rocchetta".

Più volte il conte modificò la struttura della Rocchetta e diversi elementi decorativi richiamano a costruzioni quali l'Alhambra di Granada per il Cortile dei Leoni e la Grande Moschea di Cordoba per la cappella dove giace il conte.

Ma cosa condusse Cesare Mattei a costruire la Rocchetta?

Nel 1844, dopo la morte della madre che lo provò duramente, il Mattei perse fiducia nella medicina classica dell'epoca che, a suo dire, non fu in grado di aiutare la madre ad alleviare il dolore che la affiancò fino alla fine dei suoi giorni.

Così il conte Mattei dedicò l'intera sua vita allo studio di "una nuova medicina" che, secondo lui, fosse maggiormente efficace: l'elettromeopatia, pratica fondata sull'omeopatia. All'interno della Rocchetta condusse una vita da castellano, ricevendo diversi personaggi che decisero di sottoporsi alle sue cure.

Nel 1925 venne visitata in forma ufficiale dal Principe del Piemonte e persino Dostoevskij, uno dei più grandi pensatori russi, cita il Mattei ne "I Fratelli Karamàzov" (considerato un capolavoro della letteratura dell'Ottocento e di ogni tempo), quando fa raccontare al diavolo di essere guarito da terribili reumatismi grazie ad un libro ed a delle gocce del Mattei.

Elettromeopatia

Chiamata dal Conte Mattei Elettromeopatia, è stata una delle medicine alternative più

praticate al mondo, dal 1870 al 1930 circa. Secondo Mattei, l'Elettromeopatia era in grado di agire sul fluido nervoso elettrico" del corpo per riequilibrare e ristabilire le due cariche elettriche e ricondurre la parte dolente allo stato neutrale.

I rimedi erano costituiti da ingredienti di tipo erboristico atossici per l'organismo: i granuli, in base all'effetto che si voleva ottenere, erano suddivisi in 8 categorie: antiscrofolosi, anticancerosi, antiangiotici, febbrifughi, pettorali, anti linfatici, vermifughi, anti venerei.

I liquidi o fluidi elettrici erano suddivisi in base alla loro polarizzazione: Fluido Elettricità Rossa (++), Fluido Elettricità Azzurra (+), Fluido Elettricità Bianca (neutra), Fluido Elettricità Gialla (-), Fluido Elettricità Verde (- -).

I rimedi Elettromeopatici definitivi di Cesare Mattei sono sempre stati prodotti in Rocchetta.

In seguito alla morte del Mattei, il 3 Aprile 1896, i "Rimedi Mattei" continuarono ad essere prodotti e distribuiti fino a quando, nel 1959, i laboratori furono costretti a chiudere.

Info utili

Prenotazione sempre obbligatoria. Orari: sabato e domenica dalle ore 10.00 alle 15.00 nel periodo invernale e dalle 9.30 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 17.30 durante il periodo estivo.

Il biglietto di ingresso costa 10 €. Per info: rocchettamattei@comune.grizzanamorandi.bo.it

Tra arte e simbolismo

Scalone d'ingresso

La porta principale la si raggiunge salendo una scalinata, sorvegliata da un ippogrifo e a sinistra del portone d'ingresso dimora un demone alato costretto da Zeus a portare sulle spalle il globo terrestre; la figura raffigura il male e perciò ci indica che il male resta fuori dal castello.

Cortile Centrale

Oltrepassando l'androne d'ingresso si giunge al cortile centrale. Al di sotto del cornicione d'entrata vi sono due gnomi, uno bianco a rappresentare il bene ed uno rossastro a rappresentare il suo opposto.

La parte sinistra del giardino è in stile medievale mentre la parte destra è in stile Arabo-Moresco.

Sala dei Novanta

Progettata come sala di meditazione e di recupero dell'energia fisica e mentale dispersa. La pianta è ad esagono regolare. Una finestra rotonda di vetro colorato con l'immagine del conte è posta di fronte all'entrata. Il soffitto dipinto di blu di Prussia, è tempestato di stelle dorate.

Cappella

Accessibile dal vestibolo della Sala dei Novanta, tramite una scala. E' una copia



Crediti Foto | Daniela Vaccari

Rocchetta Mattei
Uno scorcio del cortile

ridotta della grande moschea di Cordova, la Mezquita. Dal centro della cappella parte una scala che porta ad una galleria sopraelevata da cui domina l'intero spazio della cappella.

Cortile pensile

Uscendo dalla Cappella si imbecca la porta a sinistra e si prosegue attraversando il Giardino Pensile. Da qui è possibile vedere la finestra, in stile moresco, della camera da letto del Conte. Proseguendo si ammira una fila di colonne classiche con simboli vari ed una panchina, in stile rinascimentale.

Cortile dei leoni

Il cortile è circondato da edifici a due piani e da un portico a un piano che si sviluppa

lungo i quattro lati. Al centro si erge una fontana ed alla base quattro leoni in pietra e una bassa vasca che convoglia l'acqua piovana.

Sala della musica

E' un luogo magnifico da punto di vista architettonico: ha una pianta a triangolo irregolare. Le colonne reggono due grandi archi a crociera con decorazione a motivo floreale. Sopra a tutte le colonne gli stemmi che il Mattei assunse dopo la nomina a Conte.

Sala della pace

Così chiamata per celebrare la fine della prima guerra mondiale. In stile rinascimentale e caratterizzata da due



pareti composte da vetrate. La scritta PAX è visibile sopra la porta di entrata e sulle due porte ad angolo.

Tomba del conte

Posta sopra l'abside della Cappella vi è la tribuna che ospita la tomba del conte. È costruita in ceramica ed ha la classica forma a sarcofago. Sul lato destro un'iscrizione: "ANIMA REO UIESCAT IN MANU DOMINI" e una scritta che ricorda all'uomo le sue microscopiche dimensioni rispetto alla grandezza dell'universo.

Sala dell'oblio

Questa piccola sala ha una magnifica vista sul cortile dei Leoni. Le pareti verdi hanno un'alta zoccolatura in legno sagomato. Il soffitto, dipinto di giallo, presenta bordi ricurvi e sulla finestra, in basso, compaiono le iniziali del Venturoli. Fuori dalla finestra, sulla parete della cappella si osserva la riproduzione di due simboli forse tra i più importanti per comprendere la storia e il significato della Rocchetta.

Corridoio

Uscendo dalla sala della Pace si percorre un corridoio con pareti tappezzate e controsoffitto in cassettoni in legno. Sulla sinistra la camera Gialla e subito dopo un ambiente che contiene una scaletta che porta alla biblioteca.

Sala rossa o studio del conte

Lo spazio della sala è suddiviso in due parti da una fila di quattro esili colonne, dipinte con un motivo a zig zag. Il primo spazio era destinato al lettino destinato ai pazienti.

Scala nobile

Questa grande scala circolare in pietra metteva in comunicazione il cortile centrale con la zona dedicata agli ospiti illustri. Le pareti sono ornate con pitture circolari a forte intensità per potenziare il senso di rotazione.

Il suggestivo percorso enogastronomico permette ai visitatori di riscoprire antichi sapori e arcaiche tradizioni popolari, divertirsi con spettacoli musicali e ammirare la spettacolare natura delle cantine.

Rocchetta Mattei, un tesoro inestimabile

Per quanto concerne il Castello, dopo vari tentativi di cederlo al Comune di Bologna o ad altri enti, la vendita viene conclusa con un commerciante locale Primo Stefanelli, il quale aggiunge particolari alla Rocchetta e la utilizza come attrazione fin quando viene chiusa per problemi di sicurezza. Nel 2005 il castello viene acquistato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Bologna (Carisbo) e dopo un accurato studio progettuale ne inizia il consolidamento con fedele restauro

giunto sino ad oggi a circa del totale.

Grazie all'accordo tra la Fondazione Cassa di Risparmio in Bologna ed il comune di Grizzana Morandi e con la preziosa collaborazione delle Associazioni locali, Rocchetta Mattei ha riaperto al pubblico il 9 agosto 2015.

Dal 2017, grazie ad una Convenzione stipulata tra il Comune di Grizzana Morandi ed UNPLI Bologna "Unione Pro Loco", il Comune affida ad UNPLI Bologna i seguenti servizi:

- organizzazione e gestione delle attività di accompagnamento degli utenti nella visita della "Rocchetta Mattei" con connessa attività di sorveglianza delle sale durante le visite;
- gestione INFO POINT sito presso Rocchetta Mattei;
- organizzazione e gestione INFO POINT, sito presso "I Fienili del Campiario" nel capoluogo con connessa attività di accompagnamento per le visite degli utenti a "Casa Morandi".

TESSERA NAZIONALE UNPLI 2019



PIU' DINAMICITA'

Con la fatturazione elettronica "Fatture in Cloud Premium Plus", il sistema digitale che permetterà di abbandonare per sempre il supporto cartaceo.

PIU' AUTONOMIA

Con MyUnpli, la piattaforma web studiata appositamente per le Pro Loco, sarà più semplice gestire la propria Associazione, con accessi distinti dedicati a Pro Loco, Soci e Volontari del Servizio Civile.

PIU' TUTELA

Con una polizza Lloyd's (con massimale di 5.000.000) studiata appositamente per le Pro Loco ed inserita all'interno della quota di affiliazione 2019.

PIU' RISPARMIO

Con le convenzioni SIAE e Lea per il pagamento dei diritti d'autore e la convenzione Dolomiti Energia per risparmiare sugli allacci temporanei e sulle utenze gas e luce delle sedi Pro Loco e dei Soci.

PIU' SERVIZI

Con i nuovi corsi di formazione, un Ufficio Legale a disposizione di tutte le Pro Loco, dei consulenti su sicurezza e Terzo Settore e tanto altro.

UN'UNICA TESSERA, TANTI VANTAGGI



PUGLIA

Dal Pane di Valenzano alla Bastinaca di Polignano a Mare

di Luca Caroselli



Riprendiamo il filo del nostro viaggio nell'entroterra barino, un percorso attraverso cui abbiamo scoperto 4 paesi e 4 tipicità dell'enogastronomia legate alle tradizioni di questo antico territorio.

Stiamo parlando dell'educational 'Coltour', un circuito organizzato dalla delegazione Unpli della Peucetia Sud e finanziato dall'agenzia Puglia Promozione, che ha come obiettivo quello di promuovere la destinazione Puglia, e nello specifico le eccellenze gastronomiche e culturali delle 4 realtà coinvolte: L'Olio di Sannicandro, l'uva Pizzutella di Adelfia, il pane di Valenzano e la bastinaca di Polignano a Mare.

Il tour ha visto coinvolte in rete le 4 Pro Loco suddette che hanno ospitato un rappresentante dell'UNPLI Nazionale e una giornalista russa esperta di turismo ed enogastronomia, Vitalina Sereda Malygina, come 'trait d'union' tra le tradizioni di questo territorio e la cultura russa.

Un itinerario per promuovere la Puglia nella sua interezza, dalle tradizioni ai beni culturali, dalle feste patronali alle peculiari colture

locali, esaltando le specificità di ogni paese coinvolto.

L'obiettivo è quindi quello di promuovere il turismo su questo territorio attraverso gli occhi di persone che non abitano questi luoghi e per questo più sensibili a tutte quelle peculiarità che definiscono questo angolo di Puglia.

Dopo aver raccontato la nostra visita a Sannicandro ed Adelfia nel numero precedente di Arcobaleno, in questo articolo ci concentreremo sulle altre due tappe del percorso, Valenzano e Polignano a Mare, con le loro rispettive tipicità: il pane e la bastinaca.

Con l'occasione abbiamo avuto modo di partecipare ai festeggiamenti di Sant'Antonio a Valenzano per vedere i tradizionali altarini con l'offerta votiva del pane tipico, e a quelli di Polignano a Mare prendendo parte alla sentitissima festa patronale di San Vito Martire.



VALENZANO

Per quanto riguarda l'approfondimento del territorio questa volta ci dedichiamo ad una eccellenza dell'enogastronomia italiana, regionale e locale: il pane. Per scoprire questa tipicità ci spostiamo a Valenzano, dove proprio durante la nostra visita si svolge la tradizionale celebrazione del Santo patrono Sant'Antonio da Padova del 13 giugno. Il Presidente Leonardo De Sario e sua moglie Isa, con un entusiasmo contagioso e dimostrandoci un'autentica passione per il proprio paese, ci accompagnano tra i vicoli di case bianche che si incastrano intorno al Castello Baronale Martucci, anch'esso di epoca

normanna come il Castello di Sannicandro e la torre di Adelfia. La passeggiata è inebriata dal profumo del pane appena sfornato e dalla voglia di socialità delle signore anziane impegnate a sistemare le composizioni floreali con le statuine del santo e il pane votivo in bella vista.

Una celebrazione quella di Sant'Antonio strettamente legata alla tradizione del pane che in questi luoghi, nei vicoli tra le porte e le finestre del borgo, viene offerto al santo con degli altarini, sapientemente preparati dalle signore del paese con cura e devozione, come ringraziamento per le grazie ricevute.



IL PANE

Il pane tipico di Valenzano fa riferimento alle "pagnotte" votive, che vengono preparate, cotte ed offerte a devozione di alcuni Santi: a Valenzano soprattutto Sant'Antonio e San Giuseppe. Il tipo di pane è quello che deriva da una antica tradizione, il riferimento è al tempo in cui le massaie di Valenzano realizzavano le "panette" da 2/3 kg in forme a treccia. Per soddisfare l'intera famiglia patriarcale erano necessari almeno 9 grandi forme di questo tradizionale pane. Era sufficiente per una settimana o dieci giorni e quando era consumato si preparava un'ulteriore preparazione "trmbaut". Chiaramente nella

ritualità votiva questo pane, ricordiamo preparato sulla base del "lievito madre", veniva realizzato in piccole forme da 200g, in quanto la partecipazione votiva era spezzettata per accontentare tutti.

In sintesi dalla panetta da 2/3 kg, preparata con il lievito madre, in occasione votiva nacquero le pagnotte da 200g di San Giuseppe e di Sant'Antonio.





RUSSIA E PUGLIA UNITI NEL NOME DI SAN NICOLA

Nel pomeriggio abbiamo modo di spostarci a Bari per arricchire il nostro tour scoprendo le bellezze e la genuinità di Bari Vecchia e di quella comunità che, tra gli intricati vicoli del borgo antico, offre un concentrato di quotidianità pugliese, tra edicole religiose e quadri votivi, tra banchetti su cui le massaie preparano orecchiette fatte a mano e pescatori che tessono reti.

Grazie al minuzioso e dettagliato racconto della nostra brillante guida 'russo-pugliese' Eugenia Selisceva, abbiamo modo di scoprire un'altra appendice fondamentale della cultura pugliese e barese: il legame con la Russia e con San Nicola, patrono di Bari ma anche uno dei santi maggiormente venerati al mondo.

Mentre ci vengono narrate le gesta che hanno condotto le reliquie del Santo a Bari abbiamo modo di rimanere abbagliati dalla bellezza della Basilica a lui dedicata: una facciata maestosa rappresenta pienamente lo stile 'romanico-pugliese' che sarà poi un marchio di fabbrica delle costruzioni dei secoli successivi.

Quando nel meridione d'Italia, e soprattutto a Bari, i mercanti banchieri intelligentemente pensarono al Santo protettore della città, superando la vecchia e non funzionale devozione per San Sabino di Canosa, considerarono di portare in loco le reliquie del Taumaturgo di Myra dalla Turchia. Il furto e traslazione sono da considerarsi un vero e proprio blitz ideato dalle teste di cuoio dei normanni e dei mercanti e marinai baresi coordinati dall'abate Elia.

San Nicola di Myra, che da secoli riposa nella cripta di questa immensa basilica, viene venerato contemporaneamente da fedeli di diverse confessioni cristiane, ed in particolare tra gli appartenenti alla Chiesa ortodossa russa. Infatti, dopo la fine dei regimi totalitari e la conseguente apertura dei paesi dell'Europa dell'Est al turismo, ha rappresentato uno degli snodi privilegiati del turismo dei pellegrinaggi religiosi. Di qui anche il volo diretto Bari-Mosca diventato realtà negli ultimi mesi.



LA BASTINACA

Le Alte scogliere, le case bianche, i muretti a secco, il grano e gli ulivi; a Polignano a Mare l'odore della macchia mediterranea si mescola a quello della terra umida e fertile. Ma è San Vito, affascinante frazione di Polignano, il cuore

pulsante della coltivazione della carota bastinaca, di cui 'La Viola' è una delle più rappresentative varietà, tanto da diventare un vero e proprio brand. Infatti è per via di un terreno così vicino al mare, sabbioso e salino, che la coltivazione di questo ortaggio



POLIGNANO A MARE

L'ultimo giorno dell'Educational è dedicato alla visita di Polignano a Mare, un gioiello architettonico arroccato su uno sperone di roccia a strapiombo sull'Adriatico, circa 30 km a sud di Bari.

Città natale del cantante Domenico Modugno, divenuto celebre con la sua "Nel blu dipinto di blu", Polignano incanta con il suo centro storico ricco di tracce romane, arabe, bizantine, spagnole e normanne, come testimoniano anche i resti dei quattro torrioni di difesa che raccolgono la parte più antica del borgo.

In compagnia del Presidente della Pro Loco Tommaso Colagrande e della sua collaboratrice Maria cominciamo il tour percorrendo la Lama Monachile fino alla via Traiana, per poi inoltrarci tra i vicoli ingarbugliati che lasciano spazio di tanto in tanto ad alcuni scorci mozzafiato sul mare cristallino di questo angolo di Puglia. I cartelli scritti a mano e sparpagliati lungo i vicoli, con alcune frasi poetiche su Polignano, contribuiscono a rendere ancora più suggestiva la nostra visita alla scoperta della cosiddetta 'Perla dell'Adriatico'.

Come se non bastasse nel pomeriggio abbiamo modo di assistere alle celebrazioni del Santo patrono, il 'piccolo' San Vito Martire. Una cerimonia molto sentita e particolare che include una 'processione marina' della statua del Santo su un caratteristico battello addobbato a festa. All'arrivo del battello il Santo viene fatto scendere di corsa sotto un tripudio di fuochi artificiali, per poi proseguire la processione su un fercolo trasportato a spalla fino alla piazza centrale, dove la statua viene posizionata sull'altare allestito per l'occasione fino alla fine della celebrazione.

Ovviamente non poteva concludersi la nostra visita senza assaggiare le prelibatezze della cucina locale, in particolar modo il pesce (anche crudo), materia principale dei piatti tradizionali oltre che dell'economia del territorio basata appunto sulla pesca, sul turismo e sulle coltivazioni agricole, come quella della carota bastinaca.

GUARDA LE
VIDEO INTERVISTE
SULLA BASTINACA



È possibile solo in questi piccoli ma preziosi appezzamenti. Stani Frugis, coltivatore diretto ed esperto, ci aiuta ad approfondire le caratteristiche della bastinaca e le tradizioni legate a questa particolare coltivazione. Attualmente la

bastinaca è molto diffusa e apprezzata per le sue caratteristiche nutrizionali e organolettiche che la rendono un ortaggio indicato sia per chi adotta un regime alimentare ricco in fibra sia per gli amanti della buona cucina.

La Viola ha un contenuto totale di glucosio, fruttosio e saccarosio mediamente inferiore di circa il 22% rispetto alla carota commerciale, oltre alle capacità antiossidanti molto maggiori date dalla più elevata quantità di vitamina A.

Queste carote sono buonissime sia crude che cotte e possono essere utilizzate sia per preparazioni dolci (torte, marmellate) che salate (contorni, tortini, primi piatti).

SA PO RI E TRA DI ZIO NI



LOMBARDIA

Raspadüra, da cibo povero a gourmet di Stefania Pendezza



Impossibile parlare del Lodigiano senza citare uno dei suoi massimi simboli: la famosa raspadüra composta da delicate e sottili lamine di Grana tipico lodigiano stagionato, un formaggio ricco di storia e cultura. Siamo nel cuore della Pianura Padana, terra di paesaggi tipicamente rurali e di tradizioni fortemente legate alla vita contadina che ancora oggi rivivono nella cultura e nella gastronomia locale.

E' qui che fin da tempi antichi, l'attività lattiero-casearia era alquanto sviluppata e portava sulle tavole prodotti di qualità. Quando però le forme di formaggio erano imperfette e presentavano tagli, crepe e bolle interne vigeva la regola del "non si butta via niente" e così era buona abitudine del padrone delle casere selezionare le forme difettose e tagliarne la parte danneggiata con una grossa lama creando dei riccioli sottili di formaggio destinati ai contadini meno abbienti. Tali "foglie" di formaggio furono via via sempre più apprezzate tant'è che il padrone iniziò a non considerarle più uno scarto ma un prodotto da farsi pagare.

E' proprio la modalità con cui venivano prodotti questi gustosi petali che suggerì di chiamarli raspadüra, termine di origine longobarda occidentale che in italiano



Tra le vie di Lodi trasuda la testimonianza di una tradizione rurale che accompagna la città in tutti i suoi eventi a partire dall'inizio dell'anno (19 gennaio) con i festeggiamenti di San Bassiano. Ad accompagnare la visita delle bellezze storiche ed architettoniche del luogo troviamo i prodotti tipici del territorio lodigiano tra cui spiccano piatti poveri come la trippa lodigiana, büseca in dialetto, i filsón (treccie di caldarroste intrecciate) e l'immane raspadüra. Altra eccellenza da non perdere, nel cuore dell'incantevole villaggio agricolo di Lodi Vecchio, è la stupenda Basilica di San Bassiano, costruita tra il 1320 e il 1323.

significa "raschiatura": le sottili lamine vengono tolte lentamente e in modo progressivo partendo dalla mezza forma, servendosi dell'ausilio di uno specifico coltello piatto, flessibile e ricurvo che spesso viene addirittura scaldato per favorire un taglio di nastri di Grana tipico lodigiano sempre più soffici e arricciati.

Molte sono state le trasformazioni e i perfezionamenti che questo prodotto ha subito nel corso degli anni, portandolo a diventare una pietanza ricercata anche dagli amanti del gourmet: da cibo povero destinato ai contadini, passando attraverso i mercati e le manifestazioni fieristiche di settore, fino a raggiungere i migliori ristoranti dove tale prelibatezza, ottenuta oggi da forme sane e di alta qualità, viene riconosciuta come raffinata e altamente ricercata.

In particolare, la raspadüra rappresenta un delizioso antipasto che viene generalmente accompagnato da salumi, funghi o noci. Ma sono tante anche le occasioni in cui viene usato per guarnire piatti quali il risotto, la polenta o i carpacci, come elemento di decoro.

E' così che il prodotto tipico di Lodi, diffuso anche in territori limitrofi come le province di Pavia e Cremona, è oggi ampiamente



valorizzato dalla Pro Loco di Casalmaiocco in tutti i suoi eventi e fiere, come accade ad esempio in occasione della Festa di San Martino che ogni anno a novembre celebra la vita contadina di un tempo, tra esposizioni di animali, macchine agricole e degustazioni del piatto tipico locale.

Ma non solo: la raspadüra è stata fortemente apprezzata anche dal resto del Paese e addirittura del mondo, quando la Pro Loco di Casalmaiocco l'ha mostrata all'interno dell'esposizione universale di Milano Expo2015 e persino in Cina, nella

provincia di Guangzhou, in occasione di un'importante esposizione internazionale dedicata alle eccellenze del Made in Italy.



Crediti Foto | Rosario Claps



IL BU ON BE RE

BASILICATA



Aglianico del Vulture, il vino che sa di storia

di Anna Martino

Verdi colline ricoperte di vigneti, uliveti e frutteti. I laghi di Monticchio, che occupano il doppio cratere centrale vulcanico del Vulture con il loro unico habitat naturale, caratterizzata dalla *Nimpha alba* che qui attecchisce spontaneamente, e la rara farfalla *Brama*. I castelli federiciani di Melfi e Lagopesole, che gli conferiscono un paesaggio da fiaba, e il recente Parco naturale regionale. È qui, nel Vulture, a nord-ovest della Basilicata in provincia di Potenza che nasce l'Aglianico, conosciuto come il "barolo del Sud".

Una terra dalla bellezza naturale disarmante e ricca di sapori autentici, come quelli del vino ma anche del miele e delle castagne, dell'olio e dei formaggi che regalano al gusto piacevoli emozioni culinarie.

L'Aglianico del Vulture è un vino annoverato tra i più grandi rossi italiani. Si ottiene dalla vinificazione in purezza delle uve provenienti dall'omonimo vitigno coltivato tra i duecento e i settecento metri di altitudine. La sua storia risale ai tempi dei greci che portarono il vitigno in Italia con il nome di *Hellenica*. I romani lo chiamarono *Ellenico* e lo usarono

per migliorare la qualità del Falerno, un vino molto amato dai poeti dell'epoca. Nel XV secolo furono gli Aragonesi a dargli il nome di Aglianico. Fonti storiche certificano l'antichità di questo vitigno dai resti di un torchio dell'età romana ritrovato nella zona di Rionero in Vulture e da una moneta bronzea raffigurante la divinità di Dioniso coniata nella zona di Venosa – città del poeta Orazio - nel IV secolo a.C. Una leggenda narra addirittura che il "rosso vino di miele" offerto da Ulisse a Polifemo in cambio della sua ospitalità, fosse proprio

l'Ellenico da cui deriverebbe Aglianico .

Nel 1971 l'Aglianico del Vulture ha ottenuto il riconoscimento della denominazione di origine controllata (DOC) e nel 2010 la denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) come "Aglianico del Vulture Superiore".

Attualmente l'Aglianico del Vulture DOC viene prodotto da oltre 50 aziende presenti sul territorio, per un totale di oltre 1500 ettari coltivati. Le aziende vitivinicole producono complessivamente oltre 3.8 milioni di bottiglie all'anno, commercializzate con ben 113 etichette diverse. Sono quindici i Comuni interessati dalla produzione di Aglianico del Vulture DOC: Rionero in Vulture, Venosa, Melfi, Genzano di Lucania, Barile, Rapolla, Acerenza, Atella, Forenza, Lavello, Banzi, Ripacandida, Ginestra, Maschito, Palazzo San Gervasio.

Da sempre sull'acrostica vulcanica del Vulture si producono eccellenti vini rossi Basilicata IGT, che hanno più cose da raccontare: da dove provengono, come vengono lavorati, le origini storiche, le caratteristiche e le peculiarità che li identificano con il territorio. Un territorio che riserva sempre sorprese: dall'Aglianico del Vulture si produce anche ottima grappa.



Crediti Foto | Rosario Claps

Consorzio di Tutela Aglianico del Vulture

Il Consorzio di Tutela Aglianico del Vulture è un'associazione senza scopo di lucro che, costituita il 12 aprile 1986 e iscritta nel Registro delle Imprese di Potenza dal 19 febbraio 1996, riunisce viticoltori, vinificatori e imbottiglieri, singoli o associati, che producono vino doc Aglianico del Vulture. Tra gli obiettivi del Consorzio:

studio, ricerca, sperimentazione e divulgazione interna dei controlli di qualità sulla filiera vitivinicola; favorire le iniziative tese al miglioramento della qualità dei vitigni tipici; partecipare alle attività scientifiche per lo sviluppo di metodiche e tecniche agrarie ed enologiche avanzate; svolgere funzioni di tutela, promozione, valorizzazione,

informazione del consumatore; collaborare con enti e associazioni per favorire l'integrazione tra la produzione vitivinicola dell'Aglianico doc del Vulture e le attività eno-turistiche e le produzioni tipiche locali; espletare attività di assistenza tecnica, proposta, studio, valutazione economico – congiunturale delle denominazioni di

origine; collaborare con le regioni e province autonome per la tutela e la salvaguardia delle doc da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni, uso improprio delle denominazioni tutelate.



Crediti Foto | Francesco Pilagatti

La qualità ha un gusto vulcanico

Colore rosso rubino granato, profumo fragrante e vinoso, con sentore di fragola e di lampone, sapore asciutto, sapido, armonico: l'Aglianico del Vulture è inconfondibile. Prodotto con uve vitigno autoctono del territorio, la sua indiscussa qualità risente del terreno, ricco di sali minerali - soprattutto di potassio - e di numerose sorgenti naturali di acqua minerale. La gradazione alcolica è compresa fra 11.5° e

14°, a seconda delle tipologie. Questo vino si presta in modo ideale all'invecchiamento ed è commercializzato anche nelle tipologie "vecchio" (almeno 3 anni, di cui due in botti di legno) e "riserva" (minimo 5 anni, anche in questo caso almeno due in botti di legno).

Con il procedere dell'invecchiamento l'Aglianico del Vulture DOC si caratterizza per riflessi granata o aranciati. Il profumo si accentua con l'età, così come anche al palato

questo vino diventa più caldo e vellutato.

L'Aglianico del Vulture non invecchiato non può essere messo in vendita prima che sia trascorso un anno dalla vendemmia, e comunque non prima del 1° novembre dell'anno successivo. Esiste inoltre un Aglianico del Vulture di tipologia "Spumante", ideale per accompagnare dolci e dessert, piccola pasticceria e dolci tradizionali. In questo caso il vino va servito più freddo, intorno agli 8-12°C circa. Molto noti anche Moscato del Vulture e Malvasia del Vulture, oltre al bianco IGT Malvasia, tra i pochi vigneti a bacca bianca dell'area. In una re-interpretazione moderna dell'Aglianico, troviamo il "Rosato Spumante di Aglianico" (fresco, sapido ed elegante) oppure il Rosato fermo, caratterizzato dalla sua versatilità. Grazie al suo sapore intenso e corposo, l'Aglianico del Vulture DOC si presta particolarmente bene all'abbinamento con carni (bianche, ma soprattutto rosse) cotte allo spiedo o al forno, senza dimenticare i formaggi stagionati saporiti. La temperatura di servizio consigliata è di 18-20°C.

Aglianicawine Festival

Aglianicawine Festival è l'evento imperdibile per gli amanti di questo grande vino mediterraneo e non solo. La manifestazione, nel 2018 giunta alla sua ventesima edizione, si svolge per tre giorni a Rionero in Vulture, ed è uno degli eventi enoturistici più importanti a livello nazionale. Migliaia di appassionati e cultori di questo meraviglioso nettare, provenienti da tutte le regioni d'Italia si ritrovano nel Vulture per degustazioni di vino, assaggi di prodotti alimentari (salumi e formaggi), seminari sul gusto, laboratori e dibattiti sull'Aglianico e, più in generale, su tutti i vini italiani: un'occasione per conoscere il territorio. <http://www.aglianica.wine/>



Crediti Foto | Daniele Bracuto



BACCALÀ, CRUSCHI E AGLIANICO: ABBINAMENTO PERFETTO

Non esiste tavola lucana che non accompagni un piatto di "baccalà e peperoni cruschi" con un buon bicchiere di Aglianico del Vulture. Tipico piatto povero contadino, ha una preparazione semplice. Mettere in ammollo il baccalà per un paio di giorni prima della preparazione in modo da eliminare il sale in eccesso. Immergere il baccalà in una casseruola colma di acqua fredda e porre il tutto sul fuoco a fiamma moderata. Quando l'acqua è vicina all'ebollizione coprire il recipiente, abbassare il fuoco e continuare la cottura a leggero bollore per 8 minuti. Sgocciolare il baccalà, tagliarlo in vari pezzi di media grandezza, deliscarli, sfilettarli e disporli in un piatto da portata. Più complicato

preparare i peperoni cruschi, preferibilmente di Senise (Ipg). I cruschi sono peperoni dolci essiccati fritti nell'olio bollente. Sono detti "cruschi" per la croccantezza che acquisiscono dopo la frittura. In una padella scaldare l'olio extravergine di oliva, ritirla dal fuoco e aggiungere i peperoni secchi interi privati dei semi. I peperoni devono friggere per qualche secondo in quanto l'olio bollente li renderà subito croccanti. Versare l'olio e i peperoni sul baccalà e cospargere il tutto a piacimento con prezzemolo tritato finissimo e servire.



Crediti Foto | Daniele Bracuto



TUMACT ME TULEZ, IL PIATTO ARBËRESHË DI BARILE

Il Tumact me tulez è il piatto tipico della cultura arbëreshë. Si tratta di tagliatelle caserecce servite con mollica croccante e sugo alle noci. Questo piatto tipico di Barile è il risultato di una contaminazione locale con la minoranza linguistica arberëshë. A partire dal 1477, infatti, varie colonie di albanesi si insediarono nel piccolo centro influenzandone la lingua, i sapori e i costumi. La ricetta è tipica della domenica delle Palme ma viene preparata a ogni occasione importante. Occorre pasta fresca fatta in casa come fettuccine, olio, mollica di pane e noci tritate. Per realizzare la pasta fatta in casa impastare e schiacciare per bene con un

matterello e fare una sfoglia. Ritagliare la pasta a listerelle, mettere a cuocere in pentola con abbondante acqua e meglio se su fuoco a legna. Da un'altra parte preparare briciole di pane indorate al forno e spicchi di noci fresche sgusciate che dovranno essere cosparsi dopo aver condito la pasta con il sugo di alici e filetto di pomodoro. Quando le lagane saranno cotte, impiattare e versare una cucchiata di briciole croccanti e pezzettini di noci. L'Aglianico del Vulture, con il suo gusto corposo e vellutato, si abbina perfettamente a questo primo piatto della tradizione.

ANTI CHI ME STI ERI



TOSCANA

L'alabastraio di Volterra

di Emanuela Olobardi



Crediti Foto | Franco Frediani (si ringrazia Rossi Alabastrini)

N Avete mai visto un alabastraio? Ebbene, per vederne uno basta fare un giro nel borgo di Volterra, un gioiellino toscano in Provincia di Pisa. L'alabastraio lavorava, affiancato dal proprio apprendista, in un ambiente composto solitamente da una sola stanza con il banco posizionato sotto la finestra per sfruttare la luce migliore, lasciando il resto dello spazio per gli strumenti e le opere finite. Si racconta fosse un libero pensatore, burlone ed insofferente ai legami e alle istituzioni. Lavorare come alabastraio significa portare ai giorni nostri un mestiere antico: si pensi che già gli Etruschi conoscevano questa tecnica e questo materiale. L'alabastro infatti è un solfato di calcio bidentrato la cui formazione risale a circa 6-7 milioni di anni fa e si può trovare in cave a cielo aperto o in galleria, nel territorio di Volterra. Grazie alla sua duttilità

questa pietra candida può essere lavorata più facilmente rispetto al marmo e veniva utilizzata già dagli Etruschi per costruire urne cinerarie arricchite da sofisticate decorazioni che accompagnavano il defunto durante l'ultimo viaggio. Per queste opere veniva utilizzato solo l'alabastro più pregiato che poteva essere dipinto con sostanze minerali o arricchito da sottilissime lamine d'oro. La storia dell'alabastro è un susseguirsi di ascese e declini nel corso dei secoli: tra il Medioevo ed il Rinascimento l'impiego di questo materiale era rarissimo, come testimonia la scarsità di reperti, mentre a partire dalla metà del 1500 cominciò a rifiorire grazie all'opera di alcuni artisti volterrani che utilizzarono l'alabastro per realizzare manufatti d'arte sacra come tabernacoli, cibori, acquasantiere, candelabri e colonne commissionate per



Crediti Foto | Franco Frediani (si ringrazia Rossi Alabastrì)

Uno degli esponenti del movimento dei "viaggiatori dell'Alabastro" fu Giuseppe Viti (1816-1860) che girò il mondo con le proprie opere. Le delusioni iniziali non lo fermarono e perseveranza e dedizione lo portarono a riscuotere un grandissimo successo tant'è che, tornato a Volterra, decise di acquistare l'attuale Palazzo Viti, oggi una casa-museo nella quale sono esposte opere d'arte, arredi, oggetti antichi e molti libri. Il Palazzo ha ospitato nel 1964 il set del film "Vaghe stelle dell'Orsa" di Luchino Visconti.

*Pro Loco Volterra
Tel +39 0588 86150 | info@provolterra.it*

diverse chiese della cittadina. A partire dalla seconda metà del 1600, oltre alla realizzazione di opere d'arte sacra, si cominciò a guardare ad un indirizzo commerciale. L'espansione a livello quantitativo e qualitativo delle lavorazioni subì un forte incremento a partire dal 1700 quando si cominciarono a produrre oggetti di ottimo livello che fecero dell'alabastro un materiale conosciuto in tutto il mondo.

Nel 1791 venne fondata da Marcello Inghirami Fei la "Fabbrica Inghirami" nei locali dell'ex monastero di San Dalmazio in Volterra. Impiegava oltre cento lavoratori e, al fine di perfezionare la produzione ed arricchirla con un tocco artistico, decise di istituire una scuola di disegno e scultura per gli operai, diretta da abilissimi maestri sia italiani che stranieri. La bella avventura purtroppo durò poco, la fabbrica chiuse i battenti otto anni più tardi a causa dei tempi poco propizi per un'industria esportatrice di oggetti d'arte. Dal 1815 con la fine dell'Impero Napoleonico, la riapertura dei commerci rinvirò anche l'artigianato alabastrino. Gli alabastrai più intraprendenti

non esitarono a recarsi all'estero con la propria merce, curandone l'esposizione e la vendita e dando così il via al fenomeno del "viaggiatore" che oltre all'Europa si spostava anche in America, India ed Estremo Oriente.

Fino al 1870 questo settore conobbe un periodo di significativa espansione, per poi tornare ad un susseguirsi altalenante tra espansioni e crisi. All'inizio del Novecento gli artigiani alabastrai tornarono a partecipare alle principali Esposizioni Internazionali ottenendo riconoscimenti per la qualità e l'artisticità dei materiali presentati.

Hanno continuato a susseguirsi alti e bassi all'interno di questo settore, ma nonostante gli oltre tremila anni di storia, a Volterra l'alabastro viene ancora lavorato e, seppur non costituisca un settore trainante dal punto di vista economico, lo è sicuramente da un punto di vista culturale e storico.

Le poche botteghe artigiane rimaste nel centro storico, e con esse i veri artigiani – artisti di questo materiale, conservano un patrimonio culturale e di tradizione inestimabile. Questa pietra oggi si prepara alle sfide del futuro in uno scenario di mercato che deve diversificarsi guardando con un occhio al futuro e con uno alla tradizione. Un recente studio del Professor Francois Burkhardt, dell'Architetto Paolo Deganello e del Professor Giuseppe Furlanis propone una modifica della pietra realizzando una maggiore durezza ed un'impermeabilità tale da poter essere disponibile per nuovi mercati diversificandone usi e collocazioni.

Gli antichi mestieri rappresentano le nostre radici, tradizioni che in un modo o nell'altro rievocano più o meno inconsciamente sentimenti di familiarità e di appartenenza, è dovere conservarli con cura.



VENETO

I luoghi del Mistero di Alessandra Tutino



Novembre in Veneto si traduce solo con un'altra parola: Mistero. Saranno le nebbie che avvolgono la pianura, la notte che scende veloce dalle montagne o la curiosità che si accende verso ciò che è ignoto... Quel che è certo è che in Veneto, da sempre, la fantasia popolare ha dato forma e celebrato leggende e racconti oscuri, di cui cavalieri e dame, streghe e folletti, diavoli e santi sono i protagonisti. Da questa consapevolezza Unpli Veneto ha dato vita a "Veneto: spettacoli di Mistero", il festival dedicato interamente ai luoghi leggendari e misteriosi della regione che, dalla Notte di Ognissanti all'inizio di dicembre, ha tenuto

banco dal mare alla montagna. Una decima edizione che ha visto la messa in scena di quasi 200 racconti della tradizione tra piazze, ville, teatri, castelli, boschi e mare. Promosso dalla Regione del Veneto, il Festival del Mistero è organizzato dalle Pro Loco aderenti all'Unpli che, grazie al lavoro di centinaia di artisti e al supporto di migliaia di volontari, hanno saputo raccontare a grandi e piccini storie di streghe e di demoni, di folletti dispettosi e di fate generose, di antichi tiranni e di mille fantasmi pronti a essere evocati per raccontare i segreti più nascosti. Un festival ideato con l'intento dichiarato di condividere una maggiore conoscenza del territorio attraverso

la grande eredità della tradizione culturale regionale, alla riscoperta dell'immaginario collettivo Veneto. Spettacoli teatrali, serate di racconto, visite guidate, rievocazioni in costume e cene a tema, mostre di fotografie o di disegno, proiezioni e presentazioni di libri, passeggiate in mezzo alla natura o tra i borghi, performance artistiche, concerti, proiezioni di film, ricostruzioni storiche e giochi per i più piccoli... per più di un mese il Veneto ha avuto modo di raccontarsi attraverso il suo lato più oscuro, affascinando spettatori e turisti che si sono lasciati trasportare dall'essenza più profonda della cultura regionale.

Veneto: i luoghi del mistero

Sono infiniti i luoghi misteriosi del Veneto. Quest'anno il Festival Spettacoli di Mistero ha riportato in auge 7 antiche leggende, una per ogni provincia veneta.

Belluno: Certosa di Vedana

Nacque nel 1792 a Sospirolo, nella Certosa di Vedana, l'uomo detto "pietrificatore di corpi", capace di mineralizzare i tessuti umani. Girolamo Segato fu cartografo e naturalista. In Egitto subì il fascino delle tecniche di mummificazione. Tornato in Italia mise a punto una tecnica di "pietrificazione" dei tessuti umani che rimangono un mistero. Tra i reperti da lui creati a Belluno rimangono la testa di una fanciulla e una mano, gli altri si trovano a Firenze, dove Segato è sepolto nella Basilica di Santa Croce.

Padova: Castello di Monselice

Sono tre i fantasmi che a Monselice animano le notti del castello fatto riedificare dal tiranno Ezzelino da Romano: quello di Avalda, la sua amante; quello di Jacopino da Carrara, signore di Monselice, e della sua amante Giuditta che vaga e chiede ai passanti notizie del suo Jacopino.

Rovigo: Canda

A Canda si racconta la vicenda della contessa Nani distrutta dall'abbandono del suo innamorato. La sua dama di compagnia passò alla bottega del fabbro, chiedendo se fossero pronti "i ferri" e lui sottolineò che tagliavano come rasoi. Si ipotizzò l'esistenza di un pozzo segreto nel quale la contessa gettava i suoi amanti. Una mattina però a sparire furono la contessa e la dama. Si dice che qualche amante sia stato più furbo e ciò che rimane dei due corpi si trovi sul fondo del pozzo segreto.

Treviso: Castello di Collalto

Fra le più potenti famiglie vi erano quella dei Caminesi e quella dei Conti di Collalto, divise da un odio accanito. Per conciliarsi, Tolberto di Collalto chiese la mano di Chiara da Camino ma la donna era gelosa all'estremo, tanto che Tolberto accolse l'opportunità di partire in guerra. Fra la servitù vi era Bianca che quando il Conte, per ordine di Chiara, fu murata in una torre. Da allora il fantasma di Bianca appare ai membri della famiglia dei Collalto.



Venezia: Laguna sud

Il fondo dei Sette Morti, area di laguna di fronte a Pellestrina, trae il suo appellativo dalla storia di sette pescatori che tirarono a bordo un annegato: portando sfortuna ributtare in mare un corpo, gli uomini lo sedettero nel loro bragozzo. Il cielo si rannuvolò e i sette trovarono rifugio in un cason nel quale stava l'orfano Zanetto insieme al suo cane. I sette si misero a mangiare, senza curarsi del bambino che, affamato. "Mangerai quando sveglierai il nostro compagno che sta dormendo in barca" dissero. Zanetto scosse il cadavere che aprì gli occhi e in un attimo, rimasero solo sette corpi senza vita, vittime della loro durezza di cuore.

Verona: Casaleone

Nel bosco della Carpaneana sorgeva una città in cui si venerava il dio Appo. Un giorno il re si accorse che i sacerdoti stavano diventando più potenti di lui e decise di non recarsi più al tempio. I sacerdoti imprigionarono il

re che fuggì, trafugò la statua di Appo e, in seguito, la gettò nelle acque. La folla, nell'intento di recuperarlo, si precipitò sulle dighe, permettendo alle acque di invadere la città. Il re impazzì per il dolore e suonò la campana del tempio mentre la collina sprofondava. Ogni anno, a Pentecoste, nel bosco si può sentire un pianto e un suono di campana: è la figlia del re, che doveva sposare il giovane capo dei sacerdoti.

Vicenza: Montorso Vicentino

Sul colle della Fratta, a Montorso Vicentino, si aggira un fantasma sconsolato: lo spettro del vicentino Luigi Da Porto che nei primi anni del 500 completò la novella intitolata "La Giulietta, storia di due noti amanti", che non fu dunque scritta da William Shakespeare. Tormentato, con il capo chino per nascondere il volto sfregiato, lo spettro non si dà pace per essersi visto "scippare" il successo in questo modo.



LE NOSTRE MIGLIORI OFFERTE



Fino al 31 Marzo 2019



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

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



PAVIMENTAZIONE

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

richiedi preventivo



STELLA

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

Diametro mt. 10 € 850*



GAZEBO MOD. LUNA

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

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



PALCO ALLUMINIO

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

mt. 6 x 4 € 4.990*

immagini a scopo illustrativo



Gazebo NEW Alluminio

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

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

Disponibile anche mt 3x4,5 e 3x6



SET BIRRERIA

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

tavolo mt. 2,20x0,70 panche mt. 2,20x0,25 25 set € 2.700*

tavolo mt. 2,20x0,80 panche mt. 2,20x0,25 25 set € 2.900*

Contenitore Tav. cad. € 300*



TAVOLI E SEDIE

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

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

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

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



FOTO DI ROCCO LAMPARELLI



FOTO DI SALVATORE DI PIZZA



SAGRA DI QUALITÀ



FOTO DI DONATELLA REVELANT



FOTO DI GIANNI FERRARESE

SE LA TUA SAGRA VANTA UN FORTE LEGAME CON IL TERRITORIO, HA COME OBIETTIVO LA PROMOZIONE DI UN PRODOTTO TIPICO E CREA SINERGIE CON LE ATTIVITÀ ECONOMICHE LOCALI, SEGNALACELA SU WWW.SAGRADIQUALITA.IT.
DAI ALLA TUA SAGRA LA POSSIBILITÀ DI AVERE UNA CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ!



ABRUZZO

«Coma stì? Stinghe bone!»

di Gabriele Di Francesco

«Coma stì?» Una mattina per Corso Manthonè, cuore di Pescara, regno della *movida* notturna e dei localini, da conoscere per sentire, anima e corpo, l'essenza dell'Abruzzo, la domanda arriva gioiosa quando meno l'aspetti dall'amico per caso sorpreso sulla stessa via. «Stinghe bone, cumbà! ». Strette di mano. «Arteccamece » pacca alle spalle e convenevoli come si conviene. «Come stai? Sto bene!» la risposta al compare è abbraccio e augurio.

Il dialetto meglio esprime il ritrovarsi, l'augurio di buona salute esteso alla famiglia, a compari e comari, amici, nonni, figli, nipoti. È il dialetto sovrano della koiné d'Abruzzo, come fu battezzato da Ottaviano Giannangeli, coltissimo docente di letteratura italiana all'università di Chieti, dove per koiné si intende la comunità tutta, l'identità singola e collettiva, l'appartenenza e anche un po' l'esclusione di quanti non potranno percepire le sfumature tonali e semantiche del discorso. Il dialetto ci distingue, ci unisce ognuno agli altri, ma anche esclude, emargina, alza barriere invalicabili. Costruisce etnocentrismo più di qualunque altra lingua nazionale e quindi crea quella distinzione in apparenza sottile ma in realtà vincolante e non negoziabile che discrimina e separa estranei e appartenenti al





gruppo, *ingroup* e *outgroup*.

Tra abruzzesi (ma assolutamente non soltanto tra essi!) che si incontrano, è un must, è il modo per prestare attenzione, ma anche il rafforzare le appartenenze di koiné e quindi escludere l'altro, lo sconosciuto, il diverso da noi. Che il dialetto sia esclusivo ed escludente è un dato di fatto. Del resto qualunque lingua è drasticamente emarginante se non hai l'interprete che possa fungere da mediatore e avvicinare i membri del gruppo, della koiné. Il dialetto diventa quindi escludente e competitivo per chi aspira alla leadership del gruppo sociale. Nella comunicazione all'interno del gruppo identitario, ad esempio, lo stilema linguistico si ravvisa fondamentale. Soltanto chi sa interpretare il linguaggio condiviso, il dialetto della propria koiné con stilemi riconoscibili e usuali tra i componenti del gruppo, può aspirare alla leadership del gruppo stesso. Gli attuali leader politici e le loro modalità comunicative sono davvero emblematici in questo, con messaggi mutuati da stilemi dialettali. In un flusso comunicativo funzionale alla gestione del potere

(amministrativo, economico, politico che sia), chi utilizza moduli mutuati dall'uso dialettale raggiunge cioè più facilmente l'obiettivo, ottiene persuasione identitaria e coesione di gruppo.

Per questo ancora oggi le rime pescaresi di D'Annunzio, vate d'Italia, benché avaro di scritti abruzzesi, trovano sentimenti popolari condivisi, nei versi per il dolce *Parrozzo* di Luigi D'Amico, o quelli nostalgici per *Galdinè Sabbatine*, «L'acque de la Pešcare è profumatè/ da quanne mamma mé ce s'ha specchiate;/ e pè quésse la mitte a šta buttije/fatta come lu core de lu fije». Metti l'acqua profumata del Pescara di quando mamma mia ci si specchiava nell'ampolla fatta a cuore di figlio. Versi che, per essere vissuti, hanno affetto e rimpianto, indici di appartenenza, coscienza di sé e maturità interiore. Quella maturità cui faceva riferimento un altro grandissimo abruzzese, Ennio Flaiano, quando ne *L'Almanacco del pesce d'oro* edito da Scheiwiller nel 1960 scriveva appunto che *"l'uso del dialetto è vietato ai minori di 16 anni"*.

D'Annunzio, il dialetto e il Parrozzo

La felice intuizione del pasticcere di Pescara D'Amico, si unì al genio del suo più illustre concittadino, D'Annunzio, che, pensandolo in dialetto, pare abbia trovato il nome al dolce: Pa-rozze, pane rustico, rozzo, come quello di mais preparato dai contadini. Il poeta ne fu conquistato e scrisse nel 1926 un madrigale al suo creatore, che glielo aveva inviato in dono. È in dialetto abruzzese, ed è divenuto l'emblema storico e colto dello stesso gustoso dolce.

A Luiggine D'Amiche

*È tante bbone 'stu parrozze nóve
Che pare na pazzie de San Ciatté
Chiavesse messe a 'su gran forne tè
La terre lavurate da lu bbove,
la terra grasse e luistre che se cóce,
chiù tonne de 'na provole, a 'su foche
gentile, e che duvente a poche a
poche chiù doce de qualunquea cosa
ddóce.*

Benedette D'Amiche e San Ciutté!...

Gabbrielle

(A Luigino D'Amico/ Questo nuovo parrozzo è così buono/ che sembra un miracolo di San Cettèo/ nato dalla follia d'aver raccolto in quel tuo gran forno/ la terra grassa e lustra che si cuoce,/ più tonda di una provola, a quel fuoco/ gentile, e che diventa a poco a poco/ più dolce di qualunque cosa dolce./ Benedetti D'Amico e San Cettèo!.../ Gabriele - 1926)

Sitografia minima:

<http://www.luigidamicopescara.it/parrozzo>

<https://www.aifb.it/calendario-del-cibo/giornata-nazionale-di-gabriele-dannunzio-e-del-parrozzo/>

<https://fgranatiero.wordpress.com/2015/09/10/dialetto-di-pescara/#more-9291>



E VE NTI E SA GRE

VENETO



Un carnevale ammantato di stelle

di *Alessandra Tutino*



N

Nella provincia di Padova si trova uno dei comuni che porta uno dei toponimi più suggestivi della zona: è Santa Giustina in Colle, chiaramente riferito a quella Santa Giustina Vergine che fu la prima martire padovana.

Benché il toponimo rimandi all'era cristiana, è certo che il territorio fosse abitato già da prima. A testimoniare la civiltà romana, ad esempio, rimangono i resti della centuriazione, il cosiddetto graticolato romano, con cui l'impero organizzò l'area nordorientale di Padova, città alla quale Santa Giustina in Colle restò legata anche nei secoli successivi[

Dopo la caduta dell'Impero Romano e le invasioni barbariche, il paese assunse sempre maggior importanza sia per la presenza di un castello sia come sede di una pieve.

È in questo territorio ricco di storia e suggestioni che si svolge, tra fine febbraio e inizio marzo, il "Carnevale sotto le Stelle", manifestazione organizzata dalla **Pro Loco di Santa Giustina in Colle**, in collaborazione con l'**Associazione Amici & Motori** e con il **Patrocinio del Comune di Santa Giustina in Colle**.

Una sola data ma intensa e scenografica in cui i carri allegorici e le maschere del carnevale fanno il loro ingresso tra le strade della città solo dopo il calar della sera. Una sfilata che, con il suo carico festante, si lascia guidare dalla luce della luna e delle stelle.



dove dormire

Al Tezzon
via Trento Trieste, 33/10
35012 Camposampiero (PD)
Tel. +39 049 9300615
info@altezzonhotel.com
www.altezzonhotel.com

Locanda "Al Gallo Nero"
Via Desman 162
35010 Borgoricco (PD)
Tel. +39 049 579 89 77
Cell. +39 348 594 87 69
info@algallonero.it
http://www.algallonero.it/

dove mangiare

Al Tezzon
via Trento Trieste, 33/10
35012 Camposampiero (PD)
Tel. +39 049 9300615
info@altezzonhotel.com
www.altezzonhotel.com

Locanda "Al Gallo Nero"
Via Desman 162
35010 Borgoricco (PD)
Tel. +39 049 579 89 77
Cell. +39 348 594 87 69
info@algallonero.it
http://www.algallonero.it/

Locanda Aurilia
via Aurelia 27
35010 Loreggia (PD)
Tel. +39 049 9300677
Tel e Fax. +39 049 5790395
info@locandaaurilia.com
www.locandaaurilia.com

Storie d'Amore
Via Desman, 418
Borgoricco (PD)
Cell. +39 347 671 9870
www.storiedamorerestaurant.it

Una serata emozionante per grandi e piccini, divenuto uno dei Carnevali più suggestivi del Veneto in cui sfilano i carri allegorici più belli della regione, ed inaugurato dagli stendardi degli Sbandieratori della città murata di Montagnana.

Via Dante, Via Don Lago e Via S. Giorgio sono le strade in cui l'esibizione prende forma, fino ad arrivare al culmine delle emozioni verso la mezzanotte, con l'avvincente spettacolo piro-musicale, in cui fuochi d'artificio e note si mescolano in un'esperienza emozionale davvero unica.

Immane, ovviamente, la Lotteria, così come gli stand gastronomici pronti ad allietare anche i palati più esigenti con le tutte tipicità carnevalesche e della tradizione locale.

La figura di Santa Giustina da Padova

Si celebra il 7 ottobre la figura di Santa Giustina Martire.

Vissuta tra la fine del III e gli

inizi del IV secolo, Giustina nacque da una distinta famiglia padovana durante il periodo delle persecuzioni cristiane di Diocleziano.

Arrestata per la propria fede, fu condotta in tribunale. Non riuscendo a farla apostatare, il giudice la condannò alla pena capitale, eseguita il 7 ottobre del 304. Il corpo della martire fu sepolto fuori del pomerio, ad oriente della città, nei pressi del teatro romano, dove poi verrà costruita una basilica.

Sulla tomba di Giustina fu fondato già nel VI secolo dal prefetto del pretorio Venanzio Opilione un primo santuario, che fu poi ingrandito e dal XV secolo divenne un importante centro monastico.

La diffusione della Congregazione benedettina di Santa Giustina, che elesse la martire come sua patrona, insieme con san Benedetto, contribuì a propagare il suo culto in Italia e in Europa.

Il culto per la santa assunse un

valore particolare alla fine del Cinquecento, quando Venezia la elesse a patrona di tutti i suoi domini perché nel giorno della sua festa, il 7 ottobre 1571, la flotta della Lega Santa sconfisse nella battaglia di Lepanto quella turca e riuscì così a frenare l'avanzata dell'Impero ottomano nel Mediterraneo.

Soppresso da Napoleone Bonaparte nel 1810, il monastero è stato riaperto nel 1919 ed ospita al suo interno la Biblioteca statale del monumento nazionale di Santa Giustina.



MOLISE

La "focata" di Acquaviva d'Isernia

di Luciano Scarpitti



Questo piccolo comune di circa 400 abitanti, nel bacino del fiume Volturno, offre un panorama di grande fascino arricchito dalla immanenza dei monti delle Mainerde che fanno parte della catena appenninica.

Il prodotto caratteristico, perché di elevata qualità, è il fagiolo; ne esistono due tipi; uno detto "giallo" che corrisponde ad un borlotto dal colore "beige" chiaro, l'altro detto "confet-to", bianco, simile ad una grossa perla, entrambi hanno la polpa cremosa e grande facilità di cottura. In sostituzione delle attività agricole sono nate piccole rivendite commerciali, mentre i servizi pubblici hanno creato un minimo di terziario e la nascita di alcune aziende nella provincia, molte delle quali negli ultimi anni in difficoltà, hanno offerto posti di lavoro dipendente. Dal punto di vista storico, gli elementi più importanti di

Acquaviva d'Isernia sono il castello della famiglia Carmignano, di impianto longobardo, la chiesa di Sant'Anastasio, la cappellina della Madonna del Rosario e il santuario di Santa Maria Assunta. La festa più sentita ad Acquaviva è quella del Santo Patrono, Anastasio, che si celebra il 22 gennaio, ma la sera del 21 gennaio, si comincia con un grande falò in piazza. "La Focata", così viene chiamata, è realizzata andando ad estirpare piante di ginepro nei dintorni del paese. Una tradizione molto sentita, che sopravvive negli anni e richiama molti emigrati sia da fuori regione che dall'estero. È un'occasione di incontro, di convivio e di racconti intorno al grande scoppiettante fuoco.

Il fuoco, elemento primordiale nella vita dell'uomo, essenziale fonte di calore ed illuminazione, nella cultura contadina ha

sempre rappresentato un segno propiziatorio di fertilità, e dunque di vita, oltre che testimonianza di fervore religioso. Se il fuoco brucia bene, dicevano i contadini, il terreno sarà fertile, inoltre il raccolto sarà tanto più abbondante quanto più grandi sono i fuochi accesi in occasione delle ricorrenze religiose. Ad Acquaviva d'Isernia, qualche giorno prima della festa del Patrono, soprattutto i giovani vanno nelle campagne a estirpare i ginepri, di cui la zona è molto ricca, e li portano in paese. Formano una grande catasta e verso le 19.00 del 21 gennaio cominciano a dare fuoco facendo prima un gran fumo, poi in un attimo le fiamme si alzano verso il cielo ed illuminano tutto. Una volta acceso il falò, i ginepri effondono un odore inebriante e scoppiettano fra le fiamme che si proiettano sempre più in alto. Il giorno successivo,



dedicato al Santo, nel pomeriggio si tiene la processione che percorre le vie del paese. La devozione nei confronti di Sant'Anastasio, è dovuta al fatto che questi, secondo una leggenda, si fermò ad Acquaviva proprio il 21 gennaio e accese il fuoco per proteggersi dal freddo. Fuor di leggenda si sa che Sant'Anastasio era un monaco persiano morto nel 628. Magundat, questo era il suo vero nome, aveva imparato pratiche magiche dal padre Han ed era soldato dell'esercito persiano. Incuriosito dal fatto che i Cristiani veneravano la croce, che era uno strumento di morte e di supplizio, volle approfondire la conoscenza di questa religione e rimase ammirato dall'eroismo dei martiri. Decise quindi di recarsi a Gerusalemme per ricevere il Battesimo, assumendo il nome di Anastasio, "il risorto",

per manifestare apertamente la sua conversione. Divenne monaco, poi, a Cesarea di Palestina, allora soggetta ai Persiani, venne imprigionato e fu sottoposto a tormenti crudeli affinché abiurasse, anche davanti ad una sola persona, ma Anastasio rifiutò. Allora fu portato a Bethsaloen in Assiria (detta poi Ser-giopoli) e qui fu strangolato e decapitato. Le sue reliquie furono traslate a Roma intorno al 640 nel santuario delle Tre Fontane dove si trova anche l'immagine del suo volto. Un'altra reliquia si venera, sempre a Roma, presso la Scala Santa.

Dove mangiare

Holzhaus Birreria
Indirizzo: Forlì del Sannio

La Forlivese
Indirizzo: Forlì del Sannio

Rosticceria Cinese Ruyi
Indirizzo: Forlì del Sannio

L'Oste Di Vota Carrozza
Indirizzo: Rionero Sannitico

Lo Scoiattolo
Indirizzo: Colli a Volturno

il Pozzo
Indirizzo: Roccasicura

Dove dormire

Donna Elda
Indirizzo: Forlì del Sannio
Distanza: 3,9 km

Casino Tonti Iarussi
Indirizzo: Via Prata 31, Forlì del Sannio
Distanza : 4.2 km

La Sorgente
Indirizzo: Via Sandro Pertini 12, Rocchetta a Volturno
Distanza: 7.4 km

B&B Gocciaverde
Indirizzo: Rocchetta a Volturno
Distanza: 7,5 km

B&B Noce Spagnola
Indirizzo: Via Garibaldi 9, Rocchetta a Volturno
Distanza: 8 km

Locanda Belvedere Da Stefano
Indirizzo: Loc. Pratola, Rocchetta a Volturno
Distanza: 9.2 km

Hotel La Tequila
Indirizzo: Via G. Tedeschi 85, Isernia
Distanza: 9.9 km

Borgo La Forgia
Indirizzo: Roccasicura
Distanza: 7,7 km



TRENTINO ALTO ADIGE

A Faedo, Canta della Stella di Oriana Bosco



È

È il crepuscolo del 5 gennaio a Faedo. Il buio scende a piccoli passi sul caratteristico borgo affacciato sulla Piana Rotaliana, e la montagna, con i suoi boschi e campi, giace in silenzio, addormentata. All'improvviso, da uno dei masi sopra il paese compare una grande stella illuminata: dietro ad essa, un gruppo di figure in costume avanza in direzione del borgo reggendo lanterne e campane.

Annunciata da melodie di canti sacri, la comitiva raggiunge il paese, illuminato solo da fiaccole, e scende lentamente tra le viuzze su cui si affacciano rustiche case in pietra. Davanti alla capanna, sotto la luce di una fiaccola, la processione si ferma e svela i protagonisti di questa magia: sono i Re Magi, arrivati al seguito della stella cometa ad adorare Gesù bambino.

È una tradizione senza tempo quella degli Stellari, compagnie che celebrano l'Epifania con cortei in costume accompagnati da canti, che si ripete immutata da centinaia di anni, e che dopo decenni di abbandono è tornata a vivere a Faedo, unica nel suo genere in Trentino.

La sua riscoperta affascina ed incuriosisce non solo per la storia e la spettacolarità della rappresentazione, ma anche per il



Crediti Foto | Pillow Lab

Il Paese del Presepe

Oltre che nella Canta della Stella, la popolazione di Faedo si è impegnata negli scorsi anni anche in un altro evento natalizio speciale: Faedo, il Paese del Presepe. Qui rimangono i due tratti distintivi della Canta della Stella, la spettacolarità e la dimensione autentica del Natale, resi attraverso quello che è diventato il presepe a grandezza naturale più grande del Trentino. Oltre 70 personaggi sono infatti inseriti in curatissimi scenari allestiti nelle corti delle case, nelle vie del centro, nelle piazze e sui balconi. Tutto il paese, con le sue architetture che si adattano perfettamente allo scopo, diventa così un grande presepe da scoprire passeggiando per le vie e perdendosi tra gli avvolti, splendidamente arricchiti da addobbi naturali e musiche soffuse.

lento e laborioso processo che ha permesso di riportarla alla luce. Il rito degli Stellari, presente fin dal Cinquecento quasi ovunque in Italia ma amato soprattutto nelle regioni del nord, affonda le sue radici nel Medioevo e si lega alle celebrazioni dell'Epifania particolarmente sentite nell'area tedesca (si crede che le spoglie dei Re Magi siano conservate a Colonia). A fine Ottocento, esso viene lentamente abbandonato, conservandosi solo in centri minori fuori dalle grandi vie di comunicazione, come Faedo. Il periodo delle due guerre è fatale per questa tradizione, che dopo gli anni Cinquanta viene quasi del tutto dimenticata, per sopravvivere oggi solo nei ricordi di alcuni anziani. E proprio da qui sono partiti tre appassionati ricercatori di Faedo, che all'inizio degli anni Novanta hanno iniziato ad indagare su questa usanza ormai scomparsa, intervistando i depositari della memoria storica di questa tradizione, a cui erano state tramandate oralmente non solo le radici e i dettagli del rito, ma anche il suo vastissimo repertorio (oltre 70) di canti. In un lavoro durato quasi dieci anni, sono così

riusciti ad assemblare i tasselli di questo rito ed a riportare alla luce una tradizione ed un patrimonio musicale che altrimenti sarebbero andati perduti. E così oggi possiamo ancora ammirare con meraviglia ed emozione il perpetuo ritorno dei Magi, che sfilano per il paese distribuendo monete d'oro ai bambini e benedicono le case lasciando sugli architravi, come un tempo, la scritta 20+C+M+B+19 (Christus Mansionem Benedicat, ma anche le iniziali dei tre Magi, ed i numeri 20-19, anno del passaggio).

Centinaia di visitatori da tutta la regione partecipano ogni anno alla Canta della Stella, attirati dal fascino magnetico che questo evento riesce ad emanare. Un fascino che risiede, forse, nella sua capacità di rievocare atmosfere e valori di un Natale semplice e autentico, dove le emozioni ed il clima di festa si condividono la comunità e ci si può lasciar trasportare, anche solo per una sera, in una dolce, serena favola.

Info: FB Pro Loco Faedo - www.unplitrentino.it



Crediti Foto | Pillow Lab



ABRUZZO

L'Erede della montagna teramana

di *Gabriele Di Francesco*



L'Abruzzo serba sempre sorprese al turista, al viaggiatore curioso che non ha paura delle erte e degli speroni rocciosi, del freddo e della neve delle montagne. In questo scenario invernale si apre il carnevale, che vede i pulicene abruzzesi, dagli altissimi cappelli infiocchettati di colori e dai sonagli mossi a tintinnante fragore contro le forze del male, ma anche altri figuranti di antichi riti sociali. L'Erede, rituale che si celebra l'ultimo giorno di carnevale a Nerito di Crognaleto, sul versante teramano del Gran Sasso e si configura in funzione socializzante, come presentazione pubblica alla comunità dei figli maschi. Come ogni buona cerimonia l'Erede prevede un corteo che si avvia nelle prime ore del pomeriggio, composto da attori cui compete l'esecuzione delle azioni rituali previste, ripetute davanti ad

ogni abitazione del primogenito destinato al festeggiamento. Persiste ancora oggi il divieto d'esecuzione di qualunque attività economica per tutta la durata del rito e l'obbligatoria partecipazione di tutta la comunità, autorità locali incluse.

Il corteo dei figuranti è composto di giovani travestiti con costumi, abiti, oggetti ed azioni che "riferiscono tutti alla nascita ma anche al mondo ctonio riflettendo quell'ambivalenza propria dei riti legati al mondo agro-pastorale volti a propiziare la vita secondo la sequenza morte/rinascita", come scrive l'antropologa Elisabetta D'Ambrosio che per prima ha registrato ed analizzato il rito nei suoi profondi significati ambivalenti. È un rito maschile (gli attori sono tutti ragazzi) e collettivo, con una serie di personaggi simbolici. Il corteo è aperto

dalla figura del poeta declamante (colui che presenta ogni erede cantandone i pregi e i difetti), in abiti da pastore ed una cinghia o corda addosso cui sono legati dei campanelli, in groppa ad un mulo chiamato Carnevale bardato a festa. Davanti a lui il personaggio (per molti un mago o una strega) che sparge la cenere della purificazione e del pentimento (Carnevale è sempre ambivalente!), quattro-cinque ragazzi dal volto annerito che rappresentano sia il Bifolco che ha le redini sia i due buoi che tirano l'aratro. Negli anni si sono poi aggiunte le figure del Vescovo, della "mamma", cioè la levatrice o ostetrica (figura tradizionale nel panorama delle nascite di paese) e due Guardie. Il corteo si snoda percorrendo tutte le vie con varie scaramucce degli stessi personaggi come fughe dei buoi, loro cattura



L'erede, battesimo laico del figlio maschio

È una secolare rappresentazione tramandata da generazioni, che prevede una sorta di battesimo laico del figlio maschio nato in ogni famiglia. Carnevale presenta come di regola valenze rovesciate e fortemente simboliche, la necessità di rompere gli schemi ed irridere, ma anche di operare segni scaramantici e di allontanamento della stagione morta, aprendo il mondo dall'inverno alla rigenerante primavera. Simbolici sono il tracciamento con l'aratro tirato dai figuranti buoi del solco che feconda la terra per rigenerarla e il gesto di spargere cenere per le strade per proteggersi da entità maligne. Il rito carnevalesco segna l'apertura della primavera sacra e propizia.

da parte del bifolco, riproposizione del solco con l'aratro simbolico, aratura e nuove fughe, dirigendosi alle case degli "Eredi". Momento centrale è l'esecuzione della canzone dell'Erede. Il declamante o poeta, a dorso di mulo, da cui non deve mai scendere, prende in braccio il bimbo e narra in tono burlesco e con numerosi riferimenti sessuali gli eventi significativi della casata di appartenenza del bimbo, che viene festeggiato, denominato e identificato socialmente, attraverso il soprannome attribuito dalla comunità alla sua famiglia e viene poi preso dal Vescovo che fa l'atto di benedirlo prima di restituirlo alla

mamma. Quindi tra gli applausi si festeggia a "taralluci e vino", gustando cibo e vino offerti dalla famiglia del bambino. Ovviamente c'è una tavola imbandita per ogni famiglia in cui sosterà il corteo e i festeggiamenti insieme con i brindisi aumenteranno di conseguenza. È un rituale che si svolge sempre in presenza di neonati - ma talvolta anche di bambini più grandicelli che non sono stati mai presentati - in una atmosfera di grande festa, molto amata dagli abitanti che la difendono orgogliosamente. Numerose sono le famiglie che vivendo e lavorando lontano tornano a Nerito per l'occasione.



SARDEGNA

Su Fugarone di Sant'Antonio Abate

di *Ilaria Tucconi*



U Il popolo rimane attorno per sentirne il calore e lo guarda col naso all'insù aspettando che quelle alte fiamme tocchino il cielo. Una festa, ma anche una tradizione. Sant'Antonio Abate padrone de "Su Fugarone" (il grande falò). Si tratta di una fra le più sentite ricorrenze religiose che dopo il Natale si presenta per aprire le porte al Carnevale. La festa di Sant'Antonio abate, patrono della pastorizia e dell'agricoltura si festeggia, infatti, nella notte fra il 16 e il 17 gennaio, presentandosi in un ambiente perfetto di ampi spazi spesso campestri o piazzali ai piedi della chiesa di Sant'Antonio. Detto anche Sant'Antonio d'Egitto, del Fuoco o del Deserto, fu un eremita egiziano vissuto tra il III e il IV secolo D.C., morto ultracentenario, considerato il fondatore del monachesimo cristiano nonché primo abate.

La leggenda

Su Fagaroni, elemento sacro nasce una leggenda sacra dove Sant'Antonio Abate Patrono della pastorizia e dell'agricoltura, il nome del santo è indissolubilmente legato alla leggenda che lo vede errare, insieme al maialino che l'accompagna nella diffusa iconografia, approfitta del disordine creato dal fido animale, riuscendo a rubare una scintilla di fuoco, nascondendola dentro un tronco cavo, portandolo così agli uomini che non ne conoscevano l'esistenza. Una leggenda che fa subito venire alla mente il mito pagano di Prometeo e che si lega, di fatto, alla necessità di celebrare l'inizio dell'anno agricolo (che secondo i vecchi trattati di agricoltura inizierebbe il 17 gennaio per concludersi l'11 novembre) andandosi così a propiziare un buon raccolto.

La festa

Al centro una grande piramide di legni. Legni di ogni tipo che possano ardere con animo per alimentare quelle grandi fiamme di fuoco così alte che risulta difficile individuarne la fine. Le scarpe grosse e calde del popolo si tingono di bianco, bagnate dalla neve del freddissimo Gennaio e le mani rosse e spaccate dal gelo si aprono e porgono davanti al grande falò scintillante per scaldarle un po' prima che inizi a perdere quota. Intorno al gigantesco fugarone si respira atmosfera di festa, da sempre, in Sardegna, accompagnato da un buon bicchiere vino rosso per tenere il corpo caldo e gustare dolci tipici locali fatti con la sapa. Tutta l'isola si colora di rosso, il colore delle fiamme, e di grigio, quando il fumo



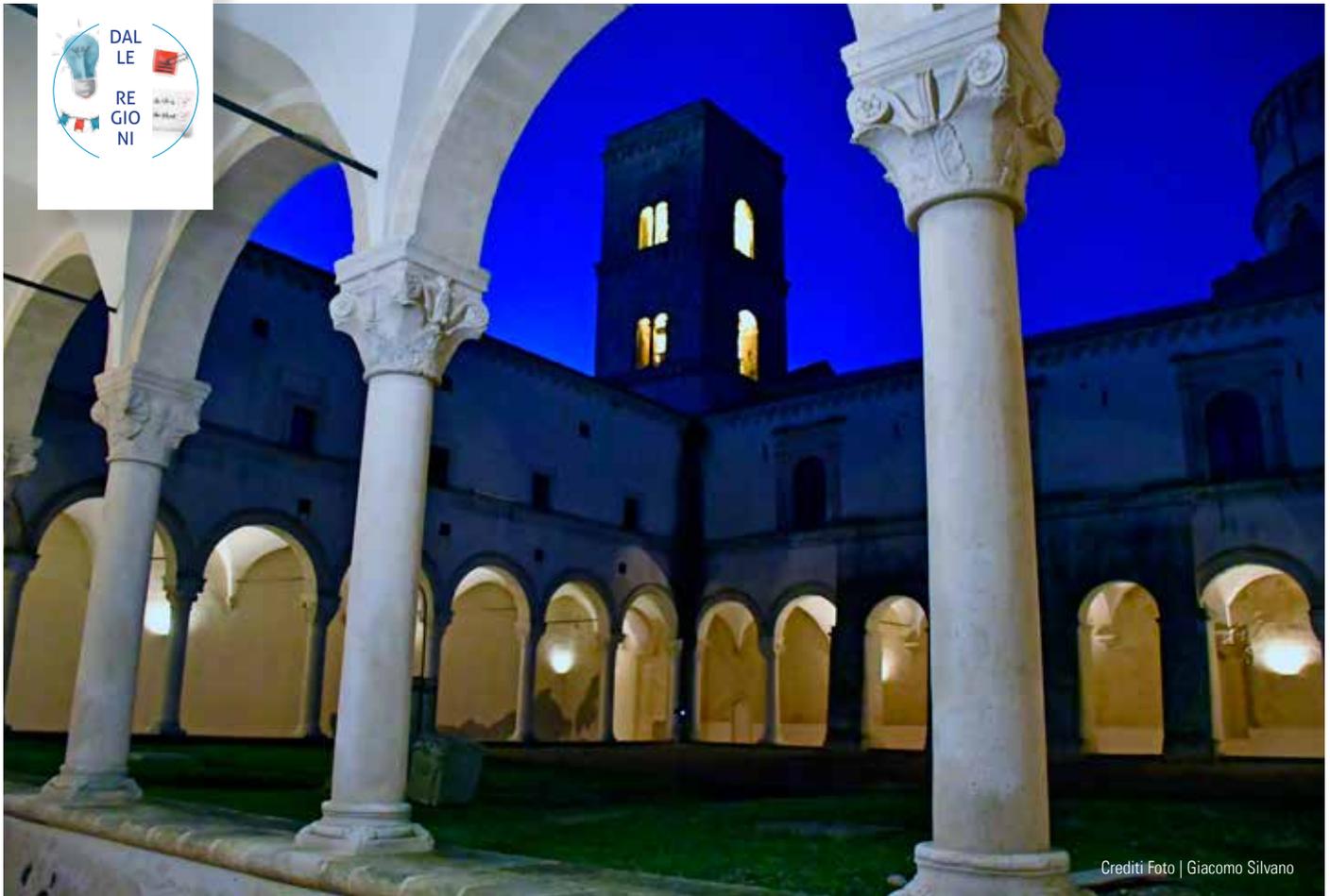
Indossano pesanti pellicce arricchite dai campanacci di ottone che suonano durante la loro danza attorno al fuoco, con movimenti laterali: tre passi a destra e tre a sinistra. Altre maschere sono completamente vestite di nero, s'intravedono solo le mani. Il viso è tinto di nero e durante l'esibizione sporcano di proposito la faccia di donne e bambini spettatrici. Personificano gli animali e "sos Issahadores" tentano di domarli. Insomma L'isola si muove attorno al fuoco e gli animi scintillano di energie attorno al gigante rosso di "su Fogarone e' Sant'Antoni".

dei rami e del tronco di legno che brucia prende possesso dell'aria facendo cambiare l'aspetto al cielo e portando la gente a sentirsi totalmente coinvolta dal pieno inverno gelido.

Le maschere sarde

Dappertutto Sant'Antonio Abate è protagonista di quella notte vissuta in maniera diversa in basse ai luoghi. In Barbagia, per esempio, le maschere sarde quali i "Mamuthones e Issahadores" di Mamoiada, i "Boes e i Merdules" di Ottana, "Sos Maimones" di Orotelli ed ancora

svariate figure dalle sembianze talvolta spaventose ma di remota origine e sicuro fascino storico e culturale, fanno la loro prima uscita. Significa dare il via alla magica festa di Carnevale. La vestizione comincia dalla mattina del 16, parte molto sentita che attira milioni di turisti da ogni dove, per essere pronti alla sera con pelliccia e campanacci per ballare attorno a "Su fogarone mannu" (Il grande falò). Portano maschere di legno con lunghe corna, altre sono di colore nero con una espressione piuttosto inquietante. Il capo coperto dal fazzoletto nero o marrone "su muncadore".



Crediti Foto | Giacomo Silvano

BASILICATA



Montescaglioso, la Notte dei Cucibocca di Anna Martino

La testa coperta da un cappellaccio o un disco di canapa da frantoio, il viso incorniciato da una folta barba bianca. Al piede, una catena spezzata che striscia sul selciato con un sordo rumore. Bussano alle porte e chiedono offerte in natura con in mano un canestro, una lucerna e un lungo ago per poi scomparire nel buio con l'avanzare delle tenebre. Strane figure vestite di scuro con mantello o vecchi cappotti si aggirano nella misteriosa notte che precede l'Epifania a Montescaglioso, in provincia di Matera, in cerca di silenzio. "Silentium sit vobis charum ut viveret non sit amarum" (il silenzio vi sia caro affinché il vivere non sia amaro) è il monito diffuso dai Cucibocca, storiche figure della tradizione carnevalesca. La notte dei Cucibocca è un appuntamento che si ripete ogni anno a

conclusione delle festività natalizie quando, la notte del 5 gennaio, si concentrano riti e credenze delle grandi comunità contadine. Il "cucire la bocca" segna la fine delle libagioni natalizie e l'avvicinarsi della Quaresima che, nella tradizione cristiana, induce al digiuno e all'astinenza dalla carne. Una pratica ancora in uso nella vigilia dell'Epifania nelle comunità italo-albanesi della Basilicata e della Calabria. Ma i Cucibocca sono anche associati alla minaccia di "cucire la bocca" - che spaventa i più piccini e li induce ad andare a letto lasciando finalmente campo libero alla Befana che nella notte colmerà la calza dei doni tanto attesi - e alle anime dei defunti. Si crede infatti che essi tornino tra i vivi dal Purgatorio e si dirigano verso le case dove hanno vissuto.

Un'altra suggestiva credenza vuole che nella notte che precede l'Epifania gli animali riacquistino il dono della parola. La richiesta incessante di silenzio, da parte delle figure mascherate, indica la volontà da parte degli animali di essere ascoltati e liberi dalla prepotenza costante dell'uomo. Si spezzano così le catene della privazione e si inverte l'ago della bilancia. La leggenda dei Cucibocca non è presente esclusivamente nella tradizione orale. Testimonianza di questa credenza popolare si trova nell'abbazia di San Michele a Montescaglioso dove è conservato l'affresco di Arpocrate, divinità egizia dedicata al silenzio. Il Dio è raffigurato come un vecchio incappucciato, l'indice rivolto verso le labbra, a chiedere silenzio, e una grande barba giallastra, che ricorda proprio la canapa



Crediti Foto | Giacomo Silvano

La tradizione dei nove bocconi

Nella Notte dei Cucibocca, da tradizione, si consuma il banchetto più ricco delle festività natalizie, l'ultimo prima della Quaresima. Il pasto, comunemente chiamato dei "nove bocconi" in quanto prevede nove portate, nella festa popolare di piazza si è trasformato in un percorso enogastronomico con la possibilità di provare nove pietanze diverse. Sulle tavole del 5 gennaio sono dunque d'obbligo nove specialità del territorio e delle festività natalizie: dalle salsicce alle pettole (palline di pasta lievitata fritte), vino, arance, olive salate, formaggie le "cartellate", dolci tipici fritti in olio bollente e ricoperti di vino cotto e miele.

con cui i Cucibocca nascondono il viso. Esistono anche legami tra questa tradizione e i retaggi dell'arcaica società agropastorale. Le figure dei Cucibocca sono accostati ai pastori, salariati e massari. Si crede che in tale occasione questi regolassero in maniera violenta liti e diatribe personali.

Non si conosce l'origine esatta dei Cucibocca. Secondo una credenza antica la figura di questi personaggi sarebbe legata alla strage degli innocenti ordinata da Erode per uccidere il Bambino Gesù. Secondo altri, invece, sarebbero stati inventati anticamente dai contadini sfruttati dai padroni che, per una sera, irrompevano mascherati nella casa

padronale e, cantando e ballando, durante la cena delle "nove cose" prendevano dalla tavola tutto quello che capitava sottomano.

Il lungo programma della Notte dei Cucibocca è affidata alla Pro Loco "G. Matarazzo" di Montescaglioso. Si parte alle 18 del 5 gennaio con l'illuminazione del Monastero di San Michele che accoglie la vestizione dei Cucibocca. Alle 19,30 i Cucibocca escono dall'abbazia e si incamminano per i vicoli del centro storico e di corso Repubblica, alla ricerca dei bambini a cui "cucire la bocca" per giungere in piazza Roma intorno alle ore 21,30. La tradizione vuole che, in casa e in piazza, si consumino "i nove bocconi del

Cucibocca", ovvero nove specialità natalizie della tradizione culinaria di Montescaglioso e della collina materana: struffoli, pettole, cartellate, mustaccioli. Dalle 21,30 alle 23 tra piazza Roma e corso Repubblica si svolge la festa con musica, intrattenimento e animazione per i bambini. Per l'occasione è prevista un'area di sosta per i camper in viale Jonio.

Per informazioni:

www.montescaglioso.net

www.prolocomontescaglioso.it

oppure contattare il Presidente della Pro loco di Montescaglioso Claudio Lapenta (328.8407904).



I grandi eventi di questo trimestre

di *Patrizia Forlani*



Carnevali, riti antichi che si perdono nella notte dei tempi e tante sagre... Questi non sono che alcuni degli appuntamenti legati al nostro immenso patrimonio culturale, materiale e immateriale che potrete trovare nelle ultime pagine di Arcobaleno d'Italia. Eventi che, come ormai di consuetudine, sono divisi per regione, rigorosamente in ordine cronologico che riguardano il primo trimestre dell'anno (gennaio, febbraio e marzo). Come sempre nei primi giorni di gennaio potrete trovare ancora presepi viventi, befane e mercatini natalizi poi le manifestazioni legate alla festa di Sant'Antonio, protettore degli animali e la magia dei fuochi tradizionali. E, infine, ampio spazio a "Re Carnevale" con le manifestazioni più colorate e più sensazionali di tutta Italia.

A partire dal rito dell'Erede dell'Abruzzo passando per quello di Lavello in Basilicata, fino ad arrivare alla Segavecchia in Emilia Romagna o a Sa Sartigletta in Sardegna.

Per il 19 marzo, festa di San Giuseppe, appuntamenti da non perdere con le storiche e suggestive Tavolate, allestite nelle case e nelle strade con tantissimi pani ornamentali, soprattutto in Sicilia e in Puglia

Per finire non potevano mancare tante sagre e fiere come per un inizio di anno tutto da vivere.



ABRUZZO

68° Presepe vivente
Comune di Rivisondoli
Rivisondoli (AQ)
5 gennaio | ore 18,00

53° Presepe vivente
del Parco Nazionale Gran Sasso-Laga
Cerqueto di Fano Adriano (TE)
26 dicembre

Epifania da lupi
Pescasseroli (AQ)
Parco Nazionale d'Abruzzo
dal 3 al 6 Gennaio

Wolf tracking in Abruzzo
Bisegna - Pescasseroli - Scanno (AQ)
11/13 Gennaio
8/10 Febbraio
8/10 Marzo

Le Farchie di Sant'Antonio Abate
Fara Filiorum Petri (CH)
16 gennaio

La Panarda
Villavallelonga - Marsica (AQ)
16 e 17 gennaio
<http://associazionedfp.blogspot.com/p/la-festa-di-s-antonio-abate.html>

Una valle che legge, sei autori ad Arsita
Arsita (TE)
25 gennaio | Peppe Millanta (Premio John Fante 2018)
15 febbraio | Mimmo Locasciulli
22 marzo | Santino Spinelli

Carnevale Celebrazione rito de "L'Erede"
Nerito di Crognaleto (TE)
giovedì grasso | 28 febbraio 2019

Il Carnevale Morto
Montorio al Vomano (TE)
5/6 marzo 2019
[@prolocomontorioalv](#)

23° sagra "Lu Ccite de lu Porc" del maiale e della polenta
Torricella Sicura (TE) | 25 febbraio

"A te Pumba me"
"A Te' Pumba mé ecch' Marze ca mo se ne vé..... Marze è venute e Febbraie se n'è jute..."
Alfedena (AQ) | 28 febbraio

L'antico in piazza
Chieti Centro Storico
Ogni quarto sabato e domenica del mese fino a domenica 27 gennaio



BASILICATA

Carnevale di Lavello
Lavello | 19 gennaio
Dal 17 gennaio ogni sabato sera, fino al 9 marzo, si organizzano i cosiddetti Festini, vere e proprie feste di ballo, situate in vari punti del paese. Il 10 marzo chiusura del Carnevale con la Sfilata dei Domini, maschere e carri.
www.prolocolavello.com

CARNEVALE DI PAGLIA
Viggianello
28 febbraio – 3 e 5 marzo
Un mix di storia e tradizioni con anche rappresentazioni teatrali di antiche storie paesane. Il Giovedì grasso i "Frassi" per i vicoli del borgo, le sfilate con i carri allegorici il 3 marzo da località Anzoleconte a località Gallizzi, e il 5 marzo da Via Carella fino ad arrivare nel Centro Storico, più precisamente presso l'Anfiteatro Comunale.
www.prolocoviggianello.it

XIV Edizione "CARNEVALE A MARATEA"
Maratea (PZ) | 4 marzo
Organizzata dalla Pro Loco di Maratea La Perla con il patrocinio del Comune ed in collaborazione con le associazioni. Rientra nel Carnevale dei 3 Comuni con Treccina e Nemoli.
www.marateaproloco.it

L'altra faccia di Penelope
Pignola | 8 marzo
Si propone di parlare donne in maniera poco convenzionale e stereotipata.
www.prolocoilportale.it



CALABRIA

Carnevale di Castrovillari
Castrovillari | febbraio

Carnevale tradizionale
Alessandria del Carretto | febbraio
Protagoniste indiscusse le maschere "u pohicinelle bielle" e "u puhicinelle brutte".

Carnevale di Lametia Terme
Lametia Terme – febbraio
La maschera tipica è Capitan Latermino che ogni anno viene affiancata da personaggi diversi presi dalla tradizione.

Festa di San Giuseppe
Mammola | 19 marzo
Festa tipica con "pasta e ceci".



CAMPANIA

Il Presepe nel Presepe
Presepe vivente
Morcone (BN) | 3 e 4 gennaio

Festa dell'Epifania a Piazza Mercato
Napoli (NA) | 5 gennaio

Sfilata dei Bottari, edizione 2019
Macerata Campania (CE)
17 gennaio

I Fucanoli
Campagna (SA) | 17 gennaio

Processione degli animali in onore di Sant'Antonio Abate
Cicciano (NA) | 17 gennaio

Carnevale Palmese, Le Quadriglie
Palma Campania (NA)
3, 4 e 5 marzo

Carnevale Maiorese
Sfilata di carri allegorici
Maiori (Sa) | 3 e 5 marzo

Sagra della Zeppola XVII Edizione
San Giuseppe Vesuviano (NA)
15, 16 e 17 marzo



EMILIA ROMAGNA

MI.MA ON ICE

Milano Marittima
fino al 7 gennaio
Pro Loco Milano Marittima (RA)
Tel. +39 3454636338
info@prolocomilanomarittima.it

CARNEVALE DI CENTO

Centò
10 - 17 - 24 febbraio e 3 - 10 marzo
www.carnevalecento.com
Tel. +39 051904252
info@carnevalecento.com

CARNEVALE STORICO PERSICETANO

San Giovanni in Persiceto
24 febbraio - 3 marzo
www.carnevalepersiceto.it
info@carnevalepersiceto.it

CARNEVALE A BORGONOVO VAL TIDONE

Borgonovo Val Tidone - febbraio
Tel. +39 331 9953297
info@prolocoborgonovo.it

SEGAVECCHIA

Forlimpopoli | marzo
segavecchia@segavecchia.it

CICCIOLI IN PIASA

San Martino in Rio
marzo
Tel. +39 0522 636736
prolocosanmartinoinrio@gmail.com



FRIULI VENEZIA GIULIA

PANEVIN

Sacile | 5 gennaio
Tradizionale accensione del
"Panevin".
Pro Sacile
www.prosacile.com

LA FESTA DEL PIGNARÛL

Tarcento | 6 gennaio
Rievocazione storica e corteo in
costumi medievali con la fiaccolata
guidata dal "Vecchio Venerando"
Pro Loco Tarcento
www.protarcentoud.com

MAGNEMO FORA DE CASA

Monfalcone
dall'8 febbraio al 10 marzo
Proposte del piatto di Carnevale a
prezzo fisso in collaborazione con
i locali consigliati dalla Pro Loco
Monfalcone.
Info: Pro Loco Monfalcone
www.monfalcone.info

CARNEVALE DI AVIANO

Aviano | 24 febbraio
Grande parata di colorati e festosi
carri allegorici lungo le vie cittadine
Pro Loco Aviano
www.prolocoaviano.it

135° CARNEVALE MONFALCONESE

Monfalcone
dal 28 febbraio al 5 marzo
Pro Loco Monfalcone
www.monfalcone.info

CARNEVALE A SACILE

Sabato 2 marzo 2019 – Sacile (PN)
Tradizionale sfilata di carri allegorici
e maschere nelle vie cittadine.
Pro Sacile
www.prosacile.com

CARNEVALE SAURANO

ZahrarVoschankh Sauris
2 marzo
Maschere in legno e travestimenti
tipici, confezionati con fantasia
utilizzando ogni sorta di materiale.
Pro Loco Sauris – Zahre
www.sauris.org



LAZIO

Festa di Sant' Antonio Abate e Sagra della polenta

Sermoneta | 17 gennaio

Carnevale di Ronciglione

Ronciglione
17 - 24 - 28 febbraio
2 - 3 - 4 e 5 marzo
La manifestazione presenta diversi
spettacoli legate alla storia del
paese: dalle cavalcate degli Ussari
alla corsa dei Berberi, dai "Nasi
Rossi" al "Corso di Gala".

Sagra Falia e Broccoletti

Priverno
febbraio
Nel centro storico

Carnevale Civitonico

Civita Castellana - La penultima e
l'ultima domenica del carnevale e il
martedì grasso. Il giovedì grasso è
dedicato alla sfilata dei bambini.
Nei ristoranti tipici del paese è
possibile gustare "scrocchafusi",
"castagnole", "frappe" e gli
immancabili "frittelloni"

Carnevale Liberato

Poggio Mirteto | 10 marzo
Rievocazione dei fatti storici accaduti
nel 1861. Nel febbraio di quell'anno,
infatti, la popolazione di Poggio
Mirteto si liberò del gioco dello Stato
Pontificio con una rivolta popolare.



LIGURIA

Festa della Befana e Presepe Vivente

Uscio | gennaio
Il 6 gennaio, dalle ore 14, a Uscio
si festeggia l'Epifania e il Presepe
Vivente. Alle ore 16.30 arrivo
della Befana in piazza e a seguire
distribuzione dei doni e animazione
per i bambini nella sala ex Dolce
Vita. La manifestazione si terrà
anche in caso di pioggia.

Calza della Befana

Sant'Olcese
Il 6 gennaio la Calza della Befana
da record verrà issata al campanile
della chiesa di Sant'Olcese.
Alle ore 14:30 la Befana arriverà e
porterà in dono tantissime caramelle
a tutti i bambini e a seguire
bellissimi giochi organizzati dai
giovani volontari per far divertire
tutti i piccoli amici.

Arriva la Befana

Recco
Il 6 gennaio ecco arriva la befana
dalle 15 sul Belvedere Luigi
Tenco intrattenimento pomeridiano
per bambini con l'arrivo della befana
che distribuisce le calzette con
dolcetti e non solo.

Vola a Pignone la Befana

Provincia della Spezia
Il 6 gennaio dalle ore 15 le befane
scenderanno dall'alto sulla piazza
di Pignone lanciando caramelle e
consegnando poi ad ogni bambino
presente una calza piena di dolciumi.



LOMBARDIA

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

Sagra di S. Antonio
Vimercate | dall' 11 al 17 gennaio

Storico falò sul greto del Torrente Molgora
info@prolocovimercate.it

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

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

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

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

Carnevalocco 2019
Casalmaiocco | febbraio



MARCHE

Le vie dei presepi
Urbino
fino al 6 gennaio
Negli antichi e suggestivi locali e di alcuni palazzi nobiliari e monumenti architettonici, saranno esposti sezioni di micropresepi, opere moderne e tradizionali di artisti provenienti da tutto il mondo.

Festa nazionale della Befana
Urbania | gennaio
Il centro marchigiano come ogni anno si trasforma nella città dei balocchi tutta dedicata ai bambini.

Festa del torrone
Camerino | 6 gennaio

Festa del Nino
San'Andrea di Suasa
gennaio
Due giorni dedicati al Nino (ovvero il maiale) e a tutti i prodotti della norcineria con degustazione dei piatti tradizionali e delle ricette tipiche.

Carnevale di Fano
Fano
dal 17 febbraio al 3 marzo
E' il più antico d'Italia dopo quello di Venezia, venne descritto per la prima volta nelle fonti nel 1347. Tra le maschere il caratteristico "Pupo".

Carnevale storico di Offida
Offida
dal 17 gennaio al 5 marzo
Il paese dal 2008 è iscritto tra i Borghi più belli d'Italia.



MOLISE

L'uomo Cervo
Rocchetta al Volturno | 9 gennaio

Festa delle Candele
Sepino | 9 gennaio

Cerro al Volturno
Sant'Emidio | 12 gennaio

Fuochi di Sant'Antonio
Colletorto | 17 gennaio

La focata e Festa di Sant'Anastasio
Acquaviva d'Isernia
21 - 22 gennaio

Il diavolo di Tufara
Tufara | 28 gennaio

San Biagio
Forlì Del Sannio | 3 febbraio

San Biagio
San Biase | 3 febbraio

Festa di San Biagio
San Martino in Pensilis
3 febbraio

Sant'Agata
Castelpizzuto | 5 febbraio

San Massimo
San Massimo | 15 febbraio

A Masquarat - III Ed.
Gildone | 16 febbraio

Maschere e Tradizioni - III Ed.
Tufara | 17 febbraio

Paese di... vino
Cercemaggiore | 23 febbraio

43° Ed. del Carnevale di Larino
Larino | 23 febbraio

La raviolata, sagra del raviolo scapolese
Scapoli | 24 febbraio

Carnevale dei mesi dell'anno
Bagnoli del Trigno | 24 febbraio

San Giuseppe
Casacalenda | 18 marzo

San Giuseppe
Larino | 18 marzo

Altari di San Giuseppe
Martino in Pensilis | 18 Marzo

Altari di San Giuseppe
Termoli | 18 Marzo

San Giuseppe
Bonefro | 19 marzo

San Giuseppe
Carpinone | 19 marzo

San Giuseppe
Ripabottoni | 19 marzo

Maruasce, fuoco in onore di San Giuseppe
Santa Croce di Magliano | 19 Marzo



PIEMONTE

Fagiolata storica di San Defendente
Costigliole d'Asti | 2 gennaio

Aspettando la Befana
Basaluzzo | 5 gennaio

Raduno Internazione delle Mongolfiere dell'Epifania
Mondovì | 6 gennaio

Carnevale storico
Santhià | dal 6 gennaio al 5 marzo

Festa di San Sebastiano
Chiomonte | dal 20 gennaio

Festa di San Gaudenzio
Novara | dal 22 gennaio

Danza delle spade
Giaglione | 22 gennaio

Sagra del Salam d'Patata
Settimio Rottaro
dal 25 al 27 gennaio

Battaglia delle arance del Carnevale di Ivrea
Ivrea | dal 3 al 5 marzo

Mercu Scurot
Borgosesia | 6 marzo



PUGLIA

Fòcara – falò e spettacolari giochi pirotecnici
Novoli (LE)
Dal 16 al 18 gennaio 2019
www.focara.it

Ricorrenza di Santa Martina vergine e martire
Martina Franca (BR)
30 gennaio 2019
Basilica di san Martino
Infopoint +39 0804805702

Carnevale di Putignano
Putignano (BA)
Dal 17 febbraio al 5 marzo 2019
Date e orari su carnevalediPutignano.it

Carnevale Ischitellano
Ischitella (FG)
24 febbraio e 3 marzo 2019
www.prolocouria.altervista.org

Sfilata carri allegorici per le vie del centro cittadino
Corato (BA)
3 e 5 marzo 2019
www.prolococorato.it

Tavolate di San Giuseppe con processione e fiera
Fragagnano (TA)
Dal 14 marzo 2019
Info: +39 0999561884

Tradizionale "Zjarre Madhe" (falò di San Giuseppe) e sfilata dei traini
San Marzano di San Giuseppe (TA)
18 marzo 2019
www.prolocomarciana.it
Infoline: +39 3297410392



SARDEGNA

Falò di San Sebastiano
Arbus | gennaio

Pinixedda
Escalaplano | gennaio

Chentiana de su regnu
Ardara | febbraio

Su Pamentomo
Alà dei sardi | febbraio

Su Maimoni
Barisardo | febbraio

Festa San Biagio
Gergei | febbraio

Sas Ammoradas
Romana | febbraio

Sa Sartigiedda
Oristano | 4 marzo

Maschere barbari cine
Mamoiada | marzo

Carrela e nanti
Santu Lussurgiu | marzo

Sa corsa a sa pudda
Sedilo | marzo

Sagra degli agrumi
Villacidro | marzo



SICILIA

Sagra della Sfincia di priescia Montelepre
6 gennaio

Protagonista della sagra è il dolce tipico di Montelepre, ovvero la "sfincia" a forma di "e".

Katappa mille anni di storia
Monforte San Giorgio (ME)
17 Gennaio | 5 Febbraio
Sfilata storica accompagnata dal suono delle campane e del tamburo

Presepe artistico "O Ritu"
Palma di Montechiaro (AG)
6 gennaio
Presepe allestito dall'ass. culturale Giulio Tomasi. O ritu è la processione che rappresenta la visita dei magi.

Festa di Li Tri Re
Canicattì (AG)
6 gennaio
Si svolge in gerno dell'Epifania e prevede una rappresentazione della Natività, in particolare l'arrivo dei Tre Magi.

U matrimoniu a Montelepre
Montelepre (PA)
3 marzo
Messa in scena di un matrimonio grottesco celebrato nel pomeriggio della domenica di Carnevale.

Sagra della Pasta con le Sarde
Caltabellotta (AG)
19 marzo
In onore di San Giuseppe vengono degustate pietanze tradizionali, in particolare la pasta con le sarde, esposte sull'altare.

Sagra del Mandorlo in fiore
Agrigento (AG)
dal 2 al 10 Marzo
Durante questa giornata dedicata alla tradizione, è possibile assistere a spettacoli e degustazioni dei prodotti tipici. Fanno da cornice i meravigliosi mandorli in fiore.



TOSCANA

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

Collezionisti in piazza
Scarperia | 6 gennaio
informazioni@prolocoscarperia.it

Presepe Vivente
Londa | 6 gennaio
Tel. +39 3334292316

L'angolo dell'antiquariato
Carmignano | 6 gennaio
info@carmignanodivino.prato.it

La soffitta in Piazza
Seano | 13 gennaio
info@carmignanodivino.prato.it

Collezionisti in piazza
Scarperia | 3 febbraio
informazioni@prolocoscarperia.it

L'angolo dell'antiquariato
Carmignano | 3 febbraio
info@carmignanodivino.prato.it

La soffitta in Piazza
Seano | 10 febbraio
info@carmignanodivino.prato.it

Carnevale dei Piccoli
Seravezza | 10,17,24 febbraio
info@prolocoseravezza.it

Collezionisti in piazza
Scarperia | 3 marzo
informazioni@prolocoscarperia.it

L'angolo dell'antiquariato
Carmignano | 3 marzo
info@carmignanodivino.prato.it

La soffitta in Piazza
Seano | 10 marzo
info@carmignanodivino.prato.it



TRENTINO ALTO ADIGE

Rito della stella

Fierozzo e Palù del Fersina (TN)
1 e 6 gennaio

Come da usanza mochena, durante le feste i Magi passano di casa in casa cantando e offrendo omaggi

Canta della Stella

Faedo (TN) | 5 gennaio

Tradizionale processione cantata dei Re Magi in un suggestivo borgo rurale.

FB: Pro Loco Faedo

Carnevale di Palù del Fersina

Palù del Fersina (TN) | 5 marzo

Riproposizione dell'antico rito alpino del carnevale, con spettacoli e rogo finale della "vecchia".

www.unplitrentino.it

47° Gran Carnevale Tiarnese

Tiarno di Sopra (TN) | 2 - 3 marzo

Carnevale della Valle di Ledro celebre per la sua grande sfilata dei carri allegorici.

www.vallediledro.com

Carnevale di Vigo di Fassa

Sen Jan, fraz. Vigo di Fassa (TN)
5 marzo

Il tipico carnevale ladino, con le maschere di legno in sfilata per le vie del paese.

FB: Pro Loco Vico di Fassa

Memorial Tullio Berlanda

Tremalzo (TN) | 23 febbraio

Passeggiata sulla neve con le ciaspole nella conca di Tremalzo con merenda in fienile.

www.vallediledro.com

Ski raid monte Peller

Monte Peller (TN) | 20 gennaio

Raduno scialpinistico e Ski Raid sulle pendici del bellissimo Monte Peller.

FB: Pro Loco Tassullo



UMBRIA

Rievocazione storica del primo presepe

Greccio | 1, 5 e 6 gennaio alle 17:30

Rivive il primo presepe della storia realizzato da San Francesco D'Assisi con l'aiuto del nobile signore di Greccio, Giovanni Velita.

La Luminaria di San Costanzo

Perugia – fine gennaio

Tradizione che risale al medioevo, corteo di figuranti e mostra mercato

Processione dell'Illuminata

Trevi | 27 gennaio

La processione viene accompagnata solo dalla luce delle fiaccole.

Sagra della polenta

Moiano | dal 25 al 27 gennaio

Fiera di San Valentino

Orvieto | 14 febbraio

Carnevale

San Sisto | febbraio

Le giornate del Bartoccio

Perugia – febbraio

Dedicate all'antica maschera perugina originaria di Pian del Tevere.

Carnevale dei bambini

Acquasparta | febbraio

Carnevale di Spoleto

Spoleto | febbraio

Ventomania

Gubbio

marzo al Parco del Teatro Romano

Appuntamento di livello

internazionale, per gli appassionati di aquilonismo.



VALLE D'AOSTA

Marché Vert Noël

Aosta | fino al 6 gennaio

Il mercatino trasforma uno degli angoli più belli della città in un magico villaggio alpino.

Carnevale storico di Verrès

Verrès | febbraio

Rievocazione storica con costumi d'epoca, sfilate nel borgo storico e cene con serate danzanti all'interno dell'antico castello.

Millenaria Fiera di Sant'Orso

Aosta – fine gennaio

Si può trovare il meglio dell'artigianato valdostano a partire dalle sculture, opere di intaglio e in pietra ollare, tessuti e pizzi.

Fiera di Sant'Orso

Donnas | gennaio

Precede l'omonima fiera che tiene ad Aosta di due settimane ed è una vetrina dell'artigianato tipico.

Festa della Valle d'Aosta

Aosta | ultima domenica di febbraio

Cantine Aperte

Cogne | fine marzo



VENETO

Sagra del broccolo fiolaro

Creazzo | dall'11 al 20 gennaio

Pro Loco: Creazzo

Tel. +39 331 9628356

prolococreazzo@gmail.com

www.ilbroccolofiolaro.it

Facebook: @proloco.creazzo - @

SagraDelBroccoloFiolaro

70° Carnevalon de l'Alpon

Monteforte d'Alpone

dal 2 al 5 marzo

prolocomonteforte@gmail.com

www.prolocomonteforte.org

FIORI D'INVERNO

Treviso | Venezia | fino al 24 marzo

Andar per mostre del Radicchio IGP

Rosso e Variegato tra le terre di

Treviso e Venezia: 12 grandi eventi

da conoscere, vivere e degustare.

www.fioridinverno.tv

Festa dea Renga e Concorso

Renga d'Oro

Concordia Saggittaria

Giorno delle Sacre Ceneri

www.prolococoncordia.it

CANARO SHOW

Canaro - 2 marzo

Teatro Parrocchiale ore 21.00

Serata dove partecipano i talenti

locali, per dimostrare che anche

nei paesi ci sono da Lendinara, da

Ferrara, una ballerina di Canaro che

balla alla Scala di Verona

Organizzatore Pro Loco Canaro

www.prolococanaro.it

Comitati regionali



ABRUZZO

Comitato regionale UNPLI

Abruzzo

Presidente:

Sandro Di Addezio

Sede: Via Amilcare Ranbelli 3
64100 Teramo

Tel.: +39 0861 212748

abruzzo@unpli.info

www.unpliabruzzo.it



BASILICATA

Comitato regionale UNPLI

Basilicata

Presidente:

Rocco Franciosa

Sede: Pro Loco Barile Piazza C.A.
Dalla Chiesa 85022 Barile (PZ)

Tel.: +39 0972 770 771

basilicata@unpli.info

www.unplibasilicata.it



CALABRIA

Comitato regionale UNPLI

Calabria

Presidente:

Filippo Capellupo

Sede: Viale della Libertà 1
88046 Lamezia Terme (CZ)

Tel.: +39 393 992 2953

filippocapellupo@libero.it



CAMPANIA

Comitato regionale UNPLI

Campania

Presidente e sede in via di
definizione alla data di stampa
della pubblicazione

www.unplicampania.net



EMILIA ROMAGNA

Comitato regionale UNPLI

Emilia Romagna

Presidente:

Stefano Ferrari

Sede: Via Europa 2
44045 Cento (FE) Loc. Renazzo

Tel.: +39 051 754678

emiliaromagna@unpli.info

www.prolocoemiliaromagna.it



FRIULI VENEZIA GIULIA

Comitato regionale UNPLI

Friuli Venezia Giulia

Presidente:

Valter Pezzarini

Sede: Villa Manin di Passariano
33033 Codroipo (UD)

Tel.: +39 0432 90 09 08

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:

Simone Di Paolo

Sede: Vico Gradini Mercato, 1
86047 Santa Croce di Magliano
(CB)

Tel.: +39 0874 729 157

molise@unpli.info

www.unplimolise.it



PIEMONTE

Comitato regionale UNPLI

Piemonte

Presidente:

Giuliano Degiovanni

Sede: Via Buffa di Perrero, 1
10061 Cavour (TO)

Tel.: +39 0121 68 255

piemonte@unpli.info

www.unlipiemonte.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

valladaosta@unpli.info

www.prolocovalladaosta.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

Gli eventi nazionali delle Pro Loco d'Italia 2019



GUIDO SENZA
PENSIERI PERCHÈ
HO SEMPRE
QUALCUNO
AL MIO FIANCO.

Giulia



KM & SERVIZI

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



SCONTO DI CONVENZIONE**

-6% su RCA

-25% su
Incendio e Furto
e altre garanzie

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

CONVENZIONE UNPLI - UNIPOLSAI
scopri tutti i vantaggi nelle agenzie UnipolSai

* Pagamento del premio di polizza tramite finanziamento a tasso zero (TAN 0,00%; TAEG 0,00%) di Finitalia S.p.A., da restituire in 5 o 10 rate mensili in base all'importo del premio di polizza (minimo o massimo 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 sono a carico di UnipolSai Assicurazioni S.p.A. Oltre a tutte le informazioni ed assistenza di Finitalia S.p.A., Intercredito è un servizio del Gruppo Unipol. Prima di aderire all'offerta, consultare il foglio informativo e il piano di base dell'editore e i regolamenti (DECC) e dell'intermediario autorizzato, previsti dalla legge di cui all'art. 170 del D.Lgs. n. 141/2010, e sul sito www.unipolsai.it. ** Il premio di convenzione è applicato su RCA, Incendio e Furto, Garanzie Accessorie, Cristalli, Assistenza, Importi netti del conducente e Tutela Legale. *** Il premio di convenzione è applicato su RCA, Incendio e Furto, Garanzie Accessorie, Cristalli, Assistenza, Importi netti del conducente e Tutela Legale.

*** Il premio di convenzione è applicato su RCA, Incendio e Furto, Garanzie Accessorie, Cristalli, Assistenza, Importi netti del conducente e Tutela Legale.

Message pubblicitario. Prima della sottoscrizione della polizza leggere il fascicolo informativo disponibile in Agenzia e sul sito www.unipolsai.it.



UNIONI NAZIONALI
PRO LOCO
D'ITALIA

UnipolSai
ASSICURAZIONI