

Riti & Feste • Artigianato • Arti & Spettacoli • Dialetti • Sapori della tradizione

ARCOBALENO

2 | 2020

La rivista del patrimonio immateriale D'ITALIA

CAMPANIA

*Tutto il mare della
Costiera nelle
ALICI DI
CETARA*

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 sez.c) 7077

Foto di Image Art



Emilia Romagna
**RE ARTÙ A
MODENA**



Sicilia
**LE RAGAZZE DI
PIAZZA ARMERINA**



Lombardia
**I LUOGHI
DELLA FEDE**



UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA
www.unioneproloco.it

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



Polizza RCT/RCO Pro Loco

Compagnia: Vittoria Assicurazioni

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 tramite myunpli.it con bonifico al Comitato Regionale o con carta di credito via paypal.

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

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

Massimali: a secondo dell'opzione scelta.



Polizza Tutela Legale

Attivazione: tramite compilazione modulo sul sito 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

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



Polizza Partecipanti alle Manifestazioni e Volontari Occasionali

Attivazione: tramite sito 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



www.unpli.info



NULLA RIUSCIRÀ A FERMARE LA PASSIONE DELLE PRO LOCO

Andare avanti, mantenere accesa la passione e continuare a spenderci a vantaggio dei nostri territori. Sono queste le coordinate per superare la tempesta, uscirne più forti e rilanciare la nostra azione. Il Covid-19 cambierà per qualche tempo le nostre abitudini, le misure di contenimento di questo virus bloccheranno ancora per un po' le nostre iniziative, ma certamente non fermeranno la passione che anima le Pro Loco. Nel momento più difficile per l'Italia sono state molte le Pro Loco che hanno fornito un contributo importante, mettendosi a disposizione dei territori con raccolta fondi, distribuendo mascherine e con altre attività concrete. È questo lo spirito giusto per affrontare le sfide che ci riserva il futuro prossimo.

In questa fase occorre adattarsi ad una situazione nuova, d'emergenza, continuando a guardare avanti con ottimismo; ne è un esempio concreto lo stesso "Arcobaleno d'Italia" che nonostante l'attuale stop agli eventi, abbiamo fortemente voluto; è stata cucita una nuova linea editoriale, sagomandola all'attuale situazione, optando per la sola pubblicazione on line. La rivista offre più approfondimenti e numerosi link a contributi multimediali per tornare a rivivere e scoprire eventi e luoghi in maniera virtuale, in attesa di poterlo fare dal vivo. Seguendo lo stesso filo conduttore, stiamo cercando di capitalizzare al massimo questo periodo per assicurare ai nostri associati la possibilità di aggiornarsi sui temi relativi al corretto svolgimento delle attività (attraverso dei webinar) e di acquisire ulteriori competenze (con la disponibilità di accedere ad una piattaforma avanzata nel digital marketing). Iniziative che ci consentiranno di ripartire con la consapevolezza di poter fare ancora di più e meglio. È chiaro, allo stesso tempo, che sul fronte delle prospettive future è costante l'interlocuzione con le istituzioni affinché supportino concretamente l'universo delle Pro Loco; il venir meno degli eventi ha inciso pesantemente sulle entrate di ogni singola associazione, né tantomeno possiamo aspettarci grandi aiuti dalle casse sempre più disastrose dei Comuni. Alla luce della situazione che si è delineata, è già stata avanzata all'esecutivo nazionale la richiesta di creare un fondo di garanzia con il quale programmare gli eventi ed essere pronti per ripartire, appena sarà possibile.

Il report della Cgia di Mestre ha certificato il ritorno in termini di promozione turistica ed economica delle attività svolte dalle nostre associazioni: pur in una situazione complessivamente difficile ci auguriamo che la nostra proposta venga accolta.

A noi, a tutti noi, non resta che continuare a fare quello che abbiamo sempre fatto. Spenderci a vantaggio dei territori, anche se con modalità diverse, con la generosità e la passione che da sempre contraddistinguono le Pro Loco. Gli eventi, le sagre, le iniziative torneranno, è solo questione di tempo. E noi saremo pronti.

Antonino La Spina
Presidente UNPLI



SOMMARIO

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



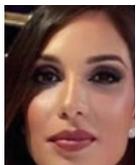
Ludovico Licciardello



Valentina Cariani



Francesco Brescia



Ilaria Tucconi



Silvia Pluchinotta

Hanno collaborato inoltre:

- Valerio Bruni
- Davide Francescutti



6

RITI E FESTE

Sardegna

Cavalcata Sarda, Sas feminas e Omines in berritta pag. 6

Lombardia

I luoghi della fede, tra natura e spiritualità pag. 10

Piemonte

La Valle dell'Elvo, tra lana, vino e natura pag. 12

Molise

Longano, quando l'abito tradizionale è amore eterno pag. 16

DIALETTI

Abruzzo

Il Canto a braccio, i pastori-poeti improvvisatori pag. 18

ARTI E SPETTACOLI

Sicilia

Le ragazze in bikini di Piazza Armerina pag. 20

Emilia Romagna

Re Artù al Duomo di Modena pag. 24



19



14



30



22

ARTIGIANATO

Abruzzo

Le fabbriche del Salterello, i Ddu bottë pag. 26

SAPORI E TRADIZIONI

Campania

Tutto il mare della Costiera nelle Alici di Cetara pag. 28

Veneto

Le Perle Verdi di Colognola ai colli pag. 30

Trentino Alto Adige

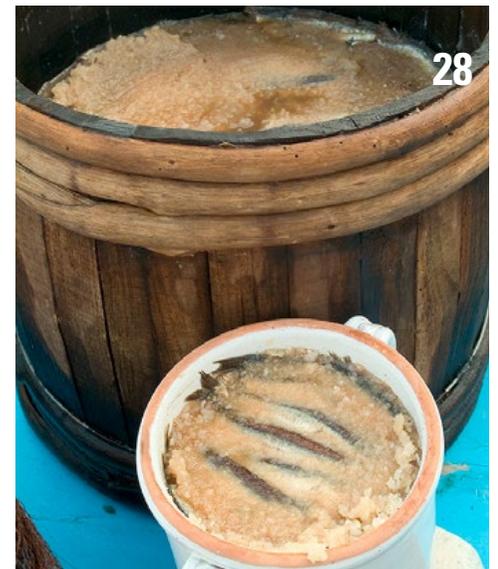
Zambana, l'asparago bianco baciato dalla luna pag. 32

Campania

La Pastiera di Grano, il regalo della sirena Partenope pag. 34

Veneto

Bonavigo, dove nasce il cibo delle fate pag. 36



28



RITI E FESTE

SARDEGNA

di Ilaria Tuconi

CAVALCATA SARDA, Sas Feminas e Omines in berritta

Foto di Sebastiano Staffi



Dietro un tessuto c'è nascosta una storia, un ago per ricamare e un filo che traccia il segno di un percorso di vita. Ad ogni punto inserito sulla stoffa si associa un pezzo di Sardegna, influenzata dalle diverse civiltà che la terra ha ospitato, ma anche le vicende di tanti uomini e donne che, nei secoli, hanno indossato quegli abiti. L'impronta romana, cristiana e del vicino Oriente domina nelle figure dei tessuti pregiati, proprie dei costumi sardi che durante la Cavalcata Sarda (che si sarebbe dovuta svolgere nel mese di maggio) invadono la città di Sassari. La varietà dei colori e l'abbinamento di gioielli suggeriscono il dettaglio di una vita vissuta caratterizzata dal tenore di vita paesano e tipica di quei ricordi lontani. Con espressioni e richiami al passato l'abito sardo è testimonianza delle diverse tradizioni culturali che, in linea con il luogo di provenienza, si fondono insieme generando il massimo della rappresentazione, rievocazione di un passato da celebrare nel presente perché sia ricordato nel futuro.



Foto di Sebastiano Sestini

Sinergia fra l'uomo e la sua terra

Simbolo di una forte sinergia fra l'uomo e il paese, il costume sardo nasce in funzione di quello che è stato un vissuto improntato dal mestiere e dalla fisicità del luogo di provenienza. Abiti cuciti a mano, sensuali per la donna seppur coperta dalla caviglia fino ai capelli e uomini lavoratori padroni casa vestiti di vellutini, la camicia bianca con il gilet e appesantiti da un cappottino nero accompagnato da un cappuccio o da *sa berritta*.

Per la donna quattro tipologie di abito

La donna sarda si mostra nelle foggie di almeno quattro tipologie di abito, a partire da quello giornaliero indossato nel quotidiano; quello da sposa, generalmente distinto dall'uso del velo bianco di cotone o di pizzo; il costume anticamente indossato in occasione delle feste che spicca non solo per i colori ma anche per la preziosità di pizzi e di gioielli e quello della donna in lutto da sempre unito al nero e al viola, come espressione di sofferenza e periodi bui che rispecchiano lo stato d'animo nella scelta dei colori scuri. L'uso armonico delle sfumature di rosa, giallo, verde e rosso ricoprono il velo posto sul capo, che incorniciano il viso della bellezza sarda.

I ricami floreali di su bustu

I ricami fatti a mano dai motivi floreali sono abbinati a *sa bustu*, realizzato con stecche rigide di legno per modellare la vita e i fianchi, nell'intento di dare spazio alle rotondità tanto apprezzate nella donna tipica sarda e chiudendolo stretto in vita con un nastro in raso per dare al busto la forma di una clessidra. *Sa camija* di cotone e dal colore bianco candido presenta sottili particolari sia nel colletto

che sul petto per poi cadere morbidamente sui fianchi. Viene sempre abbellita con l'uso di gioielli e bottoni sardi e a volte il colletto della camicia risulta chiuso con un semplice nastrino in raso, ne è un esempio il costume da vedova che non potendo brillare con i suoi gioielli si accontenta di un fiocco.

Il bottone sardo, segno di prosperità e fertilità

Regine della Sardegna portano la gonna lunga, "*sa punnedda*" realizzata con un panno pesante e caldo dove nella parte inferiore riporta dei decori o delle forme geometriche, uso evidente in particolare nelle zone del Logudoro. Mentre in altri paesi la gonna, sempre lunga, si tinge di un colore uniforme o con motivi floreali. Viene accompagnata da un grembiule decorato e a seconda della foggia può cambiare di colore e tessuto. Il velluto de "*su corrittu*" copre le spalle e si ricama di un filo d'oro lungo le braccia che riporta disegni simbolici di animali o fiori, chiuso nei polsi con uno dei più grandi simboli della cultura isolana come il bottone sardo, segno di prosperità e fertilità. L'utilizzo dei bottoni può variare nel numero, nell'aspetto e nel materiale. Alcuni sono d'argento e altri d'oro e se sono più di tre per braccio, tra di loro si scontrano durante il cammino, creando un tintinnio che in passato veniva definito musica: una melodia per scacciare le forze maligne.

Ai piedi "sos bottes"

Ed infine le scarpette, "*sos bottes*", simili alle ballerine con un tacco basso che fasciavano il piede piccolo della donna.

Sas feminas camminano a testa alta, mantengono un portamento signorile tipico della donna che, con coraggio, affronta gli ostacoli quotidiani della sua casa e della sua famiglia, sorregge il marito e accompagna i figli nel loro percorso di vita. Una donna che lavora e che si dimostra colonna portante di una casa, la sua, pronta a piegarsi per la vita e a sostenere un carico pesante sulle spalle e sul suo grembo che solo la determinazione e la forza di un carattere sardo può vincere.

"Omines in berritta"

Durante la Cavalcata sfilano al fianco delle loro donne, portando le antiche "*ragas*" di tela bianca e rappresentando, nel loro portamento, i sacrifici quotidiani del lavoro di campagna o nei *cules*.

La camicia sotto un corpetto solitamente nero o rosso, *sas ragas*, *sas ghettas* e spesso *sos cambales* formano l'abito semplice dell'uomo, con una grossa cintura in pelle che stringe *sa punnedda*. *Su gabbanu* di orbace nera completa l'eleganza dell'uomo sardo che, insieme alle proprie donne, porta in Cavalcata, tra due ali di folla, le bontà della tradizione sarda come pasta e dolci, oppure splendidi mazzi di fiori tipici della Gallura.

La Barbagia

Con la sua storia impenetrabile e millenaria è poi il cuore di una Sardegna che vuole ancora essere splendida, con i suoi costumi e strumenti ma soprattutto con le sue maschere ancestrali che raccontano tutta un'altra storia, quella vera e autentica, quella che non deve morire mai.

Mentre in quella parte di Regione più vicina al mare, come Cabras in Provincia di Oristano, i pescatori sfilano in passerella scalzi esibendo le reti e l'attrezzatura di un tempo.

L'influenza spagnola e orientale

La diversità dei colori sgargianti e accesi poi è tipica della provincia di Cagliari (Villasor, Fluminimaggiore, Quartu, Sestu, Pula, Selargius, Iglesias, Sant'Antioco, Domusnovas e Portoscuso) in cui è palpabile la dominazione spagnola e orientale. Differente invece l'area sassarese con i costumi di Ittiri, Osilo e Sennori indicati fra i costumi più lussuosi per l'uso di gioielli e bottoni sardi.

L'organetto e i cantori di Ittiri

Ittiri soprattutto che, sin dal 1892, anno della prima Cavalcata, delizia i visitatori con i suoi abiti e i suoi balli, accompagnati dall'organetto e dalle voci dei cantori. Uno spettacolo nello spettacolo per chi, in piedi o dalle tribune, assisterà a un trionfo di tradizione e cultura che si perpetua negli anni, antica e sempre nuova. Per due giorni dunque, dal Campidano alla Gallura, tutti raccontano con forza le proprie origini, per dire la grande verità di un'identità forte che, oggi più che mai, lega il sardo alla sua terra. Un patrimonio storico culturale che attira l'attenzione e le curiosità di tutto il mondo nell'esplosione di una tradizione che scorre fra le vie più importanti della città sassarese. Un fine settimana vissuto attraverso un tuffo nel passato raccontato nella massima espressione di una elegante bellezza lussuosa tipica del costume tradizionale sardo.

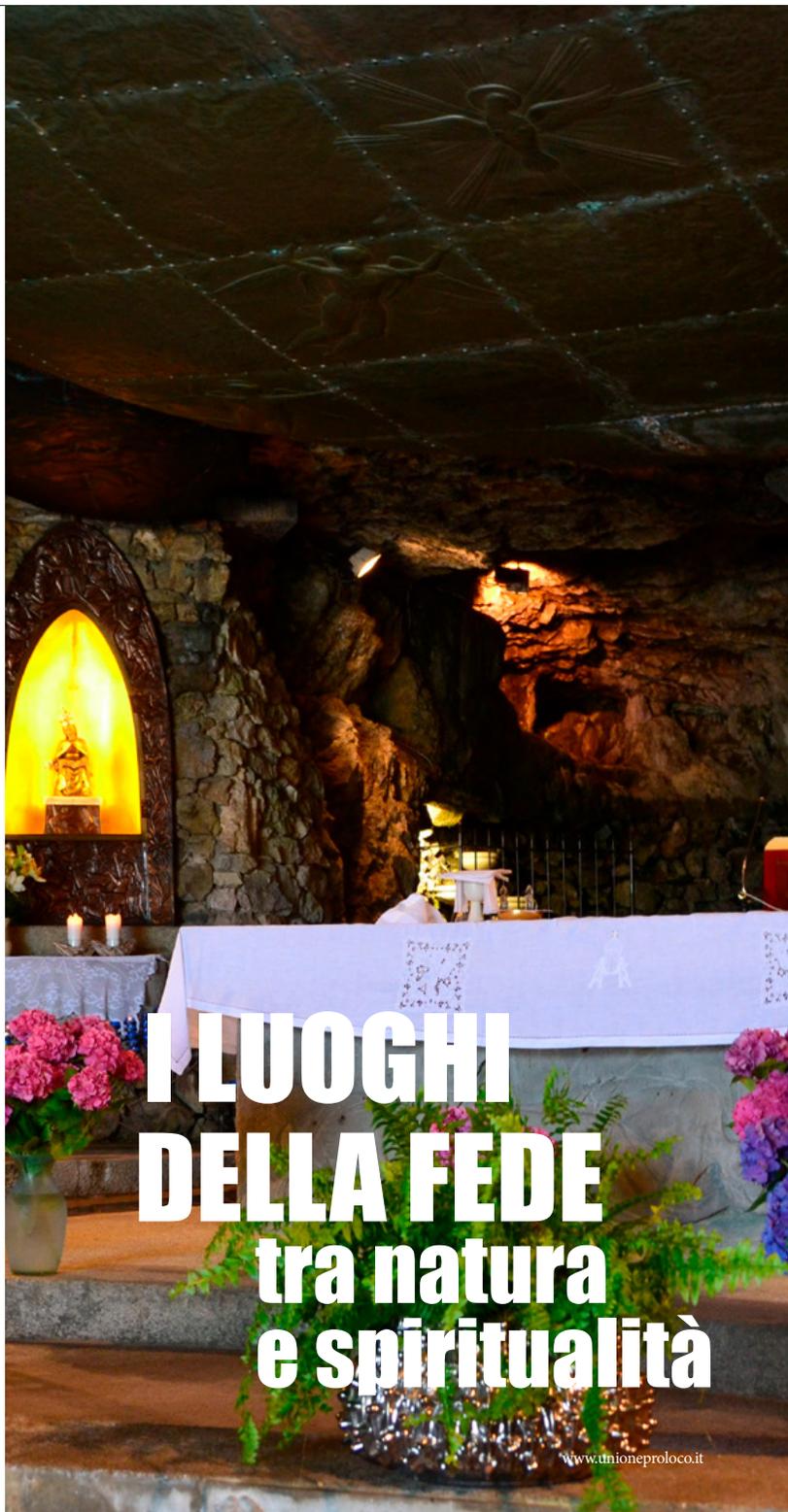




RITI & FESTE

LOMBARDIA

di Stefania Pendezza



I LUOGHI DELLA FEDE tra natura e spiritualità

INFORMAZIONI TURISTICHE:

www.comabusa.it

10 Arcobaleno d'Italia

www.unioneproloco.it

La conoscenza dei territori attraverso modalità di viaggio slow che si concretizzano in cammini, trekking, cicloturismo, itinerari di pianura, montagna e collina, vie d'acqua e percorsi spirituali rappresenta un'opportunità unica e autentica per assaporare anche gli aspetti più intimi di un luogo legati alla sua cultura, alle sue eccellenze e al suo paesaggio.

Il turismo culturale

Si tratta di un turismo culturale rispettoso dell'ambiente, un turismo non di massa e pertanto altamente sostenibile, che cerca spesso percorsi lontani dalle grandi mete turistiche e privilegia il contatto con il territorio, muovendosi anche nelle zone rurali. In quest'ottica, il turismo religioso è una genuina espressione del turismo lento e di qualità. Natura e spiritualità, rappresentano un connubio fondamentale per vivere appieno l'esperienza di fede. Ecco perché molti luoghi di culto sorgono in luoghi isolati, circondati dal verde e lontani dalla confusione dei centri abitati. A differenza di tutti gli altri segmenti del mercato turistico, il turismo religioso ha come motivazione principale la fede. Si tratta di una tipologia di viaggio che implica sentimenti di speranza, gratitudine, esperienze di convivenza nelle comunità di riferimento e maggiore avvicinamento alle proprie convinzioni religiose. Pellegrinaggi, visite a santuari, luoghi sacri e tombe di santi, così come la partecipazione a celebrazioni religiose, rappresentano le esperienze principali afferenti a questo segmento turistico.

Storia e cultura del territorio

Ma non solo. I luoghi di fede sono parte integrante e fondamentale della storia e della cultura di un territorio. Sono scrigni preziosi che custodiscono e raccontano le bellezze culturali e ambientali di un territorio. Dalla pianura alla montagna, chiese, santuari e basiliche mostrano il loro fascino in architetture storiche di grande valore artistico ma anche nelle opere pittoriche e scultoree che contengono al

www.unioneproloco.it

loro interno, spesso firmate da grandi nomi dell'arte. Tra queste si annoverano splendidi affreschi e statue ma anche famosi organi storici e altari marmorei. Tutto ciò risulta ancora più affascinante quando è accompagnato da storie e leggende che sono strettamente connesse alla storia e all'identità del territorio e alla vita delle comunità. Lo dimostrano ad esempio i Santi e Beati a cui, in molti paesi, sono collegate feste religiose e cerimonie tradizionali che le nostre Pro Loco contribuiscono a mantenere vive. E poi, come non citare i numerosi segni minori presenti nei territori quali ad esempio cappelle, santelle, capitelli, simboli devozionali, vie crucis, ex voto in grado di cogliere il senso del sacro in una dimensione interculturale.

La scoperta dei luoghi di culto permette quindi di interpretare la storia e le tradizioni di un territorio e di assaporarne in modo profondo le bellezze spesso non comprese nei consueti percorsi culturali e turistici.

Il Santuario della Beata Vergine della Cornabusa

In Lombardia numerosi sono i luoghi della fede e i cammini che permettono un'esperienza autentica di scoperta e conoscenza delle eccellenze dei diversi territori. Ne è un esempio il Santuario della Beata Vergine della Cornabusa a S. Omobono Imagna a Bergamo. "... è il santuario più bello che esiste perché non l'ha fatto la mano dell'uomo, ma Dio stesso", la più grandiosa "basilica" creata per la madre di suo figlio. Così lo definiva Angelo Giuseppe Roncalli, devoto alla Madonna della Cornabusa e divenuto Papa Giovanni XXIII il 28 ottobre 1958. La storia di questo importante e unico santuario immerso nella rigogliosa Valle Imagna risale al tempo delle guerre tra guelfi e ghibellini che fra il 1350 e il 1400 interessavano questo territorio. Fu così che durante gli scontri alcuni abitanti della zona si nascessero nella grotta ("cornabusa") diventata poi il Santuario della Cornabusa, per sfuggire alle violenze.

Il culto

Fu allora che una donna mise nella grotta la statua dell'Addolorata nel punto che occupa ancora oggi. Finite le guerre, la gente abbandonò la grotta ma la statua fu lasciata nella caverna ormai avvolta dalla vegetazione.



Solo nella seconda metà del Quattrocento una giovane pastorella sordomuta di un piccolo Paese vicino che stava pascolando le pecore scovò la grotta e si trovò di fronte alla statua. Si inginocchiò e iniziò a pregare riacquistando l'uso dei sensi. Il fatto prodigioso si diffuse rapidamente e presto le persone cominciarono a salire alla grotta per vedere la statua davanti alla quale la pastorella era stata miracolata. Cominciò così il culto per la Madonna Addolorata della Cornabusa.

Il Santuario della Cornabusa a Sant'Omobono Terme (BG) nel 2018 si è aggiudicato il 4° posto della classifica nazionale de "I Luoghi del Cuore" ed è il primo luogo classificato in Lombardia. Tutto ciò è stato possibile grazie al lavoro di sinergia tra la Parrocchia di Cepino, la Comunità Montana Valle Imagna, l'Infopoint Valle Imagna e la Pro Loco di S. Omobono che si sono associati per salvaguardare questa importante testimonianza di Fede e di cultura per tutto il territorio di questa meravigliosa Valle, ricca di eccellenze naturalistiche, artigianali ed enogastronomiche.

Arcobaleno d'Italia 11



RITI & FESTE

PIEMONTE

di Riccardo Milan

INFORMAZIONI
TURISTICHE:

www.labottegadisordevalo.it
www.passionedisordevalo.com



LA VALLE DELL'ELVO tra lana, vino e natura



La Valle si trova fra Biellese ed il Canavese. Fra lana e vino, verrebbe da dire. In Valle ci sono molti piccoli centri, borghi storici ed un Santuario risalente al XVII secolo: il Santuario mariano di Graglia. Ma la bellezza delle Valle è soprattutto la sua natura: boschi, alpeggi, pascoli, latte fresco ed acque ardimentose...La Serra è lì, con il suo lungo profilo morenico visibile fin dalla Pianura. Fanno parte della Valle sia la zona della Bessa, con in suoi cumuli auriferi; sia la Riserva naturale dell Parco Burcina. Un Ecomuseo dedicato alla Valle ha sede ad Occhieppo Superiore.

Biella e La Bottega di Sordevalo

Una visita merita certo "la turrìta" Ivrea, ma soprattutto Biella che con La Bottega di Sordevalo, gestita dalla Pro Loco, ha un rapporto stretto con il piccolo borgo pedemontano. Si tratta di una delle prime botteghe gestite da una Pro Loco. Infatti dal 2009, in uno stabile di proprietà del Comune di Biella, propone prodotti locali, in primis, della Valle dell'Elvo, accompagnati da una selezione di qualità proveniente da altre realtà biellesi o da produttori dei territori limitrofi o proposti da altre Pro Loco o da Presidi Slow Food. Si tratta di prodotti di circa settanta aziende. Particolare attenzione viene prestata a piccole e giovani realtà, caratterizzate da metodi produttivi artigianali e tradizionali.

Canestrelli e scapin

Punti di forza sono alcuni formaggi a latte crudo, il burro a latte crudo dell'Alto Elvo (Presidio Slow Food), vini e liquori delle colline circostanti (tra cui l'antico Ratafià), i classici Canestrelli Biellesi, un'ottima "bagnacauda" in vasetto e i caratteristici manufatti in lana derivati dalla storica tradizione tessile locale: sciarpe, cappelli, scapin (scarpe tradizionali)... Ma sono disponibili anche prodotti per la persona, realizzati con materie prime del territorio. Animatrici della Bottega sono le sorelle Bianca e Dina Trento, della Pro Loco di Sordevalo. Il progetto nacque per la volontà di Riccardo Lunardon, all'epoca sindaco di Sordevalo. Nel 2015 la Bottega ha partecipato a EXPO e sovente espone i suoi prodotti nell'ambito di manifestazioni. Molto curata è la confezione dei prodotti, per la quale viene anche proposta una borsa personalizzata e riutilizzabile. Si compra anche on line, grazie all'E-Shop attivo sul sito www.labottegadisordevalo.it. Ma un giro in loco lo meritano certo Sordevalo con la sua Passione.

Sordevalo

Si trova sulle colline biellesi, nella Valle dell'Elvo, e va dai 590 metri sul livello del mare ai 2335 metri. Era un paese di pastori e di allevatori; poi furono aperte numerose fabbriche di lana che in parte operano ancora oggi. Un bel paese in cui in ogni momento dell'anno è possibile visitare il Museo Permanente della Passione, allestito nel coro e nella sacrestia della Chiesa di Santa Marta. Il Paese ha ristoranti tradizionali, ville dell'Ottocento, giardini storici, vecchi scori da mozzare il fiato. D'inverno, l'Associazione Teatro Popolare di Sordevalo, la stessa che organizza la Passione, propone dal 2002 il Mercatino degli Angeli per scoprire i prodotti del territorio. Un territorio che è inoltre capace di offrire attività all'aperto in una natura ricca: arrampicata, parapendio, vie ferrate, canyoning, mountain bike, pesca, trekking; proporre i piatti della tradizione locale, formaggi in primis; accoglienza diffusa, mercatini tradizionali e viste mozzafiato.



Foto di Comitato La Passione di Sordevolo

La Passione, un paese in scena

Si tratta di una delle più grandi rappresentazioni teatrali del mondo fra quelle realizzate da attori dilettanti, per specificare. E' la Passione di Sordevolo, Biella, nord Piemonte. Si tratta di una rappresentazione Sacra, simile a molte altre che traggono origine dalla lezione medioevale di San Francesco, ma questa nel tempo è diventata spettacolo corale ampio, rappresentazione appassionata, momento di coinvolgimento collettivo... uno spettacolo godibile per tutti: che si creda o meno. Date un'occhiata: www.passionedisordevolo.com. Anche perché la rappresentazione si distende in settimane, mesi... da giugno a settembre; coinvolge tutte le realtà locali, abbraccia questa Valle pedemontana che è bella anche da visitare, magari con la scusa della Passione. A latere poi ci sono iniziative legate ai prodotti tipici, al trekking, alle semplici passeggiate nei borghi secolari, Biella ed Ivrea e il suo castello... alla scoperta di una Valle che fu per secoli famosa per loro. Prezioso metallo setacciato nel torrente Elvo, modificando il paesaggio (come testimoniato nel Parco della Bessa) e ancora cercato da associazioni dilettanti di cercatori e sede di competizioni mondiali. Ma la Passione è un evento che può essere anche goduto a sé. Si tratta di un evento assai impegnativo che ogni si tiene ogni cinque anni.

Uno spettacolo unico

Il territorio va così in scena: più di 400 sono i valligiani che diventano attori -dai 5 agli 80 anni!- e danno vita ad uno spettacolo emozionante a cielo aperto, in un anfiteatro di 4mila metri quadri. Un prologo e 25 scene corali. Decine di migliaia gli spettatori che da tutto il mondo accorrono ogni anno per assistere alla rappresentazione. Si tratta di una forma rara di teatro corale popolare, una tradizione documentata a Sordevolo fin dal 1814, ma assai più antica; tramandata comunque da allora ininterrottamente di

generazione in generazione. L'unicità è data anche dalla doppia versione dello spettacolo: quella per gli adulti e quella dei bambini, recitata e gestita dai piccoli. Non si sa con certezza in che anno venne recitata per la prima volta però, da uno studio del 1891 dello storico Delfino Orsi, intervenuto alla prima recita del 12 aprile dello stesso anno a Sordevolo, si ha la conferma che tale rappresentazione si effettua a partire dal 1850. Sospesa per i periodi bellici, fu ripresa nel 1950 con cadenza varia; quinquennale dal 2000. Si sarebbe dovuta tenere questo anno ma a causa dell'emergenza sanitaria si svolgerà nel 2021.

L'organizzazione è impegnativa e complessa: con certezza si sa che nel 1850 venne formato il primo "Comitato" con lo scopo di preparare la rappresentazione sotto forma di spettacolo vero e proprio, con cadenze quinquennali o decennali e da allora per ogni ciclo di rappresentazioni viene allestito da un comitato organizzatore, oggi Associazione Teatro Popolare, con carattere libero e autonomo. Ogni aspetto dello spettacolo è affrontato con le sole risorse umane e tecniche locali: l'assetto organizzativo generale, la confezione dei costumi e degli apparati, il progetto scenografico, la regia, la scuola di recitazione, l'allestimento delle scene. Tutto.

Il Ratafià

Paolo Conte lo canta in molte canzoni ed una lo ha anche nel titolo. Il ratafià piemontese è una tradizione tipico dell'arco alpino, molto forte nel Piemonte ed oggi è il biellese l'area che più lo sente proprio. E' un liquore dolce, a base di ciliegie selvatiche, la cui produzione è storica ad Andorno Micca (Biella), dove già nel Seicento veniva prodotto nel monastero di Santa Maria della Sala; una produzione poi passata alle famiglie del paese ed oggi della storica fabbrica "Cav. Giovanni Rapa".

RATAFIÀ
*Ratafià, elisir, aquabuse
 È una bottiglieria
 Mille-feuilles, tarte
 aux-pommes, chantilly
 È una pasticceria
 Il gauchò as che cos'è
 L'aria blu della prateria
 Il gauchò è contento e
 rimare a guarder*

(Paolo Conte)





RITI & FESTE

MOLISE

di Luciano Scarpitti



LONGANO, quando l'abito tradizionale è un amore eterno

Longano è un piccolo paese della Provincia di Isernia addossato alla catena montuosa del Matese. Tra le mura antiche del suo borgo, dominato dall'alto dalla chiesa di San Bartolomeo Apostolo (sec.XI) e dalle poche rovine del castello angioino, esiste un culto particolare: quello del costume tradizionale, nella sua evoluzione storica, nella sua fattura, nei suoi gioielli.

Comunica, rileva e rivela

È opinione comune che la donna longanese-matesina, sia sempre riconoscibile all'interno della comunità e "tra le comunità" attraverso il costume tradizionale che "comunica, rileva e rivela" l'identità di chi lo indossa. Ed è proprio da questa profonda convinzione che nasce l'amore per l'abito tradizionale che rappresenta un simbolo inconfondibile di valori da non dimenticare ed eventualmente implementare per le nuove generazioni.

La tradizione sartoriale

Viene conservata gelosamente la tradizione sartoriale di varie famiglie longanesi che nell'ottocento si caratterizzava per il confezionamento dell'abito della donna nelle sue varie tipologie ed edizioni. Proprio nel costume si fondono tutte le suggestioni culturali che Longano ha vissuto nella storia antica e recente, ma anche le ispirazioni provenienti dai paesi vicini. È straordinario ritrovarle tutte in un elegante intreccio di sentimenti, sogni e usanze che anche nelle ragazze moderne ha dato vita ad una radice ormai inestinguibile ed ha fatto nascere e crescere, al fianco della Pro Loco, l'Associazione Culturale "Il Costume dell'Anima".

I colori e i gioielli

Troviamo, quindi, sia i colori sgargianti tipici del periodo borbonico, sia le più tette variazioni di nero, che filosoficamente ripercorrono la condizione e la concezione della donna di quell'epoca. Vengono esaltati i pizzi realizzati al tombolo, ricamati con fili d'oro, provenienti dalla vicina Isernia, le brillanti sete, delle seterie di San Leucio, ed i delicati velluti e le mussole napoletane. Ogni elemento è sapientemente assemblato, secondo i gusti e le sensibilità personali fino alla realizzazione dell'opera d'arte destinata ad accompagnare la ragazza all'altare.

La Presentosa

Né dalla composizione del costume longanese possono mancare i gioielli: collane, orecchini, anelli, ma soprattutto la "Presentosa". Questo è un ciondolo che nel tempo ha svolto la funzione di presentare alla comunità la giovane donna pronta a fondare una nuova famiglia, ma anche ad indicare lo stato sociale ed economico della famiglia di provenienza. Questo gioiello, realizzato in filigrana, è nato dalla creazione artistica raffinata dei maestri orafi agnonesi ed ancora oggi è il souvenir preferito per tutte le donne di origine Longanese, anche per quelle da anni residenti all'estero. Se perfino le ragazzine e bambine longanesi desiderano possedere un costume e una "Presentosa" sta a significare che la tradizione è viva, come sempre, e si conserva a Longano con amore; anzi, cresce adattandosi al vivere moderno e resisterà nel futuro. Ogni anno il 6 agosto, ma quest'anno appare incerto, l'Associazione Culturale Longanese "Il Costume dell'Anima" organizza il corteo storico, che accompagna la processione in onore di San Donato, con oltre 60 figuranti abbigliati in costumi tradizionali rigorosamente originali di epoca borbonica.

Il costume tradizionale

Ovviamente quando si parla di costume tradizionale si intende abito femminile perché quello maschile è sempre stato simile ovunque con scarsissime differenze. Tutti i paesi del Molise, e forse d'Italia, hanno il loro costume tradizionale. Ma alcuni studiosi della materia ci dicono che i vestiti delle contadine, per esempio, erano uguali in tutta Europa e che nei secoli passati, in particolar modo nel XVIII e XIX secolo, dall'abbigliamento si poteva facilmente riconoscere la condizione sociale delle persone, non, però, la relativa appartenenza ad un gruppo etnico o nazionale. A Longano la pensano diversamente.



DIALETTI

ABRUZZO

di Gabriele Di Francesco

Foto di Silvana Di Filippo e Stella Chiaraviti



il CANTO a BRACCIO i pastori-poeti improvvisatori

“A Poggio Cancellò i pastori cantano all’aperto mentre le pecore ondeggiavano tra i campi, brucando: cantano i-paesani specie quando il freddo li rinchioda nell’osteriola: il ceppo ardente nel caminetto antico, e i boccali di vino in fila sul tavolo! Di Poggio Cancellò, o di lì provenienti, sono i poeti romaneschi Nazzareno De Angelis, celeberrimo cantante, Antonio Camilli e Ascenzio De Angelis.” Così scriveva Ettore Veo in Osterie romane (Milano, Ceschina, 1949, pp. 117-124) raccontando le glorie del Canto a braccio in ottava rima dei poeti pastori

improvvisatori di rime a contrasto, cioè in sfida con altri. Manifestazioni che dimostrano la grande cultura dei pastori. Spesso illetterati, molti di essi recitavano a memoria la Divina Commedia e i grandi poemi cavallereschi del Rinascimento: i Reali di Francia e il Meschino, cioè quel Guerin Meschino di Andrea da Barberino che ne narra traversie ed avventure innumerevoli finanche nell’antro della mitica, bellissima e orrida Sibilla appenninica, che ammaliava gli umani con le sue arti seduttive.

Al vicolo del Gallo, tra Campo de’ Fiori e Piazza Farnese, c’è la Trattoria Nostra (...) dicono a buon diritto i nativi di Poggio Cancellò, residenti a Roma. (...) Qui si danno convegno (...) i nati e gli oriundi del paesello abruzzese il quale, nonostante la sua piccolezza, ha un’infinità di figli sparsi per il mondo (...) e compagna desiderata di essi è - indovinate un po’ - la poesia!”

www.gransassolagaich.it/espressioni-oral-e-linguistiche/il-canto-a-braccio/



La storia

Molti dei pastori avevano e hanno nomi di eroi poetici ed erano abituati alla poesia fin dalla più tenera età. Il Canto in ottava rima è un patrimonio che ancora sopravvive, pur nelle rovine dei terremoti e dello spopolamento dei paesi. Sulle rive del lago di Campotosto, a dispetto della fragilità umana, la voglia di poesia e canto a braccio c’è ancora oggi, quasi a ricreare quell’Arcadia pastorale che esaltava l’ecologia e la vita sui monti e nei campi e che tanto colpiva l’immaginazione degli stranieri che sui sentieri della transumanza compivano il Grand Tour.

La sfida in ottava rima

Poggio Cancellò, (1326 mt. slm, a nord de L’Aquila tra il Lazio e il parco teramano del Gran Sasso e della Laga), territorio di grande bellezza, ha visto svilupparsi e perdurare il canto in ottava rima fino ai giorni nostri. L’ultima tenzone, che di vera tenzone cavalleresca si tratta, risale al 2018, quando è stata organizzata di nuovo una gara proprio a Poggio Cancellò voluta dall’associazione Radici Pojane (<https://radicipojane.wordpress.com/>) con il sostegno di Nando Giammarini, e

Livio De Angelis, nipote del grande poeta estemporaneo di Poggio Cancellò Paolo De Angelis.

La forma poetica

Non è stata l’unica gara recente (<http://www.cantoabbraccio.it/festival/2014/2014.htm>), ma è un patrimonio immateriale che ancora è vivo e andrebbe meglio salvaguardato. Tale forma poetica si è diffusa nei secoli con la transumanza nella Campagna Romana - mèta più comoda e redditizia rispetto alla Puglia - ed è approdata per aprirsi al mondo nella Roma dei vicoli, dove i nostri pastori si sfidavano in rime sorprendenti come quelle che si propongono, di due poeti di Poggio Cancellò:

“Invece lo mio Abruzzo è prepotente/ sembra davvero quale tela astratta/se lo vedi d’inverno è veramente/opra grandiosa, sembra un mar di ovatta/tu mi capisci che sei intelligente/là la nostra natura è ancora intatta” (Adriani Rinaldo, agosto 1978). “...o bel paese/poiché la fama tua nel mondo è spanta/parlar di te moltissimo s’intese/in te virtù dà frutto a buona pianta/ sono venuto vi rendo palese/quando si nasce s’improvvisa e canta/l’usanza che c’è a Poggio Cancellò/vi saluta davvero Romanelli (Romanelli Edilio, agosto 1978).



ARTI E SPETTACOLI

SICILIA

di Silvia Pluchinotta

INFORMAZIONI
TURISTICHE:

www.typicalsicily.it/sicilia/
Efenco/area-archeologica-a-
piazza-armerina-villa-romana-del-
casale/

Museo del Palio
Viale Mons.Sturzo 7,
Piazza Armerina
Tel. +39 3388524872
Orari d'apertura:
Invernale: mar-dom 9-13 15-19
Estivo: mar-dom 9-13 16-20

20 Arcobaleno d'Italia



*Le ragazze
in bikini di*
**PIAZZA
ARMERINA**

Foto: P. Perini/Emilab

www.unioneproloco.it



Dieci giovani donne che giocano e fanno sport. Otto di loro hanno una fascia che copre il seno e un'altra i fianchi. Sicure della loro bellezza e della loro femminilità (qualcuna ha una corona di fiori sulla testa) hanno il corpo scoperto fin dove si può. Potrebbe sembrare un'immagine dei giorni nostri eppure ha migliaia di anni: sono le fanciulle in bikini dei mosaici di Piazza Armerina nel cuore Sicilia, in provincia di Enna. Le ragazze in bikini non sono che una delle tante bellezze dell'area archeologica della Villa romana del Casale, scoperta intorno agli anni '50 e che nel 1997 è entrata a far parte della World Heritage List tutelata dall'Unesco. La Villa del Casale, sicuramente una delle più lussuose del suo genere, è famosa, infatti, per la ricchezza e la qualità dei suoi mosaici (IV secolo d.C.), che vengono riconosciuti come i mosaici romani in situ più belli. Un tesoro che testimonia le abitudini di vita della classe dominante romana e mostra le influenze tra le culture e gli scambi nel Mediterraneo antico.

Arcobaleno d'Italia 21



Foto di Pierre Fanello

La storia

La villa del Casale è un edificio risalente all'epoca tardo imperiale (III-IV secolo d.C.), impropriamente definito "villa" in quanto si può classificare più correttamente come palazzo imperiale urbano.

L'identità del committente della Villa è da sempre causa di un acceso dibattito tra gli studiosi. Per molto tempo è stato identificato in Massimiano Ercoleo, tetrarca con Diocleziano, in ragione di alcuni elementi iconografici e architettonici per tradizione esclusivamente attribuiti agli augusti che rivestirono il potere supremo. Secondo ricerche più recenti, il primo proprietario e dominus della Villa potrebbe essere un alto dignitario imperiale come Proculo Populonio, governatore della Sicilia (327-331 d.C.). La tesi più accreditata sembra attualmente far ricadere la proprietà della Villa su Gaio Ceionio Rufio Volusiano, praefectus urbi di Roma e console sotto Massenzio e Costantino, con vasti possedimenti in Africa; altro candidato probabile a dominus della Villa sarebbe pure suo figlio, Ceionio Rufio Albino, dall'alto cursus honorum – fu console e prefetto – e uomo di scienza, come risulta dal suo appellativo di "philosophus". Forse da qui proviene il nome del latifondo locale, Sofiana, a cui apparteneva la Villa romana.

Dimora di rappresentanza

La villa può considerarsi uno degli esempi più significativi di dimora di rappresentanza che celebra i fasti del suo

committente, attraverso un programma iconografico stilisticamente influenzato dalla cultura africana. L'area archeologica di Piazza Armerina si contraddistingue per la vastità degli ambienti a carattere pubblico e privato. Gli scavi condotti verso la metà del '900 hanno portato alla luce 3500 metri quadrati di pavimentazione a mosaico figurativo e in stile geometrico, oltre a colonne, statue, capitelli e monete.

La Villa del Casale, sicuramente una delle più lussuose del suo genere, è famosa, infatti, per la ricchezza e la qualità dei suoi mosaici (IV secolo d.C.), che vengono riconosciuti come i mosaici romani in situ più belli.

Struttura

La villa si sviluppa in 48 ambienti ricoperti da mosaici in perfetto stato, forse eseguiti da maestri africani, che permettono di ripercorrere la storia dell'impero romano con scene di vita quotidiana, raffigurazioni di eroi e divinità, scene di caccia e di giochi. Tra i resti di questa area archeologica a Piazza Armerina, sono stati individuati quattro nuclei separati, ciascuno di diverso orientamento assiale, ma strettamente connessi tra loro: l'ingresso monumentale a tre arcate con cortile a ferro di cavallo; il corpo centrale della villa distribuito intorno a una corte a peristilio quadrangolare, corredata di giardino con vasca mistilinea al centro; una grande sala con tre absidi (trichora) preceduta da un peristilio ovoidale, delimitato a sua volta da un altro gruppo di vani e le terme. Caratteristici di questa area archeologica a Piazza Armerina sono il Sacello dei Lari (piccola aula absidata dedicata al culto delle divinità protettrici della casa) e la latrina privata, il cui pavimento musivo mostra una giostra di animali.

Le terme

Continuando verso nord si giunge al complesso termale, che poteva essere frequentato anche da estranei, configurato secondo la tradizionale sequenza degli ambienti termali romani: frigidarium, tepidarium e calidarium. L'atmosfera dei tempi passati.

I mosaici

Tornando alle nostre fanciulle, l'immagine rappresenta una competizione sportiva dell'epoca. Si tratta dunque di giovani atlete che indossano l'antesignano del nostro bikini, a eccezione delle due sul lato sinistro: una coperta fino ai piedi da un leggero velo e l'altra la cui figura si intravede appena per il danneggiamento di quella parte. Il mosaico fotografa le pratiche sportive più in voga all'epoca come il gioco della palla, il lancio del disco e il sollevamento pesi e ci regala un'idea moderna di femminilità, in cui non è l'aspetto estetico in primo piano, ma la dimostrazione di forza e vigore, incurante dei modelli imperanti.

La piccola Caccia e la Grande Caccia

Grande interesse rivestono l'ambiente della Piccola caccia e l'ambulacro della Grande caccia: il primo, probabile soggiorno o sala da pranzo invernale, presenta un mosaico incentrato sulle battute di caccia, con al centro una scena di sacrificio a Diana; il secondo, invece, è un corridoio sopraelevato che, a dispetto del nome con cui è conosciuto, è interessante per l'eccezionale rappresentazione musiva delle venationes, le battute di cattura (e non di caccia) di bestie selvatiche da esibire negli spettacoli circensi a Roma. All'interno del peristilio si trova un elegante giardino arricchito da una fontana a tre vasche.

La stanza delle Palestriti

Successivamente, si incontrano la Stanza delle Palestriti e la Diaeta di Orfeo: l'una esibisce le gare atletiche femminili, l'altra è una sala absidata (un tempo dedicata agli intrattenimenti musicali oppure utilizzata come sala da pranzo estiva) adornata da un mosaico che ritrae il soggetto nell'atto di suonare la lira sotto un grande albero. Nella parte sud della villa è presente un altro peristilio a forma ovoidale (Xystus), che costituisce una scenografica introduzione al lussuoso triclinio trabsidato, dominato al centro dal mosaico che illustra i nemici di Ercole.

Gli appartamenti privati

Nella parte ovest della residenza, si trovano gli appartamenti privati che si estendono ai lati della basilica. Quello meridionale, di maggiori dimensioni, si distingue per il mosaico del corteo marino guidato da Arione (personaggio mitico che cavalca un delfino suonando la cetra); quello settentrionale, invece, racconta l'episodio in cui Ulisse offrì del vino a Polifemo e comprende anche una stanza da letto, custode del celebre abbraccio degli amanti.



La Basilica

La basilica, ampia sala absidata in cui il proprietario concedeva udienza, ricopre un ruolo molto importante all'interno della domus, sia per la decorazione marmorea del pavimento sia per la sua posizione, intesa come punto di arrivo di un percorso che, a partire dall'ingresso monumentale, si sviluppa in senso ascensionale.

Piazza Armerina

Piazza Armerina è un'antica città d'impianto medievale con un pregevole centro storico barocco e normanno. Di forte richiamo turistico e culturale per il suo pregevole patrimonio archeologico, storico, artistico e naturale, la città è circondata da terre ricche d'acque e di boschi ed è immersa in uno dei più verdi paesaggi della Sicilia interna. Nelle vicinanze, inoltre, si trova il lago di Pergusa, situato all'interno dall'incantevole riserva omonima.

Uno dei sei "comuni lombardi" di Sicilia

La cittadina è nota per essere una dei sei comuni cosiddetti "comuni lombardi" di Sicilia, il cui vernacolo si avvicina a quelli delle regioni settentrionali piemontesi, specie delle zone del Monferrato. Il fatto è spiegabile storicamente per essere stata occupata-colonizzata da comunità provenienti da quell'area. Questa particolare parlata è riconosciuta e tutelata con l'inserimento nel R.E.I.S. – "Registro Eredità Immateriali della Sicilia" – Libro delle Espressioni – Parlata Alloglotta Gallo Italico – istituito dalla Regione Siciliana.

Il Palio dei Normanni

L'evento più importante è il Palio dei Normanni, che si svolge ogni anno intorno a ferragosto. Si tratta della più importante e antica ricostruzione storico-medievale in costume del meridione d'Italia, con oltre 600 figuranti. La manifestazione trae spunto dalla conquista della Sicilia da parte dei Normanni di Ruggero D'Altavilla che misero fine alla dominazione araba e crearono la forte e prospera Contea di Sicilia e rievocò un episodio svolto a Piazza Armerina nel XII secolo in una suggestiva atmosfera di costumi e suoni medievali, abbinato ad una giostra cavalleresca sullo stile delle Quintane. Da non perdere il Museo del Palio dove si valorizza il ruolo di "Plati" (l'odierna Piazza Armerina) nelle vicende storiche siciliane. Il Museo, gestito dalla Pro Loco Mosaici, narra le origini della manifestazione.



ARTI E SPETTACOLI

EMILIA ROMAGNA

di Valentina Cariani



RE ARTÙ al Duomo Modena

se Re Artù, il leggendario condottiero britannico, fosse passato per la splendida Modena?

Modena, terra satura di storia, sapori e natura, sorta lungo la storica via Emilia, fu insediamento etrusco, poi gallico e colonia romana. La sua cattedrale, la Torre Civica e Piazza Grande sono dichiarati Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO.

La storia

Il Duomo di Modena risulta essere tra i maggiori monumenti della cultura romanica in Europa. Fondato il 9 Giugno 1099 e dedicato a Santa Maria Assunta, viene chiamato "La Casa di San Geminiano", Vescovo e Patrono di Modena, morto nel 397, di cui ne custodisce le spoglie. L'architetto Lanfranco e lo scultore Wiligelmo realizzarono la cattedrale in una sintesi fra la cultura antica e la nuova arte lombarda. Dalla fine del 1100 sino al 1300, il cantiere fu proseguito dai Maestri Campionesi.

La Porta della Pescheria

Una delle sue porte d'ingresso, precisamente quella della Pescheria, è avvolta nel mistero. Diverse sono state le interpretazioni; inizialmente si parlava di una raffigurazione di discesa di Carlo Magno nei territori modenesi, ma in realtà partendo da sinistra vi si possono leggere questi nomi: Isdernus, Artus de Bretani, Burmaltus, Winloge, Mardoc, Carrado, Galvagin, Galvariun e Che. Trasponendo gli stessi nel linguaggio corrente potrebbero essere: Sir Ivano, Artù di Bretagna, Burmalt, Ginevra, Mardoc, Carados, Sir Galvano, Sir Galleron di Galway e Sir Kay, tutti personaggi della saga di re Artù. La Porta della Pescheria, così chiamata perché si trovava vicino al banco in cui era venduto il pesce, assumeva una funzione fondamentale in quanto rappresentava l'entrata del popolo all'interno del Duomo.

Oggi tutti conoscono Artù ed i cavalieri della tavola rotonda, alla ricerca del Sacro Graal, ma come lo potevano conoscere all'epoca a Modena?

Matilde di Canossa

La "Historia Regnum Britanniae", primo libro che racconta il mito è stato scritto da Goffredo di Monmouth, in un periodo compreso tra il 1136 ed il 1138, quindi anni dopo la costruzione della porta. Una delle probabili risposte potrebbe essere legata a Matilde di Canossa, all'epoca la donna più potente nel territorio emiliano. Possedeva i territori al confine tra il potere imperiale del nord e quello papale del sud. Il Duomo di Modena fu ampiamente voluto dalla stessa Matilde, presente alla posa della prima pietra nel 1099.

Alla sue corte giungevano spesso cantori franco-bretoni che erano soliti narrare le vicende di Re Artù, secoli prima che venissero poste per iscritto. La storia rappresentata sulla porta potrebbe essere letta come un'allegoria della conquista di Gerusalemme, qui impersonata da Ginevra, con Artù ed i suoi cavalieri nella parte di Goffredo di Buglione e dei Crociati. Il fatto che però Artù non sia indicato come sovrano avvalga ulteriormente l'ipotesi che il racconto è giunto in Italia, a Modena in particolare, in forma orale prima che scritta, dato che solo con la Historia Regnum Britanniae si inizia a definire Artù come sovrano.

I cavalieri della Tavola Rotonda

Un'altra coincidenza avvolge ulteriormente di mistero la Porta della Pescheria. Nella Basilica di San Nicola a Bari, sulla Porta dei Leoni (o Porta degli Otto Cavalieri) viene narrata la stessa scena con otto cavalieri, quattro per lato, che danno l'assalto ad una città con un castello turrato. L'epoca è coincidente a quella della porta della Pescheria.

Che dietro tutta questa storia ci sia una razionale spiegazione o no, ciò che lascia una piacevole sensazione è il pensiero che, di tutti i paesi dove la leggenda era ben più nota, sia ancora una volta l'Italia a conservare, tra i tanti, questo tesoro.



ARTIGIANATO

ABRUZZO

di Gabriele Di Francesco



Foto di Gabriele Di Francesco

LE FABBRICHE DEL SALTERELLO

i Ddu bottè

Ci sono riti nella tradizione popolare abruzzese che hanno il loro fulcro imprescindibile nella musica, generalmente molto ritmata anche con l'aiuto di una grancassa, un tamburo e piatti, che sarebbe però priva di significato e di valore se non fosse centrale la presenza di uno strumento, *lu ddu bottè*, o organetto diatonico, idoneo a dare corpo alla musica, rafforzare la parte melodica e anticipare la narrazione che si esprime con il canto.

La musica corposa e altalenante

È la sua musica a volte corposa e cantilenante, che accompagna i canti di questua come il *Sand'Andonie*, altre volte allegra con un pizzico di ironia, come nel caso dei sempre più rari *cantastorie di piazza o di fiera paesana*, ancora nostalgica e dolcissima nella serenata (ma è un rito tutto musicale!) de *La partenza della sposa*, sfrenata e ossessiva in un crescendo anticipatore di un orgiastico *salterello abruzzese*.

Gli organetti diatonici

Sono gli organetti diatonici a dare espressione alle emozioni profonde, ancestrali e paganamente religiose. Sono i veri strumenti della festa popolare e della socialità di relazione. Diffusi per quasi tutta la Penisola, ritrovano in Abruzzo la loro patria di elezione, il luogo in cui questi strumenti musicali si fabbricano e si provano ancora. Sono pochissimi abili artigiani, ma oserei dire veri artisti, che ancora realizzano gli organetti diatonici assemblando con precisione legni pregiati e carta, ance metalliche calibrate e tasti o bottoni per emettere il soffio musicale con la giusta tonalità.

L'organetto o, secondo gli abruzzesi, *ddù bottè*, è quindi una fisarmonica diatonica. La versione più diffusa nella nostra regione è quella a due bassi, da cui il nome. È con buona sostanza un aerofono a compressione in cui l'aria viene compressa e incamerata mediante un mantice azionato dal suonatore, che è il corpo mobile dello strumento. L'aria fa vibrare delle ance metalliche che producono il suono. La caratteristica principale del nostro strumento è che ad ogni tasto corrispondono due suoni (bitonico).

Con un corpo unico di madreperla

È realizzato in diversi tipi di legno o compensato, assemblando in un unico corpo colorato e traslucido di madreperla, con trafori ad arabesco, tre parti fondamentali: il mantice, fatto di cartone a soffiutto opportunamente piegato con una pressa e dimensionato secondo la grandezza dello strumento; la cassa dei bassi che contiene le ance metalliche dei bassi; la cassa del canto con relative ance di canto. Caratteristici sono dell'organetto i tasti realizzati con bottoni di madreperla.

Come scrive Giannattasio (L'organetto). Uno strumento musicale contadino dell'era

industriale, Bulzoni, Roma, 1979) esistono diversi tipi di organetto, a due, quattro, otto e dodici bassi, ma il modello più diffuso è il due bassi detto *Abruzzese*, appunto *il Ddu Bottè*. Proprio in Abruzzo ed in particolare nell'area del teramano, si costruiscono organetti che porteranno in giro l'allegria per la maggior parte delle regioni d'Italia. Tre sono le fabbriche storiche e ancora funzionanti: *la Premiata Fabbrica d'Armonici, Cav. Giuseppe Janni & figli*, che, a Giulianova, in provincia di Teramo, produce organetti diatonici dal 1882, la Fabbrica organetti abruzzesi, *Cav. Della Noce*, attiva a Teramo e "*La casa dell'organetto*" di Mario Ciarcelluti di Penne (oggi in provincia di Pescara, un tempo teramano).

Il folk revival

Dagli anni Settanta l'organetto diatonico è tornato all'attenzione popolare in una sorta di *folk revival* riscoperto dalle giovani generazioni ed esploso in gare musicali in cui l'abilità del suonatore va di pari passo con la professionalità dei costruttori.

Si sottolinea l'abilità di artigiani che approntano strumenti perfetti seguendo le linee tipiche della tradizione, capaci di sonorità che ben si adattano alle popolari *nenie ritmate*, alle narrazioni, alle fughe virtuose e alle sarabande vortuose di sempre più rapido passo di saltarelli o saltarelle abruzzesi. Danze rituali di origine Italica presenti in varie regioni d'Italia. Per l'Anselmi (*Documenti dell'Abruzzo Teramano*, vol. III, Carsa, 1991) rientrano tra le danze di corteggiamento amoroso, forse anche a sfondo sessuale, invocazioni a divinità bucoliche, a Cerere magari, cui si chiedeva il risorgere della natura, il riscatto della giovane Proserpina dal profondo dell'Ade a fini generativi e di fertilità dei campi.

I costruttori di *Ddu Bottè* alla luce di queste interpretazioni possono dunque ben definirsi i felici fabbricanti del saltarello, dell'amore.

Nella foto il maestro Adorino Graziani in costume abruzzese suona il suo Ddu Bottè accompagnato alla zampogna da Carlo Amoroso



SAPORI E TRADIZIONI

CAMPANIA

di Giulia Nappi

tutto il mare della Costiera NELLE **ALICI DI CETARA**



Hanno il sapore del mare, quello azzurro della Costiera Amalfitana, paradiso in terra della Campania. Tra le delizie che questo territorio, patrimonio mondiale Unesco, offre ad abitanti e visitatori un posto speciale è occupato dalle alici di Cetara. Molto più che una semplice tipicità del mare amalfitano, le alici cetaresi rappresentano un vero patrimonio culturale per questa costa che segna il confine tra golfo di Napoli e golfo di Salerno. Dalla pesca alla commercializzazione, infatti, le alici di Cetara sono testimoni dello stile di vita e delle storiche abitudini alimentari di questo borgo.

Le lampare

I pescatori del posto ancora raccontano delle lampare, le grosse lampade montate a prua delle imbarcazioni da pesca che finirono per identificare le stesse barche tradizionalmente utilizzate per la pesca del pesce azzurro. Nel cuore della notte, la luce emanata da questi lumi consentiva di attirare in superficie molti pesci che venivano poi catturati in una grossa rete a circuizione, il "cianciolo". Ciò ha costituito un'ingegnosa innovazione in tempi in cui le lampade erano alimentate a carburo e non esistevano strumenti di illuminazione efficienti, gli stessi tempi in cui, - durante i due conflitti mondiali, per esempio - le tavole erano povere e il cibo ancora più prezioso. Così è nata l'usanza di conservare per mesi il pescato attraverso la salatura delle alici, un espediente che si è rivelato più che buono, buonissimo. Da questo antico processo, infatti, a Cetara si produce la rinomata colatura di alici, un sugo dorato e trasparente in cui è raccolto tutto il sapore di questi pesciolini lasciati a macerare mesi e mesi.

Come il "garum"

Un po' come il garum degli antichi romani, la colatura di alici si ottiene infatti da un lento processo di maturazione sotto sale del pesce ed è un ottimo condimento per pane e ortaggi o ingrediente perfetto per un saporito primo piatto a base di pesce. La produzione comincia in primavera, quando vengono pescate le alici con un basso

contenuto di grassi, all'interno di caratteristici contenitori di legno, i terzigni (un terzo di una botte), appena pescate e dopo esser state decapitate ed eviscerate, le alici vengono stipate in strati alternati al sale. Dopo un periodo che va dai 6 ai 9 mesi - tradizionalmente termina a dicembre - attraverso un foro praticato sul fondo esterno del terzigno, si ricava il prezioso liquido, oggi pregiatissimo condimento commercializzato anche su larga scala. Non solo colatura, le alici a Cetara si conservavano anche sotto sale o marinate, gustosamente cotte a freddo nell'aceto con sale e peperoncino. Un'altra prelibatezza della cucina locale oggi proposta dai ristoranti chic della costiera ma nata sulle tavole umili dei pescatori.

La Notte delle Lampare

Le tradizioni legate alla pesca e alla lavorazione delle alici sono quantomai vive nel borgo di Cetara, che ancora oggi vive di pesca e di produzione ittica. I tempi del lavoro e i tempi della festa, la comunità che si aggrega e si ritrova, in mare faticando e attorno alla tavola allietandosi, c'è la storia e lo stile di vita di questa gente dietro un barattolino di colatura di alici di Cetara. Per valorizzare queste apprezzate tipicità gastronomiche e soprattutto trasmettere i valori legati a queste produzioni, la Pro Loco di Cetara a luglio ha proposto la Notte delle Lampare, una serata in cui le caratteristiche lampare ripopolano il mare cetarese per la pesca delle alici mentre sulla spiaggia, tra musica e balli, si gustano le specialità della cucina locale.





SAPORI E TRADIZIONI

VENETO

di Alessandra Tutino

LE “PERLE VERDI” di Colognola ai colli

È in un territorio circondato dai Monti Lessini e posizionato all'imbocco della Val d'Illasi che sorge Colognola ai Colli, comune veronese noto per la ricca tradizione enogastronomica. Dopo la Seconda guerra mondiale, queste zone vennero infatti ricostruite partendo dall'agricoltura e dal legame con la terra.



Il Pisello Verdone Nano

A Colognola ai Colli, in particolare, si sviluppò la coltivazione del Pisello Verdone Nano, legume caratterizzato da baccelli gonfi, sodi, croccanti, dritti e solo all'estremità arcuati, ognuno dei quali custodisce nove semi a forma rotondeggiante, dal colore verde brillante e con spiccati attributi di dolcezza e tenerezza. Una “Perla verde” per la quale, negli anni 1950-51, venne istituito il primo Mercato del Pisello cui seguì una festa all'insegna dello spiccato gusto festaiolo del popolo contadino.

La Sagra dei Bisi

Nacque così la storica “Sagra dei Bisi”, messa in scena dalla Pro Loco di Colognola ai Colli a partire dal 1957, che ancor oggi rappresenta il palcoscenico principale per questo prodotto. Una festa che celebra, insieme al verde legume, anche l'antica esperienza di queste zone: le colline di Colognola ai Colli, con i loro terreni di origine vulcanica, sono l'ambiente ideale per la coltivazione di questo prelibato ortaggio che qui mantiene inalterate le tipiche qualità di dolcezza e tenerezza.

Nei due lunghi week-end di maggio in cui negli anni scorsi si è articolata la Sagra, i produttori sono riusciti a dare la giusta visibilità a questa eccellenza regionale grazie a degustazioni, mercatini, stand, passeggiate nel territorio e l'imperdibile “gara di sgranatura”. Non a caso la Sagra dei Bisi oggi si può fregiare del marchio di “Sagra di qualità”, riconoscimento assegnato dall'Unione Nazionale Pro Loco (Unpli) che identifica le manifestazioni che promuovono prodotti tipici storicamente legati al territorio.

www.prolococognola.it

Il Prodotto

Il Verdone nano di Colognola ai Colli è una pianta con ben poche esigenze e il clima di Colognola ai Colli è sicuramente ideale, essendo esposta a sud, su terrazze esenti da stagnazioni di umidità causata dalle nebbie della pianura veneta. Il terreno, di natura vulcanica, è ricco di sostanze come azoto, fosforo e potassio. La coltivazione del pisello, e in particolare la cultivar Verdone Nano di Colognola, è semplice e garantisce ottimi risultati; la rusticità e la sua adattabilità permettono di ottenere un prodotto con caratteristiche qualitative eccezionali, senza bisogno di trattamenti antiparassitari o tecniche culturali impattanti dal punto di vista ambientale; anzi, è definito “coltura miglioratrice” in grado, cioè, di migliorare il terreno in cui è stato coltivato poiché lo arricchisce di azoto grazie ai batteri che soggiornano stabilmente nelle radici di queste specie; può quindi inserirsi a rotazione nei terreni molto sfruttati (come negli orti familiari) rigenerando positivamente il terreno e preparandolo a successive colture, ben più esigenti.





SAPORI E TRADIZIONI

TRENTINO ALTO
ADIGE

di Oriana Bosco

ZAMBANA

l'asparago bianco baciato dalla luna

Nei mesi di aprile e maggio nel paese di Zambana, in Trentino, sono in molti a svegliarsi prima dell'alba: sono gli agricoltori che raccolgono gli asparagi, una coltura presente qui fin dall'Ottocento, che ancora oggi viene portata avanti con le stesse tecniche di allora. Tutto viene fatto a mano: si prepara il terreno, si raccoglie il prodotto spuntato nella notte, lo si pulisce e lo si confeziona, per venderlo nel punto vendita a poca distanza dai campi.

La raccolta avviene di notte

Etutto segue ancora i ritmi della natura, dall'avvio della stagione (a inizio o metà aprile in base alla temperatura), alla raccolta giornaliera, che deve avvenire prima dello spuntare del sole, per impedire che i raggi modificano il candido colore del prodotto appena colto. Un'attività lenta e faticosa, legata al clima e ai ritmi della natura; un lavoro delicato e incerto. Oggi però la pervercia degli agricoltori locali sta ottenendo i suoi frutti e questo ortaggio, che tanti sforzi chiede al suo territorio, gli sta restituendo moltissimo: in pochi anni l'asparago di Zambana è infatti diventato celebre nelle cucine di tutta Italia ed ha portato il nome del piccolo centro di Zambana (poco più di 1500 abitanti) anche oltre i confini nazionali. Un successo a cui ha contribuito anche il lavoro della Pro Loco di Zambana, che già 32 anni fa puntò su questo prodotto per definire l'identità del territorio, dedicandogli la sua festa principale che si tiene a maggio.

L'equilibrio giusto

Già nell'Ottocento i cronisti si stupivano della bontà degli asparagi coltivati in questa zona del Trentino, "assai più saporiti di quelli che mangiassi mai in Italia o in Germania" ("Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia", 1810). L'asparago è un prodotto di nicchia, ricercato nel gusto ed esigente nell'habitat di coltura. A Zambana, nella piana della Valle dell'Adige, ha trovato il suo luogo ideale: un terreno sabbioso soffice e ricco di sostanze organolettiche, frutto di una bonifica lì dove un tempo scorrevano i fiumi Adige e Noce; un microclima

senza sbalzi di temperatura, garantito da una montagna di duemila metri che sovrasta quel tratto di valle, ombreggiandola nelle ore più calde e rilasciando il calore durante la notte; ed infine il fattore umano, la presenza di agricoltori sensibili e rispettosi, che da centinaia di anni si impegnano a rispettare e portare avanti questa antica coltura.

Un processo lento e delicato

Ma perché la coltivazione dell'asparago è così laboriosa? In primo luogo la pianta deve crescere: da quanto viene piantata la "zampa", la radice da cui si sviluppa la pianta, ci vogliono tre anni per vedere il primo asparago sbucare dal terreno. Il quarto anno si inizia la produzione: per far sì che l'asparago resti bianco e non venga a contatto diretto con i raggi del sole, si crea un "baule", un cumulo di terra alto una trentina di centimetri, ricoperto poi con un telo nero per tenere caldo il terreno.

Tutto senza l'ausilio di macchinari

Nel periodo della raccolta ogni mattina si dissotterrano gli asparagi cresciuti nella notte, facendo attenzione a preservarli dalla luce. Tutte le operazioni vengono eseguite senza l'ausilio di macchinari, dalla raccolta, alla selezione e fino al confezionamento sono interamente svolte a mano, e non si utilizzano concimi chimici o additivi. Il quantitativo prodotto ogni anno è limitato, circa 800 quintali; è un prodotto però in grande sviluppo, come testimonia la crescita del numero dei produttori, passati da 12 a 24 negli ultimi anni. Per valorizzare il prodotto e per mantenere il suo alto livello qualitativo nel 2008 i coltivatori hanno istituito un marchio, la De.Co. (denominazione di origine comunale), ed oggi il prodotto vanta anche il titolo di Presidio Slow Food.

Bianco, non per caso

Bianco candido, carnoso e senza fibre: l'asparago di Zambana si riconosce per il suo gusto delicato e la sua tenerezza. Un risultato che non è frutto del caso: il colore bianco si ottiene coprendo l'asparago completamente sotto la terra fino al momento della raccolta. La morbidezza è invece data dalla terra soffice, poco sassosa e leggera, che permette all'ortaggio di crescere veloce. Il gusto dolce è invece garantito dalla cortissima filiera: raccolto al mattino, viene venduto in giornata nel punto vendita a poca distanza dai campi, o distribuito alla ristorazione nel giro di poche ore. Per gustarlo fresco, quindi, è necessario venire a Zambana! L'unico metodo di conservazione dell'asparago è l'agrodoce: ogni anno se ne confezionano alcune centinaia di vasetti.

Info: www.prolocozambana.com



SAPORI E TRADIZIONI

CAMPANIA

di Giulia Nappi

Profuma di primavera, di dispense che si aprono e ti avvolgono con quell'odore di chiuso che sa di liquori e di confetti, sa di latte, di ingredienti antichi. Con lei si cimentano fornai e pasticciери blasonati, anche se il più delle volte non si compra ma si prepara in casa o si riceve in dono. Dalla zia, dalla vicina di casa, dall'amico che ha la fortuna di avere ancora il forno a legna. La pastiera di grano è la regina della tavola della Campania, un dolce di frolla, ricotta e grano, che nei suoi elementi annuncia e celebra la stagione primaverile con tutti i valori ad essa connessi: di rinascita della natura e del tempo di festa, dopo la lunga pausa del periodo quaresimale.

LA PASTIERA DI GRANO

il regalo della sirena Partenope



La leggenda

Interpretando gli elementi e intravedendo simboli in questo dolce dal sapore divino, la fantasia locale ha trasfigurato la nascita della pastiera nella leggenda della sirena Partenope. La bella creatura che viveva nel golfo di Napoli, ogni primavera raccoglieva i doni del popolo. C'è chi donava alla sirena zucchero, in omaggio al suo dolce canto; chi donava il bene più prezioso, la farina, altri grano e latte, segno del mondo vegetale e animale che in armonia danno la vita, qualcuno donava alla sirena la ricotta, simbolo di abbondanza, e qualcun altro uova, augurio di fertilità. Con i fiori d'arancio

della terra campana e un misto di spezie per celebrare tutti i popoli della terra, Partenope una volta presentò gli omaggi di Napoli agli dei, che assemblarono tutti i doni creando la pastiera.

Il Convento di San Gregorio Armeno

La tradizione vuole che sia nata nel cuore di Napoli, nel Convento di San Gregorio Armeno, ai Decumani, dove le monache, grandi cuoche della Provvidenza, impastando uova, ricotta e grano, crearono questa speciale crostata, impreziosita dal nettare delle floride piante di aranci che ancora oggi vestono l'antico chiostro. Qualche tempo dopo, la troviamo sulle tavole di banchetti principeschi, come narra Giambattista Basile, autore nel 1626 de *Lo Cunto de li Cunto*.

La Gatta Cenerentola

Nel racconto *La Gatta Cenerentola*, novella che avrebbe ispirato Perrault, autore della più celebre versione francese, Basile narra di "tante pastiere e casatelli" per il ballo della principessa Zezolla. Confermandoci che la pastiera ha sempre messo d'accordo tutti, poveri e ricchi. E regine. Un'altra storia che si racconta dall'Ottocento, dice che la regina che non rideva mai, Maria Teresa d'Austria, moglie di re Ferdinando II di Borbone, dopo ripetute insistenze del marito, un giorno acconsentì ad assaggiare un boccone di quel dolce di grano e ricotta di cui il re andava ghiotto. Un assaggio che ebbe il potere di sciogliere un sorriso sul suo bel viso imbronciato.

RICETTA

La ricetta base prevede l'utilizzo di grano cotto, da addensare a fuoco lento insieme al latte prima di unirlo all'impasto di ricotta e aromi, a piacere è gradevole aggiungere canditi. Spostandoci da Napoli, però, troviamo diverse varianti di questa celebre ricetta. In certe zone del salernitano il grano è sostituito col riso, in provincia di Caserta si prepara persino con i tagliolini fatti in casa. La versione più prelibata è quella con la crema pasticceria, non in sostituzione ma in aggiunta alla crema di ricotta che costituisce la ricetta base. È associata alla Pasqua, tuttavia

la pastiera si mangia e accompagna i lieti eventi tutto l'anno. I più conservatori la preparano il Giovedì Santo, quando il Triduo Pasquale comincia e sospende fino alla domenica tutte le attività. E allo stesso tempo concede, dopo la cottura, quelle ventiquattro e più ore di riposo che amalgamano i sapori e compattano la forma. Il giorno di Pasqua, o al mezzogiorno di Sabato Santo - quando in Campania Cristo è già risorto - la pastiera in tavola celebra la vita: gialla come il sole, profumata come la natura in fiore, fresca e umida dentro l'involucro di pasta frolla. Anche per questo la tradizione vuole che la pastiera si prepari all'inizio dell'anno, precisamente nel giorno dell'Epifania, "Prima Pasqua" nell'immaginario cattolico popolare.

Ingredienti per la Pasta Frolla:

- 600 gr. di farina 00
 - 300 gr. di burro
 - 240 gr. di zucchero
 - 3 uova intere
 - 1 tuorlo d'uovo
 - 2 bustine di vanillina
 - Buccia grattugiata di 2 limoni
 - un pizzico di sale
- Ingredienti per il ripieno:
- 500 gr. di grano precotto
 - 700 gr. di ricotta
 - 600 gr. di zucchero
 - 4 uova intere
 - 4 tuorli d'uovo
 - buccia grattugiata di 2 limoni
 - 60 gr. di burro
 - 400 ml di latte
 - 50 ml di acqua di fiori d'arancio
 - 2 bustine di vanillina

Procedimento

Mescolare la farina setacciata, il burro a pezzi, lo zucchero e un pizzico di sale. Aggiungere le uova, la vanillina e la buccia di limone, impastare velocemente. Lasciare riposare l'impasto in frigo per un'ora. In una pentola versare il latte, il burro e la buccia di limone, mescolare e portare ad ebollizione a fuoco lento. Aggiungere il grano precotto e far rapprendere. Versare in una ciotola e lasciare intiepidire il composto. Mescolare ricotta, uova, zucchero, vanillina, acqua di fiori d'arancio, fino ad ottenere una crema omogenea. Unire al composto di grano e mescolare. Stendere la pasta con lo spessore di circa mezzo centimetro e riporla in una teglia di alluminio. Versare il ripieno e ricoprire con strisce di pasta disposte in maniera da formare rombi negli spazi vuoti. Spennellare d'uovo e cuocere in forno preriscaldato a 200 C per circa un'ora.



SAPORI E TRADIZIONI

VENETO

di Alessandra Tutino

BONAVIGO

dove nasce il cibo
delle fate

«Essa è il cibo delle fate». Così descriveva Shakespeare il suo frutto preferito: la fragola. Ed è in un territorio poetico, lambito dal fiume Adige, che il primaverile frutto ha trovato il proprio habitat. A Bonavigo (VR), borgo di origine romana, la coltivazione della fragola risale infatti agli anni Sessanta, grazie all'iniziativa di Tosca Poli, fondatrice della prima azienda agricola dedicata al rosso frutto, anche se in queste zone la fragola era presente fin dal XVI secolo, come testimoniato dall'Archivio di Stato di Verona.

A spasso nelle "stradele"

Un storico legame a cui, dal 1992, la locale Pro Loco rende onore nella prima settimana di maggio con la Festa della Fragola. In quegli anni la produzione era al top e le campagne brulicavano di donne che, dal mattino alla sera, si chinavano sulle piante per raccogliere il gustoso frutto, lasciando sulle "stradele", all'ombra dei filari, le proprie biciclette. Sin dal suo inizio la festa ha avuto carattere di sagra paesana: sotto un grande tendone si distribuivano menù della tradizione contadina, sul piazzale della Chiesa vi era il parco divertimenti, negli ambienti parrocchiali si teneva la pesca di beneficenza mentre, in apposite bancherelle, si vendevano cestini di fragole. Il movimento femminile Coldiretti allestiva la mostra, decorando l'esposizione con foto delle varie qualità di frutto e dei vari momenti della raccolta, sistemando le cassette dei coltivatori per il concorso tra produttori, dove venivano premiate le migliori qualità, il miglior gusto e la preparazione.

Un patto tra frutti rossi

Oggi il concorso non si fa più ma la mostra rimane una vetrina tutta da gustare, anche con gli occhi. Per far conoscere e valorizzare il territorio, il programma si è arricchito di camminate nei campi di fragole, passeggiate sull'argine dell'Adige, visite turistiche a ville, chiese e monumenti. Da due anni l'amministrazione comunale ha inoltre istituito un accordo con Montecchia di Crosara (VR), produttore di ciliege: un patto tra frutti rossi. Da ricordare anche il gemellaggio storico con Ober-Hilbersheim, paese tedesco della Renania, i cui cittadini prendono parte alla Festa attratti dalla qualità dei prodotti e degli spettacoli.

La Fragola di Bonavigo

Le fragole sono i frutti della Fragaria, della famiglia delle Rosacee. È una pianta perenne che cresce bene fino a circa 1.000 metri di quota, prediligendo le aree a clima temperato. Dal punto di vista botanico, la fragola è un frutto aggregato: i veri frutti sono i puntini gialli, gli acheni, visibili sulla superficie delle fragole. Dolci ma poco caloriche (30 kcal per gr 100) le fragole sono tra i frutti più ricchi di ferro: 100 gr assicurano il 10% del fabbisogno quotidiano.



RICETTA

Risotto alle fragole

Ingredienti per 6 persone
480 gr riso vialone nano
600 gr fragole
1 bicchiere vino Rosé
2 lt brodo vegetale
3 cucchiaini di olio di semi
30 gr burro
60 gr Grana Padano

Preparazione:
Preparare il brodo con 2 lt d'acqua 2 cipolle, 2 carote, 2 coste di sedano.
Far tostare il riso nell'olio, aggiungere il vino e un po' di brodo. Aggiungere poche alla volta le fragole frullate ed il brodo via via che viene assorbito.
A cottura quasi ultimata aggiungere burro e Grana Padano, mantenendo il composto morbido.

Nel prossimo numero andremo a **Bacoli in Campania** alla scoperta dell'antica città romana di Baia, un sito archeologico sommerso che il mare ci sta restituendo.

Potremo conoscere luoghi nella nostra bellissima Italia dove la tradizione agricola incontra la storia, l'arte e il benessere come nel **Trentino** intatto delle **Giudicarie esteriori**.

E, ancora i **luoghi della fede della Lombardia** e per concludere non mancheranno, i dialetti, i mestieri di una volta e i sapori della tradizione.

E ancora tanto altro.



Foto di © Image Art

Arcobaleno d'Italia 2020 | n° 02
Testata di promozione turistica
delle Pro Loco d'Italia.
Rivista a diffusione nazionale

Redazione:

Piazza Flavio Biondo,
13 - 00153 Roma
Tel. +39 06 9922 3348
e-mail: arcobaleno@unpli.info

Registrazione Tribunale di Civitavecchia
n° 6/2004 del 09/06/2004

Iscrizione al Registro degli Operatori
di Comunicazione numero 29296

Direttore Responsabile: Patrizia Forlani

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

Grafica e Project: Signorelli & Partners.

Abbonamenti e arretrati:

Spedizione in abbonamento postale
Conto corrente postale 19592906
Costo singolo numero € 5,00
(più spese spedizione),
Costo copia arretrata € 5,50
(più spese spedizione)
Abbonamento annuale (4 numeri):
• Pro Loco associata UNPLI € 10,00
• Possessore Tessera del Socio € 12,00
• Non socio Pro Loco € 18,00

e-mail: abbonamenti.arcobaleno@unpli.info

Per la pubblicità su Arcobaleno d'Italia:
Piazza Flavio Biondo, 13 - 00153 Roma
Tel. +39 06 9922 3348 | Fax 06 581 2946
e-mail: 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



UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA

#noirestiamoacasa
#distantimauniti
#guardiamocinegliocchi
#animiamolacomunità



Vai su www.unpli.info/guardiamocinegliocchi
per richiedere il tuo accesso a  GoToMeeting

CONNETTI LA PRO LOCO AI SOCI ED ALLA SUA COMUNITÀ



UNPLINFORMA

WEBINAR FORMATIVI PER LE PRO LOCO UNPLI



SIAE E LEA	MYUNPLI
ASSICURAZIONI	FISCO
CONVENZIONI PER LE PRO LOCO	APRIRE UN CIRCOLO
PRIVACY (GDPR)	DIGITAL MARKETING

Possono partecipare ai webinar formativi tutte la Pro Loco in regola con l'affiliazione UNPLI. Si può partecipare a più di un webinar. Per prenotare la tua partecipazione vai al sito www.unpli.info, scegli i webinar che ti interessano e compila il modulo di prenotazione. Riceverai una mail con le istruzioni per partecipare.