

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

ARCOBALENO

3 | 2021

La rivista del patrimonio immateriale D'ITALIA



CORTEI STORICI

Le donne,
i cavallier,
l'arme,
gli amor

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

Crediti Foto di Vincenzo Sabatino



Veneto
LE COLLINE
DEL PROSECCO



Sardegna
LA LINGUA
SARDA



Sicilia
LE SALINE
DI TRAPANI



140 ANNI
1881 - 2021
PRO LOCO
D'ITALIA

www.unioneproloco.it



1881 - 2021

CENTOQUARANTA ANNI

**DALLA NASCITA DELLA PRIMA PRO LOCO
A PIEVE TESINO (TN)**

Centoquaranta anni di
TUTELA DELLE TRADIZIONI

Centoquaranta anni di
VALORIZZAZIONE DELLE TIPICITÀ

Centoquaranta anni di
PROMOZIONE DEL TERRITORIO

Centoquaranta anni di
CURA DEL PATRIMONIO CULTURALE

Centoquaranta anni di
AMORE PER L'ITALIA



foto di Matteo Buffa



UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA

www.unioneproloco.it



GIORNATA DELLE PRO LOCO, LA RINASCITA CHE ANIMA I NOSTRI CUORI

Sono stati mesi tutt'altro che semplici. Abbiamo vissuto una situazione che ha inciso fortemente sul modo di vivere di ciascuno di noi. La pandemia ha letteralmente stravolto la nostra quotidianità, variandone significativamente ogni ambito. In una situazione inedita e di piena emergenza le Pro Loco, lo sottolineo con profonda gratitudine, si sono

fatte trovare pronte mettendosi a disposizione dei territori e delle comunità, supportandoli con un'ampia varietà di iniziative di solidarietà e animazione territoriale. Dalle raccolte fondi, alla distribuzione delle mascherine, dalla consegna a domicilio della spesa ai meno abbienti passando per quegli eventi ridotti e riadattati che, in un contesto complicato, hanno tenuto unito il cordone ombelicale fra territori e tradizioni.

Il mio pensiero va alle sagre rimodulate alle condizioni del momento, garantendo il solo asporto, agli eventi letteralmente reinventati quali, per citarne solo uno, l'esposizione delle maschere di Carnevale nelle vetrine dei negozi, in considerazione dell'impossibilità di compiere sfilate. Questi, come molteplici altri eventi, danno piena contezza del senso di resilienza delle Pro Loco che in una fase davvero difficile hanno brillato di generosità, facendo in pieno la propria parte.

La situazione sta mutando e le condizioni favorevoli consentiranno, nei limiti di quanto previsto dalle normative, di riscoprire e valorizzare le bellezze dei territori, di animare piccoli centri e borghi; del resto è elevato il desiderio di trascorrere finalmente all'aria aperta il fine settimana magari per scoprire nuovi luoghi, per assaporare prodotti tipici o per godere di un bel panorama.

In questo contesto la Giornata Nazionale delle Pro Loco fissata per domenica 11 luglio rappresenta un'occasione per dare concretezza al senso di rinascita che anima i cuori di tutti noi. Un appuntamento che risponde al desiderio di dare voce al quotidiano e genuino impegno delle Pro Loco.

Ecco perché alla luce di una situazione certamente migliorata, ma ancora lontano da quella realtà alla quale eravamo abituati, l'appuntamento con la Giornata Nazionale delle Pro Loco costituisce un appuntamento immancabile. Un giorno speciale nel quale esaltare con eventi ed iniziative il senso di unione delle nostre associazioni.

Sarà anche un momento per dare voce alle nostre associazioni, per sottolinearne la quotidiana attività. Appuntamenti che ci permetteranno di ribadire il ruolo di sentinelle del patrimonio immateriale culturale conquistato giorno dopo giorno sul campo. Momenti ed eventi che consentiranno di diffondere e condividere i valori e i principi fondanti delle nostre associazioni. Evento dopo evento, sarà un modo per dar vita ad un grandioso gemellaggio virtuale all'insegna della missione che da oltre 140 anima le Pro Loco.

Antonino La Spina
Presidente UNPLI



Hanno collaborato a questo numero



Alessandra Tutino



Gabriele Di Francesco



Oriana Bosco



Rocco Franciosa



Giulia Nappi



Riccardo Milan



Raffaele Vacca



Luciano Scarpitti



Stefania Pendezza



Emanuela Olobardi



Ludovico Licciardello



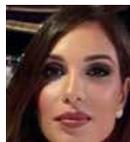
Valentina Cariani



Piero Minuzzo



Francesco Brescia



Ilaria Tucconi



Silvia Pluchinotta

Hanno collaborato inoltre:

■ Valerio Bruni

SOMMARIO



FOTONOTIZIA

Trentino
Quando l'anima della montagna prende vita pag. 7

FOCUS

Le donne, i cavallieri, l'arme, gli amori pag. 8

Campania
Alla tavola della Principessa Costanza pag. 10

Abruzzo
Nel feudo di Margarita con Dante e i principi Cantelmo pag. 12

Veneto
Valstagna, sulle onde del tempo pag. 14

Sicilia
Un matrimonio in un "nido d'aquila fuso nella rupe" pag. 16

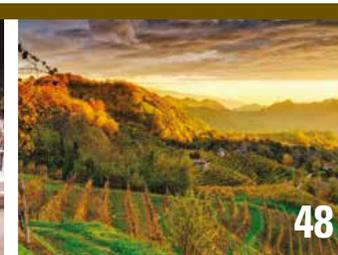
RITI E FESTE

Veneto
La partita a scacchi viventi di Marostica pag. 18

Campania
'A Chienna, l'evento più fresco dell'estate pag. 22

Molise
La Porta Santa di Guardialfiera e le indulgenze pag. 26

Abruzzo
Latte e mariti da Santa Scolastica pag. 28



ARTI E SPETTACOLI

Emilia Romagna
Romagna Mia, Romagna in fiore pag. 30

ARTIGIANATO

Lombardia
Una vita dedicata a creare con passione pag. 34

Sicilia
Tra i mulini a vento nasce l'oro bianco di Trapani pag. 36

Trentino
Darzo, nel cuore della montagna pag. 38

DIALETTI

Sardegna
"Benenidos in domo mia", il sardo una lingua pag. 42

SAPORI E TRADIZIONI

Veneto
Le colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene pag. 46

Valle d'Aosta
Fontina, come una étoile pag. 50

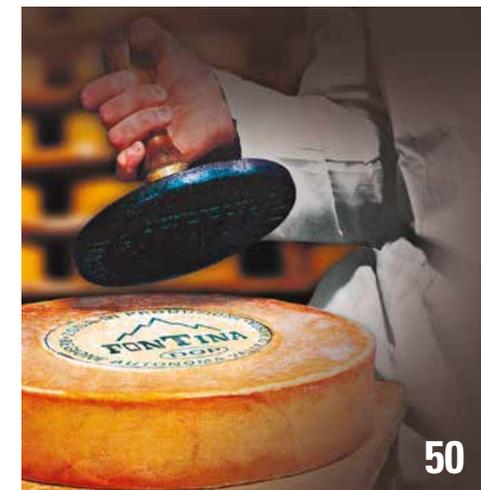
Liguria
Farinata, è a Genova l'oro di Pisa pag. 52

Piemonte
Niente mare ma tanti pesci di mare e d'acqua dolce pag. 56

Basilicata
I fondaci e la stagionatura del Canestrato di Moliterno pag. 60

Lombardia
Sulle sponde del Mincio, emozioni lungo la via del riso pag. 62

Campania
Fritte e tuffate nel cioccolato, le melanzane della Costiera Amalfitana pag. 64





**GIORNATA
NAZIONALE
DELLE
PRO LOCO
D'ITALIA**



DOMENICA **11 LUGLIO 2021**

Una giornata intensa, ricca di attività ed eventi diffusi in tutta l'Italia, tra cultura, natura, sapori e artigianato.

PARTECIPA ANCHE TU!

Vai sul sito www.unpli.info
e scopri cosa stiamo organizzando nel Tuo comune.



#gnpl

www.unpli.info

SOSTIENI LE PRO LOCO | DONA IL TUO 5X1000 | C.F. 91031800583

TRENTINO



QUANDO L'ANIMA DELLA MONTAGNA PRENDE VITA

Non esiste alcun luogo della Val di Fassa dove non sia presente almeno una scultura in legno. Maschere, piccoli animali, statue e giocattoli che nella maggior parte dei casi rappresentano uno dei simboli della cultura ladina. Una tradizione che si tramanda di padre in figlio dove il legno (solitamente tiglio, acero e cirmolo) prende vita rispecchiando lo spirito delle montagne che circondano questi luoghi incantati.

(Nell'immagine di Anton Sessa lo scultore Fulvio Vian).

Informazioni turistiche
www.prolocovigodifassa.com



RITI & FESTE

A cura di
Patrizia Forlani

*In ogni regione
d'Italia ci sono
numerose e
magnifiche
rievocazioni
storiche che
fanno rivivere
le atmosfere del
passato. Cortei
con splendidi
abiti d'epoca
ricreati con
attenzione,
rappresentazioni,
spettacoli
e musiche
medioevali*

LE DONNE, I CAVALLIER, L'ARME, GLI AMORI



CAMPANIA
Alla tavola
della Principessa
Costanza



ABRUZZO
Nel feudo di
Margarita con Dante
e i principi Cantelmo



VENETO
Valstagna, sulle onde
del tempo



SICILIA
Un matrimonio in un
"nido d'aquila fuso
nella rupe"





RITI & FESTE

CAMPANIA

di Giulia Nappi



Alla tavola della **PRINCIPESSA COSTANZA**

Foto: Vincenzo Salatino



Cosa c'è di più lieto di un matrimonio? Ieri come oggi le nozze restano l'evento di una vita, una festa che non si limita alla gioia degli sposi. E soprattutto in passato il matrimonio era vissuto come una vera festa di quartiere o di più se a convolare a nozze erano due sposini di sangue blu. Come per le nozze che avvennero nel 1480 tra un gentiluomo salernitano e un'ambita fanciulla urbinata.

Gli sposi

Lui è Antonello Sanseverino, principe di Salerno e Signore di Diano. Lei è Costanza da Montefeltro, principessa di bellezza e virtù e figlia di uno degli uomini più potenti d'Italia, Federico da Montefeltro di Urbino. Le loro nozze, avvenute per procura come era solito all'epoca, rappresentarono un'importante alleanza politica per le terre del Vallo di Diano e si racconta che tutti gli abitanti accorsero per i prolungati festeggiamenti che vennero organizzati in occasione della seguente visita della bella sposa. Anche se oggi ha assunto il nome di Teggiano, Diano e le memorie di quel tempo rivivono ancora in questo borgo da favola per la manifestazione "Alla Tavola della Principessa Costanza".

Tra menestrelli e sbandieratori

Da oltre ventisei anni la Pro Loco di Teggiano organizza questa che è una delle rappresentazioni in costume più amate in Italia. Il piccolo centro medioevale, patrimonio mondiale Unesco dal 1998 con il Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, nel fine settimana centrale di agosto ogni anno accoglie nobili, popolani, menestrelli e sbandieratori e pure tavernieri e mercanti, in una rievocazione che dall'avvenimento storico propone un viaggio



CONTATTI Pro Loco
Teggiano

Piazza Municipio
84039 Teggiano (SA).
www.prolocoteggiano.it
prolocoteggiano@gmail.com



nella vita e nelle atmosfere del passato, oltre che tra le bellezze di Teggiano. Sono infatti organizzate aperture straordinarie e visite guidate nei monumenti del centro.

Il grande corteo

Antonello, Costanza e un grande corteo con oltre 500 figuranti inaugura la manifestazione. Nel paese in festa i visitatori hanno modo non solo di ascoltare le melodie dell'epoca o ammirare i preziosi abiti delle dame, possono anche gustare i piatti tipici del territorio, acquistandole con le monete in uso al tempo di Sanseverino, ovvero i coronati, i tornesi e i tari, messe a disposizione nel banco dei cambi. Nel centro e in Piazza San Cono figuranti mostrano gli antichi mestieri di Diano, mentre mangiafuoco e giocolieri intrattengono la nobiltà. L'evento è allestito in tutto il centro storico di Teggiano, sfruttando le numerose location che il paese offre: il seggio, la Cattedrale, le chiese e i palazzi, il Castello Macchiaroli. Proprio quest'ultimo, un maniero fondato in età normanna, è diventato teatro di uno dei momenti più attesi della kermesse, l' "Assalto al Castello". Nel Castello Macchiaroli, infatti, Antonello Sanseverino accolse baroni e principi del regno di Napoli con l'intento di ordire una congiura ai danni del re Ferrante d'Aragona.

La storia

Era il 1485 e il principe di Salerno, come molti baroni del regno, mal tollerava il dominio degli Aragonesi, forti come erano della loro fedeltà al Papa e ai complici Angioini. Ma il piano non andò a buon fine e lo scontro fu solo rimandato. Quello che viene riproposto in "Alla tavola della principessa Costanza" è infatti l'assedio avvenuto nel 1497, quando il re Federico d'Aragona, successore di Ferrante, mise sotto attacco Diano e per quasi due mesi Antonello resistette orgogliosamente per poi vedersi costretto a capitolare. Nella ventiseiesima edizione dell'evento nel 2019 sono stati circa 100.000 i visitatori che per tre giorni sono accorsi a Teggiano.



RITI & FESTE

ABRUZZO

di Gabriele Di Francesco



Foto: di Anna Paula Fasoli, unifi, Abruzzo

www.pelignanet.it
www.comune.pettorano.aq.it
www.centrostudidangio



Nel feudo di MARGARITA con DANTE e i principi Cantelmo

www.unioneproloco.it

Il 23 agosto del 1268, con la battaglia nei marsicani Campi Palentini, "...di là da Tagliacozzo, / dove sanz'arme vinse il vecchio Alardo", cantata dall'Alighieri nel 28° canto dell'Inferno (vv. 17-18), Carlo I D'Angiò conquistò il Regno di Napoli. La sconfitta del sedicenne principe Corradino di Svevia, dovuta all'esperienza strategica dell'imboscata di Erard de Valéry, cavaliere crociato tra i più famosi del sec. XIII (l'Alardo dantesco), segnò la fine della dominazione tedesca e l'ascesa di quella francese, appoggiata dalla Chiesa.

La storia

Con la venuta degli Angioini il feudo di Pettorano venne concesso al milite Amiel D'Angoult, signore di Courbain, venuto dalla Provenza al seguito di Carlo I d'Angiò. Nel 1269 il feudo, confiscato ai vinti Svevi, passò a Odoriso de Pontibus, Signore della Scurcola Marsicana che pensò bene di donarlo alla figlia Giovanna andata poi sposa ad Agoto di Courbain, figlia di Amiel. Nel 1310 il feudo fu trasmesso ai Cantelmo, duchi di Popoli, quando Margherita de Courbain (cognome italianizzato in de Corbano), figlia di Agoto e Giovanna andò in sposa a Restaino Cantelmo. La famiglia Cantelmo, rinomata per il coraggio e valor militare, era venuta in Italia al seguito di Carlo I d'Angiò. Per 439 anni i suoi componenti ebbero grande ricchezza, fama, cariche pubbliche ed onori prima di estinguersi con Giuseppe Principe di Pettorano e Duca di Popoli nel 1749. Varie le vicissitudini del paese, arroccato in una delle più suggestive zone d'Abruzzo, immerso nella naturale bellezza della valle dei Gizio, tra il Piano delle Cinquemiglia e la valle Peligna.

La bella feudataria

In questa splendida cornice, tra il borgo ed il castello ricchi di storia, si rievoca il matrimonio di Margarita, bella feudataria di Pettorano e Restaino Cantelmo, duca di Popoli. È una grande festa corale che comprende la cerimonia degli sponsali, il tripudio popolare con un fastoso corteo nuziale in costumi medievali e la riproposizione del pranzo di nozze sugli spalti e nei cortili della rocca. Il corteo si snoda nei caratteristici scorcio di Pettorano sul Gizio, palcoscenico ideale per rivivere le ambientazioni dei secoli XIII e XIV. La rievocazione comprende più fasi: l'avvio del corteggio di dame con Margarita dal Castello verso il borgo dove con l'aitante Restaino celebrerà il matrimonio. Sposi, cavalieri, dame, alti dignitari, giullari e falconieri, mangiafuoco, musicisti e danzatori, sbandieratori e armigeri si recano quindi verso l'imponente maniero per il banchetto della coppia principesca.

Il pranzo

Il pranzo in quell'epoca comprendeva circa 38 portate, tra le quali *Pagnottelle con butirro e ova; Capi di latte con zuccaro sopra; Fritto di crema di biancomangiare; Gallina salvatica coi ravioli, il cacio pecorino, lo zuccaro e la cannella; Pasticcio di anguille; Papera allessa con pere guaste e sapore di mostarda; Lattemiele con castagne; Pizzelle ripiene di ricotta fresca e zafferano; Salsa di latte alla spagnola e Susamielli.* All'evento, patrocinato dal Comune di Pettorano, collaborano tutte le Associazioni del paese, la ProLoco, gli organizzatori della Giostra Cavalleresca di Sulmona, del Certame di Popoli ed il Centro Studi culturali Carlo I D'Angiò di Scurcola Marsicana. La rievocazione fa parte del più grande circuito denominato "Marsica Medioevale", progetto di vasto respiro che collega vari eventi da Scurcola Marsicana ad Avezzano fino a Pettorano, territori tutti legati in modi diversi alla battaglia cantata dall'Alighieri ed all'epopea angioina.



www.unioneproloco.it



RITI & FESTE

VENETO

di Alessandra Tutino



VALSTAGNA

sulle onde del tempo

È

Valstagna, comune in provincia di Vicenza con poco più di 1.000 anime, lo scenario di una delle rievocazioni storiche più affascinanti del Veneto: il Palio delle Zattere. Un evento di grande risonanza che nel 2005 ha permesso a Valstagna di diventare, primo comune in Italia, il "Paese delle Zattere", titolo conferito dall'Associazione Internazionale degli Zattieri. Ci troviamo nella Valbrenta, una zona stretta tra le ripide Alpi Vicentine, in cui panorami romantici si mescolano a tratti selvaggi ed aspri. Qui fa sentire la propria voce, forte e rombante, il fiume Brenta che nasce in Trentino-Alto Adige e che, dopo 174 km, va a gettarsi nella Laguna di Venezia. E così come ha scavato la valle in cui oggi scorre, il Brenta ha plasmato la storia e la vita di paesi e persone.

Il paese delle zattere

La storia di Valstagna è strettamente legata al Brenta, essendo il porto fluviale della Federazione dell'Altopiano dei Sette Comuni, oggi conosciuto come Altopiano di Asiago. Da Valstagna partivano le merci destinate ai paesi aderenti all'antica Federazione e alla Repubblica di Venezia, di cui i Sette Comuni erano alleati, tra cui il legno, all'epoca indispensabile per la vita della città. Ancora alla fine del 1700 Venezia poteva contare ogni anno su 350.000 tronchi utilizzati per le fondamenta di palazzi e chiese, a cui si aggiungevano quelli destinati all'Arsenale della Serenissima. Erano infatti i faggi di Valstagna a dare vita ai remi della flotta veneziana, tanto che ancor oggi la località da cui provenivano si chiama "Col dei Remi". Ingenti quantità di materiale che trovavano nelle acque del Brenta la via più breve verso la laguna.

Gli Zattieri

Il compito di far navigare i tronchi appena tagliati fino a Venezia spettava ai "Menadas" o "zattieri", veri e propri navigatori del fiume che trasportavano i tronchi con due modalità: le "menade", cioè le fluitazioni libere di tronchi lungo le tratte più difficili, in cui il legname era accompagnato da squadre di operai che, dalla riva e con particolari attrezzi, indirizzavano il materiale. Ogni tronco, segnato con la sigla del proprietario, veniva incanalato attraverso apposite porte nella segheria di competenza. Nelle zone più tranquille venivano adottate le "zattere" che consentivano anche il trasporto di merci. Formate da 15-18 tronchi legati tra loro, le zattere venivano unite formando dei convogli di circa 30 metri che gli zattieri di Valstagna riuscivano a condurre attraverso l'impetuoso e velocissimo fiume Cisonon. Per percorrere 20 km, ad esempio, si impiegavano 4 ore, contro i 15 giorni di una menada. Le zattere dovevano però fermarsi diverse volte lungo il percorso per pagare numerosi dazi, come presso il ponte di Bassano del Grappa. Dalla fine del Seicento zattieri e proprietari di edifici daranno vita ad una regolamentazione delle acque, la cosiddetta "butà", che prevedeva il libero defluire delle acque per tre giorni alla settimana.

Palio delle zattere di Valstagna

Dal 1987, grazie alla Pro Loco di Valstagna, l'antica storia rivive grazie al Palio delle Zattere, competizione tra le contrade del paese, preceduta dal suggestivo corteo storico. Un evento che, di anno in anno, diventa sempre più coinvolgente richiamando numerosi turisti e dando modo alla gente della valle di riconciliarsi con il fiume dopo le alluvioni del 1966 ed il tragico Brentanon del 31 luglio 1851. L'equipaggio delle Zattere è formato da tre zattieri e una damigella che devono completare un percorso fluviale di 2 km. L'ordine di partenza viene determinato dalla prova di velocità di taglio del tronco, così come la corsa lungo le vie cittadine con il carico di legname decide il posizionamento in acqua delle bandiere da recuperare durante la navigazione. L'equipaggio che per primo completa il percorso senza commettere alcuna penalità è il vincitore dell'ambito drappo rosso che rappresenta il Palio delle Zattere.



Foto di Michele Vignata



RITI & FESTE

SICILIA

di Silvia Puchinotta



INFORMAZIONI
TURISTICHE:

PRO LOCO MUSSOMELI
Piazzale Mongibello snc
93014 Mussomeli (CL)
Tel. 0934 68 22 21
info@prolocomussomeli.com



UN MATRIMONIO IN UN “Nido d’aquila fuso nella rupe”

Foto di Pro Loco Mussomeli



Su uno sperone di roccia calcarea, come un “nido d’aquila fuso nella rupe”, sorge uno dei castelli meglio conservati della Sicilia. Siamo nell’estrema punta nord-occidentale della provincia di Caltanissetta, a Mussomeli. Un maniero, ricco di storia e leggende edificato nel ‘300 per volontà di Manfredi III di Chiaromonte, duca di Modica, che sarebbe stato colpito dall’importanza strategica del luogo difficilissimo da conquistare da parte di eventuali nemici. Proprio dal castello, dalla paura di perdere la signoria e da un matrimonio in cambio di una cospicua dote prende lo spunto una delle rievocazioni storiche più belle della Sicilia.

La baronessa di Carini

La storia del Castello è legata a numerose leggende. La più conosciuta è quella che narra la tragica vicenda di Laura Lanza, figlia di Cesare e Baronessa di Carini, effettivamente avvenuta e documentata in un atto del 1563, conservato nella chiesa parrocchiale del paese. La giovane Laura, andata in sposa a soli 14 anni, per volere del padre, a Don Vincenzo la Grua Talamanca, Barone di Carini che, tutto preso dagli affari, si disinteressa della moglie, ha un amico d’infanzia, Ludovico Vernagallo, che diventa l’amante. Cesare Lanza, per difendere l’onore del Casato, si reca presso il Castello di Carini e, colta Laura sul fatto la strangola. Divorato dai rimorsi, decide di rifugiarsi nel Castello di Mussomeli per espiare la sua colpa e, ancora oggi, sembra, che lo spirito di questa infelice donna vaghi per il Castello di Mussomeli alla ricerca del padre.

La storia

Siamo nel 1450, Giovanni Parapertusa, barone di Mussomeli, perde una lite con il Procuratore del fisco e le terre di sua proprietà tornano così al demanio. In suo soccorso arriva re Alfonso che per non inimicarsi i feudatari gli vende di nuovo le terre e il castello per 29770 ducati (una parte in contanti e una parte dilazionata in rate). Parapertusa non potendo pagare quanto pattuito è costretto a vendere i possedimenti a Federico Ventimiglia, avvalendosi però, nell’atto di vendita, del jusinendi (patto di ricompra). E’ a questo punto che arriva il vantaggioso matrimonio tra sua figlia Isabella e Pietro del Campo della signoria di Vicari. Il barone, nei patti matrimoniali, trasferisce lo Jus della baronia di Mussomeli al genero in modo che i suoi discendenti possano riavere castello, torre, territori, boschi, mulini, acque e ben 29 feudi.

Lo sposalizio

La rievocazione storica, messa in scena dalla Pro Loco di Mussomeli, si svolge il primi di settembre nel magnifico centro storico del comune siciliano. Le dame e i cavalieri si radunano in piazza Umberto per lo sposalizio di Pietro del Campo con Isabella Perapertusa. Gli sposi ed il loro seguito raggiungono, attraverso le suggestive e caratteristiche viuzze, storico il quartiere San Giovanni dove verrà pronunciato il sì. Alle 20 il corteo si trasferisce nell’antico Castello, animato da giocolieri, cantori, musicisti e sbandieratori che accolgono la corte ed i visitatori in un’atmosfera medievale unica.

Antica Fiera del Castello

La rievocazione storica è inserita nell’antica Fiera del Castello che si svolge a Mussomeli dal 1911. In quell’anno il Principe di Trabia, Pietro Lanza di Scalea, vuole celebrare con adeguato sfarzo i restauri che aveva fatto eseguire nel Castello di proprietà della sua famiglia da Ernesto Armò, della scuola del Basile. Da allora è diventata una delle fiere più conosciute della Sicilia con esposizione di animali, esposizione e degustazioni di prodotti agro-alimentari, esposizione di mezzi e macchine agricole, corteo storico e tante altre manifestazioni originali e di richiamo). La fiera citata anche nell’almanacco di Barbanera, si svolge in concomitanza con la Festa della Madonna del Castello.



RITI & FESTE

VENETO

di Alessandra Tutino

la PARTITA a SCACCHI VIVENTI di MAROSTICA



INFORMAZIONI TURISTICHE

Associazione Pro Marostica
www.marosticascacchi.it

www.unioneproloco.it



Inizia così una delle rievocazioni storiche più famose al mondo: la Partita a scacchi viventi di Marostica. Celebrata in una scenografia di rara bellezza, sulla grande scacchiera posta al centro della piazza, la partita a scacchi prende origine da una leggenda che risale al 1454, quando Marostica (città in provincia di Vicenza) era una delle fedelissime della Repubblica di Venezia ed il suo governo era retto da un podestà nominato direttamente dalla città di San Marco.

Promossa dall'Associazione Pro Marostica, in collaborazione con la Città di Marostica, la manifestazione si tiene tradizionalmente ogni secondo fine settimana di settembre degli anni pari. Quest'anno, a causa del rinvio per la pandemia dell'edizione 2020, la partita sarà eccezionalmente in programma in un anno dispari: si terrà, infatti, nelle giornate del 10, 11 e 12 settembre 2021, con tre repliche serali e una domenicale pomeridiana. Ad accogliere il pubblico sarà, ancora una volta, una piazza straordinariamente allestita con comode tribune, incorniciata dallo scenario naturale dei due castelli e delle mura medievali che abbracciano la città, dando vita ad una rappresentazione unica nel suo genere che richiama ogni anno migliaia di spettatori da ogni parte del mondo, per uno spettacolo che si rinnova ormai da quasi un secolo.

«Sventola il vessillo di San Marco al centro della scacchiera. È il segnale. Poi tutto s'incendia...»



Foto di Studio Bozzato

La leggenda

Si narra che proprio in quell'anno due valorosi guerrieri, Rinaldo D'Angarano e Vieri da Vallonara, si innamorarono perdutamente della bella Lionora, figlia del Castellano Taddeo Parisio, e per la sua mano si sfidarono a duello, come era costume a quei tempi. Taddeo Parisio, che non voleva perdere nessuno dei due valenti giovani, impedì il cruento scontro rifacendosi a un editto di Cangrande della Scala di Verona, emanato poco dopo la tragica vicenda di Giulietta e Romeo, e confermato dal Serenissimo Doge.

Decise quindi che Lionora sarebbe andata in sposa a quello tra i due rivali che avesse vinto la partita al nobile gioco degli scacchi, rimettendo al giudizio di Dio il destino della figlia. Ma Taddeo non ha dubbi: *“Colù che vincerà sarà quel che Madonna Lionora in cuor suo canta”*.

Lo sconfitto sarebbe divenuto ugualmente parte della famiglia, sposando Oldrada, la ancora giovane e bella sorella minore di Taddeo.

L'incontro tra i contendenti si sarebbe svolto in un giorno di festa nella piazza del Castello da basso, con pezzi grandi e vivi, armati e segnati delle insegne di bianco e di nero, secondo le antichissime regole imposte dalla nobile arte. Si decise anche che la sfida sarebbe stata onorata da una mostra in campo di uomini d'arte, fanti e cavalieri, fuochi e luminarie, ballerine, suoni e danze. E così avvenne. Sfilarono arcieri e alabardieri, fanti schiavoni e cavalieri, il Castellano e la sua corte con Lionora e Oldrada, la fedele nutrice, dame, gentiluomini, l'araldo, il comandante degli armati, falconieri, paggi e damigelle, vessilliferi, musici e borghigiani, e poi ancora i meravigliosi pezzi bianche e neri con re e regine, torri e cavalieri, alfieri e pedoni.

Il guanto di sfida

Lanciato il guanto di sfida, i pezzi vivi si disposero sulla Scacchiera di pietra. Con le sue *“soavi e bele man”*, Lionora presentò ai rivali la scelta del colore.

I contendenti si affrontarono fieramente. Gli Araldi guadagnarono il podio, pronti alle mosse dei giocatori. Entrò la scacchiera per mano del comandante. Parisio diede inizio alla sfida, sollecitando i due avversari:

“Zughè prudenti e arditi con saldo cuor et intrepida fè. Missieri a Vù. Senteve e scomiziè”.

Vieri e Rinaldo sedettero al tavolo della sfida.

Correva l'ora decima del 12 settembre dell'Anno di Grazia 1454 ed ebbe inizio la competizione più bella del mondo.

Rinaldo d'Angarano e Vieri da Vallonara ordinarono le mosse ed al termine della disfida un tripudio di fuochi, luci e grida festose salutarono il vincitore.

Lionora, trepidante perché segretamente innamorata di uno dei due, aveva, con discrezione, fatto sapere al contadino che il Castello da basso sarebbe stato illuminato di candida luce qualora la vittoria fosse stata conquistata dal cavaliere che faceva battere il suo cuore, affinché tutti potessero partecipare alla sua gioia. Sperava, infatti, nella vittoria di Vieri da Vallonara, di cui era segretamente innamorata. Fortunatamente Vieri si aggiudicò la partita e Lionora poté coronare il suo sogno d'amore, mentre il rivale Rinaldo sposò Oldrada.

La rievocazione storica

La Partita a scacchi di Marostica, giocata per la prima volta nel 1923, narra la vicenda ambientata alla metà del '400 con rigorosa fedeltà storica nei costumi e negli allestimenti. Oggi come allora, grazie all'Associazione Pro Marostica, una fastosa cornice di costumi preziosi e di gonfaloni, affascinanti dame ed intrepidi cavalieri, scherzosi zanni, giocolieri e sputafuoco, rinnova negli animi l'emozione ed il sapore antico di una appassionante storia d'amore. L'attuale allestimento della partita a scacchi, giocata nell'omonima piazza con personaggi viventi, venne ideata negli anni 1950 da un gruppo di cittadini. La trama venne successivamente scritta e drammatizzata per la messa in scena dall'architetto, scenografo e regista bolognese Mario Mirko Vucetich (1898-1975) che, nel 1954, realizzò quale rievocazione storica, scrivendo anche il testo teatrale *“La partita a scacchi”*, ambientata nella seconda domenica di settembre del 1454. Da allora, ogni due anni, oltre 650 figuranti in costume medievale, accompagnati da cavalli, armi, sbandieratori, guitti e sputafuoco, dame e gentiluomini, fanno da cornice al gioco degli scacchi che rappresenta la sfida di Rinaldo d'Angarano e Vieri da Vallonara. I comandi alle milizie, che riproducono le mosse sulla scacchiera, vengono ancora oggi impartiti nella lingua della *“Serenissima Repubblica di Venezia”*.

Il gioco

Nell'impossibilità di riprodurre le mosse originali giocate dai contendenti Vieri da Vallonara e Rinaldo da Angarano durante la leggendaria Partita a Scacchi con pezzi viventi del 1454, dal 1954 gli organizzatori dell'evento hanno deciso di prendere ispirazione da alcune delle più belle partite della storia mondiale degli scacchi e di rievocarne i movimenti sulla Scacchiera Gigante di Piazza Castello. Proposta dal locale Circolo Scacchistico, la partita viene scelta dal comitato organizzatore secondo precisi requisiti: deve concludersi con un minimo di 16 e un massimo di 20 mosse, durare intorno ai 20 minuti ed essere altamente spettacolare. Fra le partite scelte, si ricordano L'immortale (giocata da Adolf Anderssen e Lionel Kieseritzky nel 1851 a Londra) e Una notte all'opera (giocata da Paul Morphy nel 1858 a Parigi).

L'IMMORTALE

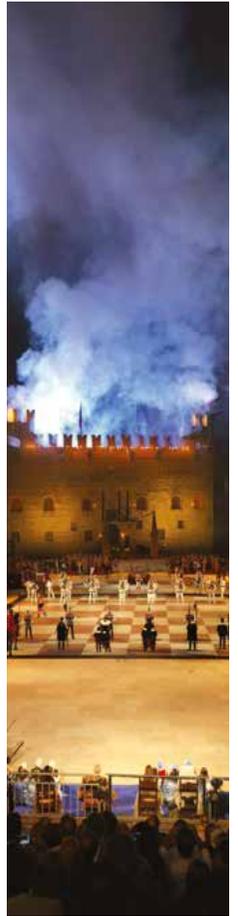
di Anderssen, Londra 1851

L'Immortale è stata giocata a Londra il 21 giugno 1851 tra il Maestro Campione del Mondo Anderssen (il bianco) e Kieseritzky (il nero); la celebre partita si svolse nel ristorante Simpson's-in-the-Strand di Londra durante un incontro informale tenutosi in una pausa del torneo ufficiale. Questa sfida è la stessa che fu rappresentata nella prima storica edizione della Partita a scacchi viventi di Marostica il 2 settembre 1923.

UNA NOTTE ALL'OPERA

di Morphy, Parigi 1858

“Una lama d'acciaio damaschinato che taglia un cuscino di seta”. È questa l'immagine che utilizzò un commentatore specializzato per rappresentare la bella e ferrea logica applicata da Morphy per debellare la difesa del Nero. La partita disputata nel 1958 durante un'esibizione nel Teatro dell'Opera di Parigi, mentre si cantava l'opera *“Norma”* del Bellini, fu giocata dal maestro di scacchi americano Paul Morphy alla cieca, contro due forti dilettanti: il nobile tedesco Karl duca di Brunswick e il francese aristocratico Conte Isouard. Morphy, che raramente si soffermava più di uno o due minuti sulla stessa mossa, era solito sacrificare alcuni pezzi per riuscire a rompere le posizioni dell'avversario senza ottenerne un immediato beneficio; questo disorientava i contendenti che, convinti di essere in vantaggio, vedevano la situazione rovesciarsi repentinamente, venendo sconfitti.





RITILE FESTE

CAMPANIA

di Giulia Nappi

'A CHIENA

l'evento più fresco dell'estate



INFO TURISTICHE

Pro Loco Città di Campagna
Corso Umberto I 86/88 84022
Campagna (SA)
info@prolococampagna.it
www.prolococampagna.it

22 Arcobaleno d'Italia



La storia

Le origini di questo evento si perdono nella notte dei tempi, la consuetudine di allagare le strade con corsi d'acqua, naturali o artificiali, risale all'epoca romana ed era una prassi generata dalla necessità di ripulire le strade urbane dai rifiuti organici. A Campagna, naturalmente disposta su un dolce declivio, l'usanza di ripulire così le strade si mantiene nel tempo: un modo per assicurare decoro e igiene dinanzi ai numerosi palazzi nobiliari che popolavano l'abitato. È attestata ancora nel 1889, quando viene rifatta la pavimentazione del borgo anche per facilitare questa operazione. Ma non è sempre stata una tradizione ben voluta, non da tutti. Negli anni '70 'a chiena sembra definitivamente dimenticata con buona pace dei campagnesi più insofferenti e poco amanti dell'acqua sull'uscio di casa.

La rinascita

Avviene all'indomani del terribile terremoto del 1980, in un momento di riscoperta delle antiche tradizioni e delle peculiarità storiche di Campagna promosse dall'artista locale Angelo Rivello. Rivello fu il primo ad intuire che non solo l'usanza di deviare il fiume Tenza e inondare Campagna di acqua fosse un rito ormai legato all'identità e alla storia del centro ma capi che c'era qualcosa di spettacolare, qualcosa da condividere anche fuori dal piccolo borgo. Così riprese la consuetudine, non più come semplice intervento di pulizia ma come occasione per eventi culturali, mostre, spettacoli musicali che allietassero l'estate campagnese e fungessero da richiamo turistico. Una formula presto adottata dalla Pro Loco Città di Campagna. Dal 1995, infatti, è l'associazione che mantiene in vita 'a chiena, occupandosi dell'organizzazione dell'evento nonché della sua valorizzazione. Un percorso che in quasi 30 anni ha portato la Chiena ad essere una manifestazione di richiamo internazionale, con circa 10.000 presenze all'anno. Una riuscitissima operazione di marketing territoriale costruita sulle radici storiche del piccolo centro.

La piena

L'evento si tiene ogni fine settimana nei mesi estivi di luglio e agosto fino alle sere di ferragosto, quando c'è l'evento culmine che dà appuntamento all'anno prossimo. Dal sabato alla domenica vengono proposti una serie di momenti pensati per accontentare tutto il pubblico di Campagna, dai bambini alle persone anziane. 'A Chiena, la "piena", viene provocata deviando il corso del fiume Tenza in un canale artificiale che lo immette nel centro abitato, i cui tombini vengono temporaneamente chiusi. L'acqua scorre, sfruttando la naturale pendenza dell'abitato, e attraverso la via principale di Campagna, Corso Umberto I, defluisce fino a valle, dove poi viene reinserita nel fiume senza sprechi.

La Passeggiata del sabato sera

Con l'acqua che inonda il paese e lenta e fresca sfiora i polpacci dei viandanti, inizia la Chiena con la tradizionale Passeggiata del sabato pomeriggio. È questa l'esperienza storica del rito, quell'evento insolito e tuttavia naturale che si andava a creare per consentire un'ecologica pulizia delle strade. Una proposta oggi aperta a tutti i visitatori di Campagna, specialmente le famiglie,

Come quando la natura rompe gli argini e lascia a bocca aperta, come quando l'acqua lava via il caldo, i pensieri e i freni inibitori. Come un incantesimo, 'A Chiena invade l'antico borgo di Campagna in ogni via e sparge allegria e voglia di giocare in tutta la comunità che abita questa valle tra i monti picentini, al confine tra le province di Salerno ed Avellino. Il fluido su cui corre questa magia è l'acqua del fiume Tenza, un affluente del Sele lungo 17 Km, che per l'occasione viene deviata dal suo letto naturale per farla attraversare tutto il borgo.



liete di visitare il borgo picentino vivendo, allo stesso tempo, un'esperienza di gioco e libertà. La Passeggiata viene riproposta anche di domenica mattina, sotto il solleone di luglio, quando chi non riesce a raggiungere le spiagge si intrattiene con piacere nel paese dell'acqua dove, verso mezzogiorno, si tiene l'Acqua Drink: tutta Campagna fa l'aperitivo in strada con l'acqua che piano piano scende di livello per consentire a bar e ristoranti di far assaporare la buona ospitalità campagnese. Magari trattenendosi a pranzo per un buon piatto di Matassa, la tipica pasta fatta in casa.

La festa dell'acqua

La domenica pomeriggio è il momento più atteso della Chiena, ritrovo soprattutto di giovani e giovanissimi. È il momento della Secchiata.

Un'ora o poco più di gioco e divertimento, animata spontaneamente dalla voglia di scherzare dei numerosi partecipanti. Scenario principale della Secchiata è Piazza Melchiorre Guerriero dove è posta la fontana monumentale da cui sgorga l'acqua: la fontana fu realizzata dopo il terremoto del 1980 ed è emblema di quel rinnovamento cercato proprio nelle tradizioni locali, seguito alle tristi vicende del sisma.

Qui si radunano campagnesi e turisti armati di secchi per giocare a fare e farsi gavettoni a vicenda, in un'atmosfera goliardica e spensierata spesso accompagnata da musica.

'A Secchiata

Ha guadagnato l'attenzione dei media e delle televisioni, un appuntamento così bizzarro eppure così semplice nel suo verificarsi che, in tanti anni, è rimasta fedele a sé stessa incontrando sempre nuovi apprezzamenti.

La "piena" viene provocata deviando il corso del fiume Tenza in un canale che lo immette nel centro abitato, i cui tombini vengono temporaneamente chiusi.

Ma non tutte le Secchiata sono uguali, l'ultima Secchiata dell'estate campagnese, infatti, è quella più attesa e spettacolare e si tiene ogni anno alla mezzanotte del 16 agosto. Si ripete quanto proposto nelle domeniche pomeriggio precedenti, con l'acqua del Tenza che sale in città e i ragazzi che si ritrovano per scatenare guerre d'acqua e gavettoni. Tutto però al chiaro di luna.⁵

A Chiena di Mezzanotte è anche la serata degli spettacoli di punta, per chiudere degnamente la manifestazione.

La festa del fuoco

Campagna è principalmente conosciuta come la Città dell'Acqua ma gli abitanti del posto tengono a specificare che la loro è anche la Città del Fuoco. Alla Festa dell'Acqua dei mesi estivi fa infatti da contraltare la Festa del Fuoco in onore di Sant'Antonio Abate, quando il borgo picentino si accende dei caratteristici fucanoli, i falò dedicati al Santo Eremita molto celebrato qui nel Sud. Il 17 gennaio ogni quartiere di Campagna si impegna nell'allestimento di un grande falò che la sera viene ritualmente acceso in segno di buon augurio per l'anno da poco cominciato e di purificazione.

PRO LOCO

risorsa per il territorio

Un'accurata indagine sull'impatto socio economico delle Pro Loco

Unione Nazionale
Pro Loco d'Italia
Pro Loco
risorsa per il territorio

Il volume riporta i risultati di uno studio che dà conto dell'imponente e diffuso impegno delle Pro Loco a favore del territorio stimandone l'impatto economico per quella che è la loro attività più diffusa: la realizzazione di sagre e fiere.

E quel che ne emerge è un sorprendente effetto moltiplicatore sul valore della produzione attivato.

ricerche Marsilio





RITI & FESTE

MOLISE

di Luciano Scarpitti



A Guardialfiera, caratteristico paese molisano della Provincia di Campobasso con molte case realizzate con la pietra tradizionale, vicoli e scalinate quasi tutti con una pendenza straordinaria, ogni anno si compie un rito straordinario.

LA PORTA SANTA di Guardialfiera e le INDULGENZE

L'Indulgenza Plenaria Perpetua

In quei due giorni si verifica un altro eccezionale evento: l'apertura della Porta Santa. Infatti, Leone IX volle ricompensare la comunità di Guardialfiera concedendo alla principale Chiesa del paese il privilegio della Porta Santa. Ad essa è associato il lucro dell'Indulgenza Plenaria Perpetua, confermata da Papa Benedetto XVI nel 2007 "in perpetuum valituro.", a similitudine delle quattro basiliche patriarcali di Roma. La Porta Santa di Guardialfiera è stata aperta in una parete a nord-est della Cattedrale dal vescovo Jacopo quando, dopo il terremoto del 1456, la cattedrale fu ricostruita nel 1460. È una delle poche Porte Sante al mondo fuori di Roma ed è aperta ogni anno per due giorni soltanto: durante la festa di San Gaudenzio. Rimane chiusa, tuttavia, negli anni giubilari, quando sono aperte le Porte Sante delle basiliche romane.

Il rito

Secondo il rito ormai consolidato, la mattina del primo giugno il Vescovo procede all'apertura della Porta con una solenne cerimonia che inizia con l'adunata dei fedeli sul sagrato della chiesa dedicata a San Giuseppe da dove parte la processione. Arrivato avanti alla Porta Santa, il Vescovo pronuncia l'Antifona: "Ecco, sto alla porta e busso. Se qualcuno ascolta la mia voce e mi apre la porta, io verrò da lui; cenerò con lui ed egli con me". Poi asperge la Porta con l'acqua benedetta, la incensa, bussa per tre volte battendo con la croce, ed essa viene aperta dall'interno da un fedele incaricato del rito. Il vescovo si inginocchia, bacia la soglia in pietra ed entra in Chiesa seguito da tutti i presenti. Alla fine della funzione, una imponente processione si snoda lungo le vie del paese per mostrare l'urna contenente le reliquie di San Gaudenzio Martire e rinnovare la fede della cittadinanza. Il pomeriggio del 2 giugno si tiene il rito inverso: si celebra la Messa e al termine i presenti attraversano per l'ultima volta la Porta; in questo caso procedono avanti tutti i fedeli e per ultimo il celebrante che chiude dietro di sé i battenti.

Francesco Jovine: figlio e scrittore illustre

Guardialfiera può vantare un figlio illustre: Francesco Jovine. Scrittore, intellettuale di talento, autodidatta, fortemente legato alla vita e alle tradizioni del suo paese, considerò suoi maestri i migliori rappresentanti del naturalismo e del verismo europeo del calibro di Flaubert, Zola e Verga. Il suo capolavoro è "Le terre del Sacramento", pubblicato pochi giorni dopo la sua morte e subito vincitore del premio Viareggio del 1950.



La storia

Siamo nel 1061 quando Papa Alessandro II decise di designare Guardialfiera a sede vescovile (il prestigioso riconoscimento le fu concesso probabilmente per l'accoglienza offerta alcuni anni prima a Papa Leone IX nel 1053 durante la guerra con i Normanni). La chiesa di Santa Maria Assunta, che domina il paese ed è costruita sopra un tempio pagano, divenne la Cattedrale di Guardialfiera e al suo interno, il 7 aprile 1751, furono traslate le reliquie di San Gaudenzio Martire, patrono locale, donate da Papa Benedetto XIV al Vescovo del tempo, monsignor. Pasquale Zaini. I resti sono ancora visibili e vengono portati in processione in occasione della festa patronale nei giorni 1 e 2 giugno.



RITI & FESTE

ABRUZZO

di Gabriele Di Francesco



Latte e MARITI da Santa Scolastica

Narra la leggenda di un miracoloso avvenimento occorso in tempi lontani nel territorio di Corropoli. Mentre dal vicino monastero benedettino di Gabiano, si portava in processione la statua di Santa Scolastica, il simulacro divenne così pesante da non riuscire più a spostarlo. Nello stesso istante a circa 50 metri da quel punto sgorgò una polla d'acqua freschissima. I presenti riconobbero nell'accaduto la volontà della Santa di restare in quel luogo. La fede popolare

edificò così una chiesetta e costruì una fonte per raccogliere l'acqua prodigiosa, che, si notò, aveva il particolare dono di favorire l'abbondanza di latte nelle puerpere come nelle future mamme - e non soltanto in esse - che l'avessero bevuta.

La fonte prodigiosa

Nasceva così il culto di Santa Scolastica, gemella di San Benedetto da Norcia, e del rito che si è perpetuato fino ad oggi. Così ogni anno il 10 febbraio, giorno della morte della Santa nel 547, una moltitudine di donne in dolce attesa si reca a bere l'acqua che dà il latte. Scriveva al riguardo Giovanni Pansa: «vi si recano in pellegrinaggio le donne della vallata, coi loro mariti, e dopo aver praticate le solite abluzioni alle mammelle, vi tengono dei banchetti. Vi accorrono anche le vecchie le quali trovandosi alcune volte nella necessità di provvedere al sostentamento di qualche nipote rimasto orfano e non avendo mezzi per affidarlo a una nutrice, adempiono alle stesse pratiche, come usano le giovani. V'è chi dice che dopo il rituale banchetto celebrato davanti alla chiesa, le mammelle di quelle vecchie sono state viste rigonfiare e il cibo cangiarsi in latte». Il pasto si consuma sul prato intorno alla chiesetta e, secondo alcuni studiosi di tradizioni popolari, deve comprendere due cibi rituali: i maccheroni alla chitarra e il *saggiucciotte* (tipico salsicciotto locale lungo e sottile), simboli di fertilità e di abbondanza.

Le "giovani pellegrine"

Non sono soltanto le giovani mamme a



venire alla fonte. Vi giungono anche molte giovani non ancora sposate. L'acqua infatti pare che compia anche un altro prodigio: quello di facilitare il matrimonio alle ragazze in cerca di marito.

Ci si chiederà se non si tratti di antiche e superate credenze. A giudicare dall'affluenza di "giovani pellegrine" il 10 febbraio e dal diverso rito che si vede compiere non sembra che sia del tutto tramontata la tradizione (o la speranza di maritarsi). Occorre dunque a tal fine, scriveva l'amico Pasquale Rasicci, recentemente scomparso, che le ragazze in cerca di marito bevano l'acqua della fontanella e che, portando in mano un mattone [simbolo della futura casa?, ndr], facciano tre giri attorno alla chiesa ripetendo per tre volte una giaculatoria che in dialetto implora: «*Sanda Sculastra mi', tre vodde te lu diche, n'in farmece armeni senza marite!*», che tradotto suona: "Santa Scolastica mia, tre volte te lo dico, non farmici tornare l'anno prossimo senza marito!" In tal modo pare che la grazia "maritale" della Santa sia sicura.

Sette famiglie per una fetta di pane

Altre pratiche si aggiungono per impetrarne la benevolenza: quella di

recarsi presso sette famiglie a chiedere una fetta di pane da mangiare pregando e bevendo l'acqua, oppure di offrire un pezzo di pane a chiunque s'incontra per via durante il pellegrinaggio. La chiesetta non è l'unica località della zona in cui c'è la stessa tradizione. Analoghi riti in onore di Santa Scolastica si svolgevano a Campli e a Garruffo di Sant'Omero nella stessa data, questa volta attingendo l'acqua da un pozzo.

Si ringrazia

Gianluca Barulli, Presidente del Comitato Festa di Santa Scolastica di Corropoli per la preziosa collaborazione prestata.



ARTI E SPETTACOLI

EMILIA ROMAGNA

di Valentina Cariani

“ROMAGNA MIA, Romagna in fiore”

INFORMAZIONI
TURISTICHE

www.prolocoemiliaromagna.it

30 Arcobaleno d'Italia



La Romagna è la patria del buon cibo, dell'ospitalità, della buona musica e, come non citarlo, del liscio. Da sempre sinonimo di allegria, positività, spensieratezza è stato complice di tante relazioni ed amicizie nate sotto le sue note. Desideriamo introdurre questo excursus sui balli di terra romagnola omaggiando il Re del Liscio, recentemente scomparso. A Raoul Casadei, originario di Gatteo un comune situato

nella provincia di Forlì-Cesena, va tutto il nostro riconoscimento per aver mantenuto viva la tradizione musicale del ballo. Proprio a lui dobbiamo, all'inizio degli anni '70, l'invenzione della parola "liscio" entrata a tutti gli effetti nel vocabolario italiano. Nel 1980 lascia il palcoscenico, pur partecipando ad attività promozionali, e negli anni 2000 passa il testimone dell'Orchestra Casadei al figlio Mirko, ritirandosi definitivamente.

Un po' di storia

Tre erano i tipi di ballo particolarmente apprezzati dalla classe borghese ottocentesca in Italia: il valzer, la polka, la mazurca (o mazurka). Mescolando questi tre balli alle tradizioni musicali locali e grazie all'intuizione di Carlo Brighi, detto Zaclèn, primo violino di Arturo Toscanini, di fondere ai suoni di chitarra, violini e contrabbasso quelli del clarinetto, ha preso vita in Romagna il liscio. Fu opera di Secondo Casadei "lo Strauss di Romagna" e zio di Raoul la diffusione di questa musica, portata a livelli esponenziali grazie anche alla sua "Romagna Mia", il cui titolo originale era "Casetta Mia", considerata dai romagnoli come un inno e colonna sonora di tanti. Orchestra Casadei, l'orchestra Italiana da ballo più famosa al mondo e fondata nel 1928 da Secondo Casadei, ha vantato tra i suoi componenti Moreno Conficconi, conosciuto come "il Biondo", il quale

ha accompagnato Raoul per dieci anni. Oggi fa parte dell'orchestra "Extraliscio".

La Notte del Liscio

Per onorare questo ballo viene celebrata "La Notte del Liscio". Molte piazze e spiagge della costa romagnola, da Comacchio a Cattolica, si trasformano in autentiche balere a cielo aperto, dove appassionati e ballerini professionisti possono godere di piacevoli momenti in compagnia, lasciandosi trasportare dalla musica e danzando sotto le stelle. Tanti musicisti contemporanei, provenienti anche da altre regioni d'Italia, si alternano sul palco accompagnati dagli spettacoli delle scuole di ballo della Romagna. Durante questo evento si può assistere a diverse esibizioni moderne, tra cui il rap ed il rock, che si contaminano al ballo del liscio. Non solo esibizioni di ballo, ma anche incontri culturali sull'origine

www.unioneproloco.it

Arcobaleno d'Italia 31



Si deve a Raoul Casadei, all'inizio degli anni '70, l'invenzione della parola "liscio" entrata a tutti gli effetti nel vocabolario italiano.



della storia del liscio e tanto altro. Un imperdibile evento che unisce persone di tutte le età.

Liscio@museuM

Si pensa il liscio sia solamente un ballo, ma è molto di più. Ha il potere di trasportare le persone in una danza meravigliosa e la danza è vita. A Savignano sul Rubicone (Forlì-Cesena) vi è un Museo dedicato a questo genere musicale che, da oltre un secolo, accompagna chi sa ascoltarlo in mondi densi di allegria ed emozioni. Il Liscio@museuM è un centro di documentazione virtuale basato sulla tradizione musicale e del ballo di coppia tradizionali in Romagna. Si trova presso il Centro Culturale di Palazzo Vendemini. Nonostante questo periodo di stop forzato dalle attività, siamo certi che nulla potrà fermare la potenza della musica e presto tornerà ad invadere ogni luogo.

Raoul Casadei nel ricordo del figlio Mirko

Nel 1971 Raoul Casadei eredita l'orchestra dallo zio Secondo, lascia la scuola dove insegna come maestro. In una toccante lettera (di cui pubblichiamo un estratto) Mirko Casadei, figlio di Raoul, ricorda così la figura del padre: "...A furor di popolo sceglie l'orchestra, la rinnova, la ringiovanisce, scrive Ciao Mare e debutta al Festiva Bar, un successo clamoroso, in gara ci sono Lucio Battisti, Gloria Gaynor, Elton John. L'orchestra Casadei arriva nei primi posti, ma soprattutto lancia il Liscio, parola coniata da Raoul che poi è entrata a far parte del vocabolario della lingua italiana. Da lì un successo dopo l'altro:

Simpatia, Amico sole, La mazurka di periferia, Romagna e Sangiovese solo per citarne alcune. Grandi manifestazioni, non solo il Festival bar per ben due volte, ma anche Festival di Sanremo, Canta Giro, Vota la voce, il Giro d'Italia del '78 su una nave a quattro ruote che seguiva i ciclisti e poi diventava il palco dove alla sera arrivavano cantanti big da tutt'Italia.

Raoul ha sempre avuto idee originali e grandiose come la Ca' del Liscio, costruita a Ravenna. Un vero e proprio tempio del Liscio, un locale da 5000 posti che ha ospitato i più grandi interpreti della musica italiana e internazionale, da Ray Charles a Ella Fitzgerald ai Kiss, poi Baglioni,

Vasco Rossi, Renato Zero, il maestro Muti solo per citarne alcuni. Po si inventa La Nave del Sole, una motonave trasformata in una balera galleggiante, quanta gente è arrivata in Romagna grazie anche a Raoul! Quante cose..... ci vorrebbe un libro o un film per raccontarle tutte. Certo lo faremo, per ricordare e onorare questo grande personaggio che ha portato la Romagna e la sua musica in tutto il mondo. Ecco perché non si può chiamare solo fortuna, Raoul era uno di quei personaggi unici, era un faro, con la sua musica hanno ballato più di tre generazioni, grazie alle sue canzoni tante persone si sono incontrate, conosciute e poi innamorate, attraverso l'abbraccio del Liscio che appunto si balla abbracciandosi. Ha saputo cavalcare quel rinascimento italiano che dal dopo guerra ha avuto la sua massima espressione proprio in quei mitici anni '70".

La lettera integrale su: www.prolocoemiliaromagna.it/lettera-al-mio-babbo-raoul/

Novità 2021



UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA

ISCRIVERSI A UNPLI APS: PIÙ SERVIZI E PIÙ VALORE PER LE PRO LOCO D'ITALIA



PIÙ SERVIZI...

Grazie ad un innovativo **Help-desk** per assistere le **Pro Loco** negli adempimenti legati alla **RIFORMA DEL TERZO SETTORE**, ai nuovi **Webinar formativi** e ad un servizio di **Consulenza Legale** a disposizione delle Pro Loco.



PIÙ DINAMICITÀ...

Grazie all'accordo con TeamSystem per la **Fatturazione Elettronica** sul sito www.fattureincloud.it ed a **GoToMeeting** l'innovativo applicativo per lo svolgimento delle riunioni online per gli adempimenti statutari in completa sicurezza.



PIÙ RISPARMIO...

Grazie alle rinnovate convenzioni **SIAE** e **LEA** per il pagamento del diritto d'autore ed alla convenzione con **Dolomiti Energia** per risparmiare sugli allacci di luce e gas.



PIÙ AUTONOMIA...

Grazie a **MyUnpli**, la piattaforma web studiata appositamente per le Pro Loco, che diventa sempre più performante ed imprescindibile per le nostre Associazioni.



PIÙ TUTELA...

Grazie alla **polizza RCT/RCO** con massimale di **10 milioni di Euro** all'interno della quota di affiliazione, alla polizza di **Tutela Legale** a prezzi ancora più bassi del 2020 ed alle altre polizze studiate per svolgere le attività Pro Loco in tutta tranquillità.

Richiedi le credenziali al tuo Comitato Regionale, collegati a www.myunpli.it e rinnova l'affiliazione della Tua Pro Loco



**ARTIGIANATO
LOMBARDIA**

di Stefania Pendezza



“Sentire l'opera che prende forma tra le mie mani è un'esperienza unica che racchiude emozioni, saperi e tradizioni”, racconta con orgoglio Angelo Pisati, artigiano ceramista che all'età di 82 anni ancora crea con passione dalla sua amata Lodi. “Mi sono avvicinato a questa attività quando avevo 14 anni perché avevo bisogno di lavorare e, quando mi hanno proposto di fare il ceramista, non sapevo neanche cosa fosse.

UNA VITA DEDICATA A CREARE CON PASSIONE

Andavo un giorno a settimana a scuola di ceramica e il resto l'ho imparato in fabbrica. Si imparava facendo: i Maestri erano gli operai che mi hanno insegnato i trucchi di questo mestiere” ricorda Angelo che nel 1981 ha realizzato un grande sogno: aprire la sua bottega nella quale ha dato forma e continuità ad un prodotto unico, la Ceramica Artistica Lodigiana “Vecchia Lodi”.

Un tesoro da proteggere

“Siamo nati 40 anni fa, seguendo le orme dei Maestri Ceramisti del settecento e da allora - continua Pisati - portiamo avanti questa tradizione che rappresenta un tesoro intangibile che deve essere protetto. Si sta perdendo il “bello italiano” e con esso sta morendo anche il grande patrimonio locale che ha contraddistinto la storia e l'evoluzione del nostro Paese”. E' il grido lanciato da questo artigiano che teme, con grande amarezza, di non poter tramandare i segreti e le tecniche di un mestiere al quale ha dedicato la sua intera vita. Un appello a cui il mondo delle Pro Loco risponde per valorizzare e conservare questo ricco patrimonio immateriale.

La Ceramica “Vecchia Lodi”

La Ceramica Artistica Lodigiana “Vecchia Lodi” dove oggi Angelo lavora ormai solo con la figlia e il socio Giovanni Minetti, è la più grande bottega di ceramica della Provincia di Lodi ed una delle più importanti realtà artigianali della Lombardia. Qui si producono pezzi autentici da collezione: piatti, articoli per la tavola, complementi d'arredo, articoli da regalo ma anche oggetti per ogni stagione ed occasione come le preziose statuine del presepe. La materia prima è costituita da terraglia dolce di colore bianco usata dai ceramisti lodigiani dal 1760. Per la modellazione e la formatura viene anche utilizzato gesso alabastro. Ogni pezzo è interamente pensato e realizzato a mano in bottega seguendo rigorosamente i parametri richiesti dalla legge n.188 del 1990 che tutela la Ceramica Artistica e Tradizionale (CAT) e la Ceramica di Qualità (CQ) mediante l'istituzione dei marchi CAT e CQ che identificano denominazioni di origine delle produzioni ceramiche per la salvaguardia e la conservazione delle caratteristiche tecniche e produttive delle stesse.

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”.

I riconoscimenti

Tanti sono stati i riconoscimenti ottenuti a livello nazionale e internazionale che hanno portato queste ceramiche su prestigiose tavole come quella di Papa Wojtyla e all'interno di eventi quali mostre, esibizioni e fiere. “Tali gratifiche, unitamente alla passione per questo mestiere, ci danno la forza di andare in bottega ogni giorno anche in questo particolare momento storico così difficile per le economie locali. Vedere creare è bello!” afferma con determinazione la figlia di Angelo, Marialuisa che decora con amore ogni pezzo e ricorda la maestria della mamma durante la fase di rifinitura. Realtà come queste valorizzano e rendono unici i Territori la cui identità si esprime anche attraverso le produzioni tipiche manuali e creative che le botteghe artigiane come quella di Angelo sfornano con passione. E' il caso di Lodi la cui tradizione artigianale ceramica, esistente già in età romana nell'attuale Lodivecchio (Laus Pompeia), conferisce a questa città il vanto di essere riconosciuta tra i 45 comuni “di affermata tradizione ceramica” riconosciuti dal MISE e aderenti all'Associazione Italiana Città della Ceramica (AiCC). “L'auspicio è quello che” conclude l'artigiano Angelo con un pizzico di emozione “queste tradizioni continuino a vivere grazie al contributo di tutti: dal consumatore che apprezza il Made in Italy certificato agli Enti preposti alla salvaguardia di questo inestimabile patrimonio”.





ARTIGIANATO

SICILIA

di Patrizia Forlani



Tra i mulini a vento nasce L'ORO BIANCO DI TRAPANI

Ci sono luoghi della Sicilia che sanno regalare emozioni infinite con panorami dai colori ineguagliabili e odori antichi, dove la storia si fonde con la natura e il lavoro dell'uomo. Passeggiare al tramonto tra le Saline della Riserva naturale Orientata di Trapani e Paceco, istituita dalla Regione Sicilia e affidata al Wwf, è una esperienza unica. Qui la tradizione millenaria dell'estrazione del sale si è fusa con la natura creando un luogo speciale, un'area umida dove più di 200 specie di uccelli migratori, tra cui gli spettacolari fenicotteri, sostano prima di riprendere il volo. Tra lunghi canali e cumuli di sale bianchissimo che si riflettono nelle vasche creando un ineguagliabile gioco di colori, sveltano gli antichi mulini a vento utilizzati un tempo per pompare l'acqua nelle saline.

L'oro bianco

Il sale, considerato l'oro bianco, è sempre stato molto prezioso tanto da essere utilizzato nell'antichità come merce di scambio. Basti pensare ai romani che chiamarono una delle strade di commercio Salaria o ai soldati che venivano pagati anche con una razione di sale (ancora oggi per lo stipendio viene utilizzata la parola salario). Le prime saline a Trapani probabilmente risalgono al quinto secolo avanti Cristo e vennero impiantate dai Fenici. Nei secoli le tecniche di coltivazione e raccolta del sale sono rimaste immutate e solo alla fine del Settecento i mulini a vento furono utilizzati anche per la macinazione delle acque marine grazie alla "vite di Archimede".

La lavorazione

Acqua di mare, energia del vento, calore del sole e scarsa piovosità: sono questi i pochi ma essenziali elementi per coltivare il sale. Una tecnica che ancora oggi segue processi che si tramandano da secoli: l'acqua del mare viene fatta entrare in diverse riprese in vasche, lasciata evaporare e, infine raccolta sotto forma di cristalli di cloruro di sodio. Nelle vasche, diverse tra loro per dimensioni e profondità, avviene un processo fondamentale: sostanze dannose per l'intestino dell'uomo si separano dal cloruro di sodio. Il momento della raccolta

del sale è l'estate: è in questo periodo che i salinai rompono la costa dalle vasche salanti e iniziano a creare piccoli cumuli che brillano sotto il sole.

Fride, caure e salanti

Ogni salina è costituita da un insieme di vasche comunicanti che assumono colori diversi a seconda della salinità dell'acqua: le "fridde" o di prima entrata, le intermedie di "coltivo" o di servizio; le "caure" o evaporanti, le "salanti" o "cristallizzanti". L'area delle "fridde" o di prima entrata è la zona a contatto con il mare alimentata tramite la gestione di "chiuse", un tempo l'acqua entrava nelle vasche pompata esclusivamente dai mulini a vento. Tutto il processo del "sale marino di Trapani" è scandito dai tecnici salinari o "curatoli" che stabiliscono il momento in cui cominciare a immettere l'acqua "fresca" nell'area delle vasche "fridde" e quando alimentare le vasche successive stabilendo il percorso da far seguire alle acque per ottimizzare il processo evaporativo.

Museo del sale

All'interno di "baglio", un'antica fattoria-fortezza del Seicento adibita alla molitura del sale con un grande mulino, sono conservati gli antichi strumenti di lavoro dei salinari. Arnesi di lavoro ormai in disuso ma che rappresentano un esempio di archeologia industriale. Si va dai vecchi ruzzoli per compattare il fondo delle saline ai cattedri (le ceste per trasportare il sale) alle pale di legno dei mulini (ntinni), alla spira o vite d'Archimede per aspirare l'acqua della vasca detta "fridda", ai listelli di legno (tagghia) per misurare il sale, ai sacchi di iuta, per arrivare al carro-botte che attaccato al mulo faceva la spola tra una vasca e l'altra per disettare i salinari.

MUSEO DEL SALE

Via Chiusa - Nubia Paceco
91027 Trapani
Cell. +39 320 6635818
+39 320 6575455
e-mail: museodelsale@virgilio.it

SALINE DI TRAPANI E PACECO

Via G. Garibaldi n.138, c.da Nubia
91027 Paceco (TP)

Telefono/Fax: 0923 867700
E-mail: salineditrapani@wwf.it
www.wwfsalineditrapani.it





ARTIGIANATO

TRENTINO

di Oriana Bosco



DARZO

Nel cuore della montagna



Il monte sopra il paese di Darzo ha una lunga storia da raccontare. Una storia fatta di persone che ogni giorno, in fila, alle 4.30 di mattina, salivano dal paese con le lampade frontali, e arrivavano in cima, si voltavano a salutare la scarsa luce del giorno, ed entravano nel ventre della montagna. E' la storia di oltre cento anni di attività mineraria: una storia che ha lasciato una profonda traccia nel luogo, non solo nella sua montagna "svuotata", ma anche nella comunità, che qualche anno fa, su impulso della Pro Loco, ha deciso di fermarsi a guardare questa epoca che stava finendo, per capire cosa ne resta nel presente.

Conoscere il patrimonio locale, dargli un senso collettivo e, partendo da lì, inventare un modo nuovo di vivere il presente, che comprenda l'eredità del passato e le possibilità per il futuro. Questa modalità di reinterpretare l'identità del luogo è stata messa in atto in modo molto interessante a Darzo, paese di 750 abitanti della Valle del Chiese, in Trentino, che porta sulle spalle l'eredità lasciata da oltre un secolo di storia di un grande sito minerario oggi dismesso.

Alla ricerca dell'oro bianco

A Darzo, in Valle del Chiese, sul confine tra Trentino e Lombardia, c'è una presenza invisibile ma palpabile: quella delle miniere. Una presenza che si rintraccia non solo tra la gente, che ancora racconta affascinanti storie di minatori, talvolta vissute in prima persona (gli ultimi minatori vivono ancora in paese), ma anche nel paesaggio, perché la montagna sopra al paese è solo in apparenza uguale a tutte le altre. Sotto la sua fitta coltre di abeti infatti, si nasconde la barite, minerale raro e qui presente in stato purissimo, scoperto a fine Ottocento da un imprenditore lombardo. Era il 1894, e quel giorno che il destino di questo borgo piccolo e periferico cambiò per sempre. Di lì a pochi anni, infatti, sulla montagna di Darzo vennero scavate tre grandi miniere di barite, una delle quali sarà la più generosa d'Europa, mentre a fondovalle si impiantarono altrettanti stabilimenti per la lavorazione del minerale, che diedero lavoro a centinaia di uomini e donne. Sì, perché non solo minatori, trasportatori, operai vennero impiegati nell'industria mineraria, ma anche le donne, le "cernitrici", addette cioè alla selezione del minerale e alla sua suddivisione in base alla qualità, una delle prime forme di occupazione femminile in regione. In breve tempo Darzo si trasformò così da paese agricolo di periferia a vero e proprio distretto minerario, limitando il ricorso all'emigrazione, toccato ai paesi vicini, e portando

invece benessere, idee, dinamicità, informazioni e stimoli nuovi. Un'esperienza durata 115 anni, che ha gettato nella comunità il seme dell'imprenditoria e dell'innovazione, ancora oggi tratti distintivi dell'economia locale.

Lo spirito di comunità nato nelle gallerie

"In galleria bisognava lavorare in due, uno doveva sempre ascoltare la montagna e l'altro lavorava. Si sta attenti a ogni minimo rumore: all'una di notte c'è un'atmosfera che senti la montagna che si muove" (Silvio, ex minatore di Sigma)

A ben vedere, la storia delle miniere di Darzo è soprattutto una storia di successo dello spirito di comunità, nato al buio delle gallerie, tra i minatori. I minatori, come racconta Silvio, avevano nel rapporto di fiducia reciproco la base per la loro stessa sopravvivenza: sempre in coppia, lavoravano solitamente un esperto insieme ad un giovane, che, come testa e braccia, si completavano. Nelle condizioni di isolamento e di difficoltà, i minatori coltivarono il valore della collaborazione, della fiducia, della forza del gruppo. Sentimenti che, in modo diverso, si svilupparono anche a valle, dove l'intera comunità partecipava indirettamente all'impresa mineraria, di cui si sentiva partecipe e responsabile. L'industria estrattiva infatti, sebbene fosse una novità per il paese, non fu vissuta come un'attività totalmente "importata", ma fu un'iniziativa nata sul luogo e grazie alla collaborazione attiva della comunità. Una collaborazione che nacque proprio per trovare la barite, le cui vene venivano rintracciate a partire dalle indicazioni di chi conosceva approfonditamente il territorio, e quindi dai suoi abitanti. Si creò un rapporto di reciprocità, per cui gli industriali si mostrarono sempre attenti ai suggerimenti provenienti dalla gente del posto e dai minatori, e condividevano passo passo le scoperte con la comunità. La conoscenza si creava insieme, in sinergia tra locale (conoscenza del territorio fornita dai residenti) e universale (le nozioni portate dall'industria chimica): questo ha creato una forte adesione della popolazione a questa industria, un legame forte e duraturo, tanto che esso costituisce ancora oggi una componente fondamentale del senso di appartenenza della comunità al suo territorio. Una situazione, insomma, che ha fatto emergere le potenzialità e l'impatto che può avere un modello di sviluppo basato sulla collettività, sulla partecipazione e sulla cooperazione: un insegnamento che la gente che abita a Darzo oggi non ha alcuna intenzione di lasciare inascoltato.

LA BARITE

La barite (solfato di bario) viene cavata in una decina di luoghi in tutta Europa e viene utilizzata principalmente nell'industria delle cornici, per la produzione di pitture, colle e stucchi, nel

settore delle cartiere per la produzione di carta - paglia, e, grazie al suo elevato peso specifico e alla sua opacità ai raggi X, come strumento di protezione in radiologia.

Dalla storia al patrimonio: come il passato si trasforma in risorsa

L'attività estrattiva a Darzo è stata dismessa all'inizio degli anni Duemila per l'esaurimento delle riserve presenti: andati in pensione gli ultimi minatori, inghiottite dalla vegetazione le gallerie di accesso alle miniere, abbandonato uno dei tre stabilimenti a fondovalle, ogni traccia di questa lunga vicenda stava per scomparire.

Fu per evitare che questo accadesse che nel 2007 la Pro Loco di Darzo decise di iniziare a raccogliere i racconti di tutti quelli che le miniere le avevano vissute in prima persona. Era solo il primo passo di un lungo processo di ricerca e riscoperta, portato avanti anche con il supporto dell'Università di Trento, e che ha portato oggi a nuovi modi di vivere questo patrimonio.

Il risultato è solo in parte visibile e tangibile: ci sono i murales, meravigliose opere che colorano il centro del paese, dove i ricordi del passato minerario sono sublimati e reinseriti nella vita quotidiana del paese. C'è un saggio, Loro bianco di Darzo: ritratto di un paese (A. Petrella, 2010, Fondazione Museo Storico Trentino) che con sguardo sociologico e antropologico prova a mettere ordine tra i pezzi raccolti e a restituirne un percorso di senso. C'è, soprattutto, una nuova esperienza da vivere, per chi abita in paese ma anche per i turisti, ogni anno più numerosi, che oggi possono seguire le tracce dei minatori fin dentro le miniere [vedi box].

C'è, forse, qualcosa di meno evidente ma più profondo, una maggiore consapevolezza della comunità rispetto al proprio paesaggio e alle proprie risorse, e alle sue possibili direttrici di sviluppo.



VISITARE LE MINIERE

Alla luce di questo lungo percorso di riscoperta, si apprezza ancora di più la visita che è possibile effettuare grazie all'associazione Miniere Darzo, che, nata in seno alla Pro Loco di Darzo, è dal 2011 il soggetto che si occupa del recupero e della valorizzazione delle miniere, intese non come semplice ricordo ma come veicolo di sviluppo del territorio.

La visita si snoda tra i luoghi più affascinanti del sito minerario di Marigole: insieme alle guide si ripercorrono i passi dei minatori che dal paese salivano fino alla miniera, arrivando al villaggio minerario, dove rimangono la casa dei minatori e parte delle gallerie, in cui sono in atto lavori di recupero. L'associazione propone vari percorsi guidati sia in montagna che in paese che portano alla scoperta non solo del sito minerario, ma anche delle storie

e delle vicissitudini degli uomini che vi hanno lavorato per oltre un secolo.

INFO

Le visite al sito minerario si effettuano da luglio a settembre, il sabato e la domenica su prenotazione.

Info su www.minieredarzo.it



DIALETTI

SARDEGNA

di Ilaria Tucconi

“BENENNIDOS IN DOMO MIA” il sardo una lingua



Foto di Sebastiano Scabi

È curioso pensare che i dialetti si presentano come carta d'identità dell'interlocutore. Sfumature, cadenze, accenti e particolarità del lessico sono, infatti, proprietà del dialetto che si esprime nella sua unicità a seconda della provenienza o città d'origine. Capita che mentre si scambiano due chiacchiere con il collega di lavoro, si intraprende una conversazione telefonica nazionale, si fa un colloquio di lavoro con il direttore o si fa parte di un gruppo di giornalisti provenienti da tutta Italia la nostra concentrazione si fissa esattamente sull'accento dialettale collegandosi al luogo di appartenenza.

“Ma che te sta a inventà?” (Ma cosa ti sta inventando, ma cosa stai dicendo?) Immediatamente capiamo che il soggetto parlante è romano.
“Non ce la fo” (Non ce la faccio) rimanda esattamente al dialetto Toscano, protagonista della letteratura italiana.
“Benennidos in domo mia” (Benvenuti a casa mia) è un linguaggio che riporta all'idea di Sardegna.
È importante sapere che nonostante le diversità fra i diversi dialetti, tutti, hanno un fattore in comune, provengono dal latino. Ma vediamo più da vicino l'ultimo dei tre esempi: la lingua sarda.

Il Sardo è una lingua

La lingua sarda nasce nel tempo, ed alla sua formazione contribuiscono le lingue delle diverse popolazioni che arrivano sull'isola. Prima di parlare di come si è venuto a sviluppare nel tempo il Sardo, va fatta una precisazione: **Il sardo non è un dialetto dell'italiano ma è una lingua del tutto diversa.** Questo è



attestato dalla presenza di un alfabeto diverso, di vocaboli assolutamente unici, di una diversa grammatica e sintassi. Tutte peculiarità della sua storia, conservate nel tempo grazie all'isolamento geografico. Successivamente, quando il sardo ha cessato di essere la lingua madre per le generazioni nate a partire dagli anni '60, anche le sue strutture grammaticali hanno subito numerose modifiche, verso quelle dell'italiano. Il contatto linguistico ha prodotto tutta una serie di risultati intermedi fra le due lingue originarie, tipici di una situazione di **Bilinguismo con diglossia**. Lo dimostra anche il fatto che in Sardegna non si parla l'italiano corretto ma l'Italiano regionale sardo, che se ne differenzia sia sotto l'aspetto sintattico, che sotto quello grammaticale e fonetico.

Come tutte le lingue anche la lingua sarda si compone di diverse dialetti. Un po' come il sistema di programmazione delle cartelle su un computer, anche la lingua sarda si compone di sottomultipli. Immaginiamo di cliccare sul bottone nella home “lingua sarda” e si apriranno due sottomultipli, “Logudorese” e “Campidanese”. Si tratta di due filoni: Il **Logudorese**, viene parlato nel centro-nord dell'Isola, che costituisce il tipo più caratteristico e conservativo, comprendente le parlate del logudoro. Il **Campidanese**, viene parlato nel sud dell'Isola.

Una variante del logudorese è: Il **Nuorese**, che viene parlato, oltre che a

Nuoro, in tutto il centro dell'Isola e nel Goceano, che, si caratterizza per maggiore arcaicità e purezza rispetto al logudorese comune, e per questo motivo viene talvolta trattato come una variante linguistica autonoma. Dal logudorese, modificato con influenze pisane e genovesi, derivano: Il **Gallurese**, che viene parlato nella parte nord orientale dell'Isola, particolarmente affine ai dialetti del sud della Corsica, e conosciuto dai linguisti col nome di corso-gallurese. Il **Sassarese**, che viene parlato nella città di Sassari e nei suoi dintorni, che ha subito l'influenza continentale di tipo toscano, ma si è sviluppato in un substrato simile a quello Sardo.

Altre parlate sono presenti in alcune piccole comunità locali a causa dell'origine esterna della popolazione in esse vive: L'**Algherese** che viene parlato ad Alghero, che può essere visto come un dialetto della lingua Catalana. Il **Tabarchino**, che viene parlato a Carloforte e Calasetta. L'**Arborense**, derivato dal veneto, che viene parlato dalla popolazione contadina trasferita nell'isola dopo le bonifiche del periodo fascista. L'**Arromanisca**, termine con il quale, in campidanese, viene chiamata l'Arbareska, ossia il Romanisku o Pavea romaniska, che è il dialetto dei ramai venditori ambulanti di origine zingara, che si erano insediati nella zona di Isili, nel Sarcidano.

Le espressioni sarde inimitabili

Ci sono espressioni in lingua sarda che ripetute in lingua italiana non avrebbero lo stesso significato, o meglio, lo stesso peso. Gli anziani si esprimevano in rima a seconda della situazione. Con la bestemmia in rima e in lingua sarda si raggiungevano esagerazioni da far paura, nemmeno le donne si dispensavano a farlo. Ma come esprimevano il massimo della rabbia trovando le giuste "parolacce" in sardo, erano capaci di far toccare il cielo con un dito scrivendo e recitando poesie. L'amore, la sofferenza, la guerra, la pace, l'ironia spesso stravagante sono i temi principali della poesia recitata e cantata a suon di chitarra, organetto e fisarmonica.

A Ossi, un piccolo paese di quasi 6000 abitanti è ancora forte e presente l'idea di poesia. Quella poesia che arriva dritta al cuore e alla mente mantenendo intatte le regole che la tradizione sarda insegna. Grazie alla Pro loco di Ossi e al Vicepresidente dell'Unpli Sardegna, ancora oggi si assiste al partecipato evento di "Concorso di Poesia sarda a Ossi". Un appuntamento irrinunciabile e tanto atteso tutto l'anno dai cittadini ossesi e non solo.

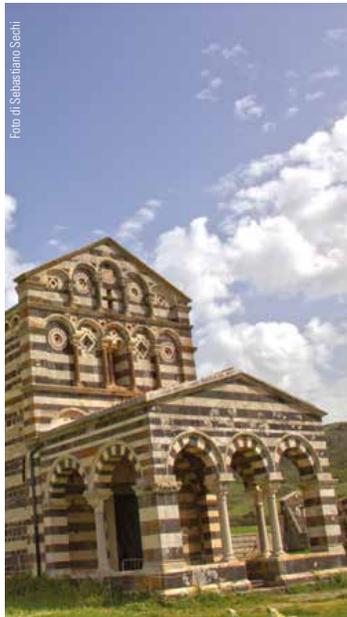


Foto di Sebastiano Sechi

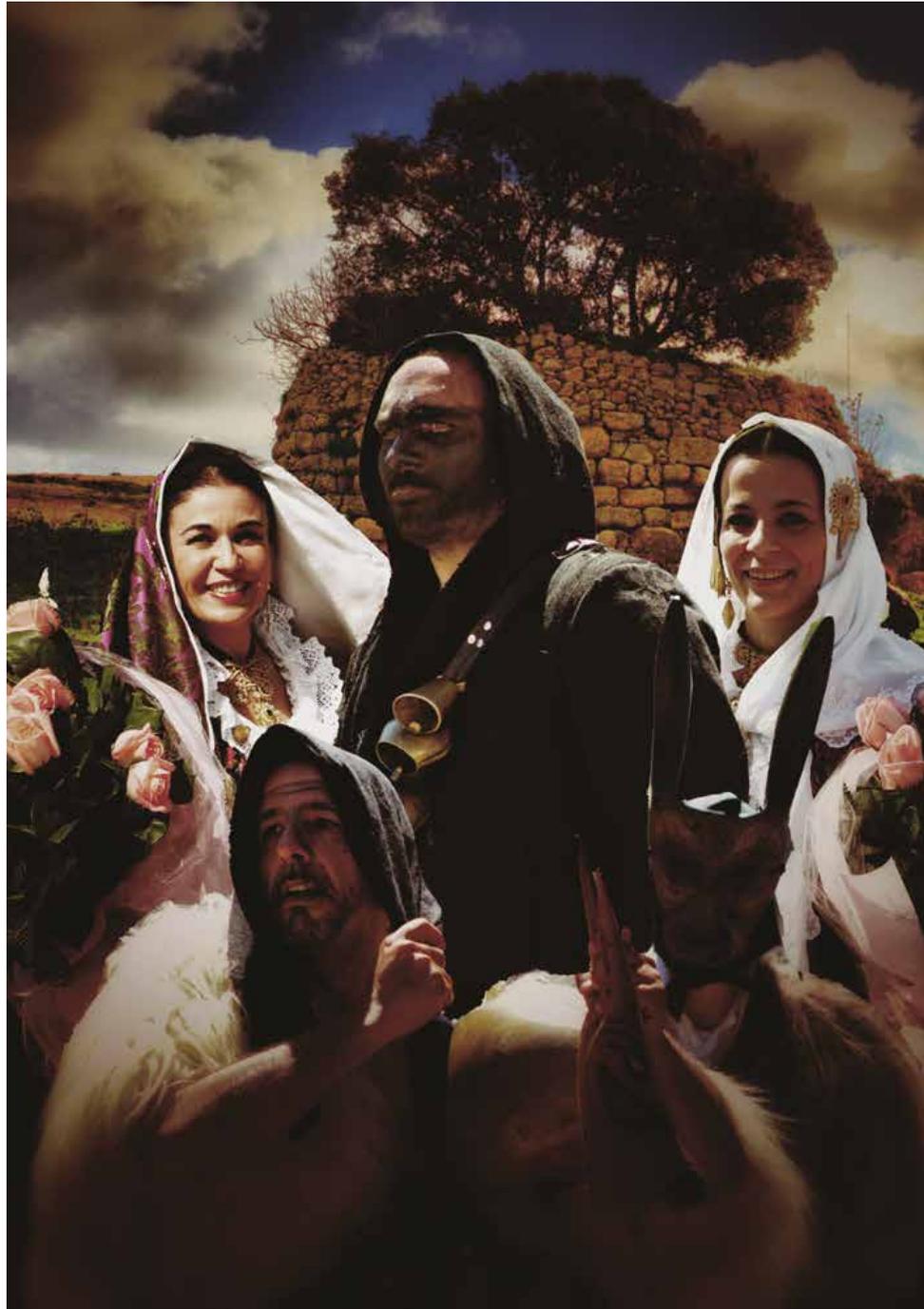


Foto di Sebastiano Sechi

Il Concorso di poesia sarda a Ossi.

Riflessione di Sebastiano Sechi

"In questi giorni da Ossi, presso la Sala San Giovanni Battista, mentre si stava svolgendo la cerimonia di premiazione per gli autori del XXXI Concorso di poesia sarda "Antoni Andria Cucca", sono pian piano affiorati piacevoli ricordi delle primissime edizioni. Il sottoscritto e Vittorio Cau (allora assessore alla Cultura) siamo sicuramente i soli testimoni ancora rimasti, almeno per quanto riguarda la prima edizione (nata nel 1984, mentre le premiazioni si erano svolte nel 1985). Ricordo come se fosse ieri, nell'inverno del 1985 Vittorio Cau che mi chiama e mi comunica che dovevo accompagnarlo a Sassari dal Segretario Generale dell'allora Comune di Sassari Dr. Ruiiu, perché da lui era prevista una riunione della Giuria del primo Concorso di Poesia Sarda di Ossi intitolato a "Antoni Andria Cucca". La giornata era gelida, il cielo che preannunciava niente di buono, tolgo l'auto dal garage proprio mentre iniziano a scendere copiosi i primi fiocchi di neve, prendono posto Vittorio Cau e "tiu Giagu" (Giacomo Muresu, l'ideatore del concorso) e nonostante le mie perplessità sulla pericolosità di avventurarci sotto la bufera bianca che stava già aumentando la sua coltre nel manto stradale, ci avviamo lo stesso per Sassari. Il viaggio di ritorno

fu un autentica odissea, ma alla fine riuscimmo a rientrare in paese quasi a passo d'uomo e sotto una nevicata storica che durò poi una quindicina di giorni. Era nato ufficialmente il primo Concorso di poesia ad Ossi. L'anno successivo, con l'avvento della Pro Loco, il Concorso venne gestito dalla stessa, sempre sotto il patrocinio del Comune di Ossi. Persone cordiali, squisite e appassionate fecero parte sia del Direttivo della Pro Loco che del Comitato organizzatore del Premio: ovviamente "tiu Giagu" (che ad ogni riunione, non mancava di portare un fiasco del suo miglior vino), Antonino Giuggia, Salvatore Uras, Domenico Muresu, Fedele Pinna e Paolo Sussarellu, ed in seguito anche Beniamino Calisai, divennero lo zoccolo duro della manifestazione culturale più prolifica nel nostro Comune e annoverata ancora fra le primissime in Sardegna. Nella prima edizione, non era stata stampata alcuna raccolta delle poesie premiate stante la mancanza di fondi. Nella seconda edizione, vennero stampati alcuni opuscoli con la storica macchina "Ciclostile" (ancora non esistevano le fotocopiatrici), e bisognava riscrivere le poesie su matrici speciali, dove un semplice errore ti costringeva ad iniziare nuovamente da capo! Poi, dalla terza edizione, grazie anche a degli sponsor e ad un contributo dell'Amministrazione Provinciale, si fecero gli opuscoli "più eleganti" con l'allora Stamperia Artistica di Sassari".



SAPORI E TRADIZIONI

VENETO

di Alessandra Tutino

Uno scenario unico al mondo, forgiato dalla mano dell'uomo nel rispetto dell'ambiente e delle sue peculiarità. Sono le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, dal 2019 iscritte nella lista del Patrimonio dell'Umanità UNESCO come paesaggio culturale.

Le colline del PROSECCO di CONEGLIANO e VALDOBBIADENE

Foto: Associazione Colline



In questa piccola area della provincia di Treviso, che da Valdobbiadene si estende fino a Vittorio Veneto, secoli di interazione tra uomo ed ambiente hanno, infatti, modellato un paesaggio culturale unico, dove il vitigno Glera da più di tre secoli ha trovato il suo ambiente ideale.

L'area è caratterizzata da una particolare conformazione geomorfologica in cui rilievi irti e scoscesi sono intervallati da piccole valli parallele tra loro. Un terreno aspro a cui l'uomo ha saputo adattarsi, plasmando le ripide pendenze e perfezionando le tecniche agricole allo scopo di custodire queste colline. L'aspetto a mosaico del paesaggio odierno è il risultato di pratiche rispettose dell'ambiente e di un uso virtuoso del territorio, oggi come nell'antichità: i piccoli vigneti sui ciglioni coesistono con angoli di foresta, boschi, siepi e filari di alberi che servono da collegamento tra diversi habitat. Un ambiente dove uomo e natura hanno da secoli un rapporto speciale a cui l'Unione Nazionale delle Pro Loco ha voluto rendere omaggio dedicandogli la Tessera unica del socio Pro Loco 2021.

Dopo "Matera 2019" e Catania "2020", per il terzo anno consecutivo la Tessera unica del socio Pro Loco reca dunque l'immagine di un sito Unesco d'Italia.

Primavera del Prosecco Superiore: dove le bollicine DOCG annunciano la bella stagione

Scoprire un territorio, i suoi paesaggi e le sue genti attraverso una grande tradizione enologica.

È questa la promessa della Primavera del Prosecco Superiore, la rassegna enogastronomica firmata da UNPLI Treviso giunta alla XXVI edizione che celebra le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene Patrimonio dell'Umanità. Un evento imperdibile per chi desidera conoscere la vera essenza delle colline che danno vita al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, uno dei vini più conosciuti al mondo. Un territorio affascinante che ospita 18 Mostre del Vino, le esposizioni enologiche che compongono un itinerario tutto da gustare. Quest'anno le Mostre del Vino hanno scelto di non mollare, dando vita ad eventi a numero chiuso e su prenotazione, in osservanza alle disposizioni vigenti. Passeggiate sul territorio, esposizioni, degustazioni, visite alle cantine: tante le proposte che, fino al prossimo autunno, le 18 Mostre della Primavera del Prosecco Superiore metteranno in campo, offrendo ai visitatori nuove esperienze per vivere appieno i paesaggi Patrimonio dell'Umanità. Da Conegliano a Vittorio Veneto, da Valdobbiadene a Fregona (città agli estremi delle Colline), numerose sono le località gestite dalle Pro Loco che ospitano la rassegna e che testimoniano l'antica storia di questo territorio conosciuto anche come il "Giardino di Venezia". Merita una visita il Molinetto della Croda, straordinario esempio di architettura rurale del XVI secolo, o l'Abbazia di Follina, gioiello del XIII secolo. I più curiosi hanno la possibilità di fare un salto nella Preistoria al Parco Archeologico Didattico del Livelet, con tanto di palafitte. Poco distante si trova l'antica foresta del Cansiglio, che riveste un'enorme importanza economica per lo Stato veneziano: la sua ricca faggeta fu impiegata principalmente nella produzione di remi, legname da opera e carbone. Ma qui trovano dimora anche esseri fantastici che popolano i racconti della tradizione, così come nelle suggestive Grotte del Caglieron con le sue numerose cascate. Da non perdere neppure Sarmede, il paese delle fiabe, e la splendida Vittorio Veneto, città della pace.

Per ogni informazione sul programma degli eventi:
www.primaveradelprosecco.it
www.facebook.com/primaveradelprosecco



La culla del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Impossibile citare queste colline senza nominare il vino simbolo di questo territorio, il Prosecco. La sua storia inizia proprio nell'area di Conegliano Valdobbiadene dove, da più di tre secoli si coltivano le uve Glera che danno origine al Prosecco Superiore, il cui successo inizia con la fondazione a Conegliano della prima Scuola Enologica d'Italia, nel 1876. L'area di produzione, che si estende su 15 comuni e rappresenta il cuore del mondo del Prosecco, è una denominazione storica italiana riconosciuta nel 1969. Nel 2009 il Ministero dell'Agricoltura la classifica come Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), massimo livello qualitativo italiano. Ad essa si affiancano la DOCG Asolo e la DOC Prosecco, estesa su 9 province di Veneto e Friuli-Venezia Giulia, creata per proteggere il patrimonio viticolo del Prosecco e tutelarla nel mondo. Ogni bottiglia DOCG è contraddistinta dalla fascetta di Stato, che la rende unica e tracciabile. La versione simbolo del Conegliano Valdobbiadene è lo Spumante che, per il suo carattere informale e raffinato, ha inaugurato un nuovo stile di bere. In questa versione, al nome Prosecco si aggiunge l'aggettivo Superiore. Al suo fianco anche le tipologie Cartizze, Rive e Sui Lieviti.

CONEGLIANO Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore è uno spumante DOCG prodotto esclusivamente nelle colline tra Conegliano e Valdobbiadene, a partire dal vitigno Glera. La composizione del terreno, la dolcezza del clima e la sapienza degli uomini che hanno modellato queste colline in secoli di passione per la vigna danno vita ad un vino fresco, sapido, ricco di profumi di frutta e fiori bianchi, che incanta al primo sorso con l'eleganza unica delle sue bollicine. Il Conegliano Valdobbiadene si può degustare nelle versioni Extra Brut, Brut, Extra Dry e Dry, che si distinguono per il residuo zuccherino, e può essere degustato a tutto pasto, dall'antipasto al dolce. Il Conegliano Valdobbiadene si riconosce per la sua eleganza, il colore paglierino leggero ed il delicato profumo fruttato e floreale. Ogni cantina, miscelando sapientemente le uve provenienti dalle varie microzone del territorio, crea le cuvée ambasciatrici della propria filosofia.

Valdobbiadene Superiore di CARTIZZE

“Cru” della denominazione, il Cartizze proviene da una piccola area di 107 ettari di vigneto racchiusi tra le colline più scoscese di San Pietro di Barbozza, Santo Stefano, San Giovanni e Saccol, nel comune di Valdobbiadene. Nasce

dalla perfetta combinazione tra un microclima dolce ed un terreno assai vario, tra i più antichi della denominazione. Il Cartizze è uno spumante sontuoso, dal colore intenso, che esprime una complessità di profumi invitanti ed ampi, che richiamano mela e pera, agrumi, l'intensità della pesca e dell'albicocca, toccando sentori di rosa, con note di mandorla nel retrogusto. Il sapore è armonico ed elegante, di grande morbidezza e freschezza, sostenuto da un perlage leggero e fine.

RIVE

Il Rive è la rappresentazione dell'essenza più vera delle colline. La tipologia è prodotta esclusivamente nella versione spumante, con uve provenienti da un unico Comune o frazione di esso e rappresenta l'essenza del territorio. In etichetta è sempre riportato il luogo d'origine delle uve insieme all'indicazione del millesimo. Il termine “Rive” sta ad indicare i vigneti posti in forte pendenza, lavorabili solo manualmente, che hanno dimostrato nel tempo di possedere particolari valori vitivinicoli, gli uni diversi dagli altri. Nella denominazione sono presenti 43 rive, ed ognuna esprime una diversa peculiarità di suolo, esposizione e microclima.

SUI LIEVITI

È il nome del tradizionale Prosecco a rifermentazione in bottiglia, anche detto “col fondo” o “sur lie”, la prima versione con le bollicine nata tra queste colline. I lieviti che danno il nome alla tipologia sono quelli ricaduti sul fondo della bottiglia, dove avviene la rifermentazione, secondo l'antico metodo di spumantizzazione oggi molto ricercato dai consumatori. Si presenta nella versione Brut nature ed è uno spumante fresco, torbido, con finissime bollicine. Rispetto al classico Prosecco Superiore le note di mela sono meno spiccate, mentre sono presenti sensazioni olfattive più ampie e complesse, sostenute dal classico sentore di crosta di pane dato dai lieviti.





SAPORI E TRADIZIONI

VALLE D'AOSTA

di Piero Minuzzo

FONTINA

come una

ÉTOILE

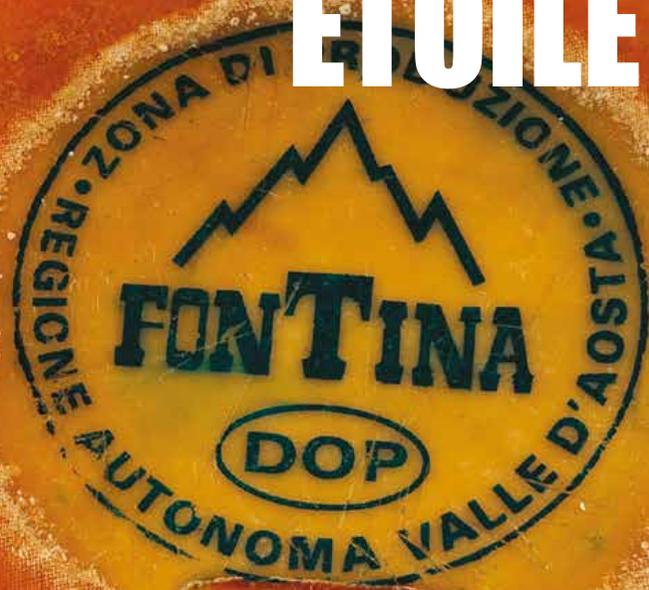
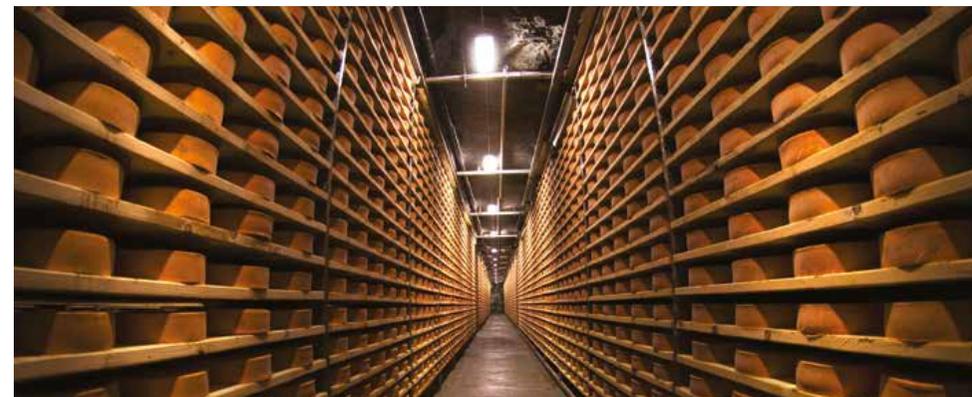


Foto di Cooperativa Produttori Latte e Fontina, Saint-Christophe, Aosta



Come una étoile la Fontina, il tipico formaggio della Valle d'Aosta che vanta il record delle imitazioni e falsificazioni, sfila nelle più importanti rassegne casearie del mondo.

La storia moderna della Fontina parte dal 1957 quando venne costituita la Cooperativa Produttori Latte e Fontina con l'obiettivo di raccogliere, stagionare e commercializzare tipico formaggio valdostano. I soci fondatori furono inizialmente 46, mentre oggi se ne contano circa 200 tra aziende private, caseifici cooperativi, latterie e alpeggi. Le forme conferite dai soci nel 1958, primo anno di attività, furono meno di 40.000, mentre oggi sono circa 300.000.

La Cooperativa

Ha svolto e svolge un ruolo di primaria importanza per lo sviluppo dell'agricoltura valdostana che ha nella filiera lattiero-casearia la maggior fonte di reddito, ma al tempo stesso gioca un ruolo di primo piano per la promozione dell'immagine turistica della Valle d'Aosta con i suoi centri visitatori l'ultimo dei quali realizzato a Valpelline, poco lontano da Aosta lungo la valle che porta agli impianti sciistici di Ollomont a alle tappe intermedie dell'Alta Via 1 riservata agli escursionisti di buona preparazione. Dopo la costruzione, nel 1952, del Consorzio Produttori Latte Fontina, con la specifica funzione di svolgere il compito di ente di tutela della Fontina che nel 1955 ottiene la Denominazione di origine controllata (Doc). La Cooperativa Produttori Latte e Fontina gestisce i magazzini di stagionatura di Pre'-Saint-Didier, Valpelline, Valgrisenche, Palleusieux, Saint-Christophe, Issogne, Saint-Pierre e Montjovet.

La storia

Raccontando l'aspetto commerciale è tempo di scoprire come nasce la Fontina testimoniata da un affresco del castello di Issogne, dimora feudale nella bassa Valle d'Aosta.

E' la più antica testimonianza visiva dell'esistenza della Fontina: infatti nella pittura, risalente alla fine del XV° secolo, è rappresentata una bottega sul cui banco si nota una pila di formaggi praticamente uguali alla Fontina prodotta ancora oggi. Ma il termine "fontina" compare per la prima volta in un documento del 1270, redatto in lingua latina, ma è utilizzato come toponimo per individuare un appezzamento di terreno. Il nome viene successivamente utilizzato, a partire dal 1700, per indicare il formaggio in manoscritti, testi, atti pubblici e inventari; esso secondo alcuni potrebbe derivare dall'alpeggio Fontin ovvero dal villaggio di Fontinaz o ancora dal cognome di una famiglia. Da quel momento entra però nel linguaggio corrente a indicare il noto e inconfondibile formaggio.

La caseificazione

La tecnica di caseificazione parte da latte crudo appena munto, cioè da una materia prima freschissima che non subisce né refrigerazione né trattamenti termici, nel totale rispetto della genuinità. Il latte non subisce alcun intervento prima del suo trasferimento dalla stalla al caseificio né, dopo il suo arrivo a destinazione, è sottoposto a pratiche quali la standardizzazione del tenore in grasso, la correzione dell'acidità o l'aggiunta di additivi che non siano il caglio naturale di vitello e i fermenti lattici specifici isolati in Valle d'Aosta.

La maturazione

E' effettuata in grotte scavate nella montagna in cui si hanno condizioni di massima umidità relativa e di temperatura costante nell'arco dell'anno intorno a 10 °C; le scalere su cui sono disposti i formaggi sono sempre di legno di abete rosso. Durante la stagionatura non si utilizzano coloranti né tanto meno si pratica la "cappatura" delle forme (rivestimento superficiale con materiale sintetico che può ricordare l'aspetto della morchia). Gli ottanta giorni di stagionatura minima garantiscono il consumatore in ordine agli aspetti sanitari che potrebbero derivare dal consumo di un formaggio ottenuto da latte crudo.



SAPORI E TRADIZIONI

LIGURIA

di Raffaele Vacca



FARINATA è a Genova L'ORO di Pisa

Come tutti i piatti tipici della tradizione italiana anche la farinata lega la sua nascita a storie antiche e a leggende. C'è chi parla di Ulisse che, nell'assedio di Troia, finite le scorte di cibo, fece cuocere la farina di ceci mischiata all'acqua nei grandi scudi dei suoi guerrieri, o degli antichi romani che durante l'occupazione di Genova, cuocivano, anche loro sugli scudi al sole, acqua e farina di ceci, molto proteica e meno costosa di quella di grano. Addirittura sappiamo che il "testo", che è la grande teglia in rame stagnato dove si cuoce la farinata, deriverebbe il suo nome dal termine "testooh" che, nella lingua araba colta, significa proprio scudo.

La battaglia della Meloria

Ma la leggenda più accreditata, almeno qui a Genova, è quella che la vede protagonista alla fine della battaglia della Meloria. Pisa e Genova, antiche Repubbliche marinare insieme a Venezia e Amalfi, da tempo combattevano fra loro per il predominio sul Tirreno per garantirsi le rotte verso le sue principali isole e quelle che portavano verso Oriente. Diversi gli scontri e le scaramucce più o meno gravi negli anni precedenti a quell'agosto del 1248 quando si consumò la feroce battaglia della Meloria, la battaglia navale più importante di tutto il Medioevo che aveva il significato di una vera resa dei conti fra le due Repubbliche. Da una parte la flotta di Genova, comandata da Oberto Doria, schierava navi più leggere con militari che avevano rinunciato alle pesanti armature che, con il caldo dell'estate, risultavano insopportabili, dall'altra Pisa con le navi più pesanti e gli uomini con le armature.

Gli stratagemmi dei genovesi

Genova usò una serie di stratagemmi che si dimostrarono vincenti. Vennero schierate in prima linea solo 63 galee



all'altezza della secca della Meloria mentre alle restanti venne tolto l'albero che sosteneva le grandi vele latine in modo da essere scambiate per navi disarmate, non dimentichiamoci che il binocolo era ancora lontano dall'essere inventato. Così, grazie alla sera nuvolosa e alla lontananza dalla riva, non vennero valutate correttamente le forze genovesi tanto che i pisani scesero l'Arno per schierarsi lungo la costa di fronte a Livorno per una estensione di almeno due chilometri e mezzo convinti di sostenere l'attacco. Quando si accorsero della potenza navale che stava avvicinandosi per eseguire una manovra a tenaglia era già troppo tardi. La battaglia ferocissima volse a favore dei genovesi che uccisero molte migliaia di uomini e circa 9000 li fecero prigionieri insieme a trenta galee che sequestrarono. Il mare si tinse del rosso del sangue dei morti mentre i prigionieri pisani venivano caricati a bordo per essere portati verso Genova.

Acqua di mare, farina e olio

Ed è proprio in questo viaggio di ritorno che la farinata diventa protagonista. Le navi genovesi cariche di prigionieri incapparono in un fortunale estivo di rara

intensità nel golfo di Biscaglia e, nelle stive, i sacchi di farina vennero a contatto con l'acqua salata e forse anche con qualche orcio di olio rovesciati per gli scossoni creando una poltiglia che fu l'unico cibo per i prigionieri. Alcuni lo mangiarono altri lo rifiutarono ma nei giorni successivi stremati dalla fame recuperarono le ciotole il cui contenuto, rimasto al sole, creò una crosta dorata risultando più piacevole al gusto. I pisani prigionieri portati a Genova vennero tenuti incatenati in una zona fuori le mura. Erano così numerosi che si diffuse il cinico detto: «Se vuoi vedere Pisa vai a Genova». Solo molti anni dopo lo sparuto numero di sopravvissuti venne liberato, gli altri, nel tempo, vennero seppelliti sul posto che ancora oggi a Genova si chiama Campo Pisano. Mentre la farinata prese l'appellativo di «oro di Pisa».

La "scripilita" torta con formaggio

Ma se lasciamo il fascino della leggenda per entrare nella storia documentata allora troviamo un riscontro scritto che risale al 1477 quando, a Genova, un Decreto Legge disciplinò la ricetta della "scripilita" torta con formaggio ma anche antico nome della farinata, derivato dal latino "scribilita" (focaccia), in cui veniva tassativamente vietato l'utilizzo di olio scadente in quanto un olio di ottima qualità è essenziale per un buon risultato. Infatti ancora oggi si usa olio EVO ligure per dare alla farinata quell'aroma unico.

Le "sciamadde"

A Genova, malgrado l'apertura di diversi fast food di differenti catene resistono ancora le "sciamadde", locali caratteristici, normalmente nell'angiporto, dove si possono gustare torte salate, "frisceu" (frittelle) salati e dolci, pesci fritti e farinata cotta in grandi forni a legna. Il nome sciamadde sembra derivare dalla fiammata che produce la legna che arde nel forno. Restano luoghi di incontro dove si intrecciano le antiche e le nuove voci del mare. Erano i posti amati anche da Fabrizio De André che, fra un "gotto", bicchiere, di vino e una fetta di farinata, vi trascorreva molto del suo tempo trovando ispirazione alle sue sonate più belle. La farinata è un cibo proteico adatto a chi lavora di forza come una volta in particolare facevano i camalli del porto ma sono gusti che uniscono tutti per un pasto veloce o una sostanziosa merenda che supera le mode. Ogni tanto capita ancora sentire qualcuno che ordina "na pappia", un cartoccio, di farinata e forse in qualche casa, più legata alle antiche tradizioni, la farinata è ancora presente nel menù del venerdì e della sera di Capodanno che a Genova sono serate "di magro".

Vi lasciamo con un'ultima nota di costume. La parte più ambita della farinata sono i bordi croccanti ed è per questo che una bella ragazza si usava soprannominarla "fainà di orli", farinata dei bordi. Bellezza e cucina, un binomio che, a quanto pare, è da sempre vincente. Non ci resta che invitarvi, non appena sarà possibile, alla sagra della farinata organizzata dalla Pro Loco di Pegli per assaggiare questa delizia della cucina ligure.



Uno street food per eccellenza

La farinata è presente in tutti i testi che parlano di cibo di strada. Molto apprezzata dai turisti la si trova in diverse zone d'Italia ma anche in diverse parti del mondo portata dagli emigranti genovesi.

In Italia, la farinata di ceci, ha diversi nomi:

- *fainà de ceixei* o *fainà* in dialetto genovese
- nel savonese è chiamata *turtellassu* con la variante bianca di farina di grano
- *fainà* nello spezzino
- *torta di ceci* nel livornese
- *cecina*, *torta di ceci* o *caldà caldà* in Toscana
- *bela cauda* nel basso Piemonte e nell'alessandrino in particolare
- *bèllecada* a Nizza Monferrato dove la Pro Loco, ogni terza domenica del mese, in occasione del mercatino dell'antiquariato nicese, la propone cotta nel tradizionale forno a legna
- *fainè* in Sardegna e *fainò* a Carloforte, colonia di genovesi

E all'estero:

- *socca* in Costa Azzurra
- *caliente* o *calentita* in Marocco, dove la ricetta prevede l'aggiunta di uova
- *fainà* in Argentina e in Uruguay dove, il 27 agosto, vi si celebra la "giornata della fainà" e si mangia solitamente sopra la pizza chiamata "a caballo". La fainà Molino Guido in onore dei fratelli che la importarono all'inizio del '900 è stata dichiarata patrimonio storico nazionale e di interesse municipale dal Comune di Montevideo nel 2009.
- *calentita* a Gibilterra

La ricetta tradizionale

Ingredienti:

- da 300 a 400 g di farina di ceci
- 1 l di acqua
- Mezzo bicchiere di olio extra vergine di oliva più il necessario per ungere il testo
- sale q.b.

Preparazione:

In una ciotola capiente disporre a fontana la farina di ceci setacciata. Unire un pizzico di sale e l'acqua, poco alla volta, mescolando con un cucchiaino di legno per evitare la formazione di grumi.

Coprire e far riposare almeno 5 ore, mescolando di tanto in tanto. Poi eliminare l'eventuale schiuma che si è formata sulla superficie dell'impasto.

Ungere il testo in rame stagnato e versarvi il composto, lo spessore non deve superare il mezzo centimetro.

Infornare in forno a legna con fiamma laterale moderata e rigirare spesso la teglia. A casa, forno statico, a 220 gradi per circa 15 minuti.

Se avete usato il tradizionale testo di rame stagnato dovrete usare anche il particolare coltello dal manico di palissandro in acciaio dalla punta arrotondata per non rovinare la stagnatura.

Un ultimo suggerimento: bisogna sempre fare attenzione che il tegame sia posizionato perfettamente in piano, altrimenti la farinata risulterà più spessa da una parte e più sottile dall'altra. La farinata si mangia calda, appena sfornata, insaporita se piace con pepe nero macinato. Ne esistono diverse varianti, soprattutto nel ponente ligure, aggiungendo all'impasto base: rosmarino, borragine, carciofi, funghi, gorgonzola, cipollotti e bianchetti.

Questi ingredienti vanno aggiunti dopo aver mescolato l'olio, subito prima di infornare.





SAPORI E TRADIZIONI

PIEMONTE

di Riccardo Milan



Foto di Carlo Bava

niente mare MA TANTI PESCI di mare e d'acqua dolce

Il Piemonte non ha sbocco al mare, però la cucina tradizionale è ricca di pesce. E in una festa di paese potresti equivocare, se non sapessi nulla di geografia. Uno dei piatti iconici infatti è la Bagna Cauda (o couda, dipende dai localismi fonici) che fa grande uso di acciughe. Partiamo da qui: molte sono le sagre che ogni anno le Pro Loco piemontesi dedicano a questa specialità. Più nel sud della regione (alessandrino, astigiano, cuneese e torinese) che al nord. Te ne accorgi entrando nelle ferramenta: là si trova il fornello tipico, il fuyot; altrove no, non si usa.

Gli acciugai

Ai confini con la Liguria, generazioni di commercianti specializzati acciugai hanno percorso i passi montani, portando con sé barilotti di pesce sotto sale: entrambi prodotti preziosi e molto richiesti. La loro epopea si mantiene anche in Sagre come quella di Dronero; ma le sole acciughe sono consumate e celebrate un po' ovunque. Una volta segno di rinuncia e povertà, oggi prelibata ricercatezza. Un po' ovunque nella regione si usa invece il merluzzo, asciutto o sotto sale, per realizzare piatti di magro o celebrare feste, carnevalesche come ad Ivrea, da Vercelli all'alessandrino. Oppure si usano i pesci di acqua dolce.

Torrenti, laghi e fiumi

Molta l'acqua in Piemonte: torrenti, laghetti, laghi, fiumi, stagni, rogge e risaie... Tanta acqua e tanto pesce ovunque. La regione ha infatti l'unico pesce Dop d'Italia: la Tinca



Foto di Carlo Bava

Gobba Dorata del Pinalto di Poirino, nel torinese. La sua carne è molto tenera e saporita. Ma ovviamente con un gusto non deciso, come tipico del pesce di mare. Si tratta di una piccolissima produzione: qualche decina di quintali. Una cifra irrisoria rispetto, ad esempio, alle tonnellate annue di trote che si allevano in Piemonte. In quest'area, ai confini tra le province di Torino, Cuneo e Asti, esistono numerosi laghetti artificiali già dal XIII secolo

Pescheria e "tampa"

Qui, un tempo, ogni famiglia contadina aveva una peschiera o una tampa – così si chiamano nel dialetto locale gli stagni adibiti ad abbeveratoio o a serbatoio per l'irrigazione – e vi teneva le tinche per il proprio fabbisogno. La pesca si praticava nei mesi più caldi: in passato coincideva con il periodo della mietitura del grano, ma oggi le tinche si «raccolgono» da aprile a ottobre, ad almeno un anno dalla nascita. Ovviamente, anche per lei



malefico impatto. Lui fa parte dei pesci alloigeni che stanno infestando le acque dolci piemontesi (e non solo). Se il gardon sui laghi viene ormai usato nella cucina locale, così come il luccio perca (vecchia conoscenza ormai), sul siluro ancora poco si è fatto in gastronomia e per molto tempo a pescarlo erano soprattutto pescatori dell'Est. Spesso neppure in regola. Il filetto, grosso e magro: è ottimo e si può anche grigliare. Nelle pianure risicole novaresi e vercellesi, era tradizionale la pesca delle rane o delle carpe. Tante le ricette tradizionali e le feste di paese. Riso e rane è un abbinamento classico, ma piacciono anche fritte o in umido. Le carpe invece necessitano di cotture più lunghe, stufate o in salsa si accompagnano bene con la polenta. Rari e solo di allevamento di gamberi di acqua dolce, davvero difficili da trovare. Una volta comuni spadellati con gli aromi. E poi succhiare per estrarne la polpa delicata.

Patate e polenta con l'agone

Poi ci sono i laghi, come il Lago d'Orta o il Lago Maggiore. Dopo tanti disastri ambientali, oggi sono acque pulite e con tanto pesce. Una volta il principe era l'agone, ora in piena recessione. Si consumava secco o sotto sale. Si accompagnava alla polenta o alle patate, ma da anni non se ne produce più. Il pesce ora più noto è il persico, ottimo col risotto che è infatti il piatto più gettonato nei ristoranti. Nelle sagre, invece, si privilegia il pesce in carpione oppure il coregone (o lavarello), che è ottimo anche grigliato. Più raro il luccio, molto apprezzato, o il luccio perca, altrettanto stimato. Ma nei laghi si trovano anche il gardon, la trota e la tinca... quasi un catalogo delle specie ittiche piemontesi. Una regione che non ha il mare, ma che è ricca di pesce nelle tradizioni gastronomiche e nel patrimonio immateriale di tradizioni, festività e storia sociale.



Foto di Massimo Ceratti

una serie di sagre che ne celebrano la gloria gastronomica. Inoltre lo stesso pesce è anche Presidio Slow Food della Tinca di Ceresole d'Alba. La ricetta tradizionale della tinca è il "Carpione Piemontese" consistente nel friggere il pesce e successivamente nel lasciarlo marinare in una particolare emulsione (costituita da aceto, vino bianco e specifiche erbe aromatiche). Questo piatto viene consumato freddo. Ma è ottima anche solo frita o elaborata dalla creatività dei cuochi.

La lampreda e le trote

Sempre nel torinese c'è la lampreda di Cercenasco che è un prodotto Pat. Un tempo le lamprede erano diffuse un po' dappertutto: famose quelle della pianura del Po tra Vigone e Carignano e anche quelle di Chivasso. Ma il "paese delle lamprede" è oggi soprattutto Cercenasco, piccolo centro nella pianura torinese, tra Airasca e Vigone. La sua particolarità è celebrata sulle tavole locali. Ma come si consuma? Se molto piccole, le lamprede si possono quindi friggere con altri pesciolini. Quelle più grosse si possono cucinare in umido o arrostiti in tranci sulla griglia. Un tempo erano una golosa ed apprezzata presenza all'interno del fritto misto alla piemontese, ma al giorno d'oggi per la loro scarsa presenza si possono trovare assai di rado. Sull'arco alpino si allevano e si catturano le trote, iridee e fario, che sono anche i primi pesci segnalati dai ricettari storici piemontesi di Giovanni Vialardi (11 ricette) e di Francesco Chapusot (15 ricette). Varie le cotture, anche molto lontane dai nostri gusti. In Valsesia, terra d'acqua per eccellenza, tante ricette e tante sagre. E la rarità del temolo, dal sapore di cetriolo. Lì si pesca alla mosca e si celebra la trota in tantissime sagre locali.

Il pesce siluro tra rane e carpe

Sul Po, spadroneggia il pesce siluro di cui dovremmo cominciare ad apprezzare il filetto, anche per ridurre il suo

www.festadellamusica.beniculturali.it

Commissione europea | MINISTERO DELLA CULTURA | SIAE DALLA PARTE DI CHI CREA | AIPFM

FESTA DELLA MUSICA
21 GIUGNO 2021

SQUILLI DI MUSICA E DI VITA!
#FDM2021

UNPLI UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA

1984-2021 FdM 27°

Festa della MUSICA 21 GIUGNO

www.unpli.info/festadellamusica

Illustrazione: MARIO MATTEO - PIRELLA GÖTTSCHE LOWE



SAPORI E TRADIZIONI

BASILICATA

di Rocco Franciosa

Moliterno, caratteristico borgo lucano nel Parco Nazionale dell'Appennino Lucano Val d'Agri Lagonegrese e annoverato tra i Borghi Autentici d'Italia, è la patria del pecorino canestrato. Il nome di questo piccolo centro lucano deriverebbe dalla grande Torre merlata del castello, detta "Moles aeterna" ma, secondo lo storiografo Giacomo Racioppi, sarebbe scaturito dall'unione della radice del sostantivo "mulctrum" (recipiente usato durante la mungitura) al suffisso "ernum", che darebbero origine a "mulct-ernum", ovvero luogo dove si coagula il latte.

I fondaci e la stagionatura del **CANESTRATO DI MOLITERNO**

Foto di Pasquale DiStefano



Foto di Pasquale DiStefano

L'attività casearia

Sin dall'antichità sembra che i pochi abitanti del luogo si siano dedicati quasi esclusivamente all'attività della pastorizia ed all'attività casearia. Solo dal 1700, però questa si trasformò in una vera e propria tecnica organizzata per la produzione del formaggio pecorino stagionato nei fondaci moliternesì. Nel 2010 al Canestrato di Moliterno è stata riconosciuta l'Indicazione Geografica Protetta in funzione proprio della particolare tecnica di stagionatura che deve avvenire esclusivamente in "fondaco", nell'ambito del comune di Moliterno. Il Presidente del Consorzio di Tutela del Formaggio Canestrato di Moliterno IGP, Angelo Petrocelli, sovente ricorda che quando fu costituito, nel 2001 con l'obiettivo principale di rinnovare la tradizione casearia di Moliterno attraverso l'aggregazione di vari soggetti della filiera di produzione del famoso formaggio pecorino, nella sua denominazione originaria si chiamava "Consorzio per la tutela del pecorino Canestrato di Moliterno stagionato in fondaco".

Il fondaco

Il fondaco di norma è un caratteristico locale seminterrato realizzato appositamente per la stagionatura del formaggio, ma funge anche da base logistica per l'affinamento e lo stoccaggio. La Pro Loco Campus Moliterno, presieduta da Rosanna Cosentino, con l'Amministrazione Comunale guidata da Antonio Rubino e il Consorzio di Tutela del Canestrato di Moliterno IGP, ogni anno, dal 1982, la prima domenica di agosto organizzano la Sagra del Canestrato di Moliterno IGP, lo storico "casieddu" moliternesè. Lungo il percorso, nei luoghi e nei locali più suggestivi

del centro storico, sono allestiti gli stand dove è possibile degustare o acquistare il rinomato pecorino di Moliterno. Il formaggio pecorino Canestrato di Moliterno IGP, dal sapore tendenzialmente dolce e delicato per i prodotti a breve stagionatura, evolve verso sapori più accentuati e piccanti con il protrarsi della stagionatura medesima, oggi come in passato è famoso in tutto il mondo.

Il Molo Moliterno

Già agli inizi del 1900 gran parte della produzione era esportata nelle Americhe (al porto di Napoli c'era il «molo Moliterno») dove il pecorino di Moliterno era particolarmente richiesto ed apprezzato dagli immigrati italiani. Sempre più tra le mete turistiche lucane, grazie all'importante lavoro di promozione turistica - culturale messo in campo dalla Pro Loco, nel centro valdagrino, unitamente al Castello medievale, dichiarato "Monumento d'interesse nazionale", che rappresenta uno spaccato delle molteplici dominazioni che si sono susseguite nel feudo di Moliterno, e testimonia la ricchezza e dinamicità della vita del borgo antico, tra i luoghi storici - culturali vi sono la Biblioteca comunale Giacomo Racioppi, il Sistema Museale MAM (Musei Aiello Moliterno). Merita una visita anche il Museo Civico d'Arte Sacra, di proprietà comunale, in cui sono esposti alcuni dei manufatti artistici più rappresentativi della cultura locale. A circa 5 chilometri dal centro abitato, per gli amanti della natura si trova l'Oasi Naturale Bosco Faggeto di Moliterno.

INFORMAZIONI TURISTICHE:

Pro Loco "Campus" Moliterno
Piazza Vittorio Veneto
85047 Moliterno (PZ)
Presidente **Rosanna Cosentino**

Info mobile +39 339 572 5077
E-mail prolococampusmoliterno@gmail.com
FB [@proloco.moliterno](https://www.facebook.com/proloco.moliterno)



SAPORI E TRADIZIONI

LOMBARDIA

di Stefania Pendezza



PER INFO PERCORSI
E INIZIATIVE:

mincioturismoestoria.com



Sulle **SPONDE DEL MINCIO** *emozioni lungo la via del riso*

La campagna illuminata dal sole e dai riflessi delle risaie è l'immagine che caratterizza questi territori della provincia di Mantova attraversati dalle sinuose anse del fiume Mincio. Qui tutto parla di acqua e di riso: l'architettura rurale con le numerose corti risicole, gli impianti di essiccazione e le pile, gli approdi per i barconi, l'ambiente umido della risaia accompagnato da flora e fauna di ineguagliabile bellezza e la gastronomia che ha saputo esaltare prodotti del luogo elaborando piatti unici. In ogni angolo trasudano i segni delle tradizioni di questi luoghi un tempo allietati dalle voci delle mondine che cantavano le loro fatiche. Un lavoro che ha dato i suoi frutti e per il quale oggi possiamo godere di una pregiata varietà di riso, il Vialone nano, protagonista di piatti unici.

Il progetto

E' in questa cornice che ha preso avvio il progetto "Il Mincio, un fiume di emozioni - Riso, Storie e Turismo" nato dalla forte volontà delle Pro Loco di salvaguardare tale patrimonio che rappresenta un'eredità di valori, tradizioni e sapori inestimabile. Un grande lavoro di squadra che ha unito il Comitato Regionale Unpli Lombardia e 10 Pro Loco del mantovano (Pro Loco di Bagnolo San Vito, La Ghianda di Bigarello, Castel D'ario, Curtatone, Marmirolo, Ostiglia, Ponti Sul Mincio, Amici di Rivalta Sul Mincio, Paolino Fornara di Roncoferraro, Villimpenta) nella realizzazione di questa iniziativa per far conoscere e condividere le bellezze dei territori lombardi del Mincio a tutti coloro che vogliono vivere esperienze autentiche a contatto con la natura e i suoi sapori.

Il turismo

In questa terra ha un carattere esclusivamente lento e sostenibile: si tratta di luoghi da esplorare in canoa, in bicicletta o a piedi, anche grazie al territorio completamente pianeggiante che li rende più accessibili. Sul Mincio e sui laghi di Mantova operano infatti numerose compagnie di navigazione che effettuano partenze programmate da Mantova, Grazie di Curtatone, Rivalta sul Mincio. Un tripudio di emozioni da vivere lungo i percorsi naturalistici all'interno della Riserva Naturale delle Valli del Mincio e dal Parco Regionale del

Mincio: qui si incontrano specie botaniche e faunistiche uniche tra cui i romantici fiori di loto, le suggestive ninfee e i numerosissimi uccelli acquatici. Destinazioni imperdibili che offrono anche la possibilità di visitare meravigliose ville e palazzi storici, come la settecentesca Corte Arrivabene o Villa Balestra, testimonianza del dominio dei Gonzaga o il castello di Castel d'Ario dove svetta la leggendaria Torre della Fame.

Tra storia, natura e gastronomia

Un viaggio quindi tra storia, natura e tradizioni in questa terra che vive di acqua dove tra i canneti e le risaie è possibile riscoprire gli antichi mestieri legati alla tradizionale lavorazione del riso come nel Mulino della riseria Galeotto, all'interno del quale i vecchi macchinari sono ancora funzionanti e si possono visitare nella parte museale. E tutto questo è accompagnato dal ricco patrimonio enogastronomico locale che vanta numerose eccellenze come il "Riso alla Pilota", servito alla corte dei Gonzaga e che deve il suo nome agli operai addetti alla pilatura del riso, chiamati "piloti" o il "Risotto con i Saltarèi", il cui ingrediente principale, oltre naturalmente al riso "Vialone Nano", è il tipico gamberetto d'acqua dolce o di fiume infarinato e fritto in padella o il Risotto alla Villimpentese con "pontel" che oltre a una tecnica di preparazione unica è arricchito con un rinforzo (salsiccia o costina o braciola). Piatti gustosi e semplici che richiamano l'identità di questi territori e che le Pro Loco valorizzano sapientemente nelle numerose sagre e feste di paese in programma tutto l'anno.





SAPORI E TRADIZIONI

CAMPANIA

di Giulia Nappi

INFORMAZIONI
TURISTICHE:

Pro Loco di Tramonti
Piazza Cesarano
84010 Tramonti (SA)
info@prolocotramonti.it
www.prolocotramonti.it

Pro Loco di Minori
Costa d'Amalfi
Via Roma, 30
84010 Minori (SA)
prolocominori@alice.it
www.prolocominori.it

Fritte e tuffate nel cioccolato LE MELANZANE della COSTIERA AMALFITANA

Foto di Barbara Di Bianco dal Ristorante Giardinello di Minori

www.unioneproloco.it



Foto di Barbara Di Bianco dal Ristorante Giardinello di Minori

grandi estimatori lo sanno: il cioccolato sta bene con tutto! Avvolgente sul dolce, stuzzicante sul salato, che sia dentro un cornetto o spalmato su una fetta di pane, l'esperienza gratifica sempre il palato. Pochi, però, sono pronti a sacrificare una buona tavoletta di cioccolato su un piatto di melanzane fritte. Eppure l'accostamento ardito non è la creazione di un eccentrico cuoco gourmet ma un apprezzatissimo piatto della tradizione culinaria campana.

E mulignane cu a ciuccolata

Si mangiano da Vico Equense a Vietri, in quella meravigliosa lingua di terra immersa nel Mar Tirreno che è la penisola sorrentina. Sono molti i centri che si contendono la paternità di questa specialità ma le melanzane al cioccolato non sarebbero nate sul mare ma sulle colline dei Monti Lattari, a Tramonti, in un convento. L'ingrediente segreto è infatti il Concerto, un liquore di erbe aromatiche, spezie, orzo e caffè prodotto proprio sulle alture di Maiori, una delle perle della Costiera Amalfitana, centro che ha eletto le melanzane al cioccolato dolce della festa patronale, quella in onore di Santa Maria a Mare nella solennità dell'Assunta.

La festa dell'Assunzione di Maria

Quando se non d'estate, con gli orti che regalano le melanzane più belle - quelle allungate, dalla buccia nera, conosciute come "melanzane di Napoli" - portare in tavola questo piatto?! L'occasione è data, appunto, dalla festività cattolica dell'Assunzione di Maria quando, in una Costiera brulicante di turisti, e soprattutto di Maioresi che rientrano nella propria città d'origine per le vacanze, si celebra la Patrona. La Vergine qui è ricordata come Santa Maria a Mare perché protettrice dai flutti del mare, gli stessi che

un giorno del 1200 lasciarono sulla spiaggia di Maiori una statua in legno - intatta - di Maria con Gesù Bambino, effigie miracolosa oggi custodita nella Collegiata di Maiori. Il 15 agosto, mentre i turisti si godono il ferragosto in spiaggia o in barca, i Maioresi onorano la festa sacra per tutto il giorno. Niente mare ma una visita di buon mattino al miracoloso santuario e poi via in cucina, a preparare vassoi di melanzane al cioccolato.

La ricetta

Secondo la ricetta tipo, oggi proposta anche nelle pasticcerie e negli hotel di tutta la Costiera, la prima fase della preparazione è molto simile a quella della parmigiana: le melanzane si tagliano a fette, si mettono sotto sale per eliminare la propria acqua e dopo un accurato risciacquo e asciugatura si friggono in abbondante olio caldo, anche due volte.

C'è infatti chi si ferma alla prima frittura, mentre i tradizionalisti intingono poi le fette di melanzane nella farina e nell'uovo sbattuto per friggerle nuovamente. Finite le operazioni di frittura non si procede certo con pomodoro e mozzarella, come nella più famosa versione salata, ma preparando una salsa di cioccolato fondente. Il cioccolato deve fondere con una noce di burro e un po' di latte a bagnomaria, deve mantenere una consistenza cremosa che poi verrà leggermente diluita con il concerto, l'aromatico liquore di Tramonti.

O altro, a seconda dei segreti di famiglia tramandati nelle cucine della Costiera. Intinte in questa gustosa salsa e poi disposte a strati in un vassoio, le melanzane vengono infine ricoperte di cioccolato e guarnite a piacere con canditi, mandorle, amaretti, riavullili, ossia i caratteristici confettini allungati presenti in molti dolci della tradizione campana.

www.unioneproloco.it

Arcobaleno d'Italia 65

Nel prossimo numero il focus ci porterà alla scoperta di uno dei prodotti della nostra terra più prelibati: **il tartufo**.

E, ancora, storie e curiosità dell'**isola di Palmaria in Liguria**, il paese scomparso di **Craco in Basilicata e la Basilica di Sant'Angelo in Formi in Campania**.

Come in questo numero non mancherà ampio spazio ai Sapori della tradizione.



Foto di Vincenzo Sabatino



Arcobaleno d'Italia 2021 | 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.

Stampa: Grafiche La Rocca
S.S. 114 Orientale Sicula C.da
Rovettazzo s.n. 95018 Riposto (CT)
www.grafichelarocca.it

Abbonamenti e arretrati:
Spedizione in abbonamento postale
Conto corrente postale 19592906
Costo singolo numero € 5,00
(più spese spedizione),

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

Abbonamento annuale (4 numeri):
• Pro Loco associata UNPLI € 10,00
• Possessore Tessera del Socio € 12,00
• Non socio Pro Loco € 18,00

e-mail: abbonamenti.arcobaleno@unpli.info

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



CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Paesaggio del Prosecco Superiore

TESSERA del SOCIO **2021**

SOSTIENI LA TUA PRO LOCO
TI REGALEREMO UN SORRISO



I luoghi UNESCO d'Italia

**COLLINE del PROSECCO
CONEGLIANO e VALDOBBIADENE**

SOSTIENI LA STORIA, LA CULTURA E LE TRADIZIONI DEL TUO PAESE.

Consulta tutte le convenzioni per i Soci Pro Loco su www.tesseradelsocio.it

CONVENZIONE UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA - UNIPOLSAI

INSIEME SIAMO PIÙ FORTI

*Tanti vantaggi
sempre un passo avanti.*



OFFERTE ESCLUSIVE PER I SOCI DELLE PRO LOCO ASSOCIATE



MOBILITÀ

- COSTI
+ SERVIZI



CASA

FINO AL
-25%



PROTEZIONE

-20%



RISPARMIO

- COSTI

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

Messaggio pubblicitario. Prima della sottoscrizione leggere il Set Informativo pubblicato sul sito internet www.unipolsai.it



UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA

UnipolSai
ASSICURAZIONI