

# ARCOBALENO

1 | 2020

La rivista del patrimonio immateriale D'ITALIA

## SICILIA

OPERA  
DEI PUPI

*Le dame,  
i cavalieri,  
l'armi  
e gli amori...*



Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - d.l. 353/2003 (conv. in l. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1 - sz/cit/1677

Foto di Emidio Scarpiero



**Marchio  
SAGRA DI  
QUALITÀ**



**Venezia  
I CARNEVALI  
DELLA TRADIZIONE**



**Campania  
CAMPI  
FLEGREI**



UNIONE NAZIONALE  
**PRO LOCO**  
D'ITALIA

[www.unioneproloco.it](http://www.unioneproloco.it)

# CONVENZIONE UNPLI · UNIPOLSAI

## Insieme hai più vantaggi!



mk mmstudio.com



-costi  
+servizi

MOBILITÀ



-25%

CASA



-20%

PROTEZIONE



-20%

LAVORO



-costi

RISPARMIO

TASSO  
ZERO  
rate mensili

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

## OFFERTE ESCLUSIVE PER I SOCI E LE PRO LOCO ASSOCIATE

SCOPRI TUTTI I VANTAGGI CHE TI RISERVA LA CONVENZIONE.  
VAI SUL SITO **WWW.UNIPOLSAI.IT** O IN TUTTE LE AGENZIE UNIPOLSAI  
**TI ASPETTIAMO!**

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

Operazione subordinata ad approvazione di Finitalia S.p.A. società finanziaria del Gruppo bancario BPER Banca S.p.A. Prima di aderire all'iniziativa, consultare le Informazioni europee di base sul credito ai consumatori (SECCI) e l'ulteriore documentazione prevista dalla legge disponibili in Agenzia e sul sito [www.finitalasp.a.it](http://www.finitalasp.a.it). Offerta valida sino al 31.12.2020 soggetta a limitazioni. Per tutti i dettagli e per verificare quali sono le polizze disponibili con il finanziamento a tasso zero rivolgersi all'Agenzia.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Prima della sottoscrizione leggere il Set Informativo pubblicato sul sito internet [www.unipolsai.it](http://www.unipolsai.it)





## L'IMPATTO DELL'ATTIVITÀ DELLE PRO LOCO SUL SISTEMA ITALIA

La forza del lavoro di squadra produce sempre grandi risultati che rimarcano l'impegno quotidiano di ogni singolo volontario, di ciascuna Pro Loco, di tutti i comitati territoriali e gli organismi Unpli. Un'attività continua e costante che ben emerge dal report realizzato dall'Ufficio Studi della Cgia di Mestre; lo studio misura ed evidenzia l'importante impatto delle attività delle nostre associazioni sul sistema Italia. Dati che sono stati rilanciati da media, attribuendo il giusto riconoscimento all'enorme opera compiuta dalle Pro Loco. L'analisi dei dati aggregati di quanto realizzato da tutte le Pro Loco ci dice che solo nel 2018 le nostre associazioni hanno organizzato complessivamente ben 110mila eventi fra rievocazioni, fiere, mostre, sagre, eventi culturali, manifestazioni; attività alle quali hanno preso parte ben 88 milioni di visitatori. Sono risultati eccezionali che per la prima volta certificano e mettono nero su bianco la reale e cospicua portata dell'impegno profuso dalle Pro Loco per i territori; un impegno incondizionato messo in pratica nonostante le difficoltà derivanti da un contesto nel quale il supporto pubblico non sempre è presente e malgrado le restrizioni derivanti dalle stringenti norme sulla sicurezza pubblica.

Numeri che ci inorgoliscono, misurando il reale peso degli sforzi quotidianamente compiuti dai volontari delle Pro Loco; dati forniti da un primario ente di certificazione e che sono assai utili per valorizzare l'attività compiuta.

Il report diventa in tal modo una valida presentazione per mettere in luce il risultato dell'azione delle Pro Loco anche in virtù dei sostegni economici che ricevono: il cui valore viene accresciuto ad esclusivo favore delle comunità in cui si realizzano gli eventi.

L'effetto moltiplicatore assicurato da sagre e fiere, giusto per fare un esempio concreto, è semplicemente possente come dimostrato dalle cifre riportate dal report; per le 20mila sagre e fiere organizzate nel 2018, le Pro Loco hanno sostenuto una spesa complessiva di 700 milioni di euro che ha prodotto, fra effetto diretto, indiretto e indotto, un valore economico e sociale di 2,1 miliardi di euro, dal quale, tra l'altro, sono scaturiti anche 10.500 occupati. Un effetto garantito solo da pochissimi altri ambiti e che rappresenta un ulteriore punto di forza nel dialogo con le amministrazioni pubbliche.

A sostegno dell'incessante e fondamentale attività per i territori svolta dalle nostre associate, evidenziamo anche il deposito in Senato del disegno di legge che mira ad alleggerire gli oneri burocratici a carico delle Pro Loco, specie in tema di sicurezza; il ddl, di cui promotore e primo firmatario è il senatore De Poli, è stato condiviso da tutte le forze parlamentari. (Trovate il testo in allegato alla rivista).

Oggi più che mai è evidente che il lavoro di squadra sta portando risultati innegabili a vantaggi del nostro mondo. Un percorso che siamo sicuri proseguirà con ancor maggiore unità di intenti, alla conquista di ulteriori importanti traguardi.

**Antonino La Spina**  
Presidente UNPLI

### PRESENTAZIONE DEL DDL IN SENATO.

Nella foto di gruppo, da sinistra Sen. Luigi Vitali (Forza Italia), Fernando Tomasello (Vice Presidente Unpli), Sen. Antonio De Poli (Udc), Antonino La Spina (Presidente Unpli), Sen. Loredana De Petris (Sel, capogruppo gruppo Misto) Sen. Stefano Candiani (Lega Salvini-Premier), Sen. Paolo Arrigoni (Lega Salvini-Premier), Sen. Patrizio La Pietra (Fratelli d'Italia).





## Hanno collaborato a questo numero



Alessandra Tutino



Gabriele Di Francesco



Oriana Bosco



Rocco Franciosa



Giulia Nappi



Riccardo Milan



Elisa Zanolli



Luciano Scarpitti



Stefania Pendezza



Emanuela Olobardi



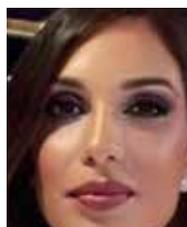
Ludovico Licciardello



Valentina Cariani



Francesco Brescia



Ilaria Tucconi



Silvia Pluchinotta



### FOTONOTIZIA

#### Sardegna

A manu tenta su ballu tundu

pag. 6

### RITI E FESTE

Tra riti, tradizioni, maschere e coriandoli

pag. 8

#### Molise

Il diavolo di Tufara

pag. 10

#### Campania

Palma Campania, l'antica tradizione delle Quadriglie

pag. 12

#### Piemonte

Santhià e la colossale "Fagiulata"

pag. 14

#### Toscana

A San Miniato protagonisti i bambini

pag. 16

### RITI E FESTE

#### Puglia

Le "Taule di San Giuseppu"

pag. 18

#### Veneto

Bati Marso la tradizione che scaccia l'inverno

pag. 22

#### Emilia Romagna

L'invstidur o inftidura dal Ninén

pag. 24

#### Veneto

A Venezia i Carnevali della Tradizione

pag. 26

## Hanno collaborato inoltre:

■ Giuseppe Allocca

■ Luca Caroselli

■ Davide Francescutti



# SOMMARIO



8



56



44



22



30

## ARTI E SPETTACOLI

### Campania

Campi Flegrei tra miti, mare e vulcani pag. 30

### Emilia Romagna

Ferrara, un tuffo nel glorioso passato degli Estensi pag. 34

### Sicilia

Opera dei Pupi.  
Le dame, i cavalieri, l'armi e gli amori... pag. 38

## ARTIGIANATO

### Basilicata

L'antica arte dei Cucù nei Sassi di Matera pag. 42

### Trentino Alto Adige

Gli uomini delle immagini pag. 44

## DIALETTI

### Toscana

Il parlar Toscano pag. 46

## SAPORI E TRADIZIONI

Marchio Sagra di Qualità pag. 48

### Lombardia

Polenta, la regina della cucina pag. 52

### Veneto

Radicchio, il fiore che si mangia pag. 56

### Toscana

San Giuseppe non si fa senza frittelle pag. 60

[www.unioneproloco.it](http://www.unioneproloco.it)

## AGENDA

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

### RITI E FESTE

#### ABRUZZO

Il Carnevale tradizionale Teatino

31

pag. 62

#### FRIULI VENEZIA GIULIA

Sos Eventi, uno Sportello a misura di Pro Loco pag. 63

### EVENTI

pagg. 64, 65





# A MANU TENTA SU BALLU TUNDU

*di Ilaria Tucconi*



**Ogni ballo rappresenta un paese e si diversifica nella melodia, negli strumenti scelti e nella coreografia. Ma sono strettamente uniti dalla stessa tradizione di tenersi sotto braccio e muovere a tempo solo gli arti inferiori, coordinati nel passo più piccolo ed elegante della donna ed in quello più scandito e inciso de sos cambales maschili.**

ricamato di fiori, si presentava raggianti alla festa e se lui le stringeva la mano durante il ballo, il corteggiamento aveva preso inizio.

Un cerchio di persone paesane, una danza ritmica in segno di buon auspicio per la caccia, la pastorizia ed il raccolto, ma soprattutto per l'amore. *A manu tenta* e con un portamento rigido tanto da poter formare una linea eretta con tutto il corpo, aspettavano l'attacco de *sas launeddas*, de su *sonette*, de sa *chiterra cun sa oghe* per dare inizio alla sinfonia d'amore fra la dama e il cavaliere. Piccoli passetti, prima sul posto e poi laterali per far girare il cerchio de su *ballu tundu*, il primo ballo sardo che viene eseguito in tutta la Sardegna nelle sue diverse coreografie e che quasi sempre termina in una genuflessione.

## Le "anchette"

Durante il ballo il cavaliere si esibiva nella sua miglior performance per cercare di conquistare la sua bella. Poteva decidere infatti di portarla davanti agli occhi di tutti e con lo sguardo fisso al suo volto incorniciato dal velo, eseguiva rapidamente "le anchette", passi ritmici e a tempo di musica de *su sonadore* che per sottolineare l'importanza del momento, suonava scatenando un'esplosione di note cadenzate. Se la donna si voltava di spalle esplicitava il rifiuto al corteggiamento, ma se dopo l'inchino del cavaliere, accettava di prenderlo sotto braccio e girare attorno insieme, i due si sarebbero presto uniti in matrimonio.

Quasi tutti i paesi della Sardegna hanno un gruppo folk che si esibisce nelle sfilate o nei balli accompagnati dai più grandi suonatori durante le manifestazioni folcloristiche sarde. L'obiettivo primario è sempre quello di tenere viva la tradizione tramandandola danzando, come fosse un'isola che cammina a *ballu a passu*.

**E** sistono tanti modi per corteggiare una donna: uno sguardo, un fiore, un gioiello. In antichità per i sardi l'unico modo per sfiorare una donna e pensare di iniziare un corteggiamento, era esclusivamente durante la danza del ballo sardo. In occasione di feste religiose, lei indossava l'abito da festa (come si può ammirare nelle foto di Sebastiano Sechi), pronto da sfoggiare nella speranza di essere radiosa quando il suo lui la invitava a ballare.

## L'abito della festa

Con la gonna lunga, le scarpette col tacco su quei piedi piccoli ed il capo sempre coperto da un velo





RITI E FESTE

A cura di  
Patrizia Forlani

*I festeggiamenti hanno un'origine molto lontana, probabilmente nelle feste religiose pagane, in cui si faceva uso delle maschere per allontanare gli spiriti maligni.*

FOTO FONDAZIONE CARNEVALE PALMESE

# TRA RITI, TRADIZIONI MASCHERE E CORIANDOLI

*Alla scoperta  
dei carnevali  
più belli,  
antichi e  
suggestivi  
della nostra  
Penisola*

**TUFARA**  
Il diavolo, la morte  
e le "maitunate"



**PALMA CAMPANIA**  
Una canzone per ogni  
Quadriglia



**SANTHIÀ**  
Una "Fagiulata"  
per il più antico del  
Piemonte



**SAN MINIATO**  
Protagonisti i bambini  
e la maschera più  
bella





RITI E FESTE

**MOLISE**

Di Luciano Scarpitti

*Durante i festeggiamenti si intonano le cosiddette "maitunate", cioè canti tipici molisani, che come tutti gli stornelli sono improvvisati e rivolgono battute ironiche e maliziose nei confronti delle persone che incontrano, degli amori, conosciuti o segreti, e dei politici più noti, locali e non.*

# *il diavolo* **di TUFARA**



**A** Tufara, piccolo centro di circa 850 abitanti, si svolge un carnevale tutto particolare. I festeggiamenti hanno inizio con le vie percorse da un asino che con tutta la sua pazienza accetta di essere rivestito di stracci e circondato dal clamore di un gruppo vociante di persone mascherate da pagliacci che intonano le “maitunate”. Ma l’attesa di tutti è rivolta al martedì grasso quando si compie la rappresentazione più originale intrisa di tradizione, di cultura e di apparenze religiose.

## Sette pelli di “capro”

Dagli inferi, da un’antica casa abbandonata dove occultati riti lo riportano in vita per correre tra le vie del paese, esce il “Diavolo di Tufara”. È una maschera zoomorfa che tra i vicoli si dimena tra corse, salti, capriole, danze e acrobazie sfrenate. Indossa sette pelli di capro che, secondo i riti pagani precristiani, era l’animale in cui era solito manifestarsi Dioniso, dio della vegetazione della vite e dell’ebbrezza. Impugna un tridente, ha un volto diabolico, occhi sgranati, denti digrignati, orecchie a punta.

## Tra Dioniso e la Fenice

Anticamente la maschera rappresentava la passione e la morte di quel dio le cui feste venivano celebrate in quasi tutte le realtà agresti: Dioniso, così come la vegetazione, moriva e si rinnovava perpetuamente. Qui acquista anche il significato contenuto nel mito della Fenice, dal quale si apprende che, per risorgere, occorre mostrare la forza

morale di affrontare in maniera positiva le avversità. Con l’avvento del cristianesimo, Dioniso è diventato il diavolo, ha perso il significato legato all’agricoltura ed ha trovato i folletti, suoi guardiani, che lo trattengono in catene e gli impediscono di sedurre chi incontra per iniziarli ai suoi misteri.

## La maschera della morte

Ma incontra anche le maschere della Morte, vestite di bianco con il volto impiastriato di farina, che simboleggiano la purificazione attraverso la fine della vita. Nella cultura contadina il seme muore ed è purificato e la primavera lo restituisce in raccolto. Il roteare delle falci, il gesto stesso del falciare che la Morte compie, indicherebbe il momento del raccolto. La rappresentazione non termina con le evoluzioni del Diavolo, entra in scena, infatti, il pupazzo-simulacro, in funzione di capro espiatorio, che assume le colpe della comunità e che rappresenta il carnevale.

## Il processo

Sotto le mura del Castello ha luogo il processo con una Giuria e il Padre e la Madre del Carnevale. Nonostante tutti i tentativi della Madre, compresa la corruzione di un membro della Giuria, il figlio viene condannato a morte e il fantoccio viene scaraventato dall’alto di un precipizio. Muore, ma la Madre ha subito pronto un altro neonato, il prossimo Carnevale, che dà speranza di rinnovo della tradizione. Senza dimenticare, nell’antico rito contadino, il ciclo vitale dell’agricoltura. Tutti i paesani partecipano alla festa e il giorno successivo non è triste, ma pieno di vigore, voglia di vivere e darsi da fare.





RITI E FESTE

CAMPANIA

di Giuseppe Allocca

FOTO FONDAZIONE CARNEVALE PALMESE

# PALMA CAMPANIA

*l'antica tradizione  
delle Quadriglie*

**G**li ingredienti originari di questa tradizionale festa sono da ricercarsi nello sfondo della cultura contadina. I riti propiziatori delle civiltà rurali trovano delle connessioni evidenti con l'ispirazione dei festeggiamenti "carnascialeschi" della Campania. A questi la quadriglia palmese aggiunge elementi importanti come "la commedia dell'arte" del folklore partenopeo. Le radici storiche affondano nel settecentesco Carnevale napoletano. Vi sono elementi comuni tra le Quadriglie delle Arti (corporazioni dei mestieri) che sfilavano a Napoli, in via Toledo, e la Quadriglia Palmese: la disposizione in circolo delle maschere circondate dalla folla, il testo della canzone d'occasione distribuito insieme ad un rametto di fiori, l'esecuzione da parte delle quadriglie mascherate di questa canzone unitamente ad altri motivi (per i palmesi il canzoniere).

## Tra con tamburrelle, triccaballacchi, scetavajasse, putipù

Le origini della quadriglia palmese non sono documentate, non v'è una data precisa di nascita, tuttavia alcune lettere di un sacerdote palmese Pasquale Lauri al Vescovo di Nola Formisano attestano concerti mascherati a Palma nel 1858. La quadriglia palmese è un singolare gruppo folcloristico in maschera, formato da musicisti occasionali e professionisti, che guidato da strumenti a fiato esegue un vasto repertorio di vecchie e nuove canzoni accompagnandosi con tamburrelle, triccaballacchi, scetavajasse, putipù.

## Il maestro e i costumi

A dirigere il concerto è il maestro, figura principale del gruppo. I costumi dei quadriglianti sono parte essenziale dello spettacolo, si sceglie preventivamente un tema e si imposta una scenografia: la scelta dei costumi confezionati

in loco, l'ingaggio di buoni musicanti, le prove di concerto per una settimana sono tappe obbligate per ogni comitato, da tempo vere associazioni culturali nate per tale fine.

## Una canzone per ogni gruppo

La quadriglia compone per l'occasione una sua canzone, spesso con riferimenti al gruppo, così da diventare, nel tempo, importante per la ricostruzione storica delle passate edizioni. Il testo viene distribuito al pubblico con un rametto di mimose: fino agli anni '70 ciò avveniva con la tradizionale scaletta, costituita da una serie di aste di legno, snodabili ed incrociate ad X, che con una forte pressione si spiegava tutta fino a raggiungere i balconi delle case.

## Il Canzoniere

La principale esibizione delle quadriglie si fonda sul Canzoniere, un ampio repertorio di motivi, arrangiati a ritmi diversi, eseguito dai quadriglianti disposti in circolo con al centro il maestro. Nella 1966 le Quadriglia degli Studenti propone un tema su cui sviluppa una scenografia ed un nuovo tipo di concerto fondato su arrangiamenti moderni ed originali. Il numero dei musicanti e dei quadriglianti passa dai 50 - 60 elementi ad un gruppo di circa 200 unità. In tale contesto arrivano le "donne - maestre".

## Sei giorni in maschera

Nei primi anni '80 l'Amministrazione civica, in collaborazione con la Pro Loco, interviene con grande impegno nell'organizzazione generale della "sei giorni in maschera" con la partecipazione anche di cortei mascherati di tutte le scuole locali. Il tradizionale "passo" delle quadriglie (saluto alle autorità e ai propri fans nella serata antecedente il martedì grasso), le grandi "abbuffate" serali, le prove di concerto, il ratto del gagliardetto (passaggio della bacchetta tra vecchio e nuovo maestro in ogni gruppo) sono vecchi e nuovi riti in attesa dell'esplosione finale, la sfilata e le esibizioni in piazza: su un palco centrale e su varie postazioni lungo il percorso storico per assegnare la vittoria, l'artistico Palio, trofeo nato con la Fondazione Carnevale.





RITUE FESTE

**PIEMONTE**

*di Riccardo Milan*



# SANTHIÀ

*e la colossale  
“Fagiuolata”*



del mercato, vengono accesi i fuochi, 150 grandi caldaie di rame con cui si preparano le circa 20mila razioni di fagioli, distribuite gratuitamente alla cittadinanza.

## Il Corpo Pifferi e Tamburi

La Fagiolata è un momento “epico”, vissuta da tutta la cittadinanza, da sempre: alle 5 del mattino i componenti del Corpo Pifferi e Tamburi provvedono alla sveglia delle autorità carnevalesche perché approntino le caldaie che sono issate sui trespolti, riempite e seguite a dovere dai cuochi, che si avvalgono della collaborazione di cinquanta tra fuochisti e aiutanti. Pochi minuti prima di mezzogiorno, previa benedizione del Parroco, le chilometriche tavole che circondano la piazza sono coperte per incanto da migliaia di scodelle appartenenti ai santhiatesi che in gran parte consumano in loco la loro razione di pane, salame, fagioli e vino. A loro si aggiungono migliaia di commensali giunti dai vari centri del circondario, sempre graditi e trattati rigorosamente “alla pari” (cioè anche per loro la distribuzione è totalmente gratuita). Alle 12 in punto gli attendenti e il comandante di piazza, al segno di un doppio sparo di fucile, iniziano la distribuzione alla popolazione del pane e del salame.

## I “capi-palina”

Quindi ha inizio la “Fagiolata” vera e propria, la più grande d’Italia. A questo punto, i 300 camerieri, sotto la guida dei “capi-palina”, distribuiscono la dovuta razione di fagioli, che vengono versati nelle scodelle e nei recipienti di ogni tipo appoggiati sulle tavole. Pare impossibile a credersi, ma le oltre 20mila razioni delle popolari cibarie spariscono totalmente in meno di mezz’ora!

Ma il Carnevale di Santhià non è solo la “Fagiolata”: gli appuntamenti sono tanti e il programma è assai ricco. Tanto ricco. Si può leggere il ricco programma su: [www.carnevaledisanthia.it](http://www.carnevaledisanthia.it)

I Carnevale di Santhià si ripropone ogni anno con grande partecipazione di pubblico ed è una tradizione secolare, documentata almeno dall’XI secolo. Pieno Medioevo. Il più antico Carnevale del Piemonte. Documenti rinvenuti presso l’archivio comunale attestano infatti che già dai primi anni del Trecento a Santhià esisteva una “Abadia”, ovvero una sorta di associazione giovanile laica che si occupava di organizzare balli e festeggiamenti in occasione del Carnevale.

## La “Tradissiuu”

In tali scritti ci si riferisce al Carnevale santhiatese come a un avvenimento che già allora avveniva da tempo immemorabile. Si ipotizza così un excursus di un paio di secoli. L’edizione 2020 ha inizio domenica 6 gennaio, per terminare il 25 febbraio. Il Carnevale rispetta da tempo una precisa collocazione temporale che parte dal giorno dell’Epifania (6 gennaio) e prosegue fino al Martedì grasso (il giorno prima del Mercoledì delle Ceneri, inizio del periodo quaresimale). La manifestazione, oltre a seguire questa scansione temporale, rispetta e tramanda negli anni un’altrettanto precisa “Tradissiuu” (in piemontese), costituita da una serie di eventi mai lasciati al caso, ma sempre giustificati da una precisa allegoria.

## Centocinquanta grandi caldaie per 20mila razioni di fagioli

L’evento clou è la “Colossale Fagiolata del Carnevale Storico di Santhià”, che si terrà il 24 febbraio. Questo evento viene rivissuto ogni anno la mattina del lunedì di Carnevale, quando, nella piazza



RITI E FESTE

**TOSCANA**

di Emanuela Olobardi

*“Ci tufferemo nel passato e assaporeremo il profumo “coriandolesco” e gaio di questo Carnevale, nato all’insegna della semplicità, dell’originalità, della libertà... e perché no, dell’ecologia”*

*Cataldo Buggiani  
- Presidente della  
Pro Loco di San  
Miniato, anno  
1993*

**INFORMAZIONI  
TURISTICHE**

Pro Loco San Miniato  
Piazza del Popolo, 31  
56028 San Miniato  
Tel. 0571 42233  
prolocosanminiato@  
virgilio.it

www.  
prolocosanminiato.  
blogspot.it



**A**  
**SAN MINIATO**  
*protagonisti  
i bambini*



**S**an Miniato, borgo nel cuore della Valle dell'Arno noto soprattutto per il suo tartufo, ogni anno si mette in maschera per lo storico "Carnevale dei Bambini". I ricordi legati al Carnevale sanminiatese vanno a ritroso nel tempo, fino ad arrivare agli anni Trenta e Quaranta del Novecento, quando si organizzavano feste in maschera e piccoli spettacoli nelle case e nelle parrocchie. Passata la Guerra era anche un modo per lasciarsi alle spalle quel brutto periodo e ricominciare a vivere e a ricostruire.

## La festa della Pentolaccia

Dagli Anni Cinquanta, il Circolo Ricreativo "Angelo Cheli" iniziò ad ospitare i primi veglioncini di Carnevale durante i quali i bambini sfilavano davanti ad una giuria che assegnava un premio alla maschera più bella. Da qui prese il via l'attesa premiazione alla quale assistiamo tutt'oggi. La domenica successiva si svolgeva, sempre al Circolo, la cosiddetta "Festa della Pentolaccia": mentre i genitori gareggiavano per aggiudicarsi il premio, i bambini facevano incetta di caramelle e coriandoli.

## Trattori e buoi

Nel 1971, grazie ad un'idea del professor Dilvo Lotti, nacque il primo "Carnevale dei Bambini": per le strade si potevano vedere buoi guidati dai contadini e trattori agricoli che trainavano i caratteristici carretti dipinti dagli artisti sanminiatesi. Le scuole diventarono protagoniste del Carnevale: realizzavano un tema diverso ogni anno e si preparavano per i balli intorno a "Re Carnevale", un mascherone ideato dal Comitato di San Rocco. I bambini erano anche protagonisti, insieme a famosi pittori della zona, dei manifesti del Carnevale che venivano esposti nei negozi del centro. I manifesti realizzati dai pittori venivano poi venduti all'asta ed il ricavato utilizzato per sostenere le spese del Carnevale.

## Una volta c'era il falò

Caratteristico era il falò di "Re Carnevale": un tradizionale grande fuoco in una delle più importanti piazze di San Miniato che segnava la fine di un giorno spensierato per passare al periodo di Quaresima. Purtroppo oggi questo falò, per motivi di sicurezza, non viene più realizzato, ma rimane nei ricordi dei sanminiatesi e nei loro racconti. Dal 1983 i buoi vennero sostituiti dai trattori e pian piano il del Carnevale si trasferì anche nelle frazioni di San Miniato Basso, La Serra e San Romano, facendo perdere al centro storico gran parte del suo valore e della sua tradizione.

## La maschera più bella

Nel 1993 la Pro Loco, che già collaborava all'organizzazione dell'evento, decise di dare nuovo smalto alla manifestazione, riproponendo la classica sfilata che si concludeva all'interno del Circolo Cheli con la caratteristica premiazione della maschera più bella. San Miniato ritrovò il suo spirito e bambini e genitori iniziarono a sfilare insieme per aggiudicarsi il premio. Nel 2019 la Pro Loco ha voluto dedicare il Carnevale a tre personaggi che hanno fatto la storia del paese e della Pro Loco: Piero Bertini e Cataldo Buggiani, due storici presidenti e Piero Lotti, consigliere, intitolando alla loro memoria i tre riconoscimenti assegnati alle maschere più belle. Gli anni sono passati, alcune cose sono cambiate ma non la voglia di divertirsi e stare insieme a festeggiare il Carnevale, che grazie alla Pro Loco e all'appoggio della cittadinanza e dell'Amministrazione Comunale, continua a vivere ogni anno tra le strade di San Miniato. Vi aspettiamo quindi domenica 23 febbraio per una giornata all'insegna del puro spirito carnevalesco!



RITI E FESTE

**PUGLIA**

*di Francesco Brescia*

Foto di Giovanni Leo

# Le "TAULE di San GIUSEPPU"



**Sono tante in Puglia le iniziative ideate in onore di San Giuseppe. Tradizione, folklore, enogastronomia e soprattutto devozione sono le protagoniste degli eventi per celebrare il Santo. Partiamo dalla città di Lizzano (Taranto) che, ogni anno, allestisce le famose "Taule di San Giseppu", tradizione che sopravvive grazie all'operosità e alla generosità di cittadini e volontari. La "Taula", allestita ogni 18 marzo, diventa un vero e proprio altare di grandi dimensioni accuratamente allestito con tovaglie bianche. In fondo alla tavola trionfa il dipinto del Santo. L'altare è posto in un'ampia camera adiacente la strada ed è costituito da assi di legno, i "Tristieddi" (Cavalletti), disposti a mò di gradini.**



Foto di Unpli Taranto

## Quattro le porzioni per ogni pietanza

I piatti tipici ricoprono interamente la superficie della tavola: quattro porzioni per ciascuna pietanza. Tre in riferimento alla Sacra Famiglia mentre il quarto è in onore di sant'Antonio da Padova. Alcune volte è presente una quinta porzione in onore di san Gaetano (Patrono di Lizzano) o san Cosimo. Accanto ai piatti tradizionali, sulla sobbrataula (sopratavola), sono presenti frutti fuori stagione: melograni, uva, arance, meloni, frutta invernale in genere, fichi d'india o primizie come fave novelle e piselli freschi, tutto questo a devozione della famiglia e dei contribuenti alla questua che hanno saputo conservare cibi non reperibili nel periodo di realizzazione della tavola.

### I picciddati e li "panittuddi"

Il piatto che più abbonda sulla tavolata è il pane preparato in diverse dimensioni: i picciddati da 4-5 kg ciascuno, su cui sono incise le iniziali del santo, o li "panittuddi", pane di piccolo taglio di circa mezzo chilo ciascuno, molto più numerosi. La tradizione stabilisce che chi riceve il pane devozionale non può rifiutarlo. Dalla tavola nulla può essere tolto, a nessuno è permesso gustare e solo in cucina si può mangiare un piatto di "massa cu li ciciri", ossia tagliatelle fatte in casa con ceci, condite con soffritto di olio, prezzemolo, cipolla verde e pepe, o degustare "Lu cranu stumpatu" (grano scruscato) bollito in opposte "pignate" con lo stesso condimento della "massa". Il 19 marzo, dopo la benedizione da parte del parroco, le pietanze vengono distribuite ai vicini di casa o ai più poveri e bisognosi del paese. In serata, invece, la festa si conclude con il "Rito di purificazione" in cui vengono arsi diversi falò per le vie del paese, intorno ai quali ci si riunisce per mangiare in compagnia e per festeggiare.

**Tradizione, folklore, enogastronomia e soprattutto devozione sono le protagoniste degli eventi per celebrare il San Giuseppe**

### A tavola solo in numero dispari

Anche la città di Giurdignano (Lecce), il 18 e il 19 marzo, si colora di cultura e tradizione con le Tavole di San Giuseppe. Il rituale delle Tavole di San Giuseppe viene vissuto come un emozionante salto nel passato che rinfranca lo spirito. Infatti l'allestimento delle tavole è simbolo di ospitalità, altruismo, accoglienza. Le "Tavole" vengono preparate e offerte al Santo per ricevere la sua protezione o per chiedere una grazia. La famiglia devota, poi, sceglie alcune persone, fra parenti e amici, chiamate a consumare ritualmente il pasto. La "Tavola" sarà composta dalle tre alle tredici persone, sempre in numero dispari, per richiamare sia il numero della Sacra Famiglia sia quello degli apostoli partecipanti all'Ultima Cena. Ogni anno si rinnova l'impegno nella valorizzazione di questa tradizione locale da parte della Pro Loco "Sant'Arcangelo de Casulis" di Giurdignano che allestisce, grazie all'aiuto di tutti i soci, nella serata del 18 marzo, la Grande Tavola di san Giuseppe in piazza Municipio con animazione musicale ed eventi per grandi e piccini.

### La "massa" con ceci e cavoli

Uggiano e Casamassella (Lecce), in vista della ricorrenza, compiono un vero e proprio rito bipartito. Dapprima la preparazione della "massa", poi l'allestimento della "tavola". Nel periodo che precede la festa, le devote preparano la massa, una pasta ricavata da una sfoglia di farina di grano duro, tagliata a striscioline lunghe e strette, mescolata a ceci e cavoli, condita con olio di oliva sfumato con cipollotto fresco o "spunzale", aromatizzata con pepe e cannella ed infine completata dall'aggiunta di tagliolini fritti. Dopodiché viene allestita per dimostrare l'amore e

la fede verso il Santo e per chiederne l'intercessione per la salute dei propri familiari o per riappacificare le famiglie che in quel momento vivono contrasti. In questo ultimo caso il devoto o la devota attende la festa di san Giuseppe per chiedere al parente o all'amico di fare da "Santu" e, poiché un rifiuto è considerato un'offesa verso lo stesso san Giuseppe, l'invito viene sempre accolto come segno di pace. Ancora oggi, spesso, si chiede di fare da "Santu" a persone meno abbienti rispettando così quel senso di carità che è intrinseco in questo importante rito.

## Tra lini ricamati e fiori

Deciso il numero dei "santi" partecipanti al "banchetto" si procede alla preparazione e all'allestimento. In una stanza, in genere la più grande, viene creato una specie di altare ricoperto di lini ricamati su cui domina la figura o la statua del Santo circondata da fiori e lumi accesi. Tutto intorno vengono posizionati i piatti tradizionali per un numero di commensali che può variare da 3 a 13 (alcune fonti riportano fino a 21) comunque sempre dispari. Secondo la tradizione i commensali rappresentano la Sacra Famiglia (san Giuseppe, la Madonna e Gesù Bambino) e i vari Santi: sant'Anna, san Gioacchino, sant'Elisabetta, ecc.

## I porciddhruzzi, i pampasciuni o lampasciuni e le puccette

Nella serata del 18 marzo, dopo la benedizione del parroco, la "Tavola" viene aperta ai fedeli in visita che, nel rispetto

del luogo e di quello che rappresenta, ricevono in dono i porciddhruzzi, i pampasciuni o lampasciuni e le puccette. E' proprio in questa serata che si può ammirare e apprezzare l'unicità e la bellezza di questo particolare evento. La visita si può effettuare anche il giorno dopo, ma solo fino alle 12 circa. Dopo tale ora, infatti, i commensali (santi) cominceranno il rito della consumazione che rappresenta il "convito eterno" del cielo al quale si spera che un giorno tutti vi parteciperanno. Una volta disposti intorno alla tavola imbandita, viene recitato il rosario.

## Il bastone con fiori freschi e nastro azzurro

San Giuseppe siede a capotavola in un posto contrassegnato da un bastone ornato da un mazzolino di fiori freschi (di solito fresie o gigli) e legato da un nastro azzurro. Egli scandisce i tempi di inizio e fine del pranzo battendo un colpo di bastone sul pavimento e l'alternarsi delle varie pietanze e preghiere con un colpo di forchetta sul piatto. I cibi che si possono ammirare su questo particolare banchetto sono tradizionalmente poveri: pasta con il miele e mollica di pane, pesce fritto e arrosto, cipollacci col ciuffo, cartellate e fritti con il miele, vermicelli con ceci, stoccafisso in umido, rape bollite, cavolfiori fritti, olio, vino e miele.



### CIBI E COLORI

Elemento principale della tavola, anche in questo caso, è il pane. Oltre ai piccoli pani (puccette) se ne possono ammirare di grossi a forma di ciambella da tre/cinque chili l'uno (tanti quanti il numero dei santi) recanti nel mezzo un'arancia e un finocchio e un simbolo sopra indicante il Santo a cui deve essere consegnato: una verga fiorita per san Giuseppe, un bastone per tutti i santi maschi, un rosario per le sante, una corona per la Madonna, tre Pagnottine (simbolo del mondo e della divina Trinità) per Gesù Bambino. Numerosi sono i significati che vengono rappresentati con gli alimenti e i colori. Il bianco e giallo della pasta con i ceci rappresenta il fiore del narciso, tipico della primavera; il cavolfiore ricorda la verga fiorita di san Giuseppe, il pesce fritto rappresenta il Cristo stesso, le cartellate fritte le fasce di Gesù Bambino, i

pampasciuni il passaggio dall'inverno alla primavera, ecc.

### San Giuseppe te l'aggia 'nsettu

Secondo la tradizione chi riceve la puccia ringrazia con la tipica frase: "San Giuseppe te l'aggia 'nsettu" (San Giuseppe te ne renda grazie, o secondo la tua volontà). Le Pro Loco delle città coinvolte, come ben noto, sono molto coinvolte nel ripercorrere, organizzare e valorizzare tale tradizione devozionale affinché non si perda ma, al contrario, resti sempre viva nei cuori e nella memoria dei cittadini. Si ringraziano per le informazioni Pina Acquaviva per Lizzano, Daniela Cervellino per Giurdignano, Claudio Leone per Uggiano-Casamassella.



RITI & FESTE

VENETO

di Alessandra Tutino



INFORMAZIONI  
TURISTICHE:

[www.unpliveneto.it](http://www.unpliveneto.it)



Foto: © Studio Siro

*Il Veneto è una regione  
che non dimentica  
il suo legame con  
la terra, i riti e le  
tradizioni contadine.  
Una delle usanze  
più antiche è il “Bati  
Marso” o “Batar  
Marso” che si celebra  
l'ultimo giorno di  
febbraio.*

# BATI MARSO la tradizione che SCACCIA L'INVERNO



## In onore del dio Marte

Una celebrazione pagana della vita, che si rifaceva ai riti ben più antichi che i Salii, sacerdoti di Marte, compivano in onore del loro dio. Tutto doveva gioire nei primi giorni di questo mese, per questo già di buon mattino le persone partivano a passo svelto cantando rime propiziatrici e battendo vecchie pentole, per aiutare la primavera a scacciare l'inverno. Era un momento di festa per il mondo contadino: chi poteva interrompeva il lavoro e formava un festoso corteo che, cantando, bussava a tutte le porte per farsi offrire i dolci preparati nei giorni precedenti. Un vero rito propiziatorio, che celebrava l'arrivo della bella stagione ed il lasciarsi un altro duro inverno alle spalle.



## Il "rogo" della Quaresima

Il "Bati Marso" non era però l'unico rituale contro la cattiva stagione: nello stesso mese, a metà quaresima, le popolazioni rurali solevano "Brusar la Vecia", ovvero condannare al rogo un fantoccio che rappresentava la stagione passata; le fiamme cancellavano così le miserie patite e portavano, al contempo, l'augurio di un futuro luminoso. Tradizioni ancestrali che hanno attraversato i secoli e ancora oggi vengono mantenute in vita in tutto il Veneto. Ad esempio il "Bati marso" è molto sentito a Montecchio Maggiore (VI) dove la prima domenica di marzo, sotto l'egida della Pro Loco e il patrocinio del Comune, due cortei in costume partono da Corte delle Filande e da via Parri per incontrarsi in piazza Marconi. Qui si apre la festa, allietata da canti, musiche e piatti della tradizione. San Giovanni Lupatoto (VR) celebra la tradizione l'ultima sera di febbraio: gli osadori (urlatori) partono da punti diversi del paese e in corteo, sbattendo pentole, bidoni e coperchi, convergono in piazza, dove attendono le autorità. A Piazzola sul Brenta, nella piazza antistante Villa Contarini, la prima domenica di marzo si "Brusa la Vecia", evento tradizionale di inizio marzo, accompagnando la serata di festa con vin brulé, cioccolata calda, dolcetti e fuochi d'artificio.

## "More veneto", secondo l'uso veneto

Una data coincidente con l'antico Capodanno della Serenissima Repubblica di Venezia che, nonostante l'introduzione del calendario gregoriano, continuò a dividere l'anno in 10 mesi, tanto che nei documenti ufficiali le date riportavano la dicitura "more veneto", cioè "secondo l'uso veneto". Il 1 marzo, oltre che l'inizio dell'anno nuovo, segnava in Veneto anche l'inizio della vita contadina e la ripresa del lavoro dei campi ma la terra, secondo ancestrali credenze, necessitava di essere risvegliata dal letargo del gelido inverno. Da qui l'usanza di "Batar Marso", ovvero fare un grande baccano per chiamare la primavera e destare la terra.

## Il "processo a La Vecia"

A Treviso il Gruppo Folcloristico Trevigiano organizza a metà Quaresima il "Processo a La Vecia", di cui si hanno notizie fin da fine '800. Oggi il rituale si compie a Ponte Dante, dove viene allestito il palco su cui si consuma un vero e proprio processo alla vecchia signora colpevole di tutti i guai della città: il parroco, "el sior piovan", impartisce la benedizione, subito dopo si accende il falò, per vedere la direzione delle faville e pronosticare il futuro. La "Vecia" viene quindi issata sulle acque del fiume Sile, in cima al rogo, per essere bruciata non appena terminato il processo e data lettura del testamento. E, malgrado l'impegno dell'avvocato difensore, la "Vecia" finisce sempre e immancabilmente tra le fiamme.



RITI & FESTE

**EMILIA ROMAGNA**

*di Valentina Cariani*

INFORMAZIONI  
TURISTICHE:

Pro Loco Mezzolara  
di Budrio  
Tel: +39 333 5312882  
[www.prolocomezzolara.it](http://www.prolocomezzolara.it)

Pro Loco di Sant'Agata  
Bolognese  
Tel: +39 349 2542914  
[www.prolocosantagatese.it](http://www.prolocosantagatese.it)

# L'INVSTÎDUR O INFTIDURA dal Ninén

**L**’Invstidura o Inftidura, a seconda dei dialetti locali, che tradotto significa investitura, insaccatura delle carni del maiale nella vescica e legatura con lo spago, fa parte delle tradizioni locali legate alla lavorazione delle carni del maiale, re indiscusso delle tavole dell’Emilia Romagna sin dai tempi più antichi.

## La grande festa contadina

Nella cultura contadina, il suo allevamento costituiva una primaria importanza per l’impatto economico della famiglia. La macellazione del maiale rappresentava, oltre che per i contadini che raccoglievano i frutti del loro duro lavoro, anche una grande festa per coloro che partecipavano a questo rito, che poteva durare anche diversi giorni.

## Il re delle tavole

I bardi descrivevano il cinghiale ed il maiale selvatico come il loro piatto più apprezzato, quello da cui l’eroe si arrogava il diritto di scegliere il primo boccone più prelibato. Ancora viva rimane questa tradizione nelle città della dodecapoli etrusca di cui troviamo ancora tracce, fra le quali anche l’odierna Bologna, che deve il suo nome ai Boi, una delle tribù migrate dalla Gallia ed insediatasi sulla sponda destra del grande fiume Eridano.

## Celebrato da Orazio

Si apprende dal poeta romano Orazio, che i Romani attinsero dai Celti Boi l’arte della lavorazione e della conservazione delle carni suine nella versione di salami a Bologna, di mortadella e di salumi a Parma, che rimane famosa anche per i suoi prosciutti.

## Il messaggero tra gli dei e l’uomo

Anche nella mitologia si fa riferimento al maiale, che rappresentava un bestia innocente il cui compito era fare da messaggero tra gli dei e gli uomini. Il grasso del maiale, invece, simbolo di fertilità, veniva utilizzato per ungere gli stipiti delle porte di una nuova abitazione



per ottenere abbondanza e fecondità.

## Nel Medioevo simbolo di lussuria

Diverse altre testimonianze celebrano l’importanza del maiale nella società, sino al Medioevo cristiano, quando inizia ad essere considerato una creatura satanica, simbolo di lussuria, tanto da essere rappresentato come demone in alcuni monumenti sepolcrali e sui sarcofagi della XX<sup>a</sup> dinastia.

Su una certezza possiamo fare affidamento e cioè che l’uomo ha allevato maiali sin dai tempi antichi; sono stati, infatti, trovati in Europa, Cina ed India resti fossili che risalgono al periodo tra il 2000 e 3000 a.C., che testimoniano questo fatto.

## Del maiale non si butta nulla

Il maiale ha seguito praticamente tutte le evoluzioni della società umana, in quanto ha visto modificare il proprio sistema di vita, passando dal pascolo brado all’allevamento confinato all’interno del podere ed il suo ruolo era essenzialmente economico: le sue carni, molto grasse e ricche di nutrimenti, particolarmente adatte alla trasformazione permettevano di non buttare via nulla, altro aspetto fondamentale, viste le condizioni di povertà in cui si trovava la maggior parte della popolazione.

## Gli allevamenti

Fino alla metà del 1800, in Italia erano presenti quasi esclusivamente razze autoctone, mentre nel periodo dopo la prima guerra

mondiale, la maggior parte delle razze conosciute ed allevate erano dotate di un mantello grigio-rossastro o nero, in altri casi, ed allevati sino a far raggiungere loro un peso che poteva oscillare tra i 200 e 300 chilogrammi.

Dagli anni ‘50 e ‘60 gli allevamenti di suini sono passati da artigianali ad industriali e dal 1968 sono stati stilati i libri genealogici dei suini.

## Gli appuntamenti

L’Emilia Romagna, consapevole dell’importanza che questo animale ha avuto sin dai tempi più remoti, lo celebra costantemente tramite riti, feste, tradizioni locali; le nostre Pro Loco di Mezzolara (BO) e Sant’Agata Bolognese (BO) lo sanno bene, per questo riservano al maiale due importanti feste: L’Inftidura dal Ninén (Pro Loco di Mezzolara di Budrio) e la Festa del Maiale (Pro Loco di Sant’Agata Bolognese).



ARTI E SPETTACOLI

**VENETO**

*di Patrizia Forlani*



# A VENEZIA i Carnevali della tradizione



**M**aschere e riti antichissimi, sfilate di personaggi in costume, esibizioni che si tramandano da generazioni e affondano le radici nella notte dei tempi. Lo spettacolo dei “Carnevali della tradizione”, individuati dall’Unione Nazionale Pro Loco d’Italia e che giungeranno da diverse regioni d’Italia, torna per il terzo anno consecutivo in piazza San Marco a Venezia.

Il 24 febbraio, a partire dalle ore 15:00, porteranno alla ribalta della manifestazione veneziana una parte di quel patrimonio culturale immateriale che rappresenta la storia della nostra penisola. I Carnevali della tradizione, infatti, costituiscono uno spaccato di cultura e folklore rappresentando l’elemento di espressione della tradizione locale. È un’iniziativa resa possibile grazie alla disponibilità delle singole Pro Loco e del Carnevale di Venezia. I Carnevali della tradizione si inseriscono nella complessiva opera di recupero, tutela e valorizzazione del patrimonio immateriale culturale avviata da tempo dell’Unione Nazionale delle Pro Loco: un’attività riconosciuta dall’UNESCO presso cui l’Unpli è accreditata. Questo anno sfileranno il gruppo di “San Giovanni In Persiceto” (Emilia-Romagna), “Le meraviglie dell’arcobaleno di Piediripa” (Marche), “La Magia dei Monti Sibillini (Marche), “Mamutzones Antigos di Samugheo” (Sardegna), e “Domini gothici gens” di Castello di Godego (Veneto).

## Nelle passate edizioni hanno partecipato

### BASILICATA

#### Il Domino di Lavello - Il Paese che Balla

La maschera principale è il cosiddetto Domino: una lunga tunica in raso, generalmente di colore rosso, ornata da un cappuccio che nasconde il viso e da un cordone che cinge il saio. Ogni mascherato inoltre porta con sé un sacchettino, intonato con il colore del domino, dove

conserva caramelle e cioccolatini da donare a chi accetta l’invito di ballare insieme nelle varie feste. Il colore del domino variava in base al ceto sociale di chi lo indossava e così poteva essere rosso o nero, successivamente anche blu. Secondo alcune fonti il costume carnevalesco lavellese riprende le forme degli abiti indossati dai “Papalosce”, la confraternita della Buona Morte che accompagnavano i defunti in processione.

### SICILIA

#### I Giardinieri di Salemi

È una maschera tipica locale la cui origine, si fa risalire, secondo tradizione, a due secoli addietro. Il Giardiniere si caratterizza per la scaletta, attrezzo estensibile, tramite il quale nei giorni di carnevale offre caramelle e frutti ai passanti. Anticamente la scaletta offriva al Giardiniere un ottimo mezzo di comunicazione con la ragazza amata, in quanto assieme al dono in cima alla scaletta veniva agganciato un bigliettino con versi d’amore. La maschera ricorda la figura del “Burgisi” con stivali di cuoio neri, pantaloni alla zuava, gilè e giacca di velluto marrone; al collo della camicia di tela bianca, viene legato un fiocco di raso rosso, mentre in testa si mette un cappello a falde larghe decorato con dei fiori di carta crespa di diverso colore e nella parte posteriore vengono situati una serie di nastri della stessa carta, i quali, ondeggiando, producono un suono particolare; inoltre a tracollo si porta una “Sacchina”, oggi piena non solo di agrumi ma anche di caramelle alla frutta.

### EMILIA ROMAGNA

#### Il Carnevale Storico Persicetano

Le radici risalgono alla fine dell’Ottocento, quando nacque la Società del Bertoldo e il neonato Carnevale si caratterizzò per avere una sfilata di carri, che poco alla volta cominciò ad assumere la caratteristica unica dello “Spillo”. Lo Spillo, in dialetto “al Spéll”, significa letteralmente zampillo o schizzo, ma per il Carnevale il significato più corretto è quello di trasfigurazione. La prima domenica di Carnevale i carri di tredici diverse società sfilano lungo un percorso all’interno del centro storico (il “Borgo rotondo”) e si fermano nella piazza del paese, che per l’occasione diventa una sorta di teatro e, nei quindici minuti di tempo a disposizione, inscenano uno spettacolo per raccontare una storia con l’ausilio di attori, di una colonna sonora, con le figure costruite sul carro e con i

movimenti e le trasformazioni dello stesso carro.

## **MARCHE**

### **Le meraviglie dell'arcobaleno di Piediripa**

Effetti speciali, realizzati con fumi colorati, ed un gruppo di 50 elementi in costume, fra i quali quelli di una scuola di ballo acrobatica di Macerata, hanno reso omaggio ai colori dell'arcobaleno.

## **SARDEGNA**

### **I Mamuthones e Issohadores di Mamoiada**

Nati in tempi antichissimi, come attori attivi nei riti pagani, le loro origini perdono nella notte dei tempi. Il loro rito si manifesta in tutta la sua teatrale spettacolarità, per la prima volta dopo l'arrivo del nuovo anno, in occasione della festa di Sant'Antonio Abate, che si celebra il 17 Gennaio, giornata che sancisce l'inizio del Carnevale Mamoiadino. Le due figure, entrambe di sesso maschile, seppur con abbigliamento diverso e in apparente contrasto, di fatto sono complementari, inscindibili e inconfondibili; esse rappresentano infatti l'immagine di un solo gruppo che è stato da sempre considerato dalla comunità locale patrimonio intangibile, unico e inestimabile. Il rituale inizia con la vestizione, che rappresenta la "metamorfosi" degli uomini in Mamuthones e Issohadores, un momento di intensa solennità. I Mamuthones hanno un aspetto "cupo e tragico", gli Issohadores hanno colori più vivi. Il gruppo che si esibisce è generalmente composto da odici Mamuthones che si muovono in due file parallele, uniti ad almeno otto o più Issohadores, che li affiancano durante tutto il rituale della sfilata.

## **PIEMONTE**

### **Maschere del Carnevale**

La Pro Loco Torino e l'Unpli Piemonte



hanno portato al Carnevale di Venezia insieme ad alcune delle Maschere più rappresentative del Piemonte, Gianduja e Giacometta del Carnevale di Torino e il Bicciolano e la Bela Majin del Carnevale di Vercelli e altre tre Formazioni che rappresentano tre diverse e significative espressioni del Carnevale piemontese delle vallate alpine in questo caso la Val Chisone, la Valle di Lanzo e la pianura padana, nelle quali si esprime abilità e giocosità.

## **PUGLIA**

### **Meraviglie di Puglia**

#### **Carnevale barocco alla corte di Lecce**

L'idea prende spunto e porta il nome del progetto omonimo "Carnevale Barocco alla Corte di Lecce", ideato nel 2009 dalla Presidente di Pro Loco Lecce, ai fini della destagionalizzazione del turismo nel Salento e nasce dalla possibilità di coniugare la tradizione antica con le sue maschere apocotropaiche, le danze parossistiche delle "tarantate" al ritmo frenetico dei tamburelli, le "fòcare purificatrici" e, in generale, la fantasmagoria tipica dello scherzo e della satira carnascialesca con l'arte della meraviglia tipica del periodo barocco che nella gentilezza città di Lecce, trova il suo massimo splendore anche grazie alla particolarità della sua pietra e dell'arte degli scarpellini.

## **TRENTINO ALTO ADIGE**

### **Carnevale tradizionale mocheno: il betschato**

Nella Valle dei Mocheni, il carnevale assume significato grazie alle maschere, ma soprattutto grazie al ballo. Tra le numerose ricorrenze carnevalesche mòchene, il Bètschato di Palù del Fersina è la più caratteristica. Nonostante alcune modifiche che la tradizione ha subito nel corso degli anni, è costantemente mantenuta in vita dall'orgoglio per la propria terra e la propria cultura, che i giovani della valle continuano a sentire e alimentare.

Il Betschato vede come protagonisti der bètscho, de bètscha (il vecchio e la vecchia) e der òiartröger (il raccoglitore delle uova), personaggi vestiti con abiti tradizionali e con il viso coperto da un velo. Compare importanti sono poi i coscritti del paese (i diciottenni dell'anno), che prendono parte ad alcune delle scene. Il rituale è infatti molto articolato, composto di più momenti tutta la giornata di martedì grasso: a Venezia verrà riproposto in modo ridotto.

## **SARDEGNA**

### **Gruppi Boes e Merdules di Ottana**

L'origine del carnevale Ottanese si perde in tempi molto remoti, sicuramente si colloca in un'età precristiana, molto vicino al periodo greco, visti i numerosi rituali legati al ciclo agrario e al culto della fertilità che ne costituiscono fonte di unicità, rarità e pregio. Il carnevale ottanese è una festa: simbolo della rinascita della natura con l'arrivo della primavera. Con il termine Merdules si intendono in generale tutte le maschere che partecipano al carnevale tradizionale Ottanese, ma un'altra particolarità di questo



carnevale è che al suo interno si trovano sia maschere zoomorfe (su boe, su molente, su porcu, su crapolu) che maschere antropomorfe (su merdules, sa filonzana).

## **BASILICATA**

### **Le maschere di Tricarico**

E' tra le manifestazioni più importanti della Basilicata e uno dei carnevali più antichi della Regione e d'Italia. Ripropone il suo antico rito, caratterizzato dalla sfilata delle tradizionali maschere di mucche e tori in transumanza, nel giorno in cui i cattolici ricordano Antonio Abate, il santo protettore degli animali. Proprio per questo viene riproposto un rituale di benevolenza, osservato dagli uomini e dalla "mandria", che poi si muovono insieme per il centro storico e gli antichi rioni, accompagnati dal suono di sottofondo dei campanacci. La sfilata viene poi ripetuta l'ultima domenica di Carnevale.

## **VENETO**

### **Associazione Regaliamo un sorriso da Grantorto**

L'associazione Regaliamo un Sorriso è nata nel 2010 grazie a 4 fratelli, con le rispettive famiglie, e ai loro amici. Questo cuore pulsante è contornato da 100 persone che condividono la stessa passione. E' stata fondata in primis con lo scopo di divertirsi e di far divertire più gente possibile. L'Associazione è impegnata a sostenere nella ricerca "La città della speranza".

## **EMILIA ROMAGNA**

### **Carnevale di Civitella**

Esistono documentazioni storiche negli archivi comunali datate 1770 che narrano di una manifestazione simile a quella che si ripete ogni anno ai giorni nostri. Per l'occasione, nelle vie del paese sfilano carri allegorici, maschere, la banda e le majorette. Al corteo partecipano gruppi mascherati provenienti da tutti i paesi della vallata del bidente per condividere una festa nata dall'esigenza di uscire dalle convenzioni e dalle regole, per liberarsi delle inibizioni, scatenandosi nelle danze e nei balli.



ARTI E SPETTACOLI

**CAMPANIA**

*di Giulia Nappi*

*Con un territorio  
di circa 8.000  
ettari, 4  
laghi, due riserve  
naturali e una  
marina,  
la zona  
custodisce e offre  
sorprendenti  
tesori  
dell'archeologia.*



Foto di Marina Sgamato-Pro. Logo Bacoli

# CAMPI FLEGREI



*tra miti,  
mare  
e vulcani*

**Dalla Grecia a un'isola ancora selvaggia del Tirreno, un giorno di quasi 3.000 anni fa dei marinai attraversarono il Mediterraneo. "Pithecusa" chiamarono quell'isola e da lì, qualche decennio dopo, si spostarono sulla costa di fronte per fondare un centro che nominarono "Kyme", "onda". Sembra l'incipit di un romanzo salgariano, eppure questa è la storia.**

## **Terra di acqua e di fuoco**

Così è cominciata, nell'VIII secolo a.C., la storia di questa terra di acqua e fuoco a nord di Napoli, famosa per i tesori dell'archeologia e per i fenomeni vulcanici e per questo conosciuta sin dall'antichità con il nome di "Campi Flegrei", "campi ardenti". Prima dei Greci, questa costa lambita dal Mar Tirreno è stata dominata dagli spasmi e dai rigurgiti della terra, con esplosioni vulcaniche che hanno forgiato promontori di tufo e bassi crateri, generato fumarole e acque sulfuree. Con un territorio di circa 8.000 ettari, 4 laghi, due riserve naturali e una riserva marina, la zona custodisce e offre sorprendenti tesori dell'archeologia.

Punto di partenza di questo itinerario che accontenta viaggiatori e turisti è Pozzuoli, il centro più grande e vicino a Napoli. La città, che nell'età dell'impero romano ha funto da porto principale dei commerci di Roma nel Mediterraneo, oggi è ancora un centro vivace, dotato di collegamenti veloci e frequenti con le isole del golfo e ricco di tesori archeologici.

## **La roccia affacciata sul mare**

Domina la città il promontorio di Rione Terra, la rocca affacciata sul mare dove sorse la colonia romana di Puteoli. Oggi lo scavo archeologico è fruibile attraverso un percorso museale potenziato da allestimenti multimediali che ci permettono di entrare nei cardine e decumani della città romana, tra le botteghe e gli abitanti dell'epoca, e di giungere fino al Capitolium, il tempio maggiore. Inglobato all'interno della seicentesca Cattedrale, l'edificio è tornato alla luce grazie a un restauro che ha restituito parte del peristilio e il volume del sacello pagano, mantenendo inalterato il sacro edificio dedicato al martire San Procolo. La città, infatti, fu precocemente convertita al Cristianesimo dall'arrivo di San Paolo nel 61 d.C. e nei primi secoli della cristianità fu luogo di martiri e di coraggiose testimonianze di fede.

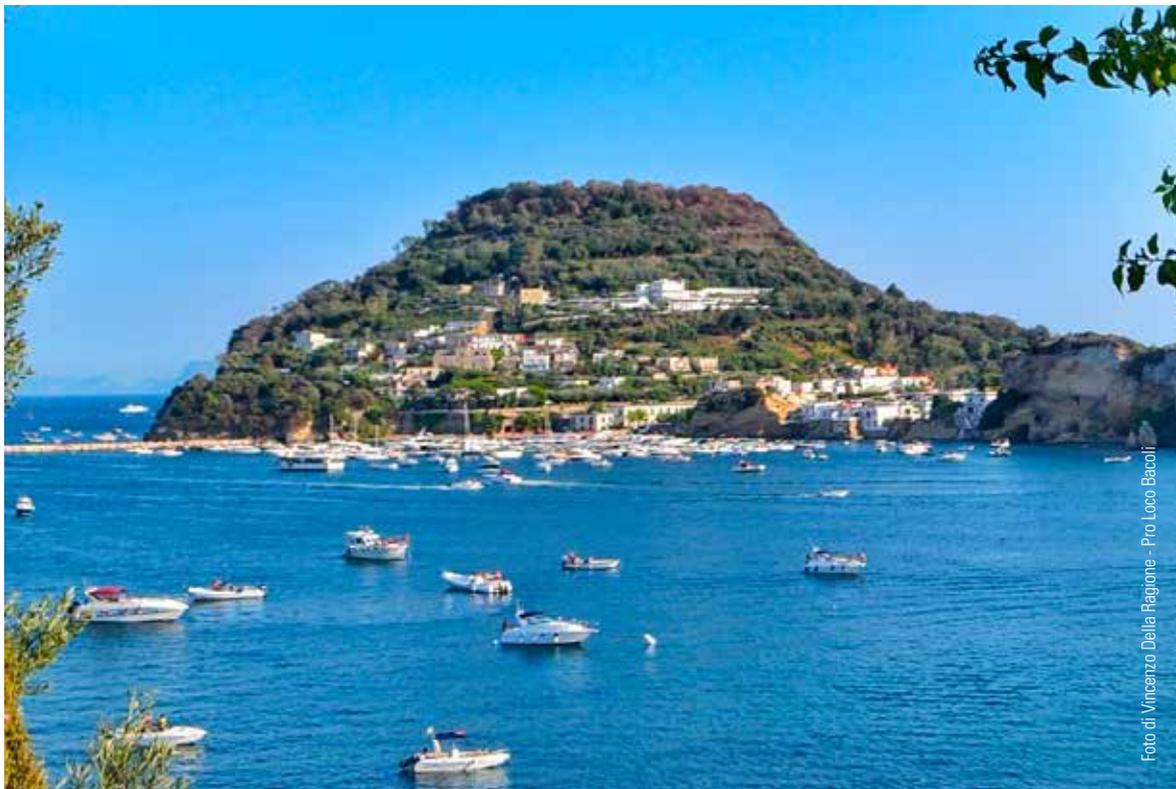


Foto di Vincenzo Della Ragione - Pro Loco Bacoli

**LA "TERRA ARDENTE"**  
**In apertura di servizio una vista del Castello Aragonese, di fianco Campo Miseno, in basso Pozzuoli**

## I martiri

Nell'anfiteatro Flavio della città, terzo per grandezza conservato in Italia, furono condotti San Gennaro e i seguaci della nascente chiesa locale, Procolo, Sossio, Festo, Desiderio, Eutiche e Acunzio. Gli uomini dovevano essere sbranati dalle bestie dell'anfiteatro ma il tentato martirio non andò a buon fine, furono allora portati presso il vulcano Solfatara dove, decapitati, vennero uccisi. Su quel luogo è sorta una chiesa, San Gennaro alla Solfatara, che ogni 19 settembre è teatro di un miracolo: nella festa liturgica del Santo Martire diventa rossa la pietra dove questi adagiò il capo prima di morire. Questa storia è narrata pittoricamente nella Cattedrale di Pozzuoli con le opere d'arte di Giovanni Lanfranco, Artemisia Gentileschi, Jusepe de Ribera e gli altri importanti artisti del Seicento che decorarono il presbitero della chiesa.

**Questa terra a nord di Napoli, famosa per i tesori dell'archeologia e per i fenomeni vulcanici, era conosciuta sin dall'antichità con il nome di "Campi Flegrei"**

## Macellum, il mercato romano

Sempre a Pozzuoli ma poco distante dal mare è invece l'antico Macellum, il mercato romano dei generi alimentari, meglio conosciuto come "Serapeo" dallo storico rinvenimento della statua del dio orientale Serapide. Oltre che per la sua monumentalità, il sito è diventato un'icona per il fenomeno del bradisismo flegreo, le periodiche oscillazioni verticali del suolo hanno infatti lasciato il segno sulle colonne della struttura, vistosamente erose dai litodomi, i "datteri di mare". Proprio la natura vulcanica di questa terra è stata complice della conservazione del patrimonio archeologico.

## Baia, il complesso delle Terme

A Baia, antica località balneare romana oggi parte del comune di Bacoli, si affaccia sul mare il mastodontico complesso delle Terme, un parco archeologico sviluppato su più livelli nel corso dell'età imperiale romana, inglobando e trasformando complessi residenziali e termali privati. Altri resti di ville e aree portuali invece dormono sott'acqua e si possono ammirare a una

profondità di 7 metri tra Punta Epitaffio e Punta del

Castello in visite guidate su natanti attrezzati

o facendo snorkeling. Le statue in marmo che ornavano il ninfeo di Baia e le altre meraviglie emerse sotto queste terre e queste acque sono tutti custoditi all'interno del Museo Archeologico dei Campi Flegrei, l'istituto culturale più rappresentativo della storia e dell'arte di questo sorprendente territorio, allocato all'interno della prestigiosa sede del castello di Baia, fatto costruire in posizione strategica sull'intero golfo da re Alfonso II d'Aragona alla fine del Quattrocento.

## La Piscina Mirabilis

Sempre a Bacoli ma nascosta alle spalle del Lago Miseno, si trova la più grande cisterna dell'antichità. La Piscina Mirabilis, come la denominarono i viaggiatori del '700, è una struttura dalla capacità di 12.600 m<sup>3</sup>, fu costruita nel I secolo d.C. come punto di sbocco dell'acquedotto del Serino e serbatoio per le attività del porto romano. Con i suoi 48 pilastri che scandiscono lo spazio in cinque profonde ed alte navate, la Piscina appare come

un'immensa e misteriosa cattedrale sommersa. Dai possenti resti dell'archeologia alla grazia e all'armonia delle residenze settecentesche, come quella che si trova sul Lago Fusaro, un bacino di natura vulcanica. Il delizioso villino a pianta circolare che si erge sullo specchio d'acqua sembra la casa di una fata, in realtà questa residenza fu realizzata nel 1782 da Carlo Vanvitelli su richiesta di re Ferdinando di Borbone, che qui amava ritirarsi per dedicarsi alla pesca. La Casina Vanvitelliana, come è propriamente conosciuta, si trova a Bacoli, in un parco che abbraccia l'isolotto settecentesco restituendo immutata l'atmosfera dei tempi passati.

## Cuma e la Sibilla

La storia abbraccia il mito a Cuma, nel punto più estremo e sabbioso di questa affascinante costa. Su una collina alta 300 metri e affacciata sul mare, resistono i resti dei templi di Giove e di Apollo, quest'ultimo, secondo la leggenda riportata da Virgilio nell'Eneide, fondato dai Greci seguendo il volo delle colombe del dio. È un posto magico. Soprattutto presso l'antro della Sibilla, una galleria scavata nel tufo probabilmente a scopo difensivo ma passato alla storia come il luogo dove la mistica sacerdotessa del dio Apollo avrebbe patrocinato al pio Enea il suo destino di fondatore di Roma.

## Archeologia e natura

Per le peculiarità geologiche, per le bellezze naturali, per l'eccezionale patrimonio archeologico i Campi Flegrei rappresentano uno degli attrattori turistici di punta della

Campania. Una vocazione al turismo che è documentata sia dai diari di viaggio e dalle cronache degli avventori del '500 che dalle testimonianze della lunga e fortunata stagione del Grand Tour settecentesco. Un appeal che non è tramontato. L'eco dei fasti antichi ancora si percepisce davanti alla bellezza del paesaggio marino.

## Il nocchiere di Enea

A Capo Miseno, un promontorio che fronteggia le isole vulcaniche di Procida, Vivara e Ischia, leggendariamente associato alle vicende del nocchiere di Enea che sarebbe stato qui sepolto. O all'isolotto di Punta Pennata che ancora mantiene la denominazione di quando era una penisola, prima di tuffarsi definitivamente in mare durante un maremoto nel 1967. Mare, natura, archeologia, sapori e tradizioni: i Campi Flegrei offrono tutto.

## Il dialetto puteolano

C'è un aspetto che non si vede né si tocca nell'area flegrea che tanto dice della cultura e del vivere su questa costa nei secoli. È il dialetto puteolano. Un idioma a tratti astruso, che nasce dal dialetto napoletano ma si apre e si stringe nei suoi fonemi dopo aver assorbito nel tempo il contatto con popoli e lingue diverse. Un po' come in tutti i posti di mare, un po' come nei posti di mare campani che nei secoli si sono mantenuti fedeli alla vocazione marinara e peschereccia. Da Pozzuoli a Miseno si vive di mare. Di pesca, soprattutto l'itticoltura dei mitili e dei frutti di mare, di ricettività turistica, di ristorazione. L'accoglienza turistica è targata UNPLI con i volontari delle numerose Pro Loco della zona.



Foto di Gemma Russo - Pro Loco Pozzuoli

## INFO

**Pro Loco Pozzuoli**  
+39 081 303.22.75  
prolocopozzuoli@libero.it  
Via A.M. Sacchini 17 - Pozzuoli

**Pro Loco Città di Bacoli**  
+39 379 103.08.85  
prolococittadibacoli@gmail.com  
Via Miseno c/o Villa Comunale - Bacoli

**Pro Loco Monte di Procida**  
366.744.02.63  
infoprolocomdp@gmail.com



ARTI E SPETTACOLI

**EMILIA ROMAGNA**

*di Valentina Cariani*

**INFORMAZIONI  
TURISTICHE:**

Pro Loco Ferrara  
Via Borgo di Sotto, 68 - Ferrara  
+39 340 3894799

34 Arcobaleno d'Italia

foto di Pro Loco Ferrara

# FERRARA, UN TUFFO NEL GLORIOSO *passato degli Estensi*



**Passeggiando per le vie di Ferrara si viene catapultati nel passato glorioso degli Estensi, che sembrano ancora essere i signori indiscussi della città, dal Castello Estense agli edifici antichi come Palazzo dei Diamanti. Centro culturale sin dall'antichità, è sempre stata polo attrattivo per personaggi illustri come Torquato Tasso, Ludovico Ariosto, De Chirico, Giorgio Bassani e tanti altri.**



**Mura - Originariamente erano lunghe 13 chilometri, oggi solo 9 sono percorribili e intatti come in nessun'altra città.**

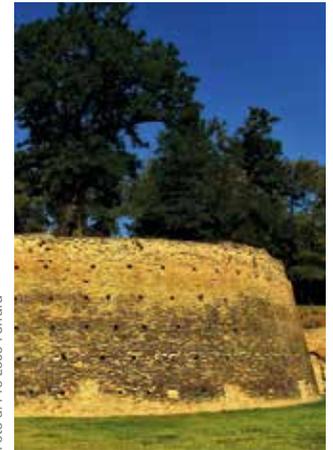


Foto di Pro Loco Ferrara

## Le mura

Le sue mura sono vissute quotidianamente non solo dai ferraresi, che è frequente incontrare nei tardi pomeriggi per fare jogging o negli spazi adibiti a centri culturali temporanei sottomura, ma è anche una meta ambita dai turisti. Per antonomasia, conosciuta come la città delle biciclette, offre numerosi itinerari sia nel centro della città, chiusa al traffico delle auto, che nel perimetro con i sentieri pedonali e ciclabili sottomura.

### La fortificazione urbana

Le cinta murarie di Ferrara, in Emilia Romagna, sono un esempio di fortificazione urbana costruite con lo scopo di proteggere il centro abitato dagli attacchi esterni. Già dai Longobardi, Ferrara fu sempre contesa dagli invasori e per questo motivo si ritenne necessario costruire fortezze che contenessero la città. Tra il XIII e il XIV secolo, dopo una lunga ed estenuante guerra tra Ghibellini e Guelfi, dove ebbero la meglio questi ultimi, ebbe inizio la lunga dinastia sovrana degli Estensi. Con Ercole I D'Este assistiamo all'apice della bellezza urbanistica di Ferrara, che con il progetto urbanistico di Biagio Rossetti detta Addizione Erculea, si aggiudica il podio come prima città moderna d'Europa ed è causa del notevole ampliamento delle mura. Gli Estensi governarono per tre secoli, ma con la mancanza di eredi di Alfonso II, la città passa nelle mani del potere pontificio, da cui segue una lunga decadenza. Nel XIX secolo si assiste ad una serie di battaglie, rivolte e ghigliottinamenti iniziati con l'entrata in scena di Napoleone Bonaparte.

**Ferrara sin dall'antichità è stata un centro culturale che ha attratto personaggi illustri come Torquato Tasso, Ludovico Ariosto, De Chirico e Giorgio Bassani**

### I Bastioni e le Porte fortificate

Originariamente le mura erano lunghe 13 chilometri, oggi solo 9 sono percorribili e intatti come in nessun'altra città. I Bastioni e le Porte Fortificate che si trovano lungo la cinta muraria meritano di essere citate in quanto sono un connubio perfetto tra funzionalità bellica ed estetica architettonica. Un esempio perfetto è Porta degli Angeli, che eretta all'inizio del 500, era una torre di avvistamento voluta da Ercole I con l'Addizione Erculea. All'inizio importante caposaldo con artiglieria pesante e di seguito divenuta la porta che permetteva agli ospiti di accedere alla città; era inoltre l'antico accesso alla tenuta di caccia ducale, oggi rinominato Parco Urbano Giorgio Bassani, celebre scrittore ferrarese.

### Le mura degli Angeli

Dove è situata questa porta le mura vengono soprannominate degli Angeli, con la particolarità della cortina difensiva a forma di clessidra pendente verso l'interno e la parte superiore sporgente, invece, verso l'esterno per rendere difficoltosa la scalata. Non troverete bastioni in questo tratto di mura, ma torrette a distanza regolare fra loro. Il Torrione San Giovanni, costruito tra il 1492 e il 1497, risulta essere il più imponente perché aveva il ruolo di proteggere le principali porte della città (Porta san Benedetto e San Giovanni). Il Torrione era merlato e ancora oggi sono ben visibili le tracce dei merli

che contenevano tra uno e l'altro mezzi di artiglieria pesanti. Possiamo notare la trasformazione del Torrione con modifiche che si adeguano alla modernità dei nuovi metodi di battaglia, che dagli inizi del 500 impongono la costruzione ad "ombrello" di copertura, inglobando i merli nei nuovi pilastri del piano superiore.

## Le mura pontificie

Le mura pontificie sono quelle che portano più di tutto il resto i segni del tempo e delle battaglie. Seguono poi il Baluardo di Santa Maria e quello di San Paolo, gli unici due intatti degli originari cinque. Porta Paola è un importante connubio architettonico tra Manierismo e Barocco, costruita nel 1612 e dedicata a Papa Paolo V. Cessate le funzioni militari, Porta Paola nell'800 diventa un'importante Ricevitoria Daziaria della città, con diverse guardie e un portiere.

## Il percorso ciclopedonale

Partendo da Parcheggio Kennedy, subito adiacente a Porta Paola e, guardando la porta a destra, ha inizio il percorso ciclo-pedonale del sottomura, che ci fa incontrare subito il primo bastione di S.Lorenzo. Qui vi troverete davanti alla maestosità delle mura. Continuando la nostra camminata/pedalata ci troviamo di fronte all'imponenza di un altro baluardo, quello di San Pietro ed appena lo si supera ci appare l'omonima Porta, di cui troviamo traccia già nel 1173, il cui scopo era far raggiungere l'isolotto di S. Antonio in Polesine.

## Il Baluardo di Sant'Antonio

Poco distante vedrete subito il baluardo di Sant'Antonio, ex monastero delle suore Benedettine fondato da Beatrice D'Este. Si presentano ora i resti della prospettiva di San Giorgio, realizzata quando Borso d'Este, nel 1451, realizzò la nuova cinta muraria posta sulla riva sinistra del Po di Volano che isolava la zona di San Giorgio con relativa

chiesa, al di fuori della città. Il ponte in legno è stato sostituito da uno in muratura e impreziosito con statue rappresentanti i santi protettori. Il ponte fu bombardato durante la Seconda Guerra Mondiale e ricostruito in cemento nel 1952.

## Torrione San Giovanni

Aggirando il Baluardo di San Giorgio si prosegue da Porta Mare verso il Torrione San Giovanni, oggi ristrutturato e divenuto un famoso Jazz Club. Proseguendo possiamo notare che è stata realizzata un'apertura con una scala, che permette ai visitatori di accedere all'interno delle mura e notare i particolari della struttura difensiva come: le merlature e le feritoie per le armi da fuoco, l'antico percorso di ronda, il vallo protetto per il passaggio delle truppe e infine il terrapieno appositamente alberato per riparare dai colpi d'arma da fuoco.

## Patrimonio dell'Unesco

La Porta degli Angeli è la tappa successiva ed è una tra le più importanti e intatte strutture che mantiene le caratteristiche di un caposaldo armato. Nei periodi di pace, come già accennato, era simbolo ferrarese in quanto permetteva il passaggio di ospiti illustri, è oggi ristrutturata e centro culturale e di aggregazione sociale di Ferrara. Proseguendo lungo il viale alberato si possono vedere i cambiamenti, avvenuti per opera dell'amministrazione papale, delle cinta murarie ferraresi. Le torrette scompaiono ed il terrapieno è addossato alle mura. Patrimonio dell'Unesco, le mura di Ferrara rimangono un importante centro per i cittadini. Le cinta diventano uno spunto per tutte le città italiane come esempio di unione perfetta tra bellezza monumentale e funzionalità bellica. Lo stesso Michelangelo ne fa uno studio approfondito coniano il termine di "arte militare".





ARTI E SPETTACOLI

## SICILIA

di Silvia Pluchinotta

*Tradizionalmente ogni ciclo cavalleresco veniva rappresentato in molte puntate, che si susseguivano di serata in serata, collegate attraverso un sapiente meccanismo di interruzione dell'azione ereditato dal cuntù dei cuntastorie.*

Foto di Emilio Sappietro



# OPERA DEI PUPPI

*Le dame,  
i cavalieri,  
l'armi  
e gli amori...*



***Dal 2008 l'Opera dei Pupi è iscritta tra i patrimoni orali e immateriali dell'umanità UNESCO. Si tratta del primo patrimonio italiano a esser inserito in tale lista. L'Opera dei Pupi nella forma che conosciamo oggi si sviluppò alla fine del 1700, affermandosi in maniera particolare in Italia meridionale e soprattutto in Sicilia tra la fine dell' '800 e l'inizio del '900 e rappresentando in maniera "creativa" la rivolta delle classi sociali più basse.***



La conquista del cuore della bella Angelica, le gesta epiche di Orlando e Rinaldo fino ad arrivare al traditore Gano di Magonza: sono questi i principali protagonisti dell'Opera dei Pupi, un particolare tipo di teatro delle marionette la cui storia inizia oltre 100 anni fa.

## La storia

C'è una differenza notevole tra i pupi siciliani e le classiche marionette: i primi si distinguono per la loro peculiare meccanica di manovra e per il repertorio, costituito quasi interamente da narrazioni cavalleresche derivate da romanzi e poemi del ciclo carolingio.

Grazie a particolari accorgimenti meccanici i pupi siciliani riescono ad avere movimenti rapidi e decisi e a replicare sulla scena duelli e combattimenti, parti centrali di tutte le storie. Per l'animazione dei pupi non si utilizzano, infatti, molti fili, ma le articolazioni vengono mosse grazie ad un'asta metallica. Questo piccolo accorgimento, è considerato una grande modernizzazione delle esibizioni e i movimenti dei pupi risultano molto veloci e realistici.

## Il cantu dei cuntastorie

Come già accennato, le narrazioni dell'Opera dei Pupi vertono principalmente su storie cavalleresche che hanno come protagonisti i personaggi dell'Orlando Furioso, storie molto conosciute dai siciliani, grazie al racconto dei "cuntastorie" che animavano le piazze. Tradizionalmente, ogni ciclo cavalleresco veniva rappresentato nell'Opera dei Pupi in molte puntate, che si susseguivano di serata in serata, collegate attraverso un sapiente meccanismo di interruzione dell'azione ereditato dal cantu dei cuntastorie e finalizzato a far tornare il pubblico il giorno seguente.

Quando sul palco avvenivano i combattimenti, poi, il pubblico partecipava allo spettacolo tifando animatamente per gli eroi in scena, rendendo piacevole e folkloristico uno spettacolo che poteva durare anche ore!

## I due "stili" siciliani: palermitano e catanese

In Sicilia esistono due "stili", dell'Opera dei Pupi: quello palermitano e quello catanese. Le due tradizioni differiscono per dimensioni e peso dei pupi, per alcuni aspetti della meccanica e del sistema di manovra, ma soprattutto per una diversa concezione teatrale e dello spettacolo, che ha fatto sì che nel catanese si affermasse un repertorio cavalleresco ben più ampio di quello palermitano e per molti aspetti diverso.

## "U scannappoggiu" e i "pruituri d'a ritta e d'a manca"

Nell'Opera catanese i Pupi sono alti un metro e trenta centimetri, a differenza di quelli palermitani molto più piccini, pesano circa 35 chili e vengono animati dall'alto di un ponte posto dietro i fondali, chiamato "u scannappoggiu", con i "pruituri d'a ritta e d'a manca" che, da destra e da sinistra, porgono i pupi ai "manianti" per metterli in scena, poggiando i piedi su una spessa tavola di legno sospesa a circa un metro da terra, detta "afaddacca". Nel centro storico di Catania, vicino al Castello Ursino e al mercato della Pescheria esiste un'antica bottega dove di generazione in generazione vengono tramandati i "saperi della mano" e le regole di mestiere che consentono la realizzazione di tutti gli oggetti di artigianato artistico legati alla tradizione dell'Opera dei Pupi catanese.



## La Compagnia marionettistica dei Fratelli Napoli

È il teatro dei pupi della compagnia marionettistica dei Fratelli Napoli, la famiglia di pupari catanesi che dal 1921 ha incantato e continua a incantare grandi e piccini. In questo luogo magico i Pupi prendono vita e la loro realizzazione comprende una complessa serie di competenze che va dall'intaglio dei pezzi del busto alla scultura e pittura della testa, dalla lavorazione dell'armatura ai lavori di sartoria.



Foto di Emidio Sarpietro

## Di generazione in generazione

È un'arte che nella famiglia Napoli si tramanda da più generazioni. Pippo Napoli aveva appreso fondamentali e tecniche di questa particolare forma di artigianato dagli antichi maestri ramaioli che nei primi decenni del Novecento sbalzavano le armature dei pupi da teatro, alti fino a 1,30 m.

## Anelli, bracciali e armature

Di questi Pupi ormai secolari, l'unico "mestiere" rimasto integro e completo è oggi custodito gelosamente dalla famiglia Napoli. Fiorenzo Napoli ha appreso dallo zio Pippo le regole dell'arte e le ha ulteriormente perfezionate attraverso una ricerca personalissima che gli ha consentito di abbinare raffinate lavorazioni di oreficeria alle tradizionali tecniche di sbalzo con palo e puntiddi. Questo patrimonio di conoscenze è stato raccolto da Davide Napoli, che oggi, insieme a suo padre Fiorenzo, costruisce le armature. Collaborano in bottega anche Alessandro Napoli per l'imbottitura e la foderatura dei busti e Agnese Torrisi Napoli per la realizzazione dei costumi. Anelli, bracciali, collane e orecchini vengono, quindi, lavorati interamente a mano con gli stessi procedimenti delle armature dei pupi. Altri oggetti realizzati in questo modo sono quadri a sbalzo di tema epico – cavalleresco e surreali maschere in metallo.



## I fondali e i cartelli

Il teatro dei Pupi catanese ha dato origine anche a due importanti filoni di artigianato pittorico: quello delle scene, cioè i fondali in tela usati per gli spettacoli, e quello dei cartelli, cioè i manifesti pubblicitari su carta da imballaggio affissi ogni sera per reclamizzare lo spettacolo. Intensa è l'attività artistico-teatrale che, da quasi un secolo, la famiglia Napoli svolge in Sicilia e in giro per il mondo. Nel loro repertorio, oltre a proporre spettacoli con recita a soggetto basati sulla tradizione degli antichi canovacci, sono presenti anche testi nei quali una moderna drammaturgia dell'Opera dei Pupi tiene conto delle regole tradizionali della messinscena.

[www.comune.catania.it](http://www.comune.catania.it)  
[www.fratellinapoli.it](http://www.fratellinapoli.it)



ARTIGIANATO

BASILICATA

di Rocco Franciosa

INFORMAZIONI  
TURISTICHE:

Pro Loco Matera  
Via Ridola, 60 – 75100 Matera  
Tel: (+39) 3289333548  
(+39) 3291954667  
info@prolocomatera2019.it  
prolocostoriaculturatradizioni@  
gmail.com



*Da tanti anni  
facciamo i Cucù,  
ora invece li fai pure tu,  
ma l'argilla che  
abbiamo quaggiù,  
certamente,  
non ce l'hai tu.*

*Cav. Giovanni Martinelli*

# L'ANTICA ARTE DEI CUCÙ

*nei Sassi  
di Matera*



**M**atera è una delle città abitate più antiche al mondo. Nota come la “Città dei Sassi”, per l’unicità del suo centro storico è stata nominata Capitale Europea della Cultura nel 2019. I Sassi, un tempo “vergogna nazionale” per le condizioni malsane in cui vivevano i contadini e pastori fino agli anni cinquanta, sono stati riconosciuti il 9 dicembre 1993, nell’assemblea di Cartagena de Indias (Colombia), Patrimonio dell’Umanità dall’UNESCO (primo sito dell’Italia meridionale a ricevere tale riconoscimento). Luoghi misteriosi, pieni di spiritualità che con Pier Paolo Pasolini, prima e Mel Gibson

dopo, sono diventati teatro della vita di Cristo e metafora della Terra Santa, nei loro più celebri film: “Il Vangelo Secondo Matteo” e “The Passion”.

## Il primo giocattolo sonoro di origine preistorica

Oggetto tipico dell’artigianato materano è il simpatico Cuccù (come si può ammirare nelle foto di Federica Conforti). Il mitico fischietto è stato sicuramente il primo giocattolo sonoro di origine preistorica: infatti piccoli esemplari di argilla furono ritrovati in tombe di bambini di epoca magno greca. nell’allestimento dei loro negozi.

## Il gallo simbolo di virilità

Il tradizionale fischietto materano raffigura un gallo, simbolo di virilità e forza, e le famiglie lo esponevano fuori le abitazioni come difesa contro i malefici. Vere e proprie opere d’arte ricche di cultura e maestria, portate avanti dagli artigiani locali in piccole botteghe ancora presenti tra i Sassi di Matera. Una tradizione con radici antiche, di cui si hanno poche informazioni, ma suggestive leggende lo rendono sempre più affascinante.

## Come il canto del cuculo

Decorato a mano, nella classica forma del gallo, il coloratissimo fischietto in terracotta, richiama il canto del cuculo, e nel corso degli anni ha assunto un significato importante nel corteggiamento tra uomo e donna. Si racconta che l’uomo nel corteggiare la donna amata, manifestava il suo amore regalando un cucù, se la donna lo rifiutava, respingeva il corteggiamento. E più grande e ricco di decorazioni, era il fischietto di Matera, tanto era la promessa d’amore per la donna.

## Ad acqua, ad aria

I fischietti, che si realizzano ancora oggi, sono di due tipologie: ad acqua e ad aria. Quelli ad acqua, di forma diversa, sono caratterizzati da una piccola cavità all’interno, che si riempie d’acqua e si soffia per emettere un suono trillante, a secondo della quantità di liquido presente. Quelli ad aria, invece, funzionano soffiando all’interno e con l’uso delle dita, aprendo e chiudendo i fori sul dorso, come si usa un flauto. Nella tradizione materana i fischietti hanno avuto anche una valenza apotropaica e scaramantica. Per allontanare gli spiriti maligni venivano incastonati nei caminetti, o posizionati fuori all’ingresso delle abitazioni, o posti sulle culle dei bambini non battezzati.

## Un regalo per il giorno delle nozze

Ma anche come portafortuna e simbolo di virilità, veniva regalato il giorno delle nozze, come augurio di fertilità, o donato ai figli maschi in tenera età, nel periodo pasquale, come augurio di futura felicità, sino a diventare ai giorni nostri elemento di arredo, presente in molte case, e venduto come souvenir ai tanti turisti che affollano gli antichi rione dei Sassi, estasiati dalla loro bellezza e catturati dal suono melodico che gli artigiani usano per rallegrare il loro passaggio.

## CUCÙ PARADE



La Pro Loco Matera ha istituito un concorso di idee finalizzato alla personalizzazione e realizzazione di 8 statue, denominate Cucù, da esporre in occasione dell’evento “CUCU’ PARADE”. L’evento si terrà nella prossima primavera nella città di Matera ed in alcuni paesi della provincia (Montalbano Jonico e Policoro), al fine di promuovere nuove forme d’arte e di diffusione della cultura e delle tradizioni locali e per l’animazione dei centri attraverso forme di Land art innovative e di forte impatto emotivo.

La “Cucù Parade” vuole essere la reinvenzione di spazi urbani classici con l’inserimento di statue in vetroresina o plastica, personalizzate dagli artisti, rendendo la quotidianità un tuffo verso la spazializzazione del bello.

Viene preso come soggetto un fischietto, dalla forma di un gallo, che è stato creato a Rutigliano, ma che i pastori transumanti hanno portato e

trasmesso in tutte le comunità della murgia apulo – lucana, tramandandola nei secoli.

### Un portafortuna contro l’invidia

Un portafortuna che serve a proteggere dall’invidia, dalla malasorte, dall’affascino, dai cattivi spiriti, da tutto ciò che non si vorrebbe durante la vita.

Un elemento, che se non ha attecchito in una comunità, non significa che non sia presente nell’immaginario collettivo.

Elemento, il cucù, che gli stessi artigiani, ancora oggi, personalizzano a seconda che sia: un oggetto ornamentale, un segno di buon augurio, un giocattolo. Per partecipare al concorso è possibile scaricare il bando sul sito della Pro Loco Matera

[www.prolocomatera2019.it](http://www.prolocomatera2019.it)



ARTIGIANATO

TRENTINO

di Oriana Bosco



Foto di Archivio. Fototeca Museo per Via

# GLI UOMINI *delle immagini*



## I “perteganti”

È il viaggio degli ambulanti tesini, detti i “perteganti” (un'espressione comune nel dialetto locale che si richiama intuitivamente alle pèrtege, ossia le gambe, il mezzo di locomozione principale dei venditori tesini e al pèrtego ossia il bastone con cui accompagnavano il loro camminare), che partire dal 1600 lasciano i loro paesi di montagna e il loro mestiere di pastori per avventurarsi in tutto il mondo. Sono ragazzi e uomini, partono quando hanno 13 anni, in piccoli gruppi, negli anni il loro numero cresce, fino a che nell'Ottocento quasi ogni famiglia del Tesino aveva un ambulante; arrivano a specializzarsi nella vendita di stampe un po' per caso, seguendo le richieste del mercato e la loro naturale predisposizione fisica, oltre che grazie alle loro conoscenze geografiche maturate girando con le greggi. Hanno anche un'altra caratteristica importante: hanno studiato, perché sotto l'impero asburgico cui appartenevano l'istruzione elementare era obbligatoria, sanno scrivere e fare di conto. Sono quindi perfetti per incamminarsi per le vie dell'Europa e raggiungere in modo capillare le campagne, dove la loro merce trova nei contadini gli acquirenti più numerosi.

## La storia

La loro è una storia affascinante, che ha valicato i secoli, attraversato le Alpi, persino gli oceani, ed ha superato distanze di migliaia di chilometri, legata da un filo conduttore: portare in giro per il mondo immagini stampate, piccoli oggetti che, a poco prezzo, aprivano la fantasia di chi le acquistava. Si tratta di un patrimonio di soggetti popolari, pensati per persone modeste, che però esprimono nella loro semplicità i sogni di uno sguardo curioso, desideroso di sapere e di avere qualcosa di “bello” da ammirare tra le fatiche di una vita di lavoro: scene moraleggianti, soggetti religiosi, calendari, almanacchi, vedute di paesi lontani e palazzi meravigliosi. Questi uomini fanno circolare non solo immagini ma anche idee, per questo sono tenuti d'occhio dall'autorità, che richiede loro di entrare in possesso di una licenza: i Tesini, grazie alle loro lotte, saranno tra i pochi in tutto l'Impero ad ottenere la concessione di esercitare il commercio girovago, che prevedeva, tra gli altri requisiti, il fatto di essere lontani da prese di posizione politiche, incensurati ed anche di bell'aspetto.

## Opere raffinate per un pubblico esigente

Nei secoli la loro attività si evolve e a fine Settecento molti di questi venditori ambulanti riescono a fare fortuna e a trasformare i loro commerci in botteghe stabili, con sede nelle maggiori città europee e non solo: Amsterdam, Parigi, Bruxelles, Mosca e San Pietroburgo. Alcuni decidono di diventare essi stessi editori, stampando opere raffinate vendute ad un pubblico borghese esigente e colto. L'intraprendenza ed intelligenza di molti di questi venditori li porterà, a metà Ottocento, a capire che il mondo stava cambiando e che la fotografia avrebbe soppiantato la stampa: essi si attrezzano e diventano ottici, con negozi specializzati in ottica e fotografia in Italia e all'estero. Il legame con la loro valle, però, nelle diverse generazioni di perteganti non è mai venuto meno. Da stagionali, i viaggi che li portavano lontani da casa durano anche diversi anni, ma essi non rinunciano mai a tornare in patria, anche quando hanno stabilito le loro botteghe in paesi lontani, o a mandare soldi alle famiglie rimaste in paese. Gli sconvolgimenti della prima Guerra Mondiale danno loro la spinta per lasciare il loro mestiere e tornare in valle, dove ritrovano una comunità che, anche se di riflesso, ha tratto molto giovamento dalla loro epopea durata oltre tre secoli. In Tesino infatti si è creata una piccola società cosmopolita, dove si parla comunemente il tedesco, il polacco, il francese e molti altri dialetti, come dicono i cronisti dell'epoca, benestante, ricca di idee e stimoli provenienti da tutto il mondo, che qui arrivano prima che nel resto del Trentino.

## Le testimonianze

Ne rimane testimonianza nei bei palazzi signorili, dimore delle famiglie di ambulanti più importanti; nei meravigliosi costumi tipici delle donne tesine, impreziositi di pietre e stoffe pregiate provenienti da tutta Europa; ne restata traccia nell'associazionismo, a Pieve Tesino, infatti, nel 1881 viene fondata la prima Pro Loco d'Italia, prendendo spunto da modelli d'oltralpe. Oggi, oltre a queste cose, a mantenere viva questa tradizione ci pensa il Museo Per Via ([www.museopervia.it](http://www.museopervia.it)), luogo di esposizione ma anche di ricerca che custodisce la storia degli ambulanti e collezioni di stampe da tutto il mondo. Le stampe sono soggette a censura, vengono fatte circolare solo quelle che rispondono ai canoni imposti dall'autorità

**D**a una piccola e isolata valle del Trentino, a piedi verso le maggiori città d'Europa, l'Asia, l'America e fino all'Australia, con pochi soldi in tasca e nessun bagaglio se non una cassetta piena di stampe.



**DIALETTI**

**TOSCANA**

*di Emanuela Olobardi*

Foto di Emanuela Olobardi

[www.unplitoscana.it](http://www.unplitoscana.it)

# *il* PARLAR TOSCANO

Noi toscani siamo tendenzialmente abituati a concepire il nostro dialetto come un vernacolo, ovvero come un “parlar male” in opposizione al “parlar bene” dell’italiano colto a cui ha dato origine, anche se in verità si tratta di un dialetto vero e proprio. È un dialetto disomogeneo e talvolta le differenze sono notevoli anche in uno stesso Comune, specialmente nelle zone più remote. Queste differenze vengono notate soprattutto dagli abitanti, che riescono immediatamente a classificarne la provenienza.

Nell’immaginario collettivo del “parlare toscano” non si può non ricordare la famosa gorgia toscana, fenomeno fonetico noto anche come spirantizzazione o aspirazione toscana (amaca > [a’maha], casa > [’hasa]), che però non è diffuso in tutta la regione. In Toscana infatti, si possono riconoscere numerose varietà di dialetti e l’estensione della “Toscana linguistica” è minore rispetto a quella amministrativa: non appartengono ai dialetti toscani le parlate della Romagna toscana, quelle della Lunigiana né quelle dell’area carrarese.



*“La gallina picciuta verso il buglio si ragliuta” – aspettare l’ultimo momento*

*“La venia giù fina fina che quasi la un si vedeva” – piovere piano piano*

*“È come dare il concio alle colonne” – agire in maniera del tutto inutile*

*“È meglio un morto in casa che un pisano all’uscio” – proverbio livornese*

*a un contadino tanto è sonagli un corno che un violino” – persona priva di gusto*

*“va che par che torni” – persona svogliata o stanca*



## Dieci dialetti e otto parlate grigie

**G**li studiosi hanno individuato dieci varietà di dialetto (fiorentino, senese, pisano-livornese, lucchese, elbano, aretino, amiatino, basso garfagnino-alto versiliese, alto garfagnino, massese) e otto parlate «grigie», perché caratterizzate da fenomeni misti (viareggino, pistoiese, casentinese, alto valdelsano, volterrano, grossetano-massetano, chianino, parlate del Sud-ovest grossetano).

Tra gli esempi del dialetto toscano vogliamo ricordare “schi” che diventa “sti” come mastio (maschio), stioccare (schioccare), mustio (muschio), stiaccia’a (schiacciata), per non parlare dei pronomi combinati che diventano gnélo (glielo), gnéla (gliela), gnele (gliele) e che se preceduti da un verbo diventano fagnene, dignene.

## La “gabina” e il “diaccio”

Il parlante Toscano ha qualche problema con la G: o la mette dove non serve “gabina” (cabina), “guasi” (quasi), oppure la pronuncia troppo attenuata “gente”. Stesso problema con la R che spesso utilizza al posto della L “cortello” (coltello). In certe zone poi, trasforma la GH in D “diaccio” (ghiaccio), “diacciato” (ghiacciato). E che

dire delle parole straniere? Trasforma il rum in rumme, il bis in bisse, il frac in fracche.

## Il te al posto tu

Ama utilizzare il te al posto del tu (“tu andresti?” in “te c’andresti?”) e dà una certa enfasi raddoppiando il pronome personale dativo “a me mi garba” oltre ad utilizzare il “si impersonale” al posto del “noi” (si va a mangiare – andiamo a mangiare).

Gli piace poi risparmiare sulle lettere troncando i verbi (andà – andare, mangià – mangiare, fo – faccio, vo – vado) e gli aggettivi possessivi (mi’ – mio/a, tu’ – tuo/a) come nella frase “ho visto il tu’ babbo” – ho visto tuo padre e, sempre per dono di sintesi, trasforma il “non” in “un” (un mi garba – non mi piace).

## La tradizione letteraria

C’è da dire che alcune espressioni utilizzate hanno una tradizione letteraria alle spalle e possono comparire ancora nei testi scritti per creare un tono più colloquiale e familiare, anche se non vengono utilizzati da parlanti colti in contesti formali (“al tocco” – all’una, “desinare” – pranzare). I pochi esempi fatti non danno certamente l’idea della vastità del patrimonio linguistico che caratterizza la terra di Toscana, che purtroppo come altrove, e forse di più, sta scomparendo a causa delle sollecitazioni dello standard.

## L’Atlante Lessicale Toscano

Al fine di conservare parole e modi di dire è stato realizzato l’Atlante Lessicale Toscano – ALT, ma siamo convinti che l’unico modo per non perdere un dialetto sia continuare a parlarlo!

**Un ringraziamento ai Presidenti Provinciali dell’UNPLI Toscana che ci hanno inviato i modi di dire**



## SAPORI E TRADIZIONI

di Patrizia Forlani

Foto di Luca Caroselli



... Koch  
Palazzo Madama  
Piazza Madama, 11  
Roma

# SAGRA DI QUALITÀ

## *il riconoscimento a 28 eccellenze*

*Nei primi due anni dall'istituzione del marchio sono 49 gli eventi premiati*

Ci sono eventi storici che, a testimonianza del loro radicamento nel territorio, hanno superato le 80 edizioni, iniziative determinanti per superare i momenti di difficoltà scaturiti da eventi sismici e manifestazioni che hanno dato un contributo fondamentale far rinascere intere comunità.

Salgono a 49 le “Sagre di qualità” riconosciute dall’Unione Nazionale delle Pro Loco nelle prime due edizioni dall’istituzione del marchio.

Alle 21 manifestazioni tenute nel 2018 e insignite del riconoscimento lo scorso anno, si aggiungono le 28 organizzate nel 2019, in 13 diverse regioni, e premiate nel corso della cerimonia che si è tenuta lo scorso 20 gennaio al Senato (sala Koch, palazzo Madama) su iniziativa del senatore questore, Antonio De Poli.

Fra i principali requisiti per l’assegnazione del marchio, la valorizzazione dei prodotti tipici legati ai territori e di piatti rappresentativi della storia e della tradizione.

“Il marchio “Sagra di qualità” punta ad esaltare e qualificare attività che si distinguono anche per i loro contenuti: dall’estrema genuinità dei prodotti, all’eco-sostenibilità, al pieno coinvolgimento delle attività economiche locali” ha sottolineato il presidente dell’Unpli, Antonino La Spina.

“Un premio attribuito non soltanto alla sagra – ha proseguito – ma che è un riconoscimento a tutta la comunità che si spende per organizzare al meglio queste manifestazioni: vere e proprio leve per la valorizzazione dei territori”.

“Da oltre 100 anni – ha concluso La Spina – le Pro Loco svolgono un’indispensabile opera di animazione territoriale che si tramuta in un insostituibile volano per tutto l’indotto a fronte delle difficoltà e delle enormi responsabilità che i nostri volontari si prendono pur di organizzare iniziative”.

Organizzazione degli eventi che è al centro del disegno di legge recentemente presentato in Senato, primo firmatario il senatore Antonio De Poli.

“Un disegno di legge in Senato per sburocratizzare e garantire maggiore efficienza a tutte le associazioni come ad esempio le Pro Loco che organizzano manifestazioni temporanee nel territorio”, ha affermato il sen. Antonio De Poli.

“La normativa attuale – ha proseguito – prevede che ci siano le stesse regole sia per la piccola sagra che per il grande concerto con migliaia e migliaia di partecipanti. Con questo ddl di cui sono primo firmatario noi intendiamo ridurre la burocrazia, pur mantenendo tutti i fattori legati alla sicurezza. È un disegno di legge che, peraltro, è stato firmato da tutti i rappresentanti delle forze politiche qui in Senato. Ci sono valori – ha concluso De Poli – che appartengono a tutti. Il mio auspicio è che su questo tema si possa presto raggiungere l’obiettivo”.

Fernando Tomasello, vicepresidente Unpli, che ha sottolineato la crescita dell’intero movimento delle Pro Loco Unpli: “Siamo passati dalla cultura della festa, alla festa della cultura promuovendo i territori anche attraverso i prodotti tipici”.

Entrando nel merito delle certificazioni attribuite, Sebastiano Sechi, responsabile del dipartimento “Sagra di qualità” dell’Unpli, ha reso noto che complessivamente sono state presentate 73 candidature da cui, al termine dell’analisi documentale e delle verifiche sul campo, sono scaturiti i 28 marchi di qualità attribuiti.

La procedura di assegnazione include una fase istruttoria e anche verifiche sul campo, realizzate dagli ispettori delle Pro Loco, che tengono conto di numerosi parametri.

Alla cerimonia hanno preso parte sindaci e amministratori locali dei territori interessati, i presidenti di vari comitati regionali Unpli ed i responsabili delle Pro Loco organizzatrici degli eventi che hanno ottenuto la certificazione.



## LE 28 SAGRE DI QUALITÀ 2019

### Abruzzo

#### MONTEPAGANO (TE) - Mostra regionale dei vini tipici

**Inizio agosto** | E' una delle più antiche esposizioni italiane del settore vinicolo. Una vetrina racchiusa in un unico luogo, magico e suggestivo come l'antico borgo medioevale di Montepagano.

#### CIVITA DI ORICOLA (AQ) - Sagra degli gnocchi

**Metà agosto** | Durante la manifestazione si possono vedere le donne del paese che impastano gli gnocchi sul posto. La degustazione del menu può avvenire comodamente seduti ai bordi della ampia piazza.

#### CAMPLI (TE) - Sagra della porchetta Italica di Campli

**18-23 agosto** | Nel centro abruzzese si può ammirare e gustare la porchetta più grande d'Italia mentre dieci maestri porchettai si contendono il premio di "Miglior Maestro Porchettaio".

#### BISENTI (TE) - Revival Uva e Vino Montonico

**Inizio ottobre** | Uno degli eventi più longevi dell'Abruzzo. Tra gli appuntamenti la riconsegna del Palio, Cantine Aperte, CamminArte, Concorso enologico, musica folcloristica oltre a tanto buon vino montonico.

### Calabria

#### CAMPORA SAN GIOVANNI (CS) - Festival della cipolla rossa di Calabria

**Metà agosto** | La Rossa di Calabria, famosa sia per le proprietà organolettiche che per la bontà vera e propria, è alla base del ricco e variegato menù di piatti tipici. Il tutto con un sottofondo di musica e balli.

### Campania

#### SAN GREGORIO MAGNO (SA) - Bacchanalia

**Dal 19 al 23 agosto** | Un'occasione unica per rivivere i fasti delle antiche feste in onore del Dio Bacco e degustare le specialità tipiche della cucina gregoriana: i formaggi, i

salumi, la pasta, le famose "patan cunzuat" e, soprattutto, il vino locale.

#### MONTECORVINO ROVELLA (SA) - Sagra della braciola

**Fine agosto** | Avvolta nel caratteristico "fil di ferro" la braciola di Montecorvino, durante la Sagra, viene preparata secondo un'antica ricetta locale. Secondo alcuni studiosi questo piatto risale al '500.

#### AULETTA (SA) - Festival del carciofo Bianco

**30 aprile, dal 1 al 3 maggio** | Un lungo fine settimana per far scoprire il territorio ed il suo carciofo, grazie a "taverne" gastronomiche, salotti culinari, cooking show, itinerari e musica popolare.

#### QUAGLIETTA (AV) - "Zenzigusto", Sagra dello zenzifero di Quaglietta

**Metà agosto** | Una manifestazione alla scoperta dei prodotti tipici locali a base di zenzifero, pianta aromatica autoctona appartenente alla famiglia della menta. Tra i piatti tipici i Ravioli allo Zenzifero di Quaglietta.

### Emilia Romagna

#### MIRABELLO (FE) - Sagra della cotoletta mirabellese

**Settembre** | Una cotoletta grandissima accompagnata con specialità del territorio ferrarese e non. Un evento autunnale da Guinness, assolutamente da non perdere.

### Friuli-Venezia Giulia

#### TAVAGNACCO (UD) - Festa degli asparagi

**Dal 24 al 26 aprile e 1-2-3-9 e 10 maggio**  
E' una tra le più antiche manifestazioni di promozione del prodotto agricolo e della gastronomia che si realizzano nella regione. La più longeva e ricca di storia tra le sagre dedicate all'asparago del Friuli Venezia Giulia.

#### CASARSA DELLA DELIZIA (PN) - Sagra del vino

**Dal 23 aprile al 4 maggio** | Valorizza le eccellenze enogastronomiche del territorio, dai vini spumanti alle memorie pasoliniane. Capitale regionale del vino in

particolare prosecco e spumanti, bollicine.

### **VILLANOVA (UD) - Sagre di Vilegnove**

*Dal 5 al 7 e dal 12 al 14 giugno* | All'interno del Parco del Tagliamento è interamente incentrata sulla qualità del buon cibo con ampia scelta di vini. Fiore all'occhiello i tagliolini col San Daniele.

### **BUTTRIO (UD) - Fiera regionale dei vini**

*Dal 4 al 7 giugno* | E' la più antica manifestazione enoica italiana. Nella splendida cornice di villa Toppo-Florio un'occasione per riscoprire le antiche tradizioni del territorio e riassaporare i migliori prodotti.

## **Lazio**

### **CANEPINA (VT) - Giornate delle castagne**

*Ottobre* | La castagna è il prodotto più significativo dell'economia canepinese. Durante la festa aprono le antiche cantine nelle quali si possono gustare i piatti tipici di Canepina.

### **FIAMIGNANO (RI) - Sagra delle Lenticchie Di Rascino**

*Seconda domenica di agosto* | Vengono servite esclusivamente lenticchie coltivate nell'altopiano di Rascino a 1150 metri sul livello del mare.

## **Lombardia**

### **CASTELDIDONE (CR) - Sagra del marubino**

*Fine agosto* | Dedicata al celebre tortellino di carne, protagonista dei grandi pranzi natalizi e pasquali di famiglia, viene "celebrato" a Casteldidone, piccolo paese della provincia di Cremona.

### **VILLA DI TIRANO (SO) - Sagra della mela e dell'uva**

*settembre - ottobre* | Sono i due prodotti tipici più largamente coltivati a Villa di Tirano. Un'occasione anche per conoscere l'ambiente di Valtellina con gite ed escursioni.

### **CASTRO (BG) - Sagra del casoncello**

*Dal 19 al 28 giugno* | Oltre a degustare i "casoncelli", un'ottima pasta ripiena, si possono assaggiare altri prelibati piatti locali presso l'Area Feste sul lungolago e, inoltre, ogni serata è arricchita da spettacoli per tutti i gusti.

## **Marche**

### **MONTELUPONE (MC) - Sagra del carciofo di Montelupone**

*Primo o secondo fine settimana di maggio* | Valorizza uno dei prodotti tipici, simbolo del paese di Montelupone, al quale è stato attribuito il marchio D.E.C.O e di recente il marchio Slow Food. Da gustare sia fresco che conservato sottolio secondo le tradizionali ricette casalinghe.

## **Sardegna**

### **SAMASSI (SU) - Sagra del carciofo**

*Dal 20 al 22 marzo* | Un mix tra cultura, folk, tradizioni, laboratori e sport, per riscoprire gli angoli antichi e nascosti del piccolo paese del Medio Campidano e

mangiare il carciofo, magari con agnello o con patate, o semplicemente crudo.

### **GOLFO ARANCI (SS) - Sagra del pesce**

*14 agosto* | Sai possono vedere le tecniche di cucina, riconoscere la qualità del pescato, studiare le lavorazioni, ma soprattutto assaggiare tutte le prelibatezze di un paese che dal mare trae la sua forza ispiratrice per preparare delle gustosissime ricette.

### **MONSERRATO (CA) - Fest'e Sa binnenna**

*Ultima domenica di settembre* | Tre giorni di festa tra mostre mercato, sfilate, spettacoli musicali e rappresentazioni teatrali. Da non perdere le fasi della produzione del vino: dall'acino al bicchiere.

## **Sicilia**

### **FURCI SICULO (ME) - Festa del mare**

*Metà agosto* | Il centro siciliano per l'occasione viene addobbato con festoni che ricordano pesci e altri animali marini. Stand per la degustazione di pesce con totani, calamari e gamberetti fritti e insalata di polipo, il tutto accompagnato da vino bianco locale. Infine museo del mare sotto le stelle.

## **Toscana**

### **PODENZANA (MS) - Sagra del panigaccio di Podenzana**

*Dal 4 al 9 agosto e dal 13 al 16 agosto* | Si svolge nelle due settimane di mezzo del mese di agosto si svolge nei pressi del Santuario della Madonna del Gaggio. Da gustare, con i salumi e formaggi, il panigaccio che ha forma rotondeggiante, colore biancastro, profumo fragrante, preparato nei testi di terracotta, impilati e fatti arroventare.

## **Valle d'Aosta**

### **CHAMBAVE (AO) - Festa dell'uva**

*Dal 24 al 27 settembre* | In questa valle, da molti secoli, si producono vini di qualità (il famoso moscato è citato in alcuni documenti del XIV secolo). Da non perdere "Crotte dou Bor", un itinerario nelle cantine del borgo.

## **Veneto**

### **COLOGNOLA AI COLLI (VR) - Sagra dei bisì**

*Dal 22 al 25 maggio - Dal 29 maggio al 2 giugno* | Dedicata a uno dei prodotti più rinomati delle terre di Codognola, il Pisello Verdone Nano. Piatti tipici della Sagra "paparele coi bisì" e "risi e bisì".

### **COLOGNA VENETA (VR) - Festa del mandorlato**

*Dal 6 all'8 dicembre* | Alla scoperta del dolce tipico natalizio dalle lontane origini, che con i suoi nobili ingredienti e la maestria nella lavorazione, è una vera e propria ghiottoneria raffinata e inimitabile.



SAPORI E TRADIZIONI

**LOMBARDIA**

*di Stefania Pendezza*

*A partire da circa  
il XV secolo la  
polenta  
è diventata la  
principale fonte di  
sostentamento  
per la maggior  
parte della  
popolazione  
lombarda.*

[www.polenta.lombardia.it](http://www.polenta.lombardia.it)

# POLENTA

## la Regina della cucina

*Basta scegliere uno a caso tra i tanti ristoranti della Lombardia per capire quanto la polenta sia una conditio sine qua non della cucina locale. Che vi troviate a Brescia, Mantova o Bergamo (qui in modo particolare), la polenta resta una variabile da cui non si può prescindere nei menù tradizionali e, ovviamente anche nei pranzi domenicali e nelle feste comandate.*

### Dal mais al piatto

**E** il mais l'ingrediente fondamentale di questo piatto povero che contraddistingue un po' tutto il nord Italia ma che, proprio in Lombardia, trova alcune delle sue varianti più significative, legate anche alle sue origini e al ruolo che ha avuto nella storia. Risale a circa il XV secolo il periodo in cui il mais ha fatto la sua prima comparsa nei territori lombardi e da quel momento la polenta è diventata la principale fonte di sostentamento per la maggior parte della popolazione, specialmente quella alpina (ma non solo). Piatto estremamente povero, che col suo gusto delicato si univa facilmente a diversi sapori, la polenta è diventata la miglior compagna dei contadini, che usavano consumarla in ognuno dei pasti principali, dalla colazione alla cena. Così, non è difficile trovare questo alimento in qualche racconto della tradizione antica o nelle tante storie popolari che ben raccontano la cultura della regione. Ancora oggi la polenta è un piatto caratteristico del territorio e basta un primo assaggio per immaginare persone, luoghi e antiche usanze che hanno accompagnato la vita popolare in ogni suo gesto e che tuttora costituiscono un rituale immancabile in qualsiasi contesto sociale.

### Dalla "taragna" alla "cusa"

E' proprio la sua grande versatilità e la capacità di accompagnarsi a diversi sapori che ha reso la polenta un piatto estremamente diffuso nelle sue diverse versioni che si caratterizzano soprattutto a seconda delle zone di provenienza e delle usanze ad esse legate. Nella bergamasca ad esempio, una delle zone più caratteristiche da questo punto di vista, è ampiamente conosciuta la

famosa Polenta Taragna, a base di mais e formaggi, dato, non a caso, l'alto livello della produzione casearia locale. La tradizione casearia alpina caratterizza anche la bresciana Polenta Cusa, dove, accanto al gusto dei formaggi, emerge anche il sapore mediterraneo dell'olio di oliva extravergine.

### Nel mantovano si mangia col Gran Pistà

E a questo punto, come non citare la gustosissima Polenta con Gras Pistà del mantovano, arricchita con lardo pestato, come da antica tradizione casereccia, laddove il bisogno fondamentale era quello di rendere l'alimento il più energetico possibile per alleggerire la fatica che accompagnava i braccianti durante tutta la giornata. E molte altre ancora sono le varianti della polenta in Lombardia, un piatto non solo vario ma anche complesso, seppur nella sua semplicità, perché richiede saperi e conoscenze che coprono l'intero processo: dalla produzione primaria ai rituali associati al consumo.

### Un progetto di Unpli Lombardia per la salvaguardia del grande patrimonio culinario territoriale

Con il suo grande ruolo storico e sociale, la polenta rappresenta un elemento identitario del patrimonio alimentare del territorio lombardo, specialmente quello della macroregione alpina ed è proprio sulla base di questa importante constatazione che le Pro Loco della Lombardia hanno elaborato un progetto di salvaguardia del patrimonio immateriale della polenta, tra pratiche, conoscenze e saperi legati alla sua antica tradizione. "Semi, Farine, ricette e rituali. La polenta nella macroregione alpina lombarda" è il titolo di un evento diffuso realizzato da Unpli Lombardia con il contributo Regione Lombardia, che è partito a dicembre 2019 per proseguire nel tempo attraverso numerose e diverse azioni volte a promuovere da un lato la dimensione dell'esperienza conviviale (che contempla e favorisce in particolare l'intervento delle comunità locali e dei giovani) e dall'altro, la conoscenza e la comprensione della polenta attraverso una degustazione narrata e spiegata organizzata dalle Pro Loco: una manifestazione estesa in più luoghi e articolata in più eventi con un concept comune che viene analizzato in tutte le sue componenti, dall'agricoltura alla trasformazione, dalla preparazione alle tradizioni popolari. Laboratori, dimostrazioni, degustazioni, visite guidate, narrazioni, convegni, formazione attiva, incontri con i produttori e molto altro ancora sono gli eventi che caratterizzano questa grande opera di conservazione della ricchezza culinaria, culturale e ambientale del nostro Paese di cui le Pro Loco, ancora una volta, si fanno portavoce con il loro impegno vivace e quotidiano.

(Info: [www.polenta.lombardia.it](http://www.polenta.lombardia.it))



**LA POLENTA**  
**E la conditio sine qua**  
**non della cucina locale**  
**lombarda**



## RICETTE

*Dal volume “L’alta cucina popolare – Pro Loco e cultura gastronomica della Lombardia orientale”  
– a cura di Costantino Cipolla, Pietro Segalini –  
Franco Angeli 2018*

### **POLENTA TARAGNA** **Provincia di Bergamo**

“E’ una polenta poco densa fatta con farina di granoturco, latte, ovvero panna di latte, a cui si mescolano in fin di cottura del formaggio dolce a fettine sottili e del burro: ne risulta un cibo di singolare delicatezza che si serve caldissimo” (Guida Gastronomica d’Italia, edita da Touring Club nel 1931)

#### Ingredienti:

- 500 g di farina di grano saraceno e di granoturco (proporzioni a piacere)
- 1 cucchiaio di sale grosso
- 2,5 l di acqua
- 900 g di formaggio Branzi
- 100 g di burro
- salvia q.b.
- 1 spicchio di aglio

#### Preparazione:

dopo aver fatto cuocere la polenta per circa un’ora, togliere il paiolo dal fuoco e aggiungervi il formaggio Branzi tagliato a dadini, mescolando bene con il bastone

#### Consigli:

far rosolare il burro con la salvia e l’aglio e aggiungerlo alla polenta servita nel piatto

#### Manifestazioni correlate:

numerose sono le iniziative dove la polenta taragna è la regina della cucina, soprattutto nelle valli.

### **POLENTA CUSA** **Provincia di Brescia**

Chiamata anche polenta pasticciata o polenta üta, questa variante della classica polenta è uno dei piatti tradizionali della cucina bresciana. Si tratta di una ricetta che mescola la tradizione casearia alpina con quella mediterranea dell’olio extravergine di oliva.

#### Ingredienti:

- farina di granoturco integrale
- olio extravergine del Garda DOP
- burro di malga
- formaggio Garda stagionato
- formaggio nostrano piccante
- sale

#### Preparazione:

questo piatto segue il procedimento di preparazione della classica polenta. In una pentola con acqua bollente versare la farina, sale in proporzione e mescolare con continuità.

Raggiunta la giusta densità, aggiungere all’impasto un cucchiaio di olio extravergine di oliva del Garda DOP. La variante caratteristica di questo piatto rispetto alla polenta classica è l’aggiunta di formaggio Garda stagionato e nostrano piccante, che viene mescolato nella polenta finché non si ottiene un composto omogeneo. Infine, impiattare la polenta e cospargerla di burro di malga fuso. Sebbene il piatto possa essere cucinato anche con una pentola dai bordi alti, il processo di cottura ideale prevede l’utilizzo di un paiolo in rame posizionato sul fuoco vivo.

# ACQUISTARE ORA CONVIENE

Fino al 28 Febbraio 2020



## MEETING CUCINA

Struttura in alluminio anodizzato, copertura e laterali in lamiera grecata verniciata grigio. Completa di porta e contenitore

**mt. 9x5 h. 3,00 € 9.100\***



## 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\***



## TENDOSTRUTTURE

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

**OPEN 10x18 h. 2,40 € 9.400\***

**MEETING 10x30 h. 3,00 € 18.000\***



## Gazebo NEW Alluminio

Struttura alluminio anodizzato, telo poliestere bianco e trolley. Possibilità di laterali ciechi, finestrati, c/porta.

**n.1 pz. mt.3x3 € 380\***

**n.3 pz. mt. 3x3 € 1.050\***

immagini a scopo illustrativo



## 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 set € 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 Tavoli € 185\***



## GAZEBO MOD. LUNA

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

**mt. 3 x 3 € 850\***

**mt. 4 x 4 € 990\***

**mt. 5 x 5 € 1.100\***

**mt. 6 x 6 € 1.490\***



SAPORI E TRADIZIONI

VENETO

di Alessandra Tutino

# RADICCHIO

*il fiore  
che si mangia*

*Se Treviso è fiera  
del suo Radicchio  
dalle foglie rosso  
rubino, la vicina  
Castelfranco è  
orgogliosa del  
proprio  
Radicchio  
Variegato.*



*Nasce nella fertile campagna trevigiana, compresa tra le Alpi e l'Adriatico, uno dei doni più affascinanti che la natura possa offrire: il Radicchio Rosso di Treviso Igp. Una cicoria niente affatto semplice, che attrae l'occhio con il suo spiccato colore e le volute delle sue foglie.*

## Il fiore d'inverno

Una bellezza di cui sono artefici i contadini che, ogni anno, compiono la magia di dare nuova vita ad un prodotto s fibrato e al limite della sopravvivenza trasformandolo nel "Fiore d'inverno". Di come si sia giunti a tramutare la comune cicoria nel prelibato Radicchio Rosso di Treviso tardivo non ci sono testimonianze certe e la leggenda si confonde con la realtà. Molte sono le storie che i vecchi contadini amano raccontare: c'è chi parla di uccelli che hanno lasciato cadere un seme speciale sul campanile del paese in tempi lontanissimi. Altri raccontano che questa coltura si debba a Francesco Van Den Borre il quale, arrivato

in Veneto verso il 1860 e specializzato nell'allestire parchi e giardini, avrebbe applicato le tecniche di imbianchimento in uso per la cicoria belga al prodotto trevigiano.

Le prime notizie certe sul Radicchio Rosso di Treviso compaiono nel 1862 ma la consacrazione ufficiale del pregiato ortaggio invernale come simbolo della città avviene per opera dell'agronomo Giuseppe Benzi che, il 20 dicembre del 1900, ha dato il via alla prima delle mostre che ancora oggi Treviso dedica alla pregiata cicoria.

## Il Radicchio Rosso di Treviso Igp

Il Radicchio Rosso di Treviso Igp si presenta nelle varietà precoce e tardivo. La coltivazione necessita di una forte componente manuale utile a praticare le tradizionali tecniche di forzatura ed imbianchimento che determinano l'unicità del prodotto. Il Radicchio Rosso di Treviso Igp Precoce è di taglia imponente, con foglie sviluppate e cespo dalla forma compatta; la costola centrale è bianca e di consistenza fibrosa e può terminare con sfumature verdastre. La raccolta avviene da settembre a novembre. Il Radicchio Tardivo è notevolmente più pregiato, ha le foglie compatte, di un bel colore rosso vino, la costola dorsale bianca risulta piuttosto spessa e conferisce il tipico sapore gradevolmente amarognolo. Grazie alla costa croccante e alla dolcezza delle foglie, saporite e carnose, è considerato uno tra i migliori ortaggi da insalata. La raccolta avviene da novembre in poi.

## La zona di produzione

La zona di produzione del Radicchio Rosso di Treviso comprende 41 comuni: 838 in provincia di Treviso, 184 in provincia di Venezia e 134 in provincia di Padova. La continua necessità di acqua corrente, indispensabile



nella fase di forzatura ed imbianchimento del Radicchio Rosso di Treviso Igp, ha designato la localizzazione geografica delle aree di produzione. Per la coltivazione di queste varietà sono infatti fondamentali acque risorgive ricche di sali minerali, che contribuiscono al fabbisogno nutritivo delle piante. Condizione a cui rispondono egregiamente le acque del fiume Sile, purissime acque di falda che scorrono sotterranee sotto un materasso ghiaioso fino ad incontrare strati meno permeabili, dove l'acqua risale dando origine a numerosi corsi e canali. Nonostante le moderne tecniche produttive e lo sviluppo dei trasporti abbiano trasformato il mondo intero in un unico mercato globale, nel Radicchio Rosso di Treviso Igp la stagionalità ha, di fatto, un ruolo fondamentale e, soprattutto per la qualità tardiva, ne costituisce l'intima essenza. L'inverno è la condizione naturale e insostituibile per ottenere un prodotto con le caratteristiche tipiche della varietà, l'aspetto e il sapore sono infatti determinati dalle temperature rigide. Solo dopo le prime brinate è possibile raccogliere i cespi e procedere alla successiva fase di imbianchimento, quando, dopo la raccolta in campo, i cespi sono immersi in vasche di acqua per 10 - 15 giorni. Oltre a questa delicata pratica manuale il continuo lavoro di selezione massale, ossia le scelte delle migliori piante operata dall'occhio vigile degli ortolani ed il miglioramento delle tecniche di produzione, contribuiscono all'alta qualità di questo pregiato ortaggio.



## Il Radicchio Variegato di Castelfranco Igp

Se Treviso è fiera del suo Radicchio dalle foglie rosso rubino, la vicina Castelfranco è orgogliosa del proprio Radicchio Variegato, tanto bello e raffinato da essere chiamato “Rosa”. Non a caso nel trevigiano si racconta che, molti anni fa, una bella e nobile dama di Castelfranco Veneto, presenziando alla “prima” del Teatro alla Scala di Milano, abbia impreziosito il suo abito da sera con un meraviglioso cuore di radicchio del suo paese, ricevendo numerosi complimenti per quello che tutti pensavano fosse un fiore esotico.

## Dolce e delicato

Più dolce e delicato del Radicchio di Treviso, il Variegato di Castelfranco deriva da un incrocio tra il Radicchio Rosso di Treviso e la Scarola. Della scarola ha infatti conservato la tipica seghettatura del bordo fogliare e la caratteristica colorazione giallo-crema, del Radicchio Rosso di Treviso porta invece il segno nelle violacee striature. La semina avviene dal primo giugno al 15 agosto e si procede alla raccolta dal primo ottobre. Si passa quindi alla forzatura, immergendo i cespi verticalmente in acqua fino al raggiungimento del giusto grado di maturazione

oppure ponendo i cespi in ambienti riscaldati o in pieno campo, garantendo un giusto grado di umidità, riducendo l'intensità della luce e favorendo lo sviluppo dei germogli. Il radicchio viene infine lavato, tolettato e confezionato. Più la caratteristica “Rosa” è fiorita e mostra colori delicati e intense variegature, più il prodotto è pregiato. Esattamente l'opposto, quindi, di tutte le altre tipologie di Radicchio nelle quali la compattezza e la chiusura apicale del cespo sono notoriamente considerati pregi qualitativi.

## Il Consorzio

Per custodire questi gioielli della campagna trevigiana, è nato, nel 1996, il Consorzio tutela Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco, a seguito della pubblicazione nella GUCE del Reg. (CE) 1263/96 che riconosceva l'Indicazione Geografica Protetta per il Radicchio Rosso di Treviso e il Radicchio Variegato di Castelfranco. Il Consorzio ha funzione di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi relativi alle due denominazioni. Compiti portati avanti in questi anni con efficacia e determinazione tanto da collocare il Radicchio Rosso di Treviso e il Radicchio Variegato di Castelfranco tra le eccellenze alimentari a livello internazionale.

## FIORI D'INVERNO

Moltissime sono le rassegne che nella provincia di Treviso celebrano “Il fiore che si mangia” e il patrimonio culturale che questo prodotto rappresenta.

Un sapere antico che trova nella rassegna “Fiori d’Inverno” la sua espressione più autentica, grazie a 12 grandi eventi tutti da conoscere, vivere e degustare. Appuntamenti che, da novembre a marzo, animano le terre fra Treviso e Venezia, patria d’elezione dello splendido ortaggio ed offrono, oltre alle tradizionali mostre-mercato, tante attività collaterali, come incontri, spettacoli, serate a tema, concorsi e gli immancabili stand gastronomici con numerose specialità a base di radicchio, prodotto estremamente versatile in cucina. Grazie anche a questa caratteristica, il Radicchio Igp è oggi particolarmente apprezzato dai grandi chef, che lo utilizzano in svariati abbinamenti gourmet, esaltandone le peculiarità.

Sia il Radicchio Rosso di Treviso Igp (tardivo e precoce) sia il Radicchio Variegato di Castelfranco, possono essere consumati infatti in moltissimi modi: semplicemente crudi con un leggero filo d’olio extravergine, scottati per qualche minuto in griglia o pazientemente elaborati. Numerose sono le preparazioni derivate da questi preziosi ortaggi: dalle composte ai sottolio, dal pâté ai prodotti di panificazione fino alla birra. E non mancano neppure aperitivi, digestivi e distillati. Insomma... il di Treviso e Castelfranco Igp è un mondo tutto da assaggiare!

[www.fioridinverno.tv](http://www.fioridinverno.tv)





SAPORI E TRADIZIONI

**TOSCANA**

*di Emanuela Olobardi*

Foto di Emanuela Olobardi

*I "frittellai"  
hanno sempre  
cercato di tenere  
segreta  
la ricetta tentando  
di far nascere  
diatribe sulla  
preparazione  
e sugli ingredienti  
da utilizzare.*

**SAN  
GIUSEPPE**  
*non si fa  
senza frittelle*



foto di Emanuela Olobardi

Visitando la Toscana in questo periodo non potete non assaggiare le tipiche frittelle di riso di San Giuseppe. In Toscana la tradizione delle frittelle di riso è molto antica ed il legame con questo dolce “povero” lo troviamo addirittura in un detto pratese “San Giuseppe non si fa senza frittelle”, nel senso che non esiste Festa di San Giuseppe senza frittelle di riso dolci.

## La festa del babbo

Tradizionalmente vengono preparate proprio nel giorno dedicato al Santo, il 19 marzo, giornata nella quale si celebra la Festa del “Babbo”, come si dice in Toscana. Qualcuno si chiederà quale sia il collegamento tra San Giuseppe e le frittelle, ebbene deriva dal mestiere di friggitore che pare che il Santo svolgesse per mantenere la famiglia durante la fuga in Egitto. Riguardo alla ricetta, come spesso accade, ne esistono numerosissime varianti, anche perché i “frittellai”, ovvero coloro che friggevano le frittelle, hanno sempre cercato di tenerla segreta tentando di far nascere diatribe sulla preparazione e sugli ingredienti da utilizzare. Di base la ricetta sarebbe semplicissima: riso, latte, uova, farina, burro, zucchero, scorza di limone e sale ma ogni territorio ha la propria versione: c'è chi mette la farina nell'impasto e chi no, chi cuoce il riso solo nel latte, chi in acqua e latte in parti uguali, chi mette l'uvetta e chi no, chi i pinoli, chi il liquore, chi utilizza lo zucchero semolato e chi lo zucchero a velo e così via. Tradizione vuole che si mangino frittelle fino a scoppiare, come simbolica “offerta” al Santo. In fin dei conti in passato era un dolce che si preparava solo una volta all'anno ed in grandi quantità: l'appetitoso profumo inondava case e strade e faceva aumentare ancor di più la voglia di mangiarne. Oggi le frittelle di riso si possono gustare praticamente per tutto il mese di marzo anche nelle tante feste paesane organizzate nei borghi toscani.

## Le frittelle della Palmira

La Pro Loco Borgo San Lorenzo, attiva nel territorio del Mugello, tenendo fede al proprio ruolo promozione e valorizzazione della cultura e delle tradizioni, anche culinarie, del territorio, non poteva non contribuire alla realizzazione e promozione del volume “Le frittelle della Palmira”, di Daniela Parigi. Questo progetto nasce dalla collaborazione tra Pro Loco di Borgo San Lorenzo, Famiglia Parigi, Service La Scriveria e Casa Editrice Parigi&oltre e riporta alla memoria, oltre alle ricette (tra cui quella delle frittelle di riso) pezzi di storia, di ambienti, aneddoti di vita e di tradizione mugellana.

## La ricetta

Ed ora per la gioia dei palati di grandi e piccini vi proponiamo una delle tante tante ricette delle frittelle di riso di San Giuseppe da provare a casa.

**Ingredienti:** 200 gr riso originario, 400 gr latte, 400 gr acqua, buccia di mezzo limone, buccia di mezza arancia, 100 gr zucchero semolato, 2 uova, 2 cucchiaini di burro, 80 gr farina 00, un pizzico di sale, mezza bustina di lievito per dolci, olio per friggere.

**Procedimento:** mettete il riso in una pentola con acqua e latte, aggiungete la buccia degli agrumi, il sale e mettete sul fuoco. Appena bolle abbassate la fiamma e cuocete finché il riso non si sarà asciugato completamente.

Togliete la pentola dal fuoco, unite il burro e 50 gr di zucchero, mescolate e fate riposare almeno 4 ore o meglio tutta la notte. Trascorso questo tempo togliete le bucce degli agrumi e lavorate l'impasto con un cucchiaino per ammorbidirlo, unite le uova una alla volta, la farina ed il lievito. Amalgamate il tutto e frigate. Una volta che le frittelle saranno dorate, scolatele dall'olio, cospargetele di zucchero semolato e gustatele tiepide.

### INFORMAZIONI TURISTICHE

**Pro Loco Borgo San Lorenzo**  
Piazza Dante, 59  
50032 Borgo San Lorenzo (FI)  
prolocobsl@gmail.com

## RITI E FESTE

### *Il Carnevale tradizionale Teatino*

DI GABRIELE DI FRANCESCO

**ABRUZZO** Il Carnevale abruzzese tradizionale inizia dopo Sant'Antonio Abate, dopo le celebrazioni e i riti che hanno nei canti di questua la loro espressione migliore. In alcuni contesti dell'Abruzzo interno (Villavallelonga) la festa per Sant'Antonio è un'anticipazione del carnevale e si realizza attraverso un sistema rituale e simbolico piuttosto complesso e ricco con maschere, Pupazze, cesti, Corone, fuochi, e i grandi caldai delle Cottore. I riti trovano il loro momento centrale nella Panarda, un banchetto notturno



Foto di Cristiano Corsini

di grande solennità durante il quale per tradizione si servono e consumano almeno 50 portate, tra orazioni e canti. Trionfa già l'abbondanza, il grasso, la smodata ricchezza e quantità della tavola, quasi in un rito apotropaico contro la stagione morta, a scongiurare gli spettri della fame, del freddo e della povertà. Inizia Carnevale in un clima di eccezionale solennità, nel rispetto della tradizione che appartiene al patrimonio culturale comune, che vede concretezza in alcune maschere simboliche diffuse su tutto il territorio

centro meridionale, ma che a Chieti e nell'Abruzzo teatino assumono significati particolari. Lo speziale, il medico e il notaio, i carabinieri e li pulicenele, figure di lontana origine tardo-medievale, contornano Carnuval, e quindi la vedova e le prefiche che l'accompagnano nella burlesca e parodica interpretazione dei maschi in travesti. Tutti insieme per celebrare il funerale del caro estinto, per accendere il rogo in cui incenerirà, tra canti e sceneggiate improvvisate, quadriglie e saltarelle indiolate accompagnate da DduBotte, il classico organetto diatonico, e

tamburelle.

La versione del carnevale conosciuta e praticata nell'area teatina (diffusa con qualche differenza da Chieti fino ai boschi di Castiglione Messer Marino) mescola riti ancestrali, come il Canto dei mesi (li misciarule, un'antica filastrocca che scandisce il passo dei dodici mesi dell'anno con i lavori della terra, e che cresce di frequenza fino a farsi un saltarello dai ritmi travolgenti) e il ballo propiziatorio del palo intrecciato, in cui si intrecciano e svolgono nastri colorati a un palo, quasi in un abbraccio carnale. Figure centrali sono li pulicenele abruzzesi, bianchi e colorati, definiti da Francesco Stoppa, esperto di tradizioni popolari, come figure ancestrali "con natura semidivina e carattere di rinnovamento vegetale (...) caratterizzati dall'enorme copricapo conico fiorito ed ornato da zagarelle (nastri)". Dopo la morte di Carnuval, il rituale Scura maje, lamento funebre in chiave satirica intonato dalla vedova, ovviamente un uomo in vesti femminili. «Mare maje, scura maje, mo m'acceide, 'ngoll'a taje» strilla amara e triste la vedovella minacciando il suicidio sul corpo dell'estinto, lei, pecora sperduta senza il suo montone: «So' na pechera spirgiute, /lu mundune m'ha lassate», mentre il cane



sempre abbaia e per la fame si arrabbia: «lu guaggiune sempr'abbaje./pe la fame mo s'arraje» (cfr. <http://www.canzoniabruzzesi.com>). Il corteo si avvia nel saltarello generale verso l'estremo rogo del fantoccio, l'oscurità da cui sortirà la luce, placando il caos in un nuovo ordine, ripristinando i ruoli maschio/femmina, animale/vegetale, uomo/natura, suddito/sovrano che Carnuvale ha rovesciato. Nel sacrificio folle da cui nascono già le mazze fiorite si scioglierà la spirale della ciammaichella più forsennata di danze e musicanti. Si ristabilisce in tal modo l'equilibrio

del Mondo. Valenze arcaiche, ignote ai carnevali consumistici, veicolano contenuti pagani ma eterni come l'uomo: i simboli della transizione umana, della fecondazione, della riproduzione.

Le foto sono state gentilmente concesse da Carlo Luigi Amoroso dell'Associazione organizzatrice del Carnevale teatino "Camminando insieme onlus" [www.camminando-insieme.it](http://www.camminando-insieme.it)

## FRIULI VENEZIA GIULIA

### Sos Eventi, uno Sportello a misura di Pro Loco

DI DAVIDE FRANCESCUTTI

E' nato in Friuli Venezia Giulia il primo Sportello Sos Eventi a livello italiano gestito da un Comitato regionale Pro Loco: l'innovativo progetto è stato reso possibile dalla Legge regionale n. 7/2019, che prevede misure per la valorizzazione e la promozione delle sagre e feste locali e delle fiere tradizionali, anch'essa un unicum a livello nazionale.

Lo Sportello, che ha sede a Villa Manin di Passariano di Codroipo, aiuta gratuitamente non solo le Pro Loco ma tutte le associazioni regionali ed enti del Terzo Settore che si rivolgeranno a esso per ricevere supporto su vari aspetti, quali la consulenza circa gli adempimenti amministrativi necessari per l'organizzazione di sagre ed eventi e la compilazione e trasmissione delle pratiche telematiche allo Sportello Unico per le Attività Produttive (Suap).

Infatti la maggior parte delle iniziative che le associazioni sono solite organizzare, singolarmente o all'interno di eventi contenitore come sagre o fiere tradizionali, sono incluse nell'ambito delle attività produttive e pertanto di competenza del Suap. Per utilizzare i portali Suap le associazioni hanno dovuto, nell'ultimo decennio, o provvedere autonomamente oppure rivolgersi, come accaduto nella maggior parte dei casi, a professionisti a titolo oneroso: spese, quest'ultime, che pesano molto sui bilanci, soprattutto in quei sodalizi che hanno piccole-medie dimensioni. Ora lo Sportello SOS Eventi FVG offre in modo continuativo e gratuito le proprie competenze in qualità di intermediario e facilitatore tra gli utenti e la pubblica amministrazione. Non solo: fornisce una serie generale di informazioni sull'organizzazione degli eventi e consulenza in campi come ad esempio l'igiene alimentare, la somministrazione di alcolici, la prevenzione antincendio e le emissioni acustiche. Nel caso in cui si renda necessario il parere di un tecnico professionista, lo sportello ha a disposizione propri consulenti dedicati, oppure è in grado di indirizzare l'utente verso specifiche tipologie di professionisti competenti in materia.

#### LO SPORTELLO SOS EVENTI FVG

è attivo a Villa Manin di Passariano di Codroipo

Tel. +39 0432 900908

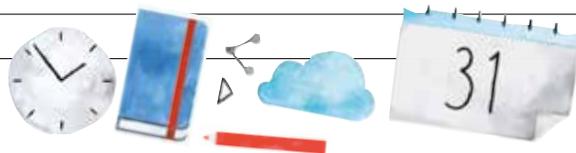
E-mail [sportello@prolocoregionefvg.it](mailto:sportello@prolocoregionefvg.it)

**ORARI**

**lunedì-venerdì ore 09.00-13.00 e 14.00-18.00**

**sabato ore 09.00-13.00**

**previo appuntamento**



**ABRUZZO**

**Giovedì grasso**  
Carnevale Celebrazione  
rito de "L'Erede"  
Nerito di Crognaleto

**Fine febbraio**  
Il Carnevale Morto  
Montorio al Vomano

**Metà febbraio**  
"Lu Ccite de lu Porc" del maiale  
e della polenta  
Torricella Sicura

**Fine febbraio**  
"A Te' Pumba mé ecch' Marze  
ca mo se ne vé... Marze è venute  
e Febbraie se n'è jute..."  
Alfedena



**BASILICATA**

**fino al 1 marzo**  
Carnevale di Lavello  
Lavello  
www.prolocolavello

**Metà febbraio**  
Rumit, il Carnevale di Satriano  
di Lucania  
Satriano di Lucania

**Fine febbraio**  
Carnevale di Paglia  
Viggianello  
www.prolocoviggianello.it

**Fine febbraio**  
Carnevalone tradizione  
Montescaglioso

**Fine febbraio**  
Carnevale a Maratea  
Maratea



**CALABRIA**

**9 febbraio**  
Carnevale tradizionale Alessandria  
del Carretto  
Alessandria del Carretto

**Dal 15 al 25 febbraio**  
Carnevale di Castrovillari  
Castrovillari

**Febbraio**  
Carnevale di Lametia Terme  
Lametia Terme

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



**CAMPANIA**

**17, 18 e 19 gennaio**  
Notte dei Falò  
Nusco (AV)

**Dal 22 febbraio al 1 marzo**  
Gran Carnevale Maiorese  
47° edizione  
Maiori (SA)

**25 gennaio**  
Il Laccio d'Amore  
Taurano (AV)

**dal 19 al 21 marzo**  
Tradizioni e racconti intorno al falò  
di San Giuseppe  
Buccino (SA)



**EMILIA ROMAGNA**

**Fino al 15 febbraio**  
Mima Wonderlad  
Milano Marittima (RA)  
Tel. +39 345 4636338

**9-16-23 febbraio 1-8 marzo**  
Carnevale Cento  
Cento (FE)  
www.carnevalecento.com  
Tel. +39 051904252  
info@carnevalecento.com

**16-23 Febbraio**  
Carnevale sull'acqua  
Comacchio (FE)  
Tel. +39 0532209370  
Tel. +39 0533314154

**15-22 marzo**  
Segavecchia  
Forlimpopoli (FC)  
www.segavecchia.it  
segavecchia@segavecchia.it



**LAZIO**

**Dal 9 al 25 febbraio**  
Carnevale di Ronciglione  
Ronciglione

**Febbraio**  
Sagra Falia e Broccoletti  
Priverno

**16-25 febbraio**  
Carnevale Civitico  
Civita Castellana

**Marzo**  
Carnevale Liberato  
Poggio Mirteto



**FRIULI VENEZIA GIULIA**

**16 febbraio**  
Carnevale di Aviano  
Grande parata di colorati e festosi  
carri allegorici lungo le vie cittadine  
www.prolocoaviano.it

**dal 20 al 25 febbraio**  
Carnevale Monfalconese  
www.monfalcone.info

**22 febbraio**  
Carnevale a Sacile  
radizionale sfilata di carri allegorici  
e maschere nelle vie cittadine  
www.prosacile.com

**22 febbraio**  
Carnevale Saurano  
ZahrarVoschankh Sauris  
Maschere in legno e travestimen-  
ti tipici, confezionati con fantasia  
utilizzando ogni sorta di materiale  
www.sauris.org



**LIGURIA**

**9 febbraio**  
Sagra della mimosa  
Pieve Ligure

**Dal 16 al 23 febbraio**  
Carnevaloa  
Loano

**Fine febbraio**  
Il Carnevale dei belli e dei brutti  
Rocchetta di Vara

**15 marzo**  
Il Carnevale dei Fiori  
Sanremo



**LOMBARDIA**

**Domenica 2, 9, 16 febbraio**  
Il caleidoscopio della mente  
Cassano d'Adda (MI) - Via Pila, 11  
www.dopofficina.it  
dopofficina.progetto@gmail.com  
Tel. +39 036362026

**Domenica 23 febbraio**  
Carnevalocco 2020  
Casalmaiocco (LO)  
Pro Loco di Casalmaiocco  
Tel. +39 339 6746039

**1, 8, 15, 22 marzo**  
"Giornate dei castelli, palazzi  
e borghi medievali"  
Pro Loco di Martinengo (BG)  
Tel. +39 0363 988336  
info@martinengo.org  
www.martinengo.org



**SABATO 25 GENNAIO**  
**ROGO DELLA GIUBIANA**  
Bregnano (CO)  
Centro Polifunzionale  
Via N. Sauro, 16

Pro Loco Bregnano  
Tel. +39 339 1860985  
www.prolocobregnano.it

**Nella tradizione locale la  
ricorrenza è collegata alla fine  
del periodo di rigore e di freddo  
nel quale il contadino, lontano  
dal suo lavoro per evidenti motivi  
climatici, passava le giornate in  
casa (o meglio al calore delle  
stalle) in attesa del ritorno della  
stagione del lavoro. Un evento  
per assaporare prodotti di qualità  
e scoprire antiche tradizioni.**



## MARCHE

### Fine gennaio

*Festa del Nino*  
Sant'Andrea di Suasa

### 9, 16, 23 febbraio

*Carnevale di Fano*  
Fano

### 9, 15, 16 e dal 20 al 25 Febbraio

*Carnevale storico di Offida*  
Offida

### 23 febbraio

*Carnevale pergolese*  
Pergola



## MOLISE

### 3 febbraio

*San Biagio*  
Forlì del Sannio  
San Martino in Pensilis

### 5 febbraio

*Sant'Agata*  
Castelpizzuto

### 15 febbraio

*San Massimo*  
San Massimo

### 16 febbraio

*A Masquarat*  
Gildone

### 23 febbraio

*Paese di... vino (carnevale & enogastronomia)*  
Cercemaggiore

### 24 febbraio

*La raviolata, sagra del raviolo scapolese*  
Scapoli

### 18 marzo

*Altari San Giuseppe*  
Termoli



### 19 marzo

*Marauasce, fuoco in onore di San Giuseppe*  
Santa Croce di Magliano



## PIEMONTE

### Dal 20 gennaio

*Festa di San Sebastiano*  
Chiomonte

### Febbraio

*Carnevale storico Santhià*  
Santhià

### Fine gennaio

*Festa di San Gaudenzio*  
Novara

### Fine febbraio

*Battaglia delle arance*  
Ivrea



## PUGLIA

### 23 febbraio

*Carnevale Ischitellano*  
Ischitella

### 16, 23, 25 febbraio

*Carnevale coratino*  
Corato  
[www.prolococorato.it](http://www.prolococorato.it)

### Marzo

*Tavolate di San Giuseppe con processione e fiera*  
Fragagnano

### 18 marzo

*Tradizionale "Zjarre Madhe" (falò di San Giuseppe) e sfilata dei traini*  
San Marzano di San Giuseppe  
[www.prolocomarciiana.it](http://www.prolocomarciiana.it)



## SARDEGNA

### Febbraio

*Festa San Biagio*  
Gergei

### Febbraio

*Sas Ammoradas*  
Romana

### Febbraio

*Sa Sartigliedda*  
Oristano

### Marzo

*Sa cursa a sa pudda*  
Sedilo



## SICILIA

### Dal 28 febbraio all'8 marzo

*Sagra del Mandorlo in fiore*  
Festival internazionale del folclore  
Agrigento

### 8 e 9, 15 e 16, dal 20 al 25 - febbraio

*Carnevale di Acireale*  
Acireale

### Dal 22 al 25 febbraio

*Carnevale di Regalbuto*  
Regalbuto

## DAL 3 AL 5 FEBBRAIO

### FESTA DI SANT'AGATA

Catania

Tre giorni di culto, devozione, folclore, tradizione per una delle feste più sentite al mondo.



## TOSCANA

### 18-19 gennaio

*Fiera di S. Antonio*  
Monterchi

### 26 gennaio

*Il Giardino delle Crete (Sporcellata)*  
Asciano (SI)  
[prolocoasciano2018@gmail.com](mailto:prolocoasciano2018@gmail.com)

### 23-25 febbraio

*Carnevale Piombinese*  
Piombino (LI)  
[www.prolocopiombino.com](http://www.prolocopiombino.com)

### 16 febbraio

*Festa di Carnevale e Torneo di Scacchi*  
Centoia

### 7 marzo

*Visita al giardino storico Villa Corsi Salviati Guicciardini*  
Sesto Fiorentino –  
[prolocosesto@gmail.com](mailto:prolocosesto@gmail.com)

### metà marzo

*Sagra del fritto misto*  
Scarperia  
[informazioni@prolocoscarperia.it](mailto:informazioni@prolocoscarperia.it)



## TRENTINO

### 14 febbraio

*Campantich de Not*  
Bondo (TN)  
FB: Pro Loco Bondo

### 24 – 28 febbraio

*Carnevale Asburgico*  
Madonna di Campiglio (TN)  
[prolococampiglio.it](http://prolococampiglio.it)

### Dal 2 febbraio all'1 marzo

*Gran Carnevale della Valle dei Laghi*  
Valle dei Laghi (TN)  
[valledeilaghi@unplitrentino.it](mailto:valledeilaghi@unplitrentino.it)

### 25 febbraio

*Carnevale Mocheno*  
Palù del Fersina (TN)  
FB: Palù del Fersina - Palai en Bersntol

### 25 febbraio

*Carnevale di Grauno*  
Grauno (TN)

### 25-28-29 febbraio e 1 marzo

*Biagio delle Castellare*  
Castello Tesino (TN)  
FB: Biagio delle Castellare



## UMBRIA

### Dal 1 al 23 febbraio

*Le giornate del Bartoccio*  
Perugia

### 14 febbraio

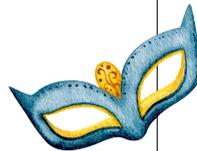
*Fiera di San Valentino*  
Orvieto

### Febbraio

*Carnevale San Sisto*  
San Sisto

### 21-22 Marzo

*Ventomania*  
Gubbio



## VALLE D'AOSTA

### 30-31 gennaio

*Millenaria Fiera di Sant'Orso*  
Aosta

### 15-22-25 febbraio

*Carnevale storico della Coumba Freida*  
Gignod

### 20-26 febbraio

*Carnevale Storico di Pont Saint Martin*  
Pont Saint Martin

### 25 febbraio

*Carnevale storico di Verrès*  
Verrès



## VENETO

### Fino al 21 gennaio

*"Festa d'inverno"*  
Piazzola sul Brenta  
[www.propiazzola.it](http://www.propiazzola.it)

### Dal 14 al 16 febbraio

*Festa dea Renga e Concorso Renga d'Oro*  
Concordia Sagittaria  
[www.prolococoncordia.it](http://www.prolococoncordia.it)

### Dal 21 al 25 febbraio

*71^ Carnevalon de l'Alpon*  
Monteforte d'Alpone  
[www.facebook.com/prolocomonteforte/](http://www.facebook.com/prolocomonteforte/)

### 22 marzo

*Colori e Saporì di Primavera*  
15^ Mostra Mercato  
Pro Loco Quinto di Treviso  
[www.prolocoquintotv.it](http://www.prolocoquintotv.it)

Nel prossimo numero per  
"Meraviglie da scoprire"  
conosceremo i riti più antichi  
della **Settimana Santa**.

Per "Riti e Feste" la  
spettacolare **Cavalcata Sarda**.

Il **dialetto** ci porterà in **Abruzzo**  
con i canti a braccio.

E, ovviamente, tante **Sagre di  
qualità** organizzate dalle Pro  
Loco.



Foto di © Emidio Sampietro

**Arcobaleno d'Italia 2020** | 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  
e-mail: [arcobaleno@unpli.info](mailto: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

**Grafica e Project:** Signorelli & Partners.

**Stampa:** Grafiche La Rocca  
S.S. 114 Orientale Sicula C.da  
Rovettazzo s.n. 95018 Riposto (Ct)  
[www.grafichelarocca.it](http://www.grafichelarocca.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](mailto:abbonamenti.arcobaleno@unpli.info)

**Per la pubblicità su Arcobaleno d'Italia:**  
Piazza Flavio Biondo, 13 - 00153 Roma  
Tel. +39 06 9922 3348 | Fax 06 581 2946  
e-mail: [comunicazione@unpli.info](mailto:comunicazione@unpli.info)

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](http://www.unioneproloco.it)



# SAGRA DI QUALITÀ



## SAGRE CHE HANNO OTTENUTO IL MARCHIO:

AULETTA (SA)  
FESTIVAL DEL CARCIOFO BIANCO

BAIANO (AV)  
FESTA DELLA NOCCIOLA

BARILE (PZ)  
FESTIVAL AGLIANICO TUMACT ME TULEZ

BISENTI (TE)  
REVIVAL UVA E VINO MONTONICO

BORGONOVO VAL TIDONE (PC)  
FESTA D'LA CHISOLA

BUONALBERGO (BN)  
SAGRA DEL CIAMMARRUCCHIELLO

BUTTRIO (UD)  
FIERA REGIONALE DEI VINI

CAMPLI (TE)  
SAGRA DELLA PORCHETTA ITALICA DI CAMPLI

CAMPORA S. GIOVANNI (CS)  
FESTIVAL DELLA CIPOLLA ROSSA DI CALABRIA

CANEPINA (VT)  
GIORNATE DELLE CASTAGNE

CASARSA DELLA DELIZIA (PN)  
SAGRA DEL VINO

CASTELPIDONE (CR)  
AGRA DEL MARUBINO

CASTRO (BG)  
SAGRA DEL CASONCELLO

CHAMBAVE (AO)  
FESTA DELL'UVA

CHIUSI DELLA VERNA LOC. COREZZO (AR)  
FESTA DEL TORTELLO ALLA LASTRA

CIVITA DI ORICOLA (AQ)  
SAGRA DEGLI GNOCCHI

COLOGNA VENETA (VR)  
FESTA DEL MANDORLATO

COLOGNOLA AI COLLI (VR)  
SAGRA DEI BISI

COSTACCIARO (PG)  
SAGRA DEI BIGOLI E DEI PRODOTTI DEL PARCO DEL MONTE CUCCO

GESICO (CA)  
SAGRA DELLA LUMACA

GONNOSFANADIGA (SU)  
SAGRA DELLE OLIVE

FIAMIGNANO (RI)  
SAGRA DELLE LENTICCHIE DI RASCINO

FURCI SICULO (ME)  
FESTA DEL MARE

GOLFO ARANCI (OT)  
SAGRA DEL PESCE

MELFI (PZ)  
SAGRA DELLA VAROLA

MIGLIONICO (MT)  
SAGRA DEI FICHI

MIRABELLO (FE)  
SAGRA DELLA COTOLETTA MIRABELLESE

MONSERRATO (CA)  
SA FEST'E SA BINNENNA

MONTE S. SAVINO (AR)  
SAGRA DELLA PORCHETTA

MONTE SANTA MARIA TIBERINA (PG)  
SAGRA DELLA PORCHETTA E DEI FAGIOLI CON LE COTICHE

MONTECORVINO ROVELLA (SA)  
SAGRA DELLA BRACIOLA

MONTELUPONE (MC)  
SAGRA DEL CARCIOFO DI MONTELUPONE

MONTEPAGANO (TE)  
MOSTRA REGIONALE DEI VINI TIPICI

PEDEROBBA (TV)  
MOSTRA MERCATO MARRONI DEL MONFENERA

PODENZANA (MS)  
SAGRA DEL PANIGACCIO DI PODENZANA

PONTI SUL MINCIO (MN)  
SAGRA DI S. GAETANO

QUAGLIETTA (AV)  
SAGRA DELLO ZENZIFERO DI QUAGLIETTA

RADDUSA (CT)  
FESTA DEL GRANO

SAMASSI (SU)  
SAGRA DEL CARCIOFO

SAN GREGORIO MAGNO (SA)  
BACCANALIA

SAN LORENZO DORSINO (TN)  
SAGRA DELLA CIUGA

SANT'OMERO (TE)  
SAGRA DEL BACCALÀ

SARCONI (PZ)  
SAGRA DEL FAGIOLO

SELLANO (PG)  
SAGRA DELLA FOJATA E DELLA ATTORTA

TAVAGNACCO (UD)  
FESTA DEGLI ASPARAGI

VALENTANO (VT)  
SAGRA DELL'AGNELLO A BUJONE

VALLE DI SOFFUMBERGO (UD)  
FESTA DELLE CASTAGNE E DEL MIELE DI CASTAGNO

VILLANOVA (UD)  
SAGRE DI VILEGNOVE

VILLA DI TIRANO (SO)  
SAGRA DELLA MELA E DELL'UVA



# POLIZZE IN CONVENZIONE PER LE PRO LOCO (IN COLLABORAZIONE CON MAG JLT)



## Polizza RCT/RCO Pro Loco

**Attivazione:** gratuita al momento dell'affiliazione annuale all'Unpli

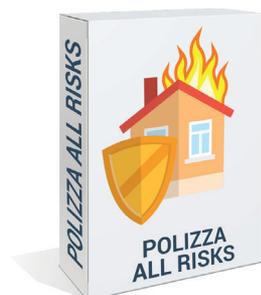
**Massimale:** 10 milioni di Euro



## Polizza Infortuni

**Attivazione:** gratuita con la richiesta dell'estensione compresa nella Tessera Blu da richiedere al Comitato Regionale di appartenenza con bonifico o con carta di credito tramite myunpli.it.

La Tessera Blu, estensione virtuale della Tessera del Socio Pro Loco (€ 9 a socio over - 6,50 € soci da 6 a 14 anni)



## Polizza All Risks

**Attivazione:** tramite compilazione modulo sul sito [www.unpli.info](http://www.unpli.info)

**Costi e pagamenti:** 4 opzioni da 72,00/83,00/135,00/218,00 Euro.

Come da indicazioni riportate nella pagina delle polizze in convenzione sul sito [www.unpli.info](http://www.unpli.info)

**Massimali:** a secondo dell'opzione scelta.



## Polizza Tutela Legale

**Attivazione:** tramite compilazione modulo sul sito [www.unpli.info](http://www.unpli.info)

**Costi e pagamenti:** 3 opzioni da 70,00, 90,00, 110,00 Euro.

Come da indicazioni riportate nella pagina delle polizze in convenzione sul sito [www.unpli.info](http://www.unpli.info)

**Massimali:** a secondo dell'opzione scelta (20mila, 30mila, 50mila euro)



## Polizza Partecipanti alle Manifestazioni e Volontari Occasionali

**Attivazione:** tramite sito [unpli.info](http://unpli.info) con invio dell'elenco partecipanti.

**Costi e pagamenti:** 3 tipi di attività previste con premi da 0,65/1,45/2,20 Euro a persona (con premio minimo di 55 €).

Per i Volontari Occasionali (€ 4,50 cad.) è prevista una franchigia del 3% che si eleva al 5% se gli stessi prestano servizio in prossimità di fuochi (cucine o griglie).

**Massimali:** Morte € 25.000,00 - Invalidità permanente € 51.000,00, Indennità da ricovero € 16,00



0699223348



[assicurazione@unpli.info](mailto:assicurazione@unpli.info)



[www.unpli.info](http://www.unpli.info)