

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

ARCOBALENO

4 | 2019

La rivista del patrimonio immateriale D'ITALIA



SARDEGNA

Matrimonio selargino
quando l'amore
incontra la tradizione

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/c/1677

Foto Shutterstock.com



Puglia
**LA CITTÀ
DEI DOLMEN**



Emilia Romagna
**GRAZZANO
VISCINTI**

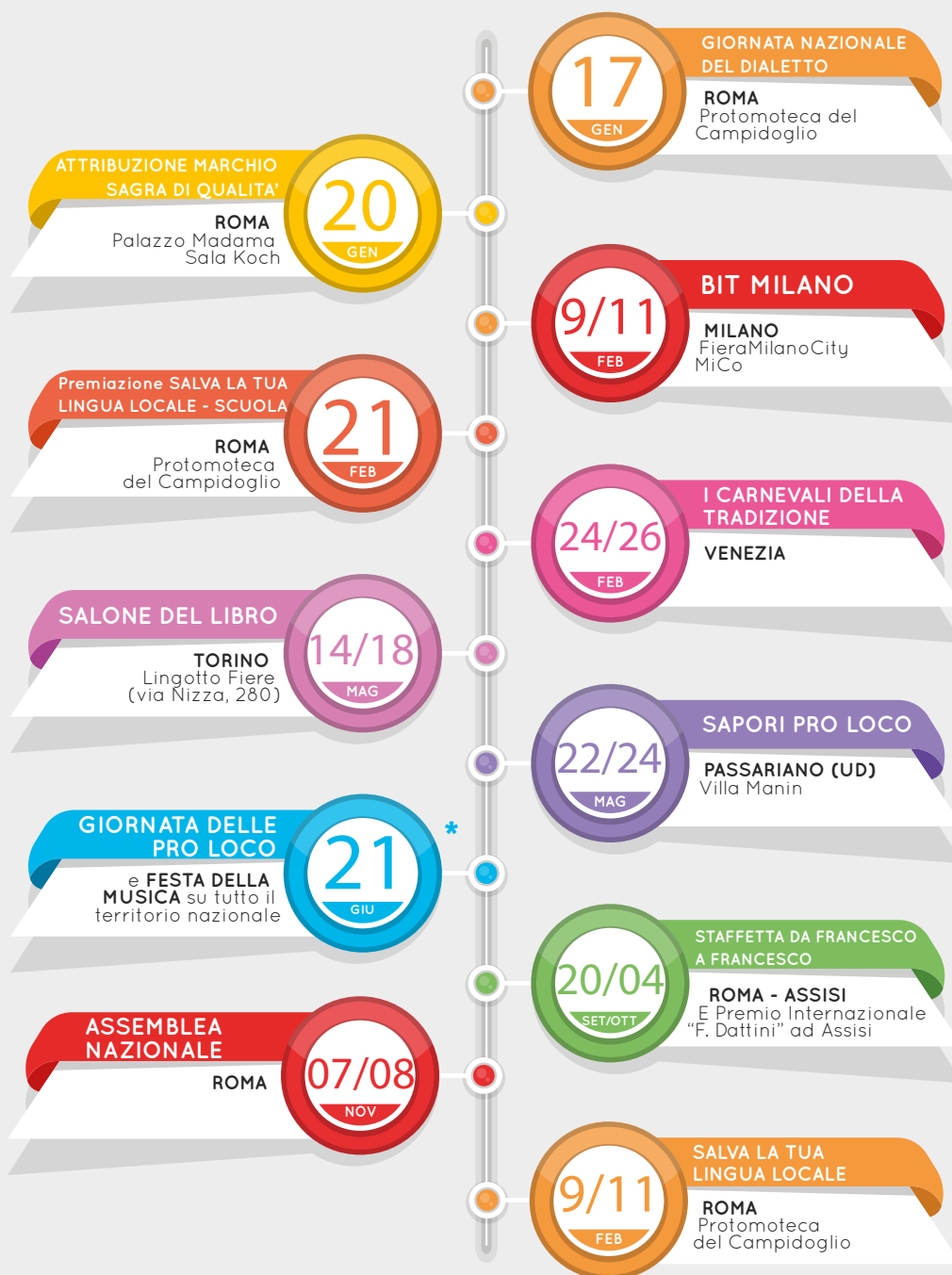


Lombardia
**IL TARTUFO
BIANCO**



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

GLI EVENTI NAZIONALI DELLE PRO LOCO D'ITALIA 2020



* Date da confermare



PROGRAMMAZIONE, RISULTATI CONCRETI E PROFONDO IMPEGNO QUOTIDIANO

Sono queste le coordinate che hanno guidato l'azione dell'Unpli anche nel 2019.

Un anno che volge al termine con la consapevolezza di avere dedicato ogni giorno, ogni occasione ad accrescere il riconoscimento delle iniziative organizzate e promosse dalle Pro Loco. Un percorso contraddistinto anche dall'interlocuzione costante e continua con le principali

istituzioni italiane. Abbiamo ascoltato con emozione il riconoscimento che il presidente del Senato, Maria Elisabetta Alberti Casellati, ha tributato alle Pro Loco sottolineandone l'importanza dell'operato a vantaggio dei singoli territori. Un dichiarazione ufficiale rilasciata in occasione dell'assegnazione del marchio "Sagra di qualità", tassello fondamentale per il riconoscimento delle nostre attività. Le parole della seconda carica dello Stato ci hanno riempito di gioia, gratificandoci per i grandi sacrifici sostenuti da tutti i volontari. Numerose anche le iniziative avviate con molti Ministeri, per l'avvio di sinergie e attività che rendono sempre di più l'Unpli un partner di prestigio.

Lo straordinario impegno profuso dalle Pro Loco è stato certificato dal report realizzato dalla Cgia di Mestre, fra i più autorevoli centri studio e di ricerca italiani.

Il documento traduce in cifre e valori l'enorme attività compiuta dalle Pro Loco a favore dei territori; dall'elevato numero di eventi organizzati ogni anno (circa 110mila), alla quantificazione dell'enorme valore economico che, per esempio, sagre e fiere muovono (2,1 mld il valore della produzione attivato dalle Pro Loco). Un risultato epocale che ha il merito di esaltare ed illuminare la missione portata avanti con passione e determinazione dalle nostre associazioni. Importanti traguardi anche per il percorso di salvaguardia e promozione del patrimonio immateriale culturale. A partire dalla seconda edizione dei "Carnevali della tradizione" che hanno sfilato, da protagonisti a Venezia, alla seconda edizione dell'"Infiorata delle Pro Loco d'Italia", continuando con la promozione dei cammini, dalla "Staffetta da Francesco a Francesco", all'intesa per il "Cammino di Sant'Antonio di Padova". Attenzione continua e costanti miglioramenti sono stati apportati al premio "Salva la tua lingua locale", si veda in tal senso l'istituzione del riconoscimento intitolato alla memoria dell'illustre linguista e già presidente onorario del premio "Tullio De Mauro". La manifestazione riscontra un'attenzione crescente dalla critica e, allo stesso tempo, innesca un circolo virtuoso, nelle Pro Loco, in molteplici associazioni culturali e nelle scuole, volto a incentivare il recupero e la promozione dei dialetti; finalità condivise e pienamente centrate dalla "Giornata del dialetto". Siamo fieri anche dei risultati conseguiti in campo internazionale con l'avvio, sancito a Parigi, della rete italiane delle Ong accreditate presso l'Unesco. Dedizione ed emozione hanno esaltato la seconda edizione della "Giornata delle Pro Loco", un appuntamento che vede battere all'unisono il cuore delle nostre associazioni. È giunto ora il momento di immergersi in questo nuovo numero di Arcobaleno d'Italia, ormai pienamente dedicato alla valorizzazione del "Patrimonio Immateriale Culturale", che ci conduce per mano alla scoperta di tesori e tradizioni.

A partire, da Nord a Sud, dalle più belle sagre d'Autunno. Per i riti ci spostiamo in Sardegna con il matrimonio selargino e in Campania con le "capuzzelle"; la rubrica arti e spettacoli ci conduce a Grazzano Visconti, in Emilia-Romagna, a Bisceglie, in Puglia, e infine a Catania, che dopo Matera sarà il volto delle tessere Unpli 2020, a cui dedichiamo la copertina. Concludo formulando i migliori auguri per il 2020, con la certezza che continueremo nello splendido percorso tracciato in questi anni.

Continuando a fare squadra, continuando a far battere forte il cuore delle 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



Elisa
Zanolli



Luciano
Scarpitti



Stefania
Pendezza



Emanuela
Olobardi



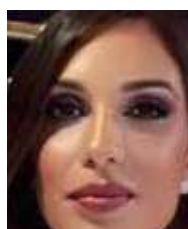
Ludovico
Licciardello



Valentina
Cariani



Francesco
Brescia



Ilaria
Tucconi



Silvia
Pluchinotta

Hanno collaborato inoltre:

- Virginia Cancelli
- Luca Caroselli
- Davide Francescutti



SOMMARIO



FOTONOTIZIA

Sicilia

Chistu è o paisi de Pizzi e Merletti pag. 6

SAPORI E TRADIZIONI

Andar per boschi, colline e uliveti pag. 8

Marche

Cartoceto, patria dell'oro verde pag. 10

Sicilia

San Cono, la capitale del Fico d'India pag. 12

Basilicata

Varola di Melfi, il "marroncino" del Vulture pag. 14

Piemonte

A cercar storie in Val Varaita pag. 16

RITI E FESTE

Campania

Il culto delle Capuzzelle pag. 18

Toscana

La "Focazzara" di Santa Caterina pag. 22

Sardegna

Matrimonio Salangino pag. 24

Molise

La faglia di Oratino, tra religiosità e natura pag. 28

Basilicata

"In die natalis"

Federico II di Svevia come 800 anni fa pag. 30

ARTI E SPETTACOLI

Emilia Romagna

Grazzano Visconti, viaggio da sogno nel borgo medioevale pag. 32

Puglia

Bisceglie, la città dei Dolmen pag. 36

Veneto

Gli orologi e la torre civica pag. 40

Sicilia

Catania tra cuore e anima Barocca pag. 42

ARTIGIANATO

Toscana

Firenzuola, borgo e pietra pag. 46

DIALETTI

Trentino Alto Adige

Italiani o Tedeschi? Siamo Mocheni pag. 48

SAPORI E TRADIZIONI

Lombardia

Il tartufo bianco di Mantova pag. 50

Trentino Alto Adige

La notte degli Alambicchi accesi pag. 54

AGENDA

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

ITINERARI DA SCOPRIRE

TOSCANA

La linea gotica, un percorso da scoprire pag. 56

VENETO

Via di San Martino, patrimonio d'Europa pag. 57

RITI & FESTE

PIEMONTE

Le streghe di Carezzano pag. 60

ABRUZZO

Il presepe vivente di Cerqueto di Fano Adriano pag. 63

CAMPANIA

Tu scendi dalle stelle e il sogno di Sant'Alfonso pag. 64

EVENTI

pagg. 58, 59, 61, 62



Foto Pro Loco Mirabella

CHISTU È U PAISI DE PIZZI E MERLETTI

di Patrizia Forlani

«Tòmbulu, filu, spìnguli e fusella si vidinu pi strati a Mirabella; cutri, linzola, fediri e servizi: Chistu è u paisi de merletti e pizzi»
Il Tombolo è l'attività artigianale mirabellese per eccellenza e viene considerata il simbolo della cittadina. E' un'arte che nasce dalle abili mani delle ricamatrici del luogo, le quali lavorano un finissimo pizzo di fili di lino o cotone, che vengono avvolti in piccoli fusi di legno.

La Storia

Il borgo di Mirabella Imbaccari fu fondato nel 600 dal barone Giuseppe Maria Biscari, che ottenne dal re Filippo III la "licentia populandi e il mero e misto imperio", nel suo feudo di Casale di Imbaccari. Qui i Biscari costruirono chiese e un palazzo per le villeggiature estive, ma se questo piccolo centro siciliano è conosciuto come la "città del tombolo" lo si deve alla baronessa Angelina Autieri, nobildonna catanese sposata con il principe Ignazio Paternò Castello il quale, dopo una miracolosa guarigione, scelse assieme alla moglie di dedicare la propria vita alla fede donare in beneficenza il proprio patrimonio.

La Tradizione

La baronessa, agli inizi del '900, ricordando gli anni passati in convento, pensò di insegnare alle donne del paese l'antica arte del tombolo dando, quindi, la possibilità di renderle indipendenti e di preparare, per sé e per le proprie figlie, il corredo. Nel 1910, in un'ala del palazzo che i coniugi Biscari cedettero per il laboratorio, la baronessa fondò l'Opera del Tombolo facendo venire da Roma quattro suore dell'ordine di Santa Dorotea per insegnare questa arte. Una iniziativa che ebbe un grandissimo successo tanto da cambiare radicalmente l'economia di Mirabella Imbaccari e farle meritare la denominazione "Città del tombolo".

Fusi e Fili

La tecnica per realizzare questi merletti è molto complessa: piccoli fusi vengono puntanti su un cuscino (riempito di paglia essiccata, "tombolo") creando un disegno per intracciare attorno ad essi un filo bianco di lino o cotone. Per realizzare il disegno spesso si utilizzano modelli in cartoncino impiegati come guida per la sistemazione dei fusi sul tombolo. Rimossi i fusi si ottiene un pizzo finissimo che, nella tradizione propria di Mirabella Imbaccari, si distingue per la trama fittissima e per la presenza nel disegno di numerosi riccioli e rose, frutto dell'influenza del barocco siciliano.

INFO

Pro Loco Mirabella Imbaccari
 Via Alcide De Gasperi, 3
 info@prolocomirabella.com
 www.prolocomirabella.com

Le mani sapienti delle ricamatrici ripetono gesti antichi, incrociano l'un l'altro i piccoli fusi e, come per magia, un finissimo pizzo di fili di cotone o lino, che ricorda il barocco siciliano, prende vita. Nei cortili e nelle strade donne e bambine tessono preziosi e magnifici merletti: siamo a Mirabella Imbaccari nel cuore della Sicilia, a sud ovest della provincia di Catania, sulle prime alture dei monti Erei, la "città del tombolo". Un'arte molto antica che in questo piccolo centro siciliano, da oltre un secolo, sta ricoprendo un ruolo fondamentale sia dal punto di vista storico, artistico e culturale.

Punti e ricami, un tesoro da tramandare

Oggi, la produzione del ricamo a tombolo è divenuta sempre più apprezzata da coloro che possono essere ritenuti estimatori ed amanti del bello. La particolarità della lavorazione, la sua difficoltà, evidente nei tempi di produzione non dissimili da quelli delle nostre antenate fanno dell'intaglio un prodotto ricercato ed apprezzato. Il possesso di un tale ricamo diviene un vero e proprio tesoro da tramandare alle proprie figlie, di generazione in generazione, quasi una forma di investimento, data la rarità di lavori e disegni gelosamente custoditi da coloro che ancora tramandano "manualmente" punti e ricami.



SAPORI E TRADIZIONI

A cura di
Patrizia Forlani

*Da ottobre
a dicembre
sono
tantissime
le sagre che
rendono
omaggio
ai prodotti
della nostra
terra*

ANDAR PER BOSCHI, COLLINE E ULIVETI

Foto di Antonio Cappitelli

*Dal Piemonte
alla Sicilia,
passando per
le Marche e
la Basilicata,
scopriamo
alcune tra le
sagre più belle*

CARTOCETO
La patria
dell'oro verde



SAN CONO
La capitale
del ficodindia



MELFI
Il "marroncino"
del Vulture



**Val Varaita, a cercare
storie e funghi**





SAPORI E TRADIZIONI

MARCHE

Di Virginia Cancelli

Foto di Marco Bargnani

Giungendo a Cartoceto, vi è l'istinto di rallentare il passo e aprire l'anima per godere delle bellezze, delle suggestioni, dei tesori qui custoditi e dei gusti antichi che solo una terra profondamente legata alla sua storia sa restituire"

CARTOCETO

Patria dell'oro Verde

P

rovenendo dalla Valle del Metauro, Cartoceto appare arrampicato su di un colle, a 235 metri sul livello del mare, immerso fra gli uliveti e i campi coltivati.

Alcuni ritrovamenti archeologici, confermano che il territorio era già popolato in epoca romana, durante la guerra greco-gotica (535-554). I rari documenti ci informano che, nel XII secolo, Cartoceto era un luogo fortificato, nonché uno dei capisaldi difensivi del territorio fanese.

La particolare conformazione orografica ha fatto sì che, fin dal XIII secolo, divenisse il più importante centro del contado di Fano per la coltivazione dell'olivo e la produzione di olio, un'attività ancor oggi di primaria importanza, attorno alla quale gravitano anche altre produzioni di qualità, fra le quali vino e formaggi di fossa. A riconoscimento di questa lunga e vincente vocazione, nel 2004 è stata istituita la prima DOP olearia delle Marche, la DOP Cartoceto.

La DOP olearia

Nel 2004, l'ottenimento della "DOP Cartoceto" ha dato il giusto riconoscimento al pregio e alle prerogative dell'olio prodotto in questa zona geografica della provincia di Pesaro-Urbino. Essa interessa i territori amministrativi dei Comuni di Cartoceto, Mombaroccio, Colli al Metauro e gran parte di quello di Fano.

Cartoceto DOP il Festival e la Mostra Mercato dell'Olio e dell'Oliva

L'interesse verso l'olivo e la sua coltivazione è stata sempre elevata, soprattutto in occasione della Mostra Mercato dell'Olio e dell'Oliva, che si tiene nei primi due weekend di novembre dal 1977. In occasione della sua 43ª edizione, il borgo storico di Cartoceto si tinge di magia, offrendo ai numerosi visitatori un'affascinante viaggio tra gusto e natura, arte, spettacoli e grande musica. La tavola della kermesse dell'oro verde delle Marche, viene imbandita con le eccellenze dell'agroalimentare e da un ricco menù di iniziative culturali. Da Piazza Garibaldi, roccaforte dei produttori, i percorsi possibili sono tanti quanti gli interessi del pubblico che raggiunge l'antico borgo della Valle del Metauro.

I piatti della tradizione

Il panorama così peculiare si risveglia attraverso il mercato dei produttori, i percorsi verdi alla scoperta della natura incontaminata e le tante osterie dove riscoprire i piatti della tradizione. Gli appassionati di buona cucina, potranno degustare olio, vini e formaggi tra cantine e frantoi per poi raggiungere i diversi punti ristoro dislocati nel centro storico. I cultori delle attività all'aria aperta potranno unirsi ai tanti biker e amanti del trekking che andranno alla scoperta di frantoi e cantine, per vivere appieno anche le strade e gli scorci della frazione di Cartoceto. Anche lo spettacolo ha la sua importanza per regalare il connubio perfetto tra gusto e cultura, proponendo ad ogni edizione, artisti del calibro di Sergio Cammariere, Fabio Concato e Fabrizio Bosso.



CONTATTI

Pro Loco Cartoceto

Piazza
Garibaldi, 1
61030
Cartoceto
(PU)
Tel./Fax
0721 898437

COME ARRIVARE A CARTOCETO

In auto

Autostrada A14
Uscita casello di Fano
Superstrada Fano-Grosseto direzione
Roma
Uscita Lucrezia

In treno

Linea Milano-Bologna-Taranto
Stazioni di Fano o Pesaro

In aereo

Aeroporto "Raffaello Sanzio"
Ancona-Falconara (a 50 Km. Da
Cartoceto)
Aeroporto "Federico Fellini"
Rimini (a 50 Km. Da Cartoceto)



SAPORI E TRADIZIONI

SICILIA

a cura della Redazione

Foto di Ornella Alessandrini

SAN CONO

la capitale del Ficodindia

La sua buccia ha i colori intensi e vivi della Sicilia, il suo profumo è estremamente delicato e il suo sapore è molto dolce. Stiamo parlando del ficodindia di San Cono, il fiore all'occhiello di questo piccolo comune siciliano, all'estremità occidentale della provincia di Catania.

La storia

Il paese di San Cono fu fondato nel 1785 per opera del marchese Ottavio Trigona Bellotti. Esso prende il nome da San Cono Abate, secondo un'antica leggenda popolare, un giorno, il marchese Trigona ricevette visita da un Frate di Naso che apparteneva all'Ordine di S. Basilio per acquistare una partita di frumento. Non potendo pagare in denaro, il Frate lasciò come pegno al marchese un prezioso anello che portava al dito, con la promessa che avrebbe poi saldato il debito. Caricò quindi il grano sul mulo e partì. Ma dopo tanto tempo il Marchese, non avendo più ricevuto visita dal monaco (e cominciando a dubitare della sua buona fede), decise di recarsi personalmente a Naso per chiedere informazioni; tuttavia nessuno seppe dirgli nulla. Ma alla fine, su una parete di un Convento, trovò il frate raffigurato in un quadro: era San Cono, morto più di cinque secoli prima. Convinto di aver assistito ad un miracolo, decise di fondare un paese e di dargli il nome del Santo.



LA MOSTARDA DI FICHIDINDIA

Ingredienti:

1 Kg di fichidindia
(colore del frutto a scelta)
100 gr di amido
2-3 chiodi di garofano
100 gr di zucchero (se si vuole)
Mandorle tostate

PROCEDIMENTO

Sbucciare i fichidindia e porli in una pentola, portarli ad ebollizione. Avvenuta l'ebollizione i fichidindia vengono scolati dal succo rimanente, la polpa invece viene setacciata con il passatutto. La polpa è il prodotto finale che verrà utilizzato come base della Mostarda, infatti ad essa verranno aggiunti amido e fiori di garofano e verrà fatta riscaldare ma contemporaneamente si deve mescolare per non farla attaccare al bordo della pentola. Una volta solidificata viene versata nell'apposito piatto e cospersa di mandorle tostate. Questa ricetta è valida per 1 kg di fichidindia raddoppiare le dosi proporzionalmente.

IL FICODINDIA, il "bastardone"

La ficodindiacoltura negli ultimi 50 anni è diventata l'attività economica di punta di questo piccolo centro ed ha delle particolari caratteristiche che si sviluppano grazie alla perfetta combinazione di fattori ambientali ed umani che caratterizzano la zona di produzione. A rendere questo frutto così gustoso contribuiscono, infatti, l'altitudine e la conformazione orografica della zona in cui viene coltivato, l'alternanza dei cicli di bagnatura-asciugatura dell'epicarpo dei frutti e l'escursione termica giornaliera.

Un miracolo della natura

Il ficodindia, come riporta Castore Durante nel suo Erbario nuovo, "genera le radici dalle foglie, che staccandone una foglia dall'albero, e piantandola in terra fino a metà, non solo fa le radici, ma in breve tempo mette fuori le foglie, facendo in questo modo, dalle foglie ne cresce una pianta come un albero senza tronco, senza rami e senza germi. Di modo che questa pianta di può annoverare meritatamente fra i miracoli della natura. Questa pianta produce i frutti in cima alla foglia, quasi simili ai fichi, ma più grossi e coronati in cima d'un colore che nel verde porporeggia".

La sagra

Uno dei momenti di notevole importanza, per San Cono, è la Sagra del Ficodindia che si svolge dal 1984.





SAPORI E TRADIZIONI

BASILICATA

di Rocco Franciosa

Foto di Luca Licitore

INFORMAZIONI
TURISTICHE:

Pro Loco
"Federico II" Melfi

Presidente
Tommaso Bufano

Tel. 0972239751
Cell. 3356393675

prolocofederico2@tiscali.it
www.prolocomelfi.it

VAROLA DI MELFI

*il "marroncino"
del Vulture*

È

la "Varola di Melfi", la sagra della Basilicata più antica che celebra da sessant'anni il Marroncino del Vulture.

Dal vulcano alle castagne

Il Monte Vulture, antico vulcano spento che domina la cittadina federiciana è quasi tutto ricoperto di piante di castagne, alcuni sostengono che siano state importate dalla Turchia dall'Imperatore Federico II di Svevia che a Melfi nel castello medievale, emanò le Costituzioni Melfitane "Liber Augustalis", primo esempio al mondo di norme e leggi che regolamentavano il vivere civile nel regno di Sicilia. Nell'ottobre del 1960 si svolse la prima edizione della "Sagra delle Castagne" per una felice intuizione dell'allora Presidente Ing. Michele Pastore della Pro Melfi, associazione turistica costituita con atto notarile del Notaio Angelo Dorsa il 25 luglio 1952, prima Pro Loco fondata in Basilicata. Da allora quasi ininterrottamente a Melfi sempre il sabato e la domenica della penultima settimana di ottobre, si celebra "il marroncino del Vulture" che concorre in bellezza con le due gemme preziose del Vulture: i laghi di Monticchio. Ben radicato in un fusto appartenente alla famiglia delle fagacee, con foglie caduche, alterne ed ovali, ma ben protetto e cullato da ricci verdi e spinosi, che solo in autunno si aprono lasciando cadere da una a tre castagne lucenti. Si caratterizzano fornendoci in quel gusto eccellente: sali minerali, vitamine, zuccheri, proteine e grassi, elargite a piene mani dal vulcano dormiente.

La varolata

La Pro Loco "Federico II" Melfi, presieduta da Tommaso Bufano, con tanto impegno e un nutrito numero di volontari, ogni anno per le vie del caratteristico centro storico medievale e nella centralissima Piazza Umberto I, organizza in collaborazione

con l'amministrazione comunale e la Regione Basilicata, una vera e propria festa, dove migliaia di turisti e visitatori da tutt'Italia, assistono alla classica "varolata", che è un rito della tradizione enogastronomica per arrostiti le caldarroste. Da qui il nome "Varola di Melfi" alla Sagra, che vuol rappresentare sia le castagne arrostiti al momento in piena piazza sia il nome del recipiente utile alla giusta cottura per poter degustare le magnifiche caldarroste, accompagnate dal rinomato Aglianico del Vulture Dop. Da quest'anno la Varola di Melfi ha ottenuto il marchio certificato "Sagra di Qualità", consegnato dall'UNPLI - Unione Nazionale Pro Loco d'Italia, nella cerimonia in Senato della Repubblica alla presenza della Presidente Senatrice Maria Elisabetta Alberti Casellati. Con la "Varola", celebrazione del Marroncino del Vulture, siamo al culmine del viaggio autunnale delle eccellenze enogastronomiche lucane. Non solo caldarroste, ma le castagne vengono anche offerte "lesse con alloro" e "cotte" con differenti aromi.

Dolci e tradizione

Non mancano anzi abbondano i dolci a base di castagna, gelato di castagna, primi piatti rigorosamente cucinati con pasta fatta a mano e sugo con castagne e diverse qualità di carne anch'esse cucinate con castagne. Nelle vie del borgo i visitatori, allietati da numerosi gruppi musicali e folkloristici, sono avvolti da sapori e profumi di prodotti di un territorio dalle grandi tradizioni agroalimentari. Tra i vicoli, "trasonne" e slarghi del centro storico, ci si può imbattere con le migliori eccellenze Lucane: Aglianico del Vulture, peperoni di Senise, pecorino di Filiano, melanzana rossa di Rotonda, caciocavallo podolico delle Dolomiti lucane, fagioli di Sarconi, canestrato di Moliterno, pane di Matera, e i salumi di Picerno. Nei giorni della sagra la Pro Loco "Federico II" Melfi organizza visite guidate coordinate dalla guida turistica Pasqualina Moscaritolo: al Castello Federico II di Svevia, al Museo Archeologico Nazionale del Vulture Melfese, alla Chiesa rupestre di Santa Margherita dove alcuni studiosi vedono raffigurati l'imperatore Federico II di Svevia, la moglie Isabella d'Inghilterra ed il figlio legittimo Corrado IV e al Duomo dedicato a Santa Maria Assunta di notevole interesse artistico con il campanile normanno alto 50 metri che sovrasta l'intero abitato melfitano.

Foto di Antonio Cappitelli

Foto di Michele Lagatta



SAPORI E TRADIZIONI

PIEMONTE

di Riccardo Milan



A cercar storie in VAL VARAITA

INFORMAZIONI
TURISTICHE:

Info www.lagodorta.net

Pro Loco Boleto
prolocobolet@gmail.com



La val Varaita è un'ampia valle del Piemonte meridionale sul confine francese. Provincia di Cuneo, vicino a Saluzzo, per inquadrare. Sessanta chilometri di strada fino al Colle dell'Agnello. I comuni del fondovalle sono piccole ed antiche realtà come Piasco, Rossana e Melle con i loro tesori architettonici e le saporite, rustiche specialità gastronomiche.

La Bahío di Sampeyre

Fra le altre cose, questa è una valle occitana, l'antica lingua d'oc (come la definì Dante Alighieri), che conserva in parte il suo originale patrimonio culturale e linguistico, basti pensare alla Bahío di Sampeyre, certamente la festa più rappresentativa della cultura occitana in Italia. Antica di mille anni, la Bahío ci ricorda la definitiva cacciata dei saccheggiatori saraceni dalle valli alpine e si festeggia ogni cinque anni (le prossime edizioni nel 2022 e nel 2027). Costigliole Saluzzo e Verzuolo sono invece due cittadine dominate dai rispettivi castelli. Le borgate alpine sono in pietra con tetti di ardesia, come Chianale e Bellino, una volta rifugio di movimenti protestanti ed anticlericali.

Erbe aromatiche, funghi e castagne

La Valle è famosa per gli artigiani del legno; le ceramiche di Rore, prodotte secondo modelli antichi; le famose arpe di Piasco; per le specialità ortofrutticole, le ravioles

(gnocchi di forma allungata), il pane, i tumin (formaggette fresche) di Melle, l'uva ed il vino Quagliano, le castagne, le mele, le erbe aromatiche ... i funghi di Rossana. Ogni autunno, infatti, la Pro Loco organizza (da 54 anni!) la Sagra della Castagna (altro saporito prodotto locale) e del Fungo. Un'occasione per scoprire una Valle d'antica storia.

Boleto, in Nomen Omen

In Piemonte c'è anche il comune (ex comune ed oggi frazione) che avrebbe dato il nome o ricevuto il nome della tipologia di funghi più amata: la tipologia dei Boletus. Il piccolo borgo si trova sulla sponda occidentale del Lago d'Orta, in mezzo a boschi e prati, luogo ideale per la raccolta dei funghi. Si chiama Boleto ed è capoluogo del comune di Madonna del Sasso, creato nell'Ottocento unificandolo con il comune di Artò.

Le "zolle" autunnali

Un borgo panoramico, ricco di seconde case e povero di abitanti, ma con un'attiva Pro Loco; meta stagionale di decine di cercatori di funghi. Il nome che rapporto ha con i famosi porcini? Difficile dire: il nome italiano di questi deriverebbe dal fatto che i maiali al pascolo, i porci, amavano molto questa tipologia di fungo. Il nome latino, Boleto o Boletus, invece deriva dal greco "zolla", fa infatti pensare ad una zolla, ad un qualcosa che spunta dal terreno circostante. È azzardato, ma intrigante pensare che il nome del paese derivi dall'abbondanza di queste gustose "zolle" autunnali.



RITI E FESTE

CAMPANIA

di Giulia Nappi

Il CULTO delle CAPUZZELLE

*Quando
la morte
non fa paura*

Foto del teschio di Vittorio Paolino Pasquari



A Napoli la morte non fa paura. Impari a conoscerla quando ancora sei piccolo, dalla foto in bianco e nero del nonno sul comodino della camera da letto e dall'usanza, festosa e plateale, di recarti con tutta la famiglia al cimitero il 2 novembre sfoggiando le scarpe nuove. E quando qualcuno muore, scopri che non se ne è andato via davvero.

C'è chi il morto continua a sentirlo, parla di lui – o di lei – come se fosse ancora vivo, oppure lo sogna. È una cultura profonda e di grande spiritualità quella di Napoli con il mondo dei morti, la cui più estrema e sentimentale forma si manifesta nel culto delle “capuzzelle”.



Foto di Antonio del Piano

Tutto nacque con la Controriforma

E cioè alla fine del '500, quando all'interno della Chiesa si ragionava tanto di peccati veniali e di remissione degli stessi. Nacque una devozione che si diffuse molto e tanto nell'Europa cattolica, specie nel viceregno napoletano di Spagna, il culto delle anime purganti. Il Purgatorio, più che la morte, sì, faceva paura e le pene da scontare erano da scongiurare attraverso le preghiere e le offerte dei vivi. Così è cominciato ufficialmente l'amicizia tra quelli di quaggiù e quelli dell'altro mondo, nell'immaginario popolare consolati, salvati e quindi anime benevole e predisposte verso il mondo dei vivi.

La chiesa di Santa Maria delle Anime del Purgatorio

A Napoli c'è una chiesa nata in quella temperie storica e conservatasi nei secoli con i caratteri originari intatti, la Chiesa di Santa Maria delle Anime del Purgatorio ad Arco. Un edificio posto nel ventre della città antica, in via Tribunali, bello nelle sue strutture barocche e nelle opere d'arte, tra cui spicca sull'altare maggiore la magnifica Madonna delle Anime Purganti di Massimo Stanzione. Nella cripta, convenzionale luogo di sepoltura in questa come negli altri luoghi sacri prima che nascessero i cimiteri, non ci sono solo i resti mortali ma i segni, anche recenti, del culto delle anime "pezzentelle". Non solo ceri e lumini, accanto alle ossa dei sepolti si trovano infatti oggetti personali, foto, messaggi.

Le anime pezzentelle e le capuzzelle

Le capuzzelle, come sono affettuosamente chiamati i crani dei defunti, fino all'altro ieri venivano adottate dalla gente del posto che a tutto provvedeva affinché il povero morto al più presto venisse sollevato dai tormenti del Purgatorio e ammesso alla luce eterna. Visite frequenti, preghiere e Sante Messe, certo, e la cura materiale della capuzzella stessa, erano i momenti del rito: i teschi venivano periodicamente puliti e l'area circostante allestita in una maniera decorosa. Il gesto oltre che reale era simbolico: pulite e lucidate le capuzzelle, le anime proprietarie dei miseri resti sarebbero state "arrefrescate", ovvero sollevate dalle pene, nell'immaginario visivo, delle fiamme che la condizione di peccato imponeva.

Per grazia ricevuta

L'aspetto propizio e tutt'altro che temibile di questa devozione era alimentato dalla credenza che i morti, riconoscenti per i sollievi avuti, a loro volta avrebbero aiutato i vivi intercedendo con Maria una volta in Paradiso o agendo direttamente. Se la teologia da secoli ha prodotto trattati sull'aldilà e i suoi confini, a Napoli da 400 anni si custodiscono i segni di questo benefico rapporto tra vivi e morti. Le capuzzelle a lungo pregate sono esposte all'interno di antiche scarabattole di ferro, o di vetro con

il cranio in vista, offerte "per grazia ricevuta", come a caratteri grandi veniva fatto incidere dal mortale graziato dall'anima del Purgatorio. Un amico prematuramente scomparso, un genitore, un compagno o un perfetto sconosciuto!

Il cimitero delle Fontanelle

Il culto delle capuzzelle è infatti anche detto delle anime pezzentelle perché l'usanza spontanea ed estranea alla liturgia cattolica di adottare i teschi è nata a Napoli a seguito della terribile pestilenza del 1656. Fu un'epidemia devastante che mise in ginocchio la città – secondo lo storico Capasso - con oltre 150.000 morti. E soprattutto non permise di garantire degna sepoltura a tantissimi sventurati, specie senzatetto e morti di fame. Fu così che si formò il Cimitero delle Fontanelle, un immenso ossario fuori dalla città storica, nel vallone Sanità, nel quale si raccolsero tutti i resti degli appestati. Il cimitero crebbe dopo un'altra disastrosa pestilenza, il colera del 1836, e fu poco dopo che il culto delle anime pezzentelle venne in qualche modo legittimato dalla Chiesa locale: i morti senza lacrime e assoluzioni meritavano un aiuto, le loro anime pezzentelle se in vita avevano vissuto la fame e gli stenti, in morte non gli sarebbe certo mancata la preghiera. Non importava se la capuzzella in vita era stato "n'omm e nient" o un'innocente vergine, "o' refrisco" non impone domande. Bastava conoscere qualche particolare del morto, giusto per consolarlo meglio, o immaginarlo.



VISITARE IL COMPLESSO

Il Complesso di Santa Maria delle Anime del Purgatorio ad Arco è un centro di salvaguardia e promozione della tradizione legata alle anime pezzentelle.

L'Opera Pia Purgatorio ad Arco, fondata nel 1605 come ente secolare di beneficenza, è tuttora la proprietaria dell'edificio: la Chiesa, il cui accesso è gratuito e in cui tuttora si celebrano messe a suffragio delle anime dei defunti, e l'ipogeo con il Museo, aperto tutti i giorni con più turni di visita. Il sito è ubicato a Napoli in via Tribunali 39, a

Il Capitano e la sposa

È così che alcune capuzzelle sono diventate dei personaggi tra i devoti delle anime pezzentelle e ancora oggi si fanno conoscere nei racconti di artisti e studiosi. Donna Concetta per esempio è la regina del Cimitero delle Fontanelle. Accanto al suo teschio inspiegabilmente ancora lucido – segno della grazia – sono molti gli oggetti lasciati dai tanti che a lei si sono affidati per scampare un pericolo o per prendere un terno secco al lotto, proprio perché lunga è la nomea delle grazie ricevute per mezzo suo. Sempre alle Fontanelle riposa il Capitano, la capuzzella che nelle memorie popolari difende l'onorabilità del luogo, vendicandosi dei giovanotti irriverenti. Tutte le fanciulle andavano invece nell'ipogeo di via Tribunali, al Purgatorio ad Arco, da Lucia, la capuzzella col velo da sposa perché morta subito dopo esser convolata a nozze giovanissima. La devozione assunse proporzioni grosse, imbarazzanti per la Chiesa che, dinanzi al rischio di un dissacrante feticismo, nel 1969 proibì il culto individuale delle capuzzelle. Ciò ha pregiudicato la sopravvivenza della tradizione, prima ostacolata e combattuta e, solo di recente, recuperata come fenomeno folklorico da conoscere o per i luoghi da visitare. Eppure non è finito e non finisce quel dialogo bello, privo di tenebre, tra i vivi e i morti di Napoli. Anche se non è più ammesso, il rito persiste in una fede talvolta laica nella morte, nel rispetto del vissuto e degli affetti di chi non c'è più, nella convinzione che tutto passa ma niente finisce. Questo è il motivo per cui antichi ossari, cripte e i luoghi della morte a Napoli restano ancora oggi luoghi di grande umanità.

pochi metri dalla Cattedrale di Santa Maria Assunta.

Il Cimitero delle Fontanelle si trova nel rione Sanità, uno dei quartieri più pittoreschi e umili di Napoli.

Pur essendo un luogo che ancora emana sacralità, oggi la grande cava di tufo non funge più da cimitero ma da antro della conoscenza del folklore e della storia di Napoli gestito dal Comune. È aperto tutti i giorni e si accede gratuitamente.



RITI & FESTE

TOSCANA

di Emanuela Olobardi

INFORMAZIONI TURISTICHE:

Pro Loco
di Santa Caterina
Via Montagnola, 801/E
58050 Santa Caterina
Roccalbegna (GR)

@santacaterinagrosseto
prolocosantacaterinagr@pec.it

*Nel piccolo borgo
di Santa Caterina
il 24 novembre,
all'imbrunire,
alte fiamme
rischiarano il cielo
per il tradizionale
rito della "focarazza".*

la "FOCAZZARA" di SANTA CATERINA

Le leggende

Antico rito del fuoco che pare tragga origine dalla storia di Caterina, nobile di Alessandria d'Egitto, che si negò all'Imperatore che la chiedeva in sposa. L'Imperatore decise quindi di sottoporla alla tortura della ruota dentata: l'intervento di un angelo la salvò ma fu poi decapitata. L'origine della festa, nonostante non sia documentata storicamente, si può ricondurre al XVI secolo, epoca in cui venne edificata la Cappella in onore di Santa Caterina, inizialmente come fuoco propiziatorio, per divenire poi una vera e propria gara tra contrade. La lotta tra le contrade sembra derivare da una catastrofe naturale avvenuta nella scomparsa città di Ginevra che sorgeva nel

poggio dove oggi viene accesa la focarazza. Le leggende narrano che dopo il disastro, sotto le macerie, si sentissero ancora il canto del gallo e le campane. Le famiglie che abitavano lì, spaventate, decisero di spostarsi a valle nei terreni sparsi intorno al vecchio abitato e da qui nacquero le contrade.



Il rito

La mattina del 24 novembre, vigilia del giorno di Santa Caterina, i santacaterinesi si dedicano alla preparazione della focarazza conficcando nel terreno ed innalzando sulla sommità della collina chiamata Poggio Le Forche, un tronco di cerro, che rappresenta la Santa detto "lo stollo" e circondandolo da una catasta di scopi e fascine di erica che verranno poi incendiate. Al Parroco del borgo tocca il compito, terminata la Messa nella sottostante Cappella, di inerpicarsi in processione fino al Poggio Le Forche per benedire la focarazza che poi al crepuscolo verrà incendiata in un'esplosione di fiamme ed acclamazioni. Il fuoco, che lentamente brucia le fascine, lascia intravedere lo stollo centrale avvolto da fumo e calore. Appena diminuisce d'intensità i santacaterinesi, divisi in gruppi a seconda della contrada d'appartenenza, iniziano ad allontanare la brace saltandovi sopra con i piedi, in un turbinio di faville e prima ancora che le fiamme si spengano completamente cercano di liberare lo stollo dal fuoco, piegandolo, girandolo, sollevandolo e strappandolo dal terreno in uno sforzo comune.

Lo stollo

Ogni partecipante s'impegna, in una sorta di ancestrale rito purificatore, per tentare di impadronirsi dello "stollo" e portarlo nel proprio rione. Aggrappati al palo annerito corrono nel buio della campagna travolgendo ogni ostacolo, attraversando fossi, aggirando o infrangendo siepi e staccionate, incoraggiati dalle grida dei sostenitori che li seguono da vicino. A vincere saranno coloro che con la forza e l'astuzia riusciranno a prendere possesso dello "stollo" e appoggiarlo ad un muro della contrada. Il tronco verrà poi tagliato, diviso fra le famiglie della contrada vincitrice e bruciato nel caminetto di casa. Quando il legno sarà consumato se ne raccoglierà la cenere per disperderla nei campi e negli orti, come auspicio per una fertile stagione agricola.

Il museo

Il Museo della Focarazza di Santa Caterina è ospitato nei locali di una ex-fucina di Fabbro Ferraio e documenta il lavoro, le tradizioni e le ritualità legate al fuoco e all'albero del territorio ospitando una ricca documentazione fotografica, oggetti di arte popolare e libri. Il museo raccoglie inoltre una significativa collezione di giochi tradizionali per bambini.



Foto Pro Loco Santa Caterina



RITI & FESTE

SARDEGNA

di Ilaria Tucconi

Matrimonio SELARGINO

quando l'amore incontra la tradizione

Foto di Sebastiano Sechi

L'amore nell'amore. Una frase che può non voler dire niente, due parole che insieme vogliono dire tutto. Amore è unione, unirsi per sempre e amarsi tutta la vita, anzi no, molto di più. L'amore che unisce tutti in una festa che si impronta sulla tradizione. Un sentimento che racchiude tutto. Da cui si evincono le parole chiave di questo concetto così profondo: Unione, Festa e Tradizione. Insomma, mettendo in ordine concetti e parole il risultato è che si tratta dell'amore di due persone che esplode nel giorno della loro unione e festeggiano seguendo lo stesso amore per la tradizione. L'Amore nell'amore, appunto. In Sardegna tutto questo ha un nome: "il matrimonio Selargino". Siamo tra il XXVIII e il XIX secolo, a Selargius un paese di circa 28.000 abitanti della provincia di Cagliari. Un paese, neanche troppo piccolo, capace di far muovere l'intera isola durante la sua punta d'eccellenza che si manifesta nella tradizione del rito Nuziale. Basti pensare che la folla fa da cornice al percorso benedicendo gli sposi con sale e grano, principali fonti di benessere di quel periodo, in segno di buon auspicio e augurio di una vita ricca e sana. Partecipano al rito circa 55 gruppi folk provenienti da tutta l'isola insieme alle più importanti autorità e percorrono a piedi, sfilando in processione, la strada che li porta fino alla chiesa, dove, i promessi sposi, potranno finalmente coronare il loro sogno d'amore in "Sa coja Selargina".

L'eleganza degli abiti sardi e il corteo

Le due scorte nuziali, che avanzano separatamente da due direzioni diverse, per poi incontrarsi nel sagrato, sono costituite dai parenti più stretti che indossano il costume di gala. L'abito sardo fra i più pregiati, elegante e ricco fra stoffe, colori e gioielli. A precedere i parenti, e quindi in testa al corteo ci sono i suonatori di Launeddas. Strumenti a fiato che accompagnano la parata religiosa per tutto il percorso. La ricchezza degli abiti degli sposi rappresenta la massima fedeltà alla tradizione sarda. Lei, bellissima e

raggiante, copre il capo con un velo di organza bianco ricamato con motivi floreali e indossa i più ricchi gioielli di oro giallo che incorniciano il volto e il corpo di una luce che brilla più del sole. Non da meno è lo sposo, elegantissimo nel suo abito di velluto e orbace nero.

Il banchetto

Subito dopo i musicisti sono presenti alcune fanciulle che portano i doni offerti alla coppia per il banchetto: un archetto, un agnello, il pane lavorato in forme preziose, i dolci fantasiosi ed altro ancora. Tutti alimenti strettamente legati alla festa sarda. Dove le donne, in passato, dedicavano giorni e giorni a preparare il banchetto in modo che niente potesse essere fuori posto. Il pane, chiamato “il pane degli sposi”, insieme ai dolci, sono uno dei pasti più importanti per la celebrazione nuziale. Di varie forme, spesso a corona con fiori in rilievo, raffigurano una vera e propria opera d'arte. Sia lo sposo che la sposa sono guidati al tempio soltanto del loro padre, le due madri invece attendono nella nuova abitazione, dove, dopo la cerimonia, si riuniranno entrambe le famiglie per festeggiare la nuova coppia e per partecipare al sontuoso banchetto. Arrivati alla chiesa, seduti sul carro trainato da buoi oppure in sella al cavallo, gli sposi sono finalmente pronti ad unirsi in matrimonio con lo scambio degli anelli e l'unione delle mani con la catena nuziale.

59'Edizione de “Sa Coja Selargina”

Quest'anno si festeggia la 59' edizione del matrimonio Selargino. Protagonisti dell'evento saranno Luca Porcu, 28 anni e Monica Pilia 25. Due giovani pronti a dare spazio ad una tradizione che si rinnova nel tempo e soprattutto pronti ad unirsi tradizionalmente nell'amore per sempre.



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

Arriva la Tessera del Socio Pro Loco 2020

Continua il viaggio di UNPLI alla scoperta dei luoghi UNESCO d'Italia. Dopo Matera, che ci ha accompagnato per tutto il 2019, quest'anno è la volta di Catania, la “Fenice”, che, dopo essere stata distrutta in diverse occasioni da terremoti, eruzioni ed invasioni, ogni volta rinasce dalle sue ceneri più bella e maestosa di prima. L'ultima ricostruzione risale al 1693, anno del terremoto che distrusse l'intera Val di Noto, rendendo la città etnea un illustre esempio di Barocco siciliano che si caratterizza per l'alternarsi nelle decorazioni della nera pietra lavica con il candido marmo bianco. Nel 2002 Catania, insieme alle altre sette città della Val di Noto, è stata inserita fra i siti italiani della World Heritage List dell'UNESCO per i suoi capolavori tardo barocchi. Catania è natura, cultura, tradizione ed enogastronomia: una città dalle mille sfaccettature. Dalle meravigliose testimonianze architettoniche che risalgono al periodo romano, ai grandi viali settecenteschi, cuore pulsante della vita in città; dalla vivacità dei mercati popolari che con i loro colori, suoni e profumi incantano i visitatori, alle delizie della cucina e della pasticceria famose in tutto il mondo; dalla bellezza selvaggia dell'Etna che veglia indisturbata sulla città, al limpido mare della costa che la protegge in un abbraccio.

I luoghi UNESCO d'Italia
CATANIA



UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA

TESSERA del SOCIO
2020

Richiedi la **Tessera del Socio** alla tua Pro Loco e scopri tutte le convenzioni ed i vantaggi ad essa ti offre. Per consultare tutte le opportunità vai sul sito www.tesseradelsocioproloco.it oppure sul sito www.unpli.info.
Vuoi di più? Chiedi l'estensione **BLU** della Tessera del Socio Pro Loco con l'esclusiva polizza infortuni e tantissimi altri vantaggi!



RITI & FESTE

MOLISE

di Luciano Scarpitti

*La grande torcia,
del peso che
varia dai 25
ai 30 quintali,
la sera della
Vigilia di Natale
viene trasportata
da almeno
50 volontari
all'ingresso della
chiesa principale*



La Faglia di ORATINO

tra religiosità e natura

Avete presente un sigaro, di quelli cilindrici regolari, tipo avana. Bene, la “Faglia” è praticamente un grandissimo “sigaro” composto non da tabacco, ma da canne, che raggiunge un’altezza di 12-15 metri e un diametro di 2. Ed è proprio questa enorme colonna al centro della originalissima festa, organizzata dalla Pro Loco, che si tiene ad Oratino, un paese al confine di Campobasso, e che vede impegnati gli abitanti più giovani per molti giorni.

Dall’antico Loretinum a borgo più bello d’Italia

La storia di questo territorio registra i primi segni della presenza dell’uomo risalenti all’Età del Bronzo, altri resti interessanti all’Età del Ferro. Durante l’epoca preromana il territorio era abitato dai Sanniti Pentri, coloro che più a lungo e più duramente lottarono contro Roma per l’autonomia e la libertà dell’Italia Centro-meridionale. All’epoca medievale, risale la più antica menzione del borgo col nome di Loretinum. Oggi Oratino fa parte dei “Borghi più belli d’Italia”.

All’inizio erano i Saturnali

La tradizione della faglia si può far risalire alla festività romana dei Saturnali che avevano inizio il 17 Dicembre e terminavano il 23, giorno del solstizio d’inverno. In questa occasione venivano festeggiati due eventi importanti della vita pagana: la morte dell’anno solare e la rinascita dell’anno, come ritorno del sole. L’accensione della faglia avviene la sera del 24 dicembre, cioè alla vigilia di Natale.

La “scatorcia gigante”

Per confezionare questa gigante scatorcia, secondo una tradizione che si tramanda di padre in figlio, molti uomini lavorano quasi tutto il mese. Dopo la raccolta delle canne segue la costruzione vera e propria della Faglia, realizzata, in un clima di grande amicizia, nelle fredde notti di



dicembre, accompagnata da buon vino caldo e zuccherato. Le canne vengono battute e confezionate, fino a formare un compatto cilindro, tenuto fermo da cerchi di legno inseriti man mano che la faglia si allunga. Completata l’insaccatura, la Faglia richiede l’intervento di molte persone per poterla sollevare, deporre sui cavalletti in legno e fissarci le “varre”, ossia gli assi in legno che serviranno per il suo trasporto a spalla. Nel mondo contadino si riteneva che più grande e lunga fosse la faglia tanto più abbondante sarebbe stato il raccolto del nuovo anno che stava per arrivare. Una volta completata la fase di realizzazione, la sera della Vigilia, almeno 50 volontari, distribuiti a coppie per ogni lato e per tutta la lunghezza della grande torcia, sono impegnati a sostenere un peso complessivo che varia dai 25 ai 30 quintali.

Il tragitto

Il tragitto va dall’entrata del paese fino alla chiesa madre. Durante il tragitto il Capofaglia, in piedi sulla grande torcia, ne guida il cammino. Giunti davanti alla chiesa si presenta un altro momento delicatissimo: l’innalzamento della faglia di fronte al campanile, ma ad una distanza di alcuni metri. Anticamente veniva issata con il semplice aiuto di scale e corde di canapa, una procedura faticosa e anche abbastanza rischiosa, oggi si utilizzano corde d’acciaio, indubbiamente più sicure e meno faticose per i giovani oratinesi. Una volta posizionata e fissata verticalmente e dopo averne ammirato l’altezza, quasi pari a quella del campanile, alcuni uomini salgono nella cella campanaria. Di qui,

mediante una pertica di legno con in punta un pezzo di stoffa imbevuto di liquido infiammabile provvedono ad incendiarla, tra le grida festanti e gli applausi della popolazione presente. Tra le scintille ed il crepitio delle canne il grande “sigaro” comincia a fumare.

La cenerinella

La benedizione da parte del parroco del paese ed il suono a distesa delle campane conclude la fase iniziale della bella tradizione che dà avvio al rito del Natale. La faglia brucia così per tutta la notte. Molte donne, nel passato, in questa occasione raccoglievano e conservavano una quantità di quelle cenerinella convinzione che sarebbero state apportatrici di fertilità. Questa tradizione di Oratino, che è una delle più caratteristiche del Molise, è l’espressione di un mondo contadino visto ancora nella maniera più semplice, con i valori antichi dell’amicizia, dell’aiuto reciproco e dell’ospitalità che anche nel mondo moderno hanno grande significato e sono ampiamente condivisi dai giovani.



RITI & FESTE

BASILICATA

di Rocco Franciosa

Foto di Pro Loco Lagopesole



“IN DIE NATALIS” Federico II di Svevia come 800 anni fa

Imperator diem natalis sui per totum Regnum suum mandat in festo beati Protomartyris Stephani magnifice celebrandum... Così Riccardo di San Germano nella sua Chronica dà notizia della ricorrenza che Federico II di Svevia istituì nel 1233 in tutto il Regno per celebrare il suo genetliaco, mutuando un'antica usanza degli imperatori romani. Da un altro documento si evince la descrizione dei festeggiamenti in terra siciliana: il giorno natalizio dell'imperatore fu la prima festa che prese parte tutto il popolo di Sicilia: saraceni e greci, ebrei e cristiani.

La ricerca storica

Partendo proprio da un'accurata ricerca storica la Pro Loco Castel Lagopesole, piccolo borgo del Comune di Avigliano, ha ideato un decennio fa, l'evento “In Die Natalis”, rendendo Castel Lagopesole la prima e unica comunità federicianiana a recuperare dopo oltre 800 anni i festeggiamenti fissati dallo stesso Imperatore puntando a far riscoprire ulteriori particolari sulla figura dello Stupor Mundi divulgandone le sue gesta.

Lo “Scrinium Friderici”

L'evento è stato costruito partendo da dati storici dedotti dopo un lavoro di ricerca e di consultazione nella vasta letteratura scientifica nazionale e internazionale presente nello “Scrinium Friderici”, l'unica raccolta libraria di Basilicata istituita dalla Pro Loco su Federico II e sulla storia medievale. Il 26 dicembre, è il giorno della festa, che si tiene nel Castello di Lagopesole, famoso portum Montis Vulturis del medioevo, si erge a più di 800 metri di altezza e domina la sottostante Valle di Vitalba. Qui nel 1242 l'Imperatore Federico II di Svevia, amante della caccia con il falcone, iniziò i lavori di ampliamento della preesistente costruzione normanna per trasformarla nella dimora per gli svaghi della corte. Ancora oggi, grazie al buon lavoro di restauro conservativo, sul grande cortile si affaccia l'elegante portale a zig zag della chiesa palatina, costituita da una sola navata, l'abside semicircolare, conserva affreschi di sante figure risalenti al XIII secolo che fanno da cornice ai festeggiamenti.

Il “primo uomo moderno sul trono”

Per celebrare la nascita del “primo uomo moderno sul trono”, come è stato definito Federico II dallo storico svizzero Jacob Burckhardt, la Pro Loco Castel Lagopesole ha affidato al linguaggio universale della musica questa ricorrenza al fine di abbattere e valicare i confini spaziali e temporali, culturali e sociali, etnici e religiosi come lo stesso Imperatore aveva immaginato secoli fa. Nel corso degli anni passati grazie alle preziose collaborazioni con il Conservatorio “Duni” di Matera, il Conservatorio “Gesualdo da Venosa” di Potenza, l'Orchestra di Fiati della Regione Basilicata, attraverso l'esecuzione di brani vocali e strumentali, si offrono sempre programmi appositamente studiati per la cerimonia, che vede la qualificata presenza di numerosi turisti provenienti dalle regioni contermini e anche da altre nazioni, oltre a studiosi e ricercatori.

Il museo

Ad arricchire l'offerta turistica, durante l'intero arco della giornata sarà possibile visitare anche “Il Mondo di Federico II”, quarto museo multimediale del mondo, allestito nel Quarto della Regina e nel Salone dell'Imperatore. E' l'unico castello federiciano dove in un connubio di alta tecnologia, grande teatro, suono, immagine, iconografia e racconto è possibile immergersi nel tempo e nello spazio alla scoperta di una delle figure più controverse del medioevo italiano ed europeo.



ARTI E SPETTACOLI

EMILIA ROMAGNA

di Valentina Cariani

GRAZZANO VISCONTI

*Viaggio da
sogno nel borgo
medievale*



Il Castello

Il castello di Grazzano Visconti viene costruito nel 1395 su concessione del Signore di Milano, Gian Galeazzo Visconti, come dono per la sorella Beatrice andata in sposa a un nobile di Piacenza: Giovanni Anguissola.

Il fortilizio tornerà sotto la proprietà dei Visconti di Modrone solo nel 1870, legandosi indissolubilmente alla vita di questa famiglia, in particolare a quella del Duca Giuseppe.

Giuseppe Visconti di Modrone (1879 – 1941) era un uomo speciale, oggi lo definiremmo visionario: ricco di interessi e molto colto, fu grande appassionato di musica e sostenitore del Teatro alla Scala, nonché abile pittore; fu anche Presidente dell'Inter dal 1914 al 1919; a capo dell'azienda chimico-farmaceutica Carlo Erba, fu inventore di profumi e marchi famosi dell'epoca e imprenditore attivo anche nel settore tessile.

Non ultimo, fu un generoso filantropo, impegnato per esempio a debellare la malaria che all'inizio del 1900 era una malattia ancora molto diffusa in Italia.

Foto di Leonardo Anisi



Le piazze del borgo si animano di mercanti, spettacoli di saltimbanchi, cantastorie, musici, accampamenti, tornei d'arme, tiro con l'arco, sbandieratori, falconieri.



Foto di Leonardo Arisi

Quando la realta' supera la fantasia

Tuttavia la sua più grande impresa è stata Grazzano Visconti. Quando Giuseppe eredita il castello dal padre, molte parti della struttura erano in rovina. Egli ne rimane comunque affascinato e decide che sarà il cuore del progetto che ha in mente: creare un luogo dove poter vivere, come in un borgo medievale, lontani dalla città e dalle industrie, coltivando la terra e dedicandosi ai nobili mestieri dell'artigianato.

Affiancato dall'architetto Campanini, il Duca avvia il restauro e la trasformazione del castello: consolida e sopraeleva la struttura, disegna le merlature e rende quadrangolare la torre d'angolo a nord-est, originariamente cilindrica. Ridisegna anche la distribuzione delle stanze interne e interviene negli arredi, dove il gusto e la cultura del Duca trovano la loro massima espressione.

Da allora le vicende della famiglia Visconti s'intrecciano strettamente con Grazzano Visconti e influenzano la storia delle generazioni che seguono a partire dai figli del Duca, fra cui Anna, Guido e Luchino, il grande regista maestro del Neorealismo, autore fra gli altri di Rocco e i suoi fratelli, Bellissima, Senso e Il Gattopardo.

Il fantasma Aloisa

A fianco di tante persone, anche un fantasma ha abitato – e ancora abita! – il castello di Grazzano: si tratta di

Aloisa, moglie di un capitano di ventura morta di dolore per l'abbandono del marito. Lei stessa racconta la propria storia al Duca Giuseppe – che, fra le altre cose, era anche un medium – e guida la sua mano per farsi fare un ritratto su cui modellare le statue che ancora oggi si trovano a Grazzano. Dopo aver avuto sfortuna in amore nella sua vita, oggi lo spirito di Aloisia protegge gli innamorati i cui sentimenti non sono ricambiati.

Abita il castello anche il fantasma di Aloisa, moglie di un capitano di ventura morta di dolore per l'abbandono del marito.

Il Parco

Il parco del castello riflette la personalità poliedrica del Duca. È un luogo eclettico, dove ispirazioni diverse convivono armoniosamente:

le linee razionali del giardino all'italiana e dei viali coesistono con l'atmosfera romantica delle zone a bosco, dei vialetti sinuosi, delle fontane e delle statue in marmo che si lasciano coprire dalla carezza di rampicanti come edera, muschio e rose.

Nel parco di oltre 120.000 mq vivono essenze autoctone della zona di Grazzano – come farnie, olmi, pioppi neri, noccioli, aceri campestri, ciliegi, carpini e frassini – insieme a esemplari di origine esotica come cedri, cipressi d'America e diverse distese di bambù.

Spiccano alcuni esemplari ultrasecolari, tra i quali un platano di oltre 150 anni, la pianta più vecchia del parco, un tiglio di oltre 80 anni e uno splendido gruppo di cedri del Libano.

Il Borgo

Nessun falso storico o imitazione, ma la vera e propria creazione di un luogo perfetto dove i vantaggi dell'epoca moderna si univano a quelli del Medioevo, che il Duca considerava uno dei momenti migliori della storia. Nei villaggi medievali, infatti, grazie alla protezione e alla lungimiranza di un signore illuminato, gli abitanti potevano dedicarsi tranquillamente alle attività della terra e dell'artigianato, vera espressione della natura e della creatività umane. Il borgo, interamente disegnato dal Duca Giuseppe con l'aiuto dell'architetto Campanini, si sviluppa a ferro di cavallo intorno al castello. Il Duca lo ha progettato in modo che i suoi abitanti avessero tutte le comodità e i vantaggi dell'epoca moderna e al tempo stesso vi potessero studiare e lavorare per esprimere la propria creatività attraverso le arti e l'artigianato.

Scuole e teatro

Per questo, oltre alle abitazioni, nel borgo di Grazzano Visconti si trovano molti edifici dedicati a insegnare agli abitanti tutti gli strumenti utili a vivere una vita serena e dignitosa: l'asilo per i bambini, la scuola di formazione professionale artigianale per giovani e adulti, il teatro, l'Istituzione Giuseppe Visconti dove i dirigenti della Carlo Erba, una delle più avanzate case farmaceutiche dell'epoca, dovevano tenere lezioni gratuite di igiene e di tecniche agricole all'avanguardia. L'artigianato prodotto qui, soprattutto quello del legno e del ferro battuto, è stato per molto tempo in voga e apprezzato, tanto che si parla ancora di stile Grazzano. Il Duca Giuseppe però aveva intuito che Grazzano Visconti sarebbe stata una grande attrazione turistica, oltre che artigianale: per questo già alla sua epoca fece costruire un hotel e strutture dedicate alla ristorazione dei viaggiatori. Creò inoltre tutto quello che avrebbe aiutato gli abitanti e i visitatori a calarsi in un'atmosfera fuori dal tempo, come i costumi tipici che ancora si possono ammirare sulle cartoline e sulle fotografie d'epoca.

Pro Loco Grazzano Visconti

La Pro Loco Grazzano Visconti è una delle più vecchie "Pro Loco" presenti sul territorio piacentino. Il fine principale è la promozione ed accoglienza turistica in Grazzano Visconti. L'associazione si occupa dell'organizzazione di tutte le manifestazioni sia a carattere culturale-folkloristico, sia legate alla rievocazione storico-medievale. In particolare, Pro Loco è un ente per promuovere e divulgare la cultura medievale tramite l'organizzazione di spettacoli, concerti, rassegne, festival, saggi, riviste, seminari, convegni, pubblicazioni multimediali e telematiche, itinerari turistici ed enogastronomici, banchetti medievali, cortei storici, tornei a cavallo, gare ed esibizioni di tiro con l'arco.

Corteo Storico

Nell'ultima domenica di maggio di un anno di fine Trecento il borgo è addobbato a festa. Il conte Giovanni Anguissola riceve la visita della bellissima Valentina signora D'Asti in viaggio verso la Francia per incontrare il suo futuro sposo, il Duca d'Orléans. Le piazze del borgo saranno animate da mercanti, spettacoli di saltimbanchi, cantastorie, musici, accampamenti, tornei d'arme, tiro con l'arco, sbandieratori, falconieri e torneo a cavallo animeranno l'intera giornata. Il Borgo sarà addobbato con tutti i fiori della Primavera in un turbinio di colori e di profumi. I banchi di un mercato con manufatti artigianali, spezie, sapori e aromi d'altri tempi si susseguiranno lungo le vie del Borgo.





ARTI E SPETTACOLI

PUGLIA

di Francesco Brescia



BISCEGLIE

la città dei DOLMEN

*dei libri, dei calici
e... del dialetto*

Foto Francesco Brescia



E' una delle città in cui arte e storia, paesaggio e gastronomia, tradizioni e vivacità associativa si fondono fino a dar vita a un luogo in cui è possibile sia ammirare palazzi storici e chiese romaniche e rinascimentali, sia monumenti risalenti all'Età del Bronzo Medio come i Dolmen e un centro storico ricco di iniziative culturali, sia fare una passeggiata sul lungomare che si estende per otto chilometri e fare nuotate indimenticabili. Parliamo di Bisceglie, città marinara situata a trenta chilometri dal capoluogo pugliese Bari. Una città insignita dalla Foundation for Environmental Education della Bandiera Blu negli anni 2001, 2003, 2005 e 2006.

Tra le realtà associative più attente, sensibili, ben organizzate del territorio vi è sicuramente la Pro Loco Unpli di Bisceglie, presieduta da Vincenzo De Feudis, intenso conoscitore del tessuto socio-economico-culturale cittadino. L'associazione, costituita nel 1962, vanta numerose iniziative di successo come i concorsi fotografico "Bisceglie in un click", "Bat in un click" (dal nome della Provincia di riferimento, Barletta-Andria-Trani), il contest on line "Scopri lo Scorcio", il concorso di poesie e disegni "Ti racconto il mio Natale", ma ancora le "Summer School" dedicate agli studenti del territorio provinciale, corsi di formazione per guide e accompagnatori turistici.

E' stata premiata nel 2015 a Sogliano Cavour (Le) come Pro Loco pugliese maggiormente impegnata nell'ambito della promozione turistico-culturale regionale e nel 2010 a Montesano Salentino (Le) in occasione dell'evento "Puglia Tipica" come miglior Pro Loco di Puglia nel settore "recupero e valorizzazione beni culturali" per aver salvato con una raccolta fondi il coro ligneo della Cattedrale di san Pietro di Bisceglie.



Il festival letterario “Libri nel mondo antico” e l’iniziativa “Calici nel mondo antico” rappresentano i due eventi clou del panorama artistico culturale biscegliese.



La Chianca

Ma Bisceglie è nota ai più per i suoi Dolmen, il più visitato è sicuramente quello definito “La Chianca”, ubicato nell’agro tra Bisceglie e Corato. Risale all’Età del Bronzo Medio (2000–1550 a.C.) ed è il meglio conservato d’Europa. Viene celebrato proprio dalla Pro Loco in occasione del reading letterario “Notte di Poesia al Dolmen” che, nel 2012, una delle edizioni rimaste negli annali, ha avuto tra gli ospiti dell’evento il cantautore Roberto Vecchioni.

I libri nel borgo antico

Tra gli eventi clou del panorama artistico-culturale biscegliese figurano, senza alcun dubbio, il festival letterario “Libri nel Borgo Antico” (quest’anno 23, 24 e 25 agosto) ideato dall’associazione Borgo Antico così come l’iniziativa “Calici nel Borgo Antico” (novembre), i suggestivi riti della Settimana Santa di cui “Arcobaleno d’Italia” si è già occupata in più occasioni e, nel periodo pre-natalizio, vi è uno degli appuntamenti che i biscegliesi attendono già appena terminata l’estate: la commedia dialettale biscegliese che, da oltre trent’anni, racconta sul palco vizi e virtù, modi di dire e di fare, vezzi e pregi dei biscegliesi.

Alla scoperta della biscegliesità

A portare in scena l’annuale commedia dal 1985 è la

Compagnia Dialettale Biscegliese, solida realtà culturale cittadina e che molto spesso ha ‘esportato’ la biscegliesità in tutta la Pensiola e nel mondo.

Da “Andrà all’aschiure nan parà” ad “Andrà... mezzanotte ove arrevote e le guaie si accapote” fino alle più recenti “Andrà... ce vù deffèrenziò, o manecòmie

vè a specciò” e “Andrà... ce vù candò, a X Factor te sia appresendò”, ciascuna delle rappresentazioni, scritte di proprio pugno e con dovizia di premure, particolari e accortezze idiomatiche esilaranti da Pino Tatoli, oltre a regalare due ore di spensieratezza, crea una vera e propria pagina di cultura linguistica del paese, un’impronta che permette al territorio di non dimenticare uno dei beni immateriali più importanti: il dialetto.

Molto più di due ore di ottimo teatro, ma un vero e proprio appuntamento-evento che produce storia, che crea ‘precedenti linguistici’ e che aggrega, nota non da poco in una società in cui tutto, dalla politica al calcio, divide, anziché unire. Due eventi biscegliesi sono così capaci di aggregare: l’incontro tra le statue della Vergine Addolorata e quella di Gesù Cristo recante la croce sulla spalle il venerdì santo e, per l’appunto, la commedia dialettale. Due situazioni differenti per contesto, ma identiche per capacità di aggregazione.

A presiedere la realtà culturale è Vincenzo Lopopolo, regista e protagonista delle vicissitudini raccontate sul palco è Uccio Carelli.

La compagnia dialettale

Ogni anno la comunità biscegliese, in loco e fuori paese, attende le peripezie esilaranti della Famiglia Di Dio, questo il cognome dei protagonisti del festival della risata: Andrea Di Dio (Uccio Carelli), la sua consorte Maria (Mariangela Di Benedetto), i figli Gianni e Rosanna Di Dio (Francesco Mastrodonato e Maristella Lupone), la suocera Rosina Lavolpicella (Francesco Di Bitetto) l’amico di vecchia data Pantaleo Di Reda, il vicino di casa strampalato Bartolo (Pino Tatoli) e ancora Francesco Carriera, Carlo Monopoli, Raffaella Montini, Nicola Ambrosino, Antonella Di Chiano, Simona Lopopolo, il suggeritore Pino Catino.

La Compagnia Dialettale, con le sue commedie, la sua popolarità e la sua professionalità, è impegnata ogni anno, in occasione della Giornata Nazionale del Dialetto, istituita dall’Unione Nazionale delle Pro Loco d’Italia, nella manifestazione per la difesa e la conservazione del dialetto insieme alla Pro Loco di Bisceglie, all’associazione “La canigghie” e alla società operaia di mutuo soccorso “Roma Intangibile”.

In questa sezione di “Arcobaleno d’Italia” ci è sembrato opportuno, per la Puglia, parlare dunque di una tradizione trentennale che anima la comunità del nord barese e che ha tra le tante nobili e lodevoli finalità quella di tutelare e tramandare un prezioso scrigno di testimonianze, di ricchezza culturali, di aneddoti come il dialetto.

Ai pugliesi che amano girare la propria Terra nel periodo pre-natalizio, tra sagre, fiere, riti religiosi e appuntamenti artistico-culturali, ai biscegliesi che vivono fuori e tornano a dicembre per trascorrere le festività nella propria città e a quanti desiderino trascorrere serate in allegria,

spensieratezza e buonumore è rivolto l’invito a prender parte a una delle serate previste al Teatro Politeama Italia di Bisceglie per assistere alla commedia dialettale biscegliese che quest’anno s’intitola “Andrà... ce vou tagghiò, pe re pezzoche te sia acchecchiò” (Andrea, se hai sete di gossip, unisciti alle comari) e andrà in scena il 29 e 30 novembre e il 6 e 7 dicembre.

Dunque Bisceglie, cinquantacinquemila abitanti che in estate triplica il numero di residenti grazie a visitatori e turisti, si attesta come Terra in cui l’offerta per chi la visita e per chi la vive quotidianamente è variegata e offre un’ampia gamma di scelte artistico-culturali.

“Arti al Centro” in programma il 26 luglio in piazza Regina Margherita di Savoia e in via Guglielmo Marconi, anticamera del centro storico cittadino, sarà per l’appunto un condensato di tutte queste offerte: dalla pittura al fumetto, dall’artigianato all’enogastronomia, dall’associazionismo al teatro, dalla danza alla ritrattistica. L’evento sarà organizzato dall’associazione Laboratorio Sinergie con il patrocinio dell’amministrazione comunale di Bisceglie e rientra nella programmazione estiva denominata “Bisceglie sull’onda”.

Dunque tanti sono i motivi per scegliere la città nel periodo estivo e non solo. Dodici mesi in cui tra appuntamenti culturali, paesaggi naturali mozzafiato (dalle grotte di Ripalta, incontaminate, sino al Teatro Mediterraneo, luogo prediletto dalla movida, passando per via La Spiaggia coi suoi innumerevoli locali estivi) e luoghi di grande interesse archeologico e artistico, non si correrà il rischio di annoiarsi.





gli OROLOGI e la TORRE CIVICA

INFORMAZIONI E ORARI:

prolocomestre@gmail.com
www.prolocomestre.it



E' la più giovane delle Pro Loco del Veneto ma rappresenta un punto di riferimento per la propria comunità. Si è costituita l'11 luglio 2018 la "Pro Loco Mestre", nata da un gruppo di amici che si sono prefissi il non facile compito di rappresentare adeguatamente gli interessi culturali, storici e sociali del vasto territorio metropolitano. Promuovere l'immagine di Mestre sotto l'aspetto turistico, naturalistico e culturale, senza dimenticare la grande potenzialità enogastronomica, è oggi l'obiettivo della Pro Loco, il cui ruolo è stato fin da subito riconosciuto anche dall'amministrazione.



La Torre Civica

Dal mese di maggio 2019, infatti, grazie all'autorizzazione e collaborazione della Direzione Cultura del Comune di Venezia, è operativo il punto informativo della Pro Loco presso la Torre Civica, luogo simbolo della storia locale da poco recuperato. Una casa-torre edificata nel XII secolo e poi inserita nelle mura del Castelnuovo, nucleo primitivo dell'attuale agglomerato urbano di Mestre. I primi documenti che attestano la presenza della torre risalgono all'XI-XII secolo, quando a Mestre c'era già la potente famiglia trevigiana dei Collalto. Nel corso dei secoli è stata chiamata Torre della Porta della Loza, Torre delle Ore e Torre dell'Orologio e, assieme alla porta-torre Belfredo ed a quella dei Mulini, era uno degli accessi al borgo.

La storia

La storia Nel XIV secolo questa torre e la vicina torre di Ca' de Musto furono collegate da mura, divenendo parte integrante della nuova cinta muraria di Castelnuovo. Dopo la ristrutturazione la Torre è diventata luogo di incontro di numerosi eventi artistici ed ospita una importante mostra realizzata dalla Direzione Cultura che riassume, in una intelligente ed oculata sintesi, un po' tutta la storia di Mestre, dai tempi antichi ai giorni nostri. Il piano terra, adibito a punto informativo, evidenzia le arcate gotiche delle porte di accesso medievale alla città murata e i resti degli intonaci con le scritte propagandistiche del periodo fascista. Alcune teche ospitano una selezione di reperti di interesse storico-archeologico provenienti da molteplici ritrovamenti e il plastico della Città murata di Mestre in epoca rinascimentale, realizzato nel 1993 e donato all'Amministrazione comunale di Venezia.

La mostra

I restanti tre piani, visitabili attraverso la scala lignea esterna, ospitano il seguito della mostra sulla storia ed evoluzione della Città di Mestre. La visita permette di osservare completamente l'interno della torre, con le varie strutture edilizie e i passaggi del camminamento di ronda. Il terzo piano, infine, permette di vedere il nuovo meccanismo elettronico dei due orologi, diversi nei quadranti esterni: quello della parete nord ha i numeri romani mentre quello a sud, in vetro illuminato dall'interno, è in caratteri arabi. La torre termina su una terrazza esterna dove è collocata la campana in bronzo che, fino a due decenni fa, batteva le ore attraverso un meccanismo meccanico collegato agli orologi.



ARTI E SPETTACOLI

SICILIA

di Silvia Pluchinotta



Foto Paolo Arnone - Assessorato del Turismo, dello Sport e dello Spettacolo - Regione Siciliana



CATANIA

*Tra cuore e
anima Barocca*



Ai piedi del vulcano più grande d'Europa - l'Etna - incorniciata dall'intenso blu del mar Ionio, sorge Catania, la "Fenice" che dopo essere stata distrutta da terremoti, eruzioni e invasioni, è sempre risorta dalle sue ceneri più bella e maestosa di prima.

Catania ha un fascino misterioso, ricco di storia, leggende e magia. Un crocevia di culture che nella città etnea trovano la loro massima espressione.

C'è una Catania greca (di cui, purtroppo, rimangono poche tracce), una Catania romana, una medioevale, c'è la Catania rinascimentale, quella ottocentesca, la Catania della belle époque, ma soprattutto c'è la Catania barocca, che nel 2002, insieme alle altre 7 città della Val di Noto, è stata inserita fra i siti italiani della World Heritage List dell'UNESCO.

A Catania sono ben 12 i siti "protetti" dall'Unesco che, inseriti in un contesto scenografico che alterna la nera pietra lavica con il candido marmo bianco, regalano ad ogni sguardo e ad ogni passo emozioni a non finire.



Liotru, l'elefante il simbolo della città

Quando si racconta Catania, è d'obbligo iniziare da quello che è universalmente riconosciuto come il suo simbolo: l'elefante, “u liotru”, come lo chiamano i catanesi, che troneggia in piazza Duomo. “Liotru” è la correzione dialettale del nome Eliodoro, il mitico mago catanese dell’VIII secolo fatto bruciare vivo nel 778 dal vescovo di Catania perché colpevole di voler sfidare la potenza del Cristianesimo e di disturbare le funzioni sacre con le sue magie. Secondo il geografo arabo Al Idrisi, vissuto nel XII secolo, l'elefante di Catania è una statua magica, un vero e proprio talismano, scolpito sulla pietra lavica proprio da Eliodoro e posto dai bizantini fuori le mura della città per difenderla dalle eruzioni dell’Etna. Leggende e storie a parte, i catanesi sono talmente affezionati al loro “liotru” che il 30 maggio 1862 sollevarono una vera e propria sommossa quando si sparse la voce che l'elefante sarebbe stato spostato da piazza Duomo in una zona periferica.

Il cuore barocco, dalla Cattedrale alla Fontana dell’Amenano

All'origine della Catania barocca due eventi disastrosi - l'eruzione dell'Etna e il terremoto del Val di Noto - che alla fine del '600 costrinsero la città e tutta la popolazione a ricrearsi e ricostruirsi. Il barocco siciliano, è bene sottolinearlo, è un fenomeno molto complesso, non solo uno stile architettonico e, in questo caso, assume un ulteriore significato: ricostruzione.

Un fondamentale valore aggiunto è stato sicuramente il momento storico e culturale che tutta la Sicilia e Catania stavano vivendo: i mecenati del barocco erano soprattutto sovrani, papi ed esponenti dell'alta borghesia per cui l'obiettivo era quello di celebrare la ricchezza, l'opulenza o l'ispirazione religiosa. È attorno alla piazza del Duomo che si snoda il cuore barocco di Catania. Da lì parte via Etnea, la strada principale della città: 3 km di rettilineo da cui l'Etna si può ammirare in tutta la sua maestosità e imponenza e da cui si raggiungono i principali luoghi simbolo della città etnea: piazza Università, piazza Stesicoro, i Quattro canti, Piazza Teatro Massimo e via Crociferi. La Cattedrale della città deve la sua essenza barocca proprio a questi fattori: realizzata sulle rovine delle Terme Achilliane e di un tempio pagano romano, è un mirabile esempio di stile tardo barocco siciliano e presenta il caratteristico contrasto tra i marmi bianchi delle decorazioni e il grigio scuro dell'intonaco. Al suo interno custodisce il busto reliquiario di Sant'Agata, patrona di Catania. La tomba di “Sant'Aituzza” si trova in una maestosa cappella e una porta dorata dà accesso al luogo più sacro per i catanesi, “a cammaredda”, dove è custodito anche lo Scrigno con le reliquie di Sant'Agata. L'imponente Palazzo degli Elefanti, oggi sede del Municipio, è una esemplare opera realizzata da diversi architetti tra i quali Giovan Battista Vaccarini. Costruito nella metà del '700, ospita le Carrozze del Senato, risalenti al XVIII secolo, che sfilano ogni anno durante



le celebrazioni agatine. Proprio di fronte al Municipio si può ammirare “l'acqua 'o linzolu”, come la chiamano i catanesi, perché l'acqua quando cade assume l'aspetto di un lenzuolo, è la fontana dell'Amenano: la giovane che sostiene la cornucopia che versa acqua rappresenta il fiume Amenano, sulle cui rive fu fondata la città greca di Katane.



Foto Fabrizio Villa

Un doveroso e non esaustivo cenno lo merita il meraviglioso Teatro Massimo Bellini di Catania che Maria Callas etichettò come il migliore al mondo per l'acustica, un vero e proprio gioiello ispirato allo stile dell'Opéra di Parigi. Costruito nel 1890 dall'architetto Sada, presentava già soluzioni innovative come l'aria condizionata con un ingegnoso sistema di circolazione d'aria. Il Teatro celebra il compositore catanese Vincenzo Bellini, il cosiddetto Cigno di Catania, a cui i catanesi, innamorati della sua musica, dedicarono persino una pasta, “alla Norma”, esempio di mirabile e perfetto connubio di sapori.

La Festa di Sant'Agata e l'Opera dei Pupi

Tra i tesori di Catania anche due beni culturali immateriali tutelati dall'UNESCO: la Festa di Sant'Agata e l'Opera dei Pupi. La festa di Sant'Agata è la terza festa religiosa cristiana più importante al mondo, dopo il Corpus Domini di Guzco, in Perù e la Settimana Santa di Siviglia. Un insieme indissolubile di fede e folklore che ogni anno, dal 3 al 5 febbraio, attira e coinvolge migliaia di persone. Anche l'Opera dei Pupi, è famosa in tutto il mondo e si caratterizza per un repertorio, costituito quasi interamente da narrazioni cavalleresche derivate da romanzi e poemi del ciclo carolingio. Particolarità dei pupi catanesi è la dimensione più piccola rispetto a quelli palermitani ma con movimenti snodati ricavati dal legno scolpito e quindi molto più “agili” in scena.



Foto Fabrizio Villa

Sapori e creatività

Accanto alla Catania barocca, a quella dell'arte e della cultura, c'è un'altra Catania, quella dei mercati, delle piazze e del cibo, che nello street food trova la sua massima espressione. Passeggiando per le strade della città etnea ci si ritrova catapultati in un turbine di profumi, colori, e suoni che raccontano una città autentica, dal volto umano. La “pescheria” la “fera 'o luni” sono lo specchio della vivacità di questa meravigliosa città. Impossibile non venire rapiti dalle leccornie che la città offre ai suoi visitatori: dagli arancini, alla cassata, dalla carne di cavallo, alla granita accompagnata rigorosamente con la tipica brioche col “tuppo”, un connubio da gustare a occhi chiusi!

Si ringrazia per la preziosa collaborazione l'Ufficio Stampa del Comune di Catania.



ARTIGIANATO

TOSCANA

di Emanuela Olobardi



FIRENZUOLA

Borgo e pietra



Foto di Franco Poli

Il borgo di Firenzuola, tra Firenze e Bologna, ebbe origine per volontà di Firenze con la funzione strategica di “terra nuova” comunale posta a tutela della fondamentale via di comunicazione che univa le due città, in un territorio fino ad allora in mano alla potente famiglia degli Ubaldini, ostile alla Repubblica fiorentina. Fu Giovanni Villani, storico della Repubblica, a dare a questo luogo il nome attuale e a proporla come insegna e gonfalone mezzo giglio, simbolo del Comune di Firenze, e mezza croce, simbolo del popolo. “Perchè questa fia terra nuova e nel cuore dell’Alpe e nella forza degli Ubaldini e presso alle confini di Bologna e di Romagna e d’ella non ha nome che al comune di Firenze ne caglia e abbiala cara, a’ tempi avversi di guerra che possono avvenire, ella fia tolta e rubellata spesso; ma se le porrete il nome ch’io vi dirò, il comune ne sarà più geloso e più sollecito alla guardia: per ch’io la nominerei, quando a vor piacesse, Firenzuola. A questo nome tutti in accordo senza alcuno contrasto furono contenti, e il confermarono; e per più aumentare e favorire il suo stato e potenza le diedono per insegna e gonfalone mezza l’arme del comune, e mezza del popolo di Firenze”.

(Giovanni Villani, Cronica, Libro X, cap. CXCIX, 1340)

La roccia grigio-blu conosciuta dagli etruschi

Firenzuola è conosciuta, tra l’altro, per la sua rinomata “Pietra Serena”, una roccia sedimentaria di colore grigio-blu già conosciuta ai tempi degli Etruschi. La lavorazione della pietra serena, tipica di questa zona, si ritrova nei tanti monumenti civili e religiosi disseminati nel territorio. La nascita di una vera e propria attività produttiva e di un’ampia diffusione commerciale fu avviata negli anni 50-60, in concomitanza con la costruzione del Cimitero militare tedesco del Passo della Futa, che promosse nei

mercati nazionali ed esteri i materiali lapidei di Firenzuola. Di quel periodo fu la ricostruzione della chiesa di San Giovanni Battista, su progetto degli architetti Carlo Scarpa ed Edoardo Detti. Ancora oggi, il caldo ed avvolgente aspetto di questa pietra che porta in sé il senso delle profondità della terra, suscita l’interesse di personaggi come Steve Jobs e di famosi stilisti, che la utilizzano nell’allestimento dei loro negozi.

Il turismo delle cave

La forza di questa attività risiede nella lavorazione, vero valore aggiunto che determina un importante indotto economico ed occupazionale. A tutt’oggi gli impianti di lavorazione sono presenti nell’area industriale di Firenzuola con aziende che hanno intrapreso un aggiornamento tecnologico avanzato che ha consentito di sostenere la spietata concorrenza indotta dalla “globalizzazione”. Un curioso fenomeno che sta crescendo nel sentire comune è rappresentato dall’interesse di visitatori ed escursionisti per i poli estrattivi, visti come scenari magniloquenti dell’antropizzazione del territorio.

Il lavoro della cava e lavori del quotidiano

Spinti dall’urbanizzazione in crescita, e dalle nuove esi Il Comune di Firenzuola ha voluto testimoniare la tradizione della “Pietra Serena” con il Museo fondato il 19 dicembre 1999, collocandolo nei locali seminterrati della Rocca, riportati alla luce con il restauro della cannoniera e con la riscoperta dell’antico rivellino, opere di Antonio da San Gallo il Vecchio. Con questo intervento è stato creato un circuito museale che percorre il “paesaggio della pietra”, il “lavoro della cava” ed i “manufatti del quotidiano”. La visita è arricchita dal contesto architettonico che permette di ripercorrere la storia di Firenzuola, terra nuova fiorentina, dalla sua fondazione l’8 aprile 1332 fino ai nostri giorni.

IL MUSEO DELLA PIETRA SERENA



Per conservare la storia della lavorazione della pietra è stato allestito, nei sotterranei della Rocca, il Museo della Pietra Serena, che fa parte del “Sistema museale territoriale Mugello Alto Mugello Val di Sieve”.

Il Museo della pietra serena di Firenzuola raccoglie le testimonianze dell’antica tradizione scalpellina e dell’importanza che la pietra serena ha avuto per lo sviluppo della Comunità. È ospitato nei locali seminterrati della Rocca, riportati alla luce in seguito ad un intervento di restauro della Piazza, ed accoglie i visitatori con un’esposizione di artisti contemporanei. Il percorso inizia con una sezione dedicata ai “paesaggi di pietra” e prosegue con il “lavoro in cava” nel quale si racconta l’estrazione di questo materiale, per passare poi alla

sezione successiva dedicata ai “manufatti del quotidiano”: oggetti delle case contadine e del lavoro; uno spazio “virtuale” presenta un’abitazione contadina, soffermandosi sugli elementi architettonici tipici di queste zone. Il Museo dedica un settore anche al lavoro di scavo e ripristino della struttura fortificata, che ha consentito il ritrovamento di importanti reperti ceramici. Alla pietra serena come “pietra d’arte” sono riservati gli spazi conclusivi, mediante l’esposizione di manufatti frutto dell’abilità tecnica dei maestri scalpellini di Firenzuola che, con pochi ed efficaci attrezzi, per secoli hanno operato per decorare ed impreziosire monumenti ed edifici. Dal 2011 la gestione del Museo di Firenzuola è affidata all’Associazione Pro Loco di Firenzuola.



DIALETTI

TRENTINO ALTO
ADIGE

di Oriana Bosco

ITALIANI o TEDESCHI? *Siamo mocheni*

Una veduta della
Valle dei Mocheni

Una società millenaria

La lingua mocheno è lo specchio di una società perduta, che sopravvive nei vocaboli che parlano degli elementi costitutivi della vita della comunità: i toponimi, i riti, le ricette, le preghiere, il lavoro. Una lingua che ci parla di una società semplice e povera, dedita al fare, concreta, che viveva di attività agrosilvopastorali ed estrattive. Il fatto che si tratti di una valle marginale è una delle ragioni della sopravvivenza di questa lingua, unita all'endogamia (alto tasso di matrimoni all'interno della comunità) ed ai

rapporti commerciali mantenuti con la Germania attraverso il commercio ambulante, attività a cui gli uomini si dedicavano nei mesi invernali fin dal '700. Il simbolo di questa società è *der hoff*, il maso, costituito dalla proprietà fondiaria e dall'edificio abitativo (s haus), costruito in legno e pietra dove si svolgevano tutti gli aspetti della vita, dal lavoro alle attività sociali: a differenza del resto del Trentino, in cui la socialità e la cooperazione erano alla base della vita di comunità, in Valle dei Mocheni si crea infatti un sistema economico e sociale privatistico, più simile a quello tirolese.

Padre Nostro
*Voter inger en himbl,
gahailegt kimm der
dai' Nu'm, der dai' raich
schellt kemmen, der dai'
billn schellt tschechen,
en himbl abia as de eart.
Sproat van òlto gib
ins hait. Ont vargib ins
de inger schuld, abia
aa biar vargem sa en
de ingern schuldeger.
Tua' ins nèt varviarn,
over moch ins vraï van
tschlècht*



La grammatica

Presenta caratteristiche proprie, non sempre riconducibili all'italiano o al tedesco. La posizione del verbo non è ad esempio fissa e, oltre ai generi maschili e femminili, troviamo anche il neutro. I tempi verbali sono solo due, presente e passato: il futuro e il piùcheperfetto vengono resi attraverso perifrasi. La lingua mocheno è al centro delle attività di ricerca e diffusione dell'Istituto culturale mocheno (Bersntoler Kulturinstitut).

Oggi è una lingua protetta

Riconosciuta e tutelata come minoranza linguistica germanica sia dallo Statuto regionale del Trentino-Alto Adige che da un'apposita legge dello Stato italiano (lg. 482 del 1999), la lingua mòchena è una lingua oggi a rischio estinzione, con i suoi non più di 1000 parlanti suddivisi in tre piccoli centri della valle: Fierozzo/Vlarotz, Frassilongo/Garait, e Palù del Fersina/Palai en Bersntol. Grazie anche ad un quadro giuridico più favorevole, negli ultimi decenni si assiste ad una sempre maggiore consapevolezza da parte della comunità del suo valore culturale ed identitario, che fa ben sperare per la sopravvivenza di questo antico idioma: il mocheno viene infatti oggi insegnato nella scuola materna

e primaria ed utilizzato correntemente non solo dagli anziani ma anche dai più giovani. Anche l'informazione da il suo contributo, con un TG settimanale e una pagina in lingua mocheno ogni due settimane su un quotidiano locale. Da una decina d'anni è inoltre possibile per tutti imparare la lingua mòchena tramite appositi corsi per adulti organizzati dalla scuola locale.

Una lingua che viene da lontano

Una delle valli in Trentino che meglio ha conservato la sua natura e la sua cultura è la Valle dei Mocheni. Questa isola naturalistica, dove gli ampi prati sono puntellati da vecchi edifici in legno e il fiume Fersina alimenta storici mulini, custodisce una lingua antichissima, il mòcheno. Questa difficile e affascinante lingua deve la sua particolarità al connubio di dialetti bavaresi medievali e che gode di una propria evoluzione secolare, a contatto sia con il versante costituito dai dialetti romanzi e dall'italiano, sia con il versante dei dialetti tirolesi e con il tedesco. Per secoli, la piccola comunità locale la ha usata solo in forma orale e la scrittura sta muovendo i suoi primi passi solo a partire dagli ultimi decenni. Come tutte le lingue locali, il mocheno è un idioma legato visceralmente al suo luogo di origine, di cui esprime storia, cultura, abitudini e anche la geografia stessa: il mocheno infatti si plasma sul suo territorio e vive delle sue peculiarità, a cui fanno riferimento avverbi di luogo (che cambiano a seconda del paese, se questo è "dentro" o "fuori" la valle), modi di dire, verbi. Con la preposizione di moto a luogo andur, per esempio, si indica non un generico andare fuori, uscire, ma anche attraversare fiumi o mari e quindi anche andare in America

Il termine "mòcheno" è stato attribuito dalle circostanti comunità trentine. Si pensa che derivi dal verbo mòchen ("fare") o dalla radice mòck o muck utilizzata in tutte le Alpi centro orientali indicante, sempre per attribuzione dall'esterno, gli abitanti della montagna di lingua tedesca.



SAPORI E TRADIZIONI

LOMBARDIA

di Stefania Pendezza

Archivio APT Trento-Monte Bondone Valle dei Laghi, foto P. Gemiani

Il TARTUFO BIANCO *di Mantova*

Il gioiello dei boschi

Sono tanti i poeti e scrittori di ogni genere che ne hanno cantato le lodi, definendolo un vero e proprio “miracolo della natura”: stiamo parlando del tartufo, uno dei prodotti più presenti fin dall’antichità sulle tavole di ricchi e nobili delle varie epoche. Si tratta di un fungo ipogeo dalla forma di tubero che vive in perfetta connessione con le radici di molte piante che lo circondano: daliglio alla quercia, dal carpino al pioppo, fino al nocciolo. Non a caso, è considerato un gioiello dei nostri boschi, ampiamente apprezzato come uno dei prodotti più rari e pregiati per la nostra cucina, basti pensare che oggi in Italia per essere considerato un ricercatore ufficiale di tartufo, è necessario superare un esame ed essere dotati di apposito patentino. Per tutti gli altri, non resta che godersi il lavoro altrui e passare alla degustazione dei buonissimi tartufi che ci offre il nostro bel Paese, specialmente in alcune zone particolari, considerate ad alta vocazione tartufigena. Tra queste, vi è la provincia di Mantova e in particolare il Basso Mantovano, lungo il Fiume Po, dove si registra un’alta presenza di Tartufo Bianco, oltre all’area collinare dell’Alto Mantovano, che privilegia invece il tartufo nero.

Antichità’ e leggende attorno al tartufo

Quella del tartufo è una storia dalle origini antichissime che, secondo alcuni, risalgono ai Sumeri e Babilonesi e che lo vedono protagonista persino della tavola del faraone Cheope. Oltre 2000 anni fa, era già conosciuto in Europa, come testimoniano gli scritti di Plinio il Vecchio “Naturalis Historia”. In epoca rinascimentale, il tartufo assume un ruolo di rilievo alla tavola di Caterina de’

Medici e Lucrezia Borgia e in tutti i banchetti più fastosi. In seguito, nel 1788, fu Vittorio Pico a precisarne per la prima volta le caratteristiche nominandolo Tuber Magnatum. “Monographia Tuberacearum” sarà poi il volume del 1831 in cui Carlo Vittadini descriverà scientificamente le specie di tartufi della Lombardia, favorendo così lo sviluppo dell’idnologia, ovvero la scienza che studia i funghi e i tartufi ipogei e, con essa, una vera e propria cultura del tartufo che si osserva specialmente in zone come quella del Basso Mantovano, luogo in cui ancora oggi si raccontano tra gli abitanti, le tante storie risalenti al passato, quando i trifulini (così venivano chiamati i ricercatori di tartufo) partivano in massa per i campi attraversando un tragitto di circa 50 km, attorno ai due ponti di Ostiglia e Fermide, per poi tornare indietro e portare a casa grandi quantità del prezioso tubero. Tutti ricordano le grandi opportunità economiche che queste uscite generavano, quando con la vendita si potevano mantenere intere famiglie. Ma anche oggi, questo resta uno dei prodotti tipici della zona e rappresenta ancora il fiore all’occhiello della cucina tradizionale.

Il tartufo bianco: re dei tartufi

Se il tartufo è considerato un prodotto di pregio, ancora di più lo è il celebre Tuber Magnatum Pico, meglio conosciuto come tartufo bianco pregiato, definito il re dei tartufi, sia dal punto di vista gastronomico che da quello economico, visti anche gli ingenti costi che possono raggiungere le sue vendite. Nel territorio a sud della provincia mantovana vi è una tartufaia naturale che più precisamente si estende da Felonica a Quistello, lungo la riva destra del fiume Po ed è per questo che è considerato il diamante della cucina mantovana. Il tartufo bianco è un tubero non coltivabile che vive sottoterra, da pochi cm fino a 1 metro di profondità e viene raccolto da ottobre a dicembre. Le sue dimensioni sono variabili: possono assomigliare a quelle di una noce, ma anche raggiungere la grandezza di un melone. L’aspetto ricorda un po’ quello di una patata, anche se la sua forma è un po’ meno regolare. Il colore invece varia a seconda del suo livello di maturazione e della pianta che si trova vicino, generalmente si aggira intorno al marrone chiaro, ma può presentare anche venature biancastre e rosate. Ma ciò che colpisce di più è senz’altro il suo profumo: intenso, inebriante e aromatico, un profumo che viene esaltato dal calore delle pietanze calde che lo accompagnano e sulle quali va servito rigorosamente crudo. E’ molto utilizzato con risotti e tagliatelle, così come con i famosi Tortelli di Zucca Mantovani. E’ molto usato poi al gratin con patate all’imperiale con vino rosso o alla contadina. Tra le varie particolarità della cucina mantovana con il tartufo bianco, vi è senz’altro quella che lo vede utilizzato con l’uovo all’occhio di bue, un piatto estremamente povero che viene così impreziosito da un elemento pregiato.



IL TARTUFO BIANCO
E' un tubero non coltivabile
che vive sottoterra e viene
raccolto da ottobre a
dicembre.

Borgofranco sul Po

Il tartufo bianco deve alle zone del mantovano gli ambienti ideali per la sua crescita, dove il paesaggio è pianeggiante e d'origine alluvionale. E' infatti definita una tartufaia naturale, l'area dell'Oltrepò Mantovano interessata dal grande fiume e da perfette condizioni di temperatura e umidità, adatte alla crescita del nostro gioiello di bosco. E' qui che spicca Borgofranco sul Po, non a caso, epicentro tartufigeno e capitale naturale del tartufo mantovano, un piccolo centro di circa ottocento abitanti che comprende una fascia rivierasca caratterizzata da terreni alluvionali e un clima umido e continentale, ideali per lo sviluppo del pregiato fungo. La "trifola" (tartufo) ha infatti rappresentato da sempre una risorsa per l'area ed è qui che nel 1962 fu scovato un tartufo da 1 kg e mezzo da Oliviero "Tito" Ferraresi, celebre "umin d'la trifola" locale, che tracciò i primi percorsi di ricerca, facendosi precursore del progetto più ampio che si sta compiendo da alcuni anni nel territorio. La raccolta del tartufo è definita da un calendarioben preciso e deve essere accompagnata da un bravo cane, appositamente addestrato.

La strada del tartufo mantovano

Alla pianura del Basso Mantovano ricca di tartufo bianco sia aggiungono le medie alture tipiche delle colline moreniche dell'Alto Mantovano, dove il terreno è ricco di scheletro e diventa l'habitat naturale per diverse altre specie di tartufo, come il TuberMelanosporum, tartufo nero pregiato. Ed è proprio in virtù di questa grande ricchezza territoriale che verso la fine del 2003 è nata la Strada del Tartufo Mantovano, con sede a Borgofranco sul Po, presso il municipio: un'associazione senza scopo di lucro che agisce con l'intento di affermare l'identità storica, culturale, ambientale, economica e sociale dell'area segnata dalla presenza di tartufo bianco e che ha permesso al Comune di Borgofranco di entrare a far parte del ristretto gruppo delle Città del Tartufo Italiane. Della Strada del Tartufo fanno parte 14 comuni a cui si

aggiungono la Provincia di Mantova, il Consorzio Oltrepò Mantovano, l'Associazione TrifulinMantuan e le Pro Loco di Borgofranco sul Po, la Pro Loco di Carbonara di Po' e la Pro Loco di Revere.

Tuberfood: evento dell'anno a Borgofranco

Tra le tante realtà che si occupano di promozione del Tartufo Bianco Mantovano vi è la famosa fiera annuale TUBERFOOD, che quest'anno festeggia il suo 25esimo anniversario. Promuovere e diffondere la cultura del tartufo bianco mantovano è l'obiettivo che si prefiggono gli organizzatori della fiera, in primis la Pro Loco di Borgofranco sul Po che lavora incessantemente con i suoi volontari, per incoraggiare e promuovere la cultura e la tradizione locale. Del resto il protagonista è un prodotto genuino e di conseguenza una manifestazione enogastronomica e culturale può essere davvero capace di esaltarla facendo emergere anche il territorio e le sue ricchezze. In programma dal 4 ottobre (ma con alcune anteprime anche nel mese di settembre), Tuberfood-Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Borgofranco sul Po, presenta una serie di appuntamenti distribuiti lungo tutto il mese in cui sarà possibile conoscere da vicino gli aspetti della ricerca del tartufo insieme ai trifulinlocali e le loro dimostrazioni e in stretto legame con alcuni importanti enti ed eventi culturali della Lombardia, come il Festivalletteratura di Mantova o il Gran Premio Nuvolari che ha mantenuto la località di Borgofranco sul Po tra le tappe del suo prestigioso circuito e molto altro ancora. Nel ricco programma sono previste inoltre molte iniziative per tutte le età e tutti i gusti, come le attività con i cani da tartufo o il noleggio gratuito di biciclette per escursioni lungo il fiume Po dal ricco patrimonio faunistico e naturalistico.



ACQUISTARE ORA CONVIENE

Fino al 28 Febbraio 2020



MEETING CUCINA

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

mt. 9x5 h. 3,00 € 9.100*



TENDOSTRUTTURE

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

OPEN 10x18 h. 2,40 € 9.400*

MEETING 10x30 h. 3,00 € 18.000*



SET BIRRERIA

1 tavolo e 2 panche in abete verniciato, angoli e bordi arrotondati, gambe chiudibili; escluso contenitore

**tavolo mt.2,20x0,70 panche mt.2,20x0,25
25 set € 2.700***

**tavolo mt.2,20x0,80 panche mt.2,20x0,25
25 set € 2.900***

Contenitore set € 300*



TAVOLI E SEDIE

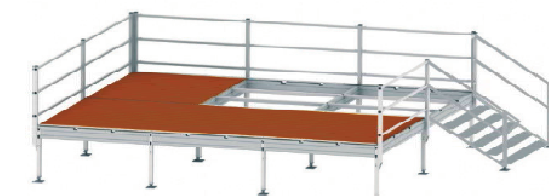
Struttura acciaio verniciato grigio, piano in plastica chiaro, escluso contenitore

Tavolo D.180 cm € 99*

Tavolo 240 x 76 cm € 62*

Sedie (min. 4 pz) cad. € 19*

Contenitore Tavoli € 185*



PALCO ALLUMINIO

Per orchestre e manifestazioni, altezza **mt 1**, piedini regolabili, struttura modulare **mt 2x2 e piano in legno ignifugo cl.1, completo di scala**

mt. 6 x 4 € 4.990*



Gazebo NEW Alluminio

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

n.1 pz. mt.3x3 € 380*

n.3 pz. mt. 3x3 € 1.050*



GAZEBO MOD. LUNA

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

mt. 3 x 3 € 850*

mt. 4 x 4 € 990*

mt. 5 x 5 € 1.100*

mt. 6 x 6 € 1.490*

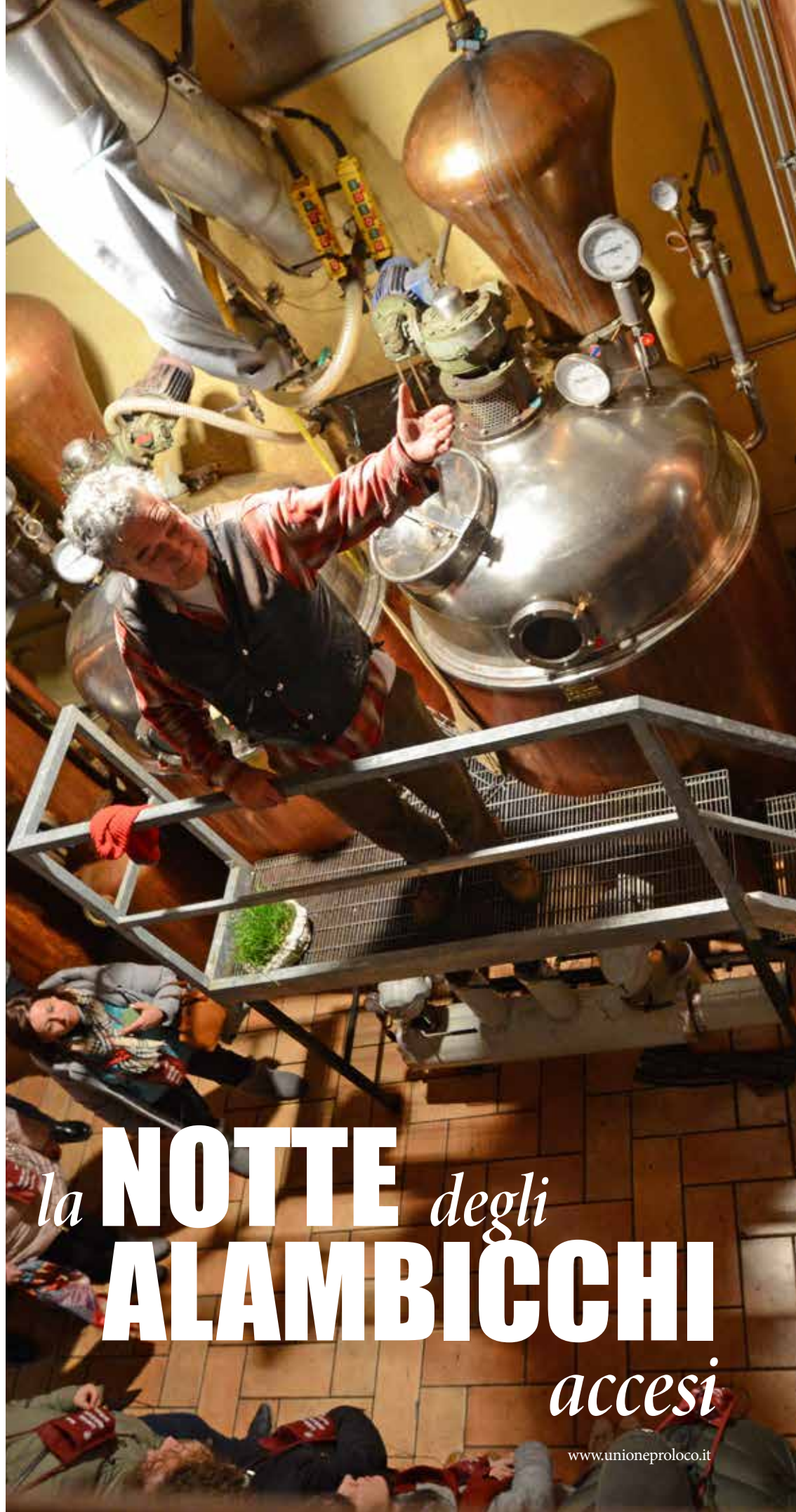
immagini a scopo illustrativo



SAPORI E TRADIZIONI

TRENTINO
ALTO ADIGE

di Oriana Bosco



la NOTTE degli ALAMBICCHI accesi

INFORMAZIONI
TURISTICHE:

su www.vitediluce.com

Facebook: La Notte degli
Alambicchi Accesi.

54 Arcobaleno d'Italia

www.unioneproloco.it



foto di Archivio Apt Trento, Monte Bondone

In alcune notti d'inverno il paese di Santa Massenza resta sveglio: notti di odore acre per le strade, di fuochi che illuminano le cantine, di suoni soffusi e di vapori nell'aria. Sono le notti della distillazione, quelle in cui, da sempre, si accendono gli alambicchi per trasformare la vinaccia in grappa. In questo piccolo borgo, culla delle grappe del Trentino, la distillazione è infatti affare secolare: la si pratica dal Cinquecento, quando qui sorgeva l'unica azienda agricola autorizzata alla produzione di acquavite del Principato vescovile di Trento; da questa, nel Settecento, partì la spinta per i primi alambicchi privati per la produzione di spiriti a livello familiare, tradizione che si sviluppò a tal punto che nel Novecento, con ben 13 distillerie, Santa Massenza divenne il maggior produttore in Italia in relazione al numero di abitanti. Ancora oggi a Santa Massenza la grappa custodisce l'essenza di una filosofia contadina e artigianale: una vocazione che è incarnata da cinque distillerie a conduzione familiare che producono poche rinomate grappe conosciute in tutto il mondo seguendo ancora ricette e tecniche degli avi, e da un evento che ogni anno attira migliaia di curiosi da tutta Italia.

La "cotta di 24 ore"

L'evento è la Notte degli Alambicchi accesi, uno spettacolo itinerante tra le distillerie, quest'anno in programma il 6, 7 ed 8 dicembre. Lo spettacolo rievoca, in modo fantasioso, il rito della "cotta di 24 ore", uno speciale permesso di distillazione in vigore in dai tempi dell'Impero austroungarico e tuttora esistente (anche oggi la produzione di grappe è regolamentata da una specifica normativa) che conferiva ai produttori la facoltà di distillare per 24 ore consecutive. Per sfruttare pienamente il tempo a disposizione, i distillatori lavoravano per

l'intera notte, dando vita, nelle fasi di minor lavoro, a momenti di festa che coinvolgevano tutti i produttori del paese. Una volta esaurite le vinacce, a fine novembre, i viticoltori si riunivano per una grande festa coronata dagli assaggi delle produzioni di ognuno.

La distillazione "a bagno maria"

Il periodo in cui ci si dedica alla distillazione a Santa Massenza è molto ristretto, e va da settembre, quando termina la vendemmia, a novembre inoltrato: questo perché qui si usa ancora la tradizionale distillazione "a bagno maria", un'arte centenaria che prevede l'utilizzo solo di vinaccia ancora fresca, una tecnica che produce quantitativi molto limitati, ma che permette di ottenere una grappa con armoni e profumi irraggiungibili dalle produzioni industriali. Quello che viene proposto oggi in occasione dell'evento è un percorso guidato da un gruppo di attori che accompagna i visitatori in originali visite alle cinque distillerie del paese: la grappa, "bevanda dello spirito", diventa la scintilla per accendere racconti fantasiosi e onirici, in cui pièce teatrali si intrecciano con racconti dalla viva voce dei mastri distillatori.

Dalla vinaccia alla grappa

Un viaggio nella storia e nell'arte della distillazione, che permette di avvicinarsi a strumenti, tecniche, significati simbolici della sublimazione della vinaccia, e allo stesso tempo un excursus tra le varietà delle grappe trentine, proposte in assaggio ad ogni tappa; tra queste, spiccano la grappa di Nosiola, prodotta quasi esclusivamente a Santa Massenza, e quella di Vino Santo, rinomata perché ottenuta dalle vinacce degli acini di Nosiola lasciati appassire fino a primavera.

VITE DI
LUCE

Intorno alla Notte degli Alambicchi accesi la Pro Loco di Santa Massenza, in collaborazione con il Consorzio Pro Loco Valle dei Laghi ha da alcuni anni cucito l'evento Vite di Luce, (i primi 4 weekend di dicembre), un mercatino di Natale che veste il caratteristico abitato antico di un'atmosfera

natalizia genuina e semplice, con i begli avvolti in pietra del paese animati di spettacoli, enogastronomia e piccole creazioni artigianali. Da non perdere anche le visite guidate alla storica Centrale idroelettrica presente in paese (ingresso ridotto per i soci UNPLI).

www.unioneproloco.it

Arcobaleno d'Italia 55

ITINERARI DA SCOPRIRE

La linea gotica, un percorso da riscoprire

DI EMANUELA OLOBARDI

TOSCANA Tra i cammini che un viaggiatore può intraprendere in Italia ce n'è uno che vuole riportarci alla memoria un pezzo del nostro passato non troppo lontano e che oggi affianca alla bellezza della natura e dei paesaggi, il ricordo di un momento infelice di storia italiana. Questo cammino è la Linea Gotica. Il fronte della Linea Gotica, che attraversava l'Italia da ovest verso est, era lungo oltre 300 km, e riuscì a bloccare l'avanzata delle truppe alleate per oltre otto mesi.



Foto di Cristiano Corsini

Da Marina di Carrara al Monte Sangro

Il cammino che vogliamo proporvi è un percorso, in provincia di Massa Carrara, di circa 32 km con un dislivello complessivo di circa 2200 metri con partenza dal mare di Marina di Carrara ed arrivo sul Monte Sagro. Dal complesso fieristico di Marina di Carrara ci lasciamo alle spalle il mare seguendo il muraglione anticarro fino all'imbocco del sentiero CAI 362 che poi diventa CAI 370. Lungo il sentiero troviamo un bivio per Santa Lucia dove è possibile arrivare fino all'osservatorio. Dal piazzale di Santa Lucia si possono ammirare le Alpi Apuane, tutta la valle, la costa

e le isole Palmaria, Tino e Tinetto e nelle giornate limpide anche la punta nord della Corsica. Risaliamo poi verso il borgo di Fontia, sempre per lo stesso sentiero.

La battaglia di Fontia

A Fontia, borgo racchiuso tra colline e valli, in posizione strategica per la vista su tutta la pianura antistante il mare, vi furono feroci battaglie poco raccontate e fu deposito per molte munizioni pronte per la difesa della Linea Gotica. Nell'area che attraversa tutto il cammino si incontrano resti di trincee, postazioni di tiro, ricoveri, depositi ma anche lapidi e cippi (talvolta monumenti) che ricordano il

sacrificio di chi ha combattuto il nazifascismo e la tragedia di chi è rimasto vittima degli eccidi. Ancora oggi i resti della Linea Gotica e i luoghi della lotta partigiana sono ancora ben riconoscibili.

La strada del soldato

Lasciato il borgo di Fontia si prosegue imboccando il sentiero CAI 367 per Castelpoggio percorrendo quella che viene chiamata "La strada del soldato" per poi, arrivati davanti al cimitero, continuare sul CAI 47 per raggiungere prima la Località La Maestà e poi la Gabellaccia. Si prosegue poi sul sentiero CAI 185 per Campocecina e poi sul CAI 173 per la Foce di Pianza. Oltrepassata la foce si prosegue sempre per il CAI 173 e, superati alcuni brevi traversi su roccia un po' scoscesi, si scendono alcuni gradini rocciosi e si risale sul lato opposto con brevi tornanti fino a giungere ai piedi del Monte Sagro. Presso due pini solitari si lascia a sinistra il sentiero 173, per prendere a destra il sentiero con segnavia azzurri che guida in vetta al Sagro. Un percorso impegnativo a cavallo tra storia e natura, che vuole affascinarci e allo stesso tempo stimolarci a restare sempre vigili, per conservare esperienza e meraviglie per le generazioni future.

Per approfondire suggeriamo la lettura del libro "Hill 366: una storia da raccontare" promosso dalla Pro Loco di Fontia per valorizzare un territorio, una storia ed un percorso degni di nota.

INFORMAZIONI UTILI

Pro Loco Fontia
Via Ortonovo, 48 - Fontia
Tel 339/2297413
prolocofontia@gmail.com
www.prolocofontia.it

ITINERARI DA SCOPRIRE

Via di San Martino, patrimonio d'Europa

DI ALESSANDRA TUTINO

VENETO Novembre in Veneto è il mese di San Martino, figura la cui ricorrenza è strettamente legata al mondo rurale. Un santo celebrato in tutto il centro-Europa, al quale sono dedicati monumenti, edifici religiosi, canti, tradizioni e leggende. San Martino è infatti il simbolo di condivisione e di solidarietà ma anche di cammino, pellegrinaggio e ospitalità.



NewPilgrimAge

Da questi presupposti è nato NewPilgrimAge, progetto europeo co-finanziato dal programma Interreg Central

Europe con oltre un milione e 700mila euro che parte dai luoghi dove San Martino ha lasciato il segno per valorizzarne la memoria

e tradursi in occasione di promozione culturale, enogastronomica, turistica. Una iniziativa triennale (2017-2020) che coinvolge 4 paesi - Croazia, Slovenia, Ungheria, Italia - e 7 diversi partner tra cui UNPLI Veneto - Unione delle Pro Loco del Veneto. Primo obiettivo di NewPilgrimAge è infatti quello di reinterpretare e valorizzare, nell'Europa del 21° secolo, i valori condivisi tangibili e intangibili dell'eredità culturale del Santo, attraverso la partecipazione delle comunità locali e dei più giovani, dando visibilità alle specificità culturali. Per questo le iniziative portate avanti da UNPLI Veneto, l'unica realtà non istituzionale a sperimentare il progetto sul proprio territorio, si focalizzeranno in particolare su quegli elementi che creano comunità e che ancora oggi testimoniano la presenza, nel territorio veneto, del passaggio del santo.

La mappa parlante e larete dei centri

In particolare UNPLI Veneto ha sviluppato tre progetti principali: La Mappa Parlante: creata in collaborazione con Radio Magica Onlus è una mappa digitale ed interattiva del Veneto contenente audio e video artistici, anche nella lingua dei segni, pensata per valorizzare il patrimonio tangibile ed intangibile legato a San Martino attraverso racconti audio e filmati. Il Sito Internet San Martino in Veneto (www.sanmartinoinveneto.it), portale web che vuole promuovere le tradizioni venete legate a al Santo da molteplici punti di vista: religioso, culturale, enogastronomico e certamente folkloristico. La Rete di Centri: una rete

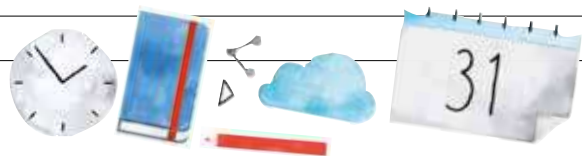
di punti di riferimento per i turisti per condurli nella scoperta del patrimonio legato a San Martino. E, grazie alla collaborazione con la Regione, si sta sviluppando la Via Sancti Martini, un cammino riconosciuto dal Consiglio d'Europa che collega Szombathely (Ungheria), città natale del Santo, a Tour (Francia). L'itinerario culturale è infatti ben strutturato in molte parti d'Europa ma in Italia necessita di maggiore visibilità, si sta quindi operando per rendere il percorso accessibile, creando un nuovo fronte culturale che guarda sia al turismo religioso che a quello storico-artistico.

San Martino

Martino nacque in Pannonia, l'odierna Ungheria, nel 316; figlio di un ufficiale romano. A scuola Martino prese i primi contatti con i cristiani e, all'insaputa dei genitori, si fece catecumeno. Nel 372 venne consacrato vescovo di Tours per unanime consenso di popolo. Accettò la carica continuando la sua vita ascetica e portando nella sua nuova missione il rigore dei costumi monastici. La leggenda ricorda San Martino che, cavalcando avvolto nel suo mantello di guardia imperiale, incontra un povero, tremante al primo brivido dell'autunno. Il generoso cavaliere sguaina la spada e fa due pezzi del suo mantello, donandone la metà al povero; improvvisamente smette di piovere e appare il sole: è l'estate di San Martino. E la notte, in sogno, Martino vede Gesù avvolto in quel mezzo mantello, che gli sorride riconoscente.

EVENTI DA SCOPRIRE

Ottobre - Novembre - Dicembre 2019



ABRUZZO

8 dicembre

Rito dei Faugni
Atri
www.comune.atri.te.gov.it

Festività natalizie

Mercatini di Natale
Sulmona - Roccaraso

Festività natalizie

Rappresentazione della Natività
Giulianova



24 dicembre

Accensione del fuoco di Natale
Nerito di Crognaleto

26 dicembre

Presepe vivente
Sulmona-Carrovilli



BASILICATA

7-8-14-15-21-22-27-28-29 dicembre

Il Presepe della Pace nei Sassi
Matera

26 e 28 dicembre

Presepe Vivente
Sant'Angelo Le Fratte

Festività natalizie

Natale a Melfi
Melfi

Festività natalizie

Presepe
Muro Lucano

26 DICEMBRE | IN DIE NATALIS FEDERICO II
Castello di Lagopesole



Era il 1233 quando Federico II di Svevia istituì in tutto il Regno i festeggiamenti per il suo genetliaco. A quasi 800 anni di distanza, nel luogo simbolo dei suoi interessi culturali e artistici, si ripropone quella celebrazione. Al linguaggio universale della musica, in grado di travalicare il tempo e lo spazio, è affidata questa ricorrenza. Quest'anno la Pro Loco Lagopesole organizza il 26 Dicembre 2019 alle ore 18 a Lagopesole un concerto nella suggestiva cornice del Castello federiciano.



CALABRIA

7 dicembre

Falò dell'Immacolata
Fagnano Castello

8 dicembre

Falò dell'Immacolata
Fagnano Castello

Festività natalizie

Presepe vivente
Panettieri

Festività natalizie

Presepe vivente
Morano Calabro

Festività natalizie

Presepe vivente
Luzzi



CAMPANIA

15 novembre

Festa del Tuto e dell'Ombrello
Nola (NA)



Dal 15 dicembre

Presepe Dipinto
Minori (SA)

26 e 27 dicembre

Presepe vivente
Cimitile

Festività natalizie

Presepe vivente Pietralcina
Pietralcina

DALL'8 DICEMBRE TUTTI I WEEK END |
Luci d'Artista - San Lorenzo (BN)



Con le luci di Natale San Lorenzo è un piccolo paese incantato. Nel borgo telesino, famoso per la produzione di ceramiche e per le fiere di artigianato artistico, le luminarie natalizie più aggraziate vestono i vicoli e le piazzette senza stridere con il fascino antico del centro. L'appuntamento con le Luci d'Artista è tutti i week end a partire dall'8 dicembre e fino al 6 gennaio 2020.



EMILIA ROMAGNA

24 novembre
1/8/15 dicembre

Il Paese del Natale
Sant'Agata Feltria (RN)
Pro Loco Sant'Agata Feltria
Cell: 0541-848022
info@prolocosantagatafeltria.com

Dal 1 dicembre
al 6 gennaio

Mima On Ice
Milano Marittima (RA)
Pro Loco Milano Marittima
Cell: 3454636338
info@prolocomilanomarittima.it

Festività natalizie

Presepe vivente
Fanano

Festività natalizie

Presepe vivente
Montefiore Conca

26 dicembre

Presepe vivente
Brisighella



LAZIO

Inizi dicembre

Sagra dell'olivo
Canino



Festività natalizie

Natale a Jenne
Jenne

Festività natalizie

Presepe storico e presepe vivente
Civita di Bagnoreggio

26 dicembre, 1 e 5 gennaio 2020

Presepe vivente
Bolsena



FRIULI VENEZIA GIULIA

22, 23, 24 / 29, 30 novembre
1 dicembre

23^ "Purcit in Staiare"
Artegna (UD)
www.proartegna.com

24 dicembre

Lancio dasCidules
Avaglio, Lauco

Inizi dicembre

Festa San Nicolò
Poffabro

24 dicembre

Santa Messa di Natale con presepe vivente accompagnato dalle cornamuse friulane
Barcis

DAL 7 DICEMBRE 2019
AL 12 GENNAIO 2020

PRESEPI IN VILLA

11^ Rassegna dell'Arte Presepiale in Friuli Venezia Giulia
Villa Manin di Passariano, Codroipo (UD)
www.prolocoregionefvg.org

I locali dell'Esedra di Levante di Villa Manin accoglieranno un'esposizione dei presepi più originali (oltre 100 opere nell'ultima edizione) creati dai numerosi appassionati, privati, enti, associazioni e gruppi spontanei, ragazzi e artisti, provenienti dalla Regione e anche dal vicino Veneto.



LIGURIA

22 dicembre

Festa dei bambini
Finale Ligure

24 dicembre

Magica vigilia di Natale sotto l'albero
Plodio

24 dicembre

Natale a Pitelli
Pitelli

Festività natalizie

Presepe di Pentema
Torrighia

Festività natalizie

Presepe vivente
Roccapignale

METÀ NOVEMBRE

RASSEGNA DELLA GRANACCIA E DEI ROSSI DI LIGURIA

Quiliano

Quindicesima rassegna della Granaccia e dei rossi di Liguria, tradizionale appuntamento con un percorso tra i sapori della Liguria svolto tra diversi banchi di assaggio delle eccellenze tipiche del territorio.



LOMBARDIA

9-23 novembre e
7 dicembre

Rassegna teatrale
Auditorium comunale Rescaldina (Milano)
www.prolocorescaldina.it
info@prolocorescaldina.it
Tel. 346 1462173

Inizi dicembre

Festa dell'osso
Castel d'Ario

Metà dicembre

Campanari natalizi
Olginate

Festività natalizie

Mercatini di Natale
Ponti sul Mincio
info@prolocoPontisulmincio.it

24 dicembre

Falò della Vigilia di Natale
Casalpusterlengo

7 E 8 DICEMBRE 2019
FIERA DEL TORRONE
Carpenedolo (Brescia)

www.prolococarpenedolo.it
proloco@comune.carpenedolo.bs.it
Tel. 030969011

Già dal '700 gli ambulanti di Cremona portavano il torrone a Carpenedolo che, ancor oggi, è il protagonista di un fine settimana tra enogastronomia e cultura: dalle degustazioni di prodotti De.Co. come il Malfatto di Carpenedolo e la Torta Secca, alle visite guidate al Santuario della Madonna del Castello. Il tutto immerso nella particolare atmosfera creata da numerosi espositori e intrattenimenti. Per i bambini la vera magia si trova nel Villaggio di Natale e con l'arrivo di Santa Lucia. Inoltre vi è un mercatino interamente gestito dai bambini, "Mercanti Principianti", dove possono vendere i loro vecchi giocattoli, imparando a dare valore alle cose che non si usano più.

RITI E FESTE

Le Streghe di Carezzano
Sono passati 500 anni,
ma sembra ieri

DI RICCARDO MILAN

PIEMONTE Maria, Bianca e Battistina: si chiamavano così le tre giovani presunte streghe che furono bruciate a Carezzano nel 1520 anni fa. Tre delle cinque catturate. Furono uccise sul “bric delle streghe” che già allora e da allora per sempre è chiamato così. Era ed è un poggio aereo, aperto, a 383 metri s.l.m: le fiamme infatti dovevano essere visibili a chilometri di distanza.



La storia
Carezzano, o meglio Carezzano Inferiore o Maggiore, era allora capitale del Vescovato di Tortona, e lo fu dal 1327 al 1784. Un piccolo stato indipendente, retto dal vescovo di Tortona; uno stato cuscinetto tra la Repubblica di Genova e il Ducato di Milano. Il Vescovo vi teneva la sua curia, il suo tribunale, un suo vicario,

le sue prigioni. Sul vicino colle di Castiglione, Il “bric”, erano eseguite le sentenze capitali: tra le altre, le tre streghe che vi furono bruciate dopo lunghe torture, brutale prigionia e un drammatico processo in piazza. Il potere si esercitava dunque con ferocia e determinatezza e per secoli fu così, finché l’autonomia dello staterello terminò, nel 1784, quando fu infeudato

dai Savoia. Il territorio seguì poi le vicende dei Savoia e del Regno d’Italia e proprio in quel periodo, il 29 gennaio 1928, Carezzano Maggiore e Carezzano Superiore si fusero in un unico centro.

I luoghi

Un angolo di mondo, d’Italia e di Piemonte ricco di storia e di storie dunque. A caso, senza pretesa di esaustività, si ricorda che nella frazione di Vezzano la famiglia nobile dei Vettii ebbe una Villa, sulle cui rovine fu eretta una pieve, una chiesa con autonomia amministrativa. Ad essa, nel XV secolo si sovrapporrà un celebre convento, poi scomparso e di cui sopravvivono il campanile e alcune strutture romaniche. Le tracce più importanti del ruolo di capitale che ebbe Carezzano si ritrovano però soprattutto nell’abitato dove è ancora oggi possibile vedere, poco prima della piazza, un antico edificio in mattoni. Questa costruzione fu il Palazzo del Vicario dei vescovi conti di Tortona. Era sede degli uffici del governo del feudo: al suo interno trovavano collocazione la cancelleria, la sala delle udienze, il tribunale, l’ufficio delle tasse e dei bandi. Nelle anguste cantine del palazzo avevano sede le prigioni. Ma un po’ tutto il paese ha tracce di questa antico ruolo di capitale. Andate a farci un giro. Sono anche i luoghi di Fausto Coppi, le strade su cui si allenava. Un campione mitico a cui il comune natio, Castellania, proprio lì vicino, dedica una casa museo. La casa della famiglia del Campione, ovviamente.

“Bric elle streghe”

Torniamo però alla brutta storia delle streghe: se volete fare due passi fino al “bric elle streghe”, seguite il sentiero che ripercorre alcune vecchie

strade vicinali poco usate. Il sentiero parte dalla frazione La Braida, dopo una ventina di minuti si giunge all’abitato di Carezzano Superiore e quindi alla frazione di Cornigliasca; da qui, salendo un breve declivio, si giunge al “bric”. Potete continuare il cammino verso Ripale e, dopo aver attraversato alcuni campi coltivati, giungerete all’antico e diroccato Molino di Carezzano. La strada continua poi verso il piccolo centro di Torre Sterpi e prosegue tra i boschi fino a Sant’Agata Fossili. Il panorama vi consentirà di scorgere poco più in là un’antica torre di avvistamento chiamata Torre dei Saraceni e, proseguendo lungo il sentiero, altre due torri nell’abitato di Sant’Alosio appartenute alla famiglia dei Rampini.

Il mistero

Per prepararsi alla passeggiata si può riflettere sul tema della stregoneria: un mistero (la sua essenza intendo) che i secoli successivi hanno cercato di spiegare. Con brutale razionalità gli illuministi: “Le streghe hanno smesso di esistere quando noi abbiamo smesso di bruciarle” (Voltaire); con folcloristico proto femminismo i Romantici: le streghe erano donne (e pochi uomini) dedite alla medicina della natura, sacerdotesse della natura esse stesse, libere in un mondo dominato dai maschi; infine la contemporaneità che accetta entrambe le tesi, aggiungendo nozioni di medicina sociale: fame, cattivi alimenti e povertà intellettuale che a volte convincevano le vittime stesse della loro presunta natura stregonesca. Nel libro dedicato ai fatti di Carezzano, “12 luglio 1520: una cupa storia di streghe” di Maria Angela Damilano, si privilegia la tesi romantica,

che è poi alla base delle molte rievocazioni sulla stregoneria che costellano il Piemonte. Le streghe erano delle donne libere e in pieno rapporto con la natura; uccise da un potere maschilista, negatore della natura, violento e per nulla disposto al dialogo.

Un libro per “capire” di più

Per provare a capire di più, se c’è da capire un fenomeno assurdo come la caccia alle streghe, la letteratura può aiutare. Il libro “12 luglio 1520. Una cupa storia di streghe” di Maria Angela Damilano” (Edizioni Epoké) narra la vicenda di Parmira, Teodora, Maria, Bianca e Battistina, le streghe di Carezzano. Una storia che l’autrice ripercorre fra vero e verosimile in quattro racconti di fantasia e altrettanti diversi punti di vista: una delle streghe in cella (la leader, una donna libera), l’uomo che le ha condannate (un inquisitore assai tormentato e pavido), un ragazzino del borgo (bella figura di popolano) e il boia che appronta il rogo (ed ha un briciolo di umanità).

PIEMONTE

Da metà novembre al 7 gennaio
Natale coi fiocchi
Galliate

Inizi dicembre
Fiera del Bue Grasso e del Manzo
Nizza Monferrato

Metà dicembre
Fiera regionale del Cappone
Morozzo

Festività natalizie
Natale a Omegna
Omegna

Festività natalizie
Natale coi fiocchi
Galliate

EVENTI DA SCOPRIRE

MARCHE

Festività natalizie
Presepe vivente
Barbara

Festività natalizie
Presepe vivente
Ancona

Festività natalizie
Presepe vivente
Mondolfo

Festività natalizie
Presepe vivente
Genga

26 dicembre 2019, 1 e 6 gennaio 2020
Presepe vivente
Grottammare

MOLISE

Inizi dicembre
Fagiolata di San Nicola
Guardiaregia

Metà dicembre
Mercatini di Natale
Toro

Inizi dicembre
Mercatino di Natale
Palata

26 dicembre
Presepe vivente
Carovilli



Foto Pixabay

continua da pag. 64

DAL 23 NOVEMBRE AL 15 DICEMBRE | Candele a Candelara | info@candelara.com

La festa delle candele celebrata ogni anno nell’antico Borgo medievale di Candelara. Nei weekend del 23-24-30 novembre, 1-7-8 e 14-15 dicembre, ogni pomeriggio, per due volte, alle 17:30 e alle 18:30, la corrente elettrica viene sospesa, lasciando il borgo illuminato dalla calda luce di migliaia di candele.



PUGLIA

Metà novembre
Novello in festa
Noci

1 dicembre
Magi...ca Lama a Natale, il Natale dei Buoni propositi
Lama



Foto Freepik

25-26-28-29 dicembre 2019, 01-04-05-06 gennaio 2020
Presepe Vivente
Tricase

8 E 24 DICEMBRE | La ‘Ndociata Agnone

Il più grande rito del fuoco, centinaia di portatori accendono le ‘ndocce incamminandosi lungo il corso di Agnone, che diventa all’improvviso un emozionante fiume di fuoco..



Foto Freepik

EVENTI DA SCOPRIRE



SARDEGNA

Novembre

Porcino d'oro
Arzana



Foto Shutterstock

Inizi dicembre

Festa de su binu nou
Sarzana

8 dicembre

Santa Lucia
Triei

Periodo natalizio

Aisetende Nadale
Ossi

Periodo Natalizio

Natale Chin Bois
Nuoro



SICILIA

Inizi dicembre

Panettone festival
Cefalù



Foto Freeplik

8 dicembre

U Trunfu
Ciminna

Inizi dicembre

Festa del torrione
Caltanissetta

9-10 E 16-17 NOVEMBRE

XXXIV MOSTRA MERCATO
DEL TARTUFO BIANCO DELLE
CRETE SENESI
San Giovanni d'Asso (SI)

Questa manifestazione vuole
promuovere, oltre al tartufo,
la cultura del territorio, la
tradizione artigianale e la
produzione agricola dei prodotti
tipici locali.



7 DICEMBRE – 5 GENNAIO

Villaggio di Natale del Gigante | Bezzeca (TN)



L'unico mercatino in Trentino
che vi farà entrare in una
favola, la storia affascinante
e misteriosa del Gigante Gilli.
Il museo, gli spettacoli, i
concerti, gli avvolti che offrono
prelibatezze gastronomiche,
prodotti locali e oggetti
d'arte ed artigianato: tutto nel
periodo natalizio a Bezzeca
concorre a trasportarvi in un
luogo senza tempo, dove realtà
e fantasia si fondono.



TOSCANA

23-24 novembre

Ingorgo letterario
Borgo San Lorenzo (FI)
prolocobsl@gmail.com

24 novembre, 1-8-15-22-23-24
dicembre

5° Mercatini di Natale
Chiusi della Verna (AR)
info@prolocoverna.it

1 e 15 dicembre

Mercatini di Natale al castello
Mulazzo (MS)
prolocomulazzo@gmail.com

21/22 dicembre

Festa di Natale
Montelupo Fiorentino (FI)
prolocomontelupoflorentino1@gmail.com

28 dicembre

Presepe Vivente
Castel Del Piano (GR)
nuovaproloco.casteldelpiano@gmail.com



TRENTINO

6 - 8 dicembre

La Notte degli Alambicchi Accesi
Santa Massenza (TN)
FB: La notte degli alambicchi accesi

7/8 - 14/15 dicembre

El Nos Nadal
Castellano (TN)
www.castellano.tn.it

1 dicembre - 5 gennaio

Faedo, il Paese del Presepe
Faedo (TN)
www.ilnataledifaedo.com

6 dicembre - 5 gennaio

Mercatini di Natale a Vigo di Fassa
SènJan di Fassa - Vigo di Fassa (TN)
www.fassa.com

5 dicembre - 6 gennaio

Den tra i Presepi
Denno (TN)
FB: Proloco Denno

22 dicembre - 6 gennaio

Abbraccio di Luce
Val Rendena (TN)
www.campigliodolomiti.it



UMBRIA

Periodo natalizio

La città in un presepe
Spoleto

Periodo natalizio

Presepe monumentale
Città della Pieve

Dall'8 dicembre 2019
al 6 gennaio 2020

Le vie del presepe
Gubbio

Periodo natalizio

Il presepe della Stella
Passignano sul Trasimonto
www.ilpresepedellastella.it

Periodo natalizio

Presepe vivente
Greccio



VALLE D'AOSTA

8 dicembre

Festa della micòoula
Hone

8 dicembre

Festa del vischio
Saint-Denis

Festività natalizie

Marché vert Noel
Aosta

7 dicembre - 5 gennaio

Mercatino di Natale
al Castello di Bosses
Saint-Rhémy-En-Bosses



Foto Pixabay

è un incantevole borgo nel
comune di Fano Adriano.
Un luogo per molti versi
impervio, ma anche
incantato, nella natura, tra
boschi e pendii scoscesi,
rocce, grotte e viste aperte
agli spazi infiniti. Sopra
il cielo il cangiante Gran
Sasso abbraccia e infonde
una religiosità ancestrale.
L'evento si inquadra in un
contesto di tipo religioso-
teatrale e rientra nella
tradizione tutta italiana
dei presepi, ideata e
realizzata nel 1223 da San
Francesco.



VENETO

da novembre 2019 a marzo 2019

Fiori d'Inverno
Località varie tra le province di
Treviso e Venezia
treviso@unpliveneto.it
Tel. 0438 893385

Fine novembre

Festival della dolcezza
Pontelongo

Metà dicembre

Boschi a Natale
Località varie

26-29 dicembre

5-6 gennaio 2020

La Casa delle Fiabe e il Giardino
Incantato
Santa Maria di Sala (VE)
Pro Loco S. Maria di Sala
info@prolocoitalia.it
www.prolocosantamariadisala.it

RITI & FESTE

Il Presepe Vivente
di Cerqueto di
Fano Adriano

DI GABRIELE DI FRANCESCO



ABRUZZO Il 26 dicembre “A
Cerqueto, sotto il Corno
Grande, si “accende”
la rappresentazione
del grandioso Presepe
Vivente (...) strabiliante
(e commovente)
rappresentazione
della Natività con 200
figuranti...” per la gran
parte del posto. Così su
La Repubblica Francesca
Alliata Bronner. Cerqueto

parco nazionale d'Abruzzo -
e a Pianola, nell'Aquilano. Si
tratta di riti tradizionali, tutti
molto suggestivi.
La maggior parte dei presepi
viventi sono strutturati “a
percorso”, cioè i visitatori
attraversano le vie storiche
dei paesi, dove vengono
rappresentate le varie scene.
Il presepe vivente di Cerqueto
è invece di tipo teatrale, con
il pubblico all'aperto, che

assiste come in un teatro lo
svolgere delle varie scene
rappresentate. A Cerqueto
è stato realizzato la prima
volta nel 1965. Lo scenario
è a ridosso di un rilievo
montuoso in forte pendenza,
con querce, che contornano
grossi ammassi rocciosi dai
quali sgorgano acque sorgive
e si formano cascate di gelo.
L'aspetto aspro e impervio
contribuisce in maniera
determinante a donare un
carattere mistico e spirituale
all'evento.

Nelle grotte naturali

Le grotte sono naturali, come
pure gli stazzi dei pastori, i
tetti di paglia delle capanne e
i percorsi della stupefacente
scenografia come i sentieri
protetti dalle staccionate e
i vecchi ponticelli in legno
utilizzati un tempo per risalire
i torrenti.
Anche i personaggi, quasi
posti in nicchie nell'ampio
spazio, risaltano vivacemente,
illuminate da un sapiente uso
di luci e di spot colorati.
Nel presepe vivente
di Cerqueto si rivela
vincente anche il connubio
tra l'artigianalità delle
scenografie del teatro
tradizionale e le attuali
innovazioni tecnologiche,
che esaltano la magia del
Presepe.



Gesù bambino, il bue e l'asinello
Ne risulta un rito che riporta tutti all'incanto dell'infanzia, con l'emozione di vedere concretizzate quelle figurine colorate del presepe casalingo divenute reali: San Giuseppe, Maria, Gesù Bambino, gli angeli, il bue e l'asinello, le pecorelle, i pastori, ma anche gli imperiosi centurioni a cavallo e i Magi venuti alla notte Santa, guidati dalla stella cometa, realizzata con potenti fasci di luce che aprono la notte alla speranza. Vengono in tal modo ripercorsi i punti salienti del Vecchio Testamento e della Natività secondo uno schema teatrale a "quadri", sottolineati con musiche dal vivo da musicisti di fama internazionale - nell'edizione 2018 John Hackett, flautista fratello del chitarrista dei Genesis e Marco Lo Muscio, compositore, famoso pianista ed organista. Le parti dialogate e narrate si alternano con la voce fuori campo di Carlo Orsini, attore voce molto nota nel mondo teatrale non soltanto in Abruzzo. Al pubblico che assiste si distribuiscono bevande calde e dolci natalizi abruzzesi. Nella coreografia complessiva, vi è anche la rievocazione di antichi mestieri, come la cardatura, la lavorazione della lana, la produzione del formaggio e della ricotta. La 53ª edizione del Presepe Vivente si svolge a Cerqueto di Fano Adriano il 26 Dicembre 2019 con inizio alle ore 18,30. Si ringrazia Giuseppe Mastrodascio, Presidente della Pro Loco di Cerqueto per la preziosa collaborazione. Foto Credits: Gianluca Pisciarol Ercole De Giorgis cerquetoproloco@gmail.com www.cerqueto.net



PRO LOCO CERQUETO
Cerqueto di Fano Adriano (TE)
Tel. 0861/95185
Fax 0861/958264
Cell. 340/5946608-329/9541150

RITI E FESTE

Tu scendi dalle stelle e il sogno di Sant'Alfonso

DI GIULIA NAPPI

CAMPANIA È la storia di una famiglia, di una fanciulla che vive le emozioni e le ansie di diventare madre e di un uomo che fa i conti con la fatica e gli stenti. È una storia tanto umana che quasi non sembra quella della nascita di Gesù: una notte di viaggio e disagio per una donna al nono mese di gravidanza, in una città straniera tra gente straniera, un ricovero di fortuna e la meraviglia di trovarsi di fronte alla creatura più bella del mondo.



Foto di Carolina Caisese

La storia
Quella notte nei secoli ha fatto sognare, ispirando pittori e poeti e un sacerdote napoletano, nel 1754 in missione presso il seminario vescovile di Nola durante la novena dell'Immacolata, che in quei giorni compose dei versi. Così è nata la canzone più celebre del Natale, la pastorale "Tu scendi dalle stelle", ancora oggi cantata dai grandi tenori, dai cori parrocchiali, dai bambini nelle recite scolastiche. Un successo insomma. Un evento storico che a Nola si commemora dal 2010 grazie alla Pro Loco Nola Città d'Arte, che ogni anno, nel finesettimana che precede il Natale, propone la manifestazione "Armonia Celeste – Il Sogno di Sant'Alfonso".

Sant'Alfonso Maria de Liguori

L'occasione è data dalla sopravvivenza dell'antico palazzo riconosciuto dalle fonti storiche come la dimora dei fratelli Zamparelli, la stessa presso cui Sant'Alfonso Maria de Liguori alloggiò in quel fortunato mese di dicembre. Con la collaborazione delle compagnie teatrali amatoriali del territorio, oltre che dei numerosi volontari, per una sera il centro storico di Nola si trasforma nell'antica Betlemme, dove due affaticati Giuseppe e Maria, quest'ultima in groppa a un asinello, vagano alla ricerca di un alloggio tra l'indifferenza della gente del posto e davanti agli occhi sognanti di Alfonso.

Nella "grotta al freddo e al gelo"

La rievocazione storica itinerante è animata dal suono delle zampogne e termina un attimo prima che Gesù Bambino discenda dalle stelle, come recita la canzone, in quella "grotta al freddo e al gelo" che tanto impietosì Sant'Alfonso e che ancora oggi, la notte di Natale, riecheggia tra le pareti



Foto di Carolina Caisese

di ogni casa napoletana, mentre i piccoli cullano le statuine benedette di quel Bambino Divino.

Armonia Celeste Il Sogno di Sant'Alfonso

È un evento gratuito organizzato dalla Pro Loco Nola Città d'Arte. L'evento non ha una data vista, si tiene periodicamente la domenica che precede il 25 dicembre. La manifestazione, organizzata con il patrocinio del Comune di Nola e della Diocesi di Nola, vede la partecipazione di numerose associazioni locali, in primis le compagnie teatrali, tra cui spicca l'impegno della Compagnia Teatrale Nolana Pipariello, e dei volontari di ComeTe Presepe Vivente. L'appuntamento con Armonia Celeste per l'anno 2019 è previsto per domenica 22 dicembre.

Pro Loco Nola Città d'Arte
Corso Tommaso Vitale, 9
80035 Nola (NA)
Tel. 081.5124901
info@proloconola.it.

*Tu scendi dalle stelle,
o Re del cielo,
e vieni in una grotta al
freddo e al gelo.
O Bambino mio divino,
io ti vedo qui tremar;
o Dio beato! E quanto ti
costò l'avermi amato!
A te, che sei del mondo il
Creatore,
mancano panni e foco,
o mio Signore.
Caro eletto pargoletto,
quanto questa povertà*

*più m'innamora, giacché ti
fece amor povero ancora.
Tu lasci il bel gioir del
divin seno,
per venire a penar su
questo fieno.
Dolce amore del mio core,
dove amore ti trasportò?
O Gesù mio, perché tanto
patir? Per amor mio!
Ma se fu tuo voler il tuo
patire,
perché vuoi pianger poi,
perché vagire?*



Foto di Carolina Caisese

*Mio Gesù, t'intendo sì! Ah,
mio Signore!
Tu piangi non per duol, ma
per amore.
Tu piangi per vederti da me
ingrato
dopo sì grande amor, sì
poco amato!
O diletto – del mio petto,
se già un tempo fu così, or
te sol bramo
Caro non pianger più, ch'io
t'amo e t'amo.
Tu dormi, Ninno mio, ma
intanto il core
non dorme, no ma veglia a
tutte l'ore
Deh, mio bello e puro
Agnello
a che pensi? dimmi tu. O
amore immenso,
un dì morir per te, rispondi,
io penso.
Dunque a morire per me, tu
pensi, o Dio
ed altro, fuor di te, amar
poss'io? **
O Maria, speranza mia,
s'io poc'amo il tuo Gesù,
non ti sdegnare
amalo tu per me, s'io nol so
amare!*

Sul prossimo numero per
"Meraviglie da scoprire"
conosceremo i **carnevali** più
antichi e belli della nostra
penisola

Per **Arti e Spettacoli**
andremo in **Campania** e più
precisamente nei **Campi
Flegrei**

L'**Artigianato** ci porterà in
Trentino Alto Adige con i
venditori di stampa

Con il **dialetto** ci sposteremo in
Toscana per scoprire l'**Atlante
Lessicale Toscano**

Infine tante **Sagre di qualità**
organizzate dalle **Pro Loco**

E tanto altro da leggere e
scoprire



Foto di Sebastiano Sechi

Arcobaleno d'Italia 2019 | n° 04
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
Fax 06 581 2946
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.
Fotografie: ©Shutterstock.com,
©Freepik, ©Pixabay.

Visita il sito: www.unioneproloco.it



FOTO DI ROCCO LAMPARELLI



FOTO DI SALVATORE DI PIAZZA



PRO LOCO CHE HANNO OTTENUTO IL MARCHIO SAGRA DI QUALITÀ' NEL 2018

Abruzzo - Sant'Omero (TE)
Sagra del Baccalà

Basilicata - Barile (PZ)
Festival Aglianico Tumact me tulez

Basilicata - Melfi (PZ)
Sagra della Varola

Basilicata - Miglionico (MT)
Sagra dei Fichi

Basilicata - Sarconi (PZ)
Sagra del Fagiolo

Campania - Baiano (AV)
Festa della Nocciola

Campania - Buonalbergo (BN)
Sagra del Ciammarrucchiello

Emilia Romagna - Borgonovo Val Tidone (PC)
Festa della Chisola

Friuli Venezia Giulia - Faedis, Valle di Soffumbergo (UD)
Festa delle Castagne e del Miele di Castagno

Lazio - Valentano (VT)
Sagra dell'Agnello a Bujone

Lombardia - Ponti sul Mincio (MN)
Sagra di San Gaetano

Sardegna - Gesico (CA)
Sagra della Lumaca

Sardegna - Gonnosfanadiga (SU)
Sagra delle Olive

Sicilia - Raddusa (CT)
Festa del Grano

Toscana - Chiusi della Verna - località Corezzo (AR)
Festa del Tortello alla Lastra

Toscana - Monte San Savino (AR)
Sagra della Porchetta

Trentino - San Lorenzo Dorsino (TN)
Sagra della Ciuiga

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

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

Umbria - Sellano (PG)
Sagra della Fojata e della Attorta

Veneto - Pederobba (TV)
Mostra Mercato Marroni del Monfenera

SE LA TUA SAGRA VANTA UN FORTE LEGAME CON IL TERRITORIO, HA COME OBIETTIVO LA PROMOZIONE DI UN PRODOTTO TIPICO E CREA SINERGIE CON LE ATTIVITÀ ECONOMICHE LOCALI, SEGNALACELA SU WWW.SAGRADIQUALITA.IT.

DAI ALLA TUA SAGRA LA POSSIBILITÀ DI AVERE UNA CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ!

POLIZZE IN CONVENZIONE PER LE PRO LOCO AFFILIATE UNPLI



Polizza RCT/RCO Pro Loco

Attivazione e costo: automatica al momento dell'affiliazione annuale all'Unpli

Massimale: 5 milioni di Euro



Polizza Infortuni

Attivazione e costo: automatica con la richiesta dell'estensione Tessera Blu al costo di € 9 a socio da pagare al Comitato Regionale di appartenenza con bonifico o con carta di credito tramite myunpli.it.



Polizza All Risks

Attivazione: tramite compilazione modulo sul sito www.unpli.info

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

Tramite bonifico come riportato su www.unpli.info

Massimali: a secondo dell'opzione scelta.



Polizza Tutela Legale

Attivazione: tramite compilazione modulo sul sito www.unpli.info

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

Tramite bonifico come riportato su www.unpli.info

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



Polizza Partecipanti alle Manifestazioni

Attivazione: tramite sito unpli.info ed inviando l'elenco dei partecipanti da coprire.

Costi e pagamenti: 3 tipi di attività previste con premi da 0,65/1,45/2,20 Euro a persona (con premio minimo di 105 €).

Tramite bonifico come riportato su unpli.info

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



0699223348



assicurazione@unpli.info



www.unpli.info