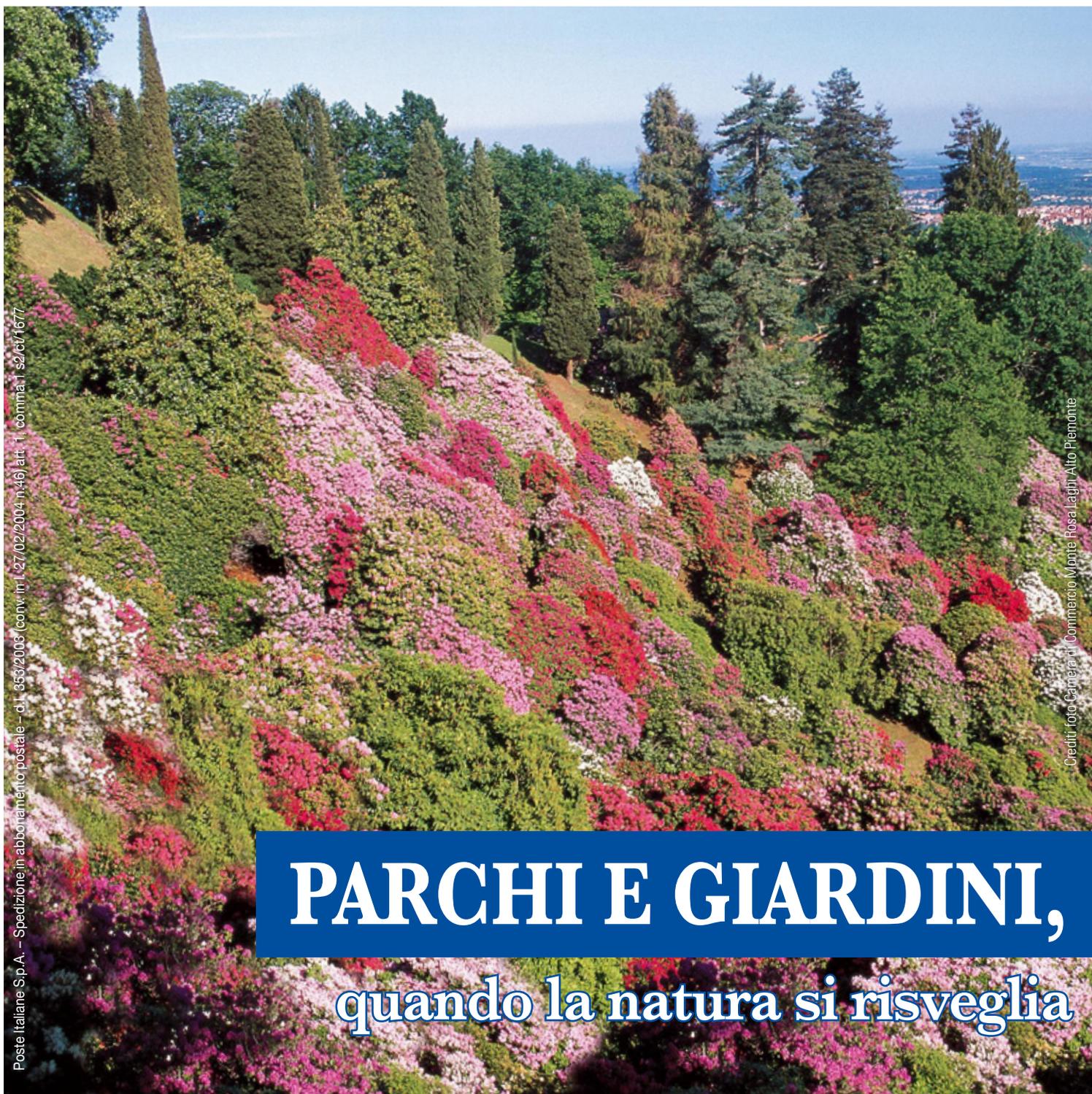


Riti & Feste • Artigianato • Arti & Spettacoli • Dialetti • Sapori della tradizione

ARCOBALENO

1 | 2022

La rivista del patrimonio immateriale D'ITALIA



PARCHI E GIARDINI,

quando la natura si risveglia

Poste Italiane S.p.A. - Speciazione in abbonamento postale - d.l. 353/2003 (conv. in l. 27/02/2004 n.46) art. 1, comma 1, §2/ct/1677

Crediti foto: Camera di Commercio Monte Rosa Lagny/Alto Piemonte



Trentino

IL "RINASCIMENTO"
DI CASTEL BELASI



Campania

I BOTTARI DI
SANT'ANTUONO



Sicilia

CUCCIA, STORIA
E TRADIZIONE



www.unioneproloco.it

EVENTI NAZIONALI UNPLI 2022



TESSERA del SOCIO 2022

I luoghi UNESCO d'Italia
ALTO PIEMONTE: bellezza da vivere
SOSTIENI LA STORIA, LA CULTURA E LE TRADIZIONI DEL TUO PAESE.

24 • 26 • 28 DICEMBRE 2021
1 • 2 • 8 GENNAIO
IL PRESEPE DELLE PRO LOCO
GRECCIO (RI)



17 GENNAIO
GIORNATA NAZIONALE DEL DIALETTO E DELLE LINGUE LOCALI
EVENTO NAZIONALE

FEBBRAIO
SALVA LA TUA LINGUA LOCALE SEZ. SCUOLA
ROMA

28 FEBBRAIO
CARNEVALI DELLA TRADIZIONE
VENEZIA

MAGGIO
SAPORI PRO LOCO
PASSARIANO (UD)

20 • 21 MAGGIO
ECO DAYS
LUOGO DA DEFINIRE

GIUGNO
CERIMONIA PER I 60 ANNI DELL'UNPLI
ROMA

21 GIUGNO
FESTA DELLA MUSICA
EVENTO NAZIONALE



GIUGNO
INFIORATA DELLE PRO LOCO D'ITALIA
ROMA

LUGLIO
PRO LOCO IN FESTA
PORTO S. GIORGIO (FM)

10 LUGLIO
GIORNATA NAZIONALE DELLE PRO LOCO
EVENTO NAZIONALE

SETTEMBRE • OTTOBRE
STAFFETTA DA FRANCESCO A FRANCESCO
ROMA • ASSISI

2 OTTOBRE
PREMIO DATTINI
ASSISI (PG)

3 • 4 OTTOBRE
ARRIVO STAFFETTA DA FRANCESCO A FRANCESCO
ASSISI

OTTOBRE
ASSEMBLEA NAZIONALE PER I 60 ANNI DELL'UNPLI
LUOGO DA DEFINIRE

NOVEMBRE
BORSA MEDITERRANEA DEL TURISMO ARCHEOLOGICO
PAESTUM (SA)

DICEMBRE
PREMIAZIONE SALVA LA TUA LINGUA LOCALE
ROMA

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



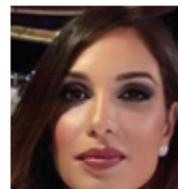
Silvia Pluchinotta



Piero Minuzzo



Francesco Brescia



Ilaria Tucconi

Hanno collaborato inoltre:

■ Giada Robol

SOMMARIO



FOTONOTIZIA

Tavole di San Giuseppe, un rito all'insegna dell'accoglienza e della condivisione pag. 6

FOCUS

Fuoco sacro, fuoco benedetto pag. 8

Campania

“Sant’Antuonu maschere e suon”, la notte dei falò pag. 10

Abruzzo

Scaccia Krucch’je, scaccia i sorci pag. 12

Veneto

Il Panevin e il “Processo a La Vecia” pag. 14

RITI E FESTE

Basilicata

Castelsaraceno, un museo della pastorizia per celebrare la transumanza e la civiltà contadina pag. 18

Liguria

Capitan Fracassa, Sua Maestà Cicciolin e la bella Castellana pag. 20

Campania

I bottari di Sant’Antuono pag. 24

Piemonte

A Vigliano “Cantè j’eu” pag. 26

ARTI E SPETTACOLI



Piemonte

Parchi e giardini, quando la natura si risveglia pag. 28

Trentino

Il “Rinascimento” di Castel Belasi pag. 30

ARTIGIANATO

Sardegna

Dalla bottega del calzolaio affiora la memoria del passato pag. 32

Trentino

La miniera di cristalli della Valle Rendena pag. 34

DIALETTI

Abruzzo

Lu Sand’Andonije e il canto di questua pag. 36

SAPORI E TRADIZIONI

Sicilia

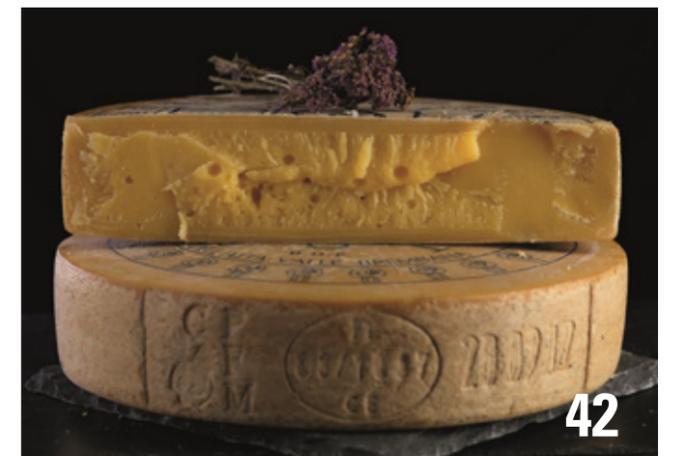
Cuccia, storia e tradizione in un unico piatto pag. 38

Trentino

Il Basilisco di Mezzocorona pag. 40

Lombardia

Il fatuli della Val Savioere pag. 42





RITI & FESTE

PUGLIA

di Francesco Brescia



Foto: Pro Loco Lizzano

TAVOLE DI SAN GIUSEPPE, un rito all'insegna dell'accoglienza e della condivisione

INFORMAZIONI:

Pro Loco Lizzano
Corso Vittorio Emanuele, 33,
74020 Lizzano TA

Tel. 099 955 6578
prolocodilizzano@libero.it

6 Arcobaleno d'Italia



Con l'avvicinarsi della primavera, iniziano ad avvicinarsi in Puglia una serie di riti e tradizioni legate allo spirito devozionale di ciascuna comunità. Una delle tradizioni che legano enogastronomia e sacro vede come protagonista la città di Lizzano, nel tarantino: le Tavole di san Giuseppe.

Pani, dolci e tovaglie bianche

Non si conosce l'origine certa di tale tradizione. Ciò che è certo è che si tramanda di generazione in generazione in città e nei paesi limitrofi. Infatti, alcune famiglie, per voto o per tradizione, il 18 e il 19 marzo di ogni anno sono solite imbandire la propria tavola, dopo aver preparato diverse pietanze tipiche tarantine e confezionato pani e dolci (pietanze dalla valenza fortemente simbolica), distribuendone gran parte sia a ospiti e commensali sia a famiglie in delicato stato di bisogno socio-economico. La tavola viene imbandita nella camera più ampia della casa o in quella più vicina alla strada (in caso di monolocale o casa a pian terreno). In origine venivano utilizzati o la struttura del letto matrimoniale oppure assi di legno su cui si adagiavano grandi tovaglie bianche e tutte le pietanze disposte in un ordine ben preciso.

Case aperte a tutti

Le abitazioni restano così aperte a chiunque voglia accedervi, segno di ospitalità e condivisione. Ogni cibo, crostata, minestra o pane compaiono in tre, massimo cinque porzioni: i primi tre pezzi sono riservati alla Sacra



Famiglia, il quarto pezzo per sant'Antonio da Padova e il quinto a san Gaetano, Santo patrono di Lizzano. A spingere affinché tale tradizione resti sempre viva e florida è la Pro Loco Unpli di Lizzano, da sempre attiva e impegnata sul fronte della tutela e della salvaguardia delle radici storico-culturali della comunità lizzanese. "Abbiamo a cuore le tradizioni che i nostri avi ci hanno tramandato", spiega Pina Acquaviva, presidente della Pro Loco e dirigente Unpli Puglia, "E continuiamo quotidianamente a promuovere iniziative ed eventi legati al culto di san Giuseppe, ma anche mirate alla valorizzazione del nostro stupendo territorio".





RITI & FESTE

VENETO

A cura di
Patrizia Forlani

Sono tradizioni ancestrali che ancora oggi vengono mantenute in vita in molte località italiane. Rappresentano l'eterna lotta tra il bene, le fiamme vivificanti, e il male, l'oscurità in cui tutti i pericoli devono essere confinati.

FUOCO SACRO, fuoco benedetto

Dalla direzione delle faville e del fumo che si traggono gli auspici su ciò che riserva il destino, con il frastuono si scacciano gli spiriti maligni.

CAMPANIA
"Sant'Antuonu
maschere e suon", la
notte dei falò



ABRUZZO
Scaccia Krucch'je,
scaccia i sorci



VENETO
Il Panevin e il
"Processo a La Vecia"



credit: foto Giorgio Perottino Getty Images for Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco Alba



RITI & FESTE

CAMPANIA

Di Giulia Nappi

“SANT’ANTUONU MASCHERE E SUON” la notte dei falò

Nel freddo inverno irpino, sui quasi 1000 metri di altitudine di Nusco, tra le valli dell’Ofanto e del Calore, una notte è illuminata dagli incandescenti bagliori del fuoco. È il fuoco rituale della notte dei falò, la notte del 17 gennaio, quella che ricorda uno dei Santi più festeggiati nella cultura popolare italiana, Sant’Antonio Abate. Eremita egiziano vissuto nel III secolo e ..., S. Antuonu (come è chiamato in Campania) è protagonista di numerose leggende popolari che hanno dato vita a rituali nati nella cultura contadina ma quanto mai vivi ancora oggi, nelle contrade come nei quartieri della Napoli del terzo millennio.

Il proverbio

“Sant’Antuon, pijiate ‘o vecchji e damm ‘o nuov” recita un antico proverbio che ben incarna il senso della festa popolare, non limitato alla devozione spirituale. Con la ricorrenza liturgica che cade all’inizio dell’anno solare, la festa di Sant’Antonio Abate è entrata in simbiosi con i tempi e con le credenze della vita nelle campagne: ritrovarsi la sera accanto al fuoco per accorciare le lunghe sere invernali, il rispetto profondo per gli animali, fonte di reddito e di nutrizione nei rigori dell’inverno, l’abitudine scaramantica di propiziarsi buone nuove bruciando la legna secca e con essa tutte le cose rivelatisi improduttive a una vita di fatica e di relazione con la terra come era quella della maggior parte delle generazioni che ci hanno preceduto.

La notte della fede e della convivialità

Nel borgo di Nusco, definito “il balcone d’Irpinia” per la sua incantevole posizione che mira lo sguardo dal Taburno al Volturno, il rituale dei falò in onore di Sant’Antonio è legato a un episodio storico. Nel 1656, infatti, questo piccolo centro, oggi abitato da quasi 5.000 anime, fu messo in ginocchio da una terribile pestilenza che si portò via oltre 1.000 abitanti. Per scongiurare

la fine dell’epidemia e, allo stesso tempo, bonificare le campagne, i Nuscani si rivolsero a Sant’Antonio, patrono degli animali e del fuoco. Da allora la notte di Sant’Antonio è notte di fede, di danze e convivialità sotto le vibranti luci del fuoco ed è soprattutto notte di liberazione, dove le fiamme portano via il male e promettono un generoso raccolto a primavera. È la notte delle patate fatte cuocere dolcemente sotto la cenere, la notte dei cicalucculi fatti a mano dalle massaie e serviti caldi, coi fagioli e insaporiti dalla carne di maiale, la notte di salsicce alla brace e dei cicoli, i pezzetti di lardo pressati e seccati da cui è stato ricavato lo strutto, panacea per la cucina e per la farmacologia fatta in casa.

La benedizione

Il maiale, non solo la sua saporita carne, è l’emblema della festa popolare, entrato nell’iconografia devozionale di Sant’Antonio e nella sua leggendaria vita come simbolo del demonio dominato e scacciato dal Santo, ricordato anche come taumaturgo e liberatore delle anime dall’inferno. La comune consuetudine di benedire gli animali è ancora viva, anche a Nusco dove fino a qualche anno fa c’era la tradizione di far benedire dal parroco un porcellino a cui veniva legata al collo un campanellino e che veniva poi lasciato libero di muoversi nel paese. Con il tintinnare del suo passo, il porcellino benedetto teneva lontano gli spiriti maligni e, una volta cresciuto e ucciso, gli unguenti prodotti con il suo grasso avevano il potere di guarire da morbi di diversa natura.

Cortei di maschere

A Nusco e in molti altri centri irpini la notte di Sant’Antuonu è anche l’avvio dei preparativi per il Carnevale. Si dice ancora “Sant’Antuonu maschere e suon” e infatti la notte dei falò è popolata da cortei di maschere tipiche, tra cui la Zeza, la maschera irpina per eccellenza, e la riavulata, una banda di figure nere armata di forchettoni e catene che impersona gli spiriti cattivi contro cui i fedeli di Sant’Antonio innalzano i loro fuochi rituali al cielo.



Foto di Antonio Maggiorino



RITI & FESTE

ABRUZZO

Di Gabriele Di Francesco



SCACCIA KRUCCH'JE, SCACCIA I SORCI

Foto: Pixabay

Fuochi e strepiti di un ancestrale Rito equinoziale di liberazione e tutela

Le arvicole, sorci campagnoli, traggono il nome dal latino arvom «campo» e colo «abito, vivo». Ottimi scavatori, sempre alla ricerca di cibo, lasciano lunghe tracce del loro passaggio, quasi dissodando il terreno. Ghiotte di verdure carnose, come il carciofo e il finocchio, non disdegnano i cereali né la frutta. In mancanza d'altro arrivano a rodere anche la corteccia di alberi da frutta e olivi, soprattutto nei periodi invernali, spinte dalla mancanza di alimenti più appetibili.

I rituali magici

Le infestazioni delle arvicole, estremamente prolifiche, costituiscono da sempre un grosso problema per gli agricoltori, vista la loro voracità e lo scavo di gallerie e tane che distruggono campi e colture. Fin da tempi remoti si trovano notizie circa le invasioni di questi topi di campagna, combattuti con i più diversi mezzi, dalle trappole, al veleno, all'uso di speciali balestre. Nella tradizione contadina non mancavano altri mezzi di derattizzazione, veri e propri rituali magici finalizzati a scacciare i sorci dai propri campi e a salvare i raccolti. Uno di questi riti, ancora vivo in maniera folklorica nelle tradizioni abruzzesi della Val Vibrata, nel Teramano, è proprio lo «Scaccia krucchje», una singolare cerimonia sacrale di un'intera comunità tesa a liberarsi dei «krucchje», i sorci, le temute arvicole. Il rito, ormai patrimonio folklorico, ma ben radicato nelle concezioni e nelle credenze dei contadini della Valle fino agli anni '60, consiste nel riunirsi in gruppo e girare per la campagna nella notte tra l'ultimo di febbraio e il primo di marzo.

Falò ai quattro angoli del campo

Quasi per un esorcismo, prevede l'accensione di falò ai quattro cantoni dei campi da liberare forse per la valenza vitale del fuoco nella notte, ma anche per spaventare i pestiferi sorci. Alla luce dei falò frotte di contadini, soprattutto giovani e fanciulli, battono le coltivazioni, girano per la campagna, percorrono i viottoli tra campo e campo, accompagnati da clangori e alti strepiti, prodotti da strumenti vari: fiasche di latta battute con bacchette di legno a mo' di tamburo, tabelle di legno, come «lu strakkulastrà» battole, troccole e le raganelle,

chiamate con voce onomatopeica «kerrekè», strumenti usati di solito durante la Settimana Santa per chiamare i fedeli alle funzioni religiose nel periodo in cui le campane sono legate.

Anatemi e scongiuri

L'uso di tali congegni simboleggia il ritorno a uno stato primitivo e originario della condizione umana, in cui si rinnova l'eterna lotta tra il Bene, fuoco vivificante, e il Male, l'oscurità e il frastuono in cui tutti i mali e i pericoli, comprese le arvicole, devono essere confinati. Ad aggiungere paurosa solennità, nel frastuono e le lingue di fuoco si alzano le voci imperiose dei partecipanti, che intercalano rime di anatema e di scongiuro, sfottò ed ironica, egoistica, malevolenza verso i vicini nei cui campi vengono inviate le arvicole. Le strofe recitano:

*Krucch'ja ffratte, Krucch'ja ffratte,
ka demà è lu prème de marze:
ddòve te trove, jè t'ammazze!*

*Krucchje cquà, krucchje llà,
tutte li krucchje llà Fflavejà!
tutte li krucchje llà Ggselà!*

*Sorcio nelle fratte, sorcio delle fratte,
(attento) che domani è il primo marzo,
dove ti trovo io ti ammazzo*

*Sorcio di qua, sorcio di là
Tutti i sorci vadano (nei campi) di Flaviano
Tutti i sorci vadano (nei campi) di Gesilao*

Il rito, con modalità più o meno identiche e con varianti dello scongiuro, modellato a seconda dei vari dialetti, lo troviamo diffuso in tutti i paesi del comprensorio della Val Vibrata.





RITI & FESTE

VENETO

Di Alessandra Tutino



IL PANEVIN E IL "PROCESSO A LA VECIA"

Un rito che ha attraversato il tempo, arrivando pressoché immutato fino ad oggi. È il Panevin, il falò di inizio anno che nel trevigiano mantiene intatto tutto il suo valore simbolico. L'accensione della pira la sera del 5 gennaio è la festa della comunità, espressione di una cultura legata alla natura in cui il rogo assume il ruolo di talismano per l'anno appena cominciato: è dalla direzione delle faville e del fumo che si traggono gli auspici su ciò che riserva il destino mentre, come vuole la tradizione, vengono distribuiti pinza (dolce di polenta) e vin brulè.

Rituale di ringraziamento

Un'usanza che pare derivi dai riti di epoca precristiana: già i Celti accendevano fuochi per ingraziarsi la divinità e bruciavano fantocci intonando canti. Rimasto intatto come rituale alla vigilia dell'Epifania, anche oggi la fiamma sprigionata dal Panevin accompagna silenziose ed intime preghiere, simboleggiando il ringraziamento per ciò che si è ricevuto e la speranza di lasciarsi alle spalle ciò che è stato.

Una tradizione antica e molto sentita che trova la sua massima espressione nelle colline trevigiane, dove il Consorzio Pro Loco Quartier del Piave porta avanti l'usanza nei 40 comuni del territorio. Il rito del 5 gennaio inizia alle 18.00 con la cerimonia di benedizione del Fuoco che, ogni anno, si tiene in una diversa località da cui partono le staffette, moderni tedofori che vanno ad accendere i 40 Panevin. I canti tradizionali sono la colonna sonora di tutta la celebrazione, sostituendo petardi, fuochi d'artificio e altri diversivi per nulla in sintonia con lo spirito del Panevin, che rappresenta il forte legame che unisce la comunità.

Le campane e i crepitio della legna

Le campane, con il suono prolungato dell'Ave Maria, sono il segnale tanto atteso, il momento in cui tutti i 40 Panevin si accendono in simultanea. Al crepitio della legna che prende fuoco e alla fiamma che cresce, fanno eco le voci dei partecipanti che si levano insieme alle



Foto: Gruppo Folcloristico Trevigiano

faville sprigionate dal falò, la cui direzione svelerà il futuro. La festa è cominciata e proseguirà fino a notte fonda, tra canti, balli e tranci di pinza accompagnata da vin brulè.

Ma il fuoco contro la cattiva stagione non viene acceso solo ad inizio anno: nel mese di marzo le popolazioni del Veneto rurale solevano "Brusar la Vecia", condannando al rogo un fantoccio che rappresentava la stagione passata; le fiamme cancellavano così le miserie patite e portavano l'augurio di un futuro luminoso. Tradizioni ancestrali che ancora oggi vengono mantenute in vita in tutta la Regione. Ad esempio, a Piazzola sul Brenta (PD), nella piazza antistante Villa Contarini, la prima domenica di marzo si "Brusa la Vecia", accompagnando la serata di festa con vin brulè, cioccolata calda, dolcetti e fuochi d'artificio.

Il processo alla vecchia signora

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

Dopo quasi due anni di attesa

RIPARTIAMO PER CERTIFICARE LE MIGLIORI SAGRE D'ITALIA

COLLEGATI A

MYUNPLI

E SEGNALA
LA TUA



SAGRE CERTIFICATE 2018

Baiano (AV)
Festa della nocciola

Barile (PZ)
Festival Aglianico Tumact me tulez

Borgonovo Val Tidone (PC)
Festa dla chisola

Buonalbergo (BN)
Sagra del Ciammarrucchiello

Chiusi della Verna loc. Corezzo (AR)
Festa del tortello alla lastra

Costacciaro (PG)
Sagra dei Bigoli e dei prodotti del Parco del Monte Cucco

Gonnosfanadiga (SU)
Sagra delle olive

Melfi (PZ)
Sagra della Varola

Miglionico (MT)
Sagra dei fichi

Monte S. Savino (AR)
Sagra della porchetta

Monte Santa Maria Tiberina (PG)
Sagra della Porchetta e dei Fagioli con le Cotiche

Pederobba (TV)
Mostra Mercato Marroni del Monfenera

Ponti sul Mincio (MN)
Sagra di S. Gaetano

Raddusa (CT)
Festa del grano

San Lorenzo Dorsino (TN)
Sagra della Ciuiga

Sant'Omero (TE)
Sagra del Baccalà

Sarconi (PZ)
Sagra del fagiolo

Sellano (PG)
Sagra della Fojata e della Attorta

Valentano (VT)
Sagra dell'agnello a bujone

Valle di Soffumbergo (UD)
Festa delle castagne e del miele di castagno

SAGRE CERTIFICATE 2019

Auletta (SA)
Festival Del Carciofo Bianco

Bisenti (TE)
Revival Uva e Vino Montonico

Buttrio (UD)
Fiera Regionale Dei Vini

Campoli (TE)
Sagra della Porchetta Italica di Campoli

Campora S.G. (CS)
Festival della cipolla rossa di Calabria

Canepina (VT)
Giornate delle castagne

Casarsa della Delizia (PN)
Sagra del Vino

Casteldidone (CR)
Sagra del Marubino

Castro (BG)
Sagra del Casoncello

Chambave (AO)
Festa Dell'uva

Civita di Oricola (AQ)
Sagra degli gnocchi

Cologna Veneta (VR)
Festa Del Mandorlato

Colognola ai Colli (VR)
Sagra dei Bisi

Fiamignano (RI)
Sagra delle Lenticchie di Rascino

Furci Siculo (ME)
Festa del mare

Golfo Aranci (OT)
Sagra del Pesce

Mirabello (FE)
Sagra della Cotoletta Mirabellese

Monserato (CA)
Sa Fest'e Sa binnenna

Montecorvino Rovella (SA)
Sagra della Braciola

Montelupone (MC)
Sagra del Carciofo di Montelupone

Montepagano (TE)
Mostra Regionale dei Vini Tipici

Podenzana (MS)
Sagra del Panigaccio di Podenzana

Quaglietta (AV)
Sagra dello Zenzifero di Quaglietta

Samassi (SU)
Sagra del Carciofo

San Gregorio Magno (SA)
Baccanalia

Tavagnacco (UD)
Festa degli Asparagi

Villanova (UD)
Sagre di Vilegnove

Villa Di Tirano (SO)
Sagra della Mela e dell'uva

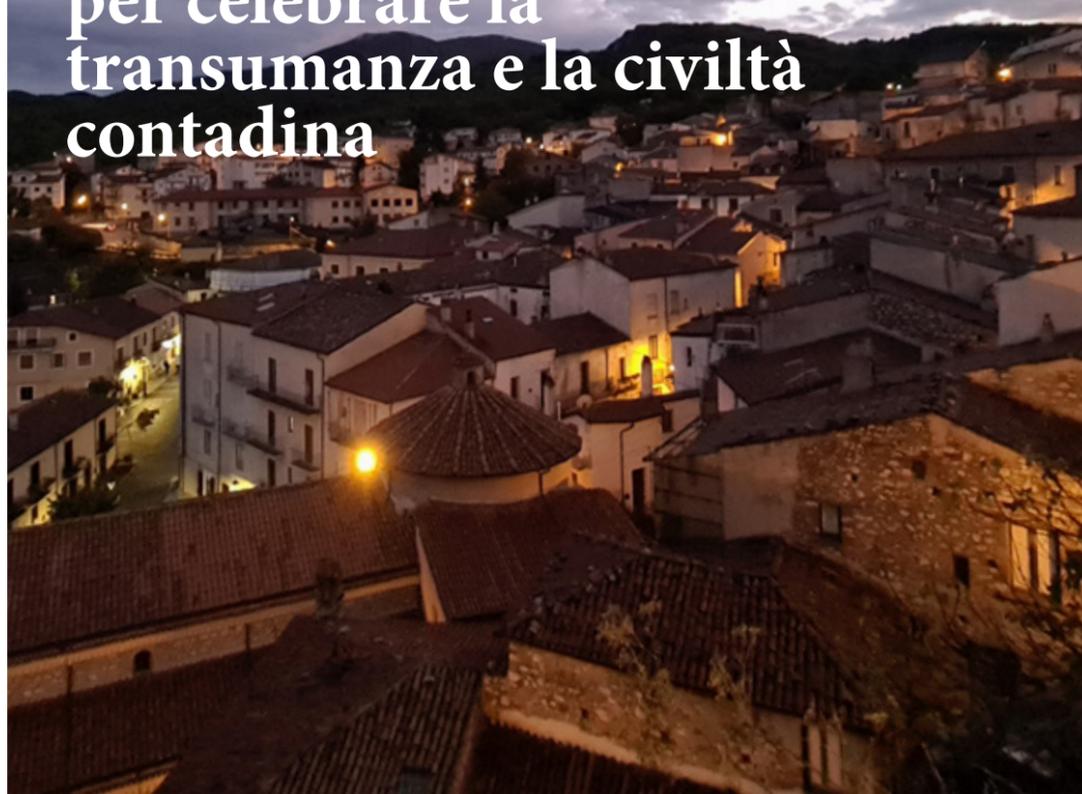


RITI & FESTE

BASILICATA

Di Rocco Franciosa

Castelsaraceno, un museo della pastorizia per celebrare la transumanza e la civiltà contadina



“Castrum Saracenum” dal latino castello, roccaforte saracena, con secoli di storia, è il nome da cui deriva l’attuale Castelsaraceno. “Casteddu” in dialetto lucano, uno dei borghi turistici più suggestivi e romantici della Basilicata e incastonato tra il Parco Nazionale del Pollino e quello dell’Appennino Lucano Val d’Agri Lagonegrese, è anche chiamato il paese tra i due parchi. Una curiosità per i più romantici, vuole che il borgo sia perfettamente a forma di cuore. Negli ultimi anni grazie al positivo impulso dell’Amministrazione comunale guidata dal sindaco Rocco Rosano, è diventata sempre più concreta la prospettiva di uno sviluppo turistico sostenibile che coinvolge attivamente l’intera comunità con un importante supporto della Pro Loco Castelsaraceno presieduta da Feliciano De Lorenzo.

Il museo della Pastorizia

Nel caratteristico centro storico a pochi metri dalla piazza principale è situato il “Museo della Pastorizia” unico nel suo genere, è nato dalla volontà degli amministratori spinti dalla convinzione che la valorizzazione delle tradizioni è la strada da intraprendere per dar vita a progetti turistico-culturali sostenibili, è stato realizzato con il contributo dell’Università degli Studi della Basilicata. Nel museo è racchiuso l’universo pastorale nell’ottica globale della vita, delle espressioni culturali, delle manifestazioni simboliche dell’intera comunità, in stretta connessione con l’ambiente storico-naturale in cui nasce, che sta riscuotendo particolare attenzione da parte del turismo scolastico ed esperienziale regionale ed extraregionale.

L’antico rituale arboreo della ‘Ndenna

La storia di Castelsaraceno viene riscoperta ascoltando i saperi popolari dei pastori, rivivendo l’antico rituale arboreo della ‘Ndenna, ripercorrendo le ataviche strade dei tratturi della transumanza, riconosciuta patrimonio Unesco. La loro presenza ha permesso ai pastori locali di spostarsi con le greggi in zone più miti durante il rigido periodo invernale, prediligendo, invece, d’estate, le erbe officinali ed i rifugi naturali delle grotte e delle dolci valli del monte Alpi e del monte Raparo. La nascita dei primi tracciati stradali è, quindi, legata al sistema economico locale, imperniato quasi esclusivamente sull’allevamento ed alla pratica primordiale della transumanza. Attraverso il sito www.visitcastelsaraceno.info è possibile prenotare la visita al Museo e/o le escursioni guidate lungo i tratturi alla scoperta delle montagne e valli del territorio.

Il ponte tibetano

Ad arricchire l’offerta turistica da qualche mese è stato inaugurato il ponte sospeso a campata unica “tibetano” più lungo del mondo. Semplicemente maestoso, con i suoi 586 metri di lunghezza e 80 metri di altezza dal suolo è un attrattore adatto a tutti: coppie, famiglie con bambini

e tutte le persone che amano le attività e gli sport outdoor che danno adrenalina. Un’opera ingegneristica imponente, molto ben organizzata con un sistema di accessi automatizzato che in pochi mesi dalla sua inaugurazione ha conquistato migliaia di appassionati da ogni parte del mondo. Il Comune e la Pro Loco Castelsaraceno da anni sinergicamente sono impegnati anche ad organizzare diversi importanti eventi collaterali di animazione turistica legati alla valorizzazione del patrimonio culturale quali la Festa della ‘Ndenna, antico rituale arboreo che si svolge le prime tre domeniche di giugno in concomitanza con le celebrazioni per il Santo Patrono, Sant’Antonio di Padova e alla promozione turistica ambientale con la Festa della Montagna un’iniziativa dedicata esclusivamente alla promozione ed alla valorizzazione della montagna nel periodo autunnale, e per lo sviluppo sostenibile con il Festival dei Due Parchi per riscoprire la bellezza e la dolcezza della natura nella sua essenzialità, per la promozione del geo sito UNESCO di Monte Alpi e celebrare “Madre Natura”.



PER INFORMAZIONI

Pro Loco Castelsaraceno
Via Vittorio Emanuele, 2
85031 Castelsaraceno – Pz
visitcastelsaraceno.info



Capitan Fracassa, SUA MAESTÀ CICCIOLIN E LA BELLA CASTELLANA

PER INFORMAZIONI

www.unpliliguria.it

Se pensiamo al Carnevale pensiamo immediatamente alle maschere, ai dolci e all'allegria. Due le giornate focali: il Martedì Grasso e il Giovedì Grasso. Le ultime due giornate di festeggiamenti, anche a tavola, prima del periodo della Quaresima. L'origine si perde nella notte dei tempi, dalle dionisiache greche alle saturnali romane, sono le giornate del sovvertimento dell'ordine e della gerarchia, giorni di scherzo ma anche di dissolutezza. Centrale il tema del mascheramento che permette al mascherato, non riconoscibile, di dire e fare ciò che non avrebbe osato in altri periodi dell'anno. Ma anche Carnevale come valvola di sfogo e richiamo alle gioie della vita. Molti Paesi nel mondo ha una festa simile e, in Italia, ogni anno, le nostre Pro Loco partecipano a eventi sempre più belli e coinvolgenti che richiedono spesso un intero anno di lavoro e molte risorse per sorprenderci e coinvolgerci ogni volta.

A Genova il più antico

Il più antico in Liguria più antico di tutti è il Carnevale di Genova del quale si hanno notizie documentate già dal XIII secolo. In quelle giornate si annullavano ceti e costumi e, coperti di maschere nere e intabarrati fino ai piedi da mantelli scuri, principi e popolani, portavano scompiglio in città. Secondo le cronache del periodo il Carnevale iniziava di notte al suono dei pifferi che avviavano la "rionda" danza intorno al fuoco dei falò accesi in città. I balli e le danze erano così osceni che più volte le autorità tentarono di vietarne alcuni. Il pubblico partecipava attivamente con lancio di castagne secche, coriandoli, piccoli dolci, uova riempite di essenze profumate ma anche marce e durissimi coriandoli di gesso, per esprimere approvazione o disappunto rispetto alle diverse maschere.

I Carrossezz

Bisogna attendere il '500 per i carri addobbati, chiamati "carrossezz", seguiti dal corteo in maschera che è ancora oggi praticato. In quegli anni il Carnevale di

Genova era più importante e più sfarzoso di quello di Venezia. Agli inizi del 1800 l'abitudine era di trascorrere le sere di Carnevale al "Festone dei Giustiniani", nell'omonimo palazzo. Si pagava l'ingresso o addirittura l'abbonamento per tutte le serate e si accedeva a un luogo misto fra paradiso e inferno, fra danze, cibo e amori clandestini. Le feste si chiudevano l'ultimo giorno con una pantagruelica mangiata di ravioli che preludeva ai digiuni quaresimali. Una curiosità riguarda tempi più recenti, dal 1900 al 1960, infatti, il Carnevale genovese si arricchì di carri diversi, i "carretti", pericolosissimi trabiccoli, costruiti in proprio, che i Goliardi lanciavano a tutta velocità sulle ripide strade che dalle alture portano al mare. Una tradizione, se ci pensate, che ha di molti anni anticipato quella, identica ma itinerante, ripresa da una nota bevanda energetica che propone ogni anno questi colorati e folli happening. Molti sono paesi anche in Liguria continuano a festeggiare il Carnevale con feste e sfilate ne ricorderemo alcuni che per storia e tradizione sono più noti:

A Suvero quello "dei belli e dei brutti"

Si svolge nel piccolo borgo di Suvero nella val di Vara alle spalle del Tigullio. Qui protagonisti sono i brutti e i belli, divisi dalle maschere tradizionali di questo antichissimo carnevale. Da una parte incontrerete uomini vestiti con pelli e corna assai dispettosi, mentre i belli avranno abiti luccicanti e saranno molto gentili. Una caratteristica di questo Carnevale sono i rumori, dal suono di una grande conchiglia che funge da corno al frastuono dei campanacci.



Il re del carnevale

Carri, colori e un re: il Carnevale di Savona è conosciuto per l'investitura del re del Carnevale, la figura di Sua Maestà Cicciolin. Arriva dal mare per ricevere dal Sindaco le chiavi della città e ne diventa il sovrano assoluto per il periodo del Carnevale. Sfilata di maschere tipiche per tutta la città giochi e scherzi. Il carnevale di Cairo Montenotte (SV) è storicamente conosciuto come il "Carnevale dei rioni". Qui spadroneggia un'antica maschera Nuvarin der Castè, un giullare medioevale che strappava un sorriso al popolo anche durante la terribile peste. Ancora oggi, accompagnato dalla sua Castellana e da una improbabile corte da appuntamento nella piazza principale per dare via alla sfilata con premiazione dei carri e maschere più belle. Quello di Loano (SV), è detto anche "Carnevaloa": vengono consegnate e chiavi della città a 40 delegazioni mascherate provenienti da tutta la Liguria. Capitan Fracassa, Puè Pepin, re del Carnevale e "U Beciancin", un contadino, maschera ufficiale del carnevale loanese, aspettano gli ospiti per dar vita alla festa con la sfilata dei carri allegorici. Ci sono poi feste e giornate assillabili al Carnevale anche se si svolgono in date non proprio carnevalesche. La più nota è il "Corso fiorito" di Sanremo che si svolge la prima domenica antecedente alla gara ciclistica della Milano San Remo. Molto nota anche la Battaglia dei fiori di Ventimiglia e il Carnevale estivo di Sestri Levante.

Le maschere tradizionali

Il marinaio Cicciolin è la maschera savonese del Carnevale è un marinaio con sette figli con sette mogli diverse, una per ogni porto. È l'unica maschera riconosciuta nella lista delle 50 nazionali. Contraddistinto da un carattere chiuso e burbero (che stigmatizza quello ligure) ma anche molto generoso, è rappresentato con tre collane al collo: una verde, una marrone e una azzurra a simboleggiare le colline, la terra e il mare tipico della Liguria. Capitan Spaventa e Baciccia della Radiccia
Detto anche Capitan Fracassa, ancora un uomo di mare che più che una maschera solo carnevalesca è una figura della commedia dell'arte e rappresenta un buffo soldato spagnolo che crede di essere bellissimo e valorosissimo, ma è un fanfarone. Capace di raccontare le storie più assurde e prive di fondamento su avventure mirabolanti che nascondono la sua codardia. Il suo costume è un abito a strisce gialle e rosse, un mantello rosso foderato di giallo, un cappello con piume variopinte. Storicamente la sua figura risale alla occupazione spagnola di Genova, nel 1522. Baciccia della Radiccia e il suo amico Barudda sono due personaggi del teatro delle marionette: ubriaconi, mugugnioni e fannulloni sono però personaggi di buon cuore, sempre pronti a battersi contro le ingiustizie. Baciccia, diminutivo genovese del nome Giovanni Battista, è un po' un simbolo dei genovesi e si riconosce per il suo cappello rosso e blu, giacca nera e papillon. L'appellativo "della Radiccia" è uno scherzoso titolo nobiliare (in genovese radiccia sta a indicare la



cicoria, il radicchio e le loro radici). Porta un cappello rosso e blu ed è di gioviale di carattere. Non disdegna il vino ma è sempre dalla parte della giustizia e punisce i malvagi con il bastone che si porta appresso coinvolgendo l'amico, Barudda, balbuziente e bonaccione. Altre poi sono le figure minori e di contorno che sono classici stereotipi di maschere presenti nella vita quotidiana: il Marchese e la Marchesa, il dottore, il contadino...

Bugie e latte fritto

Tra i dolci di Carnevale ci sono le bugie o chiacchiere classiche o farcite alla marmellata o cioccolato. Semplici gli ingredienti (uova, farina e burro) le bugie sono il dolce per antonomasia del Carnevale in Liguria. Croccanti e friabili, sottili e ricoperte di zucchero a velo, si possono fare fritte (come da tradizione) o al forno, più leggere. Le frittelle di mele sono un dolce tipico del Borgo di Coscia (Alassio). Dolce tipico che celebra la vittoria degli abitanti sui pirati saraceni del 1500. Vengono proposte anche per Carnevale. Il latte fritto è servito come dolce in più occasioni oltre a corredo del famoso fritto all'italiana. Nasce nella tradizione povera della gastronomia genovese è oggi un dolce annoverato nella pasticceria italiana. Le castagnole, tipiche di Ventimiglia sono diffuse già alla fine del 1700. Dalla forma di una castagna e dal gusto speziato.



Salva la tua lingua locale

L'Unione Nazionale delle Pro Loco d'Italia e ALI Lazio – Autonomie Locali Italiane, in collaborazione con il Centro Internazionale Eugenio Montale, indicano la nona edizione del Premio letterario nazionale "Salva la tua lingua locale". Il Premio è aperto a tutti gli autori in uno dei dialetti o delle lingue locali d'Italia.

Il Premio si articola nelle seguenti sezioni:

PREMIO "TULLIO DE MAURO"
POESIA EDITA
PROSA EDITA
POESIA INEDITA

PROSA INEDITA
TEATRO INEDITO
FUMETTO EDITO
MUSICA

Le Pro Loco e le altre realtà che coinvolgeranno uno o più autori del proprio territorio riceveranno una menzione speciale da parte della Giuria.



RITI & FESTE
CAMPANIA

di Giulia Nappi

I bottari di Sant'Antuono



Credit: foto: Vincenzo Capuano dell'Associazione Sant'Antuono e le Battuglie di Pastallessa



Scende nella pancia, rimbomba nel petto, è il suono evocativo di un rito e, allo stesso tempo, il fracasso festoso e travolgente di un'allegria baroonda. È la festa dedicata a Sant'Antonio Abate più speciale che ci sia ed è documentata sin dal Settecento a Macerata Campania, nella valle del Volturno. La tradizione nasce – anche questa volta – in un contesto contadino, nell'antica Terra di Lavoro che custodisce ancora fiera la sua vocazione agricola. Forte è il legame con il Santo eremita egiziano, invocato durante i rigori dell'inverno e protettore di tutti gli animali: c'è il fuoco liberatore, il cippo, c'è la processione del Santo e la benedizione degli animali, elementi comuni delle feste legate a Sant'Antonio Abate.

Le Battuglie di Pastallessa

C'è qualcosa in più: chiasse fanfare composte da oltre 50 percussionisti, le Battuglie di Pastallessa. Suonano botti al posto dei tamburi, hanno bacchette improvvisate con falci e sfilano a bordo di carri allestiti come grandi navi, ciascuna con a bordo una ciurma in origine costituita da braccianti che con i loro arnesi da lavoro suonano marce rituali per scacciare il male. È un rito che propone l'allegoria di un viaggio, del ritorno per mare di Sant'Antonio, e di una battaglia, la lotta contro il demone che l'Abate ha sconfitto più volte, come riporta la sua agiografia. Ecco perché l'allusione alle barche e il ritmo battente e incalzante dei bottari, come si chiamano gli speciali musicisti di Sant'Antuono. Pare che la consuetudine di questo spettacolare concerto sia nata dall'abitudine di testare tini e botti durante le fiere contadine e, allo stesso tempo, dalla credenza popolare che far risuonare forte il rumore di ferri e botti mettesse in fuga demoni e spiritelli da ogni angolo della casa, un'usanza che dagli interni è passata ai cortili fino ad invadere le strade del paese.

Un rito scaramantico

Da semplice suono apotropaico la tradizione maceratese è diventata musica, custodendo quel valore scaramantico con cui è nata; è diventata ritmo che segna il tempo della festa e che si differenzia anche, sotto l'esperto comando dei capibattuglia, in ritmo a tarantella, ritmo a morte, ritmo a pastallessa. Ma cosa è la pastallessa? È il piatto della festa, la pietanza che arricchisce le tavole nel giorno di Sant'Antuono e attorno a cui si riuniscono le famiglie: "Past'ellesse", pasta corta con le castagne secche, un primo caldo e sostanzioso dal particolare sapore dolciastro delle castagne mitigato da pancetta e peperoncino. Ogni anno la comunità organizza tra le 15 e le 20 Battuglie in onore di Sant'Antonio Abate, una spontanea organizzazione popolare oggi coordinata e valorizzata dall'associazione "Sant'Antuono e le Battuglie di Pastallessa", un ente accreditato presso l'UNESCO per la Salvaguardia del patrimonio Culturale Immateriale.

'O puorco

Oltre alle Battuglie, la festa di Macerata Campania è scandita da ulteriori momenti rituali. A mezzogiorno vengono fatti esplodere i fuochi pirotecnici. Anche in questo caso non si tratta di fuochi tradizionali ma di figure, ciascuna con una propria simbologia, che vengono fatte esplodere tra gli spari: 'o puorco, il maiale, allegoria del demone domato e trasformato da Sant'Antonio, 'a signora e fuoco, un fantoccio a forma di donna che simboleggia le tentazioni carnali subite dal Santo, 'o ciuccio, icona degli animali protetti dall'Abate o derivato del centauro menzionato in un'antica leggenda, 'a scala, la scala, un attributo che compare esclusivamente nella tradizione maceratese. La festa si conclude con una popolare riffa in cui vengono messi in palio tutti i beni raccolti e offerti dalla comunità al Santo patrono.



RITI & FESTE
PIEMONTE

Di Riccardo Milan



A VIGLIANO CANTÈ J'EUUV

INFORMAZIONI:

www.prolocodivigliano.it
info@prolocodivigliano.it

Q

Quella di Vigliano d'Asti è una delle comunità astigiane che da lungo tempo ha dato vita e tenuto in vita una tradizione antica: il Cantè J'euuv. Oggi una festa organizzata, un diverso modo di stare insieme. Prima, invece, lo spontaneismo dei giovani che andavano per cascine, cantando e facendo festa, con la scusa di raccogliere le uova per una grande frittata, anch'essa condita con balli, feste e bevute, a Pasquetta. Si tratta di una tradizione più nota nel Roero e nelle Langhe, ma che

ha radici un po' ovunque nel basso Piemonte. Finiva l'inverno, la gente aveva voglia di uscire, festeggiare, ballare, incontrarsi... Finito il mondo contadino, rurale, l'economia delle cascine, la tradizione si era persa per poi risorgere come segno di identità un po' ovunque nel basso Piemonte negli anni '60: "ecco noi siamo stati questo e siamo orgogliosi di ricordarlo" potrebbe essere lo slogan di quel movimento spontaneo di riscoperta.

La tradizione diventa una tesi di laurea

Lo scorso anno, la dottoressa Francesca Targa di Valle Mosso (BI) ha ottenuto la sua laurea in Scienze dei beni culturali presso l'Università degli Studi di Milano con una tesi proprio su questo tema caro alla Pro Loco di Vigliano d'Asti (AT). Titolo esplicativo: "Cantè J'euuv. Il Canto Delle Uova in Area Piemontese tra Tradizione e Attualità". La Tesi ripercorre la storia di questa tradizione viglianesca, oggi gestita dalla Pro Loco, recuperando nomi, date e fatti



dalla viva parola dei protagonisti. Grazie soprattutto a Piera Bellangero, segretaria della Pro Loco, la ricercatrice ha ricostruito tempi e personaggi.

Il fratichel e le altre maschere

Ha confrontato tradizioni ed esaminato le figure fisse, le maschere come il "fratichel", i segni distintivi come il cappello, il bastone, il mantello... quando sono apparsi, il loro significato (scherzoso). Ha inquadrato la tradizione di Vigliano d'Asti nel più ampio movimento di recupero avvenuto in Piemonte. Ha ripercorso le iniziative fatte, ha trascritto il testo della canzone che "sunadur" e "cantur" intonano per le vie del borgo, o lungo le strade che conducono alle cascine. La lettura delle tesi è facile e permette di cogliere tutta una serie di aspetti positivi: il lavoro volontario e il piacere di stare insieme che le Pro Loco esprimono; il mantenimento della propria identità paesana di fronte all'omologazione della modernità; la ricchezza del patrimonio immateriale delle terre piemontesi... Si tratta poi di un'opera esaustiva che eterna nomi e scelte fatte da altrimenti sconosciuti protagonisti di questa piccola ma vivace comunità. Racconto di un tempo che fu, ma che è ancora. E sembra di sentirli cantare "Da casa nostra giunti qui noi siamo/per augurarvi miglior felicità...".



Crediti foto Pro Loco Vigliano



ARTI E SPETTACOLI

PIEMONTE

Di Riccardo Milan

PARCHI E GIARDINI,

quando la natura si risveglia



Crediti foto: Camera di Commercio Monte Rosa, Laghi Alto Piemonte

www.unioneproloco.it

Da est ad ovest (o il contrario se preferite), in primavera le terre piemontesi sotto il Monte Rosa si ricoprono di colori e nuova luce. Le risaie della bassa vercellese e novarese si riempiono, dando vita a quel "mare a quadretti" che tanto affascina pittori e trekker. I borghi diventano isole, le strade ponti, la luce del sole si riflette con gradazioni diverse durante il giorno, una ricca avifauna di aironi ed ibis riempie queste piscine estemporanee. Uno spettacolo unico, da godersi in auto, in bicicletta o a piedi, lungo sentieri ormai ben segnati. Ma ci si può "perdere" seguendo strade agricole, costeggiando fattorie abbandonate e vecchie pievi medievali. Il silenzio è il segno distintivo. Ogni tanto una vecchia trattoria in cui fermarsi.

Il Kosios del lago Maggiore

Silenzio che puoi trovare anche nei sentieri del Bosco delle Sorti della Partecipanza di Trino Vercellese, un lembo intatto dell'antica foresta che ricopriva nell'alto medioevo tutta la pianura Padana. Una storia tutta sua, vicino ad altre storie verdi come l'Abbazia di Lucedio e il suo bel parco e l'area in cui sono state trovate tracce di antichi cacciatori neolitici. Antichi piemontesi che hanno lasciato tracce un po' ovunque. Ma in fondo al Lago Maggiore, a Castelletto Ticino, anche un nome: "Kosios". Il signore in questione si fece seppellire col suo bicchiere, circa tre millenni fa. Beveva vino e la vite fiorisce ancora sotto il Monte Rosa. La primavera può essere assaporata camminando fra i vigneti del lago di Viverone o a Gattinara, Ghemme o sulle colline novaresi. Vicino all'antica necropoli, oggi, il Parco del Ticino, la zona dei Lagoni di Mercurago e le rive del Lago hanno anche loro primavere magnifiche.



www.unioneproloco.it

I giochi d'acqua

Giardini e Fioriture che danno vita anche a giardini all'italiana ricchi di statue e giochi d'acqua e giardini all'inglese apparentemente casuali. Molte sono le ville del Lago Maggiore con giardini degni di nota. Alcune sono visitabili e magnifiche: il Giardino Botanico di Villa Taranto a Verbania, villa Pallavicino a Stresa, l'Isola Bella e l'Isola Madre. Più in là, nel Biellese, una visita la meritano certo la Panoramica Zegna e il Parco della Burcina, con l'incanto dei loro rododendri. Ma ci può anche perdere nel verde primaverile dei Sacri Monti di Domodossola, Orta San Giulio, Ghiffa e Varallo. Patrimoni Unesco che uniscono arte e natura, in un connubio unico e per certi aspetti moderno, interattivo. Se si vuole invece sentire la primavera curiosando nella storia più antica, una passeggiata la merita la Riserva Naturale della Bessa a Cerione, un'antica miniera d'oro lungo l'Elvo, oggi ricoperta di verde ma ancora leggibile. E poi, se volete, potete cercare anche voi il prezioso metallo. Lo fanno in molti come hobby.

Angoli di Mediterraneo

Se ci si muove più a nord, lungo il lago Maggiore, si scoprono angoli di Mediterraneo con la presenza e la fioritura di agrumi, a Cannero, olivi un po' ovunque e soprattutto azalee e rododendri che fioriscono rigogliosamente grazie alla natura acida e minerale del suolo. Se si sale di quota, la primavera tarda. Ma fra le ultime nevi fanno capolino quei fiori che renderanno unico il latte e i formaggi che ancora si fanno. Ma è una storia estiva. La primavera è soprattutto festa di profumi e di colori.



ARTI E SPETTACOLI

TRENTINO

Di Oriana Bosco

Credit: Archivio Federazione Trentina Pro Loco



IL "RINASCIMENTO" di Castel Belasi

INFORMAZIONI:

www.unplitrentino.it
prolococampodenna@gmail.com



Credit: Archivio Federazione Trentina Pro Loco

Immerso tra i meleti del Comune di Campodenna e a strapiombo sul rio Belasi è uno dei castelli più affascinanti del Trentino. Un luogo ricco di storia che ha ripreso a vivere e a palpitar grazie alla Pro Loco Castel Belasi di Campodenna che ha avviato un progetto che è un esempio di come le risorse culturali possono rinascere a partire dall'integrazione con la comunità. Castel Belasi affonda le sue radici nel lontano XIII secolo. Concesso in feudo a Ulrico di Ragogna nel 1291, passo a Ulrico di Termeno capostipite dei Khuen nel 1368.

La storia

Esponente di spicco del casato fu Pancrazio Khuen Belasi, signore del castello fra gli anni Sessanta del Quattrocento e il 1523, anno della sua morte. A lui si deve il conferimento, nelle linee essenziali, delle imponenti forme odierne del castello. Con il caratteristico rivellino che fa da porta d'ingresso e lo svettante mastio che fa capolino, il castello domina la valle da una delle colline della bassa Val di Non. La cinta muraria che lo racchiude non mi indovinare la sorpresa del cortile interno, a cui si accede da uno stretto portale.

Serate di musica e di atmosfera

Sull'acciottolato del cortile si affacciano notevoli edifici perfettamente conservati: il palazzetto dei signori, le grandi sale dei magazzini, la cappella e il corpo di guardia. In mezzo al cortile, come ricorda Nadia Bertagnolli, la presidente della Pro Loco Castel Belasi di Campodenna, durante tutta la scorsa estate si sono svolte serate di musica, spettacoli e atmosfere davvero particolari. "Cori di montagna e lezioni di storia dell'arte, degustazioni di vini e prodotti tipici e spettacoli teatrali: volevamo che il castello non fosse solo una scatola, ma qualcosa di vivo per la comunità".

Le visite guidate

La Pro Loco organizza anche visite guidate dove è possibile ammirare affreschi del Cinquecento molto ben conservati: è stato questo infatti il periodo d'oro del maniero, che nelle mani della potente famiglia Kuhen - Belasi diventa una dimora elegante e ricercata. Le stufe di maiolica e gli stucchi che ingentiliscono i saloni parlano di un benessere che si protrae per tutto il Settecento, fino al declino e all'abbandono che toccano al castello nell'Ottocento. Nel 2000 tutto il complesso, che versava in una condizione di grande degrado, è stato acquistato dal Comune di Campodenna, che ha avviato il restauro coinvolgendo in questa avventura di seconda vita del Castello Belasi, la Pro loco. Un esempio di come un bene culturale non debba essere un'isola nel deserto, ma un posto che la gente del luogo per prima sente come significativo e importante, e per questo il suo utilizzo vada progettato insieme alla comunità stessa. In questo modo, oltre al suo valore storico, il castello acquisisce un valore anche in termini di arricchimento e partecipazione della comunità.



Credit: Pro loco Castel Belasi Campodenna



ARTIGIANATO

SARDEGNA

Di Ilaria Tucconi



Crediti foto: Sebastiano Sechi

DALLA BOTTEGA DEL CALZOLAIO AFFIORA LA MEMORIA DEL PASSATO



Quella bottega era per noi la vita quotidiana. Io sono nato lì in “carrela longa”, la stanza da letto mia e di mio fratello era separata da una tenda, poi c’era la camera matrimoniale dei miei genitori e tutto il resto era occupato da macchinari e utensili per svolgere il mestiere di calzolaio”.

E’ questo il primo ricordo di Antonio Sanna, conosciutissimo dalla comunità ossese come Tonino, figlio di Matteo Sanna famoso calzolaio di Ossi, che negli anni immediatamente successivi alla guerra decide di aprire la sua prima bottega di calzolaio, posto che subito dopo sarebbe diventato un luogo di ritrovo per tutto il paese.

La storia

“Ricordo che da piccolo mi mettevano in un seggiolone molto alto per mangiare. Per scaldarci accendevamo un bracere e un giorno sono caduto dal seggiolone con la faccia sopra. Sono miracolato! - ha detto Tonino - nel dito di una mano porto ancora una cicatrice che mi sono fatto con, su trunchittu, un coltello affilatissimo che si usava per tagliare la pelle con precisione”. Tonino racconta con orgoglio ed emozione le sue prime esperienze all’interno della bottega e guardandosi le cicatrici si ripensa in un passato non troppo lontano che custodirà per sempre. Intorno al 1959 Matteo Sanna si trasferisce e porta la bottega e tutta la sua famiglia a Santa Croce, esattamente sotto la chiesa. Nel maggio 1960 acquista la sua prima macchina meccanica di finissaggio per calzature, permetteva di essere più preciso e veloce nei tempi.

Il museo etnografico di Ossi

Nel 1962-63 la famiglia Sanna cambia abitazione e va a vivere a Sos Pianos fino al 1982. Questa data è per loro un altro passaggio storico in quanto, per la prima volta si separano dalla bottega.

“Dopo la morte di mio padre - spiega Tonino - volevo vendere tutto. Mi arrivavano

proposte allettanti, molto allettanti in termini economici, e questo mi ha portato a ripensarci e riflettere su quanto quel bene, quel pezzo di vita storico potesse valere. Ho capito che non c’era cifra e dal voler disarmare a cuor leggero ho deciso di donare la nostra storia che ci appartiene nei ricordi e nella memoria del passato, al Museo Etnografico di Ossi”.

Su trunchittu e sa punzittasa

Fra i macchinari e attrezzature che verranno donate vi è: La macchina di finissaggio calzature del 1960, il tavolo da lavoro fatto a mano, le sedie e lo sgabello di pelle, varie attrezzature quale: su trunchittu, scatole contenenti chiodi “sa punzittasa” del 1958-60, forma di piede in ferro nominato da Matteo Sanna “arma di tortura” poiché questa veniva appoggiata sulle ginocchia e si colpiva con il martello generando dolore intenso alle gambe e alle ginocchia.

“Mio padre non ci ha mai voluto insegnare il suo mestiere, diceva che era il più brutto del mondo. Io, invece, senza farmi vedere lo osservavo e nella mia mente conosco e conservo tutti i passaggi che un calzolaio deve saper fare. Il valore più grande è poter condividere con il mio paese quella che per me era la vita e la storia della mia famiglia”. Ha concluso Tonino.





ARTIGIANATO

TRENTINO

Di Giado Robol



Una vera e propria “miniera di cristalli”: così nel 1673 don Michel’Angelo Mariani descriveva la Valle Rendena. Infatti, alla fine del Settecento, grazie alla presenza di cave di quarzo ialino e di feldspato-ortose, minerali di ottima qualità che permettono la realizzazione di prodotti di pregio, e grazie alla vicinanza a fitti boschi di conifere si è favorito, in quella che allora era la parte del Tirolo meridionale, lo sviluppo dell’attività vetraria.

Cave di quarzo e boschi

Nel 1804, le preziose cave di quarzo, i boschi che fornivano il combustibile e il fiume Sarca, produttore della forza motrice necessaria ad azionare il frantoio del quarzo, permisero a due cognati, Bolognini e Pernici, di realizzare la prima fabbrica di cristalli all’imbocco della Val di Genova. Successivamente, nel corso della prima metà dell’Ottocento, ne vennero fondate altre, fra cui quelle in Val d’Algone e a Tione. Mentre in queste ultime due località la produzione riguardava lastre di vetro per finestre, a Carisolo, le maestranze di origine boema, portatrici di un’antica tradizione di lavorazione del cristallo, realizzavano dei manufatti chiamati “galanterie”: oggetti unici e pregiati sia nella lavorazione che nella decorazione e, per questo motivo, non destinati ad un uso quotidiano. Nonostante le trasformazioni e le numerose vicissitudini che si susseguirono nel tempo, l’attività vetraria rendense continuò per circa un secolo ed ebbe molta rilevanza per lo sviluppo industriale ed economico del luogo. La vetreria di Carisolo, attiva fino al 1888, fu poi occupata dall’esercito austriaco, per tornare in seguito ad essere frequentata come stazione di soggiorno.

La vetreria

Oggi, la storia della fabbrica sopravvive ancora grazie ad un’iniziativa dei discendenti del fondatore Demetrio Pernici, i quali trasformarono l’Antica Vetreria in un museo al fine di conservare un pezzo di storia importante non solo per la loro famiglia, ma anche per il territorio trentino. All’interno del Museo del Vetro, è stata così allestita una raccolta storica dove sono visibili gli strumenti di lavoro dei vetrai, gli oggetti in cristallo prodotti dalla fabbrica e alcuni documenti originali relativi all’opera dei maestri vetrai boemi.

Vetrocenacolo

Tuttora, la memoria di questa antica attività locale è tenuta viva anche dalla Pro Loco di Carisolo, la quale ha contribuito alla valorizzazione e all’esposizione di un’opera contemporanea intitolata “VetroCenacolo”. Si tratta della trasposizione di un affresco quattrocentesco in vetro soffiato realizzata dal maestro soffiatore di Murano Silvano



Signoretto, uno dei più esperti maestri vetrai dell’isola. La realizzazione di quest’opera d’arte ha aiutato a far conoscere una realtà del territorio poco conosciuta. È grazie a queste collaborazioni fra diverse realtà che questi piccoli e fragili oggetti di cristallo continueranno a raccontarci storie, fondendo il passato con il presente.

LA MINIERA DI CRISTALLI DELLA VALLE RENDENA



DIALETTI

ABRUZZO

di Gabriele Di Francesco



LU SAND'ANDONIJE E IL CANTO DI QUESTUA

Una delle tradizioni rituali in cui si rintraccia l'uso del dialetto nel panorama italiano è senz'altro il cosiddetto canto di questua per la festa di Sant'Antonio Abate, rimasto ormai quasi soltanto nel patrimonio folklorico residuale. Il rito, presente in tutta Italia, è una sorta di orazione apotropaica, fatta da cantastorie girovaghi con pifferi e zampogne, che intonano il canto rituale di porta in porta alle famiglie delle comunità locali.

Il protettore degli animali

Il santo anacoreta viene onorato talora come lu vecchiò (nella Marche), talora come Sand'Antoni col purcèl (Romagna) o come Sand'Anduono (Molise) o Sand'Andonie (Abruzzo). Da Bergamo a Teggiano, dal Piemonte alla Sicilia non c'è luogo in Italia dove la tradizione non veneri il santo protettore degli animali, che, tra l'altro, in quasi tutti i luoghi apre simbolicamente la stagione del carnevale. Il gruppo dei portatori del Sant'Antonio veniva in genere ricompensato con olio, generi alimentari, salsicce, a volte anche denaro. Partiva per il rito dopo l'Epifania e restava in giro a cantare la questua fino al 17 gennaio, festa del santo, protettore degli animali e per la valenza terapeutica e salvifica dei suoi interventi.

Cicerocchi e arance

In Abruzzo la tradizione è comunque ancora oggi viva, nel teramano (Penna Sant'Andrea, Cermignano), nell'area del Sangro (Fara Filiorum Petri con le famose farchie), in alcune aree della Marsica (Villavallelonga, Trasacco, Collelongo) dove la festa si svolge con rituali particolari e pieni di significati simbolici (la distribuzione dei cicerocchi, le arance, la famosa Panarda). Il canto di questua assume la valenza di una orazione tesa da un lato a scacciare il male (lu demonie) e dall'altro anche a divertire con storie ed aneddoti anche scurrili o al limite del licenzioso (le tentazioni), ma sempre con fini edificanti.

I detti popolari

Per certi detti popolari, chi è colpito da sciagura improvvisa "ahà rubbate lu purc de Sand'Andonie" (deve aver rubato il porco di sant'Antonio); gli intriganti e gli scrocconi "va girenne come lu purc de Sand'Andonie" (vanno di porta in porta come il porco di sant'Antonio). Il canto di questua non è comunque univoco e se ne rintracciano parecchie trascrizioni in terra d'Abruzzo ed ha un preciso schema: il saluto agli abitanti delle case che ai visitano (bona sera car'amice - aprite a Sand'Andonie); gli accenni alla vita del santo; la richiesta di cibo; la protezione degli animali; l'antagonismo col diavolo (lu nemiche de lu demonie), il commiato (e tutti quindi che sti parole ha 'ndise la bona sorte e l'alma in Paradise).

Inizia di solito con il saluto alla famiglia:

Bona sera, bona genda, / tutt quand bon cristiane,
ca massere v'ajeme a dice / de la feste de dumane.
Ca dumane è sand'Andonije, / lu nemiche de lu demonije.

Oppure secondo un'altra versione:

Bona sere 'a tutte quende / bona ggenda bon cristiane;
bona sere allegramente / ca vi diche chè dumane
Sand'Andune benedette / ngh' la mazzè lu purchette.

Il canto di questua prosegue con strofe affermative della potenza del Santo:
Sand'Andonie, sand'Andonije / lu nemiche de lu demonije.
Aprite a Sand'Andonie, / lu numiche de lu demonie

E quindi ne narra, con riferimenti anche piuttosto scurrili, alcuni aneddoti.
A stu sandè na bbona mojè / li parindè j'avevè uffertè
essè scappà lu desertè / pi nn'avè li siccaturè.

Sand'Andonie quatte quatte / jav'a faje nu bisogne,
lu dumonie da 'na fratte / Je smirciave la vrvivogne.
Lu rumite si 'n'addone / e j' ammolle lu gruppone.

Sant'Antonie a lu deserte / s'appecciava 'na sigarette,
Satanasse pe' despette / je frechette la lumette.
Sant'Antonie se ne freche, / 'nghe nu prospere se l'accese.

Seguono la richiesta di cibo e gli auguri di commiato:
S'ajje dette 'sta storielle / e' pi ress' arigalate
ficatazze e custatelle, /saggicciutt' e sanguinate:
chi mi dà lu porche sane /sci bbindette chi li mane.

Bonanotte ggend'amichè / lu Signore ve benedichè
e v'accresce lu patrimoniè /'nghe li graziè di sand'Andonijè

E tutte quind / che sti parol ha 'ndise
La bona sorte / e l'alma 'n paradise.

https://wikitesti.com/santantonio_-_canzone_abruzzese/
<https://www.movingteramo.it/blog/sandandonje-festeggiare-la-tradizione>
Per maggiori informazioni sul santo e sulle valenze terapeutiche (per curare l'herpes zoster) e socio-economiche del suo porcello allevato da molte comunità si può consultare il sito <https://www.santodelgiorno.it/sant-antonio/patrono/>.



SAPORI E TRADIZIONI

SICILIA

Di Silvia Pluchinotta



CUCCIA, STORIA E TRADIZIONE IN UN UNICO PIATTO



Ricco di storia e tradizione, la cuccia è uno dei piatti più gustosi della tradizione siciliana.

A base di frumento insaporito, a seconda delle località, con ricotta, gocce di cioccolato e frutta candita, o consumata, semplicemente con olio d'oliva e sale, la cuccia il 13 dicembre non può mancare sulle tavole siciliane.

La storia

«Santa Lucia, Pani vurria, Pani nu nn'hau: Accussi mi staju» (Santa Lucia vorrei del pane, ma pane non ho, digiuno mi sto): così Giuseppe Pitre, studioso di tradizioni popolari, nel suo libro di proverbi siciliani ricorda l'usanza di non mangiare pane e pasta nel giorno di Santa Lucia. Ed è proprio alla Santa siracusana che si riferisce la leggenda che lega indissolubilmente questo dolce ai siciliani. Era il 1646 la popolazione, oramai debilitata da una terribile carestia, implorò Santa Lucia che fece arrivare nel porto di Palermo (ma una leggenda simile parla anche di Siracusa) un bastimento carico di grano.



La tradizione

Il popolo affamato prese d'assalto l'imbarcazione e, ognuno con la sua razione, non aspettò di ridurre il frumento in farina, ma lo fece bollire così come era, senza altri ingredienti. Così nacque la cuccia e la tradizione, il 13 dicembre, di non consumare cibi a base di farina. Nelle campagne il frumento veniva sparso nelle stalle e sui tetti delle case, un gesto propiziatorio per tenere lontana la carestia.

La ricetta:

Ingredienti: 1 chilogrammo di grano duro, 700 grammi di ricotta vaccina, 300 grammi di zucchero semolato, 100 grammi di cioccolato fondente, 60 grammi di filetti di arancia candita, 5 grammi di cannella.

Procedimento: Immergere il grano duro (cuccia) in abbondante acqua fredda per 24 ore e ogni 8 ore circa scolare e cambiare l'acqua. Quando l'ammollo è terminato con l'aiuto di una casseruola alta portare ad ebollizione l'acqua, tuffare il grano e cuocere per circa un'ora a fiamma viva.

Scolare il grano e una volta che si è raffreddato addizionarlo con la crema di ricotta zuccherata, scaglie di cioccolato fondente e guarnire con scorze di arancia candita e una spolverata di cannella macinata.

Si ringrazia per la ricetta e l'immagine l'Antica Focacceria San Francesco.

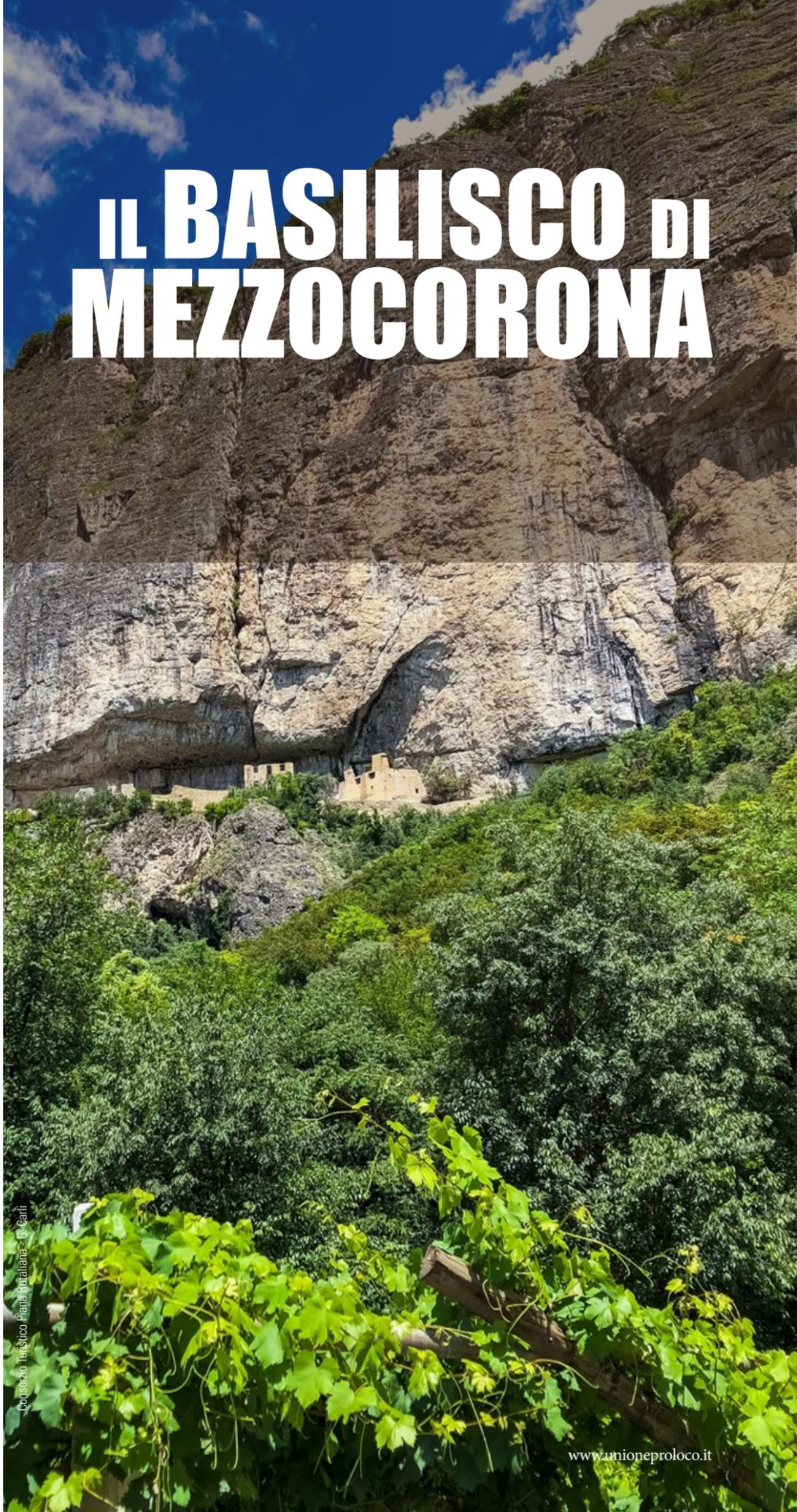


SAPORI E TRADIZIONI

TRENTINO

Di Oriana Bosco

IL BASILISCO DI MEZZOCORONA



crediti foto Consorzio Turistico Piana Rotaliana - F. Anderlini

Una delle più antiche leggende trentine è ambientata tra i ruderi di un castello scavato in una roccia a picco sulla valle, e spiega l'origine di un vino che la gente ancora oggi chiama "Sangue di drago"

Mezzocorona è il maggiore centro della Piana Rotaliana, un assolato borgo circondato da viti appoggiato ai piedi di una parete verticale che arriva ai 1000 metri. Il paese è conosciuto in tutta Italia per il suo vino Teroldego, detto "Il principe dei vini trentini": ma non tutti sanno che la gente del posto chiama questo vino Sangue di drago. Il motivo è da rintracciarsi in una leggenda che si perde dei secoli, ambientata sul ripido monte di Mezzocorona, che sovrasta l'abitato. Qui, a metà montagna, si apre una fenditura, dove sono ancora oggi visibili i resti di un antico castello: è il Castel San Gottardo, un maniero di epoca medievale che ha alimentato le fantasie della popolazione fin dai tempi più antichi.

La leggenda

Si narra che nella caverna del San Gottardo, tra i ruderi del castello, trovò riparo dalle intemperie un basilisco, una mostruosa creatura alata, simile ad un enorme serpente con il muso di coccodrillo ed il corpo coperto di squame. Stabilitosi tra le mura del castello, il basilisco ogni giorno planava dal suo rifugio verso l'abitato e si portava via qualche malcapitato contadino o un indifeso capo di bestiame, dando alle fiamme con le sue lingue di fuoco a campi e raccolti. La popolazione, esasperata e inerme, era sul punto di abbandonare definitivamente il paese per scampare il pericolo, quando giunse l'ardito annuncio di un giovane cavaliere, il Conte Firmian, della nobile famiglia di signori locali, che si propose di affrontare la creatura. Indossata la sua armatura, il cavaliere si avviò verso i ruderi del castello: i paesani lo videro salire portando con sé uno specchio e un secchio di latte. Molti lo presero per matto, altri gli diedero dell'incosciente, ma gli anziani del paese dissero di lasciarlo fare, perché l'esperienza aveva insegnato

loro che le battaglie si vincono non con la forza, ma con l'astuzia.

Il secchio e il latte

Giunto nella caverna, il Conte trovò il basilisco addormentato: vinta la paura, posò al suo fianco il secchio del latte e poco distante il grande specchio, e si accovacciò in un angolo in attesa. Quando si svegliò, il basilisco fece esattamente come il conte aveva previsto: trovato il latte, lo bevve con gusto, e poi imbattutosi nello specchio, si stupì di vedervi la sua immagine riflessa. Colto da vanità, il basilisco cominciò a rimirarsi, e così inavvertitamente lasciò scoperto il suo punto vulnerabile, il ventre: fu allora che il cavaliere balzò fuori dal suo nascondiglio e lo colpì a morte. Mentre alzava trionfante la testa mozzata del basilisco per mostrarla alla popolazione, che dalla valle assisteva alla scena, una goccia del sangue del drago penetrò in una fessura della corazza. Quando arrivarono alla caverna, i paesani trovarono il conte a terra: da quel giorno, non proferì più parola. Una goccia di quel sangue cadde nel terreno, e lì germogliò una vite mai vista prima: il Teroldego.

Un vino rosso e corposo

Una leggenda che racchiude il legame profondo tra la gente del posto e questo vino rosso corposo, che dà i suoi frutti migliori solo qui, blasonato a livello internazionale, bevuto alle tavole dei principi vescovi e immancabile su quelle di Francesco Giuseppe. Un vino che racchiude passato, presente e futuro di una comunità, a partire da quelle parole, scritte da Paolo Diacono, che forse spiegano in parte l'epilogo di questa leggenda: "il vino Teroldego è così pieno e completo, così magico e misterioso, che fa rimanere muti."



SAPORI E TRADIZIONI

LOMBARDIA

Di Stefania Pendezza

INFORMAZIONI:

www.lombardia.prolocoitalia.org



IL FATULI DELLA VAL SAVIORE

La Lombardia, prima regione agricola d'Italia, è terra di pianura, collina, montagna, fiumi e laghi: una diversificazione geografica e ambientale che porta con sé tradizioni, cultura e bellezze paesaggistiche che rendono questo territorio unico dal punto di vista enogastronomico. La stretta relazione tra tipicità e territorio, innesca un processo che fa del prodotto tipico il pretesto per esplorare quello che circonda il luogo dove si produce: paesaggio, testimonianze storiche, cultura, tradizioni, artigianato, luoghi di fede e attrazioni turistiche. La degustazione di un prodotto diventa quindi un'occasione per allargare lo sguardo verso ciò che sta attorno e godere pienamente delle molte ricchezze che il territorio offre.

I formaggi

Tra un formaggio e l'altro...pause di natura e cultura da vivere Tra le eccellenze lombarde spiccano i formaggi e le innumerevoli ricette che ne esaltano sapore e valore. Il formaggio, oltre ad essere uno degli alimenti maggiormente prodotti e consumati sia in Italia che all'estero, è anche un grande simbolo di identità culturale che racchiude in sé, oltre ad elevate proprietà nutrizionali, un universo fatto di storia, cultura, tradizione e fatica. In particolare, i formaggi rappresentano la concreta espressione della sapiente cultura rurale ricca di tradizioni che le Pro Loco non mancano di raccontare e valorizzare. E' il caso del Fatuli della Val Savioire in provincia di Brescia, un piccolo formaggio affumicato, prodotto con il latte crudo della capra bionda dell'Adamello che rappresenta un'eccellenza locale della gastronomia camuna. E' un prodotto raro perché gli esemplari di questa specie autoctona sono poche migliaia. Fatuli significa piccolo formaggio e non piccolo pezzo, come spesso riportato: nel dialetto antico della Valsavioire infatti la formaggella si chiamava fota. I pastori al disgelo salivano sulle montagne con le capre e, per conservarlo più a lungo,

affumicavano il Fatuli bruciando il legno aromatico del ginepro. Un prodotto De.Co.dell'Unione dei comuni della Val Savioire che unisce al piacere del palato la scoperta di un territorio ricco di percorsi tra piccoli borghi e suggestivi paesaggi naturali da vivere a piedi, in mountain-bike, in e-bike, come La Via della "Bionda" per seguire in modo autentico le tracce di una capra più unica che rara nel Parco dell'Adamello.

Il Formai de Mut dell'Alta Val Brembana

E per continuare, un'altra eccellenza d'alta quota con il Formai de Mut dell'Alta Val Brembana, uno dei più prestigiosi formaggi di montagna della Bergamasca i cui sapori e profumi riconducono ai luoghi naturali e incontaminati di produzione di questo formaggio il cui nome deriva dal dialetto bergamasco e significa "formaggio di monte". Con il nome Formai de Mut si indica sia la produzione casearia dell'Alta Val Brembana del periodo estivo con il latte delle vacche degli alpeggi collocati tra i 1300 e i 2500 metri di quota, sia quella invernale di fondovalle con il latte dei bovini allevati in stalla. Un prodotto che vanta la certificazione di Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) e che racchiude i sapori e saperi di un'area alpina di particolare rilevanza ambientale, interamente racchiusa nel perimetro del Parco delle Orobie Occidentali Bergamasche che conserva preziosi gioielli naturalistici, storico e culturali.

Ruscelli, valli e borghi

Valette laterali, ruscelli, mulattiere, antichi borghi, luoghi di culto, ricchi boschi e freschi pascoli, caratterizzano questo territorio di montagna autentico e genuino che le Pro Loco di questi luoghi valorizzano con numerose iniziative durante tutto l'anno. Chiudendo gli occhi e assaggiando una fetta di formaggio si apre così la porta ad un mondo di saperi e tradizioni, dove i processi produttivi sono legati a usi, costumi e ambienti specifici. In particolare, poi, la produzione e lavorazione di latte nelle zone montane, sono attività che rappresentano opportunità di sviluppo e crescita non solo del settore agricolo, ma anche di ambiti economici diversi.



Credit: foto Progetto Forme



Sul prossimo numero andremo alla scoperta dei riti della Settimana Santa più suggestivi d'Italia. Non mancheranno i piatti della tradizione, gli angoli più nascosti della nostra bella Italia. E, ancora tante e tante sorprese.



Arcobaleno d'Italia 2022 | n° 01
Testata di promozione turistica delle Pro Loco d'Italia.
Rivista a diffusione nazionale

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

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

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