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

ARCOBALENO D'ITALIA

3 | 2020

La rivista del patrimonio immateriale

L'oro di SAN GIMIGNANO

Foto Comune di San Gimignano

Poste Italiane S.p.A. – Spedizione in abbonamento postale – d.l. 353/2003 (conv. in l. 27/02/2004 n.46) art. 1, comma 1 s2/ct/1677

Abruzzo

LA PERDONANZA CELESTINIANA

Molise

LA PROCESSIONE DI SAN BASSO

Trentino

DESMONTEGADE LE DISCESE DAL MONTE

UNPLI

UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA

www.unioneproloco.it

LE DESMONTEGADE, LE DISCESE DAL MONTE

di Oriana Bosco

Alla fine dell'estate in alcuni paesi del Trentino è possibile assistere ad una delle più caratteristiche tradizioni legate al mondo rurale della regione: le desmontegade ("discese dal monte"). Si tratta di feste organizzate per rendere omaggio al bestiame che, dopo essere rimasto per i mesi estivi negli alpeggi d'alta quota, con i primi freddi fa rientro in valle per passare l'inverno nelle stalle. Nei secoli scorsi diffuse in tutto il Trentino e poi lentamente scomparse, oggi le desmontegade o desmalgade ("discese dalle malghe"), come vengono chiamate nel Trentino occidentale, si stanno riscoprendo, sia per il loro valore antropologico quali retaggio di una società contadina quasi del tutto scomparsa, sia come eventi di richiamo turistico.

Echi di un mondo contadino

La tradizione delle desmontegade si lega all'usanza trentina di condurre il bestiame in alpeggio nei pascoli di montagna nei mesi estivi. Quasi ogni famiglia nei paesi trentini possedeva in passato una piccola stalla con qualche capo di bestiame: ai primi caldi gli animali venivano affidati ad un pastore (uno per ogni paese, scelto dalla comunità) che li conduceva nelle malghe ad alta quota.
Il momento del rientro delle mandrie era molto atteso dalla popolazione, tanto importante da essere considerato quasi un giorno di festa. Per onorare al meglio l'avvenimento i pastori preparavano il bestiame (l'abbellimento riguardava mucche, capre e montoni, ma non le pecore), lustrandolo e agghindandolo con rami di pino intrecciati, fiori, corone e campanacci.

La bestia più bella

L'arrivo del bestiame in paese, con in testa la bestia più bella, era salutato da tutta la popolazione, che accorreva nelle strade e seguiva la processione con carri e musica: si formava così un corteo che terminava nella piazza del paese, dove i proprietari andavano a ritirare le proprie bestie, insieme agli eventuali piccoli nati durante l'estate, e dove si terminava la festa con un pranzo offerto dalla comunità ai pastori.
Oggi le stalle nei paesi sono molto diminuite e dunque questa usanza si è molto ridimensionata, ma viene comunque tenuta in vita con molto affetto dalla popolazione, quale occasione per ricordare quando le malghe e l'allevamento sostenevano l'economia locale.

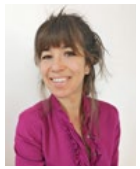
Largo alle mandrie!

In molti paesi del Trentino le desmontegade sono diventate grandi eventi di valorizzazione del mondo contadino, occasioni per vivere in modo autentico il contatto con la natura e con gli animali. Interi centri storici dei paesi, anche di notevoli dimensioni come Moena, Cavalese o Pinzolo, vengono chiusi al traffico per lasciare spazio alla colorata e chiassosa sfilata degli animali, addobbati oggi con splendide composizioni floreali, accompagnati da carri, bande e figuranti in abiti tradizionali; spesso viene bandita una gara tra le bestie più belle che incorona la reginetta della festa.

Hanno collaborato a questo numero

Alessandra Tutino

Gabriele Di Francesco


Oriana Bosco

Rocco Franciosa

Giulia Nappi

Riccardo Milan

Elisa Zanolli

Luciano Scarpitti

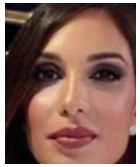
Stefania Pendezza

Emanuela Olobardi

Ludovico Licciardello

Valentina Cariani

Francesco Brescia

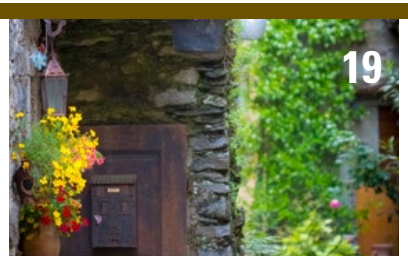

Ilaria Tucconi

Silvia Pluchinotta

Hanno collaborato inoltre:

- Valerio Bruni
- Davide Francescutti

SOMMARIO



FOTONOTIZIA
Trentino Alto Adige
Desmontegade le discese dal monte pag. 2

RITI E FESTE
Abruzzo
La Perdonanza Celestiniana pag. 6

Friuli Venezia Giulia
Le erbe di San Giovanni pag. 10

Molise
San Bass 'pe mare pag. 12

Sicilia
Geraci Siculo, il gioiello delle Madonie pag. 16

ARTIGIANATO
Piemonte
Ocarine Global pag. 18

ARTI E SPETTACOLI
Sardegna
Nuraghi, tra astronomia, religione e storia pag. 20

Campania
I tesori sommersi dell'antica Baia pag. 24

SAPORI E TRADIZIONI
Toscana
Tortello alla Lastra di Corezzo pag. 26

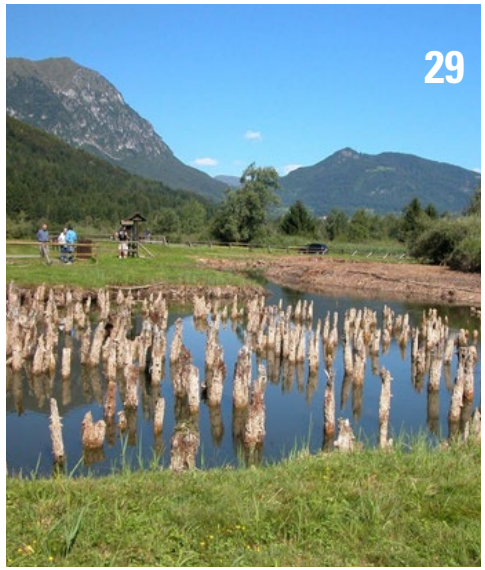
Trentino Alto Adige
Le "montagnine" delle Giudicarie Esteriori pag. 28

Abruzzo
Il Baccalà di Sant'Omero pag. 30

Basilicata
Il Fagiolo di Sarconi, eccellenza lucana pag. 32

Piemonte
Quaquara, l'intelligenza del maggiolino pag. 34

Toscana
L'oro di San Gimignano pag. 36



RITI E FESTE

ABRUZZO

di Gabriele Di Francesco

LA PERDONANZA CELESTINIANA

Foto di Raniero Pizzi

Celestino V il giorno della sua incoronazione a pontefice, il 29 agosto 1294, concesse ai cristiani l'indulgenza plenaria perpetua.
Il Conclave riunito a Perugia, il 5 luglio 1294, dopo due anni di sede vacante dalla morte del papa Niccolò IV, avvenuta nel 1292, aveva indicato proprio questo monaco eremita di nome Pietro Angelerio, chiamato poi anche San Pietro da Morrone o San Pietro Celestino, a Sommo Pontefice.
Avuta la notizia della nomina, pare che il nuovo papa, sia sceso a dorso d'asino dalle pendici del monte Morrone, luogo del suo eremitaggio, impervio ma ancora oggi mèta di pellegrini.
Era scortato dal re Carlo II d'Angiò e da Carlo Martello suo figlio e re a sua volta, fino alla città de L'Aquila, dove l'attendevano anche cardinali e alti prelati, notabili, nobili di alto lignaggio e un'immensa folla devota.

La bolla del perdono

Fu così che nella basilica di Santa Maria di Collemaggio, oggi chiesa simbolo dell'intero Abruzzo, il nuovo papa diede a tutti i credenti in Cristo un dono universale: la remissione di tutti i peccati e l'assoluzione della pena. Con una specifica Bolla, Celestino dispose che tale indulgenza plenaria, fino ad allora appannaggio di chi partiva per le Crociate e dei pellegrini alla Porziuncola di Assisi, oltre che ad alcuni "benefattori" o grandi elemosinieri, sarebbe stata rinnovata ogni anno e concessa davvero a tutti senza distinzione di classe o ceto sociale. Il papa era stato così l'ideatore e l'artefice del primo Giubileo della storia.

La storia

Celestino V fu pontefice dalla grande personalità e dalle idee molto avanzate per i suoi tempi. La sua figura oggi è tornata di grande attualità dopo la rinuncia al Papato di Benedetto XVI, papa Ratzinger: entrambi hanno condannato e denunciato le gravi storture della Chiesa in tempi in cui i valori sembrano appannarsi. Un papa coraggioso che predicando umiltà, penitenza e rinuncia allo sfarzo, si espose con il suo gesto a rappresaglie politiche di ogni tipo. La storia lo ha stigmatizzato, sulla scia di Dante come colui "che fece per viltade il gran rifiuto". Un rifiuto sensazionale, che costò a Pietro Celestino non "la consolazione della vita di prima", non il ritorno all'eremitaggio, come egli apertamente desiderava, ma l'ostilità e la violenza del nuovo papa, Bonifacio VIII, che lo fece imprigionare nella Rocca di Fumone fino alla morte avvenuta a 87 anni il 19 maggio 1296, meno di due anni dopo la sua elezione.

Un papato brevissimo

Un papato brevissimo ma che, come spesso accade, è divenuto sempre più grande con il passare dei secoli e che ratificava in qualche modo l'importante ruolo di quella che oggi chiameremmo società civile, rappresentata allora dalle autorità laiche che governavano la città. La Bolla infatti non fu affidata ai religiosi - soltanto invitati a partecipare -, ma ai rappresentanti civili della popolazione, ai quali fu conferito anche il diritto ad officiare civilmente la "Cerimonia del Perdono". Spetta di fatto ancora oggi al sindaco de L'Aquila la conservazione della Bolla e la sua esposizione pubblica dal 28 al 29 agosto di ogni anno nella chiesa di Santa Maria di Collemaggio, dove si conservano le reliquie del grande santo pontefice, traslate nel 1327 da Ferentino dove era sepolto.

Uno dei riti più antichi d'Italia, che unisce la sacralità del Perdono giubilare alla tradizione popolare più remota, la venerazione per un santo che il mondo intero conosce alla riaffermazione della Cristianità

La cerimonia si ripete da allora ogni anno il 28 agosto con la sfilata del solenne Corteo della Bolla e l'apertura della Porta Santa. Da ben 726 anni il rito si apre con il trasporto della Bolla dalla casa comunale o Palazzo del Magistrato - oggi palazzo di Margherita d'Austria - dove è custodita, alla Basilica Celestiniana, con gran concorso di fedeli non soltanto aquilani.

La Dama della Bolla

Alla Dama della Bolla viene affidato il cilindro che custodisce la pergamena con l'indulgenza, mentre al Giovin Signore un bastone di ulivo, con il quale il Cardinale designato ogni anno dalla Santa Sede batterà i canonici tre colpi per l'apertura della Porta Santa di Santa Maria di Collemaggio. Il corteo storico, sfarzoso per ricchezza di costumi ed equipaggiamenti, vede tra le figure principali anche la partecipazione della Dama della Croce, che reca la croce che il Sindaco dona ogni anno al rappresentante del Papa.

L'esposizione

L'esposizione della Bolla nella Basilica dura fino alla sera del 29 agosto, quando l'arcivescovo de L'Aquila chiude la Porta Santa e il Corteo riprende la via del ritorno per riporre la Bolla nella casa comunale, atto conclusivo della Perdonanza. Si tratta di uno dei riti più antichi d'Italia, che unisce la sacralità del Perdono giubilare alla tradizione popolare più remota, la venerazione per un santo che il mondo intero conosce alla riaffermazione della Cristianità attraverso la partecipazione dei laici e della società civile. In questo Pietro Celestino ha precorso pioneristicamente di quasi un millennio il rinnovamento della figura del credente cristiano portato dal Concilio Vaticano II. La Perdonanza Celestiniana è iscritta nella Lista rappresentativa del Patrimonio culturale immateriale dell'Unesco.

Orazione di San Pietro da Morrone Celestino V

Potentia de lu Patre conforta me.
Sapientia de lu Filiu ensenia me.
Gratia de lu Spiriti Sanctu allumina me.
K'io te poça amare et temere et poça
fare lo tuo placere.
Mé poça spreçare et tenere me vile.
E in reu mortale non poça cadire.
E la vita eterna non poça perdire.

Amen

RITI & FESTE

FRIULI VENEZIA GIULIA

di Davide Francescutti

Foto di Ferdi Terazani

Le erbe di SAN GIOVANNI

La notte di San Giovanni, tra il 23 e il 24 giugno, ancora prima dell'avvento del Cristianesimo ha sempre assunto una grande importanza culturale in Europa, visto che si colloca nei giorni con più luce dell'anno, ovvero quelli del Solstizio d'estate. Il sostrato celtico del Friuli, non scomparso neanche durante la dominazione romana, ha portato fino a noi antichi riti che, sotto la nuova confessione religiosa, sono stati abbinati all'evangelista.

Le proprietà taumaturgiche

Soprattutto, San Giovanni ha ereditato le proprietà taumaturgiche attribuite alle piante spontanee che si possono raccogliere in questa stagione, proprietà che la tradizione vuole siano "attive" solo se le si raccoglie nella sopracitata notte. A Barcis, magnifico borgo della Valcellina, tra Pordenone e le Dolomiti friulane, San Giovanni è il patrono cittadino e i riti a lui dedicati da sempre sono molto sentiti dalla comunità. Grazie alla Pro Loco e all'Associazione Le Vincèe, in collaborazione con Comune e Parrocchia ogni anno viene organizzato un evento che unisce la funzione religiosa alla manifestazione culturale aperta a tutti. "Quest'anno l'emergenza Coronavirus ci ha portato alla sospensione dell'evento - spiega il presidente della Pro Loco Maurizio Salvador - ma i visitatori che in quei giorni sono saliti da noi, richiamati dalla bellezza delle nostre montagne e da quella del nostro borgo bagnato dal lago, hanno potuto sicuramente realizzare il proprio mazzetto di erbe di San Giovanni magari chiedendo aiuto agli abitanti di Barcis".

Le 14 erbe

Sono 14 le erbe che compongono la variante barcesana del mazzo di San Giovanni, ognuna con un proprio "potere" riconosciuto dalle superstizioni di un tempo (e che oggi sappiamo superate, anche se alcune piante hanno effettivamente un valore fitoterapico): iperico (scaccia il diavolo); ruta (per soggiogare i demoni); menta (ottimo digestivo); salvia (protezione dalle creature malvagie); rosmarino (stimola l'appetito); aglio (da cogliere prima del sorgere del sole contro le stregonerie); artemisia (protettrice durante i viaggi); lavanda (contro le disgrazie); felce (dà capacità divinatorie); barba di capra (con proprietà magiche); alloro (protegge dalle negatività); ulivo (per realizzare amuleti protettivi); achillea (per i filtri d'amore); sedum o erba di San Giovanni (dava capacità divinitatorie alle giovani spose).

La benedizione

La benedizione del mazzo delle erbe durante i vespri solenni per il patrono è solo uno degli antichi riti che viene portato avanti a Barcis, visto che dopo la cerimonia religiosa si raccoglie l'acqua di San Giovanni dalle sette fontane del paese, che sono quella dette di piazzetta Battisti; di Battista; dal Signour; piazzetta Barutta; piazzetta Sara; sotto Celis e quella vicino a Palazzo Centi, storico edificio che ospita la reception del locale albergo diffuso. Qui, sul lungolago, avviene la conclusione della festa, con la conta dei fili di saggina e dei grani di sale (esercizio che si diceva rallentasse il viaggio delle streghe durante la notte) e tra esibizioni di gruppi di danzatori e musicisti del folklore locale vengono esposti i sacchetti con le erbe al pubblico.

Le proposte gastronomiche

Erbe che poi sono grandi protagoniste anche nelle proposte gastronomiche della serata. Il mazzetto e l'acqua vengono poi conservati fino all'anno successivo e utilizzati quando c'è bisogno di una protezione dall'alto: un tempo si bruciava parte delle erbe per allontanare il maltempo dai campi, per esempio. "Un plauso alla Pro Loco di Barcis - ha dichiarato Valter Pezzarini presidente del Comitato regionale del Friuli Venezia Giulia dell'Unpli - per aver conservato questa tradizione così tipica e che rappresenta un elemento di richiamo per i visitatori attratti da questo esempio di memoria immateriale antico di secoli".

INFORMAZIONI TURISTICHE:

www.prolocoregionefvg.it

RITI & FESTE

MOLISE

di Luciano Scarpitti

INFORMAZIONI TURISTICHE:

www.prolocotermoli.it
prolocotermoli@libero.it

Foto di Nino Picarazzi

Termoli, città costiera del Molise, con un porto non grande, ma pieno di movimento, soprattutto d'estate, è cresciuta velocemente nel corso degli ultimi 50 anni.

San Bass pe' mare

Il borgo antico

L' elemento cittadino più caratteristico è senza dubbio il borgo antico che si spinge come un piccolo promontorio a sfidare il mare. Questo centro antico della città possiede tutte le tipicità dei borghi di pescatori: è circondato da alte mura, con viuzze ed abitazioni basse, con il Castello Svevo che svetta all'inizio del borgo, con la splendida Cattedrale in stile romanico, infine con le passerelle in legno che conducono ai Trabucchi dei pe-scatori e le reti ciondolanti sempre pronte all'uso.

Città dell'olio

La città si trova in una posizione invidiabile: nelle giornate limpide si può ammirare verso nord sia il Golfo di Vasto sia le montagne abruzzesi della Majella; guardando il mare si stagliano le Isole Tremiti mentre verso sud si può osservare il profilo del promontorio del Gargano. Alle spalle della città, nell'entroterra, si trova una ricca zona industriale che si coniuga perfettamente con una fertile campagna la cui coltivazione di maggiore qualità è quella dell'olivo, tanto che Termoli fa parte a pieno titolo dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio.

San Timoteo e San Basso

In questa modernissima città, che tuttavia protegge con affetto ed intelligenza le sue evidenze antiche, vengono venerati intensamente due santi considerati in ugual misura Patroni: San Timoteo e San Basso, entrambi Vescovi e Martiri. A San Basso l'intera città riserva una particolare festa con una spettacolare processione di barche in mare.

Apostolo di Pietro

Ma facciamo un passo indietro nella storia, forse quella più accreditata. San Basso conobbe l'apostolo Pietro, che, dopo aver guidato la comunità di Gerusalemme, e stabilita la nuova sede ad Antiochia, dove per la prima volta i suoi discepoli furono chiamati cristiani, circa nel 49/50 d.C. intraprese il viaggio verso l'Italia, sbarcando a Brindisi, e si fermò anche a Lucera e dintorni. La tradizione ci dice pure che San Pietro prima di proseguire per Roma, ultima tappa della sua vita, si fermò a Termoli e battezzò molti neofiti al torrente Vulgano. In quell'occasione consacrò Vescovo Basso, un giovane istruito di indole franca e verace, discendente da una antica e nobile famiglia romana e lo mise subito a capo di quella comunità nascente. Basso, a memoria dell'evento, costruì una chiesetta in quello stesso luogo che è visibile ancora oggi ed è da allora chiamato San Pietro in Bagno. Quando la persecuzione di Traiano si abbatté sulla Puglia, molti cristiani e Santi Vescovi furono catturati dalle autorità pagane

L'arresto e la tortura

Basso venne arrestato, torturato e ucciso insieme a San Eleuterio, Vescovo di Ece (l'attuale Troia), e San Mauro, Vescovo di Bisceglie, con San Pantaleo, San Sergio e Sant'Ignazio di Antiochia. L'affetto dei Termolesi per San Basso aumentò quando nella Chiesa Cattedrale venne trovata una lapide recante la seguente iscrizione romana:

CLAUDITUR HOC TUMULO
BASSUS DITATUS AMATOR
EGREGIUS PRESUL
MARTIR CHRISTI PROPAGATOR

ed un'altra lapide a pezzi con su scritto semplicemente:

QUIESCIT CORPUS BEATI
BASSI EPISCOPI ET MARTIR

Sotto queste lapidi si trovava un'urna che, una volta aperta, portò alla luce le reliquie del Santo.

La festa

La festa che Termoli dedica al suo San Basso inizia due settimane prima del fatidico 3 agosto, ricorrenza della traslazione delle reliquie, per dare il tempo ai proprietari di ripulire e addobbare le barche prescelte.
Alla presenza del Vescovo, di tutte le autorità, e dei fedeli, con un sorteggio pubblico, si stabilisce quale peschereccio avrà l'onore di trasportare la statua del Santo. È tradizione che la barca prima estratta porterà la statua, la seconda estratta le autorità e la terza la banda musicale.

La vestizione della statua

Poi, due giorni prima della festa, poche persone, insignite dell'onorificenza di "Cavaliere di San Basso", procedono, in un ambiente riservato, alla vestizione della statua con i paramenti sacri. Terminata questa operazione e posta la mitra sul capo del Santo, la statua viene esposta al pubblico all'interno della Cattedrale fino al momento della partenza della processione. La mattina presto del 3 agosto il Vescovo celebra la santa Messa al termine della quale parte la processione che porta la statua fino al porto dove attende il peschereccio addobbato a festa; viene issata sulla poppa mentre tutte le imbarcazioni presenti l'accolgono con il suono prolungato delle sirene.

Per rispetto e omaggio a San Basso, o per semplice scaramanzia, il 3 agosto nessuno fa il bagno a mare, perché secondo la storia marinara in questo giorno si rischia di annegare.

La processione

La processione di barche prende il largo e si dirige a Nord-Ovest fino alla torretta saracena che definisce il confine delle acque territoriali di Termoli; dopo la benedizione del Vescovo la lunga processione di barche inverte la rotta e si dirige verso la foce del fiume Biferno, qui vira nuovamente e fa ritorno al porto. Rimane in porto, esposta al saluto dei fedeli, fin quando, verso sera, la statua torna a terra e viene portata alla sede del mercato ittico, dove resta per tutta la notte sorvegliata e venerata dai pescatori. All'alba del 4 agosto, dopo la celebrazione della messa davanti al mercato ittico, la statua viene riportata in Cattedrale, sempre sulle spalle dei marinai. Le celebrazioni religiose hanno termine con il Pontificale della sera, la Messa cantata officiata dal Vescovo, e la successiva processione al di fuori delle mura del borgo antico.

Le leggende

Il culto di San Basso è strettamente legato alla tradizione marinara della città anche se non si sa con precisione quando e in che modo le reliquie del Santo siano arrivate a Termoli. Secondo una leggenda alcuni pescatori, poco lontano dalla costa, trovarono in mare un sarcofago di marmo con all'interno i resti del Santo che erano stati gettati in acqua a Nizza e approdarono sulle spiagge termolesi. Secondo un'altra leggenda una donna di Marano, moglie di un termolese, avrebbe rivelato che nel sotterraneo della Chiesa di un convento vicino Marano fosse sepolto il corpo di San Basso. I termolesi, saputa la notizia, di notte navigarono fino alle coste di Marano per trafugare le reliquie di San Basso. I maranesi, avvertiti del pericolo, impedirono il furto ma decisero di donare alla donna l'avambraccio destro del Santo.

L'urna d'argento

La reliquia fu condotta a Venezia, dove venne ricoperta d'oro e racchiusa in un'urna d'argento. Ma l'orefice, d'accordo col Doge, sottrasse la vera reliquia e la sostituì con un avambraccio di legno di fico dorato. La donna, tornata a Termoli, per accertarsi dell'autenticità dell'avambraccio lo punse con uno spillo e dal pezzo di legno sprizzò sangue vivo. Quel che è certo è che l'origine della celebrazione risale al 1761 quando, durante i lavori di restauro nella Cattedrale di Termoli, fu ritrovato il sarcofago contenente le reliquie di San Basso, le quali risultavano disperse da secoli.

La devozione

La devozione per San Basso da parte dei termolesi è fortissima, addirittura per rispetto e omaggio, o per semplice scaramanzia, il 3 agosto nessuno fa il bagno a mare, perché secondo la storia marinara in questo giorno si rischia di annegare.

RITI & FESTE

SICILIA

di Silvia Pluchinotta

Un piccolo e preziosissimo gioiello medioevale racchiuso nel cuore del Parco delle Madonie. Un luogo incantato, sulla cresta di un promontorio, dove il tempo sembra essersi inesorabilmente fermato. A Geraci Siculo, inserito nel club dei Borghi più belli d'Italia, tutto parla del suo passato. Dalle viuzze tortuose, ai magnifici edifici medioevali e, infine, ai ruderi dell'antico castello di Ventimiglia che, arroccato su uno sperone di roccia, offre una vista mozzafiato. Anche nome di origine greca (da Jerax, avvoltoio) ricorda la sua antica origine di luogo fortificato, una impervia rocca sorvolata da uccelli rapaci. Il suo passato di Capitale della Contea dei Ventimiglia, che racchiudeva tutte le Madonie e parte dei Nebrodi, ha lasciato un patrimonio ricchissimo di usi, costumi e tradizioni che si tramandano da secoli.

Foto di Giacomo Salmeri

GERACI SICULO, il gioiello delle Madonie

La Giostra dei Ventimiglia

È proprio il passato di Capitale della Contea dei Ventimiglia all'origine di quella che può definirsi la manifestazione più importante per il piccolo borgo madonita: la Giostra dei Ventimiglia, inserita nel calendario Grandi Eventi della Regione Sicilia. L'evento vuole fare rivivere i fasti della contea appartenuta alla nobile famiglia che nel Medioevo ha governato gran parte del territorio siciliano. La manifestazione si svolge, solitamente, la prima settimana di agosto e rievoca alcuni dei fatti più importanti avvenuti all'epoca dei Ventimiglia, come il matrimonio del conte Francesco con la contessa Costanza Chiaromonte, figlia del conte di Modica, avvenuto nell'anno 1315 che aveva l'obiettivo di unire le più influenti casate del tempo. Un vero e proprio viaggio nella storia attraverso sfilate in costume, esibizioni di falconeria, cucina e rappresentazioni medievali di musici e sbandieratori, esibizioni di cavalli d'alta scuola, incontri culturali, ricostruzione d'ambienti ed esposizione di prodotti tipici. In ultimo, gli attesissimi giochi cavallereschi in cui i Cavalieri dell'Antica Contea di Geraci danno prova delle proprie abilità equestri sfidandosi con lealtà e destrezza nella giostra del saraceno, nella giostra degli anelli e, alla fine, in quella della rosa.

"A Carvaccata di Vistiamara"

In tempi più moderni Geraci Siculo si è attestato come un paese dedito all'agricoltura e alla pastorizia e, infatti, tra gli eventi più importanti che si svolgono a Geraci Siculo, è impossibile non annoverare la "Carvaccata di Vistiamara" (Cavalcata dei Pastori). Ogni anno, la terza domenica di luglio, i pastori di Geraci si riuniscono per una piccola cerimonia religiosa in segno di ringraziamento per la particolare predilezione dimostrata da Dio verso i pastori, ma è ogni 7 anni che si svolge l'evento più sontuoso e sentito.
Si hanno notizie della Cavalcata a partire dal 1643, ma si suppone che la festa si realizzasse anche prima.
La manifestazione si articola in una grande sfilata di pastori vestiti con i tradizionali costumi, che attraversano tutto il paese montando cavalli riccamente bardati. La sfilata, preceduta da un araldo trombettiere con il suo stendardo, parte dalla casa dell'anziano "Cassiere" e rispetta nei suoi particolari, quello che viene considerato l'ordinamento patriarcale che reggeva le comunità nomadi vaganti: sfilano prima i ragazzi, poi i giovani, quindi gli uomini maturi, infine i più anziani tra i quali spicca, appunto, la figura del "Cassiere" un tempo capo della comunità. Ogni partecipante regge con la mano sinistra "l'offerta": i più giovani offrono cavallucci e colombine fatti di caciocavallo che pendono da un cerchio di legno riccamente adornato con nastri e merletti; gli uomini offrono dei fasci di ceri; gli anziani i principali paramenti sacri, infine, il Cassiere porta "L'Antisfera". È una manifestazione molto interessante e particolarmente sentita che, speriamo, di rivivere presto, dal momento che l'ultima volta si è svolta nel 2011 e non si hanno notizie in merito alla prossima edizione.

Il "fuso" e la "conocchia"

Molte delle tradizioni di cui era ricco Geraci Siculo sono andate perdute, per via del progressivo spopolamento e dell'inesorabile dilagare della modernità, ma sono ancora vivi usi e costumi di un patrimonio immateriale impresso nella cultura di ogni geracese. Le donne anziane di Geraci, ancora oggi, filano la lana con il "fuso" e la "conocchia" per la realizzazione d'indumenti da lavoro e stuoie. I pastori e i contadini più anziani utilizzano ancora "cauzi di peddi" (gambali di pelle di capra), "scarpi di pilu" (scarpe di pelle) e a "ncirata" (mantello di tela cruda con cappuccio reso impermeabile con olio di lino). Nei mesi invernali, per proteggersi dal freddo gelido delle montagne – Geraci Siculo si trova a un'altitudine di 1077 m s.l.m. - molti uomini indossano "u cappularu" (mantello di panno con il cappuccio) e le donne "u sciallu", anch'esso di panno o di spugna. Insomma, un patrimonio dal valore inestimabile che non vorremmo mai dimenticare…

ARTIGIANATO

PIEMONTE

di Riccardo Milan

Foto di Carlo Baya

OCARINE GLOBAL

Cominciamo dall'oggetto: l'ocarina, uno strumento a fiato in terracotta inventato da Giuseppe Donati di Budrio (Bologna) nel 1853. Lo strumento ebbe una subitanea diffusione in Italia: le sette ocarine delle origini, il cosiddetto "settimino", proponevano repertori musicali molto vari: dal popolare al colto. Si diffusero poi in tutto il mondo, con una curiosa espansione in Oriente ed un'inspiegabile decadenza in patria.

Dal "settimino" alla multicamera

"In Corea -ci ha spiegato Claudio Colombo- la usano nelle scuole per l'educazione musicale e ci sono circa trecento istituzioni che insegnano a suonarla". In Corea, Giappone e Cina si trova il mercato più fiorente per chi produce ocarine. "Si fanno ocarine, soprattutto in ceramica, in pochi piccoli laboratori artigiani. Ne vengono poi realizzate, anche da industrie, in metallo, in plastica, in legno, in carta. In Giappone c'è un artista che fa spettacoli con ocarine costruite con vegetali... Io le realizzo soprattutto in terracotta trattata con una mia ricetta particolare, perché quelle smaltate si ritiene abbiano un suono più metallico. Una delle mie produzioni più particolari è legata alle ocarine multicamera, che hanno un'estensione maggiore grazie all'assemblaggio di più strumenti in uno".

Il liutaio ocarinista

Claudio Colombo è un artigiano, un liutaio ocarinista di Verbania, per la precisione della frazione di Cavandone, un piccolo borgo collinare con case in pietra medievali, rifacimenti seicenteschi e settecenteschi. Siamo sul Lago Maggiore piemontese e lì nel borgo la moglie ha un laboratorio con bottega di ceramica artistica. "Avevamo una bottega artigiana a Luino, fino a circa una ventina di anni fa: io lavoravo il cuoio, Patrizia (Piodella, verbanese ndr) la ceramica. Poi ci siamo trasferiti qui e abbiamo gestito per molti anni il circolo della frazione. Estati fa, si organizzava a Cavandone "Difoglie Dilegno Dipietra", un festival di musica antica e popolare all'aperto. Lì ascoltai un ensemble suonare le sette ocarine: dalla più piccola, soprano, alla più grande, contrabbasso. Cominciai a fabbricarle e pensai che la più grossa, la contrabbasso, si potesse ricavare al tornio e non allo stampo. Un pezzo unico, dunque. Fu una bella intuizione e per anni sono stato l'unico a realizzarle. E sono ancora fra i pochi. Migliora il suono".

Stampo e accordatura

La maggior parte delle altre ocarine, aggiungiamo noi, sono realizzate con uno stampo: le metà in argilla fresca vengono poi saldate e lavorate con attenta manualità per raggiungere l'accordatura. Seguono la cottura in forno, il perfezionamento dell'intonazione e la rifinitura. "Di solito per un cliente ne faccio quattro cinque e spedisco solo quella che io ritengo essere la migliore. Chi passa in laboratorio, invece, prova tutte quelle che ho in magazzino e sceglie. In alcuni casi, realizzo ocarine su misura, multiple o con decorazioni personali. Le richieste sono spesso legate a storie personali che io ascolto e poi realizzo".

Dalla pianura padana alla conquista del mondo

Ma il mercato delle ocarine che canali ha? "C'è chi le compra on line dal mio sito: **clacol.it.** Sono soprattutto gli statunitensi ad usare questo canale, ma ho ricevuto ordini anche da clienti australiani. C'è anche chi sale al mio laboratorio e chi mi trova, ogni due anni, a Budrio nell'ambito del più grande festival ocarinistico del mondo (**ocarinafestival.it**). Lì si ritrovano artigiani e musicisti: i gruppi musicali di Budrio sono famosi ovunque e sempre in tournée. Si ascolta, ci si confronta, si ritrovano gli utilizzatori di tutto il mondo, si compra e si vende...". Un curioso strumento musicale che, partito dalla pianura padana, è di casa in tutto il pianeta. Anche in un bello e romito borgo piemontese.

ARTE SPETTACOLI

SARDEGNA

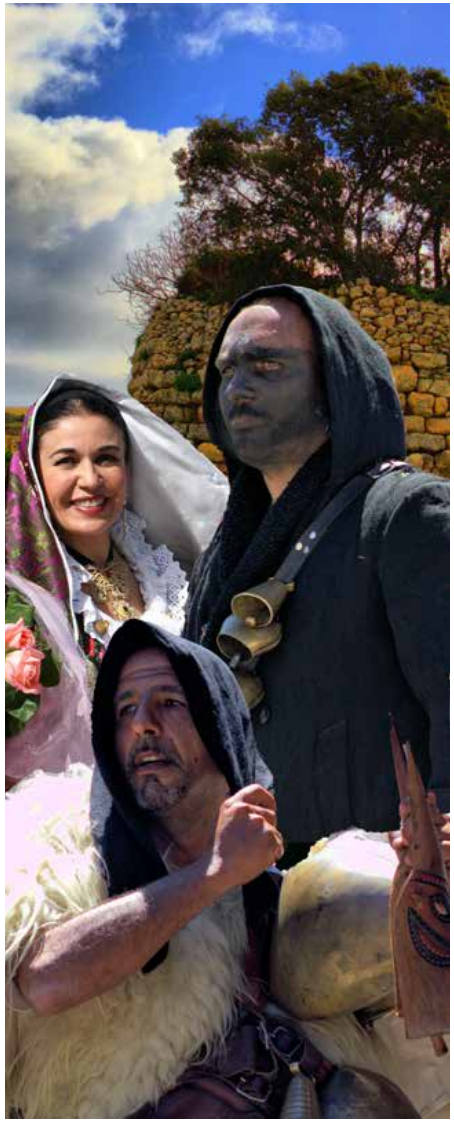
di Ilaria Facconi

NURAGHI
tra astronomia, religione e storia

Foto di Sebastiano Scalia

INFORMAZIONI TURISTICHE:

www.prolocosardegna.net



La forma, la posizione e soprattutto la storia dei nuraghi corrisponde ad una delle mete preferite dai turisti che ogni anno vengo a visitare la Sardegna. Cuore del Mediterraneo, infatti, l'isola incanta non solo per la sua fisicità ma anche per la sua storia. Così, molti turisti oltre le spiagge amano fare un tour fra i siti archeologici della macchia mediterranea ed in particolare i nuraghi visitandoli anche all'interno e conoscendone la loro storia.

Patrimonio Unesco dal 1997

La forma conica dell'edificio spesso chiusa con un cappello di grandi massi e strutturato secondo una precisa posizione di essi, risale all'età del Bronzo, nel II millennio a.C. Se ne contano circa 7000 in tutta l'isola, ma è probabile che il numero fosse nettamente superiore e che siano andati distrutti per scopi di natura edile. Fortunatamente, però, l'UNESCO per tutelare la bellezza paesaggistica e la storia dei nuraghi sardi, nel 1997 è stato riconosciuto come Patrimonio dell'Umanità.

La storia

Gli studiosi discutono ancora oggi, su quale fosse l'esatta funzione di tali edifici di pietra a secco. I nuraghi, infatti, sono stati presi in considerazione dalle diverse discipline al fine di spiegare un perché. L'astronomia, la religione e la storia hanno cercato di avanzare delle ipotesi. C'è chi dice che potessero essere stati creati ad uso militare, secondo cui, questi, avrebbero usato il nuraghe in tempi di guerra come difesa e controllo del territorio. L'astronomia, invece, riconosce che la posizione dei nuraghi corrisponde al disegno stellare e ad un preciso allineamento delle stelle mediante i quali scandire le stagioni e i fenomeni astrali. Essendo grandi, alti, ben strutturati e dalla forma poco conosciuta di tronco a cono, la religione afferma, dal suo canto, che vennero costruiti come sepoltura e adorazione per i defunti.

I tre più importanti

Palare di tutti i Nuraghi, anche solo i più importanti in Sardegna sarebbe complicato e lungo, ma è possibile distinguerne tre per importanza, diversità ed anche posizione: Nuraghe di Corte e Lottene (Ossi in provincia di Sassari), Nuraghe del complesso Monumentale di Santu Antine (Torralba provincia di Sassari) e il complesso di Santa Sabina (Silanus in provincia di Nuoro).

L'astronomia riconosce che la posizione dei nuraghi corrisponde al disegno stellare e ad un preciso allineamento delle stelle mediante i quali scandire le stagioni e i fenomeni astrali.

Ossi e il Nuraghe de Corte e' Lottene

Ossi è un centro agricolo il cui nucleo originario si è sviluppato intorno all'attuale chiesa parrocchiale, arroccato inizialmente su una collina di origine calcarea, dalla quale lo sguardo spaziava nella vallata sottostante sino alla zona di Sassari, ed in seguito è venuto ad estendersi nell'altopiano sottostante. Il comune presenta un ricco patrimonio archeologico, che comprende, tra l'altro, la necropoli di s'Adde 'e Asile, il complesso di Noeddale costituito da numerose tombe ipogeiche, e la tomba a poliandro di Ena 'e Muros, oltre a ben nove nuraghi ed all'importante villaggio di sa Mandra 'e sa Giua. Nell'età giudicale, Ossi è citato per la prima volta nelle fonti medievali con il nome Ogothi, ed apparteneva all'antica curatoria di Coros, appartenente al giudicato di Torres. Passata sotto il dominio aragonese, la sua storia è strettamente legata a quella della Baronia di Osilo e poi di quella di Usini, poi trasformata in contea, ed a quest'ultima rimandiamo per approfondimenti.

La Capanna casa del pane

Il Complesso nuragico comprende un nuraghe e diverse capanne ben costruite, con vasche, canali di scolo e forni, che hanno restituito reperti di notevole valore. La principale è la Capanna casa del pane, una capanna circolare realizzata con una raffinata messa in opera opera isodoma, il cui nome è stato suggerito dalla presenza di un forno vicino ad essa. La struttura si inserisce tra gli edifici dedicati al culto delle acque, come la più nota capanna con fonte di Sa Sedda 'e Sos Carros nei pressi di Oliena.Il Nuraghe monotorre di Corte e' Lottene in buono stato di conservazione,manca l'architrave e l'accesso alla scala che portava al piano superiore. Altezza massima cinque metri. E l'unico del territorio di Ossi che sia accessibile all'interno.

Le necropoli

Nei dintorni di Ossi sono stati portati alla luce i resti delle necropoli di Mesu 'e Montes, di Noeddale, di s'Adde 'e Asile, di s'Isterridolzu; della tomba a corridoio di Ena 'e Muros; dei protonuraghi Pascialzos, Salabia, su Bullone; dei nuraghi semplici Brunuzzu, Corte e Lottene, Ena 'e Littu, Formigiosu, Mandra 'e Munza II, Nannareddu, Nidu 'e Corvu, Pettu 'e Murtas, sa Mandra 'e sa Giua, Santu Maltine, s'Isterridolzu; dei nuraghi complessi Biancu, Mandra 'e Munza, monte Aranzu, Pianu Marras, sa Chintosera, Sisini, Zuniari; ed anche dei nuraghi monte Mamas, monte S. Antioco, monte S. Antioco II, Punta 'e Adde, s'Adde s'Andria, su Campu Mannu, su Campu Mannu II, tutti di tipologia indefinita.

Nuraghe di Santu Antine di Torralba

Il Nuraghe del complesso monumentale di Santu Antine di Torralba (XV sec. a.C), caposaldo di tutto il sistema insediativo della Valle dei Nuraghi, rappresenta la sintesi e l'apogeo dell'architettura di età nuragica. Ai piedi del nuraghe si estende il villaggio nuragico, solo in parte messo in luce dagli scavi. Le capanne subirono modifiche strutturali in età romana già nel II secolo a.C e, dopo un breve periodo di abbandono (metà I sec. a.C.), sulle strutture meridionali del villaggio fu impiantata una villa rustica.

La ricostruzione virtuale

La ricostruzione virtuale del Nuraghe Santu Antine restituisce un triangolo equilatero sul cui baricentro svetta la Torre centrale – o Mastio – la cui altezza originaria superava i 25 metri. Sugli angoli vi sono tre torri laterali che hanno una distanza reciproca pressoché identica, di circa 42 metri. La muratura esterna segue un andamento curvilineo, con filari disposti in corsi orizzontali. All'interno si sviluppano lunghi corridoi, scale semplici ed elicoidali per raggiungere gli ambienti superiori, silos per conservare le derrate e un sistema di pozzi. La costante regolarità di misure e simmetrie fanno ipotizzare l'esistenza di un progetto unitario dove si

coglie chiaramente la volontà di creare ampi spazi vuoti all'interno delle murature.

L'ingresso principale

Si affaccia sul cortile dove si innalza il Mastio, del quale si conservano integralmente solo la prima e la seconda camera; sulla parete si aprono ben 7 accessi monumentali disposti simmetricamente, e dai quali si possono raggiungere i diversi ambienti anche al primo e al secondo piano. Alle due estremità del cortile ci sono gli ingressi delle torri Ovest ed Est: in ciascuna di queste camere, un altro varco le collega, mediante monumentali corridoi, alla torre Nord.
Dal piano terra del Mastio si sale lungo la scala elicoidale e si raggiunge la camera del primo piano che, come quella sottostante, ha la copertura a tholos. Le linee geometriche dello schema planimetrico del piano inferiore, sono riproposte anche al piano superiore: solo la Torre Centrale aveva un ulteriore livello, oggi ridotto a pochi filari. I reperti delle varie campagne di scavo sono esposti nel Museo della Valle dei Nuraghi nel Logudoro Meilogu, nel centro urbano di Torralba in via Carlo Felice, 143.

Complesso di santa Sabina di Silanus

E'costituito da un nuraghe, un villaggio, una tomba di giganti e un pozzo sacro. La presenza della chiesa di Santa Sabina (di epoca medievale ma tuttora meta di devozione popolare) documenta la contiguità di testimonianze di epoche diverse e la persistenza del carattere di sacralità del luogo da tempi remotissimi fino ad oggi. Il nuraghe, monotorre (diametro m 12,60. altezza residua m 8,60), è realizzato con blocchi di basalto di grandi dimensioni, rifiniti con maggiore cura nelle parti alte del paramento. Nella parete destra del corridoio si apre una nicchia d'andito sub-rettangolare con porta trapezoidale architravata, mentre a sinistra è il vano-scala, la scala è percorribile fino all'attuale sommità della torre e presenta una feritoia rettangolare. Il corridoio immette nella camera centrale, di pianta circolare (diametro m 4,15), che conserva la copertura a ogiva (altezza m 8,35) e tre nicchie in parete disposte a croce. Il nuraghe è databile al 1600-1000 a.C. Nell'area antistante il nuraghe e nei pressi della chiesetta di Santa Sabina sono individuabili le tracce del villaggio nuragico, costituito da capanne a pianta circolare. L'abitato fu riutilizzato in epoca romana. Il nuraghe è stato recentemente scavato a cura della Soprintendenza per i Beni Archeologici delle province di Sassari e Nuoro.

ARTI E SPETTACOLI

CAMPANIA

di Giulia Nappi

I tesori sommersi DELL'ANTICA BAIA

Foto di baiasommersa.it

INFORMAZIONI TURISTICHE:

Parco Archeologico Sommerso di Baia
Via Lucullo 94, Baia
Bacoli 80070 (NA)

Pro Loco Città di Bacoli
Via Miseno c/o Villa Comunale di Bacoli, 80070 Bacoli (NA)
prolococittadibacoli@gmail.com
Tel. + 39 3791030885

Sono immersi nell'acqua, in quell'atmosfera senza tempo e senza spazio degli abissi del mare. Anche se non si tratta proprio di abissi. Il passato gaudente dell'antica Baia è giusto a un paio di metri di profondità dalla riva. In certi punti 5 fino a un massimo di 16 metri per la precisione, la distanza che passa tra il I secolo a.C. e i giorni nostri. Siamo infatti a Bacoli, un comune di oltre 26.000 abitanti che dista circa 15 km da Napoli, un'area che per le caratteristiche naturali, oltre che per una lunghissima tradizione storica, è conosciuta come Campi Flegrei.

Vulcani e acqua

La zona, infatti, è ricchissima di vulcani, crateri oggi ricolmi d'acqua o divenuti fumarole ma vivi e ancora in attività. È stato così che in questo lunghissimo lasso di tempo, gli edifici panoramici e le ville più lussuose costruite a picco sul mare in età repubblicana sono gradualmente finite sott'acqua per effetto del bradisismo. Questo fenomeno vulcanico provoca periodicamente l'espandersi dei gas presenti nelle viscere della terra e consequenzialmente il graduale avanzare della costa.

Baia tra residenze e impianti termali

Baia era un luogo di relax e piaceri nell'antichità, popolato dalle residenze dei romani più facoltosi e di impianti termali, si specchiava su un'insenatura di mare poco distante dal Portus Julius, l'avamposto marino e commerciale della potente Repubblica di Roma. Era, insomma, un luogo rinomato. Orazio scriveva "nessun golfo risplende più dell'amena Baia – nullus in orbe sinus Baiis praelucet amoenis". Un'idea di come doveva essere Baia nell'antichità possiamo farcela già visitando il Parco Archeologico delle Terme, un complesso terrazzato di strutture, piscine e locali che si sviluppa lungo il declivio tufaceo della costa. Dalla sommità le acque baiane sono tutte lì davanti a noi, chiuse tra i promontori di Punta Epitaffio e del Castello Aragonese.

Lacus Baianus

Un tempo il paesaggio era però differente e l'ampio golfo in cui ci affacciamo ora era una piccola baia – e da qui l'appellativo "Baia" - tanto da essere conosciuta come Lacus Baianus, rassomigliando appunto a uno specchio d'acqua lacustre piuttosto che marino. Con l'espandersi della costa e l'inabissamento delle rive abbiamo perso dalla visuale quell'insieme di terrazze e colonnati sul mare che erano le ville marittime romane, come ne troviamo rappresentate minutamente su tante pareti pompeiane. Ma qui a Baia, a differenza di altre località costiere della Campania romana che pure erano occupate da residenze, i resti di queste spettacolari dimore sono stati a lungo protetti dall'incuria umana sotto la distesa del mare. È stato solo alla fine degli anni 50, quando una mareggiata ha portato alla luce questi tesori, infatti, che si è aperta una nuova, affascinante per i visitatori e stimolante per gli addetti ai lavori, pagina di archeologia flegrea.

Il ninfeo dell'imperatore Claudio

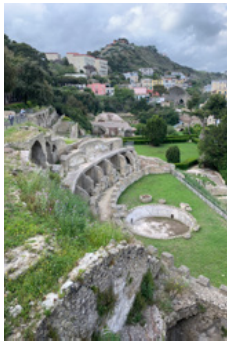
Tra le prime indagini è stato identificato un monumentale ninfeo che per la suppellettile decorativa e la sfarzosità degli ambienti doveva appartenere ad un edificio probabilmente di proprietà di un imperatore. Del resto di imperatori, tra Baia e Pozzuoli, se ne sono visti tanti nei primi decenni dell'impero romano, quando non esitava a diminuire, anzi cresceva, la fama della bellezza e della vivacità di questi luoghi. Le sculture recuperate ed esposte all'interno del Museo Archeologico dei Campi Flegrei, in una sala interamente dedicata al ninfeo e che ci restituisce l'allestimento dello stesso, celebrano Claudio e la sua famiglia. L'imperatore frequentava spesso Baia e scelse di commemorarne le sue origini mitiche con la figura di Baio, il fidato nocchiero di Ulisse, con lui nell'astuto piano per mettere k.o. il ciclope Polifemo, come le sculture del ninfeo ricordano.

I mosaici e le mura

Nell'area marina protetta con gli anni sono state individuate altre strutture antiche: i resti di quella che doveva essere una strada con i locali delle botteghe prospicienti e di altri due complessi residenziali, la Villa dei Pisoni e la Villa detta con ingresso a protiro. Quel che resta oggi non sono che le evidenze planimetriche, le fondamenta di mura che lasciano intravedere sale con profonde absidi o regolari e armonici varchi. Recentemente sono stati scoperti anche due mosaici pavimentali, uno a motivi geometrici e con tessere colorate, l'altro, a tessere bianche e nere, con su rappresentati due lottatori. Sono documenti importanti per incrementare gli studi sulla romanità e sulle dinamiche vulcanologiche dell'area, pur se richiedono molta immaginazione al pubblico inesperto. In questo caso, però, l'emozione fa il resto.

In battello o con le bombole

Trovarsi dinanzi a queste memorie del passato, da un battello col fondo trasparente o immersi con bombola e pinne, mostra senza alcun filtro o interpretazione quanto la storia sia radicata nel nostro presente anche se spesso non la conosciamo. Oltre che sentire sulla propria pelle l'ebrezza che prova un archeologo quando scavando disvela dal passato un oggetto e con esso la storia di una persona.



SAPORI E TRADIZIONI

TOSCANA

di Emanuela Olobardi

Foto di Pro Loco Corezzo

TORTELLO *alla Lastra di Corezzo*

INFORMAZIONI TURISTICHE:

PRO LOCO COREZZO
Loc. Corezzo s.n.,
52010 Corezzo (Ar)
Tel. 338.3027194

www.corezzo.it
E-mail: info@corezzo.it

Il Tortello alla Lastra ha origini antichissime, venne importato dalle popolazioni barbariche provenienti dall'oriente dopo la caduta dell'Impero Romano. Questo tipo di cottura su di una pietra scaldata sul fuoco, una lastra appunto, era tipica di una cultura nomade, condizione che per una parte della popolazione locale si è mantenuta fino ad un recente passato con il fenomeno della transumanza, molto diffusa anche in questa parte dell'Appennino.

I pastori della Vallesanta

Nel mese di settembre, trascorsa la festa delle Stimmate alla Verna e dopo aver stabbiato, arato e seminato i campi, i pastori della Vallesanta muovevano le greggi verso la piana costiera di Montalto, in Maremma. Sarebbero tornati a casa in primavera, per accingersi al nuovo raccolto. A casa rimanevano le donne e i bambini con qualche pecora per il latte.

La transumanza

Caricato il carretto con indumenti, ombrelli, coperte di lana, talvolta una gabbia con qualche gallina, secchi, ramine e altre masserizie, i pastori transumanti si accingevano ad affrontare un tragitto carico di difficoltà e le inclemenze del tempo, che non risparmiava temporali improvvisi e, talvolta, freddo precoce.
Nella bisaccia, avvolti con cura in un cencio, conservavano gli immancabili tortelli alla lastra, appositamente preparati dalle loro donne per il viaggio. Erano l'unico alimento già elaborato che portavano con sé, perché era sufficiente riscaldarli di nuovo sulla pietra, per ritrovare il sapore, il profumo e il tepore del focolare di casa e, proprio perché già cotti, si mantenevano buoni per altri due o tre giorni. Se poi, in qualche mulino riuscivano a barattare una forma di cacio con un po' di farina, era possibile prepararli sul luogo, riempiendo l'impasto con la ricotta anziché le verdure o le patate.

La ricetta

Il "Tortello alla Lastra" è una specialità gastronomica tipica della montagna tra Romagna e Toscana. È un piatto elaborato ma genuino, prodotto da quella singolare capacità, tipica della gente contadina di montagna, di saper diversificare e combinare i pochi alimenti a disposizione in un'ampia varietà di cibi dal gusto e dal sapore unico. La ricetta, tramandata di generazione in generazione, si è conservata fino ad oggi. I Tortelli si preparano impastando sulla spianatoia di legno la farina di grano tenero con l'acqua ed il sale; la pasta viene lavorata esclusivamente a mano e si stende con il matterello fino ad ottenere una sottile sfoglia, su metà della quale viene distribuito l'impasto di patate che viene ricoperto poi con l'altra metà.

Il ripieno

Il ripieno viene preparato con patate lesse condite con un sugo vegetale, la cui ricetta è segretamente custodita dalle massaie del paese. Si aggiungono poi pecorino, parmigiano, uova, burro e noce moscata. Insieme alle patate o in completa sostituzione di esse possono essere utilizzati il cavolo (verza, cappuccio o nero) e/o la zucca, mantenendo invariati gli altri ingredienti. Con la rotella viene prima chiuso l'intero bordo esterno della sfoglia e poi suddiviso in tanti quadrati, che verranno cotti sopra una lastra di pietra serena. Questa pietra, con la sua particolare ruvidità, dona al tortello il suo sapore e colore caratteristici. La Sagra del Tortello alla Lastra, principale manifestazione promossa dalla Pro Loco di Corezzo, ha recentemente ottenuto il marchio "Sagra di Qualità".

Curiosità

Nel 1995 un gruppo di persone decise quasi per gioco di allestire sei tavoli in piazza per far assaggiare questo prelibato prodotto della gastronomia locale. Oggi la manifestazione conta circa 4000 presenze nelle tre serate e 150 collaboratori, molti dei quali tornano al paese d'origine per contribuire alla riuscita dell'evento.
La Pro Loco di Corezzo, per tutelare e rendere ancora più riconoscibile questa specialità tipica, ha richiesto ed ottenuto dalla Camera di Commercio la registrazione del marchio "Tortello alla Lastra"".

SAPORI E TRADIZIONI

TRENTINO ALTO ADIGE

di Oriana Bosco

Le "montagnine" delle GIUDICARIE ESTERIORI

Foto di Provincia Trento Marketing

C'è una zona del Trentino sud - occidentale che rimane ai margini dei classici itinerari turistici, e che proprio per questo ha conservato un'atmosfera rurale e genuina: si tratta delle Giudicarie esteriori, un'area che dal borgo di Ponte Arche sale verso il Lomaso e giunge fino allo spettacolare lago di Tenno, una terrazza affacciata a 600 metri d'altezza sul Lago di Garda. Un territorio interessante dal punto di vista naturalistico e culturale, contraddistinto dalla presenza di sorgenti termali (Comano Terme), di ampie zone rurali (Lomaso), di castelli medievali (Castel Campo), chiese antiche (Pieve di Vigo Lomaso) e di paesaggi che aprono il cuore.

Ponte Arche

Punto di partenza ideale per scoprire questo territorio è Ponte Arche, attrezzato centro montano conosciuto a livello nazionale per la presenza delle sorgenti termali: nota fin dall'antichità, e circondata da un'aura di mistero, l'acqua di Comano ha proprietà curative per le malattie della pelle che si possono apprezzare nel bellissimo complesso delle Terme di Comano. Salendo sulle pendici del monte Casale, alle spalle dell'abitato, si trovano alcune piccole frazioni, Comano, Godenzo e Poia: qui la Pro Loco del Casale porta avanti l'antica coltura del grano, coltivando degli appezzamenti comunitari che in estate vengono mietuti dai volontari: un momento che diventa l'occasione per una grande festa, a fine luglio, la Festa del Grano (Facebook Pro Loco del Casale https://www.facebook.com/ProLocodelCasale/).

Le montagnine

Poco oltre il paese inizia la piana del Lomaso, un'ariosa distesa di campi coltivati circondata da morbidi pendii e puntellata di piccoli paesi agricoli: questa terra produce delle ottime patate, chiamate "le montagnine", a cui la Pro Loco Piana del Lomaso dedica in autunno una grande festa (Festa della Patata, www.stravolti.it). Ma la piana è ricca anche di tracce di storia: qui e là spuntano i campanili delle tante chiese rurali, tra cui la più antica è la Pieve di Vigo Lomaso, con la sua cripta del 1200 ancora integra; in mezzo alla vallata, sulla sommità di uno sperone di roccia circondato dalla vegetazione, emergono i torrioni merlati di Castel Campo, residenza castellana tra le meglio conservate dell'intera provincia di Trento. Considerato sacro dai Romani che lo dedicarono al dio Silvano, e poi divenuto rifugio per la popolazione in caso di pericolo, ha conservato anche oggi la sua natura comunitaria e mistica diventando un centro di produzione culturale che ospita spettacoli, eventi e residenze d'artista (visitabile su richiesta, www.castelcampo.com). A Campo Lomaso merita una visita anche il convento dei padri francescani, del '700, dove nacque il poeta Giovanni Prati nel 1814.

Biotopo di Fiavé

Proseguendo in direzione sud ci si trova ad attraversare il Biotopo di Fiavé, un'antichissima torbiera dove sono venuti alla luce i resti di villaggi palafitticoli databili a 2000 anni prima di Cristo. Il sito, dichiarato dall'UNESCO Patrimonio dell'Umanità, costituisce uno dei rinvenimenti più interessanti della preistoria d'Europa, ed ha restituito reperti eccezionali. Un interessante museo ai bordi del biotopo illustra questo patrimonio archeologico ed espone molti dei reperti rinvenuti durante gli scavi.
Continuando a scendere, e superato un dolce passo immerso nella boscaglia, lo sguardo si apre su un panorama meraviglioso: un lago color turchese incastonato tra la vegetazione. Siamo arrivati a Tenno, località resa celebre dall'omonimo lago, famoso per i colori delle sue acque, dall'azzurro turchese al verde smeraldo, meta perfetta per piacevoli giornate di sole.

Borgo di Canale di Tenno

A poca distanza, un altro piccolo gioiello merita una visita: si tratta del Borgo di Canale di Tenno, un grazioso agglomerato di vecchie case in pietra e legno perfettamente conservate affacciate sul Lago di Garda: tra i suoi vicoli in ciottoli il tempo scorre lento e si respira ancora un'atmosfera medievale, rievocata anche dalla festa "Rustico Medioevo" (www.gardatrentino.it). Nel borgo si trova la caratteristica casa degli artisti, nata negli anni Sessanta come luogo di dimora e ritrovo per la produzione di arti figurative e spettacoli. Il nostro viaggio si conclude qui, di fronte allo spettacolo degli ulivi che digradano verso il Garda, immersi nel silenzio di questo paesaggio in cui montagna, lago e collina si incontrano.

SAPORI E TRADIZIONI

ABRUZZO

IL BACCALÀ *di Sant'Omero*

di Gabriele Di Francesco

Il Gadus Morhua è il signore e padrone di Sant'Omero. Il baccalà come alimento, entrato a far parte della cucina popolare dopo l'obbligo di magro imposto dal Concilio di Trento (conclusosi nel 1563 dopo ben 18 anni di lavori) è da sempre inteso qui realmente come prodotto tipico e di tradizione. Di fatto è l'unico pesce che poteva fare a meno della catena del freddo e che, fatto essiccare o conservato sotto sale, era l'unico adatto per essere per secoli presente sulle mense di tutta Europa.

Da cibo di nicchia a cibo di lusso

Da alimento penitenziale e di vigilia si è trasformato oggi in prodotto di nicchia in termini di salute per le sue proprietà organolettiche, ma dal costo elevato. Un cibo di lusso che trova nella la Sagra del baccalà (normalmente si svolge a luglio) un posto trionfale, esaltato dalla sapienza gastronomica dei volontari della Pro-Loco che si esprimono al meglio nell'allestimento della Sagra del Baccalà. Un evento di alta qualità e di grande attrazione non soltanto per tutta l'area Piceno-Aprutina, territorio di elezione, ma che supera per rinomanza i confini regionali d'Abruzzo.

Il baccalà al sugo

Secondo una accreditata versione la Sagra del baccalà ebbe inizio in coda ad una delle tante edizioni estive del tradizionale "Torneo cittadino di calcio", che vedeva accendersi un tifo competitivo tra le squadre dei paesi viciniori (talora sfociato in aspre contese quando non risse) e un appetito vigoroso (di giocatori dilettanti e spettatori) che trovava sfogo nella consueta mangiata di baccalà al sugo con le patate, aperta a tutti, che concludeva la competizione.Il baccalà era fornito da un'azienda locale di ingrosso alimentare, gestita dalla famiglia Monti, che si caratterizzava per essere un'azienda di importazione del baccalà - che forniva a buon prezzo ai buongustai - dai luoghi di pesca e lavorazione, Norvegia e Penisola di Gaspè. Oggi l'azienda, sempre in mano agli eredi della famiglia Monti, è una delle più importanti nel centro sud per l'importazione, la preparazione e la commercializzazione del baccalà, e resta l'insostituibile fornitore dell'ormai prezioso e sempre più ricercato Gadus Morhua per la Sagra.

La Sagra

La Sagra nacque dunque nel 1980. Già prima di tale data, verso la fine degli anni Sessanta, era peraltro diffusa l'usanza, tra giovani e meno giovani Santomeresi, di ritrovarsi a tavola tutti insieme, per festeggiare degnamente la conclusione di avvenimenti e manifestazioni, non soltanto a carattere sportivo. Le tavolate, prevalentemente serali, erano preparate all'aperto, sul polveroso campo sportivo (oggi trasformato in piazza-arena anche con il contributo della Pro-Loco), aperte a chiunque volesse e finanziate con i modesti proventi delle stesse manifestazioni. Stando alla narrazione popolare secondo alcuni il cuoco di allora era Leo De Ascaniis, giovane molto conosciuto in paese e nei dintorni, anche per le sue performances calcistiche, cui prestavano aiuto altri volenterosi amanti del cibo notturno.

La "mangiata"

Negli anni la "mangiata" si è trasformata in qualcosa di più organizzato e di maggiore durata, con vere cuoche che si avvicendavano nella complessa preparazione delle pietanze, dall'ammollo del baccalà alla tranciatura alla preparazione vera e propria. Tra tutti occorre ricordare Mentina Pavoni (ricordata come la prima cuoca della sagra), Giuseppina Viscioni, Giuseppina De Simone, Nicolina Coccia, la vera eccezionale decana della sagra, e oggi Ada Settimi e Paola Cristofori con l'immancabile Laudino Di Pierdomenico. Si iniziò con circa 70 kg. di prodotto secco, per superare i 50 quintali delle ultime edizioni, preparato per migliaia di visitatori.

RICETTA 1

La preparazione del baccalà - da non confondere con lo stoccafisso! - richiede cura e pazienza. Come merluzzo salato e parzialmente essiccato è necessario, prima di cucinarlo, metterlo a bagno, operazione questa detta anche "ammollo", diliscarlo e spellarlo per ridare al pesce la consistenza e il sapore originari. Oggi in commercio si trovano vari tipi di baccalà, da quello tradizionale "ad ali aperte" al filettone, sottoposto ad abbattimento a freddo.

Bigné di baccalà

Frullare la polpa di 300 gr. baccalà con 2 uova, 1 cipolla media, 1 aglio, prezzemolo, pepe bianco, sale e noce moscata. Aggiungere 1/2 bicchiere di latte, 1/2 cucchiaino di bicarbonato, lentamente 400 gr. di farina e acqua q.b. per amalgamare una pastella morbida e cremosa da far cadere in piccole cucchiaiate nell'olio di frittura a fuoco moderato. Dorare, scolare e asciugare i bignè. Cospargerli di peperoncino piccante polverizzato a proprio gusto. Servire caldissimi. Dose per max 12 persone.

RICETTA 2

La preparazione del baccalà - da non confondere con lo stoccafisso! - richiede cura e pazienza. Come merluzzo salato e parzialmente essiccato è necessario, prima di cucinarlo, metterlo a bagno, operazione questa detta anche "ammollo", diliscarlo e spellarlo per ridare al pesce la consistenza e il sapore originari. Oggi in commercio si trovano vari tipi di baccalà, da quello tradizionale "ad ali aperte" al filettone, sottoposto ad abbattimento a freddo.

Baccalà di Clarice

La ricetta è stata tramandata da Clarice Gualà, perpetua di un vecchio parroco di Sant'Omero, don Giuseppe Ruggieri. Per 6 persone preparare 800 gr. di baccalà lessato, diliscato e ridotto in scaglie su un piatto da portata. Frullare in salsa 250 gr. di tonno, 4 acciughe, 1 peperone sottaceto. In un tegame con 2 ciuffi di prezzemolo e 1 spicchio d'aglio (da togliere a fine cottura) fare amalgamare il composto a fuoco moderato con olio evo e sale q.b. Raggiunta la giusta consistenza far raffreddare la salsa e disporla in modo uniforme sul baccalà. Guarnire il piatto con le sottili rondelle di 2 uova sode e con verdure sottaceto disposte con fantasia cromatica.

SAPORI E TRADIZIONI

BASILICATA

di Rocco Franciosa

Foto di Rosario Claps

INFORMAZIONI TURISTICHE:

www.prolocosarconi.org

IL FAGIOLO DI SARCONI

eccellenza lucana

La Basilicata è ricca di prodotti tipici a marchio, tra questi primeggia il Fagiolo di Sarconi che dal 1996 ha ricevuto il riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta (IGP).

La coltivazione

La coltivazione del fagiolo a Sarconi, accogliente comune lucano alle pendici del monte Sirino, si perde nella memoria dei tempi, ma fu solo nei primi anni ottanta che, gli allora amministratori comunali, presero coscienza delle potenzialità insite nella sua coltivazione. Il fagiolo di Sarconi ha una storia antica. Non si sa di preciso quando questo legume, arrivato in Europa sulle navi dei conquistatori del Nuovo Mondo, arrivò in Val D'Agri.

La "carne dei poveri"

A partire dal Settecento, però, la coltivazione in agro di Sarconi è ampiamente documentata. Chiamato "la carne dei poveri", per le sue proprietà organolettiche, veniva impiegato solo ed esclusivamente per il consumo domestico. Ed è il componente fondamentale della dieta delle popolazioni lucane perché ricco di proteine, carboidrati, vitamine e minerali ma povero di grassi.

Dal Seminario alla Sagra

Per valorizzarlo appieno furono coinvolti Regione e la nascente Università degli Studi della Basilicata. Fu ideato, un annuale Seminario di Studio nel corso del quale esperti in materia illustravano agli addetti del settore, soprattutto le nuove tecniche di coltivazione e gli ecotipi di fagioli più produttivi. Il Seminario divenne allora Sagra, organizzata dalla Pro Loco e dall'Amministrazione comunale che si fregia del marchio "Sagra di Qualità" assegnato dall'Unione Nazionale Pro Loco d'Italia. Un momento per conoscere anche gli altri prodotti lucani come formaggio, olio, prosciutto, latticini, miele e vino.

Il Canale Cavour

Il caratteristico borgo di Sarconi si lascia ammirare per le sue architetture tipicamente rurali, in cui si ha quasi il piacere di perdersi per ritrovarsi nei vicoletti circondati da portali in pietra e balconi in ferro battuto. Sono i resti del cosiddetto Canale Cavour ad attirare l'attenzione del visitatore, un'imponente complesso costruito nel 1867, in stile romano e dotato di un doppio canale per l'irrigazione. Per diversi anni l'acquedotto ha irrigato infatti i terreni compresi nell'agro di Sarconi e Moliterno, subendo poi negli anni diversi interventi di ristrutturazione. Contraddistinto da imponenti archi in muratura continui e armoniosi, il Canale Cavour si presenta come una vera e propria opera d'arte circondata da giardini e da ammirare. Sono ancora visibili i ruderi, ben protetti, della sua originaria struttura. Se poco resta del castello feudale, poco distante, interessanti sono due antichi mulini ad acqua proprio nei pressi del paese, uno dei quali interessa il fiume Maglie.

SAPORI E TRADIZIONI

PIEMONTE

QUAQUARA
l'intelligenza del maggiolino

di Riccardo Milan

Coleottero primaverile, presenza tradizionale delle campagne, il maggiolino mette simpatia un po' ovunque: nell'arte, nella musica e perfino nelle auto. A Genola, il maggiolino ha dato il nome al biscotto tradizionale, declinato nel dialetto locale in "quaquara". Un dolce che è l'emblema della comunità, la sua rappresentazione oggettiva, il segno di un'appartenenza.

Il biscotto

Il nome del dolce si collega ai maggiolini primaverili proprio per la forma elittica un po' appuntita che ricorda quella dei simpatici coleotteri. I prati verdi e colorati del paese piemontese, del sud Piemonte, ne sono pieni in primavera e proprio in primavera, a maggio, terza domenica di maggio, da 47 anni, si tiene la Sagra dedicata a questi dolci biscotti a base di burro, zucchero, farina, uova, mandorle e limoni. Ma ogni casa ha un tocco segreto, che distingue le proprie dalle altrui quaquare.

La tradizione

La tradizione di questi biscotti dolci, tipici del fossanese, risale all'Ottocento e si collega ai riti pasquali e mariani; da alcuni anni da evento privato è diventato momento collettivo che ha dato una rinnovata identità al borgo (poco meno di 3mila abitanti), fatto restaurare e gestire il forno comunitario, dato vita alla Sagra ed ad una serie di eventi ad essa collegati.
Ogni anno la primavera porta così a Genola colori e profumi: i colori della stagione, i profumi della natura che rinasce; ma anche i profumi dolci delle quaquare che si cuociono nel ritrovato e rinnovato forno comunitario. Da aprile a maggio, infatti, ogni famiglia ha un suo turno di cottura di questi dolci tradizionali.

Il PalaQuaquara

Prima si devono prenotare giorno ed orario presso la Pro Loco del paese, nel PalaQuaquara (ma guarda un po'!), l'ex Foro Boario oggi sede e centro delle attività comunitarie; ogni famiglia paga una certa cifra per ogni chilo di burro, ma solo se ha la Quaquara Card (ecco ancora qui!), sennò il forno non si apre; infine si portano a cuocere e poi sono pronti per la Sagra. La loro superficie ricorda quella dei crumiri casalesi, ma in qusto caso la striscia dolce, una volta estrusa dall'impastatrice, viene chiusa con un tocco delicato; poi si inforna il tutto. Buone le Quaquare, buone e profumate di primavera!

Genola

E' stata storicamente oggetto di contesa, nel 1050 fu proprietà di Adelaide, moglie di Oddone. Si susseguirono poi diversi signori, tra cui il capostipite degli Operti di Fossano. Sono noti alle cronache i tentativi della Città di Fossano di assorbire il borgo sul quale dominava Savigliano. Solo nel 1263 venne sottoscritto un accordo che assegnava i tre quinti del territorio a Savigliano e il restante a Fossano. Genola otterrà l'indipendenza solo nel 1808 per mano di Napoleone Bonaparte.

Gli edifici storici

Il paese vanta molti edifici storici: la Villa dei conti Tapperelli, del 1759; l'attuale sede del Municipio, il Palazzo dei marchesi di San Vitale, risalente a metà '700 con elementi architettonici originali, come la facciata, il loggiato, alcune sale al piano nobiliare; alcune residenze nobiliari, tra cui Villa "Storta", uno degli esempi più belli tra le residenze locali di campagna dell'Ottocento.
Nel centro del paese si trova la Parrocchiale di San Michele Arcangelo, il cui nucleo originale è eretto nella prima metà del XV secolo. La chiesa vanta un affresco del 1480 raffigurante Santa Lucia e Santa Caterina d'Alessandria, alcune tele del Molineri e del Chiantore, oltre a tre statue lignee di Giovanni Battista Bernero. Molto importante è la Confraternita dell'Immacolata Concezione; in passato ospitava un affresco quattrocentesco raffigurante la Crocifissione, oggi custodito nel palazzo comunale.

SAPORI E TRADIZIONI

TOSCANA

L'oro di SAN GIMIGNANO

di Emanuela Olobardi

Il Crocus Sativus, genericamente conosciuto con il nome di zafferano, è un fiore della famiglia delle Iridacee. Il suo nome comune trae origine dal termine arabo "jafaran", una modifica della parola persiana "sahafaran", anch'essa derivante dalla parola "asfar" che significa giallo.

Foto Comune di San Gimignano

La coltivazione

La coltivazione dello zafferano a San Gimignano è storicamente accertata fin dal 1200 ed ha avuto un ruolo di primo piano nell'economia del luogo, basti pensare che nel 1228 il Comune, obbligato a pagare debiti contratti durante l'assedio al Castello della Nera, onorò l'impegno utilizzando non solo denaro contante ma anche lo zafferano. E circa cinquant'anni dopo, nel 1276, proprio come per il vino Vernaccia, istituì un dazio sull'esportazione. Lo zafferano all'inizio del Seicento subì un periodo di crisi anche a causa delle rigide regole emanate al fine di evitare truffe e falsificazioni, crisi fortunatamente superata grazie all'impegno di produttori ed istituzioni che oggi vedono la DOP (Denominazione di Origine Protetta), di cui si fregia il prodotto, il miglior riconoscimento di un'eccellenza produttiva e insieme l'omaggio ad una storia straordinaria.

La raccolta del fiore

La coltivazione e la raccolta di questo fiore sono attività che esigono pazienza ed attenzione: per ottenere un chilogrammo di spezia si devono raccogliere circa centocinquantamila fiori e la raccolta deve essere effettuata all'alba, quando i fiori sono ancora chiusi e gli stigmi devono essere subito essiccati. Lo zafferano di San Gimignano è coltivato con metodi naturali e posto in commercio lasciando gli stimmi in fili. Il sapore è caratteristico, pungente e leggermente amarognolo. Si abbina bene al pesce, alle verdure ed alle carni bianche.

Elisir di fine vita

Un tempo il suo utilizzo era destinato anche alla tintura della lana, dei tessuti grezzi, nella pittura e in medicina: particolare curiosità suscita l'antica ricetta di un elisir di fine vita, rinvenuta in una scatola del 1631, sigillata proprio per sottolinearne la preziosità del contenuto.

RICETTA

Risotto con mascarpone, carciofi e zafferano

Ingredienti per 6 persone
450 g di riso Arborio, una cipolla bianca, 100 g di burro, 2 dl di Vernaccia di San Gimignano, 1 lt. di brodo di carne, 5 carciofi, 2 spicchi di aglio, un mazzetto di prezzemolo, 150 g di mascarpone, 1 dl. di olio extra vergine di oliva di San Gimignano, sale fine, pepe nero, 3 pistilli di zafferano di San Gimignano.

Preparazione:
Tritare finemente la cipolla bianca e farla stufare con 50 g di burro, in una casseruola. Intanto pulire i carciofi, privandoli delle spine e del gambo, e tagliarli a fette, conservandoli in acqua acidulata con limone. Tritare l'aglio ed il prezzemolo e metterli a soffriggere in una padella con l'olio. Appena l'aglio comincia ad imbiondire, mettere i carciofi e farli stufare coprendo la padella. Togliere la cipolla dalla casseruola, unire il restante burro e renderlo spumeggiante, sciogliendolo a calore vivace. Aggiungere il riso, bagnare con la Vernaccia e farlo evaporare.
Unire il brodo ben caldo, fino a coprire il riso e portare a cottura. Quando il riso è quasi pronto, aggiungere lo zafferano, diluito con parte del brodo, i carciofi e la cipolla, aggiustare di sapore con sale se occorre, quindi mantecare con il mascarpone.

Le Torri di San Gimignano

Il borgo toscano di San Gimignano, perfetta cartolina medievale in Provincia di Siena, si fa riconoscere per le sue "Belle Torri": ancora oggi se ne contano ben 13 anche se si dice che nel Trecento fossero settantadue, almeno una per ogni famiglia benestante. La torre era il massimo simbolo di potenza, soprattutto per il processo costruttivo che non era certo semplice o economico. San Gimignano fu un importante punto di ristoro per i pellegrini che percorrevano la Via Francigena e dal 1990 è patrimonio Unesco.

Sul prossimo numero andremo alla scoperta del **"Museo Longarone Vajont – Attimi di Storia"** creato, realizzato e gestito dai volontari della Pro Loco di Longarone, in convenzione con il Comune.

Poi conosceremo le colline di Matilde di Canossa in Emilia Romagna e, infine, tanti luoghi, prodotti tipici e curiosità.

Foto di Comune di San Gimignano

Arcobaleno d'Italia 2020 | n° 03
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

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

CONVENZIONE UNPLI · UNIPOLSAI

Insieme hai più vantaggi!

MOBILITÀ -costi +servizi
CASA -25%
PROTEZIONE -20%
LAVORO -20%
RISPARMIO -costi

TASSO ZERO rate mensili

Puoi pagare in comode rate mensili a tasso zero fino a 2.500€*
PER TUTTA LA DURATA DELLA CONVENZIONE!

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 cadauna. 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.finitaliaspa..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***

UNPLI UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA

UnipolSai ASSICURAZIONI