

# ARCOBALENO

4 | 2021

La rivista del patrimonio immateriale D'ITALIA

## LA SCOGLIERA DI TINO

e i cannoni  
di Navarone



Poste Italiane S.p.A. - Speciazione in abbonamento postale - d.l. 353/2003 (conv. in l. 27/02/2004 n.46) art. 1, comma 1 sez.c/1/677

Crediti Foto di Roberto Ceili



**Calabria**

**ZUNGRI, LA  
CITTA' DI PIETRA**



**Toscana**

**I MAESTRI  
DEL CRISTALLO**



**Molise**

**FONTANA  
FRATERNA**



**140 ANNI**  
1881 - 2021  
**PRO LOCO**  
D'ITALIA

[www.unioneproloco.it](http://www.unioneproloco.it)



**1881 - 2021**

**CENTOQUARANTA ANNI**

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

Centoquaranta anni di  
**TUTELA DELLE TRADIZIONI**

Centoquaranta anni di  
**VALORIZZAZIONE DELLE TIPICITÀ**

Centoquaranta anni di  
**PROMOZIONE DEL TERRITORIO**

Centoquaranta anni di  
**CURA DEL PATRIMONIO CULTURALE**

Centoquaranta anni di  
**AMORE PER L'ITALIA**



foto di Matteo Buffa



**GUARDARE AL FUTURO  
ATTRAVERSO LA STORIA  
DELLE NOSTRE ASSOCIAZIONI**

Guardare al futuro attraverso la storia delle nostre associazioni: è questa la strada maestra da seguire. Oggi come ieri, la promozione del territorio è non solo un principio costitutivo quanto mai attuale, ma anche un'indiscussa guida.

In anni particolarmente complessi come gli ultimi, la generosa opera profusa dai volontari Pro Loco deve renderci orgogliosi; da un lato perché sottolinea il senso di appartenenza e la ferrea osservazione di quei valori fondanti, individuati quasi un secolo e mezzo addietro da chi scrisse le prime pagine dell'universo Pro Loco; dall'altro perché rimarca il percorso che ha visto affiancare la nascita e la capillare diffusione delle Pro Loco alla storia della nostra amata Italia. Un percorso che prende il via nel 1881 con la costituzione dell'associazione di Pieve Tesino, la prima d'Italia: quella "Società di abbellimento" cui l'Unpli e la Federazione Trentina hanno dedicato una rassegna di eventi, in occasione della celebrazione del 140° anniversario dall'istituzione. Pieve Tesino ha tracciato la strada, dimostrando che la passione e la generosità profusa per promuovere i nostri territori possono fare la differenza, rappresentando un vero e proprio valore aggiunto. Un insegnamento, un vero e proprio marchio di fabbrica, che ha dato il via al ramificarsi delle Pro Loco che oggi contano 6300 associazioni capillarmente diffuse nella penisola. Un'ascesa che fa bene ai territori, di cui le Pro Loco sono le prime ambasciatrici: valorizzando le risorse, promuovendone i patrimoni culturali, amplificando il valore dei prodotti tipici, rappresentando, vere e proprie spinte propulsive. Un'opera insostituibile e dal contributo enorme che oggi è unanimemente apprezzata e riconosciuta anche dalle principali istituzioni italiane.

In tal senso è stato segnato un passo epocale grazie ai report realizzati dallo Studio Sintesi della Cgia di Mestre che, per la prima volta, ha attribuito un preciso valore socioeconomico agli eventi, alle iniziative ed attività delle Pro Loco.

Le Pro Loco sono ormai divenute punto di riferimento insostituibile di moltissimi centri; le attività di supporto alle popolazioni ed alle istituzioni, come per esempio durante i momenti più duri dalla pandemia, fotografano un aspetto, meno noto ma non meno importante.

La verità sotto gli occhi di tutti è che le Pro Loco sono sempre più parte attiva della nostra splendida Italia, portando in dote un contributo di generosità ed operosità.

Da pionieri dell'accoglienza e della promozione turistica di fine Ottocento, a protagonisti indiscussi della valorizzazione locale e del patrimonio immateriale (impegno riconosciuto dall'Unesco), le Pro Loco rappresentano ovunque in Italia le specificità di ogni luogo e valori che in questi centoquaranta anni di storia non sono mutati: passione, impegno e dedizione volti allo sviluppo, sostegno e promozione del nostro stupendo Paese.

**Antonino La Spina**  
Presidente UNPLI

## Hanno collaborato a questo numero



Alessandra Tutino



Gabriele Di Francesco



Oriana Bosco



Rocco Franciosa



Giulia Nappi



Riccardo Milan



Raffaele Vacca



Luciano Scarpitti



Stefania Pendezza



Emanuela Olobardi



Ludovico Licciardello



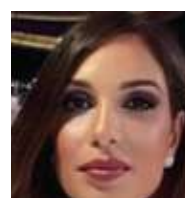
Silvia Pluchinotta



Piero Minuzzo



Francesco Brescia



Ilaria Tucconi

### Hanno collaborato inoltre:

- Valerio Bruni
- Moreno Rossin
- Giada Robol
- Antonio Fiamingo

# SOMMARIO



### FOTONOTIZIA

Pieve Tesino, 140 anni di storia Pro Loco pag. 6

### FOCUS

Tartufo, inebriante, aromatico e unico pag. 8

### Toscana

Il "Diamante Bianco" pag. 10

### Lombardia

I "trifulin" del mantovano pag. 12

### Piemonte

Alba e i tesori delle Langhe pag. 14

### Campania

Il "nero" di Bagnoli pag. 16

### RITI E FESTE

#### Veneto

Festival del Mistero con folletti dispettosi e cavalieri senza paura pag. 18

#### Basilicata

A Melfi il rito arbëreshë delle panedduzze pag. 22

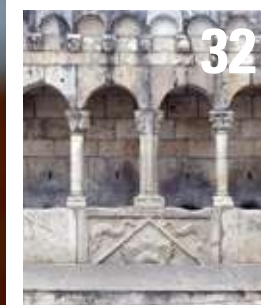
#### Trentino

San Giorgio e la statua del Cis pag. 24

### ARTI E SPETTACOLI

#### Liguria

La scogliera di Tino e i cannoni di Navarone pag. 26



### Sicilia

Il castagno, la regina e i 100 cavalli pag. 30

### Molise

Fontana Fraterna, l'emozione dei secoli passati pag. 32

### Puglia

Corato, una galleria a cielo aperto pag. 34

### Basilicata

Craco, il paese fantasma che affascina il mondo pag. 36

### Calabria

Zungri, la città di pietra pag. 38

### Campania

Il Giudizio Universale di Sant'Angelo in Formis pag. 42

### ARTIGIANATO

#### Toscana

I maestri del cristallo pag. 46

### DIALETTI

#### Lombardia

Esser nonni al tempo della pandemia pag. 50

### SAPORI E TRADIZIONI

#### Abruzzo

I maccheroni alla chitarra, dai pranzi del Consò a Lilly e il Vagabondo pag. 52





RITI & FESTE

TRENTINO

di Oriana Bosco

# PIEVE TESINO

## 140 anni di storia Pro Loco

Una storia lunghissima, quella delle Pro Loco: nate sul finire dell'Ottocento in un territorio di confine tra Regno d'Italia e Impero Austrungarico, il modello Pro Loco, basato su partecipazione, volontariato e cura del territorio è passato indenne per i cambiamenti epocali. Ma partiamo dall'inizio...



Quando nel 1881 un giovane commerciante, Pietro Pellizzaro detto Pier, porta nel suo paese da oltralpe l'idea di una Società di abbellimento, non si immaginava certo che avrebbe dato l'impulso per un movimento che avrebbe riunito oltre 6000 associazioni in tutta Italia. Tutto nasce a Pieve Tesino, paese di montagna allora parte del Tirolo austriaco, dove vive una comunità culturalmente ed economicamente avanzata, che parla più lingue e dotata di forte spirito d'iniziativa. Merito del commercio delle stampe, attività che li porta a percorrere tutta l'Europa e che li rende noti nel mondo. E' in questo contesto particolare che, nel 1881, succedono due cose destinate a cambiare la storia: la nascita di un certo Alcide De Gasperi, che diventerà uno dei più importanti statisti italiani, e l'istituzione della Società di imboscamento del colle di San Sebastiano, la prima forma di quelle che poi, a partire dagli anni Trenta, si chiameranno Pro Loco.

### La società di abbellimento

Fu creata per valorizzare quello che era ritenuto il luogo più interessante del paese, il colle San Sebastiano, con l'antica pieve. Nel suo statuto del 1881 riporta testualmente: "la società ha lo scopo di conservare e rinnovare la piantagione del Colle a decoro del paese, e può estendere la sua attività anche in altre località, esclusi sempre qualsiasi lucro e sfruttamento". Questa nuova società inizia a raccogliere sempre più associati e, soprattutto, a rendere consapevoli gli abitanti del valore delle loro risorse paesaggistiche, cui fino ad allora non si era dato alcun credito: viene dato così il via ad altre azioni di un primordiale sviluppo turistico, come l'istituzione, nel 1882, della Società per Azioni per la costruzione

dell'Albergo Tesino, prima forma di accoglienza dei "forestieri" del Tesino. Nel 1928 la società cambia nome in Pro Loco, su indicazione del Ministero per la Stampa e la Propaganda Direzione Generale per il Turismo di Roma; si ampliano anche i suoi obiettivi, che si vanno sempre più definendo nell'ambito dell'animazione e dell'accoglienza dei villeggianti. Nello statuto modificato quell'anno si legge che i suoi fini sono "riunire tutti coloro che hanno interesse allo sviluppo turistico della località; contribuire ad organizzare turisticamente la località e tutelare e promuovere le risorse paesaggistiche e artistiche; ed infine promuovere l'organizzazione di eventi e spettacoli per accrescere il benessere della località". Diventa quindi chiaro che associazioni come quella di Pieve Tesino sono un prototipo delle successive realtà di promozione turistica, oltre che una cartina al tornasole dei cambiamenti sociali ed economici in atto. Queste associazioni, dapprima limitate all'area del Tirolo meridionale e a qualche sporadico caso nelle regioni del nord (tra cui ricordiamo Chiavenna, 1892, e Treviso, nel 1899), nei primi decenni del Novecento iniziano infatti a svilupparsi anche sul territorio italiano.

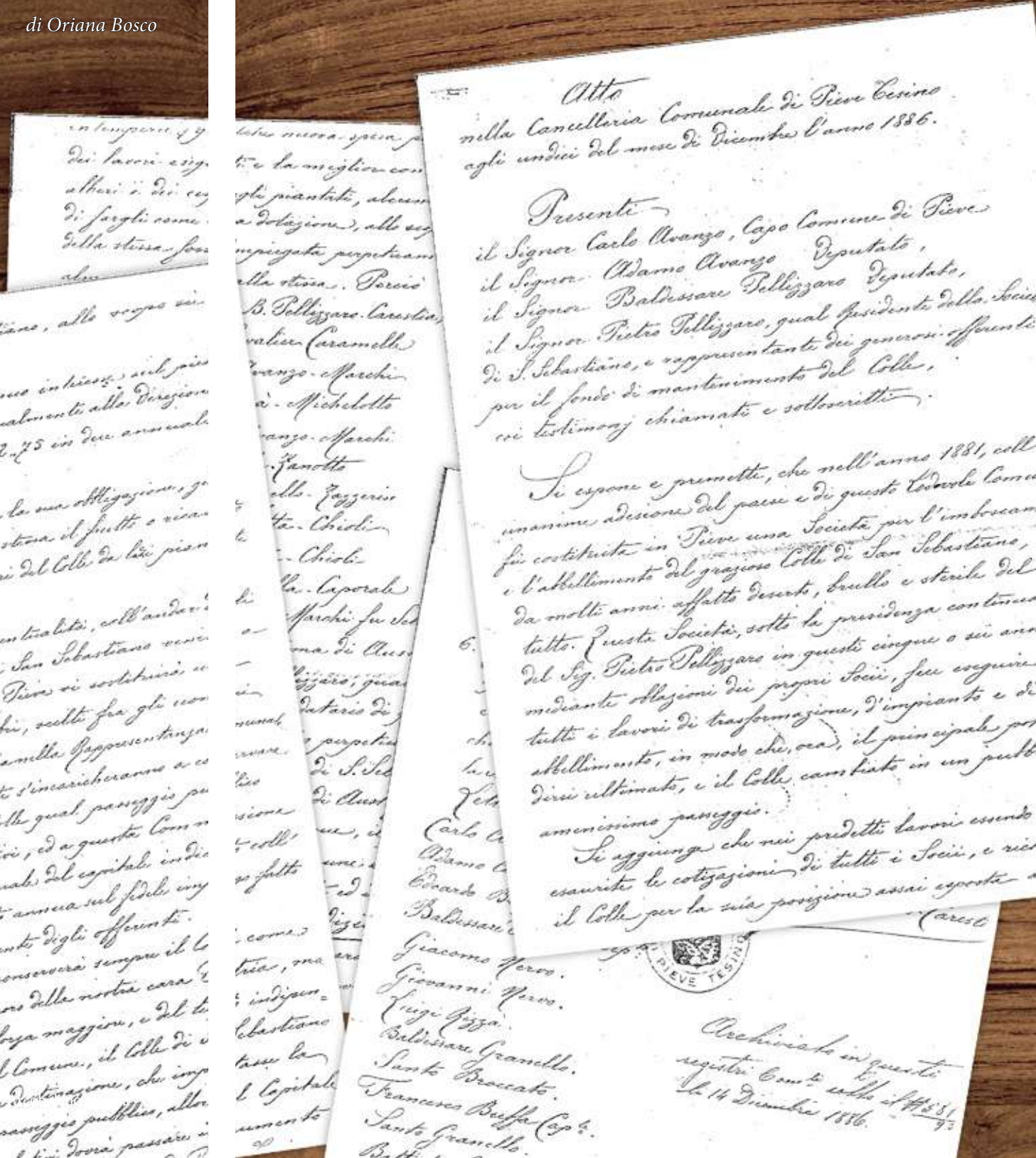
### Le radici

Rileggere, anche se per sommi capi, la genesi della prima Pro Loco italiana ci fa tornare alle radici del nostro movimento, al cui centro ci sono il territorio e il turismo visti non come leve economiche fini a se stesse, ma come impulsi per la crescita del luogo in senso ampio. È infatti grazie a queste forme di associazionismo che si inizia a comprendere che la possibile direttrice di sviluppo per un luogo passa per un lavoro condiviso da tutta la comunità per la valorizzazione del territorio, superando la distinzione tra interesse privato e interesse pubblico nell'ottica di un interesse collettivo. Si tratta di novità enorme per il tempo, che introduce un modello controintuitivo rispetto all'ottica prevalente. Ma c'è altro elemento innovativo: il fatto che la forma di Pro Loco sia, prima di ogni altra cosa, una scommessa sul fattore umano, sull'apporto che il singolo può dare per il benessere di molti. È anche in questo che sta la piccola grande rivoluzione che ha portato al successo del modello delle Pro Loco, e che lo contraddistingue e lo rende attuale ancora oggi.



Foto di Vincenzo Sabatino

www.unioneproloco.it





SAPORI E TRADIZIONI

A cura di  
Patrizia Forlani

# TARTUFO, inebriante, aromatico e unico

Puro,  
grattugiato  
a crudo su  
una buona  
pasta fresca  
realizzata  
in casa o  
su un uovo  
all'occhio di  
bue è una  
delizia per  
il palato.

Arricchisce e  
rende pregiato  
anche il piatto  
più semplice.

TOSCANA  
"Il Diamante  
Bianco"



LOMBARDIA  
I "trifulin" del  
mantovano



PIEMONTE  
Alba e i tesori delle  
Langhe



CAMPANIA  
Il "nero" di Bagnoli



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



SAPORI E TRADIZIONI

TOSCANA

di Emanuela Olobardi



# Il “DIAMANTE BIANCO”

PER MAGGIORI INFORMAZIONI:

Pro Loco San Miniato  
[www.prolocosanminiato.it](http://www.prolocosanminiato.it)

Pro Loco San Giovanni d'Asso  
[www.tartufodisangiovanidasso.it](http://www.tartufodisangiovanidasso.it)

Foto pro loco San Giovanni d'Asso  
[www.prolococampagna.it](http://www.prolococampagna.it)



Conoscete il “diamante bianco”? Chiamato così da quanto è prezioso, il Tartufo bianco è un prodotto molto conosciuto ed apprezzato nella nostra bella Toscana. Per fare un viaggio con questa prelibatezza vi portiamo in due località molto note per la sua produzione: San Miniato (PI) e San Giovanni d'Asso (SI).

A San Miniato, già nel 1969, la Pro Loco lanciò l'idea di realizzare la “Prima Sagra del Tartufo Bianco Sanminiatese”. Il Presidente dell'epoca concordò questa iniziativa con l'Ente Provinciale del Turismo, vista l'importanza di questo territorio per la produzione di tartufo a livello nazionale ed allo scopo di “valorizzare ed incrementare l'esportazione di tale pregiato prodotto”. La sagra ebbe un grande successo e fu ripetuta anno dopo anno, crescendo sempre di più, fino a diventare una mostra mercato conosciuta a livello internazionale. Oggi è gestita dalla Fondazione San Miniato Promozione e la Pro Loco partecipa con il “Premio Tartufissimo”, assegnato al commerciante che espone il tartufo bianco più grande.

## La “patata profumata”

Ma la presenza del tartufo a San Miniato non è sempre stata nota, anzi, scambiato per una “patata profumata”, veniva portato ai maiali. La scoperta dell'importanza commerciale del tartufo si ebbe solo verso la fine dell'Ottocento, grazie all'arrivo di alcuni romagnoli esperti nella bonifica dei fossi e degli acquitrini, che si stabilirono nel territorio. Furono loro che, con i loro cani, insegnarono l'arte del tartufo. Tra i vari personaggi ricordiamo Stanislao Costa, detto Stagnazza, nato a Casola Valsenio nel 1875, che giunse a Balconevisi, dove si sposò e si stabilì per sempre. Per rinsaldare la storica amicizia tra il territorio toscano e quello romagnolo, nel

novembre 2019, la Pro Loco di San Miniato ha invitato la Pro Loco di Casola Valsenio alla Mostra Internazionale del Tartufo Bianco delle Colline Sanminiatesi. Un'importante delegazione della Pro Loco, guidata dal Sindaco, è stata ricevuta calorosamente dall'Amministrazione Comunale di San Miniato, dalla Presidente della Pro Loco, dai soci e dai cittadini, gettando le basi per un vero e proprio gemellaggio.

## Le Crete Senesi

Scendendo verso le Crete Senesi troviamo poi San Giovanni d'Asso, un borgo medievale che circonda un imponente castello, immerso nella natura incontaminata. Luogo perfetto per il tartufo bianco. Il tartufo si può raccogliere da settembre fino al 31 dicembre, anche se il periodo migliore è novembre. Infatti, da oltre 35 anni, nel secondo e terzo weekend del mese si tiene una delle più famose mostre mercato italiane. Una festa ricca di proposte, dallo “Square Food”, stand gastronomici delle eccellenze locali dove pranzare e cenare a km 0, alla “cerca del tartufo” insieme ai tartufai senesi e i loro cani, senza dimenticare il “Treno Natura”, un antico treno a vapore che, partendo da Grosseto e da Siena, porta fino al Castello di San Giovanni. La 35<sup>a</sup> edizione della Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete senesi si terrà il 13-14 e 20-21 novembre.

## Il museo del Tartufo

Si trova nei sotterranei del castello di San Giovanni d'Asso. Qui è possibile vivere un'esperienza sensoriale, imparando a riconoscere gli aromi sprigionati da questo fungo ipogeo. Per prenotare: [museodeltartufo@operalaboratori.com](mailto:museodeltartufo@operalaboratori.com) Tagliolini al tartufo

Fate sciogliere il burro (30-40 g a persona), saltate i tagliolini appena cotti aggiungendo un mestolo o due di acqua di cottura ed abbondante parmigiano. Lasciate amalgamare bene e impiattate. Quando il piatto sarà alla temperatura giusta, aggiungete un'abbondante spolverata di tartufo bianco (circa 30 g a persona).





SAPORI E TRADIZIONI

LOMBARDIA

di Stefania Pendezza



## Le caratteristiche

Il Tuber Magnatum Pico, meglio conosciuto come tartufo bianco pregiato è considerato il re dei tartufi ed il diamante della cucina mantovana. Vive sottoterra ad una profondità che può variare da pochi cm a un metro circa e può avere diverse pezzature. La sua forma può essere simile a quella di una patata o irregolare ed il suo colore varia a seconda della sua maturazione, aggirandosi attorno al marrone chiaro. La caratteristica che più spicca è il profumo intenso, inebriante ed aromatico, esaltato dalle pietanze calde che accompagna, come i famosi Tortelli di Zucca Mantovana, risotti, tagliatelle o l'uovo all'occhio di bue per arricchire e rendere pregiato un semplice piatto.

## TRU.M, il Museo

Nel 2007 a Borgofranco è nato un vero e proprio museo dedicato al tartufo "TRU.MU", centro di tutte le attività di coordinamento della Provincia di Mantova intorno al tartufo. Si tratta di un luogo dove è possibile conoscere le tante curiosità e i segreti di questo prodotto che abita la zona, attraverso percorsi formativi e didattici, anche per i più piccoli, orientati a favorire uno sviluppo razionale della tartuficoltura mantovana, promuovendo la gastronomia e la cultura del prezioso tubero. Qui, il visitatore, può addentrarsi in un percorso di grande impatto visivo dove una grande parete grafico/scientifica lo accompagnerà tra le curiosità del mondo del tartufo: dalla ricerca con i cani addestrati alla cucina dei piatti tipici, fino alle tecniche di conservazione.

*"Il TRU.MU oggi è molto più di un semplice museo. È un viaggio tra tradizione e contemporaneità. Un percorso di scoperta scientifica del tartufo nel mantovano. Un momento di apprendimento e di scambio".*

## La Tartartufo

Tartare di tartufo con carne di manzo, nata nel 2014 al fine di proporre un nuovo piatto di degustazione al Festivalletteratura che ogni anno, dal 1997, si svolge a Mantova dai primi di settembre. Ingredienti: 1 kg di carne di manzo tritata, 40 g di carpaccio o lamelle di tartufo bianchetto, 40 g di salsa bianca di tartufo, 3 o 4 scaglie di caciotta al tartufo, olio, limone, sale, pepe. Tritare la carne di manzo, quindi mescolarla con le lamelle di bianchetto e la salsa bianca di tartufo, condire con olio, un po' di limone, sale e pepe. Prendere un coppapasta, metterlo sul piatto e riempirlo con un cucchiaio premendo. Togliere lo stampino e mettere sopra le scaglie di caciotta al tartufo, decorando con un giro di olio. Trattandosi prevalentemente di carne cruda, il piatto va preparato e consumato immediatamente, pena l'ossidazione della carne ed un conseguente inscurimento della stessa.

## Tuberfood

Ogni ottobre, tra le tante iniziative del Mantovano in onore a questa eccellenza gastronomica, si ricorda la famosa fiera annuale Tuberfood finalizzata a promuovere e diffondere la cultura del tartufo bianco mantovano grazie al grande lavoro degli organizzatori della fiera, in primis la Pro Loco di Borgofranco sul Po che lavora incessantemente con i suoi volontari per incoraggiare e promuovere la cultura e la tradizione locale.

# I "TRIFULIN" DEL MANTOVANO

Quella del tartufo è una storia antichissima che risale ai tempi dei Sumeri e Babilonesi e che lo vede protagonista anche sulle tavole del faraone Cheope. In Europa era conosciuto già duemila anni fa ed era presente sulle tavole di ricchi e nobili di varie epoche. Fu però Vittorio Pico, medico torinese, nel 1788 a precisarne le caratteristiche, nominandolo Tuber Magnatum.

La storia e la cultura del tartufo raggiunge anche il Basso Mantovano, una tartufaia naturale grazie al suo territorio pianeggiante di origine alluvionale, dove si trovano numerosi "trifulin", ricercatori di tartufo, che svolgono la loro attività da ottobre a dicembre con il preziosissimo aiuto di cani appositamente addestrati e dotati di un ottimo fiuto.





SAPORI E TRADIZIONI

PIEMONTE

di Riccardo Milan

# ALBA

## e i tesori delle Langhe

I tartufi di Alba sono un'attrazione turistica delle Langhe ancor più che un prodotto dop. In certe stagioni i tartufi sono pronti più tardi, novembre piuttosto che ottobre per esempio, ma centinaia di "ghiottoni" vanno comunque in quei giorni alla ricerca del ristorante, della grattata di tartufo su uova, tajarin, risotti... Poco importa la stagionalità, per molti si tratta di un rito; un rito assai costoso ma non per questo patrimonio di pochi. Infatti durante la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba migliaia di turisti comprano, assaggiano, bevono i noti vini di Langa. Ma è ovvio che i tartufi venduti e mangiati, sia bianchi sia neri, non sono solo langaroli; anzi, gli intenditori sanno che molti provengono dall'astigiano, dal Roero, dal cuneese, dall'alessandrino, dalle colline torinesi; si vocifera dal biellese ma non abbiamo prove...



### Tutte le sagre

Se volete una prova, consultate la pagina della Regione Piemonte dedicata alle Sagre dedicate al Tartufo, vi dirà molto sull'areale di produzione di questo tubero. Guardate il sito della Regione Piemonte (<http://www.regione.piemonte.it>) e vi accorgete di quanto sia ampio e di quante Pro Loco siano coinvolte nella promozione; se siete curiosi, potreste frequentare tutte le sagre e poi decidere quale zona sia la migliore per i tartufi. Per ora una classifica non c'è, ma molti appassionati si esprimono in merito fra l'assenso un po' stupito degli astanti...

Il tartufo venduto ad Alba, consumato nelle Langhe non è dunque tutto langarolo; la città però è diventata la piazza affari del tartufo bianco (e un po' anche del nero in parallelo): un vero e proprio centro di scambio internazionale che gestisce stock di tartufo piemontese, ma anche italiani e non.

### I langaroli e l'Artusi

E' qui che si fanno i prezzi, si vende e si compra meglio. Un mercato che si mostra ma non si svela e che certo vale quanto quello originato dalle Sagre e dal turismo enogastronomico. Sono stati bravi, i tartufi sono un prodotto la cui fama non è antica: non esistono ricette tradizionali che lo usino, ne ricette antiche, e solo a fine Ottocento si inizia ad usare. Lo testimonia anche l'Artusi che lo propone in molti modi, anche ripieno, ma non ci dice cosa fare delle parti eliminate. Costava di meno, dunque. Usato ma non prezioso come oggi, ben lontano dalla foga della modernità. Sono stati i langaroli a renderlo status symbol. E di questo si deve dare loro il merito!

Crediti foto [www.fieradeltartufo.org](http://www.fieradeltartufo.org)





SAPORI E TRADIZIONI

CAMPANIA

di Giulia Nappi

# IL “NERO” DI BAGNOLI

Foto di foto di Jonny O Comunicazione

*In quell'incantevole angolo di Irpinia, folto di castagni e ricoperto di pascoli, sul lago Laceno, il fertile suolo regala una delle specialità più pregiate e gustose di tartufo. Il Nero di Bagnoli.*

## Tra storie e cultura locale

È un tartufo dal colore bruno, dal caratteristico aspetto difforme al tatto e tondeggiate, tendenzialmente non più grande di un uovo, classificato con il nome scientifico “Tuber Mesentericum Vitt”: Mesentericum, dall'accostamento con il mesenterio, la membrana che avvolge l'intestino tenue, Vitt. in memoria del micologo milanese Carlo Vittadini che nella prima metà dell'800 scoprì questa variante campana del gustoso tubero e la classificò. Oggi è una delle prelibatezze della gastronomia regionale, oltre che motore pulsante dell'indotto economico e turistico dell'altopiano del Laceno. Il tartufo di Bagnoli è un elemento della cultura locale, storie e tradizioni si custodiscono attorno alla raccolta, la vendita e la preparazione di questo prodotto tipico che tra i mesi di ottobre e febbraio popola il sottobosco dei faggeti bagnolesi, come delle foreste di carpini e pini di tutti i Monti Picentini, e viene scovato anche a 30 centimetri di profondità dai cani dei tartufai.

## Ottimo coi porcini

Puro, grattugiato a crudo sulla buona pasta fresca realizzata in casa – di cui le massaie irpine sono esperte – il tartufo è sempre una garanzia; la peculiarità del Nero di Bagnoli però è che, a differenza dei più conosciuti tartufi italiani di Norcia o Alba, regge bene le alte temperature. Ottimo con i porcini, in un delizioso sughetto per carni o primo piatti, è perfetto per guarirne i formaggi irpini, freschi o stagionati, primi fra tutti il pecorino bagnolese e il caciocavallo podolico, specialità casearie



dell'altopiano del Laceno. Non delude nemmeno negli accostamenti insoliti, con le acciughe salate e i peperoni sott'aceto sfilettato nella saporita insalata bagnolese. Al ristorante stellato o nella tavola calda, è il protagonista del menù, oltre che il prodotto da comprare e portare a casa, in ricordo di un piacevole viaggio in Irpinia. Il tartufo nero, infatti, si conserva ermeticamente chiuso in barattolo qualche giorno e, avvolto in carta assorbente, può stare fino a 15 giorni in frigo. Oppure in una delle tante proposte a lunga conservazione: in salsa, sott'olio, aromatizzato in olii e formaggi.

## La mostra mercato

Ogni anno sono circa 15.000 i kg di tartufo che vengono raccolti a Bagnoli, patria del locale tartufo nero e di altre specialità agroalimentari, come la Castagna di Montella IGP. Ogni anno un grande evento raduna sul Laceno migliaia di bongustai, escursionisti, visitatori e commercianti della filiera agricola per la Mostra Mercato del Nero di Bagnoli e della Castagna di Montella. L'evento si tiene negli ultimi 15 giorni di ottobre ed è giunto nel 2019 alla quarantaduesima edizione. Non solo tartufi e castagne, negli oltre 100 stands che occupano tutto il centro storico di Bagnoli trovano spazio salumi, prodotti caseari, pani, paste e prodotti da forno: tutti i sapori e i saperi di Irpinia. Un ricco programma di spettacoli, escursioni e attività ludiche e sportive per singoli o famiglie completano l'offerta dell'evento, nella cui organizzazione un posto speciale occupa la Pro Loco Bagnoli Laceno, impegnata nelle attività di promozione oltre che di valorizzazione delle bellezze storiche e monumentali dell'incantevole borgo sul Laceno.



RITI & FESTE

VENETO

di Alessandra Tutino

# Festival del **MISTERO** con folletti dispettosi e cavalieri senza paura



Crediti foto Rigoni Sambain



Crediti foto Pro Loco Chioggia



Dalle Dolomiti alla Laguna, passando per sfarzosi castelli, antichi borghi, boschi oscuri e dimore storiche... sono davvero tanti i luoghi del Veneto legati ad antiche leggende e storie misteriose. Ogni città, ogni paese, tramanda racconti popolari i cui protagonisti sono, di volta in volta, dame innocenti o spiriti malvagi, folletti dispettosi e fantasmi senza pace, feroci tiranni o cavalieri senza paura.

Personaggi nati, forse, da paure ataviche e spesso usati come spauracchi per bambini con lo scopo di metterli al riparo da pericoli più grandi.



## Leggende e racconti oscuri

Quel che è certo è che in Veneto, da sempre, la fantasia popolare ha dato forma e celebrato leggende e racconti oscuri, intimamente legati alla cultura Popolare. Per questo Unpli Veneto ha dato vita a “Veneto: spettacoli di Mistero”, il festival dedicato interamente ai luoghi leggendari e misteriosi della regione che, dalla Notte di Ognissanti all’inizio di dicembre, tiene banco dal mare alla montagna. Ogni anno quasi 200 racconti della tradizione vengono messi in scena in piazze, ville, teatri, castelli, boschi e mare. Promosso dalla Regione del Veneto, il Festival del Mistero è organizzato dalle Pro Loco aderenti all’Unpli che, grazie al lavoro di centinaia di artisti e al supporto di migliaia di volontari, hanno saputo raccontare a grandi e piccini storie, leggende e segreti del Veneto misterioso.

Un festival ideato con l’intento dichiarato di condividere una maggiore conoscenza del territorio attraverso la grande eredità della tradizione culturale regionale, alla riscoperta dell’immaginario collettivo Veneto. Per più di un mese con Spettacoli di Mistero la regione ha modo di raccontarsi attraverso il suo lato più oscuro, affascinando spettatori e turisti e riportando alla luce le radici di una cultura antica tanto quanto le storie che racconta. Non è un caso, infatti, se molte di queste leggende sono legate a date simboliche.

A Rovigo, ad esempio, una antica tradizione (oggi non più in uso) voleva che all’alba del 2 novembre, Giorno dei Morti, i bimbi più piccoli venissero svegliati prima del

solito e incitati a sbrigarsi, dicendo loro: “Su, su ragazzi, alzatevi perché devono venire i morti a dormire!” I piccoli si alzavano in fretta e furia, scappando dalla camera senza rifare il letto di modo che i defunti lo potessero trovare ancora caldo. Sulla tavola di cucina erano intanto state posizionate le foto dei parenti deceduti oppure immagini sacre con tanti lumini accesi, fatti con delle scatoline riempite a metà con acqua e per l’altra metà con un po’ d’olio ed un pezzetto di spago a fare da stoppino. Verso le quattro del pomeriggio, la famiglia si riuniva con i parenti per mangiare piatti semplici: gnocchi, polenta infasolà e polenta insucà, zucca abbrustolita, patate americane e castagne arrosto. Poi si apriva una botte e si beveva un bicchiere di vino novello.

E, non appena calate le tenebre, tutti rimanevano a casa propria. Neppure agli adulti era concesso uscire, perché la tradizione narrava che, in quella particolare sera, la terra, le strade, le vie appartenevano ai defunti che ritornavano fra i vivi. Per questo, al momento di andare a letto, venivano lasciate sulla tavola alcune pietanze: della polenta, un po’ di gnocchi e un fiasco di vino, cosicché i defunti potessero mangiare e bere.

## Streghe e stregoni

Anche a Chioggia (VE) vi sono tradizioni ben radicate, soprattutto per quanto riguarda alcuni racconti di stregoneria, rimasti fortemente legati a determinati luoghi della città.

Tutte, però, risultano nate in un contesto di estrema povertà, che portava le persone più deboli, o più facilmente attaccabili per comportamenti ed abitudini, ad essere additate come “streghe” e “stregoni”, in particolare a cavallo tra i sec. XVI e il XVII, periodo in cui storicamente

risultano più frequenti e numerosi i processi per stregoneria e pratiche illecite. Di fronte a Ponte Scarpa, ad esempio, si trova un palazzetto disabitato da decenni, diroccato e cadente ma del tutto particolare per il fatto che sulla facciata si trova un capitello che rappresenta la Madonna col Bambino, cosa del tutto insolita poiché è molto raro trovare immagini sacre sulle facciate di palazzi privati.

La motivazione, secondo tradizioni popolari, sembra derivare da una oscura vicenda legata ad una presunta strega. In questa casa, infatti, viveva una donna sola, cosa piuttosto anomala per gli usi dell’epoca. Nello stesso periodo molti bambini della zona sparivano; forse venivano abbandonati, forse rapiti o, più probabilmente, morivano prematuramente... Fatto sta che i sospetti su queste sparizioni ricaddero sulla proprietaria del palazzo. Le persone iniziarono ad additarla come strega e a perlustrare la zona in cui viveva tutte le notti. La storia vuole che durante, un plenilunio, gli uomini che sorvegliavano la donna videro un’ombra furtiva che teneva un fagotto tra le braccia. Sentendosi braccata, l’ombra trovò rifugio proprio in quella casa. Ma gli inseguitori non si fecero fermare da un uscio chiuso e sfondarono la porta. Trovatisi alle strette la donna, che teneva tra le braccia un bambino, salì verso l’abbaino e, con grande stupore degli astanti, dopo aver pronunciato delle formule magiche, si trasformò in gatto nero e riuscì a scappare da una crepa del muro, abbandonando il neonato, fortunatamente illeso. Dopo quell’episodio, la donna non fu mai più rivista in zona.

Per “purificare” la casa dalla presenza del maligno e, soprattutto, evitare il ritorno della strega – che sarebbe potuta passare comodamente da quel pertugio - venne deciso di collocare il capitello raffigurante la Madonna col Bambino a protezione della casa e degli abitanti della zona.

## Il fantasma di Tommaso da Padova

A Montagnana (PD), invece, è celebre la storia del fantasma di Tommaso da Mantova, teologo e letterato che si manifesta nel Castello di San Zenone – dove venne ucciso - con luci fatue che vagano tra le stanze deserte, rumori provenienti dal nulla, ma anche epiteti osceni urlati all’indirizzo dei Da Carrara, a causa dei quali fu fatto a pezzi.

Tommaso da Mantova era infatti il precettore alla corte dei Carraresi e in quel ruolo, nel 1388, era in fuga da Padova al seguito di Francesco I il Vecchio, che aveva lasciato il potere per il sopravanzare degli Scaligeri, fomentati dai Veneziani, e per lo strapotere militare dei Visconti di Milano. Il gruppo degli esiliati prese la via di Monselice e poi di Este, dove avrebbero dovuto fermarsi per la notte. Ad Este, però, trovarono la popolazione festante per la loro partenza; Francesco Da Carrara decise quindi di dividere il gruppo: la moglie con il proprio entourage si sarebbe diretta verso Vighizzolo, mentre Francesco I insieme al suo seguito personale avrebbe preso la strada per Montagnana. Nella cittadella i fuggitivi furono ospitati per la notte e di buon mattino s’avviarono verso Cologna Veneta, senza accorgersi (o facendo finta di non essersene accorti) che, nottetempo, alcuni partigiani di Giovanni Galeazzo Visconti e del suo condottiero Jacopo dal Verme avevano catturato il vecchio Tommaso Mantovano.

## Viva il conte di Virtù

Poche ore dopo, al grido di “viva il Conte di Virtù” la soldataglia assalì il conte Bartolomeo da Montecuccolo, podestà di Montagnana rimasto fedele ai Carraresi. Il nobile tentò di resistere, ma fu catturato e tagliato a pezzi; la stessa sorte fu riservata anche al celebre letterato, precettore di corte. Per questo, a distanza di secoli, ancora oggi Tommaso Da Mantova urla con tutte le sue forze ricordando il dolore delle lame che gli penetrarono le carni, e indirizza ogni offesa che gli passi per la testa a Francesco I Da Carrara che lo abbandonò, terrorizzando gli ignari viandanti (e i poveri residenti). Il fantasma di Tommaso si rivela in particolar modo nei periodi di grande calura e nel mese di novembre, molto probabilmente la ricorrenza della sua barbara uccisione.

Nel 2005 un team di parapsicologi, affiancati da un sensitivo, decise di rilevare presenze di fantasmi nel cortile interno del castello: dopo aver analizzato il luogo con una sofisticata apparecchiatura ai raggi infrarossi, affermarono di aver rilevato la presenza di una sagoma eterea. Si trattava all’apparenza di una dama, o di un signore dai modi aggraziati che pareva apparso intenzionalmente, come a voler dare una dimostrazione della propria esistenza, che diede un fugace saluto prima di sparire - con estrema grazia- tra le antiche sale del Castello.





RITI & FESTE  
BASILICATA

di Rocco Franciosa

Crediti foto Graphic Revolution Melfi



# A Melfi IL RITO ARBÈRESHÈ DELLE PANEDDUZZE



Crediti foto Graphic Revolution Melfi

**A** Melfi, prima capitale della dominazione normanna del sud Italia e nel periodo svevo il luogo da cui l'Imperatore Federico II emanò le Costituzioni di Melfi (codice legislativo del Regno di Sicilia), da oltre cinque secoli si tramanda un suggestivo rito di origini arbëreshë. Secondo la tradizione ogni anno l'otto dicembre, festa dell'Immacolata Concezione, nella Chiesa di Santa Maria ad Nives (dove si ripete anche l'importante celebrazione dello Spirito Santo o Pentecoste con la rievocazione della "Pasqua di Sangue" a cura della Pro Loco "Federico II" Melfi) si celebra il rito delle "Panedduzze".

## L'oro bianco

Questi piccoli pani azzimi venivano prodotti e consumati dalla popolazione di allora, per lo più contadini. Gli storici locali concordano sul fatto che l'usanza sia stata importata nel 1534 da famiglie di albanesi giunti a Melfi, secondo i quali il pane azzimo è segno di ospitalità. La presenza di nuclei famigliari di origine arbëreshë, verosimilmente lo si deve a due editti del Re Carlo V di Spagna, il quale dopo la "Pasqua di Sangue", giorno in cui furono trucidati tremila melfitani ad opera delle truppe francesi al comando di Odet De Foix Visconte di Lautrec, rilevò la necessità di ripopolare la cittadina. Il primo editto invitava le popolazioni di Città e contrade limitrofe a trasferirsi a Melfi, ed il secondo, proclamando la stessa "Fidelissima", esentava gli abitanti, per la fedeltà dimostrata, dal pagamento delle tasse per dodici anni.

## Il rione "Chiuchiari"

La colonia più numerosa, gli albanesi, guidata dal Capitano Zuzera (si pronuncia "Chiuchiera") si insediò in un rione ubicato tra Porta Troiana e Porta Sant'Antolino, dove si era abbattuta maggiormente la furia distruttiva dell'esercito francese. Da quel periodo in poi questo rione fu chiamato "Chiuchiari" e l'abate Giorgio Lapazzaia edificò nella cittadina la chiesa di Santa Maria ad Nives, dove tutt'oggi, grazie all'impegno della Confraternita, si tramanda l'antico rito che prevede la distribuzione del pane azzimo benedetto, che non si serve per l'eucarestia. Molto sentita dalla comunità melfitana, e in parte da quella limitrofa di Barile, la secolare tradizione viene vissuta con

profondo sentimento di fede, tramandata alle nuove generazioni, soprattutto ai più piccoli che con entusiasmo attendono di ricevere le "panedduzze" benedette (vedi foto Graphic Revolution Melfi).

## Gli agricoltori

Gli agricoltori sono soliti spargere questi piccoli pezzi di pane nei campi dove si è da poco conclusa la semina in segno di buon augurio per il raccolto futuro. Dall'archivio parrocchiale emerge che la celebrazione il giorno dell'Immacolata avveniva con la messa dell'Aurora (ore 4,30 del mattino) dove il pane semplice perché privo di lievito veniva riposto in grandi ceste ai piedi dell'altare sotto la statua della Madonna in segno di devozione e di ringraziamento per i frutti della terra, a cui ci si affidava per la futura annata agricola. Da qualche anno anche altre chiese di Melfi, con il placet e l'incoraggiamento del Vescovo della Diocesi Gianfranco Todisco, celebrano la tradizione delle "panedduzze" e la Pro Loco presieduta da Tommaso Bufano, in collaborazione con la Confraternita Santa Maria ad Nives, dopo le Sante Messe, con l'intento di promuovere e salvaguardare il patrimonio culturale immateriale melfitano, distribuisce le "panedduzze" presso la sede associativa, dove, come da consuetudine, nel salone viene allestito il caratteristico "Presepe". A concludere le manifestazioni del rito delle "panedduzze" dopo la celebrazione eucaristica serale si organizza il Concerto dell'Immacolata presso la chiesa di Santa Maria ad Nives.

### Per informazioni:

Pro Loco Melfi  
Piazza Umberto I  
85025 Melfi (PZ)  
Telefono: 0972239751

Email: [prolocofederico2@tiscali.it](mailto:prolocofederico2@tiscali.it)

Sito web: [www.prolocomelfi.it](http://www.prolocomelfi.it)



RITI & FESTE

TRENTINO

di Giada Robol



# SAN GIORGIO e la statua di Cis

Ogni luogo in cui abbiamo vissuto, sia per breve che per lungo tempo, rimane impresso nella nostra memoria per i motivi più diversi. La terra di provenienza, però, ci offre un senso di appartenenza unico, che ci tiene legati ad essa indissolubilmente; è un punto di riferimento, ma anche un punto di partenza verso nuove destinazioni. A volte, per motivi di lavoro, si è costretti a partire per andare lontano, e questo può lasciare un senso di solitudine e di vuoto che si cerca di colmare attraverso il mantenimento di un legame. Così è stato per alcuni trentini che, nel 1891, dal paese di Cis in Val di Non furono obbligati ad emigrare in America: prima di partire per questo viaggio oltreoceano, però, ebbero un'idea davvero originale per mantenere un legame "simbolico" con il paese d'origine.

## Il dono

La piccola comunità di Cis è da sempre devota a San Giorgio, il santo patrono del paese, e negli anni Ottanta dell'Ottocento una statua rappresentante questo soggetto riscosse un enorme successo a Londra: si tratta della statua equestre di San Giorgio e il drago realizzata nel 1883 da Fernando Demetz, uno scultore originario di Ortisei. Nel 1884, questa scultura lignea fu esposta nella capitale inglese, dove venne premiata con una medaglia d'oro. La sua fama raggiunse anche il paesino della Val di Non, i cui emigrati decisero che sarebbe stata proprio questa statua a rappresentare il collegamento "fisico" con la propria terra natale. A tale scopo, gli emigrati cisani raccolsero i 260 fiorini necessari per acquistarla e donarla alla propria comunità. È così che nel 1891 questa scultura entrò a far parte della storia di Cis.

## La nascita di una tradizione

Dopo esser giunta a Cis il 19 aprile 1891 su un carro trainato da cavalli, la statua raffigurante il patrono del paese trovò collocazione sopra l'altare maggiore della chiesa parrocchiale, dove si trova tuttora: un luogo che consente a tutti i fedeli di ammirare il San Giorgio ligneo e, allo stesso tempo, di ricordare gli emigrati, tanto legati alle loro origini.

Il 23 aprile dello stesso anno, la statua venne benedetta durante una manifestazione, ricordata dal curato di allora don Alessandro Podetti come "la più grande funzione

religiosa realizzata a Cis".

Ciò non fu che l'inizio di una tradizione portata avanti ancora oggi dalla Pro Loco e dalle altre associazioni locali. Nel giorno della benedizione, infatti, fu stabilito che questo evento venisse ricordato con una festa ed una processione dedicata alla statua, da organizzare ogni dieci anni, per permettere a tutti gli emigrati delle diverse ondate, dapprima in America (nella seconda metà del XIX secolo) e poi in Belgio (nel secolo scorso), di tornare in paese e di parteciparvi. Una tradizione molto sentita, tanto che dal 1966 si decise di riproporla ogni cinque anni.

## La sagra di San Giorgio

E oggi? Questa usanza non è affatto scomparsa, ed anzi la Sagra di San Giorgio è diventata una grande festa lunga un intero fine settimana, fra pranzi tipici, serate musicali e spari di mortai. I preparativi per la ricorrenza richiedono la partecipazione dell'intera comunità: nei mesi precedenti, tutti vengono coinvolti nelle varie fasi, dalla creazione delle bandierine da appendere nel centro storico alla realizzazione degli archi sotto cui passare con la statua, fino alla costruzione delle postazioni per le soste lungo il percorso. Tutto viene realizzato secondo la tradizione, che continua anche attraverso il caratteristico rito del "campanò", che annuncia l'inizio dei festeggiamenti con un concerto di campane della chiesa parrocchiale. Infine, arriva il momento più atteso, quando, dopo la messa domenicale, si dà inizio alla processione, guidata, fino agli anni Ottanta, dai discendenti degli emigrati, che insieme ai rappresentanti delle varie associazioni del territorio portano in spalla la celebre statua fra le vie del paese.





ARTI E SPETTACOLI

LIGURIA

di Raffaele Vacca

# La scogliera di Tino E I CANNONI DI NAVARONE



**Di fronte al borgo di Porto Venere emergono dal mare profondo tre isole: Palmaria, Tino e Tinetto che formano un piccolo arcipelago, cuore pulsante del Parco Naturale Regionale di Porto Venere. Luoghi di rara bellezza che negli anni hanno fatto da cornice anche a film che sono entrati nella storia. Basti pensare che scene del film I Cannoni di Navarone, Golden Globe e Premio Oscar come miglior film nel 1962, per la regia di J. Lee Thompson con un cast stellare che comprendeva fra gli altri Gregory Peck, David Niven, Anthony Quinn e Irene Papas, vennero girate sulla scogliera nella parte occidentale dell'isola del Tino.**

## Tinetto

Il Tinetto è ormai poco più di un grosso scoglio sul quale però ancora sussistono le antiche vestigie di una comunità religiosa. I resti di un piccolo oratorio del VI secolo e una chiesa con le celle per i monaci risalenti fino all'XI secolo quando vennero distrutte dai saraceni. Oggi l'isolotto, privo di vegetazione, è l'habitat perfetto per la rarissima lucertola che ne prende il nome "pordacis muralis tinettoi". Il Tino, anche grazie al fatto di essere zona militare con divieto di accesso al pubblico, se non in occasione della celebrazione di San Venerio il 13 settembre, conserva un fascino particolare e una rara bellezza.

## San Venerio

Oltre ai ruderi dell'abbazia dedicata al santo, nato all'isola Palmaria e morto eremita al Tino nel 630, c'è un faro. Sulla sua tomba venne edificato prima un piccolo santuario poi un monastero benedettino. Il santo era solito, nelle notti buie e senza luna, accendere sulla sommità dell'isola un falò che aiutava le navi passaggio nella loro rotta. Nell'800 i genovesi, memori di ciò, costruirono prima un torrione che divenne poi il basamento del faro tuttora esistente e funzionante sulla sommità dell'isola. Molte le leggende legate a san Venerio. Si dice che avesse messo in fuga un mostruoso esemplare di pesce dragone che terrorizzava i marinai, che salvasse i naufraghi con una minuscola barca a vela e che avesse camminato sulle acque dal Tino a Portovenere, c'è anche chi giura di vedere l'impronta del suo piede su una roccia a filo del mare. Per questa attività di aiuto ai naviganti, il Santo, nel 1961, venne proclamato protettore dei fanalisti d'Italia, cioè del personale che si occupa del funzionamento dei fari marittimi.

## Il papavero cornuto e il finocchio marino

Pur non essendo una grossa isola con i suoi 0,13 km2 di superficie il Tino vanta una grande varietà di flora. Il finocchio marino, che cresce a pochi metri dal mare ed è profumatissimo, la cineraria marittima, l'eufobia che perde le foglie nella stagione estiva per sopravvivere al caldo. Ci possiamo imbattere nel papavero cornuto, la ginestra colora e profuma i versanti dell'isola all'inizio dell'estate, il fico degli ottentotti, la valeriana rossa, il timo, il mirto e il rosmarino tipici della macchia mediterranea. Importante è anche il leccio, pianta sempreverde che può raggiungere anche i 25m di altezza. Molte sono anche le piante "più giovani" introdotte dopo la seconda Guerra mondiale per ripiantumare quanto era stato tagliato per necessità belliche. Fra un arbusto e un altro, in prossimità dei caldi muretti, facciamo la conoscenza della schiva lucertola muraiola o del raro tarantolino che ha il primato di rettile più piccolo d'Europa e che qui prospera indisturbato come, nel cielo, le numerose famiglie di gabbiani reali che, nelle ripide rocce del versante sud, trovano un luogo tranquillo per i loro nidi.

## Palmaria

Nel versante occidentale dell'isola Palmaria, prima del Pozzale, esiste un'ampia spiaggia chiamata "spiaggia dei gabbiani" perché, alla sera, prima del tramonto, vi si recano in massa per il riposo notturno. Non è, poi, difficile scorgere nel cielo di queste isole anche il falco pellegrino attento ed elegante osservatore dell'affannarsi umano sotto di lui. Delle tre isole dell'arcipelago, la Palmaria è quella più frequentata e conosciuta oltre ad essere



## COME RAGGIUNGERE L'ISOLA PALMARIA

Il servizio di collegamento da Portovenere alla Palmaria è effettuato dalla "Cooperativa Barca- ioli Portovenere":  
<https://www.barcaioliportovenere.com/>

Per la tratta da La Spezia (e altri porti di parten- za) il servizio è svolto dal "Consorzio Marittimo Turistico Cinque Terre Golfo Dei Poeti":  
<https://www.navigazionegolfodeipoeti.it/>  
 L'imbarco è sulla Passeggiata Morin, alla Banchi- na Revel.  
 I biglietti possono essere acquistati direttamente al momento dell'imbarco.

la più grande. Diverse le origini del nome: c'è chi lo crede imputabile alle palme nane che una volta erano presenti sull'isola, a chi invece lo riferisce alle grotte (balme) di cui è ricca.

### La baia e il bosco di lecci

I versanti dell'isola sono differenti fra loro. Quelli che danno verso Portovenere e La Spezia declinano in fitta macchia mediterranea verso il mare. Di fronte a Portovenere esiste una piccola baia e alcune case in muratura oltre a un ristorante sono l'unico reale centro abitato dell'isola che conta circa 50 persone che ci vivono costantemente tutto l'anno. Qui dall'attracco fino all'osservatorio si percorrono gli unici tratti di strada asfaltata dell'intera isola che incastona i suoi luoghi più suggestivi in baie raggiungibili solo a piedi facendo un magnifico trekking fra i profumi del Mediterraneo molto consigliato nel mese di giugno quando le numerose ginestre fiorite aggiungono poesia alla bellezza. Fra boschi di lecci e macchia mediterranea, pini marittimi sopravvissuti e rinati dopo il devastante incendio del 1974, nella macchia si alternano ad antichi terrazzamenti creati da muri a secco che ancora in alcune parti resistono nonostante i loro 130 anni, almeno, di vita. Sono il segnale che l'isola era abitata da pescatori contadini che ricavano dall'orto e dal mare il loro sostentamento.

### Il marmo portoro

Il lato occidentale della Palmaria è invece caratterizzato da vertiginose falesie di roccia chiara, che si susseguono a strapiombo sul mare. La punta finale dell'isola a occidente

e di fronte all'isola del Tino è caratterizzata da una cava abbandonata di marmo portoro, un rarissimo marmo scuro con venature bianche e dorate. Il molo conserva ancora qualche resto in ferro arrugginito dalla salsedine dell'enorme impalcatura che serviva a calare sulle chiatte i giganteschi blocchi di pietra. Il versante occidentale dell'isola, oltre al molo che permette l'attracco dei vaporetta provenienti da La Spezia che portano i turisti per la giornata di mare, e a un'area dedicata all'aeronautica Militare per il soggiorno estivo, si incontra un bar ristorante nato all'inizio del '900 come mensa degli allora numerosi operai della cava di marmo e poi trasformata in taverna e trattoria dove oggi si può mangiare praticamente con i piedi in acqua.

**Luoghi di rara bellezza che negli anni hanno fatto da cornice anche a film che sono entrati nella storia.**

### La grotta azzurra

Poi ci si immerge nella natura e si comincia a salire verso la vetta lasciando alla nostra destra la grotta azzurra raggiungibile solo in barca e la grotta dei colombi dove furono trovati resti umani e animali risalenti al Neolitico ora ospitati presso il Museo Civico della Spezia. La Palmaria sorge nell'area del Parco Naturale Regionale di Porto Venere e le isole oltre al golfo di Portovenere sono Patrimonio UNESCO già dal 1997. In questo ambito propositivo è stato costituito, nel 1994, il C.E.A. (Centro di Educazione Ambientale) che è una struttura ex Batteria Sperimentale della Marina Militare, dotata di camerate con uso di cucina e ampi spazi al coperto e all'aperto, ogni anno, meta ideale di molti giovani, interessati alle tematiche ambientali per un turismo consapevole e per l'educazione ai valori dell'ambiente oltre che per la ricerca.

CREDITS FOTO: Fotografo Roberto Celi fondatore di Obiettivo Spezia e, con la sua compagna, Tiziana Pileri, creatore di FoRe Vel Spezia specializzato in fotografie in regata.



# Salva la tua lingua locale

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

### Il Premio si articola nelle seguenti sezioni:

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

**PROSA INEDITA**  
**TEATRO INEDITO**  
**FUMETTO EDITO**  
**MUSICA**

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

Tutte le informazioni su [www.salvalatualingualocale.it](http://www.salvalatualingualocale.it)



ARTI E SPETTACOLI

SICILIA

di Patrizia Forlani

# IL CASTAGNO, LA REGINA E I 100 CAVALLI.

## INFORMAZIONI:

Pro Loco Sant'Alfio  
Via Vittorio Emanuele, 27  
95010 Sant'Alfio (CT)

Email: [prolocosantalfio@unpli.info](mailto:prolocosantalfio@unpli.info)  
Tel. 095 8998461

**H**a affascinato i viaggiatori del Gran Tour, dato vita a leggende e intorno a lui, non poteva sicuramente mancare, un albero di mistero. Una vera e propria opera d'arte della natura, raccontata da intellettuali e pittori, ed in particolare, da Jean-Pierre Houel che lo descrisse e ritrasse nel "Voyage de la Sicile, de Malta e Lipari". E' il Castagno dei Cento Cavalli, nel bosco di Carpineto a Sant'Alfio, lungo la provinciale che conduce a Linguaglossa sul versante orientale dell'Etna in Sicilia. Non si sa esattamente quale sia la sua età ma, secondo la tesi del botanico torinese Bruno Peyronel, potrebbe essere l'albero più antico d'Europa comparso tra i duemila e quattromila anni fa.

## La Leggenda

Per risalire all'origine del suo nome bisogna fare un salto nel passato e alla leggenda che a Sant'Alfio tutti continuano a tenere viva. Si racconta che una Regina durante una battuta di caccia, con al seguito cento cavalieri e dame, fu sorpresa da un violento temporale. Trovò riparo sotto il castagno che, grazie all'ampiezza della sua chioma, riparò l'intera corte dalla pioggia. Chi fosse la regina in questione non si sa, alcuni ritengono che si trattasse di Giovanna d'Aragona, Regina di Napoli, secondo altri sarebbe Isabella d'Inghilterra, imperatrice del Sacro Romano Impero e regina consorte di Sicilia, terza moglie di Federico II. Secondo altri ancora si tratterebbe di Giovanna I d'Angiò, Regina di Napoli.



## Il sigillo borbonico

Queste regine potrebbero anche non essersi mai recate in Sicilia e la storia potrebbe essere frutto solo della fantasia popolare ma sta di fatto che il castagno dei cento cavalli già dal 1745 era protetto con il "Sigillo Borbonico" e studiato, in tutta la sua bellezza dai botanici del Regno Borbonico. Le prime notizie storiche sul Castagno dei Cento Cavalli sono documentate già nel XVI secolo. Nel 1611 ne parlò Antonio Filoteo, mentre nel 1636, ne «Il Mongibello», Pietro Carrera descrisse maestoso il tronco e l'albero «...capace di ospitare nel suo interno trenta cavalli». Nel 1923 il tronco principale fu vittima di un incendio, che secondo una non provata tradizione orale, sarebbe stato appiccato da alcuni abitanti di Giarre per vendicarsi del fatto che Sant'Alfio avesse ottenuto l'autonomia amministrativa sottraendo così una parte del loro territorio.

## Messaggero di pace

Oggi il castagno misura 22 metri di altezza e 22 metri di circonferenza e alla fine del 2006, quando a Sant'Alfio si svolse il Convegno Internazionale: "L'Unesco e la tutela dei Beni Ambientali per uno sviluppo sostenibile" fu dichiarato "Monumento Messaggero di pace". «Il luogo, ammirato per la sua selvaggia facies da tutti i visitatori settecenteschi ed ottocenteschi, è stato e continua ad essere simbolo - si legge nella dichiarazione - di evocata fertilità. Il Castagno infatti è testimonianza della potenza generatrice della natura fecondante e, a sua volta fecondo e fruttifero, è rinomato universalmente per essere simbolo della forza della vita che nasce e sempre si rigenera. Attorno al suo tronco richiama da tutto il mondo coppie di innamorati e così perenne ed infinito diventa il dialogo tra gli uomini e la natura, in un connubio senza fine che coinvolge insieme la ricchezza e la fertilità dell'albero e del suolo e l'operosità dell'uomo. Ritualità e leggende sono legati al Castagno millenario. Ricco di fascino è quel Mito che vuole che in una notte burrascosa una Regina di nome Giovanna sia stata amata dai Cento Cavalieri del suo seguito che con lei avevano trovato rifugio nel tronco del maestoso albero.»

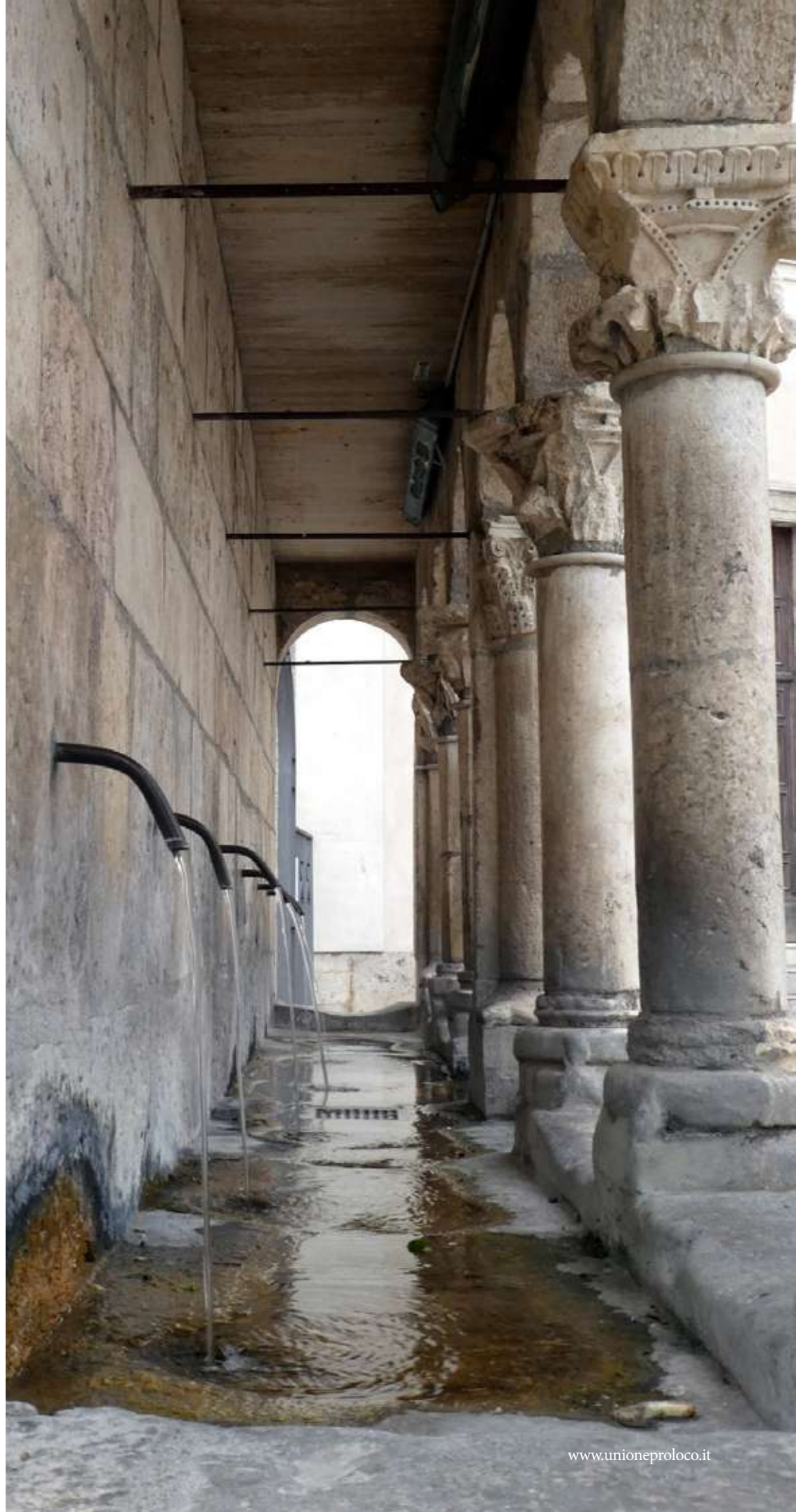




ARTI E SPETTACOLI

MOLISE

di Luciano Scarpitti



# FONTANA FRATERNA

## *l'emozione dei secoli passati*

*Chi viene a Isernia per la prima volta è bene che faccia una visita alla "Fontana Fraterna", un monumento che in qualche modo sintetizza e rappresenta le vicende che hanno caratterizzato la vita e la storia della città. È stata costruita, consapevolmente o meno, con l'intelligenza di chi si è ingegnato ad utilizzare materiali in disuso provenienti da varie epoche del passato. L'ideatore non ha pensato soltanto a realizzare qualcosa di "bello", ha creato soprattutto un'opera utile alla popolazione.*

### **I materiali di epoca romana**

La "Fraterna" è composta da materiali di epoca romana, provenienti dal I° e II° secolo d.C. ed è stata concepita in epoca medievale, poiché a quell'epoca risale una particolare iscrizione che attribuisce alla famiglia Rampino, legatissima a Federico II, la volontà di costruire la fontana. Ha occupato diversi luoghi all'interno della città: risulta che sia stata per anni di fianco all'Arco di San Pietro, sul lato sinistro della Cattedrale, poi in piazza Mercato, dall'altro lato della Cattedrale. Ed è presumibile che sia stata distrutta diverse volte sia a causa di terremoti sia a causa di guerre. Oggi si mostra splendidamente, nel suo candore, in una piazza creata dalla violenza del bombardamento alleato del 10 settembre 1943.

### **Ricostruita nel 1959**

Quel giorno le incursioni aeree degli alleati distrussero gran parte della città, causarono centinaia di morti e fecero a pezzi anche la "Fontana Fraterna" che venne ricostruita nel 1959. Insomma, accarezzare quelle pietre, ormai levigate dal tempo e dall'uso, ascoltare il sommesso canto della fresca acqua che scende dalle sei cannule,

proveniente dalle montagne circostanti, restituisce l'emozione dei secoli trascorsi insieme agli abitanti di questa città.

La maggior parte degli studiosi locali è convinta che il suo nome di "Fraterna" derivi dal fatto che originariamente fosse situata nelle vicinanze della Confraternita voluta e fondata, per aiutare i poveri ed i malati della città, da Pietro Angelerio, cioè da quel frate diventato Papa col nome di Celestino V. Nella parte centrale della fontana c'è una lastra di marmo molto grande con una bella decorazione in rilievo che rappresenta due delfini e un fiore acquatico: gli storici ritengono che sia di origine romana, forse proveniente da un edificio sepolcrale.

### **Ponzio Pilato e la famiglia Rampini**

Anche un'altra è ritenuta di epoca romana poiché su di essa sono incise, con grandi caratteri, le lettere AE PONT. A queste sono state attribuite molte fantasiose interpretazioni, una delle quali suggeriva che quella lastra appartenesse al mausoleo di Ponzio Pilato che era originario di un territorio non lontano. Sul lato destro della costruzione è ben evidente una pietra scolpita con una iscrizione molto studiata dagli storici locali e che certamente chiarisce alcuni aspetti importanti. L'iscrizione "Fons iste / cvivs posit / rampiniani / me parabis" è posta a fianco di uno stemma composto da uno scudo con al centro una croce uncinata attribuito senza dubbio alla famiglia Rampini. Qui l'architetto Franco Valente, uno dei maggiori studiosi di reperti storici e artistici molisani, ricorrendo anche agli storici del passato, Masciotta e Ciarlanti, attribuisce alla famiglia Rampini la volontà di costruire la Fontana.

Per lungo tempo, come fontana pubblica, è servita alle famiglie che dovevano rifornirsi di acqua quando ancora non arrivava nelle case. Allora era consueto vedere davanti a quella fontana gruppi di donne in fila che dovevano riempire di acqua fresca le "tine" di rame da poggiare magicamente in equilibrio sulla testa, una volta colme. Era un punto di riferimento per incontri. Un luogo dove si potevano scambiare notizie e pettegolezzi, dove si cementavano amicizie o sbocciavano amori.





ARTE E SPETTACOLI

PUGLIA

di Francesco Brescia e  
Alberto Iurilli



# CORATO, una galleria a cielo aperto



*Tra le Pro Loco Unpli pugliesi maggiormente dinamiche, propositive e sensibili alla promozione del territorio vi è quella di Corato, città di quasi cinquantamila abitanti in provincia di Bari. Una Pro Loco capace di creare un equilibrato mélange tra l'esperienza e i racconti di soci storici e cittadini agées e la voglia di innovazione mista a attivismo appassionato dei giovani volontari.*

*Gran parte degli eventi ideati dalla Pro Loco "Quadratum" trova spazio nell'affascinante centro storico della città. Il Borgo di Corato è attraversato da stratificazioni storiche che si manifestano attraverso l'architettura di Chiese e Palazzi Storici.*

## La storia

Una storia che nasce nel 1046, anno in cui viene fondata la città fortificata, che ancora oggi conserva una parte della cinta muraria insieme a una torre di avvistamento, Torre Gisotti. Il nucleo antico della città è puntellato da palazzi gentilizi come il Palazzo De Mattis, noto per le sue pietre a punta di diamante, il Palazzo Gioia che sorge sulle antiche fondamenta del castello, il Palazzo Gentile, Palazzo Catalano, Palazzo Lamonica, Palazzo San Cataldo.

## Il carnevale di Pietra

Tra i vicoli del centro storico si attraversa un carnevale di pietra, con maschere apotropaiche che si contrappongono a simboli religiosi. Esse campeggiano sugli stipiti delle porte e sulle facciate dei palazzi e avevano una duplice funzione: sia quella di protezione, ovvero di difendere la famiglia dalla malasorte, sia decorativa.

Degne di nota sono le bellezze racchiuse nelle Chiese e nei complessi monastici localizzati nel centro storico. La chiesetta di San Vito è la più antica di Corato e risale al 1200. Importante per la sua posizione sul tracciato dei pellegrini che si recavano a Brindisi per raggiungere la Terra Santa. La

Chiesa Madre, in stile romanico, domina il centro cittadino, e ancora la Chiesa Maria S.S. Incoronata, lo stile Barocco della Chiesa di San Giuseppe, la Chiesa di Santa Maria Greca, la Chiesa insieme al Convento dei Cappuccini, il complesso monastico San Domenico e infine il complesso monastico San Benedetto.

## La mostra il Pendio

E proprio qui si è svolta quest'anno la storica mostra d'arte "Il Pendio" organizzata dalla Pro Loco Quadratum e giunta alla 53<sup>a</sup> edizione. Il nome della manifestazione ha origine da uno dei vicoli del borgo, ovvero Pendio Brisighella.

Ogni anno Corato si trasforma in un salotto di artisti dove è possibile ammirare le opere in gara, provenienti dalle Regioni del Centro e Sud Italia. Una galleria di arti pittoriche e grafiche che, da quest'anno, comprende una sezione dedicata alla scultura.

Il concorso, riservato ai giovani artisti under 40, vede l'assegnazione di premi acquisto in denaro, offerti da un gruppo di famiglie della città, che con grande sensibilità sostengono lo sviluppo dell'arte.

Durante la settimana in cui è aperta la mostra, l'ultima settimana di agosto, si tengono concerti, meeting e incontri con gli artisti, estemporanee di pittura, degustazioni di eccellenze agroalimentari e presentazioni di libri.

"Nel panorama delle iniziative della nostra città, ve ne sono alcune inossidabili, come il premio "Il Pendio", che non si è piegato sotto la sferza del Coronavirus", spiega Gerardo Strippoli, presidente della Pro loco Quadratum, "Siamo perciò particolarmente orgogliosi di aver condotto al traguardo la 53<sup>a</sup> edizione, con tenacia e con passione, non senza ostacoli e difficoltà, ma grazie anche ai giovani artisti che vi hanno partecipato. Questa consolidata manifestazione culturale è appuntamento di risonanza nazionale e rimane una grande opportunità per il territorio e per gli artisti".



ARTI E SPETTACOLI

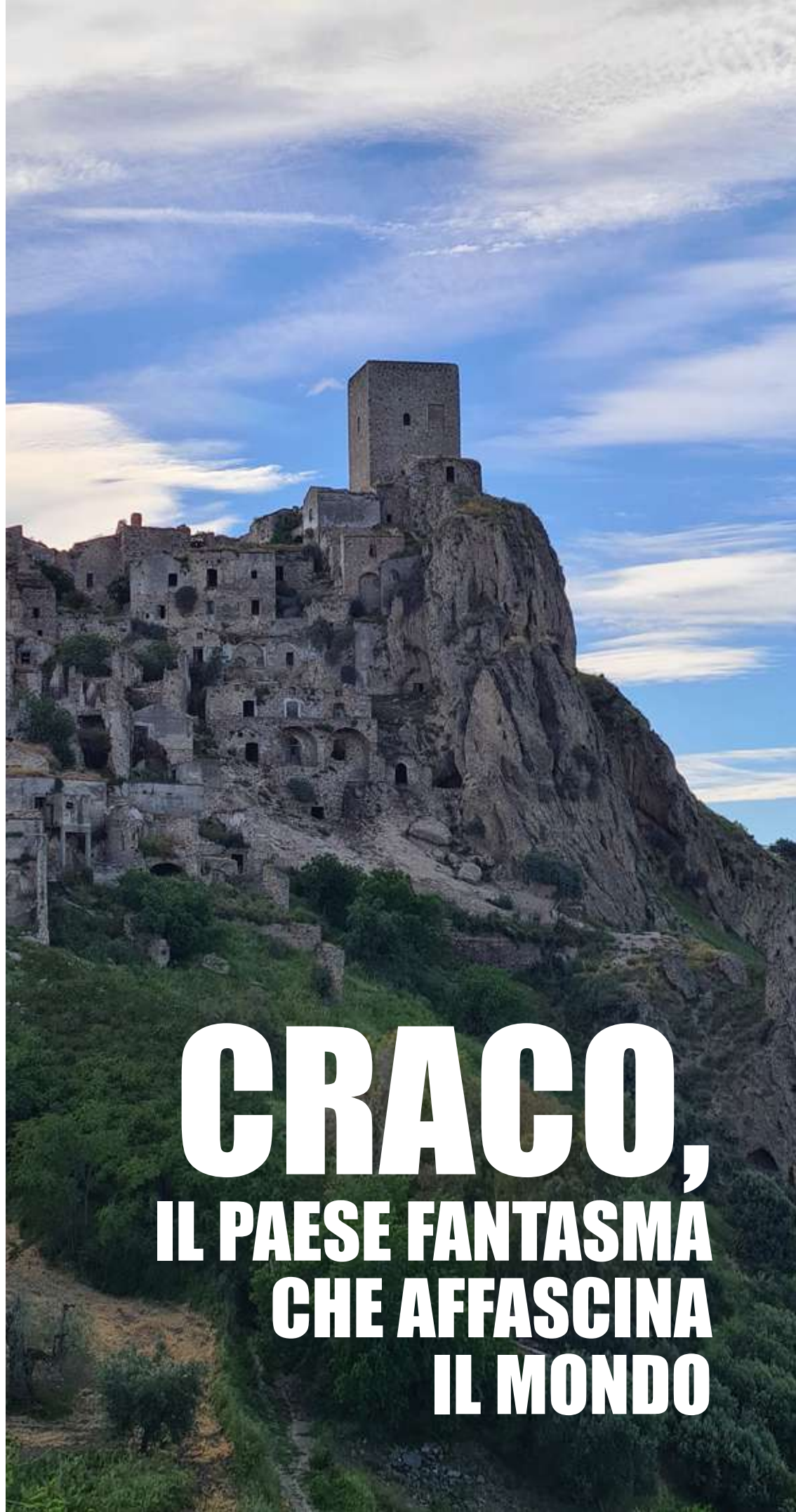
BASILICATA

di Rocco Franciosa

Crediti foto Rocco Franciosa

INFORMAZIONI  
TURISTICHE

Pro Loco Craco  
www.prolococraco.it



# CRACO, IL PAESE FANTASMA CHE AFFASCINA IL MONDO

*Craco, il “paese fantasma” lucano che affascina il mondo, è uno dei 31 comuni della provincia di Matera. Poco distante da Pisticci, è situato su una collina che precede l'Appennino Lucano ed è circondato dal lunare paesaggio dei Calanchi. Il suggestivo centro storico completamente disabitato nel corso degli anni è diventato una imperdibile meta turistica e set cinematografico dalla naturale bellezza.*

## Le origini

Le prime tracce delle origini di Craco risalgono ad alcune tombe del VII secolo avanti Cristo probabilmente quando il luogo offrì riparo ad alcuni coloni greci di Metaponto che si trasferirono in zona collinare dal mare per sfuggire alla malaria che imperversava in pianura. Successivamente fu un insediamento bizantino e nel X secolo monaci italo-bizantini iniziarono forme di agricoltura diventando un punto di riferimento per le comunità rurali locali. Ma è solo nel 1060 che compare la prima testimonianza scritta del nome del territorio Graculum, dal latino piccolo campo arato, sotto l'autorità dell'arcivescovo Arnaldo di Tricarico.

## Il borgo antico

La struttura del borgo antico risale all'epoca normanna, con la torre ancora in piedi che sovrasta l'intero centro storico e il paese, sotto l'imperatore Federico II, fu importante punto strategico militare. Nel 1276 divenne anche sede di una Universitas e intorno al XV secolo si espanse intorno ai quattro palazzi storici molto caratteristici: Palazzo Simonetti, Palazzo Maronna situato vicino al torrione, Palazzo Grossi vicino alla chiesa madre e il Palazzo Carbone di fine Quattrocento. Feudo dei Sanseverino di Bisignano, dopo alcune vendite, divenne di proprietà della cospicua famiglia Vergara che risiedeva a Napoli e che qui trasferirono la sede feudale, realizzando importanti miglioramenti ed ebbero il titolo prima di Marchese e poi di Duca di Craco, conservando la feudalità fino al 1806.

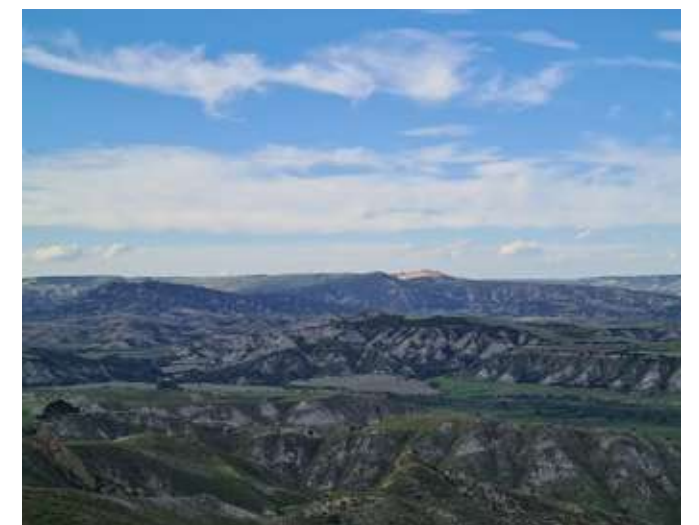
## Il brigantaggio e lo spopolamento

Come tanti centri del mezzogiorno anche Craco non fu estranea al Brigantaggio e si racconta che ci furono saccheggi e disordini nonostante l'armata brigantesca guidata da Carmine Crocco giungendo in paese avesse incontrato una processione di donne e fanciulli, guidati dal curato di allora Colla Croce, che chiedeva clemenza che, sembra, essere stata parzialmente accordata. Dopo l'Unità d'Italia il paese contava circa duemila abitanti e in seguito ad una frana negli anni settanta (sembra causata da lavori di ammodernamento delle reti idriche e fognarie) iniziò il progressivo spopolamento dei cittadini che si insediarono a Craco Peschiera. Questo è il centro cittadino attuale con la sede municipale e un migliaio di anime per via dell'emigrazione degli ultimi anni, l'invecchiamento della popolazione e le mancate nascite.



## Le case di pietra e la torre normanna

Ma Craco “vecchia” come comunemente viene indicata, è rimasta lì, intatta, con le sue case in pietra, i suoi palazzi, la sua Torre normanna che domina il centro storico e svetta sulla collina, conservando la sua storia, il suo fascino e la sua struggente bellezza. Dal 2010 il paese fantasma lucano è entrato nella lista “World Monuments Fund” dei monumenti mondiali da salvaguardare e ambito set per importanti film nazionali e internazionali, sfondo per video di famosi cantanti italiani, appassionati di fotografia e meta di migliaia di turisti da ogni parte del mondo, alla ricerca dell'unicità del luogo. Il Comune e la Pro Loco sono impegnate nell'attività di promozione, accoglienza e stanno lavorando ad un progetto specifico per garantire una maggiore accessibilità in sicurezza così da soddisfare quanti desiderano farsi avvolgere dal pathos del cuore del borgo antico. Alle porte del paese grazie ad importanti lavori di restauro è stato recuperato il monastero di San Pietro e realizzato il Museo Emozionale di Craco, centro di accoglienza turistica, da cui parte la passeggiata alla scoperta del “paese fantasma” con un tuffo nel passato e dalla sua terrazza panoramica è possibile ammirare panorami mozzafiato e i suggestivi Calanchi della riserva naturale regionale.



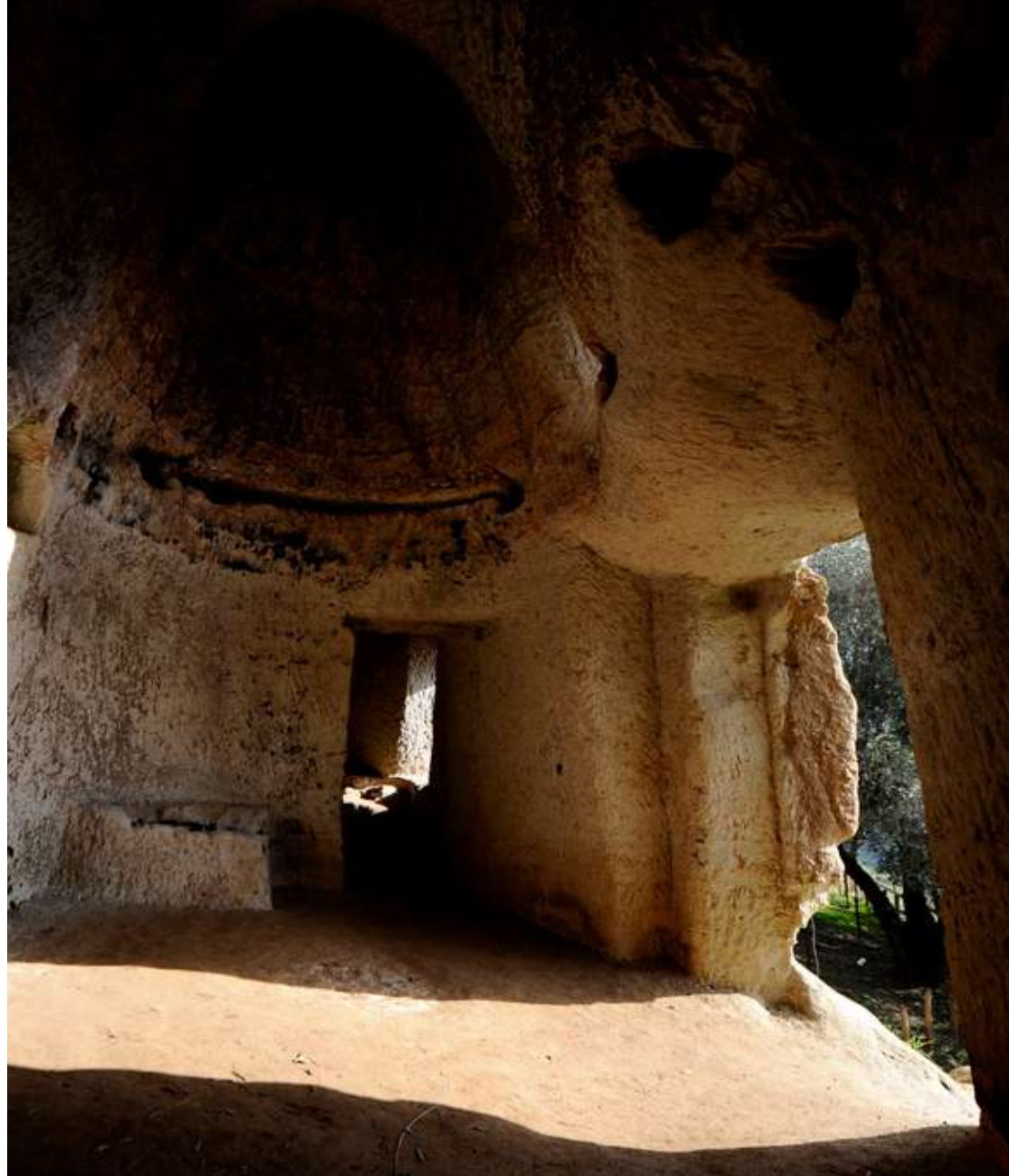


ARTI E SPETTACOLI

CALABRIA

di Antonio Fiamingo

Foto di Raffaele Montepaone da [www.grottezungri.it](http://www.grottezungri.it)



*Un percorso a ritroso nel tempo, lungo secoli. Un posto magico, tra i più affascinanti della Calabria, in un'atmosfera unica che rimane impressa indelebilmente nel cuore e nella mente. E' la "città di pietra" di Zungri, un insediamento rupestre (detto anche Grotte) che si estende per circa 3.000 mq. Gli studi sulla sua origine sono ancora in corso ma sono comunque due le ipotesi più accreditate. Secondo l'interpretazione più datata e tradizionale il sito sarebbe una colonia fondata da popolazioni orientali, forse da monaci basiliani. Secondo un'altra interpretazione invece le grotte sarebbero state un avamposto di immagazzinamento delle granaglie prodotte nelle pianure circostanti, un deposito del vicino Kastron dello Stato di Mesiano, l'antico centro politico militare ed economico dell'area da cui dipendevano 14 Casali tra cui Zungri. Questa seconda ipotesi sembra essere quella più convincente stando alle più recenti interpretazioni archeologiche e ai collegamenti con la storia locale.*

### Il centro storico

Zungri offre un affascinante percorso che parte dal Centro Storico, passa per il Museo e si conclude nelle Grotte. La Pro Loco Zungri si è fortemente impegnata nella riscoperta del borgo antico, soprattutto grazie alle "Passeggiate semiserie" ideate come un attraversamento del paese vecchio all'insegna degli aneddoti e delle curiosità storiche legate al borgo, le passeggiate si svolgono sulla narrazione "semiseria" del Presidente Eugenio Sorrentino, scrittore e appassionato di storia locale, il quale racconta la storia di Zungri anche attraverso gustosi retroscena sui fatti del passato, di cui palazzi, piazze e vicoli sono ancora i testimoni silenziosi. Alle passeggiate si aggiungono gli eventi culturali realizzati dall'Associazione tra cui "Balconi Musicali", ovvero un concerto di musica classica in cui i musicisti si esibiscono dalle terrazze e dai balconi del centro storico. Il tutto realizzato senza alcun contributo pubblico. Con queste iniziative la Pro Loco Zungri, in un certo senso, ha fatto rivivere il borgo antico restituendogli senso e identità con un ideale collegamento con le Grotte, partendo proprio dalla sede dell'Associazione: Palazzo Cutrullà, di proprietà del Comune che lo ha concesso in comodato gratuito all'Associazione, prende il nome da una delle famiglie più antiche e importanti di Zungri, delle quali si era persa memoria, ma che reggerà le sorti del paese dalla fine del 1500 all'Unità d'Italia, quando si estinguerà in maniera emblematica.

### Il museo

La sede della Pro Loco è proprio all'inizio del centro storico, ed è da qui che si parte per arrivare al Museo della Civiltà



Contadina, posto all'ingresso dell'Insediamento Rupestre. Il Museo è un microcosmo aperto su un mondo antico, un mondo che non esiste più, ma che è ancora in grado di raccontare storie incredibili. Custodisce una ricca collezione di oggetti della cultura tradizionale locale dal XIX al XX secolo, organizzati in diverse sezioni tematiche tra cui agricoltura, tessitura, forgiatura, abiti e arredi domestici. Nelle tre sale del Museo sono esposti numerosi strumenti di lavoro rurale, antichi macchinari di produzione e tanti altri oggetti di uso quotidiano relativi alla Civiltà Rupestre e Contadina Calabrese. Il museo ospita anche una mostra fotografica sul terremoto del 1905. Dal Museo si scende alle Grotte, il complesso è costituito da decine di unità rupestri in parte scavate nella roccia e in parte edificate, utilizzate in modo diverso a seconda delle epoche: per uso abitativo, per il ricovero di animali domestici, per la produzione di vino e calce, per l'immagazzinamento di granaglie. Il tutto è immerso in un ambiente naturale magico e pieno di fascino, fatto di

# ZUNGRI, la città di pietra

panorami mozzafiato e vallate di boschi incontaminati. Dalle prime costruzioni che si vedono, quelle più recenti, man mano che si scende ci si addentra nella parte più antica dell'Insediamento, fino alle aree non ancora accessibili al pubblico, che nascondono molti altri segreti.

### Le grotte delle nicchie e del monaco

Ci sono due edifici particolarmente suggestivi, la grotta delle nicchie e la grotta del monaco. La prima sembra una vera casa in miniatura, dotata di due piani, finestre, numerose nicchie e ripostigli per oggetti di uso quotidiano. E tuttavia anche qui c'è un elemento di mistero: è l'unica grotta dotata di scale interne intagliate nella roccia, se non che le loro dimensioni e il loro orientamento sono così apparentemente "sbagliati" da lasciare tutt'ora perplessi gli archeologi. Nella grotta del monaco invece sono visibili una grande quantità di fori, scanalature e nicchie di incerta interpretazione. Una delle ipotesi è che sia stata l'eremo di monaci eremiti, e alcuni studiosi la considerano la grotta più antica tra quelle conosciute.

### Le Cupole

Ma la grotta senza dubbio più famosa è "la grotta delle cupole". Frutto di due epoche di scavo differenti, la grotta ha delle "cupole" di epoca bizantina, mentre il livello sottostante, l'attuale piano di calpestio, è di epoca successiva. Secondo le più recenti interpretazioni archeologiche sembra che quelle che oggi appaiono come delle cupole fossero in realtà dei silos a cono, probabilmente dei granai nei quali veniva conservato e nascosto il raccolto. Realizzati scavando dall'alto, poi con lo sviluppo dell'insediamento, furono ampliati continuando a scavare verso il basso, fino ad arrivare a realizzare le strutture che ammiriamo oggi. Anche in questo edificio c'è un particolare abbastanza misterioso che fa discutere gli archeologi: in alto su una delle pareti

interne dei silos c'è la figura di un pesce stilizzato. Per alcuni è solo frutto delle crepe della roccia e dell'immaginazione di chi guarda, secondo altri invece è un simbolo paleocristiano, che rivelerebbe la natura sacra di un edificio destinato al culto e a riti religiosi.

Il percorso si conclude nell'area delle sorgenti, dove il paesaggio si apre su un panorama di grande impatto. Da qui si vedono la valle della fiumara Malopera, un polmone verde popolato di fitti boschi e macchia mediterranea, e Papaglionti, dove i resti ipogei della grande Villa Romana sono un'altra tappa da non perdere per i viaggiatori più avventurosi.

Zungri e il complesso Centro Storico/Museo/Grotte sono teatro di numerosi eventi culturali, concerti e rievocazioni storiche. La riscoperta delle Grotte e la loro valorizzazione è stata realizzata dalle diverse Amministrazioni comunali di Zungri, che fin dagli anni 80 hanno investito sul sito archeologico come risorsa turistica e culturale.

### Virtual Tour

Più recentemente il Comune guidato dal sindaco Francesco Galati si è dotato di un potente strumento di marketing territoriale, un 360° Virtual Tour delle Grotte che permette di immergersi nella Città di Pietra e di visitarla gratuitamente da smartphone, computer, tablet e tramite dispositivi VR di realtà virtuale. Con una resa fotografica spettacolare e un accesso multilingua italiano-inglese-tedesco il 360 Virtual Tour è equipaggiato con infografiche ricche di contenuti extra, informazioni, fotografie e curiosità sull'Insediamento Rupestre. Il progetto del 360° Virtual Tour è stato proposto e realizzato dall'agenzia di comunicazione Bi Different di Antonio Fiamingo, con il fondamentale contributo della Direttrice del Museo e dell'Insediamento Rupestre, l'Architetto Maria Caterina Pietropaolo.



#### INFO:

Pro Loco Zungri APS  
Via Umberto I n. 51, 89867 Zungri (VV)  
C.F. 96040100792 - P.Iva 03691850790

Email: [prolocozungri@gmail.com](mailto:prolocozungri@gmail.com)  
PEC: [prolocozungri@arubapec.it](mailto:prolocozungri@arubapec.it)  
Tel. +39 338 214 9832

[www.grottezungri.it](http://www.grottezungri.it)

<https://www.grottezungri.it/tour/index.htm>

# PRO LOCO

## risorsa per il territorio

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

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

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

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

ricerche Marsilio





ARTI E SPETTACOLI

CAMPANIA

di Giulia Nappi



# IL GIUDIZIO UNIVERSALE DI SANT'ANGELO IN FORMIS

Foto di Giulia Nappi

INFO:

Pro Loco Capua –  
Piazza dei Giudici, 6,  
81043 Capua (Ce) –  
0823962729 –  
prolococapua@gmail.com



*È detta la “Biblia Picta” la Basilica di Sant’Angelo in Formis, antica abbazia dipendente da Montecassino che conserva una straordinaria galleria di pitture bibliche.*



Sembra di trovarti in un posto fermo nel tempo, con l'odore dei ceri accesi e la penombra a svelarti dolcemente quella meraviglia di pitture, di angeli e di santi, che è la Basilica di Sant'Angelo in Formis. Siamo a Capua, in periferia, precisamente in una località che prende il nome proprio dall'antica abbazia benedettina. Un consacrato ed un cavaliere sono dietro la genesi di questa chiesa: Desiderio, l'abate di Montecassino, e il principe normanno Riccardo I, conte di Aversa, furono gli artefici di questo edificio che è tra le chiese più belle della Campania.

## Il tempio di Diana Tifatina

L'edificio è collocato scenograficamente su una terrazza del colle Tifata che da sulla fertile campagna casertana, un luogo che domina naturalmente il paesaggio e su cui ben prima della nascita della basilica si praticava culto e magnificenza. Era qui infatti che sorgeva l'antico tempio di Diana Tifatina, uno dei santuari più grandi della Campania romana dedicato alla dea dei boschi e della caccia, Diana appunto. Colonne e capitelli, resti di pavimento in opus sectile sono tutto quello che rimane del passato precristiano di questo luogo, smantellato e ricostruito nel Medioevo quando compare tra le fonti documentarie del periodo la menzione della Chiesa “Ad Arcum Dianae”. La dedicazione all'Arcangelo San Michele risente forte dell'influsso dei Longobardi, potenti in Campania sin dal VI secolo e Signori di Capua con il Principe Atenolfo dai primi anni del 900.

## Chiesa “Ad Formas”

Qualche tempo dopo la Chiesa dedicata all'angelo guerriero

Michele acquista l'appellativo “Ad Formas”, forse per la presenza di un antico acquedotto, e da questo l'attuale “In formis”, ancora di interpretazione controversa. La chiesa è attestata sin dal IX secolo come cenobio di monaci benedettini, gli stessi che scamparono alla distruzione dell'Abbazia di Montecassino nel 883 e qui restarono per oltre un secolo. Qualche tempo dopo, nel 1065, la ritroviamo tra i beni del principe Riccardo Drengot e nel 1072 sarà lui stesso a restituire il cenobio ai suoi naturali proprietari, i monaci dell'Abbazia di Montecassino, nella figura dell'Abate Desiderio. Quest'ultimo, in quegli anni impegnato anche nella ricostruzione della Basilica cassinese di San Benedetto, inizierà un'opera di rifacimento che al gusto e alla bellezza artistica unirà un preciso messaggio spirituale, ancora oggi narrato sulle pareti dell'abbazia.

## Le 106 scene di pittura

Le storie bibliche e la vicenda umana di Cristo sono narrate in 106 scene di pittura che si snodano come tre serie di fotogrammi lungo le tre navate della chiesa. Sono brani pittorici che risentono molto dell'influenza artistica elaborata proprio nella più grande Abbazia Cassinese, riconducibili alla cultura bizantina dell'epoca dominante nell'Italia del Mezzogiorno ma, allo stesso tempo, oggi annoverati come modello esemplare della pittura campana. Le storie del Vecchio Testamento occupano le navate di sinistra e di destra, quella centrale, invece, presenta scene dal Nuovo Testamento, tra cui anche raffigurazioni dai vangeli apocrifi, come la discesa agli inferi di Gesù, o quella di una Sibilla tra i piedritti, su cui sono affrescati i profeti.

Come sfogliando le pagine di un libro, dall'incipit ai capitoli successivi, nell'ultima pagina è l'epilogo della narrazione: in controfacciata, sulla vasta parete in cui si aprono i tre varchi di accesso alla chiesa, è la raffigurazione cardine del piano decorativo di Desiderio.

## Il Cristo Giudice e le trombe del Giudizio

È il Giudizio Universale, un affresco che pur occupando l'intera parete pure segue una partizione ordinata dello spazio: al centro Cristo Giudice, raffigurato nella mandorla, e affiancato dagli Apostoli seduti in trono, sopra di lui gli angeli con le trombe del giudizio, sotto la sequela dei Beati. Nel registro più basso è il posto dei Dannati, raffigurati mentre vengono insidiati da demoni e spiriti cattivi. Sul versante opposto, nella profonda abside centrale, è Cristo Pantocreator, in trono e con le scritture in mano, contornato dai simboli dei quattro evangelisti; nel registro inferiore invece compaiono gli Arcangeli Gabriele, Michele e Raffaele e, ai lati, le figure dell'abate Desiderio e di San Benedetto. Unico vivente tra i rappresentati, Desiderio ha il nimbo quadrato e la sua raffigurazione da vivo, oltre che rimarcare il grande ruolo avuto nella progettazione del piano decorativo dell'abbazia, ci data a un lasso di tempo molto ristretto il completamento dei lavori, che non dovette superare il 1087, anno della morte dell'importante Abate. Al centro della spaziosa abside è un elemento di spoglio, un sarcofago di età romana riccamente scolpito utilizzato come altare. Due absidi minori fiancheggiano la centrale.

## L'eterna beatitudine

Uscendo, un porticato a 5 campate, la centrale a tutto sesto, le 4 laterali a sesto acuto, segna il confine tra l'abbazia e lo slargo di accesso, scandito anche dalla presenza di un campanile a due livelli sul lato sinistro della chiesa. Le scene di vita di Sant'Antonio Abate e di San Paolo Eremita ornano le ogive del porticato mentre il portale principale è sormontato da un architrave e da due lunette figurate, una con l'immagine della Vergine Orante, l'altra con quella di San Michele Arcangelo. Come un codice che decifra questa grande galleria d'arte, l'iscrizione sull'architrave all'ingresso sembra criptico, all'uscita, invece, tutto è chiaro: "Salirai al cielo se conoscerai te stesso, come Desiderio che, pieno di Spirito Santo, adempiendo alla legge, edificò il tempio a Dio affinché colga il frutto che non conosce fine" è scritto in latino. L'eterna beatitudine, il Paradiso, la contemplazione di Dio che la morte in peccato, come rappresentato sulla parete opposta, nega. Quell'anelare dello spirito che la Basilica porta scritto, come un tatuaggio, nel suo stesso nome, tuttora di interpretazione controversa: "In Formis" perché "informe", senza forma



# TESSERA del SOCIO 2022

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





ARTIGIANATO

TOSCANA

di Emanuela Olobardi



**Colle di Val d'Elsa è un borgo medievale senese, celebre per la lavorazione del cristallo. È un territorio vocato alla lavorazione del vetro fin da tempi lontani, già dal XVI secolo, anche se la produzione di epoca moderna risale al 1820, grazie al maestro Mathis che lavorava nei locali del vicino ex convento di Sant'Agostino. Dal 1835 con il maestro vetraio Schmid, la produzione venne sviluppata e perfezionata, gareggiando con le più importanti vetrerie d'Europa. Nel 1963, con grandi investimenti e sperimentazioni, presso la Cristalleria La Piana, si riuscì a produrre un vetro contenente ossido di piombo in percentuali superiori al 24%. È l'ossido di piombo, infatti, che trasforma il vetro in cristallo.**

### Come un diamante

Oggi, a Colle, viene prodotto il 95% del cristallo italiano ed il 14% di quello mondiale. Il cristallo, a differenza del vetro, contiene ossido di piombo, il cui effetto è quello di aumentare la densità del vetro donando caratteristiche importanti: una maggiore resistenza, trasparenza e lucentezza, in tal modo il vetro si avvicina alle proprietà ottiche del diamante. La qualità delle materie prime, che conferisce ai prodotti la massima trasparenza, lucentezza e resistenza, è garantita dal marchio del consorzio «Cristallo di Colle di Val d'Elsa».

### La lavorazione

Ma veniamo alle lavorazioni: sono divise in base alle competenze dei vari maestri, che solitamente sono raggruppati in gruppi di tre persone in uno spazio chiamato "piazza". Gli strumenti utilizzati nella lavorazione a mano del cristallo sono vari, ma tutto comincia dal forno, che ha una temperatura di base di 1300 gradi. È formato da una base, chiamata "padella", in cui vengono inserite le componenti da fondere. Per mantenere il calore viene utilizzato un tipo di mattone fatto con terra refrattaria, il cui scopo non è solo mantenere la temperatura dentro il forno ma anche resistere alle alte temperature. Successivamente il cristallo viene estratto dal forno con la "canna", un tubo in metallo di lunghezza e grandezza variabile, cavo al

centro. Questo utensile sarà presente per tutta la lavorazione del cristallo.

### La tempra e la muffola

La fase finale si raggiunge quando il pezzo, completo ma ancora caldo, viene inserito dentro un altro forno, la "tempra", in cui il cristallo scorre su un nastro trasportatore, ad una temperatura di 400 gradi, permettendo un lento raffreddamento allo scopo di renderlo più resistente. Per realizzare i pezzi più grandi ed elaborati, il cristallo viene inserito dentro la "muffola", che è sempre un forno, ma a differenza della tempra, non ha nastro trasportatore e il pezzo può rimanere all'interno di esso anche per più di un mese. Dalle Cristallerie di Colle Val d'Elsa escono pezzi unici, spesso realizzati su commissione di artisti che, grazie alle abili mani dei maestri, creano vere e proprie opere d'arte.

### Cristallo diVino

Per promuovere il cristallo di Colle, la pro loco assieme a molti volontari, organizza serate come «Cristallo diVino», un evento il cui obiettivo è la promozione del cristallo, delle cantine locali e dei loro prodotti. Le dimostrazioni avvengono anche in altre giornate, a "Colle Alta", in Vicolo della Misericordia: i maestri vetrai creano animali e forme particolari che, al termine della giornata, vengono venduti ai visitatori. Inoltre, presso le aziende Collevilca e Duccio di Segna vengono aperte le porte dei laboratori a chi è interessato a vedere, su prenotazione, la lavorazione di questo prezioso e particolare materiale che è il cristallo.

Se vi trovate a Colle di Val d'Elsa vi suggeriamo una visita allo Spazio espositivo del Vetro e del Cristallo, allestito attualmente presso l'Ufficio Turistico della Pro Loco di Colle di Val d'Elsa, in Via del Castello n.33, aperto tutti i giorni dalle 10:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 17:00. L'ingresso è gratuito.

# I MAESTRI DEL CRISTALLO



#### INFO:

Pro Loco Colle di Val d'Elsa  
 info@prolococollevaldelsa.it  
 tel. 0577 920389  
 www.prolococollevaldelsa.it

Museo del Cristallo  
 www.museodelcristallo.it



Dopo quasi due anni di attesa

# RIPARTIAMO PER CERTIFICARE LE MIGLIORI SAGRE D'ITALIA

COLLEGATI A

MYUNPLI

E SEGNALA  
LA TUA



UNIONE NAZIONALE  
**PRO LOCO**  
D'ITALIA

## SAGRE CERTIFICATE 2018

**Baiano (AV)**  
Festa della nocciola

**Barile (PZ)**  
Festival Aglianico Tumact me tulez

**Borgonovo Val Tidone (PC)**  
Festa dla chisola

**Buonalbergo (BN)**  
Sagra del Ciammarrucchiello

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

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

**Gonnosfanadiga (SU)**  
Sagra delle olive

**Melfi (PZ)**  
Sagra della Varola

**Miglionico (MT)**  
Sagra dei fichi

**Monte S. Savino (AR)**  
Sagra della porchetta

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

**Pederobba (TV)**  
Mostra Mercato Marroni del Monfenera

**Ponti sul Mincio (MN)**  
Sagra di S. Gaetano

**Raddusa (CT)**  
Festa del grano

**San Lorenzo Dorsino (TN)**  
Sagra della Ciuiga

**Sant'Omero (TE)**  
Sagra del Baccalà

**Sarconi (PZ)**  
Sagra del fagiolo

**Sellano (PG)**  
Sagra della Fojata e della Attorta

**Valentano (VT)**  
Sagra dell'agnello a bujone

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

## SAGRE CERTIFICATE 2019

**Auletta (SA)**  
Festival Del Carciofo Bianco

**Bisenti (TE)**  
Revival Uva e Vino Montonico

**Buttrio (UD)**  
Fiera Regionale Dei Vini

**Campoli (TE)**  
Sagra della Porchetta Italica di Campoli

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

**Canepina (VT)**  
Giornate delle castagne

**Casarsa della Delizia (PN)**  
Sagra del Vino

**Casteldidone (CR)**  
Sagra del Marubino

**Castro (BG)**  
Sagra del Casoncello

**Chambave (AO)**  
Festa Dell'uva

**Civita di Oricola (AQ)**  
Sagra degli gnocchi

**Cologna Veneta (VR)**  
Festa Del Mandorlato

**Colognola ai Colli (VR)**  
Sagra dei Bisi

**Fiamignano (RI)**  
Sagra delle Lenticchie di Rascino

**Furci Siculo (ME)**  
Festa del mare

**Golfo Aranci (OT)**  
Sagra del Pesce

**Mirabello (FE)**  
Sagra della Cotoletta Mirabellese

**Monserato (CA)**  
Sa Fest'e Sa binnenna

**Montecorvino Rovella (SA)**  
Sagra della Braciola

**Montelupone (MC)**  
Sagra del Carciofo di Montelupone

**Montepagano (TE)**  
Mostra Regionale dei Vini Tipici

**Podenzana (MS)**  
Sagra del Panigaccio di Podenzana

**Quaglietta (AV)**  
Sagra dello Zenzifero di Quaglietta

**Samassi (SU)**  
Sagra del Carciofo

**San Gregorio Magno (SA)**  
Baccanalia

**Tavagnacco (UD)**  
Festa degli Asparagi

**Villanova (UD)**  
Sagre di Vilegnove

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



DIALETTI

LOMBARDIA

di Stefania Pendezza

# ESSERE NONNI AL TEMPO DELLA PANDEMIA



Le Pro Loco lombarde lanciano un'iniziativa per celebrare la ricchezza dei nostri nonni e del ricco patrimonio immateriale che custodiscono. I nonni.... Ci accompagnano nella nostra quotidianità con amore e delicatezza, ci regalano sorrisi che non finiscono mai, ci viziano un po' e ogni volta che ci incontrano, sono emozionati come se non ci vedessero da mesi. E in quest'ultimo anno e mezzo, spesso, è stato proprio così. La pandemia ha messo a dura prova la nostra

salute privandoci anche del conforto e della vicinanza dei nostri cari e soprattutto, dei nostri nonni che, più fragili, hanno dovuto vivere isolati. Intanto è emerso ancor più il grande valore che i nonni rappresentano, con quei rapporti unici e speciali che si imprimono nella nostra memoria e non ci abbandonano mai, nemmeno quando diventiamo grandi, magari così grandi, da essere diventati nonni a nostra volta.

INFORMAZIONI: [segreteria@lombardia.prolocoitalia.org](mailto:segreteria@lombardia.prolocoitalia.org)

## Scrigni di storie

Ma non solo. La figura dei nonni appare fondamentale in ogni società anche in riferimento al trasferimento di saperi e ai grandi insegnamenti che ci regalano, tra racconti d'altri tempi, giochi antichi, canzoni e una lingua, il dialetto, fatta di modi di dire ed espressioni tipiche dei luoghi e delle loro tradizioni, che vanno a comporre un patrimonio



culturale importante per i nostri territori e per le nostre vite. I nonni sono la biblioteca vivente e la memoria di ogni dove. Veri scrigni di storie, sono la testimonianza dei valori e dei cambiamenti e il loro ruolo all'interno della famiglia è stato ed è tuttora importantissimo. Proprio per riappropriarci dell'eredità culturale che i nonni possono trasmetterci, Unpli Lombardia in collaborazione con circa 20 Pro Loco, ha dato vita a "Cari Nonni, quando avevate la mia età...", un progetto già avviato da diverse Pro Loco all'inizio della pandemia e, in particolare, dalla Pro Loco di Carpenedolo (BS) che ha già realizzato un primo volume che raccoglie "la memoria dei nonni interpretata dai nipoti" attraverso storie alcune delle quali "lasciano l'amaro in bocca, altre riaccendono emozioni e ricordi piacevoli". Qualche esempio?

## La bugarda e le sanguisughe

Ecco parte del racconto di Eleonora Tononi, la cui nonna racconta che "... la domenica andava a fare la "bugada", cioè andava a lavare i panni al torrente ed era comunque una festa perché, a parte la fatica del lavoro, si incontravano altre persone e si divertivano fino a tarda sera." Oppure quello di Alessandro Mariotti "...mia nonna è nata in campagna ed è cresciuta libera ma solitaria. Girovagava nei campi con il suo cagnolino, saliva sugli alberi a fare scorpiate di frutti e andava lungo i fossi a caccia di sanguisughe". E ancora quello di Jacopo Venturini "...la nonna non aveva l'acqua corrente in casa e per lavare doveva andare ai lavatoi, ma non poteva andarci quando voleva, perché l'acqua che avevano a disposizione doveva servire anche per dare da bere agli animali e per irrigare i campi".

Un modo emozionante per ricostruire la storia e le tradizioni del nostro territorio e, soprattutto, per continuare a farle vivere. Il progetto prevede la realizzazione di testi o video da parte di nipoti (minorenni o maggiorenni) che grazie ai loro nonni scopriranno storie, racconti, giochi, tradizioni, costumi, canti, balli e ricette, del loro territorio e, soprattutto, il fascino del dialetto che accompagna ogni luogo rendendolo unico e autentico.

## Come partecipare

Prendere parte a questo grande progetto è molto semplice: basta rilassarsi, aprire la mente e farsi guidare dall'immaginazione in compagnia dei racconti dei nostri nonni. Proviamo a chiedere loro di descrivere le loro vite da bambini, cosa facevano per divertirsi, come comunicavano tra loro, come vivevano la scuola e tutto ciò che ci viene in mente.

A questo punto, basta inviare alle Pro Loco aderenti i resoconti di ciò che è stato appreso attraverso il mezzo che si preferisce usare: un video, una fotografia, un racconto scritto, una registrazione audio, sono esempi di contenuti che andranno a riempire un portale di materiale editoriale e digitale unico. Inoltre, nelle due giornate dedicate alle celebrazioni dei nonni - il 2 ottobre, festa nazionale dei Nonni e la quarta domenica di luglio, Giornata Mondiale dei Nonni e degli Anziani istituita da Papa Francesco - con modalità differenti a seconda delle indicazioni sanitarie vigenti, saranno valorizzati i lavori raccolti e quando questa emergenza sanitaria sarà finita, verrà organizzato un evento in cui nonni e nipoti potranno vivere delle esperienze insieme. Un momento di condivisione e di gioia davvero unico, proprio come il rapporto tra nonno e nipote!



SAPORI E TRADIZIONI

**ABRUZZO**

di Gabriele Di Francesco



# I MACCHERONI ALLA CHITARRA, dai pranzi del Consòlo a Lilly e il Vagabondo



*C'è una scena romantica nel celebre Lilly e il Vagabondo, che ha fatto intenerire generazioni di ragazzi: i due cagnetti nel retro di un ristorante italiano gustano maccheroni (non spaghetti!) condito con polpettine di carne (in Abruzzo le pallottine per la chitarra). Forse lo sceneggiatore avrà gustato questa delizia del palato e magari baciato la sua fidanzata alla fine di uno stesso succoso maccherone.*

## Il maccheronare

Il maccherone alla chitarra, diffuso in diverse aree italiane, è l'emblema della cucina abruzzese. Per chitarra, detta anche maccheronare si intende un utensile per pasta, realizzato stendendo delle corde metalliche parallele (in origine anche di rame, ottone, oggi d'acciaio) su un telaio di legno, in modo che poggiando corte strisce di sfoglia sulla sua superficie e premendo con un matterello se ne traggano dei maccheroni che cadono sul fondo dello strumento e possono essere raccolti lateralmente. Si ottengono così dei maccheroni quadrangolari a seconda della sottigliezza della sfoglia e della larghezza tra l'una e l'altra corda. Queste misure non sono univoche e ogni area ha le sue dimensioni: corde più distanziate e maccheroni più spessi nell'area meridionale abruzzese e nelle regioni limitrofe (i c.d. Tonnarelli, Cirioli in Molise. Troccoli in Puglia), più ravvicinate nell'area teramana, dove il maccherone acquista maggiori morbidezza e delicatezza.

## Dal ruzzolo al rentrocele

Molte sono le ipotesi sull'origine dei maccheroni abruzzesi e per alcuni (Franco Cercone) molti sono stati gli strumenti per realizzarli a cominciare dal carraturo, dal ruzzolo e dal rentrocele, utensili vari che identificavano tipi di pressa o matterelli scanalati.

Incerta invece è l'invenzione della chitarra. Se ne trova comunque notizia in alcuni documenti notarili. Nel 1779, a Casoli (Chieti), nella dote di una sposa venne registrata la presenza di "un maccharonaro con corde di ottone stimato carlini 6". Più tardi lu Maccharunare cominciò ad essere chiamato Catarre o Chetarre (Vocabolario dell'uso abruzzese di Finamore, 1893). Si modificarono anche gli ingredienti dell'impasto di farina di grano tenero, uova e sale, tanto da assumere in diverse realtà regionali, la dicitura di maccharune tutt'ove o mezz'ove, a seconda della presenza percentuale di uova nell'impasto.

## Il pasto del funerale

Oggi emblema della gastronomia abruzzese (chef stellati abruzzesi hanno fondato nel 2013 l'Ordine dei Cavalieri dei maccheroni alla Chitarra), in origine esso è destinato al rituale pranzo del Consòlo, cioè il pasto di ringraziamento quanti avevano partecipato al funerale di un congiunto. Un detto abruzzese ricorda ancora oggi quell'uso: "nu piatte de maccharù e na scurdate" cioè "un piatto di maccheroni alla chitarra e la vita continua".

Non a caso secondo il linguista Giovanni Alessio "l'origine sarebbe nel termine greco bizantino μακαρόνεια (makar nia) ossia canto funebre, che sarebbe passato a significare pasto del funerale, oppure dal greco μαχαρία (macharia), con equivalente significato di beato". Il Devoto avvalora questa ipotesi riferendo che il nome è derivazione dal latino maccus, "purea di fave", che veniva schiacciata, ammaccata, polverizzata per trarne farina. Le fave, erano un antico simbolo di nuova vita. Ancora oggi si distribuiscono in particolari occasioni festive (le c.d. fave dei morti).

Piatto rituale infine condito con il tipico sugo delle tre carni, maiale, agnello e vitello, ridotte in pallottine. Anche qui sono residui di antichi cerimoniali come il Suovetaurilia, rito di purificazione di una città o di un campo in cui si sacrificavano i tre citati animali e dopo averne offerto agli dei se ne distribuivano le carni tra i fedeli.

### INFOWEB:

<https://www.informacibo.it/nasce-lordine-abruzzese-dei-cavalieri-dei-maccheroni-alla-chitarra/>

<https://www.spaghettiemandolino.it/blog/599-spaghetti-alla-chitarra-storia-pasta-origini-ricette-tipico-italiano.html> (di Francesco Scuderi)

<https://ilcappellodelmonsu.blogspot.com/2019/09/maccheroni.html> (di Giuseppe Riano)



SAPORI E TRADIZIONI

SARDEGNA

di Ilaria Tucconi



Foto di Sebastiano Sechi



# MARE E MONTAGNA

## TRA FREGOLA, PORCEDDU E SEADAS

*L'olfatto è un senso decisivo per la mente e il corpo umano. Il profumo ha una forza di persuasione più convincente delle parole, dell'apparenza, del sentimento e della volontà. Un cliente che si accomoda al ristorante inizia a pensare e ideare una portata già dal profumo che arriva dalla cucina. La lettura del menù rafforza l'idea di cosa si vorrebbe gustare e subito s'iniziano ad accusare i primi segni della fame. Tutto questo è inevitabile per chi ama la cucina, soprattutto, quella sarda. Che l'Italia sia al primo posto per la buona cucina non c'è dubbio, ma quando si parla di Sardegna, dopo la bellezza del mare c'è la bontà dei piatti tipici tradizionali anche se per molti è l'esatto contrario, prima il cibo e poi il resto.*

### "Mollica di pane"

La fregola, che significa mollica di pane, è una pasta tipica sarda fatta di semola e arrotolata in piccole palline. Vi sono un sacco di modi per cucinare la fregola ma il più delizioso è sicuramente la fregola con frutti di mare, quali arselle e gamberi serviti con del brodo allo zafferano e del pane tostato. Non tutti sanno che la Sardegna è un importante produttore di zafferano in Italia. Questa meravigliosa e preziosa spezia di colore rosso intenso è utilizzata infatti in molti piatti tipici sardi. E' chiamata anche "oro rosso" della Sardegna, poiché la raccolta dei suoi pistilli delicati richiede molto tempo e pazienza e la polvere che si ottiene ha un valore simile a quello dell'oro. Assomiglia molto al cous cous, ma è una varietà di pasta italiana. La fregola sarda, una tipologia di pasta molto antica tipica della Sardegna, che viene realizzata con 3 semplici ingredienti: semola di grano duro, acqua e sale. Esistono tre varianti per cucinare la fregola: di mare, di terra e di verdure e

legumi. Si ripropone questo piatto come una sorta di paella, ma la fregola, più grossa, prende un sapore tutto mediterraneo fra pesce fresco e verdure oppure in versione montagna con maialetto, salsiccia e agnello.

### Maialetto sardo simbolo di festa

Il Porceddu o maialetto sardo è una bontà gastronomica Made in Sardegna: spina dorsale di tutta la tradizione gastronomica sarda, il maialetto sardo ha conquistato i palati di tutt'Italia. Ciò che accomuna l'anima ed il palato del popolo sardo è la modalità di preparazione, che viene tramandata di generazione in generazione, seguendo la vera ricetta autoctona. In Sardegna il maialetto si prepara allo spiedo: si deve utilizzare griglie di cottura per barbecue per garantire un'ottima cottura. La cottura tradizionale del maialetto alla sarda avviene davanti a un bel fuoco: la cottura in verticale è ancora tipica di molte zone del centro Sardegna.

### Il rito

Fino ad una cinquantina d'anni fa, il maialetto sardo era un alimento di lusso che si poteva consumare solo una volta ogni tanto. Ecco perché l'uccisione del maialino comportava l'esecuzione di un vero e proprio rituale. Una volta ucciso, il suo sangue veniva cosparso sulla sua pelle prima della cottura. Ormai questa ancestrale tradizione è stata abbandonata per motivi igienico-sanitari. Le famiglie che possedevano maialetti da latte non li uccidevano mai per evitare di perdere una potenziale ricchezza futura. Infatti, dalla sua carne si potevano ottenere diversi prodotti come il prosciutto, il sanguinaccio, lo strutto, le spalle, le salsicce ed altri tipi di insaccati. Una vera ricchezza gastronomica tutta Made in Sardegna! Oggi la preparazione del maialetto arrosto con patate, spesso affiancato alla cottura dell'agnello al forno, suggerisce l'idea di festa e unione. In tutti i rinfreschi di qualsiasi cerimonia o ricorrenza è immancabile il maialetto arrosto. Anche la domenica, giornata feriale all'insegna del riposo in cui le famiglie si riuniscono è sinonimo di banchetto dove il protagonista è sempre il maialetto insieme all'agnello.

### L'agnello in umido

Uno dei migliori secondi piatti della cucina sarda è l'agnello in umido, niente di più tipico e di più gustoso nella gastronomia tradizionale sarda de "s'anzone in cassola". Da sempre, esistono solo due modi di consumare l'agnello in Sardegna, arrosto o in umido, e questo credo che la dica lunga su quanto siano entrambi gustosi. Così gustosi, appunto, che non è stato necessario inventare altre ricette o aggiungere particolari ingredienti come le acciughe, per dirne una, come hanno fatto nell'abacchio alla romana. L'agnello ideale per questo tipo di preparazione deve pesare intorno ai sette chili e deve essere, ovviamente, un prodotto locale, vero agnello sardo, certificato. A differenza di altre regioni, in Sardegna si consuma la carne ovina, specialmente quella di agnello, senza particolari accorgimenti, perché il suo sapore in Sardegna è considerato abbastanza delicato se paragonato, ad esempio, a quello di



alcuni tipi di selvaggina o alla capra e al capretto. Quindi, la preparazione della carne prevede soltanto che si mettano da parte testa e interiora, mentre qualsiasi altra parte dell'agnello, tagliata a pezzi non particolarmente grandi, è perfetta per l'umido.

### Seadas

Chi è stato in Sardegna anche soltanto una volta, non può non amarle alla follia. Una fortuna che, ormai, può toccare in realtà anche a chi le bellissime coste dell'Isola non le ha mai viste, dato che il piatto in oggetto ormai si trova a tutte le latitudini e persino all'estero. La seada (che l'uso ha trasformato lentamente – e non si sa quanto correttamente – in un nome plurale invariabile, le seadas), il dessert sardo per eccellenza, è in pratica una specie di tasca chiusa di pasta di semola ripiena di formaggio, simile a un grande raviolo, prevalentemente tonda. Viene frita e poi, prima di essere gustata, avvolta nel miele: un mix di sapori davvero inconfondibile che ha origini molto antiche.

### Le origini

Quelle del nome, in realtà, sono controverse. Secondo alcune fonti la derivazione sarebbe spagnola (la Sardegna è stata dominata dagli ultimi decenni del Quattrocento e fino al 1714) e sarebbe descrittiva delle due metà di pasta che compongono l'involucro di questo dolce. Per altri, invece, sarebbe legato al termine latino sebum, da legare più che all'aspetto delle seadas alla radicata abitudine di usare grasso animale (su seu, in sardo) nella preparazione. Ben pochi dubbi, invece, sulla natura del piatto in sé, denunciata anche dagli ingredienti così semplici: anche se adesso le seadas sono le regine dei dessert isolani, in origine si trattava di un piatto di cucina povera, nato sulle tavole delle economie pastorali. Non certo un dolce, dunque, ma piuttosto un secondo piatto, se non addirittura un pasto unico.

### La pasta violada

Il segreto principale di questo dolce è principalmente la pasta con cui è preparato. Si tratta della cosiddetta pasta violata (o violada), realizzata con semola di grano duro e strutto o, più raramente, con semola e olio d'oliva. La semola è più grossa della comune farina, ha una diversa consistenza, colore dorato e un profumo inconfondibile. Per la pasta violata, viene unita allo strutto nella proporzione di 20 grammi di strutto ogni 100; la lavorazione manuale prevede tempi piuttosto lunghi, dato che va schiacciata, tesa, ripiegata e così via fino ad aver ottenuto la consistenza ideale: liscia, omogenea ed elastica.



La Fondazione che nasce per valorizzare il patrimonio materiale e immateriale della nostra splendida penisola.



SAPORI E TRADIZIONI

PIEMONTE

di Riccardo Milan

# BAGNA CAUDA E TAPULONE: roba da non crederci!

*Il sapore del mare in un fornello in Piemonte? E' la bagna cauda, un vero e proprio rituale dove ogni famiglia ha la sua ricetta. Ma chi ha avuto l'idea di mescolare acciughe, aglio e olio per creare questa salsa nella quale intingere le verdure? Difficile risalire alle origini di questo intingolo, ma l'ipotesi più accreditata riguarda i vecchi contadini piemontesi e il periodo della vendemmia quando nell'orto si trovavano solo pochi ortaggi. Una salsa rustica e forte capace di dare gusto e robustezza a cavoli e cardi. Un piatto popolare che nelle sue declinazioni ancora oggi riesce ad incuriosire e a piacere.*



## La ricetta

Quella cristallizzata è dell'Accademia Italiana della Cucina (un gruppo di conservatori, sia detto senza offesa). Leggiamo: "Tagliare a fettine l'aglio precedentemente svestito e privato dei germogli. Porre l'aglio in un tegame di coccio, aggiungere un bicchiere d'olio (di noci in origine) e iniziare la cottura a fuoco bassissimo mescolando e avendo cura che non prenda colore. Aggiungere le acciughe dissalate, diliscate, lavate in acqua e vino rosso e ben asciugate. Coprire con il restante olio e cuocere a fuoco lento per mezz'ora, badando che non frigga... Versare la bagna negli appositi "fujot", fornellini di coccio, e accompagnarla con le seguenti verdure", segue elenco preciso. Infine, anche indicazioni di comportamento: "È tradizione raccogliere alla fine lo "spesso della bagna strapazzandovi dentro l'uovo".



## Il tapulone

La ricetta tradizionale vede l'uso della carne di asino, ma oggi si usano anche carne di cavallo e/o di manzo. Si usa carne macinata, oggi a macchina e una volta a coltello: da qui il nome "tapulon" che sarebbe una variante locale del verbo piemontese "ciapulè" cioè "tritare, affettare finemente". Ma è solo un'ipotesi. Le origini del piatto vengono poi fatte risalire ad una leggenda, testimoniata però solo dal XX secolo: la ricetta sarebbe stata creata da tredici pellegrini affamati che, di ritorno da una visita ad un santuario, si fermarono nel luogo ove oggi sorge Borgomanero. Avendo ormai esaurito le provviste alimentari, essi cucinarono un asinello che era al loro seguito. Per attenuare la durezza delle carni dell'animale, queste furono spezzettate finemente e cotte a lungo nel vino. La pietanza piacque così tanto alla compagnia da convincerla a stabilirsi definitivamente nel luogo del pasto, dove fu fondato un villaggio che costituì il nucleo dell'odierna Borgomanero. Solo leggenda, visto che la più antica chiesa del borgo è dell'XI secolo, periodo privo di Santuari locali. Forse è più fattibile l'origine spagnola della ricetta, fatta sul calco dell'iberico "picadillo", visto che Borgomanero fu spagnola dal 1535 al 1713. Neanche poco.

## La ricetta

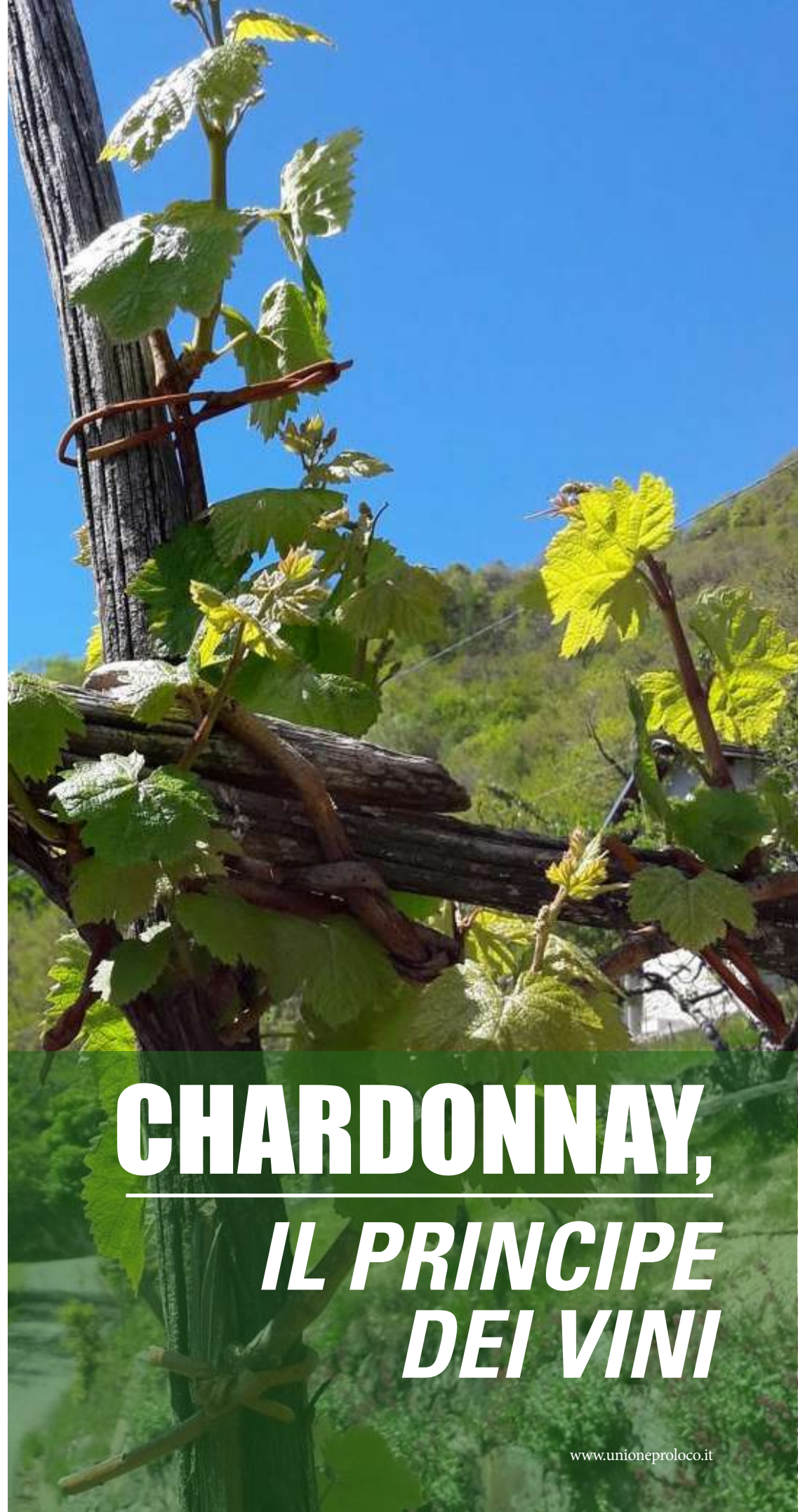
Come si fa? Gli ingredienti del "tapulon" sono: polpa d'asino tagliata finemente a coltello o tritata, aglio e/o cipolla, burro/olio/lardo, vino rosso, lauro ed erbe aromatiche, sale e pepe, chiodi di garofano (ma i pellegrini ne avevano?). Si parte facendo soffriggere l'aglio e/o la cipolla con le erbe aromatiche a fuoco vivo nell'olio/burro, con l'eventuale aggiunta di lardo. Quindi si aggiunge la carne con sale, pepe e chiodi di garofano, la si fa rosolare per qualche minuto a fuoco vivo. Dopodiché si aggiunge il vino rosso abbassando il fuoco al minimo, dopo circa un'ora di cottura il piatto può essere servito. La carne deve risultare morbida e il tutto deve essere sughoso. Ovvio che le varianti sono molte: casa per casa potremmo dire.



SAPORI E TRADIZIONI

VALLE D'AOSTA

di Moreno Rossin



# CHARDONNAY, IL PRINCIPE DEI VINI

**N**elle manifestazioni che si svolgevano in tutta la Valle d'Aosta prima della pandemia, ma che lentamente stanno riprendendo, il punto di forza dell'enogastronomia negli eventi organizzati dalle 64 Pro Loco (quasi una per ciascuno dei 74 comuni valdostani), sono i vini. Nel 1985, per la prima volta in Italia, fu riconosciuta la prima DOC regionale denominata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" eventualmente accompagnata dalle indicazioni di colore (Bianco, Rosso o Rosato) o di vinificazione (Novello o Passito), da una delle 19 diverse tipologie di vitigno (Müller Thurgau, Gamay, Pinot nero o Pinot noir, Pinot grigio o Pinot gris, Pinot bianco o Pinot blanc, Chardonnay, Mayolet, Petite Arvine, Merlot, Fumin, Syrah, Cornalin, Nebbiolo, Petit rouge, Prématta, Moscato bianco o Muscat petit grain, Traminer aromatico o Gewürztraminer, Gamaret, Vuillermin) o, infine, dalle menzioni geografiche Donnas, Arnad-Montjovet, Chambave, Chambave Moscato o Chambave Muscat, Nus, Nus Malvoisie, Torrette, Enfer d'Arvier, Blanc de Morgex et de La Salle. E' ammessa anche la menzione "vigna" (o vigne o clos o coteau) seguita da un toponimo.

## Tra storia e leggenda

Una storia particolare merito lo Chardonnay, uno dei vitigni più conosciuti al mondo, le cui origini non sono proprio certe e le leggende che le avvolgono sono intriganti. La diffusione di questo vitigno è partita dalla Borgogna, in Francia, dove troviamo il paese di Chardonnay ma il periodo in cui si incomincia a parlare di questo vitigno è quello delle Crociate, i cavalieri tornavano da Gerusalemme, curiosamente le colline che attorniano la città sono adibite a vigneto e il vitigno più importante si chiama shahar-adonay la cui pronuncia, soprattutto per un francese è assai simile a chardonnay.

Da uno scritto di Rino Billia, appassionato sommelier al Bellevue di Cogne che scrive i racconti di paese del suo amico e maestro Stefano Viola, come anche la Valle d'Aosta possa contribuire alla leggenda, che poi forse tanto leggenda non è.

## Il gouais-blanc

La storia della viticoltura in Valle d'Aosta parte da molto lontano, le chicche che la raccontano non fanno che aumentare l'interesse degli appassionati e dei turisti che frequentano il nostro territorio e quella che ci racconta Rino è una di queste: ci presenta un antico vitigno bianco, di origine slava, ma molto ben radicato nella nostra regione in epoca medioevale ma ormai quasi estinto, il gouais-blanc. Nel 1999, l'illustre professoressa di genetica Carole Meredith, dell'università di Davis, in California, dopo attente ricerche scoprì che questo antico vitigno è il genitore del più famoso chardonnay.

## Il vino di Tilly

In Valle d'Aosta, nel comune di Perloz, in frazione Colléré, con questo vitigno, i locali producevano un vino che chiamavano "vino di Tilly". La prima testimonianza certa risale al 1661, antichi scritti ne descrivono anche le caratteristiche, magari avi di Rino, sommelier che proprio di quella Valle è originario, era un vino di marcata acidità, con una bassa gradazione alcolica e doveva maturare in botte un anno prima di essere pronto alla beva. Sempre dal racconto di Stefano, l'antico vino di Tilly, per le sue caratteristiche di freschezza e bassa gradazione, era il vino che veniva

dato ai lavoratori agricoli durante le fienagioni. Stefano è intenzionato a riprodurre e impiantare questo vitigno che non è solo pratica agricola ma significa custodire un po' della nostra storia.





SAPORI E TRADIZIONI

VENETO

di Alessandra Tutino

# OCA, CASTAGNE E VINO, tieni tutto per San Martino

*Da tempo  
immemore in  
Veneto novembre  
è sinonimo di  
festa di San  
Martino, il celebre  
santo, simbolo  
di condivisione e  
solidarietà, che  
si celebra l'11  
novembre.*



La festa, collocata alla fine dell'annata agricola e al principio della stagione invernale, ha dato vita a molte tradizioni popolari e modi di dire, essendo strettamente legata all'attività nei campi ed al mondo rurale. Era in questo periodo, infatti, che cadevano alcune importantissime scadenze, tra cui la fine dell'anno lavorativo dei contadini, quando si rinnovavano i contratti agrari e di affitto dei fondi rustici, dei pascoli, dei boschi. Un momento in cui la scelta del proprietario di rinnovare l'affitto o cambiare affittuario segnava i destini di molte famiglie e di intere comunità. Se confermati, i mezzadri potevano restare a lavorare in quell'appezzamento per un altro anno, altrimenti dovevano andarsene e cercare un altro padrone e un altro alloggio, traslocando rapidamente, con le immaginabili conseguenze. Per questo in Veneto "fare San Martino" è diventato sinonimo di trasloco.

## El mosto se fa vin

Nello stesso periodo si completa anche la raccolta dei frutti e nelle botti il mosto è pronto per la svinatura, dando vita ad un altro proverbio: "A San Martin el mosto se fa vin". Non a caso è in questo momento che si assaggia il vino novello, accompagnandolo con le castagne. A questo si aggiunge il detto: "Oca, castagne e vino, tieni tutto per San Martino" che spiega come la ricorrenza di S. Martino fosse una specie di Capodanno contadino.

## Oca rosta col sedano

Fin dalla tradizione più antica, infatti, la festa di San Martino è sempre stata collegata alle oche, tanto che in Veneto l'11 novembre non può mancare sulle tavole "l'Oca Rosta col sedano". La leggenda racconta infatti che Martino, nonostante l'elezione a furor di popolo a Vescovo di Tours, non voleva abbandonare il saio e cercò di nascondersi. Ma le oche, con il loro starnazzare, lo scovarono... e così Martino divenne prima vescovo amatissimo di Tours e poi Santo per la sua bontà nei confronti dei poveri. Secondo alcuni però la tradizione di mangiar l'oca a novembre non sarebbe legata alla figura del santo ma alla stagionalità: è in questo periodo, infatti, che le oche selvatiche migrano verso sud e quindi è più facile cacciarle. L'allevamento delle oche, inoltre, era molto diffuso in tutto il Veneto, e questo animale era molto

importante perché ricco di grasso. Da qui il proverbio regionale "Chi no magna oca a San Martin, no'l fa el becco de un quattrin".

L'importanza di questo animale nell'economia rurale è testimoniata anche dal fatto che, fino ai primi del Novecento, l'oca era una vera e propria moneta di scambio: con essa fittavoli e mezzadri pagavano ai nobili proprietari terrieri una parte del dovuto, oppure si recavano al mercato e scambiavano le oche con gli stivali, come ricorda la fiera di S. Andrea a Portogruaro (VE), chiamata la "Fiera delle oche e degli stivali".

## Glassa e caramelle

Dulcis in fundo, nel Veneto e, in particolar modo, nelle province di Treviso e Venezia, l'11 novembre è una data molto attesa dai più piccini e dai golosi di ogni età, poiché la tradizione vuole che si prepari un dolce che raffigura il santo a cavallo: il San Martino, appunto. Un dolce semplice, realizzato con una base di pasta frolla decorata con glassa, caramelle e perline di zucchero colorato che gli innamorati dovrebbero scambiarsi come pegno d'amore ma che oggi si regala a parenti ed amici in segno di affetto e condivisione.







SAPORI E TRADIZIONI

LOMBARDIA

di Stefania Pendezza

# IL MAIS SPINATO DI GANDINO



*Tra paesaggi mozzafiato e suggestivi borghi storici si nasconde uno dei gioielli della tradizione culinaria lombarda, orgoglio di tutti i bergamaschi ed eccellenza di grande valore. Siamo in Val Seriana e in particolare a Gandino, terra d'origine del protagonista di questa incredibile storia: il famoso Mais Spinato di Gandino, prodotto De.Co, tutelato come varietà agricola da conservazione.*

## Un seme prezioso

I suoi semi vengono custoditi sotto i ghiacci delle isole Svalbard nel deposito mondiale dei semi Global Seed Vault in Norvegia e il suo inconfondibile gusto è oggi utilizzato dai migliori chef in tante ricette diverse andando a comporre una filiera ricca di prodotti unici che fanno della Val Gandino, una delle terre più pregiate per tradizione e cucina.

E non è un caso che sia proprio questo luogo a vantare un grande primato, quello di essere stato il primo paese in Lombardia a coltivare mais, come narra Filippo Lussana, filosofo, letterato, pittore e poeta di origine bergamasca, in un suo memoriale del 1881, in cui fa risalire la prima coltivazione di mais a Gandino nel 1632. Nello scritto si legge che sarebbe stato il nobile bellunese Benedetto Miari a portare sin qui il prezioso cereale, la cui coltivazione aveva già sperimentato con successo nelle sue terre venete dal 1617.

Granella con apice appuntito (spinato), struttura vitrea e compatta, colore giallo deciso, profumo intenso con note di farina cotta e un sapore dolce e gradevole accompagnato da un aroma intenso e persistente sono le caratteristiche di questa varietà di mais. "È il rumore... è il rumore che mi stupisce. Il rumore che fa la farina del Mais Spinato di Gandino quando la si lascia scorrere tra le mani a cadere su se stessa. Un rumore di cibo sano, che anticipa la sensazione che darà al palato: croccantezza. Perché sono croccanti i chicchi di questo melgòt, raccolti al momento giusto e lasciati seccare all'aria così che anche i loro profumi si addensano". Così Silvia Tropea Montagnosi, storica della cucina bergamasca, ci racconta la particolarità del Mais Spinato e noi non possiamo fare a meno di lasciarci

accompagnare da queste parole e abbandonarci al gusto dei tanti piatti della tradizione.

Qualche esempio? Eccovi subito serviti, dalla Polenta Bergamasca, alla Spinetta (galletta di mais) e al Pan Spinato. E poi ancora, le Perle di Gandino, ravioli di pasta fresca all'uovo ripiena di salumi il cui impasto contiene il pane "Spinato" di Gandino grattugiato, le Pannocchie, crespelle fatte di mais spinato e farina integrale di grano tenero e poi, come non citare il famoso biscotto Melgotto di Gandino, che oggi si può trovare in diversi panifici della Val Gandino.

## Dalla Pro Loco a tutta la filiera

Deve la sua popolarità anche all'impegno e alla passione che in molti mostrano oggi per diffondere il pregio di questo prodotto, simbolo della cultura di tutto il territorio. Ed è proprio grazie al costante entusiasmo del Comune e della Pro Loco di Gandino che negli anni ha coinvolto realtà agricole, commerciali, artigianali e di volontariato che è nata la "Comunità del Mais Spinato di Gandino", un'associazione che, attiva dal 2013, ha lo scopo di promuovere, salvaguardare e valorizzare il prezioso seme e tutta la filiera attraverso diverse attività e iniziative.

Tra le varie iniziative che ruotano attorno al Mais Spinato di Gandino, vi è l'immane appuntamento che ogni anno a fine settembre e ottobre richiama numerosi visitatori: il "Galà dello Spinato" sei giornate all'insegna della tradizione folkloristica legata alla cultura popolare e contadina, tra convegni, mostre a tema, degustazioni e occasioni per condividere la bellezza della tradizione, come la scartocciatura delle pannocchie abbinata con i canti ed i racconti di una volta.

INFORMAZIONI: [segreteria@lombardia.prolocoitalia.org](mailto:segreteria@lombardia.prolocoitalia.org)

Sul prossimo numero i riti più significativi legati alla tradizione del fuoco.

Per il dialetto andremo alla scoperta del canto della questua abruzzese, per Saperi della tradizione ci sposteremo prima in Trentino per conoscere la leggenda del sangue di drago di Mezzacorona legata ad uno dei vini corposi della regione, poi in Sicilia con la storia della cuccia. E ancora tante sorprese legate al nostro patrimonio culturale.



# EVENTI NAZIONALI UNPLI 2022

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

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

FEBBRAIO  
**SALVA LA TUA LINGUA LOCALE SEZ. SCUOLA**  
ROMA

28 FEBBRAIO  
**CARNEVALI DELLA TRADIZIONE**  
VENEZIA

MAGGIO  
**SAPORI PRO LOCO**  
PASSARIANO (UD)

20 • 21 MAGGIO  
**ECO DAYS**  
LUOGO DA DEFINIRE

GIUGNO  
**CERIMONIA PER I 60 ANNI DELL'UNPLI**  
ROMA

21 GIUGNO  
**FESTA DELLA MUSICA**  
EVENTO NAZIONALE

GIUGNO  
**INFIORATA DELLE PRO LOCO D'ITALIA**  
ROMA

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

10 LUGLIO  
**GIORNATA NAZIONALE DELLE PRO LOCO**  
EVENTO NAZIONALE

SETTEMBRE • OTTOBRE  
**STAFFETTA DA FRANCESCO A FRANCESCO**  
ROMA • ASSISI

2 OTTOBRE  
**PREMIO DATTINI**  
ASSISI (PG)

3 • 4 OTTOBRE  
**ARRIVO STAFFETTA DA FRANCESCO A FRANCESCO**  
ASSISI

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

NOVEMBRE  
**BORSA MEDITERRANEA DEL TURISMO ARCHEOLOGICO**  
PAESTUM (SA)

DICEMBRE  
**PREMIAZIONE SALVA LA TUA LINGUA LOCALE**  
ROMA



Registrazione Tribunale di Civitavecchia n° 6/2004 del 09/06/2004  
Iscrizione al Registro degli Operatori di Comunicazione numero 29296

Direttore Responsabile: Patrizia Forlani

Editore: Unione Nazionale Pro Loco d'Italia (UNPLI), Piazza Flavio Biondo, 13 - 00153 Roma

Grafica e Project: Signorelli & Partners.

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

Abbonamenti e arretrati:  
Spedizione in abbonamento postale  
Conto corrente postale 19592906  
Costo singolo numero € 5,00 (più spese spedizione),  
Costo copia arretrata € 5,50 (più spese spedizione)

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

e-mail: abbonamenti.arcobaleno@unpli.info

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

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

Visita il sito: www.unioneproloco.it

Arcobaleno d'Italia 2021 | n° 04  
Testata di promozione turistica delle Pro Loco d'Italia.  
Rivista a diffusione nazionale

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

CONVENZIONE UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA - UNIPOLSAI

# INSIEME SIAMO PIÙ FORTI

*Tanti vantaggi  
sempre un passo avanti.*



OFFERTE ESCLUSIVE PER I SOCI DELLE PRO LOCO ASSOCIATE



MOBILITÀ

- COSTI  
+ SERVIZI



CASA

FINO AL  
-25%



PROTEZIONE

-20%



RISPARMIO

- COSTI

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

Messaggio pubblicitario. Prima della sottoscrizione leggere il Set Informativo pubblicato sul sito internet [www.unipolsai.it](http://www.unipolsai.it)



UNIONE NAZIONALE  
PRO LOCO  
D'ITALIA

UnipolSai  
ASSICURAZIONI