

LA RIVISTA DEL PATRIMONIO IMMATERIALE

Arcobaleno d'Italia



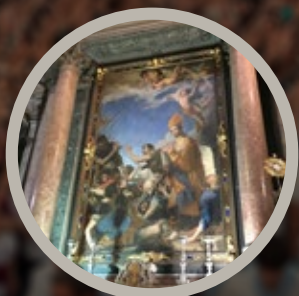
Tradizioni

I GIOCHI DI
UNA VOLTA



Friuli Venezia Giulia

I MURI MERLATI



Campania

I TESORI DI
SAN GENNARO



La Varia di Palmi:
un miracolo che
si rinnova

TESSERA del SOCIO 2025



La forza del patrimonio immateriale: un legame tra passato, presente e futuro

Viviamo in un tempo in cui tutto sembra scorrere troppo velocemente, lasciando poco spazio alla riflessione e all'ascolto. Tuttavia, c'è un patrimonio che resiste alla frenesia del presente: il nostro patrimonio immateriale. Questo universo di tradizioni, lingue, saperi, rituali e feste popolari rappresenta l'anima delle nostre comunità e ci racconta una storia senza tempo. È un filo invisibile, ma incredibilmente forte, che unisce passato, presente e futuro.

Come presidente dell'Unione Nazionale delle Pro Loco d'Italia (UNPLI), ogni giorno ho la fortuna di osservare l'impegno straordinario di migliaia di volontari che dedicano tempo ed energia alla tutela e alla valorizzazione di questo tesoro collettivo. Non si tratta solo di salvaguardare ciò che è stato, ma di rendere viva la nostra cultura attraverso nuove interpretazioni e prospettive.

Negli ultimi anni, l'UNPLI si è fatta promotrice di iniziative che pongono al centro il patrimonio immateriale, dai progetti di educazione nelle scuole, alla promozione del turismo esperienziale, fino al lavoro di recupero e valorizzazione delle lingue locali. La partecipazione a iniziative internazionali, come quelle promosse dall'UNESCO, ci ha permesso di portare la voce delle comunità locali in contesti globali, dimostrando che il nostro patrimonio è un bene universale.

Eppure, il patrimonio immateriale non è solo cultura, è anche economia e coesione sociale. Le feste popolari, ad esempio, non sono semplici celebrazioni, ma momenti di condivisione che rafforzano i legami comunitari e generano opportunità per i territori. Attraverso la rete delle Pro Loco, siamo riusciti a costruire un modello di sviluppo sostenibile che valorizza le eccellenze locali, coniugando tradizione e innovazione.

Un esempio virtuoso è rappresentato dai progetti legati alla tutela delle minoranze linguistiche e dei dialetti, come il concorso nazionale "Salva la tua lingua locale", che ogni anno raccoglie centinaia di testimonianze in versi, prosa e musica. Questi contributi non sono solo opere d'arte, ma veri e propri documenti di memoria collettiva.

Il futuro del patrimonio immateriale dipenderà dalla nostra capacità di creare sinergie tra istituzioni, associazioni e comunità. È necessario che ognuno di noi faccia la propria parte, riconoscendo il valore profondo di questo patrimonio e impegnandosi nella sua trasmissione alle nuove generazioni. È un'eredità che non può essere conservata in un museo: vive solo se condivisa e vissuta.

Concludo con un ringraziamento sincero a tutti coloro che, con passione e dedizione, lavorano ogni giorno per preservare e valorizzare la nostra cultura. Siamo custodi di un tesoro prezioso, e il nostro compito è quello di farlo brillare, perché possa continuare a raccontare la bellezza e la diversità della nostra Italia.

Antonino La Spina
Presidente UNPLI

**RICHIEDILA
SUBITO**
E SCOPRI TUTTI
I VANTAGGI
CHE TI ABBIAMO
RISERVATO



IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA



UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA

Assemblea 2024

Sostenibili, inclusive e accessibili: le Pro Loco motore economico delle comunità italiane e del turismo di qualità

Sostenibili, inclusive e accessibili: le Pro Loco sono il motore economico delle comunità e del turismo di qualità. Questo quanto emerso durante l'Assemblea che il 16 e 17 novembre si è svolta a Roma e che ha visto la riconferma di Antonino La Spina al vertice dell'Unpli. In Italia sono oltre 6400 le Pro Loco rappresentate dall'Unpli e coinvolgono una rete di più di 500 mila persone impegnate nell'organizzazione e promozione di attività, servizi ed eventi per la comunità, per un totale di 25 milioni di ore di volontariato l'anno. Associazioni che hanno resistito alla pandemia arrivando addirittura a crescere di 100 unità negli ultimi 4 anni.

Il ruolo delle Pro Loco secondo i dati del Censis

Secondo un'indagine del Censis condotta nel 2024 per conto di Unpli le Pro Loco sono ritenute importanti da più di 9 italiani su 10 nella promozione del territorio e nella conservazione delle tradizioni locali. Percezione condivisa in modo trasversale a gruppi sociali e territori. Quasi il 60% delle persone dichiara di aver partecipato almeno una volta a un evento Pro Loco nel 2023. Di queste, il 43,5% afferma di aver partecipato a eventi organizzati da Pro Loco durante i propri viaggi. Dall'indagine Censis risulta che, nel 2023, il 22,6% delle Pro Loco ha registrato più di 5.000 partecipazioni alle attività e gli eventi organizzati durante l'intero anno, con un picco eccezionale raggiunto con 200.000 partecipazioni dichiarate da una Pro Loco. Il 41,4% stima che l'andamento del numero di partecipazioni ai propri eventi sia tornato uguale rispetto agli anni prima del Covid, e il 37,3% afferma che sono aumentati. Il 90,9% ha utilizzato principalmente i Social Media come forma principale di comunicazione per promuovere le proprie iniziative, marcando l'adattabilità delle Pro Loco alle nuove forme di comunicazione.

Le principali attività delle Pro Loco

Pur essendo le sagre una delle attività principali gestite

dal 91% delle Pro Loco, una recente ricerca condotta dal Centro Studi Sintesi CGIA di Mestre evidenzia come queste organizzazioni si distinguano per una varietà di iniziative che spaziano dagli eventi musicali 80%, religiosi 57%, gestione di uffici turistici a quella di musei 46%, siti storici e ambientali 29%, attività di salvaguardia ambientale 46%, fino alla promozione di eventi e incontri formativi e culturali 40%.

Oltre l'80% delle associazioni è attivamente coinvolto nella valorizzazione di prodotti enogastronomici tipici, come quelli a marchio DOP, IGP, DOC e DOCG, segno di un forte impegno nella promozione delle eccellenze del territorio. Non meno

importante è la tutela del patrimonio storico e ambientale, con circa il 70% delle Pro Loco che gestiscono iniziative legate a parchi naturali e siti di interesse culturale.

Promotori di un turismo sostenibile, inclusivo e accessibile

Le Pro Loco sono anche protagoniste nel sostegno al turismo sostenibile, spesso lontano dai flussi di overtourism. Secondo la ricerca del Centro Studi Sintesi CGIA di Mestre ben l'87% delle associazioni operano in territori non massificati dal turismo di massa, contribuendo a stimolare l'economia locale attraverso eventi che attraggono non solo i residenti, ma anche turisti provenienti da altre regioni o dall'estero. La partecipazione a questi eventi è infatti in crescita, con un 16% di visitatori che arriva da fuori regione.

In questo contesto, le Pro Loco abbracciano anche la filosofia dello slow tourism, con eventi che favoriscono un turismo più lento e accessibile, particolarmente adatto a un pubblico adulto e anziano. La ricerca del Centro Studi Sintesi CGIA di Mestre sottolinea come le Pro Loco prestino grande attenzione

all'accessibilità, con il 94% che valuta la fruibilità degli spazi per le persone con disabilità, e l'87% che adotta misure per favorire la mobilità di chi usa ausili come carrozzine o deambulatori. Inoltre, l'inclusività non si limita alla fruizione degli eventi, ma si estende anche alla partecipazione attiva, con numerosi volontari con disabilità coinvolti nelle attività.

Il ruolo del volontariato

Le Pro Loco si sostengono principalmente grazie all'attività dei volontari, un elemento centrale per il loro funzionamento. In particolare, molti anziani contribuiscono a mantenere vive le tradizioni locali, promuovendo uno scambio intergenerazionale che arricchisce non solo le attività organizzate, ma anche la trasmissione del patrimonio immateriale. Le associazioni che gestiscono eventi religiosi o sagre, ad esempio, si avvalgono in larga parte di volontari con oltre 65 anni, confermando l'importanza di queste figure nel mantenimento della tradizione e della cultura locale.



Servizio civile

Negli ultimi 20 anni l'Unpli ha formato oltre 30.000 ragazzi, che hanno svolto e svolgono progetti inerenti alla promozione dei territori, della salvaguardia del patrimonio culturale immateriale, della tutela del paesaggio e delle tipicità regionali. Un'attività che garantisce ai giovani una forte valenza educativa e formativa, un'occasione di crescita personale, un'opportunità di educazione alla cittadinanza attiva, contribuendo allo sviluppo sociale, culturale ed economico del nostro Paese.

Autofinanziamento e sostenibilità economica

Le Pro Loco coprono oltre la metà dei costi attraverso l'autofinanziamento (54%), il restante con contributi privati (19%) e pubblici (27%). Questo modello di sostenibilità economica conferma la capacità di queste organizzazioni di operare in modo indipendente, garantendo continuità alle attività e rispondendo con agilità alle necessità dei territori. In sintesi, le Pro Loco si confermano come protagoniste nell'ecosistema culturale e turistico italiano, grazie alla loro capacità di promuovere le capacità le tradizioni locali, valorizzare il patrimonio, sostenere il turismo sostenibile e inclusivo, e rispondere con impegno e passione alle esigenze delle comunità locali.



L'impatto economico delle sagre

Le Pro Loco organizzano ogni anno circa 110 mila eventi in tutta Italia, attraggono 88 milioni di partecipanti di cui 76,5 milioni provengono dalla regione, 9,7 milioni dal resto d'Italia e 1,8 milioni dall'estero, il 24% sono anziani, 45% famiglie e 31% sono giovani. Di queste manifestazioni 20 mila sono sagre per una spesa complessiva di 700 milioni di euro sostenuta dalle Pro Loco con la collaborazione di amministrazioni pubbliche, associazioni di volontariato, culturali, sportive, religiose, consorzi di tutela di prodotti locali, un indotto di 2,1 miliardi di euro, 10.500 occupati e più di 300.000 volontari. L'impatto economico delle sagre è significativo e può manifestarsi in vari modi: incremento del turismo, sviluppo delle attività locali, promozione dei prodotti tipici, investimenti in infrastrutture, sviluppo di nuovi servizi, rafforzamento della comunità e ciclo virtuoso di reinvestimento. Per incentivare la crescita e il potenziamento di queste iniziative, Unpli dal 2018 assegna annualmente il bollino di Sagra di Qualità alle più meritevoli, e dallo scorso anno anche il marchio Eventi di Qualità. Attualmente sono più di 250 le manifestazioni che hanno ottenuto il riconoscimento.





UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA



GIUBILEO DELLE PRO LOCO 2025

29 GIUGNO 2025
PIAZZA SAN PIETRO
ROMA

PROGRAMMA

ORE 07:00	RADUNO PRESSO PIAZZA SAN PIETRO
ORE 12:00	BENEDIZIONE DEL SANTO PADRE
ORE 15:00	INGRESSO ATTRAVERSO LA PORTA SANTA



ARTI & SPETTACOLI

CAMPANIA

Di Patrizia Forlani

FOTONOTIZIA

I bottari di Macerata Campania

Suoni e ritmi utilizzando botti, tini e falci, segno della morte ma anche della rinascita, il ciclo della vita e delle stagioni che si ripete: sono le "Battuglie di Pastellessa". Un rituale che nasce a Macerata Campania (Caserta) in epoca precristiana e che è elemento principale della Festa di Sant'Antuono (Sant'Antonio Abate), il 17 gennaio, eseguito dalla comunità maceratese come musica di lotta contro il diavolo.

Nel rispetto della tradizione e con l'intento di divulgare e mantenere viva la cultura popolare delle "Battuglie di Pastellessa" tipica di Macerata Campania nasce nel 2006 Pastellesse Sound Group "I bottari di Macerata Campania". La particolarità che accompagna il gruppo è legata senza alcun dubbio alla tipologia degli strumenti utilizzati per la messa in opera dei brani musicali. Botti, tini e falci sono infatti utilizzati, accanto ai più classici strumenti, nella produzione dello spettacolo musicale e vanno a creare quel particolare ritmo denominato "pastellessa".

Il termine pastellessa col quale oggi si indica la musica suonata dai bottari, è collegato al nome di un piatto tipico della tradizione maceratese: la past' e 'llessa (pasta con le castagne lesse). Durante i festeggiamenti in onore di Sant'Antonio sui carri addobbati per la festa prendono posto le Battuglie di Pastellesse, delle particolari orchestre composte anche da 50 suonatori di botti, tini e falci, guidate da un capobattaglia.



Per informazioni:

Unpli Campania

Corso Vittorio Emanuele 3,
Sant'Angelo dei Lombardi,
Italy



Hanno collaborato
a questo numero:

Luca Caroselli
Gabriele Desiderio
Max Falerni
Manuela Filice
Davide Francescutti
Riccardo Milan
Giulia Nappi
Stefania Pendezza
Agnese Scapinello
Ilaria Tucconi
Alessandra Tutino



IN PRIMO PIANO

Assemblea 2024 • Sostenibili, inclusive e accessibili:
le Pro Loco motore economico delle comunità italia-
ne e del turismo di qualità Pag. 04

FOTONOTIZIA

I bottari di Macerata Campania Pag. 09

ARTI E SPETTACOLI

I giochi della tradizione Pag. 14

Il Fiö D'lä Lippä di Mede Pag. 16

Pienza, il gioco del cacio al fuso Pag. 18

Arpino, la corsa con la cannata Pag. 20

Treia e la disfida del bracciale Pag. 22



SOMMARIO

RITI E FESTE

La Varia di Palmi: un miracolo che si rinnova Pag. 26

Mondaino, in nome del daino Pag. 28

Andém a Cròt Pag. 30

Monforte d'Alba e Roccavione, le eresie medievali
tra storia e leggenda Pag. 32

I miracoli di San Gennaro Pag. 36

ARTI E SPETTACOLI

Valchiavenna, uno scrigno di natura e tradizioni Pag. 44

Il fascino di "perdersi" in un labirinto Pag. 46

Dove si salva la memoria degli antichi muri merlati Pag. 50

ARTIGIANATO

Fuscaldo e la scuola scalpellini e muratori Pag. 52

Vecchi mestieri, nuove energie Pag. 54

SAPORI E TRADIZIONI

Sulle tracce dei piatti tipici della memoria delle
terre veronesi Pag. 56

A Montecrestese con la Sagra della Patata si
riscopre il passato aiutando il presente Pag. 60

Recale rende omaggio al suo "oro" giallo Pag. 62

La lumaca a Ossi, un gusto irrinunciabile per
palati intenditori Pag. 64

La Sagra del polentone alla carbonara di Piobbico Pag. 66



RadiciCulturali

Scopri
il portale
del patrimonio
immateriale

radiciculturali.it

RadiciCulturali è il portale dedicato al primo censimento nazionale italiano del patrimonio culturale immateriale: un progetto in cui tradizioni, riti e identità locali sono raccontate attraverso le tecnologie digitali.



Promosso da UNPLI (Unione Nazionale Pro Loco d'Italia) e ANCI (Associazione Nazionale Comuni Italiani) con il supporto dell'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale, ha l'obiettivo di valorizzare e preservare queste radici culturali, mantenendole vive e accessibili per trasmetterle alle generazioni future.





Tocati

A Verona ogni anno a metà settembre si svolge il Tocati, il festival internazionale riconosciuto dall'UNESCO. La manifestazione è incentrata sulla riscoperta, la valorizzazione e la salvaguardia dei Giochi e Sport Tradizionali.



ARTI & SPETTACOLI

A cura di Patrizia Forlani

I giochi della tradizione

Raccontano la storia del territorio, gli usi e i costumi.
Le regole non sono scritte ma tramandate di generazione in generazione.

Solitamente si svolgono all'aria aperta, nelle piazze o nelle strade. Gli strumenti utilizzati per giocare fanno parte del vissuto quotidiano. Spesso realizzati con metodi artigianali utilizzando materiali del luogo.

Scopriamo insieme



LOMBARDIA

Il Fiö d'lä lippä



TOSCANA

Il gioco del cacio
al fuso



LAZIO

La corsa con la
cannata



MARCHE

La disfida del
bracciale



ARTI & SPETTACOLI

LOMBARDIA

Di Stefania Pendezza

IL FIÖ D'LA LIPPÄ di Mede



Per informazioni:

Pro Loco Mede

Piazza della Costituzione, 2
27035 Mede (PV)

proloco.mede@gmail.com



Nel 2023 l'Unesco ha riconosciuto come patrimonio immateriale dell'umanità da salvaguardare sei giochi tradizionali lombardi, tra loro il Fiö d'la lippä di Mede in Provincia di Pavia.

Antico gioco popolare diffuso in tutta Europa con tracce risalenti al XV secolo, in Italia la sua prima testimonianza è di epoca medievale ed è custodita dalla Sovrintendenza Archeologica di Verona. Il suo nome varia a seconda dei dialetti e delle zone e innumerevoli sono anche le variazioni delle regole del gioco che è comunque caratterizzato da un attrezzo costruito con materiali poveri, come il legno e lo spago. Gli strumenti di gioco sono quindi due pezzi di legno, uno più lungo (detto "mazza") e uno più corto, appuntito su due estremità (detto "lippa"): scopo del gioco è colpire il legno più corto con quello più lungo per farlo andare il più lontano possibile.

Il Palio

Come detto il gioco della lippa viene chiamato in modo diverso a seconda del dialetto tradizionale della zona in cui si gioca. Nel cuore della Lomellina, a Mede, in Provincia di Pavia, viene denominata "Ciaramela" e lì la sua tradizione è talmente radicata, da meritare una manifestazione che la celebra la seconda domenica di settembre di

ogni anno: il Palio d'la Ciaramela. Manifestazione che si celebra ogni anno dal 1980, valorizza e promuove le tradizioni, la storia e le eccellenze di questa Terra che vede come protagonisti i 10 rioni della Città tra rievocazioni storiche e balli popolari.

I quartieri

Giornate di festa in cui rivivere, anche attraverso il gioco, tramandare e salvaguardare la memoria storica della Comunità e del Territorio tutto della Lomellina con la sua storia e le sue tradizioni contadine. Ogni quartiere elegge una rappresentante, una madrina, che in compagnia di un accompagnatore, rappresentano il proprio rione con costumi tradizionali ricostruiti fedelmente, per recuperare l'identità del passato. È una festa contadina che ha lo scopo di salvaguardare e recuperare la storia e le tradizioni del passato, attraverso costumi, giochi e danze. Una celebrazione dei valori passati che diventano così attuali.

Tra gli organizzatori del Palio, un ruolo importante lo gioca la Pro Loco di Mede. Molto attiva sul territorio e sempre attenta alla promozione delle eccellenze e delle tradizioni, è infatti uno dei principali artefici della realizzazione di questa importante e tanto attesa manifestazione. La Proloco inoltre, lungo tutto l'anno, supporta partecipa e organizza iniziative di valorizzazione di Mede e del suo ricco patrimonio storico immateriale soprattutto alle giovani generazioni.

L'Associazione Fiö e Fiulät d'la lippä

A tenere vivo e ben saldo a Mede il gioco della lippa, ci ha pensato un'Associazione che ha lo scopo di valorizzare questo antico gioco e tramandarlo alle giovani generazioni: l'Associazione Fiö e Fiulät d'la lippä. Fondata nel 2007, si dedica con passione alla riscoperta, alla rivalutazione, alla diffusione e alla pratica del gioco così strettamente legato alla cultura popolare. L'Associazione è strettamente legata ad AGA (l'Associazione Giochi Antichi) che ha lo scopo di promuovere la salvaguardia delle pratiche dei Giochi e Sport Tradizionali e valorizzare le comunità che le praticano, anche attraverso Tocati, il programma di attività per la salvaguardia dei giochi e sport tradizionali che, collaborando con l'Unesco, ha portato al riconoscimento del gioco della lippa come patrimonio culturale immateriale.



Crediti foto Archivio Bocalari, Mede





ARTI & SPETTACOLI

TOSCANA

PIENZA, il gioco del cacio al fuso



Per informazioni:

Pro Loco Pienza

Via della Rosa 9
53026 Pienza (SI)

Tel +39 3384859041



Pienza, nella culla della Val d'Orcia, è un gioiello di cui innamorarsi al primo sguardo. Patrimonio dell'Umanità Unesco è considerata la "Città Ideale", un vero esempio di urbanistica rinascimentale, dove il rapporto fra architettura e paesaggio ha dato vita ad un risultato unico nel suo genere. Pienza non è solo un luogo d'arte e cultura ma anche custode di una tradizione secolare: il gioco del cacio al fuso.

Le origini

Il Cacio al Fuso ha origini antiche ed è citato addirittura dagli statuti cinquecenteschi della città di Pienza. Le sue radici risalirebbero al Medioevo, un'epoca in cui in cui la vita rurale e pastorale dominava la Val d'Orcia. Probabilmente i pastori si dedicavano a giochi improvvisati con ciò che avevano a portata di mano: bastavano un fuso, una forma di formaggio e uno spazio dove far rotolare la forma e piantare il fuso. L'obiettivo è quello di far fermare il cacio il più vicino possibile al fuso, attorno al quale sono disegnati degli anelli concentrici che delimitano cinque aree, che danno un punteggio da uno a cinque. Il

gioco deriverebbe anche dalla consuetudine dei pastori della Val d'Orcia di battere sulla forma di formaggio per testarne la qualità.

Il cacio al fuso segue regole precise che si sono consolidate nel tempo. I partecipanti, divisi in squadre, devono lanciare una forma di pecorino in modo che questo rotoli verso il "fuso", posizionato al centro di un'area delimitata. Vince il lancio che si avvicina di più al bersaglio.

Le forme utilizzate, spesso prodotte artigianalmente dai caseifici locali, sono selezionate con cura per garantire peso e dimensioni standard. Il lancio richiede non solo forza, ma anche precisione e strategia: la superficie della piazza, le irregolarità del terreno e la rotazione impressa al formaggio sono tutti fattori decisivi.

Alla competizione prendono parte sei squadre composte da sei giocatori ciascuna, numero che rimanda alle contrade del paese che identificano i rioni del paese: Gozzan- te, Prato, Casello, Le Mura, San Piero e Case Nuove.

Il Pecorino: Simbolo di Pienza

Il pecorino, protagonista del gioco, è molto più di un semplice strumento. Questo formaggio, noto per il suo sapore

unico, è il risultato di una tradizione casearia antichissima. Gli Etruschi, che popolavano la zona prima dei Romani, già allevavano pecore e producevano formaggi, ponendo le basi per una cultura gastronomica che ancora oggi caratterizza Pienza.

Durante il Rinascimento, quando Pio II trasformò il borgo in una "città ideale", il pecorino divenne un prodotto di prestigio, apprezzato sulle tavole nobiliari. Ancora oggi, il formaggio è il vanto di Pienza e una delle principali attrazioni per i visitatori.

Dal 1960 si svolge a Pienza, normalmente nella prima domenica di settembre, la Fiera del cacio di Pienza con al pomeriggio la sfida del gioco del Cacio al fuso. Il 'Cacio di Pienza' è il 'caseolus' antico, cioè la forma piccola delle Crete, commercializzata a Pienza fin dall' antichità nelle Fiere di San Matteo. La Fiera del Cacio ha sviluppato in senso tematico un aspetto dell'antica Fiera, forse il più importante dopo il mercato del bestiame. Nei decenni questa festa ha conosciuto una evoluzione che l'ha arricchita di eventi ed è divenuta un appuntamento sia per i pientini e per i rioni che l'organizzano con la Pro Loco, sia per i turisti che per i visitatori.





ARTI & SPETTACOLI

LAZIO

ARPINO, la corsa con la cannata

Arpino, un angolo affascinante d'Italia, è una città che racconta millenni di storia e tradizioni, un piccolo borgo che ha visto nascere personaggi di grande rilevanza, come Marco Tullio Cicerone, il celebre oratore e politico romano, e Gaio Mario, il famoso condottiero. Ma non solo: la città è anche la patria del Cavalier D'Arpino, uno dei più grandi maestri della pittura barocca, che influenzò anche l'arte di Caravaggio.

Le ciocie

Secondo una leggenda locale, Arpino sarebbe stata fondata dal dio Saturno, protettore delle messi, e proprio qui ogni anno viene celebrato il ruolo fondamentale delle donne nella tradizione rurale ciociara. Un evento che rende omaggio a queste radici e tradizioni è la Corsa con la Cannata, entrata nel Registro del Patrimonio Immateriale dell'Umanità dell'UNESCO. Questa competizione, che ha luogo ogni anno, è una gara riservata esclusivamente alle donne. Le partecipanti corrono per 280 metri indossando le "ciocie", le tradizionali calzature dei pastori ciociari, portando sul capo una "cannata", un recipiente di terracotta colmo d'acqua, simbolo della città di Arpino e dell'intera Ciociaria.

Simbolo di tradizione e difficoltà

La "cannata" è un vaso di terracotta che presenta due manici ricurvi e un caratteristico beccuccio, da cui si fa fuoriuscire l'acqua (o talvolta anche il vino). Durante la corsa, le donne devono mantenere l'equilibrio della canna sulla testa senza mai toccarla con le mani, altrimenti vengono escluse dalla competizione. Questo gesto simbolico richiama l'antica tradizione contadina ciociara e rappresenta una sfida di abilità, concentrazione e forza.

Il Gonfalone di Arpino

La Corsa con la Cannata fa parte del programma del Gonfalone di Arpino, una delle manifestazioni folkloristiche più importanti della città, che coinvolge i Quartieri e le Contrade in un viaggio attraverso le tradizioni locali. Il Gonfalone è un evento che celebra le radici storiche, culturali e sociali di Arpino, rendendo omaggio agli usi e costumi degli antenati e alla vita rurale della Ciociaria. Questa, che richiama visitatori da ogni parte d'Italia, è un'importante occasione per promuovere la città manifestazione e le sue tradizioni.

Il Programma del Gonfalone

Il programma inizia sempre l'ultimo sabato di luglio, con la Presentazione del Gonfalone, il drappo che rappresenta l'intera città. Questo drappo, realizzato da un artista di fama internazionale, viene benedetto in una cerimonia solenne, a cui segue una spettacolare sfilata dei Quartieri e delle Contrade. I partecipanti sfoggiano i tradizionali costumi ciociari, dando vita a uno spettacolo di colori e storia.

Piatti tipici e giochi

Si prosegue con le Feste e Sagre di Quartieri e Contrade dentro e fuori le mura della città. Per l'occasione vengono degustati piatti tipici ciociari, preparati secondo le antiche ricette tradizionali dalle "massaie" che "prestano", orgogliosamente, la loro preziosa arte. Nel weekend dopo ferragosto arrivano i Giorni del Palio con canti popolari, saltarello ciociaro e angoli caratteristici, in cui sono rievocati antichi mestieri, tipicità e tradizioni ciociare. Gran finale con le sei gare valide per l'assegnazione dell'ambito drappo che sono: la Corsa degli Asini, il Tiro alla Fune, la Corsa con la Carriola, la Corsa con la Cannata, la Corsa con i Sacchi e la Staffetta.



Per informazioni:

Pro Loco Arpino
Piazza Municipio, 46 Arpino

Telefono: 0776848535





ARTI & SPETTACOLI

MARCHE

TREIA e la disfida del bracciale

La sua suggestiva cinta muraria e il panorama mozzafiato fanno di Treia un luogo unico. Una terra del cuore e del sogno, così la descrive la scrittrice Dolores Prato nel suo romanzo autobiografico "Giù la piazza non c'è nessuno". Un borgo ricco di storia il cui nome trae origine dalla divinità greco-sicula Trea-Jana, Dea della maternità, protettrice delle selve, nonché simbolo della Luna.

La storia

Da oltre quaranta anni Treia fa rivivere il Gioco del pallone col bracciale e il cui personaggio più rappresentativo, Carlo Didimi, è stato immortalato da Giacomo Leopardi nella canzone "A un vincitore nel pallone" (1821). L'arena di Treia venne inaugurata nel 1818, con una spettacolare partita a cui partecipò il giovane Carlo Didimi. La Disfida del Bracciale non è solo un evento sportivo, ma rappresenta un patrimonio culturale che affonda le sue radici nelle tradizioni locali e nella storia italiana. La manifestazione è un modo per ricordare e valorizzare uno sport che ha avuto una grande importanza nel passato, ma che oggi rischia di essere dimenticato. Partecipare alla Disfida del Bracciale significa immergersi in un tempo passato, rivivere l'atmosfera del Rinascimento e scoprire come, attraverso lo sport e il gioco, si possa mantenere viva la memoria storica di un territorio. L'evento è anche un'opportunità per le giovani generazioni di scoprire una parte importante della loro eredità culturale, e per i visitatori di conoscere un aspetto autentico e meno conosciuto della cultura italiana.

Foto di Luca Caroselli

La sfida

La sfida finale del Gioco del pallone col bracciale si svolge la prima domenica di agosto, ma è preceduta da numerose attività nei dieci giorni precedenti. Durante i giorni della disfida, il borgo si anima con sfilate in costumi storici, mercati rinascimentali, spettacoli di sbandieratori e musiche tradizionali. Il venerdì della settimana precedente si svolge una sfilata storica con la riconsegna del palio conquistato durante l'ultima edizione della festa. I cittadini partecipano attivamente alla rievocazione, che diventa un momento di festa e condivisione. Le strade di Treia sono addobbate con bandiere e stendardi che richiamano i colori delle contrade, mentre le botteghe e le locande offrono piatti tipici locali, creando un'atmosfera di festa che coinvolge abitanti e turisti.

Il corteo storico

La giornata più importante della manifestazione è la prima domenica di agosto, in cui si svolgono il grande corteo storico e la sfida finale tra i quartieri. Dopo aver attraversato le strade del centro cittadino, i figuranti raggiungono Piazza della Repubblica, dove sfilano e si di-

spongono sotto il palco. Le quattro delegazioni raggiungono la piazza con questo ordine: il Borgo, che rappresenta il quartiere dei contadini; Vallesacco, con gli artigiani; Onglavina con gli zingari; il Cassero con i nobili. Ogni delegazione è introdotta dai tamburini a cui seguono i giocatori con maglia e pantalone bianco. Unica differenza il colore della fascia in vita: azzurra per il Borgo, viola per Vallesacco, gialla per Onglavina, verde per il Cassero.

Il bracciale

Ogni giocatore porta con sé il proprio bracciale. I figuranti di ciascun gruppo vestono abiti che indicano la provenienza dai rispettivi quartieri e sono preceduti da due donne che portano il bracciale su un cuscino. A questo punto fa il suo ingresso sul palco la magistratura (costituita dalle autorità civili del paese), con i vessilli e dopo il discorso del podestà, ogni gruppo porta il proprio omaggio alla magistratura, e il corteo si scioglie per raggiungere l'Arena Didimi, dove i quartieri si sfidano per il terzo e quarto posto.

La finale per l'attribuzione del palio si svolge la sera dopo le 21 nella stessa arena.



Per informazioni:

Pro Loco Treia

prolocotreia.iat@comune.treia.mc.it

La Fondazione Pro Loco Italia ETS opera su tutto il territorio nazionale, non ha scopo di lucro ed è costituita per il perseguimento di finalità civiche solidaristiche e di utilità sociale, nel settore dell'istruzione, della formazione e della cultura, attraverso la promozione, la progettazione e la valorizzazione di iniziative di interesse artistico e storico, nonché di tutela e valorizzazione del patrimonio culturale e turistico, dei piccoli borghi, della natura e dell'ambiente. La Fondazione Pro Loco Italia ETS può contare su una capillare presenza di Pro Loco in tutta Italia, volta alla valorizzazione e tutela del patrimonio materiale e immateriale, inclusione sociale e rispetto ambientale, insieme alla gente, a difesa dell'ambiente, a tutela di dialetti, tradizioni, vecchi saperi per impedirne l'oblio e anzi trasformarli nel lavoro delle nuove generazioni.

Grazie a **Fondazione Pro Loco Italia ETS** è possibile realizzare accorgimenti utili a migliorare la qualità della vita di ciascuno, con articolate progettualità, in particolare sui temi del patrimonio immateriale e sullo sviluppo delle Pro Loco e delle attività correlate alle comunità e ai territori di cui sono espressione.

- **Patrimonio culturale**
- **Identità**
- **Sostenibilità**



Sostieni la tutela del patrimonio culturale

Iscriviti alla Fondazione



Soci Aderenti

- Quota individuale | € 30,00
- Titolare di Tessera del socio Pro Loco | € 10,00



Soci Sostenitori

- Pro Loco | € 30,00
- Associazioni non profit | € 100,00
- PMI ed Enti pubblici | € 250,00
- Grandi imprese / Fondazioni | € 500,00

Per iscriverti vai su:
fondazioneprolocoitalia.it

I titolari di Tessera del Socio Pro Loco e le associazioni Pro Loco possono effettuare l'iscrizione attraverso la propria area personale MyUnpli



RITI & FESTE

CALABRIA

Di Manuela Filice

La Varia di Palmi: un miracolo che si rinнова



Foto di Giancarlo Parisi

Per informazioni:

Pro Loco Palmi APS

Via Dante n. 11
89015 Palmi (RC)

prolocopalmi@libero.it

Telefono 3403184688

Palmi, cuore pulsante della Calabria, ogni ultima domenica del mese di agosto con cadenza pluriannuale, si prepara a vivere uno dei momenti più intensi e suggestivi dell'anno: la Varia. Un'esplosione di fede, arte e tradizione che si rinnova coinvolgendo un'intera comunità e attirando l'attenzione di tutto il mondo.

L'Assunzione della Vergine Maria

La Varia non è semplicemente una processione, ma una vera e propria opera d'arte vivente. Un colossale carro allegorico, alto oltre 16 metri, che rappresenta l'Assunzione della Vergine Maria in cielo. Ogni dettaglio, dalla struttura in legno alla ricca decorazione, è frutto di mesi di lavoro artigianale e di una maestria tramandata di generazione in generazione.

L'Animella

Al centro della Varia c'è lei, l'Animella, una giovane ragazza scelta tra le più meritevoli della comunità, che incarna la figura della Madonna. Attorno a lei, un corteo di angeli, apostoli e santi, tutti rigorosamente vestiti con costumi d'epoca. Anche le donne hanno un ruolo fondamentale nella preparazione della festa: dalla realizzazione dei costumi, alla preparazione dei dolci tipici e nelle attività organizzative. Ma i veri protagonisti sono gli "mbuttaturi", gli uomini che con forza e devozione sostengono il peso della Varia sulle loro spalle. Sono loro, con il loro sudore e la loro fatica, a far sì che questo miracolo si compia. Un viaggio nel tempo. Un tuffo nelle tradizioni più antiche, quando la fede e la devozione erano il motore di ogni azione. Si ritiene che la prima Varia sia stata realizzata nel XVI secolo. Da allora, questa festa è stata tramandata di generazione in generazione, diventando un simbolo identitario per l'intera comunità di Palmi.

Riconoscimento Unesco

Nel 2013, l'Unesco ha riconosciuto la Varia di Palmi come Patrimonio Immateriale dell'Umanità, sottolineando il suo valore inestimabile come espressione di cultura, storia e identità. Questa prestigiosa nomina l'ha proiettata a livello internazionale, rendendola un evento di richiamo per turisti e appassionati di tradizioni popolari dove



anche la musica ha un ruolo fondamentale accompagnando la processione creando un'atmosfera solenne e festosa. I canti tradizionali, tramandati oralmente, sono un'ulteriore espressione della devozione popolare. La musica, insieme alle immagini e ai colori, contribuisce a rendere l'evento un'esperienza multisensoriale indimenticabile.

Non solo festa religiosa

La Varia è molto più di una semplice festa religiosa. È un momento di aggregazione, di condivisione e di solidarietà. Durante i giorni che precedono la processione, la città si anima con una serie di eventi collaterali: concerti, spettacoli, mostre, degustazioni di prodotti tipici. È un'occasione per valorizzare il territorio, promuovere l'artigianato locale e far conoscere le eccellenze enogastronomiche della Calabria. È un patrimonio da tutelare e valorizzare, ma è anche un futuro da costruire. Ogni volta nuovi giovani si affacciano a questo mondo, portando con sé nuove idee e nuove energie. È compito di tutti noi contribuire a mantenere viva questa tradizione, trasmettendo alle generazioni future un'esperienza unica, un viaggio emozionante alla scoperta di una cultura millenaria. Un esempio di come la fede, l'arte e la tradizione possano unirsi per creare qualcosa di straordinario. Se avrete l'opportunità di assistere a questa festa, non lasciatevela sfuggire, sarà un'esperienza che porterete nel cuore per sempre.





RITI & FESTE

EMILIA ROMAGNA

Di Max Falerni

Mondaino, in nome del daino



Foto: Tomino Mosconi

Per informazioni:

Pro Loco Mondaino

Via Secondaria Levante 1,
Mondaino, 47836, RN

0541869046

info@mondainoeventi.it

www.mondainoeventi.it

In un'epoca lontana Mondaino fu teatro di lotte violente, una terra di confine, contesa dalle Signorie dei Malatesta e dei Montefeltro che si susseguirono al potere della città. Ogni anno, nel mese di agosto, Mondaino celebra il suo passato e il Palio del Daino nasce come omaggio a un momento cruciale nella storia di questo centro: la pace siglata nel 1459 tra Sigismondo Pandolfo Malatesta, signore di Rimini, e Federico da Montefeltro, duca di Urbino.

La storia

Situato in una posizione strategica, Mondaino era un territorio conteso tra le due potenti famiglie, che si fronteggiavano per il controllo delle terre della Valconca. Federico da Montefeltro lo definì un luogo "forte et importante, che a nessun patto può essere conquistato". La scelta del daino come simbolo richiama il legame profondo tra il borgo e la natura circostante: un tempo i boschi intorno a Mondaino erano ricchi di fauna, e il daino era una presenza comune. Il nome stesso del paese, secondo alcune interpretazioni, deriverebbe da "Mons Dainus", il "monte dei daini".

Il palio

Il "Palio del Daino" rappresenta questo momento di festa nel quale le contrade di Borgo, Castello, Contado e Montebello si sfidano per aggiudicarsi il titolo che viene mantenuto fino all'anno successivo. Quattro giorni di festa durante i quali strade e piazze del centro storico si animano con botteghe artigiane, sbandieratori, armigeri, falconieri, giullari, musicisti, spettacoli itineranti e la cucina delle contrade.

La sfida per il palio prevede una serie di prove: la disfida dei balestrieri, la corsa delle oche e il Gioco del Daino. La manifestazione viene aperta da un corteo di nobili, soldati e musicisti con costumi rinascimentali. Inoltre durante la quattro giorni di festa nelle botteghe e per le vie di Mondaino si possono trovare artigiani che danno dimostrazione della loro opera mentre nelle piazze e nelle strade risuonano melodie rinascimentali. Tanto spazio anche all'enogastronomia con "cibo giusto et salutare de l'anima e de lo corpo".



I balestrieri e il gioco delle oche

La prima sfida del Palio del Daino di Mondaino è tra i balestrieri. Divisi in squadre hanno l'obiettivo di colpire, armati di balestra manesca, il bersaglio posto su di un muro sopra il porticato della piazza. Al termine della sfida vengono rimosse le frecce e conteggiati i punteggi riportati da tutti i contendenti decretando le tre contrade che passano il turno. La seconda sfida è quella del gioco delle oche dove ogni squadra sceglie l'animale che vuole far gareggiare e, per ogni contrada, c'è un solo giocatore. Le oche, posizionate a terra devono raggiungere il centro della piazza: i concorrenti possono solo incitare gli animali senza mai entrare in contatto con loro.

Il Gioco del Daino

Le squadre, riconoscibili dai colori indossati, calzano un copricapo che riproduce la testa di un daino e ognuno di loro si posiziona in una base sul perimetro della piazza. I giocatori hanno in mano un testimone che si devono passare e, per farlo, devono incontrare un altro giocatore della propria squadra in mezzo alla piazza, lasciando libera la propria base. Durante il momento di scambio una base viene eliminata, lasciandone di fatto una in meno rispetto al numero totale di giocatori. Gli stessi devono, dopo essersi scambiati i testimoni riappropriarsi di una delle basi ancora libere. Il giocatore che rimane senza base viene eliminato e perderà la squadra che rimarrà con un unico concorrente in gioco.





RITI & FESTE

LOMBARDIA

Di Stefania Pendezza

Andém a Cròt



Crediti foto Archivio Pro Chiavenna

Per informazioni:

Pro Loco Chiavenna

Piazza S. Pietro, 1
23022 Chiavenna,

Info@prochiavenna.it

Un territorio estremamente ricco di prodotti di eccellenza frutto anche del particolare microclima, grazie alla posizione geografica tra laghi e monti. Vini, bresaola e formaggi sono tra i più famosi che vengono celebrati ogni anno, nel mese di settembre. Si svolge in questo periodo la Sagra dei Crotti di Chiavenna, organizzata dalla Pro Chiavenna che, istituita nel 1892, è nata per raggiungere "l'abbellimento del paese e la valorizzazione dei sentieri e delle bellezze naturali posti nelle vicinanze. Questo obiettivo - ci dice il suo giovane Presidente Andrea Sorrenti - dopo centotrentadue anni di storia, è ancora attuale e forse ancora più rilevante di quanto lo fosse allora."

Istituita nel 1956

La Sagra dei Crotti è stata istituita nel 1956 con la volontà di valorizzare, far conoscere e tramandare la tradizione del crotto ad oggi prevede nei primi due fine settimana di settembre l'apertura di molti crotti privati che, per l'occasione, vengono offerti ad associazioni (sportive, culturali, religiose, etc) per la somministrazione ai visitatori dei piatti della tradizione chiavennasca. La Pro Chiavenna da sempre organizza questo importante evento ma, prosegue Sorrenti "dal 2006, per una maggiore collegialità, è socio fondatore del comitato organizzatore insieme agli enti locali (Comune di Chiavenna e Comunità Montana della Valchiavenna) e a realtà associative del territorio (Unione Commercio e Turismo, Unione Artigiani, Consorzio Turistico, etc.)". Una rete di importanti Enti locali che collaborano proficuamente per la valorizzazione delle eccellenze del Territorio e per una promozione più incisiva dell'evento.

Le novità del 2024

Ogni anno la manifestazione introduce qualche novità per rendersi sempre più attrattiva e prevede due proposte: percorsi enogastronomici chiamati Andém a Cròt, da percorrere a piedi o in bicicletta che prevedono diverse tappe nelle quali sono somministrati piatti tipici; oppure una consumazione "più tradizionale" dell'intero pasto in un



crotto aperto per l'occasione: prodotti e specialità locali come i gnocchetti di Chiavenna, la brisaola della Valchiavenna, carne e verdure alla pioda (lastra di pietra tipica della zona e utilizzata per cucinare), i biscottini di Prosto o la torta fioretto.

Dieci percorsi enogastronomici

Per questa edizione (7-8 e 14-15 settembre 2024), La Pro Loco anticipa che saranno organizzati 10 percorsi enogastronomici (uno in più rispetto allo scorso anno con delle novità nei menù) e ben 5 crotti-ristoranti aperti per questi i due weekend. Inoltre saranno previste nuove attività ludiche per i più piccoli e concerti di richiamo per i più grandi.

Da non perdere poi altri due appuntamenti per i quali la Pro loco collabora con il Consorzio Vini della Valtellina ed il Consorzio Turistico della Valchiavenna: il Valchiavenna Wine Festival, in calendario il 20 e 21 settembre 2024 e il Dì della Brisaola del 6 ottobre 2024. Due occasioni in cui scoprire le eccellenze enogastronomiche di questo Territorio così ricco di storia e di tradizione.





RITI & FESTE

PIEMONTE

Di Riccardo Milan

Monforte d'Alba e Roccavione,

le eresie medievali tra storia e leggenda

Per informazioni:

Unpli Piemonte

Via Buffa di Perrero, 1
10061 • Cavour (TO)

unlipiemonte@unlipiemonte.it

Il racconto potrebbe iniziare a Milano o in Trentino oppure dalla Bosnia o in Bulgaria o cominciare dalla Valsesia in provincia di Vercelli... La storia delle eresie medievali è infatti una ragnatela di viaggi, d'incontri, d'ipotesi, di confini superati, di lotte e di violenza, di cultura e di confronto dialettico, di oblio e di ricordo. Una storia cancellata che però permane nei territori coinvolti, sia nella toponomastica sia nei ricordi, nelle storie, nelle leggende... Anche il Piemonte lo fu. Tre sono infatti le eresie medievali che videro questa regione protagonista: i Catari, i Dolciniani ed i Valdesi. La più sconosciuta delle tre, quella dei Catari, ha lasciato traccia soprattutto in due comuni piemontesi: Monforte d'Alba e Roccavione, entrambi oggi nella provincia di Cuneo.

I Catari

Ma chi erano i Catari? I Catari erano seguaci di una religione manichea, dualista. Vengono chiamati "cristiani" ma non tutti credevano alla divinità del Cristo, per molti di loro solo un profeta. La loro religione è oggi poco conosciuta, anche perché furono sterminati e cancellati da una Crociata voluta da Papa Innocenzo III nel 1208. Rimangono così solo le notizie riportate dai tribunali. Il loro era un dualismo radicale che vedeva nella materia il male e nello spirito, imprigionato, il bene. Due divinità contrapposte.

La storia

Tanto per inquadrare, il catarismo si diffuse nel basso Medioevo e fu confuso al suo apparire col manicheismo e con la dottrina dei Bogomili di Bulgaria: con questi ultimi in effetti aveva molti punti in comune e forse le idee bogomile erano giunte fino in Europa e in Italia tramite l'Impero bizantino e i Balcani o tramite i crociati e i pellegrini che tornavano dalla Terra Santa: i fedeli catari erano infatti detti anche "bulgari". Ma questo termine è generico ed ha in sé uno stigma negativo: stupidità, sodomia, marginalità... come ricordano il verbo "buggerare" e il lemma occitano "bogre". Stupidi e sodomiti, accuse della propaganda avversaria. Come per i Templari. Anche la parola "Catari" con cui venivano designati potrebbe non derivare dal greco "perfetti" ma dal latino "catus", gatto. Perché, come le streghe, nei loro riti - dicevano gli inquisitori - baciavano il retro di un gatto nero (le streghe invece quello del diavolo).

I "buoni uomini"

Fra di loro invece si chiamavano "buoni uomini". E in effetti erano dotati di un forte senso morale, ben diverso dall'immoralità diffusa nella Chiesa medievale. Certo erano originali: rifiutavano di mangiare carne e uova; alcuni mangiavano di notte, per assorbire "lo spirito" imprigionato nella materia; e i più radicali rinunciavano perfino al sesso: era infatti considerato cosa tanto malefica che perfino il matrimonio era per i più puri peccaminoso, poiché serviva solo ad aumentare il dominio della materia. Inoltre mettevano in comune i beni, una sorta di comunismo evangelico, cosa che li rese invisibili alle élite economiche del tempo.

Roccavione

Molti Catari per sfuggire alle persecuzioni attuate in Linguadoca trovarono rifugio, tolleranza e sostentamento in val Gesso e Vermentagna, nei villaggi di Entraque, Roaschia, Valdieri e Roccavione. Nidus haereticorum fu chiamato Roccavione dall'inquisitore Anselmo d'Alessandria. In paese soggiornò anche Pietro Authiè, notaio noto e ricco che vendette tutto per vivere come Cataro. Nella cittadina a dieci chilometri da Cuneo

"La ricca storia della religiosità medievale rivive nelle attività delle Pro Loco e della cultura immateriale dei territori"

permane il senso della storia dei Catari e degli Occitani in edifici sacri e laici come chiese e la rocca; per molti anni, poi, il senso della storia si è nutrito da rievocazioni in costume in cui si ricostruiva il microcosmo medioevale al tempo dei cristiani sconfitti. Statue e spiegazioni open air ricordano ancora la vicenda catara.

Monforte

L'arrivo dei Catari a Monforte è invece databile intorno al 1020. Nel 1028 Ariberto d'Intimiano, arcivescovo di Milano, trovandosi a Torino per una visita conoscitiva, scopre l'esistenza di un gruppo di eretici nella zona di Monforte. Egli cerca una soluzione diplomatica del problema e convoca a Torino il loro capo Girardo per un interrogatorio. Dall'interrogatorio fra il vescovo-conte e Girardo, inamovibile e preparato su ogni questione dottrina, emerge in maniera lampante l'eresia dei catari. Tutti vengono poi arrestati e condotti a Milano dove per alcuni giorni sacerdoti e autorità religiose tentano di ricondurli sulla retta via. Fra gli arrestati figura anche la contessa Berta che aveva aderito sin dall'inizio all'eresia e proteggeva gli eretici. La scelta spetta ai singoli che possono salvarsi abiurando la loro religione oppure persistere nell'eresia e immolarsi nel fuoco. Dopo un attimo di meditazione collettiva alcuni riabbracciano la fede cattolica, altri si lanciano fra le fiamme venendo ridotti in cenere. Il luogo dell'eccidio era appena fuori le mura medievali di Milano, nel luogo che oggi è Corso Monforte che ne ricorda la tragedia.

Le rievocazioni storiche

Le due storie molto simili sono ricordate dalle due comunità: a Roccavione per anni è stata realizzata una rievocazione storica, l'ultima nel 2016, in cui circa 150 tra figuranti in costume d'epoca, musicanti e attori che animavano strade e piazze, illuminate solo dalle luci delle torce. Più di venti scene di vita medioevale, in ambienti tipici di un villaggio del Duecento: dal mercato alle osterie, dove erano proposte diverse pietanze che ricordavano la quotidianità di questo periodo storico; dalle dimostrazioni dei mestieri all'accampamento, agli arcieri, fino alla corte del signorotto locale con attenzione agli aspetti caratteristici del catarismo.

Il rito del consolamento

Era infatti riproposto il "rito del consolamento", misterioso rituale di passaggio paragonabile al battesimo. Grande spazio era anche dato alle scene teatrali, recitate sotto forma di dialoghi e monologhi, con attori della locale compagnia teatrale. Le scene conducevano il visitatore in un viaggio di sei tappe che ha inizio con i trovatori, continua con il processo e finisce con il rogo dell'inquisito, attraverso le testimonianze di contadini, Catari in fuga, prigionieri accusati di eresia e dell'inquisitore. Una manifestazione che la Pro Loco di Roccavione intende riprendere. Ci ha detto infatti Davide Giordana, presidente della Pro Loco, che "la manifestazione dei Catari è sempre stata un successo di pubblico ma un grande sforzo organizzativo e negli anni si è persa l'abitudine; la Pro Loco è rinata quest'anno, siamo volenterosi e fiducio-

si, speriamo di riuscire a coinvolgere i numerosi volontari di cui necessitiamo per un evento così grande e strutturato, le premesse sono buone". A Monforte d'Alba nel 1979, dopo la pubblicazione del libro "I Catari di Monforte" di Domenico Garelli, inizia a realizzarsi un rievocazione storica a tema che ebbe un grandioso successo di pubblico, come si legge oggi nel libro "Monforte d'Alba. Storia di un'eresia" che ne ripercorre la storia. "Dopo quattro edizioni - si legge - la rappresentazione fu sospesa perché l'impegno organizzativo insostenibile". A "metà degli anni Novanta alcune scene tratte dalla manifestazione del 1980 furono proiettate nel teatro comunale con grande partecipazione di pubblico". La "spinta decisiva a riprendere il discorso dei Catari è venuta dalla proiezione" in paese del documentario "Bogre. La grande eresia europea" di Fredo Valla". Così "dal febbraio 2022 si rinnova l'avventura per una nuova edizione da celebrarsi verso il tramonto dell'estate".

La "Settimana Catara"

Così, ogni tre anni, c'è una Rievocazione storica (100 comparse e una decina di attori dilettanti). "Tutti gli anni, invece - ci ha ricordato il curatore Adolfo Ivaldi - sotto la spinta, l'aiuto economico e la collaborazione tecnica dell'amministrazione Comunale si organizza la "Settimana Catara". Sette giorni di iniziative culturali dedicate al mondo dell'eresia con conferenze, mostre, concerti, reading e cene catare. La direzione artistica della Rievocazione Storica e della Settimana Catara è a cura del

sottoscritto in qualità di presidente dell'Associazione MonforteArte, associazione culturale no profit che tra l'altro, organizza il festival internazionale "Monfortinjazz and more". Importante è "la collaborazione della Pro Loco monfortese in diversi momenti delle due manifestazioni. Nell'organizzazione e nell'allestimento scenografico della Rievocazione, nella partecipazione diretta all'evento con comparse e attori e, per quanto concerne la Settimana Catara, nell'allestimento e nella preparazione delle Cene Catare in tutti i suoi molteplici aspetti (culinari, ambientali scenografici...)".

La cena catara

Ma cosa si mangia in una cena catara? Ecco il menù dell'ultima, quella di quest'anno: lenticchie; ceci; castagne e pere; minestra di fagioli, porri, ceci e pane raffermo; insalata di gamberi d'acqua dolce, piselli, orzo; trota cotta in vapore con cavoli e verza; frittelle di mele; boccali di acqua di sorgente; succo d'uva. Il menù è stato preparato da Livia Martorana con l'aiuto dei volontari della Pro Loco di Monforte. I Catari avrebbero apprezzato. Ne siamo sicuri.



"Il perseguitato non ha sempre ragione, ma il persecutore ha sempre torto" (Pierre Bayle)



Si ringraziano le Pro Loco di Monforte d'Alba e di Roccavione; Adolfo Ivaldi, curatore della manifestazione di Monforte per foto e testi; Davide Giordana per le informazioni e Luigi Peluso per le foto di Roccavione.





RITI & FESTE

CAMPANIA

Di Giulia Nappi

I miracoli di San Gennaro

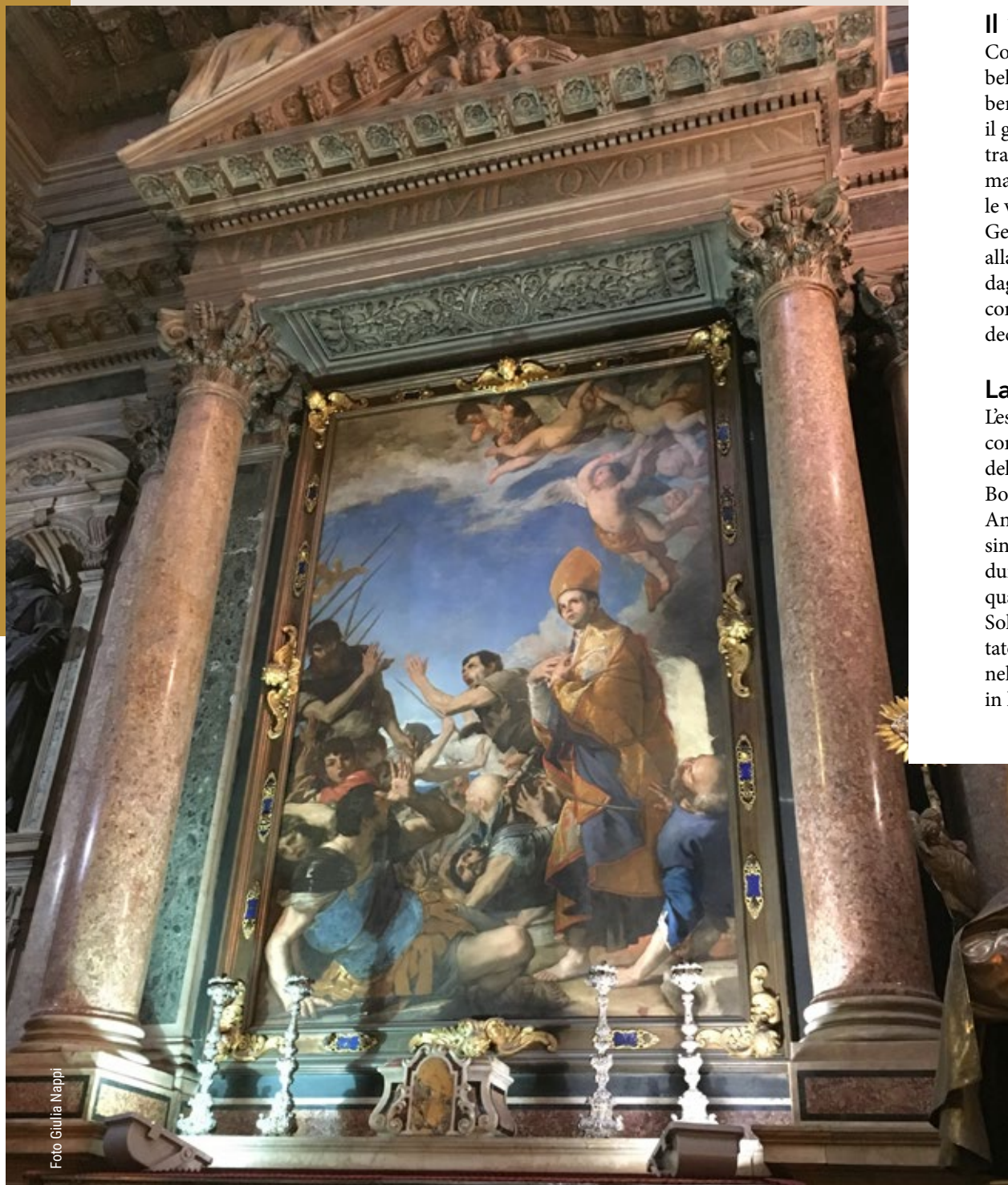


Foto Giulia Nappi

Per informazioni:

Unpli Campania

Corso Vittorio Emanuele 3,
Sant'Angelo dei Lombardi, Italy

ufficiostampa.campania@unpli.info

Un fatto di sangue. Come i legami di famiglia, come tutte le cose mosse dalla passione. È un fatto di sangue la devozione di Napoli per San Gennaro, Santo patrono e Santo dei miracoli, che da più di 1000 anni è entrata nella storia della città e del suo popolo spesso rompendo gli argini della sacralità. Può il sangue contenuto in due antiche ampolle di vetro coagularsi e sciogliersi più volte all'anno? Può succedere. Anzi, succede regolarmente ogni 19 settembre, giorno in cui la chiesa di Napoli festeggia il patrono della città e della regione, San Gennaro.

Il 19 settembre

Come a tutti i napoletani, anche a San Gennaro piace fare bella figura e così, quasi sempre, il miracolo si ripete per ben tre volte all'anno: il giorno della festa, il 19 settembre, il giorno del patrocinio, il 16 dicembre, e nella festa della traslazione, il sabato che precede la prima domenica di maggio. In quest'ultima ricorrenza il miracolo invade le vie del centro storico, con il busto d'argento di San Gennaro che viene portato in processione dalla cattedrale alla chiesa di Santa Chiara, in Piazza del Gesù, scortato dagli altri cinquanta (cinquanta!) Santi Patroni della città, con un corteo che invade Spaccanapoli e tutta l'area dei decumani.

La storia

L'esistenza di Gennaro si perde nella notte dei tempi e ha come unico punto fermo l'anno 305, l'annus horribilis della persecuzione di Diocleziano menzionato negli Acta Bononiensia per datare la morte di diversi Santi Martiri. Anno più, anno meno, di Gennaro si racconta l'amore sincero per il Signore e il coraggio che lo accompagnò durante i numerosi tentativi di martirio, all'ultimo dei quali soccombette poco fuori Napoli, presso il vulcano Solfatara. La pietra dove, secondo la tradizione, fu decapitato Gennaro è diventata reliquia del Santo ed è custodita nella chiesa – San Gennaro alla Solfatara – che poi sorse, in località Agnano, dove ogni 19 settembre si arrossa,



costituendo un altro dei miracoli di San Gennaro. Il suo corpo fu nascosto nelle viscere della collina di Capodimonte, dove stavano prendendo forma le catacombe paleocristiane, il suo sangue invece fu raccolto da una pia donna e custodito a lungo.

Il culto

Nasce il culto al Santo Martire che però prende corpo e comincia a fare storia dalla fine del 1300, quando re Carlo II D'Angiò fa realizzare dai migliori argentieri francesi lo straordinario busto reliquiario e il successore, Roberto D'Angiò, la teca per collocare le ampolle con il sangue. Il primo documento che menziona l'esistenza delle ampolle con il sangue è infatti il Chronicon Siculum del 1389. Un secolo più tardi, nel 1497, il Vescovo di Napoli Alessandro Carafa fa riavere al popolo di fedeli quel che era rimasto del corpo di Gennaro – che nel frattempo da Capodimonte era finito a Montevergine; per l'occasione viene ampliata la storica cattedrale per accogliere, al di sotto dell'altare maggiore, una cappella dedicata al Santo. Questo è uno degli avvenimenti che la Chiesa di Napoli ancora celebra e che il Santo puntualmente onora con il miracolo, la festa della traslazione delle reliquie.

L'eruzione del Vesuvio

Il secondo risale a una feroce eruzione del Vesuvio che il 16 dicembre 1631 minacciava una già martoriata, dalla guerra e dalla peste, Napoli, in quell'occasione il popolo, come sempre, si rivolse a San Gennaro, trovando la complicità del Vescovo che portò fuori dalla cattedrale le miracolose ampolle esponendole in direzione del vulcano. La tragedia fu sventata e da allora, ogni 16 dicembre, si attende il miracolo del cosiddetto giorno del patrocinio.

Il prodigio del sangue

Al giorno d'oggi resta la minaccia del vulcano, alla quale si aggiungono le piccole e grandi preoccupazioni che uniscono il popolo di Napoli e non solo. E San Gennaro c'è sempre,



si manifesta, a chi crede, con il prodigio del sangue che tanto affascina anche miscredenti e atei incalliti. Proprio perché invocato nei momenti di paura e smarrimento, per l'immaginario popolare il miracolo di San Gennaro non solo è segno di benevolenza del Santo ma portatore di buona fortuna e benessere per le sorti della città. Fatto che San Gennaro non ha mancato di sottolineare, come quando nel dicembre del 2020 il mancato scioglimento del sangue preannunziò che la pandemia da Coronavirus non era affatto passata, o nei momenti lieti, come in occasione della visita del Santo Padre Francesco nel marzo del 2015, o qualche settimana prima dell'attesissimo scudetto del Napoli nel maggio del 2023.

"Faccia gialla"

In questi ultimi casi San Gennaro ha agito senza preavviso, nelle date in cui è atteso il miracolo, a impetrare la grazia del Santo sono sì i fedeli sparsi nel mondo, la Chiesa, i media e, prima di tutti, un gruppo di donne che, di generazione in generazione, si riuniscono nove giorni prima nella Cappella del Tesoro di San Gennaro per intimare a "faccia gialla", come è confidenzialmente chiamato il Santo, di far sciogliere il sangue. La tradizione popolare le riconosce come le "parenti di San Gennaro", proprio a valorizzare un legame che, prima ancora che spirituale, è innanzitutto familiare.





PROMOTORI delle TIPICITÀ del TERRITORIO

SAGRE CERTIFICATE 2023

Sagra della castagna roscetta
Canistro (AQ)

Sagra del canestrato di Moliterno IGP
Moliterno (PZ)

Sagra del fusillo orsomarsese
Orsomarso (CS)

Gran Galà del pescespada
Bagnara Calabria (RC)

Sagra del maialetto
Apollosa (BN)

Sagra della castagna
Civitella Licinio di Cusano Mutri (BN)

Festa della Pannocchia
Recale (CE)

Montiano in Vita – Sagra del cicciolo
Montiano (FC)

“Pesche In Festa” Frutta Divertimento e Cultura
San Marten (FC)

Sagra del riso
Jolanda di Savoia (FE)

Fiera delle pere
Renazzo (FE)

Sagra Asparago Piacentino
Pontenure (PC)

Festa della castagna
Marola (RE)

Sagra della salsiccia
Morlupo (RM)

Sagra del Pangiallo e della polenta
Riano (RM)

Sagra dell’uva e dei prodotti tipici locali
Zagarolo (RM)

Sagra della nocciola
Caprarola (VT)

Aleatico in festa
Gradoli (VT)

Sagra della Brusadela
Romagnese (PV)

Sagra Nazionale dei maccheroncini di Campofilone
Campofilone (FM)

Sagra Nazionale del polentone alla carbonara
Piobbico (PU)

Festa di Pentecoste e dei “ Faseu Bon Dal Francu”
Refrancore (AT)

Fiera del porro Cervere
Cervere (CN)

Fiera della cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto
Fontaneto d’Agogna (NO)

Sagra della patata
Montecrestese (VCO)

Sagra del maialetto
Baunei (NU)

Sa festa de su cagiu de crabitu e de sa petha de becu
Urzulei (NU)

Sagra ‘Gustando i prodotti della longevità’
Perdasdefogu (OG)

Festival esperienziale del prosciutto di Talana
Talana (OG)

Sagra della Polenta di Arborea
Arborea (OR)

Sagra della lumaca
Ossi (SS)

Festa del borgo – Sagra del Civraxu
Sanluri (SU)

Sagra delle olive
Villamassargia (SU)

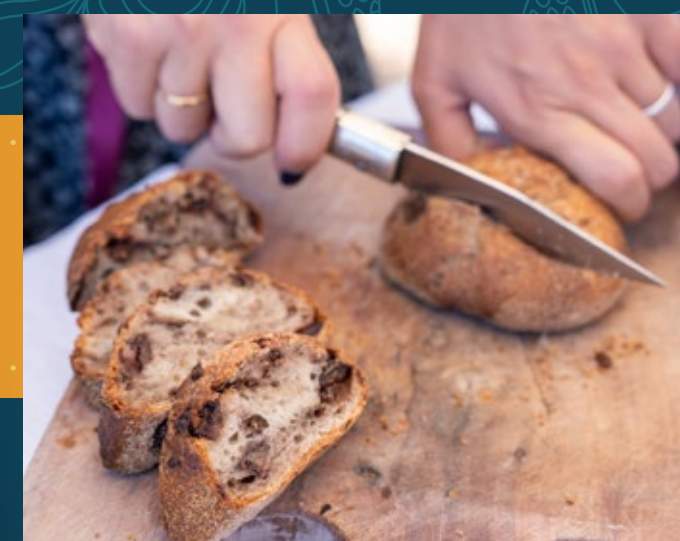
Sagra della Guasteddra
Mussomeli (CL)

Sagra della mostarda e del fico d’india
Militello Val di Catania (CT)

Sagra del carciofo
Ramacca (CT)



SAPORI



TRADIZIONI



FOLCLORE

Sagra della salsiccia
Calascibetta (EN)

Sagra del tartufo e dei prodotti tipici
Campello sul Clitunno (PG)

Sagra del campanot
Castion di Belluno (BL)

Festa del Cavallo
Legnaro (PD)

Mostra dei funghi
San Vito di Altivole (TV)

Sagra del peperone
Zero Branco (TV)

Festa del radicchio rosso di Rio San Martino
Scorzè (VE)

Sagra e fiera franca di S Matteo
Cavazzale di Monticello Conte Otto (VI)

Festa della Verza Moretta di Veronella
Veronella (VR)

Menzioni speciali

Sapori Pro Loco
Codroipo (PN)

Pro Loco In Festa
Porto San Giorgio (FM)

Festival delle Sagre
Asti (AT)

SAGRE CERTIFICATE 2022

- Sagra dei Fagioli
Cellole (CE)
- Sagra 'Agosto Donadese'
Donada (RO)
- Sagra del Maccheroncino di Saragolla
Garrufo (TE)
- Sagra dei maccheroni
Gavignano (RM)
- Festa dell'Uva
Giovo (TN)
- Sagra del Pesce
Letojanni (ME)
- Sagra del Melone
Massanzago (PD)
- Sagra dell'Asparago Rosa
Mezzago (MB)
- Sagra dei Sughitti
Montecassiano (MC)
- Sagra dei ceci e dello zafferano
Navelli (AQ)
- Sagra degli Scarpinocc
Parre (BG)
- Sagra del Cecatiello
Paupisi (BN)
- Sagra delle Cozze
Pedaso (FM)
- Sagra della Paccozza
Pesco Sannita (BN)
- Sagra della Zucca e del Cappellaccio Ferrarese
San Carlo (FE)
- Sagra del Bacalà
Sandrigo (VI)
- Sagra delle Radici Di Soncino
Soncino (CR)
- Sagra 'Tovena in festa'
Tovena (TV)

SAGRE CERTIFICATE 2019

- Festival Del Carciofo Bianco
Auletta (SA)
- Revival Uva e Vino Montonico
Bisenti (TE)
- Fiera Regionale Dei Vini
Buttrio (UD)
- Sagra della Porchetta Italica di Campi
Campi (TE)
- Festival della cipolla rossa di Calabria
Campora S.G. (CS)
- Giornate delle castagne
Canepina (VT)
- Sagra del Vino
Casarsa della Delizia (PN)
- Sagra del Marubino
Casteldidone (CR)
- Sagra del Casoncello
Castro (BG)
- Festa Dell'uva
Chambave (AO)
- Sagra degli gnocchi
Civita di Oricola (AQ)
- Festa Del Mandorlato
Cologna Veneta (VR)
- Sagra dei Bisi
Colognola ai Colli (VR)
- Sagra delle Lenticchie di Rascino
Fiamignano (RI)

- Festa del mare
Furci Siculo (ME)
- Sagra del Pesce
Golfo Aranci (OT)
- Sagra della Cotoletta Mirabellese
Mirabello (FE)
- Sagra della Braciola
Montecorvino Rovella (SA)
- Sagra del Carciofo di Montelupone
Montelupone (MC)
- Mostra Regionale dei Vini Tipici
Montepagano (TE)
- Sagra del Panigaccio di Podenzana
Podenzana (MS)
- Sagra dello Zenzifero di Quaglietta
Quaglietta (AV)
- Sagra del Carciofo
Samassi (SU)
- Baccanalia
San Gregorio Magno (SA)
- Festa degli Asparagi
Tavagnacco (UD)
- Sagre di Vilegnove
Villanova (UD)
- Sagra della Mela e dell'uva
Villa Di Tirano (SO)

SAGRE CERTIFICATE 2018

- Festa della nocciola
Baiano (AV)
- Festa dla chisola
Borgonovo Val Tidone (PC)
- Sagra del Ciammarrucchiello
Buonalbergo (BN)
- Festa del tortello alla lastra
Chiusi della Verna loc. Corezzo (AR)
- Sagra dei Bigoli e dei prodotti del Parco del Monte Cucco
Costacciaro (PG)
- Sagra delle olive
Gonnosfanadiga (SU)
- Sagra della Varola
Melfi (PZ)
- Sagra dei fichi
Miglionico (MT)
- Sagra della porchetta
Monte S. Savino (AR)
- Sagra della Porchetta e dei Fagioli con le Cotiche
Monte Santa Maria Tiberina (PG)
- Mostra Mercato Marroni del Monfenera
Pederobba (TV)
- Sagra di S. Gaetano
Ponti sul Mincio (MN)
- Festa del grano
Raddusa (CT)
- Sagra della Ciuiga
San Lorenzo Dorsino (TN)
- Sagra del Baccalà
Sant'Omero (TE)
- Sagra del fagiolo
Sarconi (PZ)
- Sagra della Fojata e della Attorta
Sellano (PG)
- Sagra dell'agnello a bujone
Valentano (VT)
- Festa delle castagne e del miele di castagno
Valle di Soffumbergo (UD)





ARTI & SPETTACOLI

LOMBARDIA

Di Stefania Pendezza

VALCHIAVENNA, uno scrigno di natura e tradizioni

Nel cuore delle Alpi, al confine con la Svizzera, la Valchiavenna si trova in Provincia di Sondrio, stretta tra il Lago di Como e le Alpi Retiche. Luogo storicamente molto importante e di passaggio, la Valchiavenna è ricca di arte, cultura e tradizioni rinchiuse tra lago, alte vette e un paesaggio incontaminato dove scoprire tesori nascosti e praticare sport in ogni stagione, senza dimenticare di gustare piatti tipici particolarmente gustosi.

Tra leggenda e curiosità

Il mondo naturale compare anche nelle leggende che caratterizzano questi luoghi, come quella della serpe bianca di Chiavenna. Molti portoni storici della cittadina infatti hanno, al posto del classico battente, la rappresentazione di una serpe in ferro battuto, simbolo di protezione. La leggenda narra che nell'antichità ci fu una terribile invasione di insetti che distrusse i campi mandando in fumo il lavoro dei contadini e che i cittadini, per cercare di combattere questi moscerini si rivolsero a un mago, famoso per la sua capacità di operare stregonerie.

Il mago si limitò, enigmaticamente a chiedere ai presenti se avessero visto una serpe bianca, senza dare alcuna indicazione specifica. Solo dopo aver fatto preparare un falò e appiccato il fuoco, si mise a suonare uno strumento misterioso che fece guizzare dalle fiamme un animale dapprima misterioso, ma che si rese presto ben identificabile come una serpe bianca che attirò a sé tutti gli insetti e i moscerini, che sparirono così per sempre liberando la cittadina.

Cultura e tradizioni

La Valchiavenna ha dunque un passato ricco di storia che si riflette nei numerosi palazzi dall'elegante architettura che abbelliscono il suo centro storico, come Palazzo Pestalozzi, testimonianza dell'importanza della cittadina, crocevia di scambi con il Nord Europa fin dai tempi degli antichi romani, grazie anche alla Via Spluga e al passo del Settimio (o Septimerpass); caratterizzato da numerose corti e giardini nascosti, da piazzette e fontane in pietra ollare (pietra tipica dal colore verdastro delle cui cave il Territorio è ricco), da loggiati e terrazze che affacciano sul fiume Mera, il centro storico pedonale risale al XVI secolo con le mura sforzesche, in parte ancora visibili. Di particolare interesse è il Museo del Tesoro, annesso alla Collegiata di San Lorenzo, che custodisce la "Pace", un capolavoro di oreficeria medievale, risalente all'XI secolo, composto da 25 lamine d'oro cesellate e abbellite da numerose pietre preziose, smalti colorati e perle.

Sport e natura

L'ambiente così vario, rende inoltre la Valchiavenna luogo ideale per svolgere attività sportive in tutte le stagioni: trekking, sentieri escursionistici e piste ciclabili, parete di roccia, canyoning, ma anche tutti gli sport invernali sono attività che possono essere praticate in questo Territorio così strettamente connesso alla natura e alle

esperienze. A tal proposito, una meta irrinunciabile è quella delle Cascate dell'Acquafraggia a Borgonuovo - centro all'imbocco della Val Bregaglia, citate persino da Leonardo da Vinci nel Codice Atlantico. Il torrente che dà il nome alle cascate nasce dal pizzo di Lago a 3050 metri e il suo corso d'acqua scendendo verso il Fondovalle, forma una serie di cascate che interrompono il suo corso, creando uno spettacolo suggestivo grazie a un doppio salto. Il nome delle cascate deriva da "acqua fracta", "acqua interrotta" ad indicare il torrente continuamente interrotto da cascate. L'ambiente incontaminato delle cascate lo rendono di particolare interesse sia dal punto di vista geologico che botanico; è inoltre il punto di partenza di numerosi itinerari escursionistici che, attraverso il parco delle cascate, portano ad antichi borghi e valli immersi nella natura.

I crotti

Dal punto di vista naturalistico, una delle principali caratteristiche della zona, sono i "Crotti", cavità naturali formate da massifranati sui pendii montani, che caratterizzano in particolar modo la Valchiavenna. Peculiarità di queste grotte è il "sorel", una corrente d'aria che spira dalle rocce e che mantiene una temperatura costante, sia in estate che di inverno, tra i 4° e gli 8°, rendendole l'ambiente adatto alla stagionatura di salumi, insaccati e formaggi ma anche per la maturazione del vino. Cantine naturali, con le pareti formate da roccia viva, che sono state utilizzate fin dall'antichità come un frigorifero naturale per la conservazione delle vivande.

Tra boschi e natura

Tra boschi e natura, spesso incastonati fra le rocce, grazie ad un affaccio esterno sono diventati anche luoghi di incontro e di condivisione. Negli anni infatti sono stati costruiti, adiacenti all'ingresso, piccole costruzioni rustiche, dove gustare e condividere i cibi della tradizione e prodotti del territorio. Basti pensare ad una scritta risalente al 1781 che compare in uno storico crotto: "Si vende vino bono e si tiene scola de umanità", sottolineandone anche il valore sociale che questi luoghi hanno avuto, e tuttora hanno, per la Comunità. Nati da una dimensione prettamente familiare, alcuni si sono poi trasformati in attività commerciali caratteristiche che offrono al pubblico cucina locale e prodotti a km 0 e che raccontano, mostrano e promuovono la storia e le tradizioni a loro legati.



Per informazioni:

Unpli Lombardia
Piazza Vittorio Emanuele II 3
20066 Melzo (Mi)

lombardia@unpli.info
segreteria@lombardia.prolocoitalia.org
02.95.50.677

Crediti foto Archivio Pro Chiavenna



ARTI & SPETTACOLI

PIEMONTE

Di Riccardo Milan

Foto gentilmente concessa dal Fai (Fondo Italiano Ambiente)

IL FASCINO DI “PERDERSI” IN UN LABIRINTO

Per informazioni:

Unpli Piemonte

Via Buffa di Perrero, 1
10061 • Cavour (TO)

unplipiemonte@unplipiemonte.it

Oasi Zegna

T. +39 340 1989593
Dal lunedì al venerdì
dalle 9.00 alle 18.00
info@oasizegna.com

Villa Silvio Pellico
www.villasilviopellico.it
info@villasilviopellico.it

Fai
www.fondoambiente.it

Una lunga storia ed alcuni esempi di una forma espressiva che è comune a molte civiltà europee e del Mediterraneo. Il labirinto è prima di tutto un'idea; un'idea che è metafora di molti viaggi, soprattutto interiori; un'idea che si realizza in varie forme; un archetipo che si ritrova in molte culture...

La storia

Il labirinto nelle sue mutevoli e numerose forme ed espressioni ha infatti accompagnato l'uomo nella sua lunga storia: labirinti di pietra, danze, disegni, edifici e decorazioni nelle chiese, espressioni di potere e di piacere, il labirinto è sempre presente. Il fascino del labirinto è legato indissolubilmente all'aura di mistero che ha; al perdersi; al non vedere ed immaginare come racconta bene Giacomo Leopardi. Questo simbolo non poteva man-

care neppure nei giardini e nei parchi, soprattutto italiani. Proprio perché è in questi luoghi in cui l'opera della natura si unisce con quella dell'uomo ed il labirinto trova una delle più ricche e fantasiose espressioni. Un itinerario internazionale e nazionale dei labirinti: megalitici, nei siti archeologici, nelle chiese, nelle ville storiche, nelle installazioni di land art... è impresa che tracima la compattezza di un articolo. Meglio un libro. Qui tratteremo dunque, a “bird view”, dei labirinti



in terra piemontese. Un ipotetico percorso già ricco pur nella sua piccola dimensione spaziale.

Il megalitico della “Madonna delle pietre grosse”

In ordine cronologico mettiamo per primo il labirinto megalitico della “Madonna delle pietre grosse” di Pio-de, Valsesia - Vercelli. Il santuario della “Madonna delle pietre grosse” ha con evidenza cristianizzato un antico sito di spiritualità pagana legato a culti megalitici. Qui c'è una singolare concentrazione di massi erratici giganteschi che, secondo la leggenda di fondazione, sarebbero caduti staccandosi dalla montagna ma lasciando incolume un pastorello ed il suo gregge e senza danneggiare una piccola cappella già esistente. Davanti al masso su cui è stata costruita la chiesa se ne vede un altro immenso dove è stato eretto il campanile e da un passaggio fra le rocce si entra in uno spazio erboso circondato da diverse altre, enormi rocce alte diversi metri. Un vero e proprio labirinto megalitico, magico e misterioso.

I labirinti da giardino

Fra Cinquecento e Seicento vengono realizzati in Europa molte centinaia di labirinti da giardino, quasi tutti con tracciati che presentano bivi e vicoli ciechi. Questa sua diffusione nell'arte botanica, testimonia che a partire dal XIV secolo il labirinto si è allontanato da una visione simbolica-religiosa, perdendo qualsiasi collegamento diretto con la religione attiva: il labirinto, prima simbolo del viaggio del cristiano verso la salvezza, è ridotto a semplice motivo estetico, di gioco galante: questi labirinti, vengono infatti realizzati non più nelle chiese e nei luoghi di culto, ma nelle ville signorili per trovare piacere estetico, per esporsi all'ebbrezza dello smarrimento e per sfruttare la possibilità di nascondersi agli sguardi. Nel Cinquecento i labirinti presentano principalmente tracciati regolari e simmetrici, racchiusi all'interno di piante quadrate, mentre nel Seicento il labirinto è caratterizzato da forme sempre più irregolari, espressione del Manierismo e del Barocco. I tradizionali tracciati regolari vengono sostituiti da percorsi sinuosi ed irregolari in cui abbondano statue, fontane, panchine e simboli allegorici. Nel centro, che ormai ha perso il suo significato mistico, trovano posto templi, statue e pergolati di fiori.

Il Castello di Masino

Il processo di affermazione di un modello e la sua diffusione europea raggiunge l'apice sicuramente con la figura di André Le Nôtre e nel giardino di Versailles, emblema del Re Sole e del potere assoluto. Le Nôtre



Foto gentilmente concessa Oasi Zegna

operò anche a Torino e il gusto francese si diffuse così in tutta la regione. Durante il Seicento anche i Savoia, come molti principi europei, mostrarono un notevole interesse per il simbolo del labirinto, tanto da creare o progettare dedali per i loro giardini, come a Racconigi. Esempi più tardivi sorsero a Venaria Reale, ad Agliè e Stupinigi nel corso del XVIII secolo. Oggi sono sopravvissuti e visitabili pochi labirinti. Il più noto è il labirinto del Castello di Masino in provincia di Torino che è oggi proprietà del FAI, Fondo per l'Ambiente Italiano. Ma anticamente era di proprietà della famiglia dei conti di Masino e divenne una delle costruzioni nobiliari più rappresentative del potere feudale che dal Medioevo dominò le terre del Canavese.

Il Castello di Gabiano

Altrettanto bello e visitabile è il labirinto del Castello di Gabiano (Alessandria). Uno dei rari esempi documentati nei giardini storici del Piemonte. Ha un'importanza eccezionale non solo per la sua rarità ma anche per il periodo storico in cui fu realizzato. Esso risale infatti agli anni Trenta del Novecento, periodo in cui l'ormai affermato gusto paesaggistico s'integrava con giardini formali posti nelle immediate vicinanze della residenza, ma quasi mai con le forme di un labirinto.

Villa Silvio Pellico di Moncalieri

Dello stesso periodo è il labirinto di Villa Silvio Pellico di Moncalieri, un elemento puramente estetico. Inserito nel parco di una Villa che era una classica “vigna” collinare torinese. Costruita dai Falletti di Barolo, viene ampliata –

anche in forme neomedievali – nel corso dell'Ottocento e circondata da un parco paesaggistico. Ospite frequente dalla marchesa Giulia di Barolo è Silvio Pellico, assunto dai marchesi come segretario e bibliotecario. Il giardino è stato in parte ridisegnato nel 1948 per mano del celebre paesaggista britannico Russell Page. Autore anche del labirinto.

Stavello nell'Oasi Zegna

Ultimo in ordine cronologico è il Labirinto di Stavello, Valdilana (Biella). Facente parte dell'Oasi Zegna. Una volta l'ampia superficie erbosa era occupata da ottanta campi di bocce. Attività sportiva che ha perso attrattiva negli anni e che a Valdilana è stata sostituita con un'ampia superficie verde e da un labirinto a spirale costruito con massi di pietra locale. Molto suggestivo e molto praticato dai visitatori dell'Oasi Zegna.

I labirinti piemontesi rappresentano un'idea singolare per visitare una regione ricca di storia e capace di regalare emozioni e suggestioni antiche, archetipe come quella del viaggio, della vita, che s'intersecano con il culto della bellezza e della leggerezza di vivere.



foto gentilmente concessa Amministrazione Villa Silvio Pellico



Foto gentilmente concessa dal Fai (Fondo Italiano Ambiente)



ARTI & SPETTACOLI

FRIULI VENEZIA GIULIA

di Davide Francescutti

Dove si salva la memoria degli antichi muri merlati

Un'antica soluzione architettonica a rischio sparizione: è quella dei muri merlati, un tempo diffusi in Friuli Venezia Giulia nel territorio tra Venzone, Gemona e Artegna. Questa zona della Pedemontana friulana, come noto, fu duramente colpita dal terremoto del 1976 e da allora i danneggiamenti e i crolli di queste particolari costruzioni è proseguita sino a lasciarne in piedi davvero poche.

Il progetto

Ora però il progetto “Muri merlati o poderali”, curato da Michela Contessi, vuole preservare nella popolazione locale e non solo la memoria di costruzioni che tanto fondamentali furono in passato, non solo per delimitare i confini tra le varie proprietà agricole ma anche per favorire le stesse coltivazioni. Al progetto di tutela partecipa attivamente anche la Pro Glemona di Gemona del Friuli, la più antica della regione essendo stata fondata nel 1903 e presieduta da Marco Patat.

Cosa sono

Ma cosa sono di preciso i muri merlati o poderali? La costruzione di questi muri - presenti in maniera minore durante la dominazione veneziana del Friuli - subì un'accelerazione dopo la firma del trattato di Campoformido e la cessione del Friuli governato da Venezia all'allora Impero Asburgico. Il trattato infatti provocò il declino del potere nobiliare strettamente legato alla Serenissima: da qui molte terre dei nobili insieme a proprietà comunali, per fronteggiare una cronica indisponibilità di risorse pubbliche, furono messe sul mercato. Dove una volta c'erano proprietà estese se ne ebbero così molte di più a causa del frazionamento. Fu la borghesia, che stava consolidando la sua ricchezza, ad acquistare la gran parte delle terre. Terre che andavano difese da coloro che volevano impadronirsi dei raccolti. Da qui la costruzione di questi muri perimetrali attorno a campi, vigneti e frutteti.



Per informazioni:

Unpli Friuli Venezia Giulia

www.prolocoregionefvg.it
Piazza Manin, 10
Passariano 33033 Codroipo (UD)

Tel +39 0432 900908
E-mail info@prolocoregionefvg.it
PEC unplifvg@pec.unplifvg.it



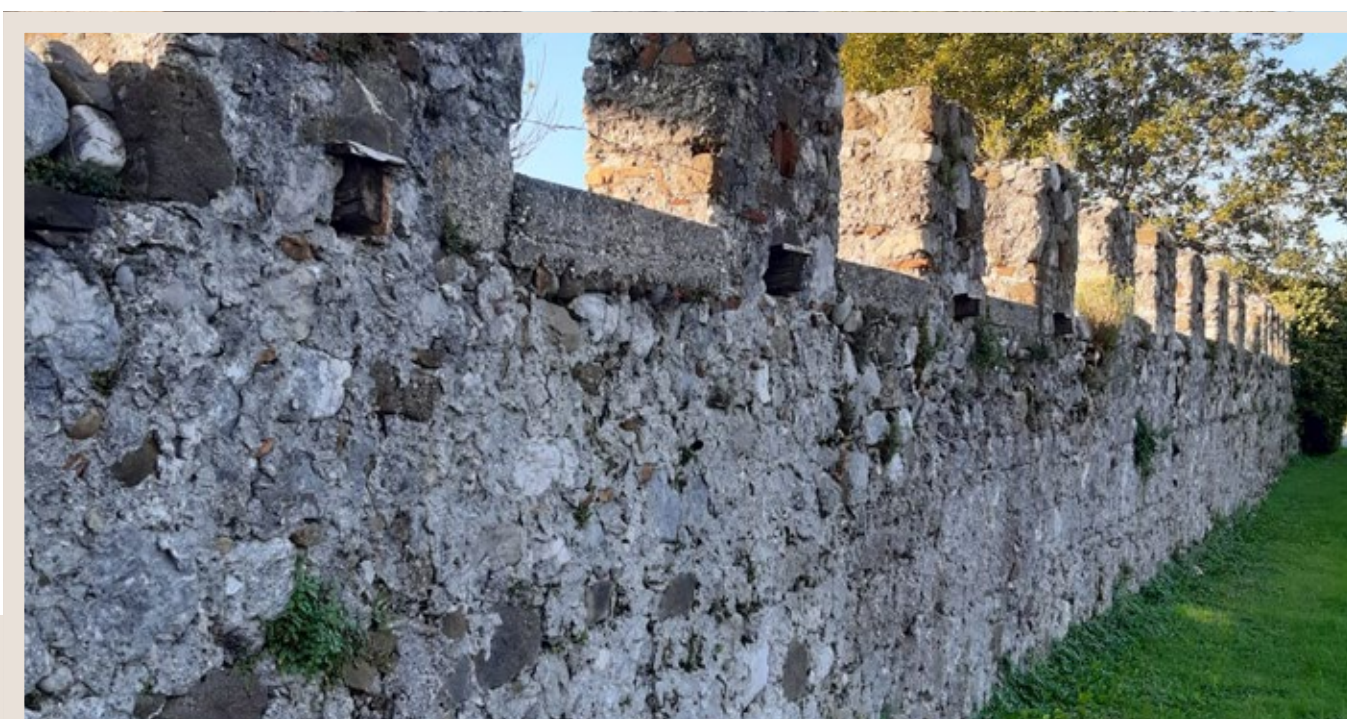
Difensivi e frangivento

Oltre allo scopo difensivo, le mura servivano anche come frangivento, antidilavamento del terreno durante le piogge, sostegno a viti e alberi da frutto. Così una funzione prettamente pratica finì per dare nuova forma, anche sotto il punto di vista estetico, al territorio. Il materiale più utilizzato fu la pietra. A coordinare il progetto la Comunità di Montagna del Gemonese con la collaborazione, oltre alla Pro Loco e del Comune di Gemona del Friuli e dell'Ordine degli architetti di Udine. La prima fase ha visto la mappatura partecipativa di quanto rimane delle vecchie mura. In contemporanea sono stati raccolti testimonianze e ricordi di chi aveva visto i complessi murari non più esistenti. Infatti, se da un lato c'è una parte di manufatti ancora in piedi, dall'altro c'è una vera e propria “memoria immateriale” da preservare. Il progetto, d'ampio respiro, coinvolge anche le scuole locali Isis Magrini Marchetti e l'Istituto Comprensivo di Gemona, con i plessi di Artegna e Montenars. Collabora pure l'Associazione storico-archivistica e archeologica “Ostermann” di Gemona, in collaborazione

con le biblioteche, per lo studio dei registri comunali dal XVIII secolo in poi, le mappe del catasto napoleonico nell'Archivio di Stato e i Sommarioni che costituiscono la chiave di lettura delle rispettive mappe.

Il convegno

Convegni (come quello internazionale che si è svolto il 6 e 7 luglio 2024 a Gemona “Muri e Paesaggio: tre pietre fanno un muro”) e camminate guidate verso le mura completano la progettualità, che il Parco delle Prealpi Giulie, ha già inserito tra le azioni per la valorizzazione della biosfera delle Alpi Giulie Mab Unesco. Tutte le informazioni e aggiornamenti sul progetto si possono trovare sulla pagina Facebook “Progetto tutela muri poderali”.





ARTIGIANATO

CALABRIA

Di Manuela Filice

Fuscaldo e la scuola scalpellini e muratori

Fuscaldo sorge su una superficie estesa tra il Mar Tirreno e la catena costiera. Di particolare pregio è il centro storico, adagiato in collina. Conosciuto anche come "paese di pietra", Fuscaldo fu citato per la prima volta nel 589 dopo Cristo come CastrumFuscalidi. Da visitare i palazzi di pregevole architettura medioevale e rinascimentale, tra i quali, in particolare, Palazzo Valenza; le chiese antiche, i cento portali, gli archi, i terrazzini e i campanili cesellati dagli scalpellini, locali artigiani della pietra.

Le origini

Le sue origine sono misteriose: Osca o Enotra per alcuni, altri sostengono che siano stati i Greci di Sibari, all'indomani della sconfitta ad opera dei crotoniati, a fondare il suo primo nucleo urbano attorno alla preesistente rocca dell'Elce. Sicuramente il territorio fu abitato dai Romani e si sa che fu luogo di accampamento al tempo dei Longobardi. A conferma che il territorio fosse abitato in epoca greca e romana si possono citare i ritrovamenti di numerose tombe, nello specifico quelle in contrada San Leonardo, Garrafa, San Pietro e Lago, tutte contenenti monete e monili di epoca greco romana. Suggestivi sono i panorami e gli affacci sul mare ed altrettanto affascinanti sono gli scenari naturali, dalle distese di ghiaia e sabbia di Marina di Fuscaldo alle zone boschive, ricche di ruscelli e di ampie radure del territorio collinare e montano.

I portali in arenaria

Ricca di fascino si presenta anche la passeggiata per le strette stradine e le ripide scalinate che s'inerpicano nel centro storico fino ad arrivare a Piazza Indipendenza, anche grazie alle luminarie di Fuscaldo che illumina la storia, il cuore pulsante e panoramico di Fuscaldo, conosciuto anche come per i numerosi portali in arenaria decorati realizzati dai maestri scalpellini locali per i palazzi signorili che rendono prezioso il centro storico. Per tutelare e custodire questo patrimonio identitario nasce così a Fuscaldo (CS) la scuola Scalpellini, Muratori e Arti Congeneri "Luigi Coscarelli". Un driver per definire l'anima del territorio, per dare dignità identitaria alle persone che vivono nel territorio; Un catalyst per riappropriarsi, con una consapevolezza mai adeguatamente sollecitata, di un patrimonio immateriale, ereditato e unico, che diventa leva strategica sulla quale investire e costruire una reputazione attrattiva dai confini extraregionali. Una rilettura non solo storica ma sostanzialmente economica e produttiva, una nuova chiave di lettura di un altro sviluppo del territorio: più fiero, più libero, più autonomo, più sostenibile, più duraturo, più competitivo, una sfida culturale, sociale, turistica ed economica.

Il Paese dei Cento Portali

Fuscaldo, così com'è risaputo, è il Paese dei Cento Portali, la tradizione vuole che gli scalpellini di Fuscal-

do esportarono la loro arte in un più vasto territorio soprattutto lungo l'Appennino Tirrenico interno. Infatti ancora tutt'oggi si trovano portali finemente scolpiti a San Benedetto Ullano, Lattarico, San Martino di Finita e Roggiano Gravina. La scuola punta sulla formazione, sui workshop e sulle figure professionali. Il corso formativo si caratterizza sulla conoscenza, sulla manipolazione e sulla scultura della pietra, un corso per ridisegnare la figura professionale e l'arte dello scalpellino e dare forma alla materia. Altro importante obiettivo della scuola è il recupero degli antichi mestieri annessi anche allo scalpellino (muratore, ecc...) così da garantire la continuità artistica fortemente radicata nei nostri territori. Gli scalpellini di Fuscaldo con l'Associazione "Luigi Coscarelli" saranno eredi e custodi dell'arte degli scalpellini di Fuscaldo, testimoniata da opere uniche e straordinarie in tutto il mondo...

Le attività

Le attività di laboratorio affidate alla supervisione della guida esperta del Maestro Giuseppe Allegrucci, presidente e Maestro Scalpellino presso l'università degli Scalpellini e muratori di Gubbio e riguardano nello specifico:

- Laboratorio pratico di disegno, incisione e scrittura su pietra
- Laboratorio pratico di basso rilievo su 2 livello
- Laboratorio pratico di figure semplice in tutto tondo

Le opere realizzate sono esposte nello showroom della sede e nelle varie mostre.

Fuscaldo, oltre il mare, la montagna, il borgo, è una terra intrisa di storie e tradizioni che prendono vita in eventi identitari che si susseguono durante tutto l'anno. Queste manifestazioni non sono solo feste temporanee, sono veri e propri rituali che catturano l'essenza vibrante di Fuscaldo e le sue tradizioni. Il Festival delle Alici, le Kermesse delle De.Co, sono eventi che definiscono l'unicità della Calabria, non semplici appuntamenti in calendario, ma momenti in cui la Calabria si rivela in tutta la sua ricchezza enogastronomica.



Per informazioni:

Unpli Calabria

Via XX Settembre, 26,
88100 Catanzaro CZ

www.prolococalabria.com
tel. 961 052458

info@prolococalabria.it
Lunedì - Sabato: 09:00/13:00 - 16:00/20:00



ARTIGIANATO

TRENTINO

di Agnese Scapinello

Vecchi mestieri, nuove energie

E' una Pro Loco trentina di giovanissimi, il direttivo è composto da studenti di età compresa tra i 20 e i 25 anni, quella che a Grumes si è fatta promotrice del progetto "Vecchi mestieri, nuove energie". Un ciclo di incontri pensati per avvicinare giovani e meno giovani alle professioni che un tempo venivano svolte lungo il Sentiero dei vecchi mestieri. "Un modo per coinvolgere la comunità nella valorizzazione del territorio, un modo per creare aggregazione e trasmettere alle generazioni più giovani il valore delle tradizioni": spiega Elia Santuari, 23 anni, presidente della Pro Loco.

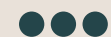
Il Sentiero dei vecchi mestieri

Una location d'eccezione, quella del Sentiero dei vecchi mestieri, situata nella valle del Rio dei Molini fra Grumes e Grauno (val di Cembra), che un tempo era il fulcro di un'intensa attività artigiana legata alla forza dell'acqua:

ospitava infatti oltre 20 macchine ad acqua fra molini, segherie e fucine. La passeggiata restituisce il tessuto etnografico dell'alta valle attraverso manufatti ed opifici che in alcuni casi restarono in funzione sino agli anni Cinquanta del Novecento: le fornaci per la cottura della calce, i mulini azionati grazie alla deviazione di importanti corsi d'acqua e le fucine in cui si lavoravano il metallo e i tessuti. Alcuni di questi spazi sono stati recuperati con una grande opera di ristrutturazione iniziata negli anni 2000 che ha restituito il Sentiero alla sua comunità: con i suoi scorci paesaggistici e i siti di interesse storico-etnografico è oggi testimone silenzioso di un mondo che cambia ma che allo stesso tempo resta fedele alle sue origini.

Laboratori di creatività

Il progetto di cui si è fatta promotrice la Pro Loco di Grumes assieme all'associazione Grumestieri (realizzato



Per informazioni:

Federazione Trentina delle Pro Loco

Via Oss Mazzurana 8
Trento



la scorsa estate) ha preso il via con un laboratorio di forgatura base in una vecchia fucina lungo il sentiero, la Fucina Cristofori, proposta che coinvolge l'Associazione Italiana dei mulini e che è stata finanziata dalla Pro Loco e dai fondi del piano giovani della valle. Una proposta che è stata accolta con grande entusiasmo dalla comunità. L'iniziativa ha attirato a sé moltissime adesioni, non solo tra gli abitanti di Grumes, ma anche da fuori, soprattutto tra i più giovani: la maggior parte degli iscritti ha infatti meno di trent'anni.

Fucine e mulini

L'obiettivo della Pro Loco di Grumes è che questi corsi non siano fine a se stessi ma che possano incentivare i partecipanti a mettere a disposizione ciò che hanno imparato nella fucina stessa e negli altri mulini per accogliere i visitatori e raccontare loro gli antichi mestieri che si svolgevano lungo il sentiero. Un approccio innovativo che mira alla circolarità delle conoscenze dunque, un modello virtuoso di recupero, promozione, valorizzazione del territorio. Una costante ricerca che rende l'iniziativa della Pro Loco coerente con ciò che la Convenzione Unesco per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale del 2003 intende per "patrimonio culturale immateriale. Un patrimonio culturale intangibile, trasmesso di generazione in generazione è costantemente ricreato dalla comunità e dai gruppi interessati in conformità al loro ambiente, alla loro interazione con la natura e alla loro storia, e fornisce loro un senso di identità e continuità, promuovendo così il rispetto per la diversità culturale e la creatività umana





SAPORI & TRADIZIONI

VENETO

Di Alessandra Tutino

Sulle tracce dei piatti tipici della memoria delle terre veronesi

Riscoprire ed apprezzare i piatti della propria tradizione, promuovendone la tutela: è questo l'obiettivo del progetto "Saperi e Sapori di terra veronese", realizzato dalle Pro Loco del territorio. Una pubblicazione che raccoglie la cultura gastronomica locale attraverso 48 ricette suddivise nelle 6 aree in cui si ripartisce la provincia di Verona, toccando montagna, lago e collina fino a sfumare nella pianura.

Nel piatto tradizione e cultura

La stessa diversità si ritrova anche nella cucina locale e, soprattutto, nei piatti di un tempo, a cui il progetto di Unpli Verona rende omaggio: si va dal riso alla polenta, dai vini ai formaggi, dall'olio ai salumi e ai molti altri prodotti della cucina popolare con ingredienti utilizzati sin dalle epoche passate e tramandati di generazione in generazione fino a divenire attrazione gustativa del territorio, al pari di qualsiasi altro richiamo turistico.

Il titolo di questo piccolo libro può, inizialmente, apparire velleitario eppure "Saperi e Sapori di terra veronese", accostato ad un sottotitolo molto significativo "Sulle tracce di piatti tipici della memoria", non lo è affatto poiché la cucina e il cibo fanno parte della cultura che ognuno, più o meno consapevolmente, possiede.

Cucina, ricordi e testimonianze

Perché poche cose come la cucina riescono a diventare parte integrante di quel complesso di ricordi e testimonianze trasmessi da una generazione all'altra tramite la memoria scritta, verbale, artistica, etica e culturale che viene chiamata "tradizione".

Lo dimostrano le ricette presenti nel ricettario dato alle stampe dalle Pro Loco veronesi, ognuna delle quali è legata al ricordo delle memorie culinarie di famiglia, tramandate come un racconto infarcito di dettagli e suggerimenti: "Mia mamma, mia nonna, mia zia facevano così...". Tutte espressioni gioiose, che hanno la capacità di rievocare profumi e sapori di un tempo.

Bontà uniche che renderanno i lettori partecipi della storia, della geografia e della cultura della bella provincia veronese, un territorio che propone la propria diversità anche nelle ricette che si rifanno ai prodotti agricoli stagionali che, sebbene oggi si trovino tutto l'anno, sarebbe corretto usare seguendo il naturale corso delle stagioni che compongono il calendario agricolo.

Perché il cibo non alimenta solo il corpo ma è nutrimento per l'anima: un elemento culturale attraverso cui un popolo racconta la propria storia grazie ai prodotti che compongono le pietanze, frutto del lavoro dell'uomo, e alla fantasia delle donne a cui, un tempo, spettava il ruolo di sfamare intere famiglie con ciò che la stagione offriva.



Per informazioni:

Unpli Verona

Piazza Squillace, 4,
31050 Combai TV

Telefono: 0438 893385

www.unpliverona.it



Riassaporare la semplicità

Immagini che nella provincia di Verona – così come in tutta Italia – evocano nostalgie di aromi e profumi provenienti da grandi pentole fumanti e di rumorose tavolate con allegre compagnie, quando "C'erano una volta..." gli antichi sapori delle Paparele con i fegadini, del Baccalà con la polenta cotta sulla griglia alla brace viva del camino, della Polenta e osetti o degli Ossi de Porco con Pearà e Cren... Piatti semplici, emblemi della cucina veronese di memoria, sapori che le nuove generazioni non conoscono, complici il sempre più raro ritrovarsi a tavola delle famiglie e l'imperante esibizione sui social del piatto in tavola che ha banalizzato uno dei momenti più importanti per le famiglie: il ritrovarsi intorno al cibo. La convivialità oggi è infatti relegata sempre più agli spazi anonimi dell'aperitivo e dell'happy hour, svuotando di valore il tempo del pasto e della convivialità. Fortunatamente ci sono le Pro Loco che sul territorio vigilano in difesa delle tradizioni riproponendo stralci del buon vivere passato. Con questo intento le Pro Loco veronesi, sono andate alla ricerca dei piatti che storicamente simboleggiano la condivisione e la socialità, per conservare e far rivivere, possibilmente integro, quello spirito antico intriso di calore umano e domestico.

Il gusto in compagnia

È nato così un ricettario che riesce a celebrare lo stare insieme attorno ad una tavola imbandita, la riscoperta del piacere di essere seduti in compagnia, l'uno di fronte all'altro, gustando in serenità e allegria i piatti del passato. Sentimenti che si ritrovano in quelle sagre che le Pro Loco promuovono incessantemente, il cui successo imperante è legato alla condivisione di un momento gradevole, dove il mangiare e lo stare insieme alleviano la quotidianità e stemperano gli affanni. Una sosta per pensare, per dialogare, per condividere di persona le emozioni, per ridere e sorridere. Uno straordinario patrimonio immateriale, fatto di tradizione, cultura popolare e storia della cucina locale, che trova concretezza in un ricettario tra le cui pagine è racchiusa la storia della cucina del Veneto, semplice quanto ricca di gusto; una storia che talvolta passa attraverso ingredienti dimenticati e spesso si intreccia con leggende locali. Un progetto che è anche un importante tassello nella salvaguardia del patrimonio culturale regionale perché, se è vero che siamo quel che mangiamo, è altrettanto vero che ritrovare quello che mangiavamo rappresenta un processo importante di valorizzazione dell'identità regionale.

La curiosità

“Quando dal cibo germoglia prosperità: la festa degli Asparagi di Cavaion, nata da un equivoco”. Nella tradizione italiana tante sono le storie legate al cibo e ai prodotti tipici del Bel Paese; ogni regione vanta leggende e particolarità sulla nascita di ricette, pietanze e tradizioni culinarie. Una delle più curiose arriva certamente dalla zona di Verona, più precisamente da Cavaion Veronese dove, nel 2018, ha compiuto 50 anni uno degli eventi più importanti del territorio comunale. È la Sagra degli Asparagi, organizzata nella terza domenica di maggio dalla Pro Loco cittadina. Una festa che, in oltre mezzo secolo di storia, è cresciuta costantemente, tanto da istituire il concorso Asparago d'oro dedicato alla migliore produzione locale di questo ortaggio, a cui si sono affiancati nel tempo il premio per il miglior vino Bardolino Doc e il miglior olio d'oliva Garda DOP, altre eccellenze gastronomiche del territorio.

Un grande successo nato grazie a... un malinteso! Si racconta, infatti, che nel 1968, durante un ricevimento presso l'Ambasciata italiana di Bruxelles, furono serviti degli asparagi provenienti da Cavaillon - comune francese situato nella regione della Provenza - che risultarono

molto apprezzati dagli ospiti. In particolare, un diplomatico italiano, facendosi ingannare dall'assonanza del nome con Cavaion, in provincia di Verona, decise di inviare una lettera d'apprezzamento al comune, lodando la bontà degli asparagi locali. La Pro Loco di allora non ebbe indugi e colse l'occasione per sfruttare questa fama imméritata istituendo la Festa degli Asparagi di Cavaion Veronese. La Sagra da allora è un appuntamento imprescindibile per tutto il territorio ed ha avuto il merito di dare grande impulso alla produzione locale dei turioni primaverili, valorizzando un prodotto di alta qualità che fino a quel momento era stato ingiustamente sottovalutato.

Il Ricettario

“Saperi e Sapori di terra veronese” è una pubblicazione realizzata dal Comitato Pro Loco Unpli Verona grazie al contributo della Regione Veneto in collaborazione con i sei Consorzi Pro Loco e le Pro Loco veronesi.

L'obiettivo è accompagnare i lettori nelle tradizioni culinarie della provincia veronese di Lessinia, Valpolicella, Baldo Garda, Verona Est e pianura, invitandoli a ricreare nella propria cucina quell'atmosfera di piatti tradizionali e sapori autentici che appartengono alla ricchezza gastronomica veronese.

Un'opera che celebra la tradizione del gusto nella provincia di Verona con 48 ricette, (sei per ogni zona, dall'antipasto al dolce)

messe a disposizione di tutti sul sito www.unpliverona.it.

La prima parte si focalizza sui “saperi” attraverso una introduzione dal taglio storico e culturale; il viaggio continua all'insegna del “sapore” con le ricette e il calendario delle manifestazioni Pro Loco dove poter assaggiare questi piatti succulenti. Le istruzioni sono ben dettagliate per consentire a chiunque di riprodurre le delizie culinarie a casa propria.



PRIMI		PRIMI	
MINESTRA DI VERZA E PATATE  INGREDIENTI • 1 verza piccola • 250 g patate (2 medie) • 200 g marionni di San Martino di Saline secchi • 1 cipolla • 1 carota • 1,5 litri brodo vegetale • 2 cucchiai olio EVO • Formaggio Valpolicella DOP • Grana Padano grattugiato • Veronese stagionato • alloro • rosmarino • sale e pepe q.b.		RISOTTO CON I BRUSCANDOLI <i>Risotto CO I BRUSCANZI</i> <i>lappolo selvatico</i>  INGREDIENTI • 300 g di riso Vialone Nano IGP • 200 g di bruscanoli freschi • 1 cipolla piccola, tritata finemente • 1 spicchio d'aglio, tritato finemente • 1/2 bicchiere di vino bianco secco • 1 litro di brodo vegetale caldo • Formaggio grattugiato Monte Veronese DOP • olio EVO Veneto Valpolicella DOP • sale e pepe q.b.	
PREPARAZIONE In una pentola grande scaldate l'olio d'oliva e aggiungete la cipolla tritata, la carota tritata e l'aglio. Lasciate appassire la cipolla fino a quando diventerà quasi trasparente e leggermente dorata. Aggiungete le patate sbucciate e tagliate a cubetti oltre alle foglie di verza tagliate a strisce lunghe. Mescolate bene gli ingredienti per farli insaporire. Aggiungete le costighe che avete pelato e tagliate grossolanamente. Mescolate tutto insieme. Versate il brodo vegetale nella pentola e aggiungete il rosmarino e l'alloro. Portate il tutto ad ebollizione. Riducete la fiamma a medio-bassa e lasciate cuocere la minestrone a fuoco lento per circa 30-40' o finché le patate e le verdure non diventeranno tenere. Quando tutti gli ingredienti sono ben cotti, aggiungete il rosmarino e l'alloro, con un frullatore ad immersione, frullate parte della minestrone. Regolate di sale e pepe secondo i vostri gusti. Servite la minestrone calda con una spolveratina di formaggio Grana Padano grattugiato DOP o Monte Veronese stagionato.		PREPARAZIONE Pulite accuratamente i bruscanoli rimovendo eventuali parti dure e foglie secche. Sfila i gambi di verza e tagliate i bruscanoli a pezzi. Portate a ebollizione una pentola d'acqua e aggiungete un po' di sale grosso. Immergete i bruscanoli nell'acqua bollente per pochi minuti, quindi scolateli e raffreddateli rapidamente in acqua fredda per preservarne il colore verde brillante. Scolateli di nuovo e poneteli da parte. In una pentola ampia versate un po' di olio d'oliva e fatelo scaldare a fuoco medio. Aggiungete la cipolla tritata e l'aglio e fateli appassire fino a diventare traslucidi. Aggiungete il riso e fatelo tostare leggermente fino a quando diventerà opaco. Sfumate il riso con il vino bianco e lasciatelo reggere circa 2 minuti. Aggiungete i bruscanoli al riso e mescolate bene. Iniziate ad aggiungere il brodo vegetale caldo un mestolo alla volta, mescolando di tanto in tanto e aspettando che il liquido venga assorbito prima di aggiungere altro. Continuate questo processo fino a quando il riso sarà cotto al dente ed avrà assorbito il brodo. Questo dovrebbe richiedere circa 15-20'. Quando il riso è quasi pronto, aggiungete il formaggio grattugiato Monte Veronese e lasciatelo cuocere per qualche minuto prima di servire. Versate il risotto su un piatto e guarnitelo con una spolverina di formaggio grattugiato Monte Veronese e pepe nero appena macinato.	





SAPORI & TRADIZIONI

PIEMONTE

Di Riccardo Milan

A Montecrestese con la Sagra della Patata si riscopre il passato aiutando il presente

Siamo nel nord Piemonte, in Ossola. Un territorio montano incuneato fra Italia e Svizzera, caratterizzato da valli che come rami di un albero si dipartono dalla valle centrale, la piana alluvionale del Toce. Poco a nord di Domodossola, il “capoluogo” ossolano, all’imbocco della Val Divedro, c’è Montecrestese, il paese della Sagra della Patata. La Sagra è nata nel 1994 come intuizione della banda musicale alla ricerca di fondi. Ma l’idea di valorizzare un tipico, semplice prodotto locale è stata seminale.

La coltivazione locale

Infatti da quella scintilla si è acceso un luminoso presente fatto da una Sagra estiva tra le più apprezzate in Ossola, attenta alla sostenibilità abolendo plastica e quanto più possibile il monouso; con un numero consistente di volontari... in più è rinata la coltivazione locale della patata da cui la Sagra si serve in modo esclusivo.

Il tubero americano che in Ossola si è diffuso nell’800, sostituendo gli antichi cereali, era stato infatti abbandonato dall’agricoltura professionale. Ed ora non più, accompagnandosi così alla zootecnia: il principale ambito agricolo locale.

Un paese molto antico

Ma forse la cosa più importante è che la Sagra riversa i suoi utili sulla Comunità, sulle sue associazioni di volontariato, sulla tutela del patrimonio artistico e culturale locale che è molto. Montecrestese è infatti un paese molto antico che si sviluppa in più frazioni collinari, caratterizzate da muretti a secco, case in pietra assai tradizionali, lavatoi e forni comunitari restaurati e funzionanti (si fa la festa del Pan Ner una volta l’anno). Frazioni che al loro interno conservano chiese ed oratori, edicole votive. Ma anche un tempio Lepontico e un paio di siti megalitici visitabili.

Vigneti e muretti a secco

Un panorama originale caratterizzato da vigneti e muretti a secco; boschi e prati. Montecrestese è anche la cittadina di un creativo pittore del ‘500, Giacomo Da Cardone: barocco, eretico, dalla fantasia pittorica eccezionale.... I cittadini così si riconoscono nella Sagra, collaborando con passione alla sua realizzazione: oltre 400 volontari su circa mille residenti. Per chi la vede da fuori, la Sagra è soprattutto buon cibo, numeri impressionanti: dieci mila porzioni di gnocchi; poi prodotti locali, appuntamenti musicali e di intrattenimento per grandi e piccini. Una “ecofesta” unica per la Val d’Ossola

Un’attenzione e una passione che hanno premiato la Sagra e gli gnocchi di Montecrestese, oggi marchiati con la De.Co., la Denominazione di Origine Comunale; mentre la Sagra si fregia da un anno della certificazione Unpli Sagra di Qualità Unpli. Fra le prime Sagre di Qualità Unpli del Piemonte.

Dal 23 al 26 agosto.



Per informazioni:

Unpli Piemonte

www.prolocopiemonte.it
unlipiemonte@unlipiemonte.it

Credit foto: Archivio Unpli





SAPORI & TRADIZIONI

CAMPANIA

Di Patrizia Forlani

Recale rende omaggio al suo “oro” giallo

Recale, piccolo gioiello nella provincia di Caserta, ha una lunga storia legata alla coltivazione del mais, un prodotto che per decenni ha rappresentato una risorsa fondamentale per l'economia locale. La Sagra della Pannocchia di Recale, che si fregia del titolo di “Sagra di qualità” Unpli, non è solo una festa, ma un viaggio nella cultura e nella storia di un territorio che ha saputo valorizzare le proprie radici.

La sagra della pannocchia

A metà luglio il profumo delle pannocchie arrostiti, i suoni della musica popolare e l'allegria che pervade le strade regalano un'esperienza autentica e indimenticabile. Del resto la pannocchia recalese, regina di tutte le serate, è biologicamente controllata in tutte le fasi della sua maturazione, ha un alto contenuto proteico e pochi zuccheri, altamente digeribile perché, a differenza delle solite pannocchie, è perfettamente idonea alla alimentazione umana. Si tratta di una varietà dolce fra le più antiche oggi esistenti, la “Golden Bantam”, biologica, non ibrida e no ogm, dal sapore pieno e non solo zuccherino che per l'occasione viene preparata bollita, arrostita, al cartoccio e fritta.

Dall'America alla Campania

Questa varietà fu introdotta in commercio per la prima volta nel 1902 da una ditta sementiera statunitense e poi diffusasi in Italia e in Europa. Un mais che in passato ha conquistato il palato degli americani e per questo celebrato nella copertina del catalogo Burpee del 1926. La produzione destinata esclusivamente alla sagra è coltivata nella campagna recalese, su un appezzamento di terreno situato a pochi passi dall'Area Sportiva di Viale dei Pini, centro dove si terrà l'evento. Il mais, conosciuto in passato come “il cibo dei poveri”, ha giocato un ruolo cruciale nella dieta e nella cultura del territorio, diventando non solo alimento ma anche simbolo di prosperità e condivisione.



Per informazioni:

Unpli Campania

ufficiostampa.campania@unpli.info

Corso Vittorio Emanuele 3
Sant'Angelo dei Lombardi

A tutto mais

Nei giorni della sagra a Recale sarà possibile visitare un piccolo museo a cielo aperto dedicato al granturco. Saranno esposti attrezzi agricoli e rurali che un tempo venivano adoperati per le coltivazioni della pannocchia. La Sagra della Pannocchia non è solo cibo: l'evento è un'esplosione di musica, danza e folklore. Durante le serate, il centro di Recale si anima con spettacoli dal vivo, concerti di gruppi popolari e balli tradizionali. I mercatini artigianali, allestiti lungo le strade, offrono prodotti tipici e creazioni fatte a mano, dando spazio agli artigiani locali per esporre le loro opere. Inoltre, sono spesso organizzati laboratori didattici per i più piccoli, per insegnare loro le fasi della coltivazione del mais e la storia di questo importante cereale.

Il Giglio

Recale è famosa anche per il suo Giglio, una maestosa struttura alta 27 metri, che rappresenta la devozione a San Antimo. Costruito con cura artistica, è rinnovato ogni quattro anni e porta allegria e festa nella comunità e viene portato in processione il 18 giugno. L'origine di questa importante costruzione si fa risalire all'usanza dei primi cristiani di cospargere di fiori e particolarmente di gigli la strada che doveva percorrere un loro trionfatore, nel ritornare da una sua missione o dall'esilio.



Crediti foto Archivio Unpli



SAPORI & TRADIZIONI

SARDEGNA

Di Ilaria Tucconi

La lumaca a Ossi, un gusto irrinunciabile per palati intenditori

L'ambiente naturale, il clima favorevole e l'arte culinaria sono i tre ingredienti principali per far scoppiare un tripudio di sapori al palato. Ossi e il suo territorio sono l'esempio di tanta delizia che in poche mosse riesce a riunire le persone nell'evento più atteso in paese: "La Sagra della lumaca".

Chiamata "coccoi, gioghitta o monzetta" in lingua sarda, sono un vero richiamo nella provincia di Sassari, dove Ossi erge per la sua primaria caratteristica fra ambiente e cucina. Il terreno e le piante amate dalle lumache della collina vivono una vita sana e tranquilla moltiplicandosi da creare allevamenti veri e propri.

La sagra

A dare risalto a tale ricchezza è la Pro Loco di Ossi che dal 1986, quando nacque l'associazione, lo stesso Presidente Sebastiano Sechi ebbe un'idea lungimirante che da lì a presto avrebbe inciso in modo indelebile nella storia culturale di Ossi: La Sagra della Lumaca. Dal 9 agosto di quell'anno una vera arte culinaria ha dato lustro al paese tanto che la stessa pietanza viene oggi proposta anche nei menù nuziali e non può non essere servita a tavola nelle feste ricorrenti quali: il Santo patrono San Bartolomeo, cerimonie e tutti i festeggiamenti che puntualmente richiamano banchetti colmi di ogni ben di Dio! Nelle piazze principali di Ossi lunghe bancate disegnano gli spazi esterni mentre i soci della Pro Loco sono impegnati in grandi stand bianchi a cucinare e servire la cena a tutti coloro che partecipano all'evento. Ogni anno il numero dei partecipanti è sempre in aumento.

Lumachine e lumaconi

Dal mattino del gran giorno, i profumi invadono il paese, mentre i soci iniziano a preparare chili su chili di lumache, lumachine e lumaconi insieme alle patate e per sentirsi più sazi anche una buona porzione di "ciccioneddos cun bagna" (gnocchi al ragù) e immane dolce: la seadas.

Lo scorso 13 luglio, la Sagra della lumaca ha registrato un grande successo. La piazza gremita di gente che ha accolto ogni fascia di età fra piccoli e adulti ha proposto infatti, un programma vincente fra delizie e divertimento, proposto dalla Pro loco e dai Fedales 74'. Da 38 anni, La Sagra della Lumaca è l'evento principe del paese, fortemente voluto dalla Pro Loco ma anche dall'Amministrazione comunale guidata oggi dal Sindaco Pasquale Lubinu e curata dall'Assessore alla cultura Maria Franca Campus.

La manifestazione quest'anno può vantare il riconoscimento di "Sagra di qualità" rilasciato dall'Unpli che certifica come negli anni sia stato portato avanti un processo di valorizzazione e cura dei prodotti offerti, aumentando così la qualità sia del cibo che dell'accoglienza e dell'organizzazione dell'evento. Le ricette si sono nell'anno evolute. Dopo aver portato alla luce la prelibatezza grazie alla Sagra della lumaca, la richiesta in cucina è aumentata, sperimentando così diversi modi per cucinarle.

Le ricette

Il condimento con aglio e prezzemolo è sicuramente il più quotato nel sassarese. Basta portare a bollore l'acqua salata e farle cucinare stando attenti a non farle ritirare dentro il proprio guscio. Le lumache infatti, devono essere servite "a runcu fora" (fuori dal guscio), così da essere gustate senza necessariamente ricorrere all'uso dello stecchino. Fra le altre ricette vincenti è stata l'accostamento della lumaca al sugo o ancora ripiene. Il ripieno può essere bianco senza pomodoro, oppure con l'uso della passata. Insaporito con aglio, olio, sale, pane grattugiato e una spolverata di formaggio. Generalmente il ripieno viene indicato per la preparazione dei "coccoi" o delle "monzette". "Sa gioghitta", invece, viene gustata succhiando direttamente la lumaca dal guscio. I veri talentuosi bucano la parte retrostante del guscio così da facilitare la fuori uscita dell'invertebrato. Inaugurazione scultura. Al successo della Sagra della Lumaca che oggi vanta un valore di elevato riconoscimento non solo territoriale, c'è stata l'inaugurazione delle sculture a forma di lumaca appesa all'ingresso del paese su un antico muraglione. Le sculture progettate e interamente realizzate dall'artista ossese Ivan Pes.



Per informazioni:

Pro Loco Ossi

prolocoossi@libero.it

Via Serra,
Ossi

Crediti foto: Archivio Unpli



SAPORI & TRADIZIONI

MARCHE

Di Patrizia Forlani

La Sagra del polentone alla carbonara di Piobbico

Piobbico è un piccolo borgo incastonato in una vallata stretta, racchiusa dai versanti dei monti Nerone e Montegio. Il paese, circondato da montagne, boschi, cascate e torrenti, è sovrastato dal castello Brancaleoni. La storia di Piobbico si identifica con quella della nobile famiglia Brancaleoni, che si stabilì nella vallata prima dell'anno mille, edificando un primo castello su un ripido picco situato alle pendici del Monte Nerone, luogo oggi abbandonato di cui rimangono solo alcuni ruderi, "I Muracci".

La polenta

A Piobbico ogni anno agli inizi di settembre si svolge la Sagra del Polentone alla carbonara che si avvale del marchio Sagra di qualità, riconoscimento assegnato dall'Unpli. La polenta, simbolo della cucina contadina, è da secoli un alimento centrale nella tradizione gastronomica di Piobbico. La sagra rende omaggio a questo piatto semplice ma ricco di significati. La polenta alla carbonara, come da antica ricetta piobbichese, già marchiata De.C.O, rispetta l'antica usanza della cottura lenta nel paiolo di rame, posto sul fuoco, con la legna che arde sotto, rigorosamente prelevata dal Monte Nerone.

I carbonai

La polenta viene tirata a mano con un bastone di legno. Il polentone alla carbonara non deve essere confuso con la celebre pasta romana poiché la parola "carbonara" si riferisce al legame coi carbonai di Piobbico. Una ricetta che risale alla notte dei tempi quando i carbonai salivano sulle montagne per tagliare la legna per il carbone e preparavano il polentone servendosi di un trespolo.

Festival dei brutti

A Piobbico in concomitanza con la Sagra del Polentone, si svolge il festival dei brutti. Annualmente vengono eletti i "re dei brutti", ai quali viene assegnato il premio "Nobel", che sono i presidenti del club. La storia del Club dei Brutti ha origine nel lontano 1879 quando alcuni notabili del paese di Piobbico (il sindaco, il sacerdote, il notaio), preso atto dell'elevato numero di nubili ("zitelle") e le cui apparenze potevano esser giudicate non particolarmente attraenti, pensarono a un riferimento, a una persona che fosse da loro riconosciuta come "mediatore" e che servisse per farle "incontrare e maritare".

Il club

Il club fu per molto una sorta di un'agenzia matrimoniale. Successivamente lo scopo dell'associazione fu sensibilizzare i cittadini ai problemi dei brutti e aiutarli a trovare un partner. Nel 1995 il club aveva 18000 iscritti in tutto il mondo, tra questi Giulio Andreotti, Mike Bongiorno, Paolo Bonolis, e Pippo Franco.



Eventi

Eventi da non perdere a Piobbico sono La Fiorita, l'infiorata che si svolge il pomeriggio della domenica del Corpus Domini, seguita dalla processione; l'otto settembre, in occasione della Natività di Maria Vergine, si svolge la tradizionale e folkloristica Processione delle Rocche; in agosto la Sfilata Rinascimentale e il Palio della Pannocchia ricordano il giuramento di fedeltà fatto dal Conte Antonio II nel 1576, dopo la battaglia di Lepanto, al Duca di Urbino Francesco Maria II, in seguito al quale grandi privilegi verranno concessi alla famiglia dei Brancaleoni; nel periodo natalizio il Presepio vivente



Per informazioni:

Pro Loco Piobbico

Viale dei Caduti, 2
61046 Piobbico

Tel. 0722/986225

Email: piobbico.proloco@libero.it

©redit foto Archivio Unpli



RETE NAZIONALE
DELLE INFIORATE E DELLE
COMPOSIZIONI DI ARTI EFFIMERE

Rete Nazionale delle Infiorate e delle Arti Effimere

La Fondazione Pro Loco Italia ETS, operativa dal 2021, in collaborazione con UNPLI, costituisce la Rete Nazionale delle Infiorate e delle Composizioni di Arti Effimere, un organismo nato per favorire la collaborazione tra le associazioni che realizzano infiorate e opere realizzate con particolari tecniche e arti, con l'obiettivo di preservare e promuovere il patrimonio artistico di queste opere.

Costituita da 91 Pro Loco con il patrocinio di ANCI e ICPI, la Rete riunisce Comuni, maestri infioratori e volontari di tutta Italia, impegnati nella tutela e trasmissione di un rito con oltre quattro secoli di storia.



L'Infiorata Storica di Roma

Il 29 giugno di ogni anno, a Roma, in occasione della festa Patronale di San Pietro e Paolo, l'Infiorata delle Pro Loco d'Italia, accanto all'Infiorata Storica di Roma (ideata e promossa dalla Pro Loco Roma Capitale), dà vita ad uno spettacolo unico nel suo genere. I trucioli, i fiori, la frutta, lo zucchero, il sale, la sabbia grazie alle mani sapienti degli infioratori, diventano quadri abbellendo ancor di più Via della Conciliazione e Piazza San Pietro. Oltre 700 metri quadri di realizzazioni composte da Pro Loco e associazioni provenienti da tantissime Regioni italiane. Un risultato importante, unico, nato dalla volontà dell'Unione Nazionale delle Pro Loco d'Italia di far conoscere uno spaccato delle tradizioni delle singole Regioni. Le Infiorate, eventi sentiti e rievocati in molte Regioni d'Italia, legate in alcuni casi alla celebrazione del Corpus Domini, in altre al solstizio di primavera, sono spesso diventate momenti di grande attrazione turistica. La prima Infiorata delle Pro Loco d'Italia era stata inserita anche tra gli eventi promossi dal MIC, nell'ambito dell'Anno europeo del patrimonio culturale 2018. L'interesse, la curiosità e l'apprezzamento manifestato da visitatori e turisti per l'edizione 2018, hanno sicuramente ripagato l'enorme sforzo organizzativo sostenuto dall'UNPLI, con associazioni arrivate dai quattro angoli d'Italia per valorizzare l'identità e le tradizioni dei singoli territori.





Rete Nazionale dei Carnevali delle Tradizioni e delle Maschere antropologiche

Il fascino dei carnevali più belli e più antichi d'Italia esaltati dalla splendida cornice di piazza San Marco a Venezia. L'evento coniuga la magia del momento più spensierato dell'anno con il patrimonio culturale immateriale delle maschere antropologiche della tradizione locale. Maschere e riti antichissimi, figure in costume ed esibizioni tramandate da generazioni, con radici profonde nella storia, si ritrovano sul palco di Piazza San Marco per i festeggiamenti carnevaleschi.

I "Carnevali della Tradizione", promossi dall'UNPLI in collaborazione con il Comune di Venezia, hanno debuttato a febbraio 2018 in Piazza San Marco durante il Carnevale di Venezia, portando alla ribalta una parte del patrimonio culturale immateriale che rappresenta la storia italiana. Il successo è stato replicato nel 2019, con oltre 300 figuranti da tutta Italia e a seguito della ripresa delle attività post-covid nel 2023. In tutte le edizioni, l'evento ha offerto al pubblico un'immersione nelle nostre tradizioni storiche e folkloristiche.



La Rete, promossa dalla Fondazione Pro Loco Italia ETS, con il patrocinio di Anci, e ICPI, Istituto Centrale per il Patrimonio Culturale Immateriale, riunisce Comuni, maestri e volontari da tutta Italia, impegnati a tutelare e tramandare un rito con oltre 4 secoli di storia.



Rete Nazionale dei Cortei Storici

L'Unione Nazionale delle Pro Loco d'Italia è da sempre impegnata nella valorizzazione e tutela delle tradizioni e del patrimonio culturale italiano. Uno degli aspetti più affascinanti di questo impegno è la promozione della Rete dei Cortei Storici, un progetto che unisce gruppi e associazioni dediti alla rappresentazione storica su tutto il territorio italiano.

Queste sfilate, spesso caratterizzate da costumi d'epoca, rappresentazioni sceniche e rievocazioni di eventi storici, non sono semplici spettacoli, ma veri e propri viaggi nel tempo che coinvolgono partecipanti e spettatori in un'esperienza unica.

L'obiettivo della Rete dei Cortei Storici è quello di preservare e diffondere la memoria storica italiana, supportando le Pro Loco e i volontari che lavorano con passione per mantenere vive queste antiche tradizioni. Attraverso una struttura organizzativa condivisa e il coordinamento delle attività, la Rete permette una sinergia dei diversi cortei, creando eventi unici in cui la storia prende vita.





Nel prossimo numero...

Andremo alla scoperta del patrimonio culturale immateriale del Friuli Venezia Giulia, della "Marchesana" lombarda, delle sagra di qualità italiane e tante altre sorprese.

Crediti foto di copertina: Giancarlo Parisi



Arcobaleno d'Italia
2024 | n° 03 - 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
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: Claudio Tomasello

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

Abbonamenti e arretrati:

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

e-mail: abbonamenti.arcobaleno@unpli.info

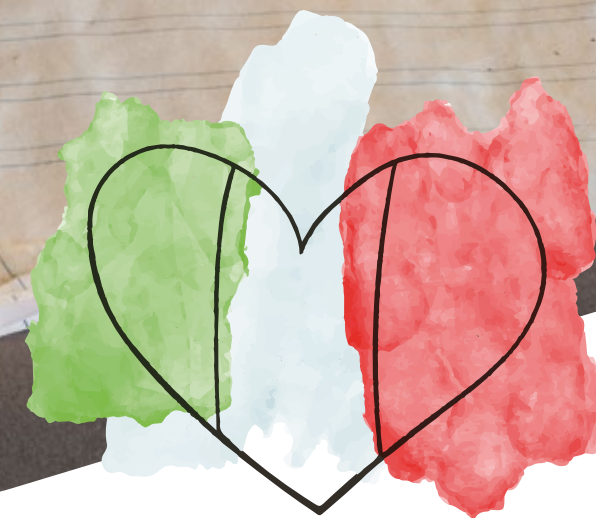
Per la pubblicità su Arcobaleno d'Italia:
Piazza Flavio Biondo, 13 - 00153 Roma
Tel. +39 06 9922 3348 | Fax 06 581 2946
e-mail: comunicazione@unpli.info

I contenuti e le immagini inserite
nella rivista fanno parte dell'archivio UNPLI o sono
pubblicate sotto la responsabilità dei singoli autori.

Visita il sito: www.unioneproloco.it



UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA



GIORNATA NAZIONALE DEL DIALETTO E DELLE LINGUE LOCALI

La **Giornata del Dialecto** si celebra il **17 gennaio** di ogni anno, un appuntamento in cui le Pro Loco sono invitate a organizzare eventi per sottolineare l'importanza delle lingue e dei dialetti locali. Questa ricorrenza rappresenta un'opportunità per sensibilizzare i comuni italiani e le istituzioni sulla necessità di preservare e valorizzare le lingue locali. Le Pro Loco di tutta Italia che aderiscono all'iniziativa, si attivano organizzando eventi in numerose località per promuovere il proprio dialetto, come elemento essenziale della propria identità culturale. Contribuiscono così alla tutela di un prezioso

patrimonio immateriale, valorizzando la ricchezza culturale e linguistica dei territori italiani e incoraggiando una cultura di rispetto per la diversità. Oltre alle Pro Loco, all'evento partecipano anche Comuni, Associazioni culturali, Biblioteche e Scuole, con rappresentazioni teatrali, letture, canti, interpretazioni di poesie, raccolte di libri, giochi, fumetti, musica e filastrocche. Sul fronte social, l'iniziativa "Scrivi un post nel tuo dialetto" incoraggia gli utenti a pubblicare post, citazioni, proverbi e filastrocche in dialetto, utilizzando gli hashtag ufficiali **#giornatadeldialecto** e **#dilloindialecto**.



La vita è piena di meraviglie. Sei pronto a viverle serenamente?

Preparati a tutte le opportunità che ti aspettano con l'affidabilità e la competenza di Allianz. E oggi per i soci UNPLI e i loro familiari conviventi, Allianz conviene ancora di più grazie ai vantaggi riservati per la protezione di casa, patrimonio, salute e mobilità.

→ **SCOPRI L'OFFERTA NELL'AGENZIA ALLIANZ PIÙ VICINA**

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Prima della sottoscrizione leggere i set informativi disponibili in agenzia e su [allianz.it](https://www.allianz.it). I prodotti e le soluzioni possono prevedere limitazioni ed esclusioni.

