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

ARCOBALENO D'ITALIA

1 | 2023

La rivista del patrimonio immateriale

BERGAMO BRESCIA, la grande bellezza

Foto: Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura 2023

Poste Italiane S.p.A. – Spedizione in abbonamento postale – d.l. 353/2003 (conv. in l. 27/02/2004 n.46) art. 1, comma 1 s2/ct/1677

Campania
LE SCAPIGLIATE

Sardegna
BOES E MERDULES

Piemonte
I PAESI DEI DUE GATTI

UNPLI UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA

UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA

www.unioneproloco.it

NOVITÀ

PORTALE myUNPLI

AREA CONTABILITÀ E BILANCIO

L'area riservata alla contabilità è la grande novità introdotta all'interno del portale MYUNPLI.
Cliccando nella sezione contabilità, si imposta la tipologia che si desidera utilizzare per poter poi essere proiettati all'interno dell'area.
La nuova area che viene messa a disposizione di ogni Pro Loco è costituita da applicazioni web di facile utilizzo, che permettono la corretta gestione dell'ente e guidano l'utente alla gestione contabile semplificando al massimo l'operatività.
Si tratta di un servizio on-line erogato da un Data Center professionale che garantisce i più elevati livelli di servizio e sicurezza; per l'accesso all'area dedicata è sufficiente disporre di una connessione a Internet. La raccolta dei dati e delle informazioni in ambiente Web consente un utilizzo multi utente da diverse postazioni anche mobili.

AREA CONSIGLIO DIRETTIVO:

Permette di inserire sia il mandato attuale che quelli precedenti. Nell'inserimento del mandato corrente si ha la possibilità di attribuire le 7 tessere gratuite blu (estensione che permette di ottenere l'assicurazione obbligatoria per il Terzo Settore. Ogni tessera include una polizza assicurativa per gli infortuni e le malattie che assicura i singoli volontari nel caso di infortuni e malattie sopraggiunti durante gli eventi e le attività organizzate dalle Pro Loco associate).

REGISTRO VOLONTARI

Da questa sezione è possibile compilare il registro volontari occasionali e non occasionali sostituendo quello vidimato dal notaio.
Dopo aver compilato il registro si attiveranno le tessere blu per i soci e le polizze infortuni per i non soci. È importante qualora si debbano inserire i soci nel registro che gli stessi siano presenti sul portale MYUNPLI, nell'elenco soci, e che abbiano la tessera del socio in corso di validità.
Il registro sarà chiuso dopo aver confermato i dati che saranno immodificabili e dopo aver pagato le polizze assicurati ai volontari indicati.

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

Il segno di speranza, orgoglio e rilancio; la visione innovativa; una progettazione culturale inedita e di altissimo livello: Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura 2023 è un'iniziativa innovativa e vincente cui, con grandissimo orgoglio, l'Unione Nazionale delle Pro Loco ha dedicato la Tessera del Socio Pro Loco.
Una scelta in perfetta linea con la missione dell'Unpli, sempre più votata alla tutela dei patrimoni immateriali con azioni che spaziano su più fronti (dalle collaborazioni istituzionali ai progetti condivisi con gli specialisti del settore e importanti associazioni): opera di cui questa rivista costituisce uno dei primi risultati centrati.

Allo stesso tempo, non c'è dubbio che speranza, orgoglio e rilancio, principi cardine del titolo di Capitale della Cultura, per la prima volta attribuito a due città, siano gli stessi che da sempre alimentano l'attività delle 6200 Pro Loco e dei 600mila volontari; un variegato e operoso universo che ogni giorno si spende per la promozione dei territori, per l'animazione territoriale e, soprattutto, per salvaguardare riti e feste, artigianato, arti e spettacoli, dialetti e sapori della tradizione.

La scelta di celebrare la Capitale italiana della Cultura 2023 con la Tessera del Socio Pro Loco rappresenta anche un'ulteriore e prestigiosa tappa di un brillante percorso che in questi ultimi anni, ha visto l'Unpli scegliere città e territori a fortissima vocazione culturale e riconosciuti dall'Unesco.

Abbiamo iniziato dedicando il segno distintivo e di appartenenza dell'Unione nazionale Pro Loco d'Italia a Matera, Capitale Europea della Cultura 2019: una scelta vincente che ha dato il via ad un vero e proprio percorso volto alla valorizzazione dei luoghi Unesco d'Italia. Nel 2020 è stata la volta di Catania, seguita nel 2021 da "Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene" e nel 2022 dal' "Alto Piemonte" (territorio che include Biella, Novara, Vercelli e Verbano Cusio Ossola). Un magnifico viaggio che intendiamo proseguire con identico entusiasmo e passione.

Antonino La Spina
Presidente UNPLI

Hanno collaborato a questo numero

Alessandra Tutino

Gabriele Di Francesco

Oriana Bosco

Marcella Pisano

Giulia Nappi

Riccardo Milan

Raffaele Vacca

Luciano Scarpitti

Stefania Pendezza

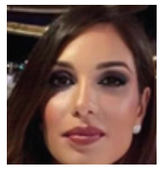
Emanuela Olobardi

Ludovico Licciardello

Silvia Pluchinotta

Piero Minuzzo

Francesco Brescia

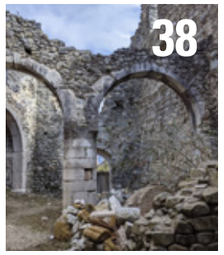

Ilaria Tucconi

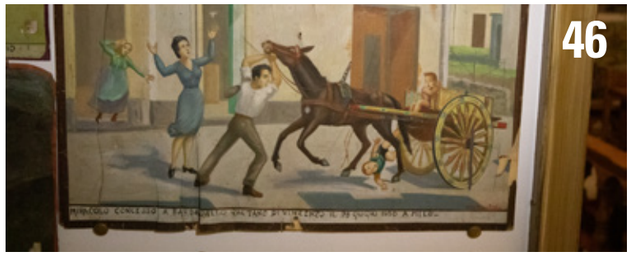
Francesco Gulini

Hanno collaborato inoltre:

- Davide Francescutti

SOMMARIO





FOTONOTIZIA

Casola Valsenio, i carri di gesso e di pensiero pag. 6

FOCUS

Bergamo e Brescia, la grande bellezza pag. 8

Brescia stregata, tra castelli e fantasmi pag. 10

La via delle castagne pag. 12

Una passeggiata al lago pag. 14

Torta Donizetti tra fiaba e realtà pag. 16

RITI E FESTE

Festa de la Sensa: quando Venezia sposa mare pag. 18

Boes e Merdules, una grande storia pag. 22

Tirar la sciabica nella città del Vasto pag. 24

Le scapigliate del borgo della luce pag. 26

San Ciro e la fo'cra pag. 30

Pasquella, carnevale e scroccafusi pag. 32

ARTI E SPETTACOLI

Il Baglio Sanchez e la Real Cantina borbonica di Partinico pag. 34

Castellato, respiri di pietra pag. 38

Sesto Fiorentino, tra tesori nascosti e tesori svelati pag. 42

Museo ex voto Trecastagni, una storia di fede pag. 46

Valle di Soffumbergo pag. 48

ARTIGIANATO

Brolo e Brione, i due paesi dei gatti pag. 50

SAPORI E TRADIZIONI

A San Biagio, taralli e vino a Controguerra pag. 52

A Riccia si festeggia San Giuseppe con tre santi e tredici pietanze pag. 54

Il gran bollito misto piemontese pag. 58

San Giuseppe, tra frittelle e leggende pag. 60

FOTONOTIZIA

EMILIA ROMAGNA

di Claudio Franzoni

CASOLA VALSENIO,
i carri di gesso, di festa e di pensiero

Nella società del metaverso, di internet e della simulazione avatar, esiste un'Italia che vive di sogni, di fantasia, di tradizioni, di passione e di tanta fatica e professionalità, di legno, di colori e, proprio qui a Casola Valsenio, di gesso. Grazie a Bruno Boni,presidente della Pro Loco di CasolaValsenio e della Associazione dei carri di gesso, di festa e di pensiero che dall'anno scorso è entrata di diritto in Carnevalia e nella lista dei Carnevali storici dell'Emilia Romagna ho conosciuto il professor Dino Dardi.

Per informazioni:

Pro Loco Casola Valsenio

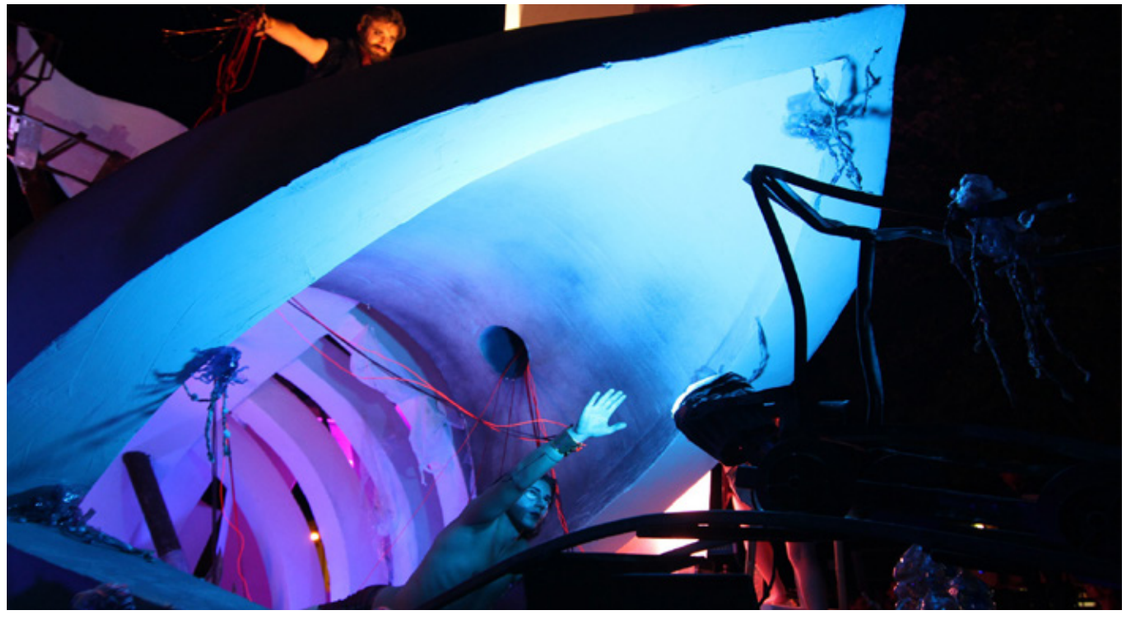
Tel. 0546 73033
Email:
proloco.casolavalsenio@gmail.com

La storia

Bruno mi accompagnò dal "professore",come lo chiama, per farmi raccontare la storiavera e vissuta di questi carri allegorici, realtàcasolana che trova le sue radici alla fine del1800, quando un gruppo di giovani volle trasformare la festa di Mezzaquaresima, anche detta di Segavecchia, con carri che non ricordasseroquelli carnevaleschi, ma opere che riguardasserola festa e il pensiero, ossia la loro culturache in questi carri sarebbe stata caratterizzata daforme create e da personaggi. Da consuetudine divenne tradizione, i carri da relativamente semplici si trasformarono in vere e proprie opere d'arte e di ingegneria, oggetti unici che non si trovano in nessun'altra manifestazione.

Passione e memoria

Tutto questo viene narrato, con dovizia di documentazione iconografica, nel volume I Carri allegorici di Casola Valsenio. Storie del XX secolo. Dalla prefazione di FrancoTozzi, industriale nel campo energetico, sileggono nella prima riga le parole passione e memoria. E ritengo che siano proprio questi termini a caratterizzare, e non solo per questa circostanza, il passare della storia che altrimenti sarebbe dimenticata se non trasportata nel tempoda "qualcuno disposto a favorirne il cammino". Ecco, in questa frase è racchiuso il significato di ogni carro che ne rappresentail pensiero e l'unicum che fa entrare nella logica costruttiva dei carri ma, anche, nel significato che ognuno di essi rappresenta rendendo in immagini e testi lo scorrere deltempo che tutto, si dice, cancella, ma che in questo caso non è riuscito nel suo scopo.
Nel 2020 è stato redatto il secondo volume dal titolo I carri del duemila che copre gli anni dal 2000 al 2019. Sfogliandolo si nota ancora la presenza di giovani, tanti, che hanno portato idee nuove ed originali pur mantenendo il contesto legato alla tradizione. L'entusiasmo giovanile che si evidenzia nella loro presenza da figuranti che, a volte, sembrano sospesi nell'aria, completano questa storia straordinaria, l'originalità dei carri e uno spaccato umano e culturale proprio di Casola.
Da sempre due sfilate: una di giorno e una notturna, che ho avuto il piacere di vedere. I carri sembravano uscire dal buio della notte per poi percorrere il tratto che li porta davanti alla giuria.



RITI & FESTE

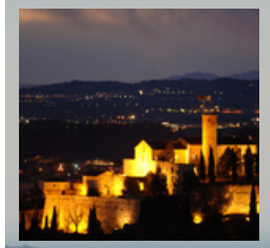
A cura di
Patrizia Forlani

La "Tessera del Socio Pro Loco" celebra la Capitale Italiana della Cultura 2023. Segno distintivo e di appartenenza dell'Unione nazionale Pro Loco d'Italia, che rappresenta oltre 6.200 Pro Loco e 600mila volontari, la tessera reca un'immagine delle due città.

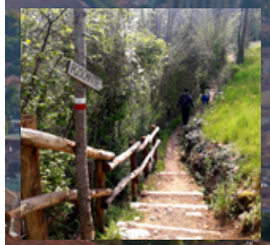
Bergamo e Brescia, la grande bellezza

La scelta della capitale italiana della Cultura 2023 segue quella di Matera (2019), Catania (2020), le Colline del Prosecco (2021) e l'Alto Piemonte (2022) con cui è stata avviata e prosegue la valorizzazione, tramite la tessera, dei siti UNESCO.

Brescia stregata, tra castelli e fantasmi



La via delle castagne



Una passeggiata al lago

Torta Donizetti tra fiaba e realtà

ARTI E SPETTACOLI

LOMBARDIA

Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura 2023

Per informazioni:

www.bergamobrescia2023.it

Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura 2023

BRESCIA STREGATA, *tra castelli e fantasmi*

Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura 2023

Brescia è un territorio ricco di storia e fascino esoterico. I suoi castelli, decine di costruzioni rinascimentali diffuse in tutta la provincia, custodiscono tenebrosi segreti e storie spettrali. Dalle segrete del Castello di Brescia ai misteri del Castello del Padernello fino alla legenda del Castello di Sirmione, un viaggio millenario tra passeggiate e miti nelle più belle e suggestive roccaforti della regione.

Le segrete del castello di Brescia

Il castello di Brescia è uno dei più affascinanti complessi fortificati d'Italia e il secondo più grande d'Europa, in cui si possono leggere ancora oggi i segni delle diverse dominazioni, con una storia di oltre 3000 anni. Situato sul colle Cidneo, il "Falcone d'Italia" si erge in alto dominando sulla città, con i bastioni e il monumentale ingresso con ponte levatoio risalente alla Repubblica di Venezia. Oltre a una visita ai musei contenuti al suo interno, è possibile addentrarsi in itinerari avventurosi nei meandri più segreti del castello, tra torri, stanze e cunicoli, scendendo in profondità fino ai sotterranei, che ancora oggi custodiscono misteri ed esclusivi reperti archeologici risalenti all'età del Bronzo e agli antichi romani.

La Dama Bianca del Castello del Padernello

Il Castello di Padernello è una struttura situata nell'antico borgo da cui prende il nome, nella provincia di Brescia. Edificato nel XV secolo, fu l'abitazione privata della famiglia Martinengo fino alla morte del suo ultimo erede, poi riqualificato nel 2006 dalla Fondazione Castello di Padernello come luogo di cultura e arte.
Intorno al castello aleggia un'oscura leggenda che ha come protagonista la Dama Bianca. Secondo i racconti, il 20 luglio 1480 Biancamaria, figlia del conte Giuseppe Martinengo, morì annegando nel fossato del Castello di Padernello, attratta dalla luce scintillante delle lucciole sulle acque. Da quel momento, in ogni anniversario della sua morte, il fantasma della dama vestito di bianco si aggira tra le stanze del Castello, portando con sé un libro dorato. Visitando il castello di Padernello fino al 31 maggio 2023 sarà possibile partecipare alla mostra "Milizie territoriali armatori e bravi" e fare un giro tra altri splendidi manieri come il Castello Martinengo a Villachiara, il Castello di Villagana e il Castello di Barco, famoso per i suoi giardini e le sue fontane.

Castello Scaligero di Sirmione

La Rocca Scaligera di Sirmione è un castello circondato dalle acque del lago di Garda. Erto come unico punto d'accesso al centro storico di Sirmione, zona rinomata sin dall'antichità per il clima salubre e le sue acque termali, è una fortezza lacustre a cui è possibile accedere solo grazie al ponte levatoio.
Il Castello Scaligero di Sirmione, edificato nella seconda metà del Trecento, prende il nome dalla famiglia Della Scala, casata reggente di Verona tra il XIII e il XIV secolo. Oggi è un'affascinante struttura monumentale perfettamente conservata nel tempo, che nasconde miti e storie spettrali.
Si narra della tragica storia di due sposi che vissero nel castello di Sirmione, Arice ed Ebengardo. Un giorno di tempesta giunse al castello il marchese di Feltrino, Elaberto che, invaghitosi della giovane, tentò di rapirla ma finì per pugnalarla a morte. Ebengardo, alla vista del corpo inerme della sua sposa, uccise a sua volta Elaberto con un pugnale. Da quel momento, visse in solitudine nel palazzo fino alla sua morte. Ancora oggi nei giorni di tempesta lo spirito di Ebengardo vaga tra le stanze del castello in cerca della sua sposa.

Castelli da scoprire

Dalle dolci colline della Franciacorta alla Valle Camonica, fino alla pianura e alle zone che circondano il lago di Garda, si trovano molti altri splendidi castelli. Si pensi al Castello Quistini a Rovato, con i suoi giardini fiabeschi e il labirinto di rose, il Castello Bonoris di Montichiari sede della biblioteca civica o il Castello di Desenzano, che sovrasta Lonato del Garda. Ogni castello di Brescia nasconde i suoi segreti ed è il testimone di una storia tutta da scoprire.

ARTI E SPETTACOLI

LOMBARDIA

Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura 2023

NELLE VALLI BERGAMASCHE

alla scoperta della Via delle Castagne

Nella Valle Brembana esiste un'antica mulattiera immersa nei boschi di castagno, che oggi è diventata un sentiero naturalistico per conoscere l'importanza dell'arte della castanicoltura. Le castagne e la loro lavorazione hanno avuto un'unione indissolubile con gli abitanti del territorio. Oggi il sentiero è percorribile e costituisce un percorso didattico per famiglie, ragazze e ragazzi.

Per informazioni:

www.bergamobrescia2023.it

La storia

Il monte Canto Alto svetta con i suoi 1146 metri tra i Comuni di Zogno e Sorisole, separando, con la sua dorsale, le Valli Brembana e Seriana. La montagna delle Prealpi bergamasche offre percorsi di trekking e un panorama che si perde a vista d'occhio dalla sua vetta. Ma pochi sanno che alle pendici del Canto Alto esiste un luogo depositario della memoria storica del territorio. Gli alberi di castagno che ricoprono la montagna hanno avuto, infatti, fino a qualche decennio fa, un ruolo chiave per la sopravvivenza della popolazione. È qui che sorge la "Via delle castagne", un'antica mulattiera che si snoda per tre chilometri, tra boschi e contrade montanare, come la Contrada di Castegnone, luogo d'origine dei biligòcc, le famose castagne essiccate.

Mestieri perduti, la tradizione dei "Biligòcc"

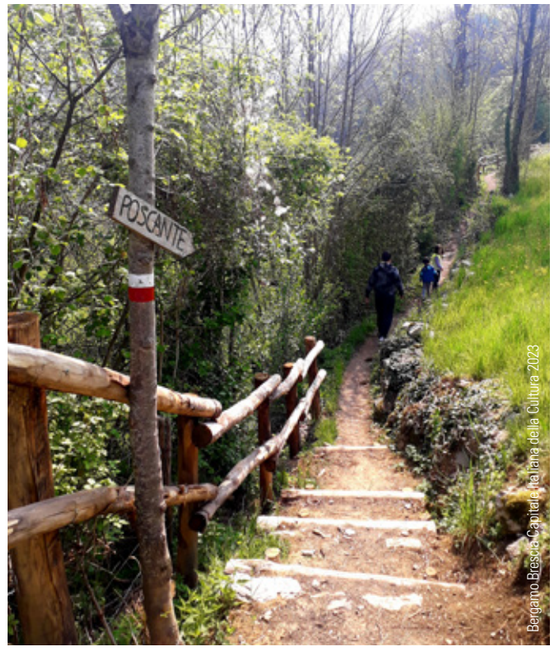
Il sentiero permette di conoscere l'importanza della castanicoltura, un'arte tramandata fin dal 1300, quando la castagna era il "pane dei poveri" per il suo elevato contenuto di carboidrati e dalla sua farina si ricavavano pane, gnocchi e polenta, mentre l'essicazione ne garantiva la conservazione. Ma non solo. L'albero di castagno veniva sfruttato come legna da ardere o per essere commercializzato, utilizzato nella viticoltura, per esempio. Con grandi sacchi di iuta sulla schiena, le famiglie delle valli bergamasche scendevano a piedi verso la pianura per vendere questi frutti o barattarli con frumento e patate.
Oggi la tradizione delle castagne è ancora molto presente: i castagneti della zona sono floridi e produttivi, soprattutto alle pendici del Monte Canto Alto, fino a 900 metri di quota.

Un trekking tra i boschi dell'antica mulattiera

La Via delle Castagne è percorribile con un semplice trekking; in estate, quando le api cercano gli alberi di castagno per produrre il loro prezioso miele, o in autunno, quando l'esplosione dei colori rende il paesaggio ancora più magico. Lungo la via si possono trovare i cartelli che raccontano la storia di questi luoghi, un percorso adatto alle scolaresche e per chi vuole conoscere la solennità di questi boschi.
Tra i luoghi che testimoniano la presenza umana, il borgo medievale di Piazza Martina e la contrada di Castegnone, dov'è ancora oggi in funzione l'antico essiccatoio per produrre i biligòcc. O ancora, la cappella di Sant'Antonio Abate, un edificio di origine romanica, immerso nei prati verdi.

L'arte secolare dell'essicazione delle castagne

Nei secoli i castanicoltori hanno affinato le loro tecniche per conservare le castagne. I secadùr, gli essiccatoi, erano degli edifici in pietra, dove venivano essiccati questi frutti. In basso, nella cosiddetta "stanza del fumo", veniva bruciato, su una pira, il legno di castagno. Al di sopra, su un graticcio di legno, si posizionavano i frutti da essiccare per venti giorni, con un calore costante e un fumo profumato. Infine, poco prima di essere venduti, le castagne venivano bollite e passate in acqua fredda per imprimere le caratteristiche grinze. I biligòcc, le castagne essiccate, oltre ad essere famosi per la loro bontà, avevano la caratteristica di essere anche i più belli perché le donne li mettevano nell'olio e con un panno di lana li lucidavano: un segreto che li ha resi celebri in tutta la Lombardia.
Oggi gli essiccatoi sono preziose memorie del territorio e di un antico sapere, che per fortuna si può riscoprire grazie alla Via delle Castagne, testimonianza di un patrimonio culturale che dimora nella storia, in un tempo in cui le comunità avevano una stretta coesione con la natura.



ARTI E SPETTACOLI

LOMBARDIA

Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura 2023

UNA PASSEGGIATA AL LAGO,

tra natura incontaminata e cultura millenaria

Per informazioni:

www.bergamobrescia2023.it

Acque che volgono lo sguardo a boschi, vallate e montagne, atmosfere suggestive e scorci unici, in un susseguirsi senza fine di caratteristici paesini che fanno da contraltare a una natura che sa di pace e magia. Questo è lo scenario esclusivo che si può godere dai Laghi di Bergamo e Brescia, due città che hanno fatto dei loro specchi d'acqua naturali una vera e propria ragion d'essere.

Viglianottera, la balenottera di Vigliano d'Asti

Primo tra tutti, il Lago di Garda. Da Limone a Sirmione, senza dimenticare la più nota Desenzano o la più storica Salò, la sponda bresciana del Lago, che volge a occidente, è costellata di borghi storici e castelli.
L'alto Garda è il regno dei limoni, che qui vengono coltivati in eleganti giardini e raccontano una storia antica e profumata.
Da San Felice è d'obbligo una visita a Isola del Garda: un lembo di terra di rara bellezza, dove trova dimora una villa in stile neo-gotico veneziano e un parco naturale.
Nelle sue acque più profonde, il Lago di Garda ospita il Carpione, pregiato salmonoide, presidio Slow Food nonché sempre più raro. Non solo, il Garda ospita numerose produzioni, come sua maestà il tartufo, numerosi vini DOC, come quelli prodotti nell'area del Lugana e della Valtènesi e l'Olio Extravergine di oliva Garda DOP.
Mentre windsurf, barca a vela (famosa la CentoMiglia del Garda), canoa e immersioni permettono di ammirare la sponda bresciana del Lago da un'altra prospettiva, tutta da scoprire.

Il Lago di Iseo, cerniera d'acqua tra Bergamo e Brescia

Parte della riserva della biosfera UNESCO della "Valle Camonica - Alto Sebino", il Lago di Iseo è un paradiso per chi ama la vita tranquilla, ma anche per gli sportivi. Situato tra Bergamo e Brescia, questo specchio d'acqua non ha niente da invidiare alle mete più turistiche, ma resta sempre un angolo di pace difficile da replicare.
Tappa imprescindibile: Monte Isola. Perdersi tra le sue viuzze, ammirando le barche che sonnecchiano sulla riva, è un'esperienza da vivere. Questo isolotto, dominato da ripide scalinate e costruzioni in pietra, conquista anche per i bellissimi boschi tutti da esplorare.
E poi lei, la sardina essiccata di Montisola (dove ogni 5 anni ricorre anche la Festa dei Fiori di carta): presidio Slow Food, che grazie a un antico processo di essiccazione è il simbolo identitario della sponda bresciana del Lago.

Il Lago di Endine, la natura sovrana

14 km di natura incontaminata: questo è il Lago di Endine, una perla rara che sorge tra le colline della Val Cavallina in provincia di Bergamo. Non esistono parole per raccontare quanto questo specchio d'acqua sussurra con la sua bellezza, che si snoda tra borghi medievali, vallate, e montagne. Una visita a Bianzano - dove si possono ammirare il Castello Suardi e il Santuario di Santa Maria Assunta - è il modo migliore per entrare in contatto con l'identità del territorio.
Sentieri impervi per chi ama l'avventura, ma anche tanto relax in famiglia, passeggiate e pic nic, sport acquatici e centri storici, buon cibo e ottimi vini. Il Lago di Endine mette d'accordo tutti con il suo profilo autentico.

Il Lago d'Idro, tra boschi e monti selvaggi

Escursionisti, ciclisti e scalatori trovano nel Lago d'Idro, in provincia di Brescia, una vera oasi per la loro passione. Nelle sue acque, completamente balneabili, i turisti possono rilassarsi in estate ed entrare in contatto con la natura in autunno. Questo specchio d'acqua lacustre di origine glaciale incanta anche per i castelli, le rocche e i monumenti che raccontano una storia fatta di popoli, eserciti e culture che da qui sono passati. Irrinunciabile una visita alla Rocca d'Anfo, una fortezza militare che sorge solenne sugli speroni rocciosi del lago.
Surf, vela e canoa sono gli sport principali, ma chi ha voglia di tranquillità può prenotare una passeggiata a cavallo per ammirare il panorama dall'alto, un punto di vista privilegiato che toglie il fiato.

SAPORI E TRADIZIONI

LOMBARDIA

Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura 2023

Per informazioni:

www.bergamobrescia2023.it

LA TORTA DONIZETTI: *tra fiaba e realtà*

La torta Donizetti è un dolce tipico della città di Bergamo realizzato in onore del celebre compositore Gaetano Donizetti. Si tratta di una variante della torta Margherita, arricchita con pezzi di albicocche e ananas canditi, aromatizzata con Maraschino e vaniglia e decorata con una spolverata di zucchero a velo. Dai sapori semplici e delicati, quella che in dialetto bergamasco è chiamata la Turta del Donizèt, è una pietra miliare nella tradizione dolciaria della città. Parlando con un bergamasco si possono ascoltare due versioni della sua storia: quella vera o la leggenda del dolce che fa bene al cuore.

La torta che allevia le pene dell'anima

La leggenda narra di una storia di musica e amicizia. Durante una cena il compositore pesarese Gioachino Rossini, alle prese con le pene d'amore di un giovane Donizetti, chiese al suo cuoco personale di realizzare una torta dai sapori dolci, in grado di tirare su di morale l'amico. Il cuoco, preso alla sprovvista e con poco tempo a disposizione, creò una variante della torta Margherita, arricchita con canditi dolci. Il dolce ebbe così tanto successo da conquistare tutti i commensali, soprattutto Gaetano, che ritrovò l'appetito perso. Da quel giorno, il dolce venne battezzato con il nome del noto compositore bergamasco.

La storia ufficiale

La storia ufficiale del dolce si discosta in molti punti dalla leggenda. Secondo la tradizione, la nascita della torta è da ricondurre agli anni d'oro dello storico Caffè Balzer, un locale che si affaccia sul "Sentierone", uno dei viali più famosi e rinomati di Bergamo, proprio di fronte al Teatro Donizetti.
La torta nasce nel 1948 dall'idea del pasticciere Alessandro Balzer, in onore del centenario della morte del compositore bergamasco, che cade l'8 aprile. Per questa occasione ebbe l'idea geniale di creare un dolce semplice ma unico, in onore di uno dei più grandi operisti dell'Ottocento, orgoglio della città di Bergamo.

Simbolo ed eccellenza gastronomica

La torta è diventata il simbolo della città di Bergamo, tanto che l'8 aprile di ogni anno si festeggia la Giornata della Torta di Donizetti.
La ricetta è protetta da brevetti e certificazioni: ogni Torta del Donizetti deve rispettare i requisiti fondamentali definiti dal marchio "Bergamo città dei mille sapori" con tanto di disciplinare. Inoltre, la ricetta è riportata anche nel sito Aifb (Associazione italiana dei food blogger) per preservarne l'integrità e limitarne le imitazioni.

La Bergamo di Gaetano Donizetti

Gaetano Domenico Maria Donizetti (Bergamo, 29 novembre 1797 – 8 aprile 1848) è stato uno dei più famosi compositori e operisti dell'Ottocento, orgoglio della città di Bergamo.
Le sue opere liriche e composizioni musicali hanno fatto il giro del mondo: ancora oggi nei teatri più importanti sono riprodotte opere come L'elisir d'amore, Don Pasquale e Lucia di Lammermoor.
Il grande successo di Anna Bolena lo consacrò al pubblico internazionale e le numerose composizioni sacre convinsero Papa Gregorio XVI a conferirgli l'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine di San Silvestro.
Ancora oggi tra le vie della sua città natale riecheggia la sua memoria. Bergamo ha intitolato a Donizetti numerosi edifici: il già citato teatro comunale, il Museo Donizettiano situato nel palazzo della Misericordia Maggiore della città alta di Bergamo, la Biblioteca Musicale e il conservatorio denominato "Istituto Superiore Studi Musicali Gaetano Donizetti". In suo onore è stata istituita anche la Fondazione Donizetti che promuove studi e attività artistiche sulle opere del compositore bergamasco.
Per gli amanti dell'opera e delle composizioni musicali, ogni anno intorno al 29 novembre, giorno della nascita del compositore, a Bergamo si tiene il Donizetti Opera, un festival in cui si mettono in scena i lavori del maestro.

RITI & FESTE

VENETO

Di Alessandra Tutino

Credits Venezia Unica

FESTA DE LA SENSA: QUANDO VENEZIA SPOSA IL MARE

«Desponsamus te, mare. In signum veri perpetuique dominii.»
Ti sposiamo, mare. In segno di vero e perpetuo dominio

La Festa della Sensa è una delle più antiche ricorrenze della città di Venezia, che vanta più di mille anni di storia. Celebra il rapporto con il mare della Serenissima: dominio ed omaggio verso l'elemento che l'ha resa una delle potenze commerciali e politiche del Mediterraneo dal XIV al XVIII secolo.
Ancora oggi è una delle più sentite tradizioni veneziane alla quale partecipa tutta la cittadinanza: al corteo navale prendono parte centinaia di imbarcazioni a remi, seguite dalla riva da chi non se la sente di vogare… l'importante, insomma, è partecipare!

Lo sposalizio

Il culmine delle celebrazioni è al Lido con la cerimonia dello sposalizio del mare: in presenza del vescovo, dove il sindaco getta in mare un anello come simbolo dell'unione fra Venezia e il mare.
Oggi il corteo si tiene la domenica successiva il giorno dell'Ascensione (in dialetto veneto sensa), che secondo il calendario della chiesa cattolica si colloca 40 giorni dopo la Pasqua.
La Festa della Sensa è una delle più antiche cerimonie della città di Venezia, che vanta più di mille anni di storia. Era una festività della Serenissima Repubblica celebrata in occasione del giorno dell'Ascensione di Cristo (in dialetto veneziano Sensa).
Essa commemora due eventi importanti per la Repubblica: il primo è la ricorrenza del 9 maggio dell'anno 1000, giorno dell'Ascensione, quando il doge Pietro II Orseolo, al comando dell'armata veneziana, soccorse le popolazioni della Dalmazia minacciate dagli Slavi.
Riuscì a sconfiggere i pirati dalmato-narentani, mettendo a ferro e a fuoco Lissa, Curzola e Lagosta, isole della costa dalmata che funzionavano da avamposto nelle scorrerie, ritornando trionfante a Venezia, dove venne nominato Duca di Dalmazia. È in questa occasione che, per la prima volta, la flotta veneziana issò il "Gonfalone di San Marco", raffigurante il leone alato. Fu proprio Pietro II Orseolo ad istituire il tradizionale sposalizio del mare, celebrato da allora nel giorno della Sensa, per sancire la supremazia della Repubblica di Venezia in tutto l'Alto Adriatico.

La Fiera

Già in passato, questa celebrazione politico-religiosa si accompagnava ad una vera e propria festa cittadina. Iniziava con la Fiera che si apriva nel giorno della Sensa con spettacoli, festeggiamenti ed un grande mercato in piazza San Marco con mercanzie provenienti da tutto il mondo.
A confermare quanto questa data fosse d'importanza fondamentale nel calendario della Serenissima Repubblica, anche l'inaugurazione del Teatro La Fenice, tenutasi nel giorno de la Sensa del 1792.
Il secondo evento è collegato all'anno 1177, quando, sotto il doge Sebastiano Ziani, Papa Alessandro III e l'imperatore Federico Barbarossa stipularono, nella Basilica di San Marco a Venezia, il trattato di pace che pose fine alla diatriba secolare tra Papato e Impero. Ebbero così termine i lunghi anni di guerra che insanguinarono tutta l'Italia, consacrando ufficialmente Venezia fra le maggiori potenze Europee ed arbitro della pace fra Papato ed Impero d'occidente.

L'anello benedetto

Come riconoscimento, il Papa donò al doge un anello benedetto accompagnandolo con queste parole:
"Ricevetelo come il segno del vostro impegno sul mare; Voi e i vostri successori rinnoverete con questo ogni anno gli sponsali affinché i tempi a venire sappiano che il mare è vostro e vi appartiene come la sposa allo sposo".

Nacque così la cerimonia dello sposalizio del mare nel giorno della Sensa, durante il quale il Doge, a bordo del Bucintoro (la galea

Foto: pubblico Pro Loco Lido di Venezia e Pellestrina

di stato dei dogi di Venezia), raggiungeva S. Elena all'altezza di San Pietro di Castello. Ad attenderlo il vescovo, a bordo di una barca con le sponde dorate, pronto a benedirlo. La Festa culminava con una sorta di rito propiziatorio: il Doge, una volta raggiunta la Bocca di Porto, lanciava nelle acque l'anello d'oro, recitando la frase di rito «Desponsamus te, mare. In signum veri perpetuique dominii» (Ti sposiamo, mare. In segno di vero e perpetuo dominio), a sottolineare il fortissimo legame della Serenissima col mare.

La Serenissima

Dal 1965 Venezia è tornata a celebrare la Festa della Sensa con un corteo acqueo che da San Marco arriva al Lido: alla testa del corteo c'è la "Serenissima", imbarcazione sui cui prendono posto il Sindaco e le altre autorità cittadine e da cui viene celebrato il rito dello sposalizio con il mare attraverso una suggestiva cerimonia di lancio in acqua del simbolico anello, con la declamazione dell'antica e tradizionale formula "Ti sposiamo, mare. In segno di vero e perpetuo dominio", cui segue la funzione religiosa nella chiesa di San Nicolò di Lido. L'evento è diventato anche l'occasione per celebrare il "Gemellaggio Adriatico", che riunisce oggi alla Serenissima una città o un'area geografica che ha avuto nella storia un particolare rapporto con Venezia, unite in un vincolo culturale, di amore per il mare e per le attività ad esso collegate

Il mercatino

A completamento di questa grande e suggestiva festa cittadina, la Pro Loco Lido di Venezia e Pellestrina arricchisce l'evento organizzando un denso programma di iniziative sviluppate a San Nicolò di Lido, dove ogni anno viene proposto il Mercatino della Sensa che, con quasi un centinaio di espositori, fa rivivere l'antica Fiera de la Sensa, che veniva allestita in Piazza San Marco otto giorni prima del giorno dell'Ascensione per poi proseguire per i quindici giorni successivi. La fiera all'epoca era regolarmente visitata dal doge e dai suoi ospiti stranieri; oggi, invece, a San Nicolò espongono hobbisti, creatori di ingegno, commercianti, artigiani e associazioni no profit.
Molto partecipate anche le competizioni di voga alla veneta organizzate dai comitati delle remiere in collaborazione con l'amministrazione comunale, con partecipanti di diverse età, tutti impegnati nel percorso di gara che prevede - per tutte le categorie - la partenza all'altezza del molo di San Marco per proseguire in Bacino San Marco fino al canale di San Nicolò e passaggio nella canaletta di Santa Maria Elisabetta, con ritorno e arrivo a San Nicolò del Lido.
Ogni anno, in collaborazione con la Pro Loco, vengono anche predisposte diverse attività con le scuole del territorio, che hanno come tema centrale l'importanza del Mare, della Laguna e delle sue tradizioni. Tante le attività per i bambini, anche legate al mondo degli animali per sensibilizzare i piccoli veneziani a questo argomento; non manca neppure la musica per intrattenere i tanti visitatori che vogliono prendere parte a questo momento di grande aggregazione, oltre che di presa di coscienza della storia e delle tradizioni veneziane: la festa della città e del suo rapporto con il mare.

Foto: pro loco Pro loco Lido di Venezia e Pellestrina

rievocazione

Credits: venezia.today

Foto: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Figure_Head_for_a_Model_of_the_Bucintoro_in_Venice.jpg

Un legame che verrà rinnovato anche nel 2023 durante il fine settimana del 20 e 21 maggio, due giorni in cui sarà possibile vivere la tradizione, all'insegna dell'amore per il mare e per la laguna che, da sempre, abbracciano Venezia.

Il Bucintoro

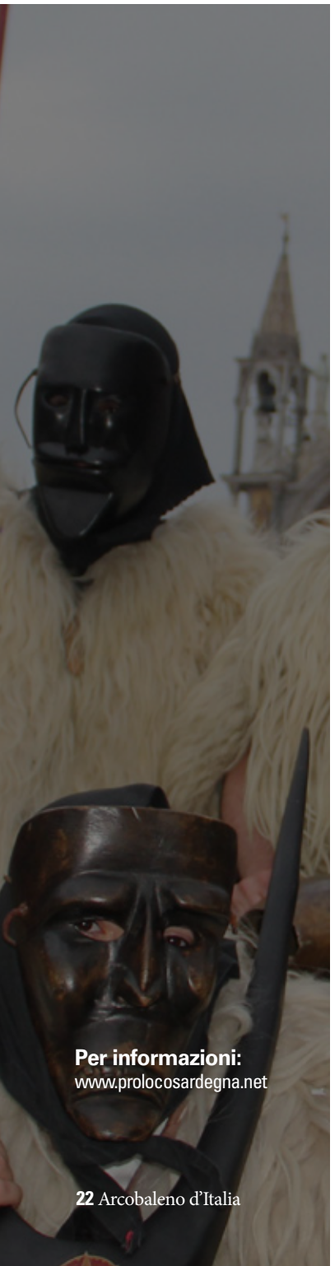
Il Bucintoro era l'imbarcazione di rappresentanza del doge di Venezia, ricordata da tutti gli storici per la ricchezza delle sue decorazioni e dei suoi addobbi. Il primo Bucintoro fu costruito per dare maggior importanza allo Sposalizio del Mare. Il più antico documento in cui questa 'nave di stato' viene chiamata Bucintoro risale al 1252, quando il doge Renier Zeno diede incarico ai marangoni (falegnami)di provvedere alla costruzione del Bucentaurum. Il Bucintoro era indubbiamente l'attrazione di tutti i cortei acquei, serviva per accogliere le ambascerie e le più alte personalità dell'epoca ma, soprattutto, in occasione della Festa dell'Ascensione, quando veniva celebrato lo sposalizio del mare.
Nel 1728 venne fabbricato l'ultimo Bucintoro (detto Nani Mocenigo poiché realizzato durante il dogado di Alvise Mocenigo). Del Bucintoro Nani Mocenigo esistono due modelli, uno eseguito contemporaneamente alla vera imbarcazione e uno costruito nel 1815 che si può ammirare nel Museo Storico Navale di Venezia.
La storia del Bucintoro terminò con la caduta della Serenissima Repubblica, quando le truppe di occupazione francesi spogliarono l'imbarcazione dalle parti dorate che vennero bruciate per estrarre l'oro che vi era saldato, operazione che fu svolta nell'orto dell'Isola di San Giorgio Maggiore a partire dal 9 gennaio 1798 e durò per tre giorni.

RITI & FESTE

SARDEGNA

di Ilaria Tucconi

Boes e Merdules, UNA GRANDE STORIA



Per informazioni:
www.prolocosardegna.net

Foto: Sebastiano Sechi

Foto: Sebastiano Sechi

Foto: Sebastiano Sechi

Una grande attrazione che incuriosisce i popoli di tutto il mondo. Una grande storia quella dei Boes e i Merdules che raccontano pezzi di storia della Sardegna mettendo in scena azioni umane e animali. Utilizzano materiali naturali come pelli e legno e percorrono una realtà che si scontra a metà strada con la fantasia, o meglio, con il buon auspicio.

Il bue e il suo padrone

I "Boes e Merdules" sono maschere tipiche del carnevale di Ottana, un paesino in provincia di Nuoro da cui dista poco più di 20 chilometri, all'inizio della valle del Tirso e ai margini della Barbagia di Ollolai.
I "Boes e merdules" rappresentano un bue ed il suo padrone. Riassumono quello che era anticamente la vita nel piccolo centro, quando avere un giogo di buoi era tutto quello che si possedeva e significava comunque essere benestanti.
Durante tutto il periodo del carnevale, le vie del paese sono percorse da vari gruppi di Merdules, sia organizzati che spontanei, che fanno risuonare il loro pesante carico di campanacci intrecciati su larghe tracolle di cuoio, scrollandoli ritmicamente per tutta la giornata fino a sera.

La vestizione

La fase primaria si identifica con la vestizione. Gli spettatori, infatti, impazienti di vedere la loro uscita, aspettano ore e ore per ammirarne la vestizione che in genere si svolge presso le abitazioni o le corti. In questa occasione è possibile toccare i materiali e capirne la loro funzione, il tutto sempre accompagnati da un bicchiere di vino ed un pezzo di pane, formaggio e salsiccia fatta in casa.
Quando i Boes e i Merdules sono pronti, lungo i lati delle vie principali del paese la gente si gode lo spettacolo al centro della strada imitando situazione storiche dove il padrone domava il bue e si intonano versi e sentimenti.
Sos Boes indossano pelli di pecora bianca, hanno le corna, e sulla maschera sono disegnate una stella e due foglie lungo gli zigomi. Indossano circa 40 kg di campanacci che rumoreggiano per tutta la durata del rituale.

Le maschere

Per realizzare le maschere, viene usato prevalentemente il legno del pero selvatico per la sua leggerezza e la pressoché mancanza di venature e nodi. La stella che viene scolpita sulla fronte del "BOE" era di buon auspicio mentre per la figura del pastore "SU MERDULE" detto anche "SU GOBBEDDU" (il gobbo) si tendeva a farla il più possibile brutta e deforme in modo da far paura anche al diavolo e cosi allontanare le sfortune della vita.
Spesso nei cortei sono accompagnati dall'inquietante figura di Sa Filonzana, altra maschera ottanese, l'unico personaggio femminile del carnevale in Sardegna. Rappresenta un'anziana zoppa e gobba vestita di nero intenta a filare la lana; in realtà è un uomo travestito, in quanto la donna non poteva partecipare a questi riti. Il filo rappresenta la vita e lei è pronta a tagliarlo con un paio di forbici davanti a chi non le offre da bere; così tutti si affrettano ad invitare la parca evitando spiacevoli conseguenze. Il richiamo alle Parche greche, che i Romani chiamavano Moire, è evidente. Durante la manifestazione ordina ai boes di morire; questi cadono a terra, e solo dopo qualche minuto si rialzano per riprendere a sfilare a simboleggiare il ciclo della vita.

Il "Gobbeddu"

Per ringraziare l'ospite, vengono allora mimate delle scene in cui il bue si sdraia per terra rifiutandosi di andare nei campi a lavorare, mentre il "gobbeddu" lo sprona vibrandogli poderosi colpi con un bastone nodoso.
Nell'ultima domenica del carnevale, sono i "Merdules" ad offrire da bere e non ci si può rifiutare, pena l'ira dei "Boes" e "Merdules" che anche in questo caso inscenano proteste, mimando il gesto dell'incornata o della bastonata. Tutto finisce comunque sempre bene.

Foto: Sebastiano Sechi

RITI & FESTE

ABRUZZO

di Gabriele Di Francesco

Per informazioni:
www.unpliabruzzo.info

Foto: www.unpliabruzzo.info

TIRAR LA SCIABICA NELLA CITTÀ DI VASTO

L'Adriatico è stato sempre un mare pericoloso. È un mare "corto" dove, da costa a costa, lo spazio era ed è davvero breve; dove si alzavano e si alzano tempeste e improvvisi "fortunali" e dove, fin dai tempi più remoti, le scorrerie dei pirati erano all'ordine del giorno. Che poi fossero Turchi o Saraceni o ugualmente nostri conterranei non cambiava molto. Famosa nella storia resta la guerra piratica, nel 67 a.C., di Gneo Pompeo Magno che in quaranta giorni ebbe la meglio dei pirati che infestavano e danneggiavano le coste delle provincie romane orientali. Non fu del resto l'unica azione militare romana per contenere le scorrerie dei battelli turcheschi.

Le storie piratesche

Le cronache di varie epoche successive e fino quasi ai giorni nostri sono infatti ricche di storie piratesche e di perduranti contrabbandi. Sebbene molti porti erano indicati come punti di approdo per le navi commerciali che venivano dall'Oriente, molti Stati preunitari proibirono addirittura la navigazione per pesca in Adriatico.

Le scorrerie con navi snelle e veloci riguardavano anche le zone costiere, dove si razziava il bestiame a pascolo lungo la marina e si prendevano prigionieri pastori ed allevatori.

Legati a un albero della barca, di solito ferma a non più di un miglio dalla costa, i malcapitati urlavano a squarciagola per farsi sentire dai conterranei arroccati sulle colline costiere e chiedere la liberazione dietro pagamento di un riscatto. Le comunità della costa questuavano dunque l'ammontare richiesto e pagavano per evitare che i loro concittadini finissero venduti come schiavi in qualche mercato d'Oriente insieme con il bestiame razziato.

La chiusk

Tale situazione, oltre che ostacolare le normali attività nelle zone costiere - quasi sempre piuttosto paludose -, come pascolo del bestiame o raccolta del legname lasciato dalle mareggiate (la chiusk), impediva la pesca. Nel corso dei secoli varie furono le risposte a tali situazioni. Furono edificate le torri costiere, si munirono città e porti di colubrine e bombarde, ma scarsi furono gli effetti concreti di contrasto al fenomeno, tenuto vivo peraltro anche dai contrabbandieri di casa nostra che nottetempo si avventuravano per mare con carichi di tessuti, legname e sale per tornar carichi di pelli di animali e di altre mercanzie.

Per far fronte ai pericoli e ai divieti di questo mare così periglioso lungo le sabbiose coste abruzzesi si praticava la cosiddetta "sciabica" o "sciabica da spiaggia", una pesca necessariamente di gruppo effettuata con una rete a strascico, spesso calata in un largo cerchio da una piccola barca o direttamente da chi pescava e poi tirata a riva a forza di braccia. È una pesca a strascico, oggi vietata perché distrugge il fondale marino, ma che viene folkloristicamente rievocata ogni anno a Vasto a beneficio turistico.

La pesca

Storicamente «la pesca con la sciabica costiera la si praticava di buon mattino, sin dalla prime luci dell'alba. Varie e non casuali le ragioni. Perché il pesce lo si trovava, dopo il buio della notte, adunato in banchi, per le maggiori forze fisiche nei pescatori, non meno perché il "padrone" nelle ore successive si faceva venditore del suo prodotto, e i sopradetti coadiuvanti andavano ad altra fatica o tornavano al proprio diverso mestiere. (…) L'atto conclusivo era l'atteso rovesciamento sulla spiaggia di un miscuglio abbondante o scarso di alghe, pesci, granchi, talvolta mitili diversi, e di quant'altro la corda piombata aveva rastrellato sul fondo del mare» (tratto da La Sciabica di Pino Pollutri, 2019).

Oltre ai pesci venivano pescati crostacei, vongole, cannolicchi (che i marinai usavano mangiare crudi, appena pescati), gamberetti, aragostine, panocchie, che bene si accoppiano per rendere più gustoso il brodetto di pesce alla vastese.

La rievocazione della sciabica tradizionale è stata riproposta con dimostrazioni pratiche. Nel luglio 2022 ha raggiunto la sedicesima edizione.

La sciâbbiche di Fernando D'Annunzio
Cchiù štä, cchiù li mâje si štràgne.
Intânde lu cèrchie si chjìute.
E' come nu bbuâlle;
li vicchie cummuânne:
- Tiréte… ni' ddate štrattâne!
Štriggnàte… mo 'rrive lu suâcche! –
Man mano le maglie si fanno più strette.
Intanto il cerchio si chiude.
E' come un ballo;
i vecchi comandano:
- Tirate, non date strattoni!
Stringete perché arriva il sacco! –

(online su https://www.vastospa.it/html/la_citta/li_sciabica.htm)

RITI & FESTE

CAMPANIA

di Giulia Nappi

Foto: Giulia Nappi

LE SCAPIGLIATE DEL BORGO DELLA LUCE

Avvolto nel verde del Vallo di Lauro, si erge sulle dolci colline del Nolano il Santuario di Santa Maria a Parete. Con la sua sagoma rosa, incoronata da una grande cupola e issata su una lunga scalinata, sembra il castello di una regina…e la casa di una regina amatissima, infatti, è per la gente del posto che da secoli si raccoglie attorno a quel santuario per pregare Maria Santissima a Parete, Regina delle Vittorie.

Per informazioni:
www.unplicampania.it

La storia

Tutto iniziò nel 1514, quando su quel colle, nel piccolo borgo di Liveri, la Vergine Maria apparve a una fanciulla nata e cresciuta in quelle campagne. Autilia Scala – questo il nome della veggente – era una pastorella che ogni giorno portava le sue pecore al pascolo su quel verde colle. Fino a che un giorno avvenne l'incontro, Maria le apparve e le affidò un compito: ritrovare l'antica effige sepolta, testimonianza della radicata devozione mariana. Come avrebbe potuto da sola, Autilia, fare tutto questo?! Maria le suggerì di rivolgersi al Conte di Nola, Nicola Orsini che, però, in un primo momento non credette alla ragazza. Ma Maria pensò a tutto e accarezzandole dolcemente il viso, le lasciò l'impressione della sua candida mano sul volto, a riprova di quell'incontro divino realmente accaduto. Questa volta il Conte non poté che credere ad Autilia ed avviò la ricerca della miracolosa parete attorno alla quale, da quel momento, rifiorì il culto alla Vergine Maria.
L'affresco
Nell'affresco Maria è dipinta vestita da un manto color porpora e con le mani giunte in preghiera ed è affiancata da due angeli che portano tra le mani dei pani. Accanto alla parete, venne inoltre rinvenuta una campana di bronzo che ancora oggi viene suonata a richiesta dei fedeli che hanno bisogno di grazie o guarigioni particolari, il suono della campana è un invito a pregare per tutta la comunità. Qualche tempo dopo venne edificata una grande chiesa attorno al tempietto che accolse da subito il sacro dipinto e che fu ornato dai dipinti di Belisario Corenzio.

Il santuario

Oggi il santuario di Santa Maria a Parete è uno dei luoghi di culto mariani più frequentati della Campania, conosciuto come luogo di grazie e benedizioni. La festa, che si tiene nella terza domenica di Pasqua, è anticipata nelle settimane precedenti dall'accensione di 12 stelle luminose – quante le antiche virtù mariane – sulla facciata del santuario. Il novenario, invece, è aperto da un antico canto rituale, il canto delle scapigliate. Il gruppo delle scapigliate incarna la fede e le emozioni della comunità liverese, simbolicamente affidata alle donne.

La preghiera

Portando in mano dei ceri accesi e con un velo scuro sul capo che copre i capelli sciolti, le scapigliate attraversano la navata del Santuario e si dirigono verso il tempietto, invocando la Madonna con un'antica preghiera cantata a cappella: Ohi Santa Maria a Parete / Te venimmo a bisitare / Chesta razia ca ve cerco / Io la voglio pe' carita' / Ohi Regina dellu cielo / Oh divina maestà / Per' sta razia ca ve cerco / Te venimmo a ringrazia / 'A vulimmo ohi maronna / Per quant"amore che puorte a Dio / E a la santissima Trinità. È un momento molto solenne che riprende le antiche lamentazioni funebri della cultura popolare.

Il canto

Anticamente il canto delle scapigliate non era atteso solo in procinto del novenario ma si verificava ogni volta che la comunità, in particolare le donne, si riunivano in soccorso di ammalati, disperati o per scongiurare catastrofi e calamità, e dai paesi limitrofi, in particolare dal confinante paese di San Paolo Bel Sito, accorrevano a Liveri per impietosire Maria con questo struggente canto. La festa di Santa Maria a Parete, inoltre, è legata ad un'altra antica devozione popolare, la scala santa penitenziale.

La scala santa

Il monumentale scalone che conduce all'ingresso del Santuario, alle prime luci dell'alba della vigilia della Festa (il sabato) è sommerso da fedeli che accorrono anche da molto lontano per offrire questa pia pratica in onore della Vergine Maria e in richiesta di grazie. Per ogni gradino i fedeli recitano un'Ave, Pater, Gloria, alcuni anche in ginocchio. Per questa fervida spiritualità che ancora custodisce gelosamente, Liveri si è guadagnata l'appellativo di "Civitas Mariae" ed è detto il "Borgo della Luce", simbolicamente illuminato dalla presenza di Maria e dalle numerose cererie che, nel presente come in passato, popolano il territorio e rappresentano l'attività produttiva caratteristica del centro.

Le "polpette con la stoppa"

Come ogni festa popolare che si rispetti, anche la Festa di Santa Maria a Parete è legata ad un piatto della tradizione, la pietanza che riunisce in cucina generazioni a confronto e raccoglie parenti e amici a tavola nel giorno di festa. Si tratta delle cosiddette "polpette con la stoppa", delle saporite polpette fritte di carne macinata, farcite di formaggio, pinoli, uvetta e tanto tanto pane: tanto che a morderle l'impasto risulta piuttosto secco e asciutto, come se fosse fatto di stoppa.

Foto: Giulia Nappi

Mission

Figlia del secolare mondo delle Pro Loco e della loro presenza capillare a tutela del patrimonio italiano, la Fondazione costituisce un riferimento sui temi del patrimonio materiale e immateriale del nostro Paese

- ***a sostegno delle associazioni Pro Loco, delle comunità e dei territori di cui sono espressione;***
- ***custode del nostro passato, proiettata sul futuro e su concrete iniziative trasformative.***

Obiettivi

Sostegno alle Pro Loco d'Italia e alla loro azione, promuovendo un rafforzamento organico di associazioni importanti ma spesso fragili e sostenendo specifiche iniziative.

Promozione dei valori della tutela di tradizioni, dialetti, riti, costumi, culture, carnevali, tipicità artigianali, agricole, alimentari e in generale i vari elementi del patrimonio identitario dei territori attraverso la capillare presenza di Pro Loco in tutta Italia e l'estesa rete di rapporti con Enti pubblici e privati.

Valori

PATRIMONIO

A salvaguardia e protezione di tradizioni, dialetti, riti, costumi, culture, tipicità artigianali, agricole, alimentari, elementi del patrimonio materiale identitari dei territori come mezzo per un futuro solidale, inclusivo, condiviso e partecipato tra le diverse generazioni e le tante tradizioni che percorrono il territorio italiano.

IDENTITÀ

Crediamo in un futuro che ruota attorno alla nostra storia e a ciò che siamo e sappiamo fare. Promuoviamo l'Italia e la sua grande bellezza, sostenendo il mondo delle Pro Loco che fornisce occasioni di incontro, scambio, educazione e svago ogni anno a milioni di persone.

SOSTENIBILITÀ

In un'epoca di cambiamenti climatici, disastri idrogeologici, inquinamento delle falde acquifere e dell'aria che respiriamo, le Pro Loco ogni giorno ci sono, con e per l'Ambiente. La Fondazione promuove una Sostenibilità pervasiva che passa attraverso l'azione delle Pro Loco, nell'ottica di dare forma agli obiettivi dell'Agenda per lo Sviluppo Sostenibile che l'ONU ha posto per il 2030.

Sostegno

Aderisci al nostro progetto di sviluppo del territorio, di tutela delle tradizioni e di salvaguardia dello straordinario patrimonio della nostra splendida penisola.

Partecipa attivamente alla vita della Fondazione.

SOSTIENI IL PATRIMONIO ITALIANO
DONA IL TUO 5X1000
FONDAZIONE PRO LOCO ITALIA ETS
CODICE FISCALE: **16439971009**

FONDAZIONE PRO LOCO ITALIA

TUTELIAMO IL PASSATO, **PROMUOVIAMO** IL FUTURO.

Fondazione Pro Loco Italia ETS opera nel territorio nazionale, non ha scopo di lucro ed è costituita per il perseguimento di finalità civiche solidaristiche e di utilità sociale, nel settore dell'istruzione, della formazione e della cultura, attraverso la promozione, la progettazione e la valorizzazione di iniziative di interesse artistico e storico, nonché di tutela e valorizzazione del patrimonio culturale e turistico, dei piccoli borghi, della natura e dell'ambiente.

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

Patrimonio culturale
Identità
Sostenibilità

Fondazione Pro Loco Italia ETS

Tel. 06 60507162
segreteria@fondazioneprolocoitalia.it
www.fondazioneprolocoitalia.it

RITI & FESTE

PUGLIA

di Francesco Brescia

SAN CIRO E LA FO'CRA

Per informazioni:
www.prolocopuglia.it

Praticamente per un intero anno la Pro Loco Grottaglie, tra le innumerevoli iniziative che mette in campo nel corso dei mesi, organizza, con il Patrocinio del Comune di Grottaglie-Assessorato alla Promozione delle Tradizioni Locali (Alessia Piergianni) e Assessorato Cultura-Turismo-Istruzione (Antonio Vinci), dei tour didattici alla scoperta della Fo'cra (Pira). L'obiettivo è far conoscere ai bambini dalla scuola dell'Infanzia, alla Primaria e Secondaria di Primo Grado, una delle tradizioni più identitarie dei grottagliesi: come nasce la Fo'cra, procedimenti e tecniche, il culto legato al martirio di San Ciro, la differenza tra Pira e "catasta" e tutto il ventaglio di tradizioni, usi e Memoria Immateriale.

"Maestri della Fo'cra"

Far toccare con mano la legna, far osservare il gioco di intrecci tra differenti tipi di lignaggio, il lavoro continuo dei "Maestri della Fo'cra" (Associazione Gli Amici della Fo'cra) è l'opportunità migliore per sensibilizzarli alla tradizione e al rispetto del lavoro svolto.Uno degli eventi più attesi per la comunità grottagliese è la festa in onore del protettore San Ciro solitamente celebrato a inizio anno ma i cui festeggiamenti si protraggono nell'arco dei dodici mesi. Realizzata con la legna, la tradizione vuole che ogni grottagliese debba donarla in segno devozionale. Nella parte più bassa vengono posizionati i tronchi e i sarmenti più robusti e via via si posizionano tutti gli altri al fine di realizzare una struttura solida a forma piramidale, la quale all'interno presenta uno spazio adatto per essere visitato.
Il cuore della Fo'cra è caratterizzato da un corridoio che si conclude nella camera di combustione che ospita disegni e doni da parte dei fedeli che verranno bruciati al suo interno. Il fuoco rievoca il martirio di San Ciro. Ma chi è San Ciro?Nasce ad Alessandria d'Egitto nel IV secolo fu medico, eremita e martirizzato. Nel XVII secolo, le spoglie del Santo furono portate a Napoli e deposte nella Chiesa del Gesù Nuovo. Proprio a Napoli, San Ciro sarà fondamentale per il nostro Santo Patrono San Francesco De Geronimo, nato a Grottaglie nel 1642 e poi trasferitosi a Napoli per la sua formazione sacerdotale una volta diventato Gesuita. Fu San Francesco il divulgatore del culto di San Ciro, lui depose alcuni frammenti di ossa di San Ciro in una teca d'argento con la quale benediva i bisognosi.

Le benedizioni

Da queste benedizioni ne scaturirono guarigioni e giovamenti e nel tempo la sua fama di guaritore si diffuse.La tradizione vuole che la preparazione per San Ciro inizi con largo anticipo per tutta la comunità,infatti la realizzazione della Fo'cra avviene mesi prima con la raccolta del materiale e con la costruzione della base per garantire solidità alla struttura. Due domeniche prima del 31 gennaio i fedeli si riuniscono nel primo pomeriggio, insieme al parroco, per svolgere la processione che porterà la statua del Santo dalla Chiesa Convento di San Francesco da Paola ("Si ve pigghjà Santu Giru") alla Chiesa Madre, entrambe situate nel Centro Storico.

La processione

La processione avviene con grande solennità e spesso molti cittadini si accingono a compierla scalzi con un cero tra le mani come simbolo di devozione o di richiesta al Santo. Il 31 gennaio si svolge la seconda processione, la più solenne, che porta San Ciro per le vie di Grottaglie. Si distingue sia per i fedeli scalzi con il cero tra le mani, sia per la presenza dell'Ordine dei Medici e tutto il personale sanitario ricordando il Santo medico, eremita e martire. Spesso la statua del Santo viene fatta sostare per qualche minuto davanti alle case degli ammalati che lo richiedono, poiché era un medico e taumaturgo. La processione precederà la celebrazioneeucaristica presieduta da Don Eligio Grimaldi, Arciprete della Chiesa Madre di Grottaglie. Una festa che inizia da metà gennaio con processioni, il novenario, la "varda" (voto di digiuno e preghiera), la seconda vestizione di fiori, l'accensione della Fo'cra, con da mercatini dove è possibile degustare la "cupeta" (torrone con le mandorle), spettacoli pirotecnici e Luna Park.

RITI & FESTE

MARCHE

di Francesco Gulini

Foto Pixabay

PASQUELLA, *carnevale e scroccafusi*

Negli ultimi anni in provincia di Macerata, con il contributo insostituibile delle Pro Loco sia sotto il profilo culturale che sociale, sono state riscoperte delle tradizioni popolari, un passato che si fa presente e una ricchezza da non perdere. Durante il Ciclo del solstizio d'inverno nel maceratese da non perdere la "Festa della venuta" legata alla tradizione della Santa Casa di Loreto con l'accensione in piazza del tradizionale falò.

La Pasquella

Dopo il mese di dicembre ricco di tradizioni e di eventi da parte delle Pro Loco di Macerata il nuovo anno è iniziato la prima grande festa, quella dell'Epifania, che, in questa zona viene considerata la prima Pasqua dell'anno e denominata Pasquella, cioè piccola Pasqua, per distinguerla dalla Pasqua maggiore e dalla Pasqua rosa, che ricorre nella Pentecoste. Alla vigilia dell'Epifania c'era usanza di andar cantando per la campagna la Pasquella. Generalmente l'organetto accompagnava il canto e da parte loro, i campagnoli, non tralasciavano di donare uova, salsicce o polli. In particolare la Pro loco di Piediripa ha un gruppo di cantori e suonatori che nei giorni 27, 28 e 29 dicembre e il 5 e 6 gennaio si recano nei paesi limitrofi con i canti tradizionali della Pasquella, il ricavato delle donazioni ricevute viene devoluto al Centro Bignamini di Falconara.

Il carnevale

Febbraio, per antonomasia, è considerato il mese degli scherzi e delle burle. In questo periodo la fanno da padrona dolciumi, stelle filanti e costumi bizzarri.
Le piazze e vie dei nostri borghi si animano di risate e coriandoli. Nel maceratese ci sono dei carnevali particolari che provengono da una lunga tradizione trentennale Parliamo di Trodica, Morrovalle, Montecosaro e Macerata dove centinaia di volontari delle Pro Loco locali per diversi mesi all'anno preparano carri stratosferici e cuciono vestiti mozzafiato. Le prime domeniche di febbraio balli, canti e i tradizionali sfilate carri allegorici con gruppi mascherati sfilano per le antiche vie e piazze di questi borghi dal sapor medioevale.

Gli scroccafusi

A Trodica e Montecosaro prodotti tipici, che vanno dall'artigianato all'enogastronomia, sono i protagonisti di una fiera secolare che vede stand con banchi adornati da opere del proprio ingegno e manufatti artigianali. Largo spazio al cibo con un area dedicato allo street food con i prodotti tipici del territorio maceratese come ad esempio un dolce tipico carnevalesco che trionfa nelle tavole di ogni casa: gli scroccafusi. Palline di pasta lessate in acqua bollente e poi fritte, spolverate di zucchero e bagnate con alchermes. Le radici di questa ricetta sono antiche e legate al mondo rurale. Ancora oggi si tramanda di generazione in generazione seguendo fedelmente l'antica procedura. Sono croccanti e non a caso il loro nome deriva dal suono dello scrocchiare di questi dolci sotto i denti al momento dell'assaggio. Un avvertimento: secondo un'antica superstizione maceratese, se un estraneo entra in cucina mentre la massaia è intenta a prepararli, questi dolci non riescono bene.

Carnevale Maceratese

Al Carnevale Maceratese, arrivato alla sua trentatreesima edizione e organizzato dalla Pro Loco di Piediripa, grazie alla sempre più crescente partecipazione di pubblico è diventato uno tra i Carnevali più importanti della Regione Marche. I mastri carristi, grazie alla propria manualità, realizzano capolavori d'eccellenza che non passano inosservati. Oltre ai carri allegorici, gruppi mascherati, majorettes, il carnevale prevede la presenza di sbandieratori e musicisti che provengono da tutto il centro Italia. La sfilata dei carri di carnevale avviene nell'ovale dei giardini Diaz, la più grande area verde della città di Macerata, un luogo ormai deputato ad essere lo scenario di questa importante kermesse folcloristica. Durante la sfilata poi ad allietare ancora di più l'evento verranno offerti ai partecipanti vino e dolci carnevaleschi preparate dalle massaie e socie della Pro Loco locale. I temi dei carri allegorici sono solitamente quelli riferiti alla satira politica ed agli eventi che hanno caratterizzato il bel paese nell'ultimo anno. Alla fine della manifestazione i carri e i gruppi mascherati più belli vengono premiati dalla giuria della manifestazione.

Foto Pixabay

ARTI E SPETTACOLI

SICILIA

di Leonardo d'Ataro

IL BAGLIO SANCHEZ E LA REAL CANTINA BORBONICA DI PARTINICO

Foto Pro Loco Partinico

Per informazioni:

Pro Loco Cesarò Partinico
via Principe Umberto n. 307
c/o Real Cantina Borbonica
90047 Partinico (PA)
partinico.proloco@gmail.com

Foto Pro Loco Partinico

Fino a qualche anno fa, tutti ammiravano nella periferia di Partinico un complesso monumentale noto come Cantina Borbonica. Tutti ne apprezzavano la struttura architettonica fatta realizzare da Ferdinando di Borbone nel 1800 e tutti ne ammiravano la maestosità e l'imponenza. Poi, successivi studi hanno cominciato a svelare aspetti che in un primo momento erano rimasti trascurati. Innanzi tutto, che la Real Cantina Borbonica rappresentava una svolta epocale nella lunga stagione che aveva visto la Piana di Partinico, a partire dai primi decenni del Cinquecento, diventare uno dei centri di produzione di vino più rinomati ed apprezzati della Sicilia. Alcuni documenti attestano, infatti, che Carlo V, nell'approntare la sua spedizione nel Nord-Africa, acquistò il vino di Partinico per le necessità delle sue truppe. Più recentemente, l'attenta osservazione delle strutture e una analisi approfondita dell'organizzazione del lavoro all'interno dello stabilimento hanno permesso di capire che nulla era stata lasciato al caso, ogni parte era stata studiata e predisposta per la semplificazione del lavoro e per la eliminazione della fatica.

Monumento unico

Oggi, infatti, si può tranquillamente affermare che la Real Cantina Borbonica è un monumento unico al mondo. Essa, infatti, ha una triplice valenza: storica, architettonica e tecnologica. La struttura che oggi è nota come Real Cantina Borbonica, in realtà è costituita da un baglio cinquecentesco (il Baglio-Sanchez) e dalla Real Cantina vera e propria, ideata nei primi anni dell'Ottocento da Felice Lioy utilizzando idee e soluzioni elaborate dalla I^ Rivoluzione Industriale. Nella Real Cantina avveniva il processo di vinificazione delle uve prodotte nel Real Podere, una tenuta agricola di 84 salme che il re aveva acquistato a Partinico e che delimitava, allora, la parte meridionale dell'antico abitato. Il baglio originario era stato costruito nei primi decenni del XVI secolo da Ludovico Sanchez, Protonotaro del Regno di Sicilia ed esponente qualificato della nobiltà di corte. Per poter meglio gestire il fondo ottenuto in enfiteusi, il Sanchez incaricò Antonio Belguardo da Scicli, uno dei più prestigiosi magister fabbricator di Palermo, di progettargli il baglio con torre, loggiato ed oratorio.

La scala e le colonne tuscane

Nella struttura agricolo-residenziale del Sanchez sono ancora visibili elementi e soluzioni architettoniche cinquecentesche: la scala in pietra monoblocco autoreggente, le finestre con decori ad archetti inflessi cuspidati nella torre, il rosone-oculo della chiesetta in cui compaiono i simboli della famiglia Sanchez e Ruiz o Rois, le colonne tuscane che delimitano la parte del porticato sopravvissuta, il residuo testimone di un affresco che faceva da sfondo allo stesso porticato, i massicci portali di alcuni locali che delimitano l'atrio dalla parte orientale del baglio. Il corpo della Real Cantina fu realizzato, invece, nei primi anni dell'Ottocento all'interno del Baglio con parziale adattamento delle antiche strutture. Con la costruzione della Real Cantina, una parte del cinquecentesco loggiato venne eliminato, mentre la torre, che ormai era in parte diroccata, subì un pesante ridimensionamento. Infatti, vennero ricostruiti i muri residui del primo piano e fu realizzato il tetto a due falde che mutò totalmente il primitivo aspetto del manufatto ormai privato della tipica corona di merli poggianti su mensoloni sporgenti. Paradossalmente, però, il riuso della struttura mantenne ancora in vita uno dei bagli cinquecenteschi più belli di tutte le contrade partinicesi.
La Cantina: il valore storico e le rivoluzionarie soluzioni tecnologiche

L'ideatore fu Felice Lioy

Ideatore della Cantina Borbonica fu Felice Lioy. Nato nel 1743 a Terlizzi, in Puglia, Felice studiò a Napoli dove ebbe insigni professori, esponenti di uno dei nuclei più attivi e qualificati dell'Illuminismo italiano che gli permisero di acquisire il metodo scientifico e un approccio pragmatico nella soluzione dei problemi. La costruzione della Real Cantina avvenne per volontà del re, Ferdinando di Borbone, che sperava di sostituire la poco remunerativa cultura cerealicola e di sperimentare nuove colture e nuovi sistemi produttivi che avrebbero potuto valorizzare il suolo e il clima dell'isola.
Il 9 luglio 1789 il re nominò Felice Lioy "Intendente

Generale della Regia Commenda della Magione" e, poi,"Intendente dei Reali boschi di Sicilia". A seguito dell'incarico ricevuto, nel 1788, Felice Lioy ebbe modo di osservare i sistemi di lavorazione dell'uva in alcuni paesi siciliani, Prizzi, Marineo e Partinico, dove notò che i processi di vinificazione erano obsoleti, i locali utilizzati erano assai simili a porcilaie, i torchi erano inadeguati e il vino, conservato in locali troppo esposti alla calura estiva, spesso, con l'arrivo della bella stagione, diventava aceto. Il Lioy, facendo tesoro di tutte le nuove soluzioni tecnologiche conosciute nel corso dei suoi viaggi in Europa, ideò la Real Cantina, una struttura produttiva le cui attività erano distribuite su tre livelli discendenti che semplificavano il lavoro e permettevano di ridurre il numero degli addetti e di eliminare alcune faticose operazioni.

Il vino

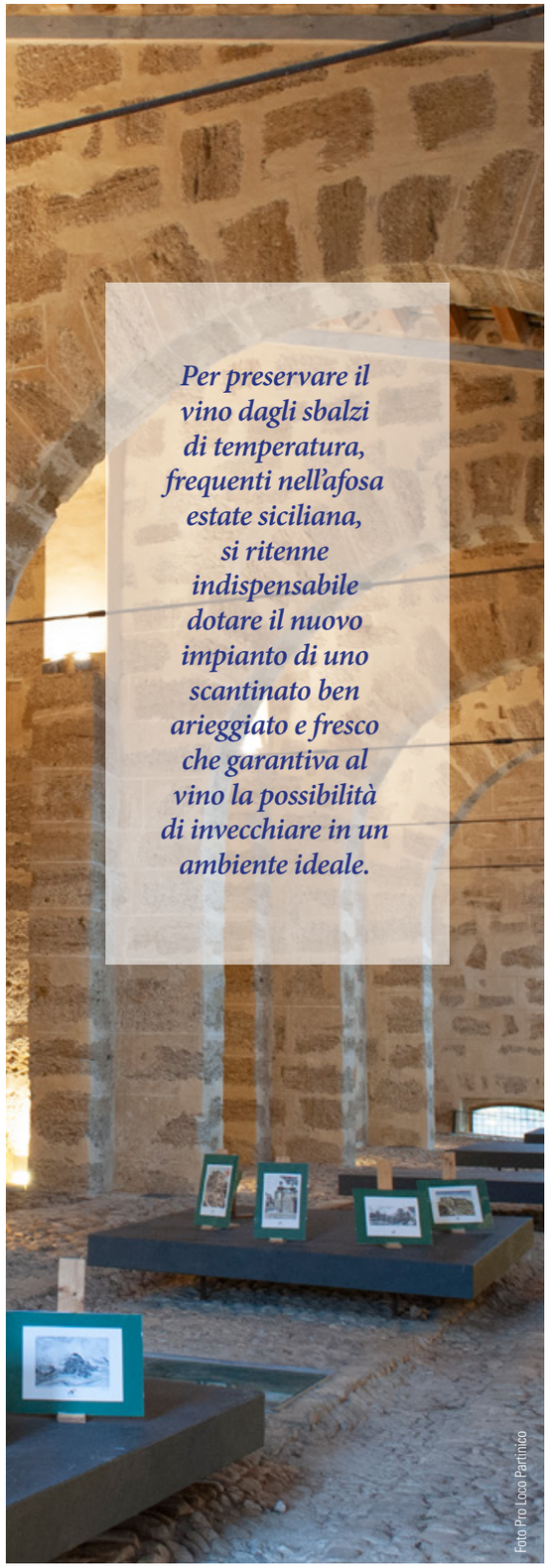
Infine, poiché occorreva preservare il vino dagli sbalzi di temperatura, frequenti nell'afosa estate siciliana, ritenne indispensabile dotare il nuovo impianto di uno scantinato ben arieggiato e fresco che garantiva al vino la possibilità di invecchiare in un ambiente ideale. Così, dopo il suo arrivo in Sicilia, a seguito delle famose vicende napoletane del 1798, il re Ferdinando, esaminato il lavoro svolto dal Lioy, fece acquistare a Partinico le 5 contrade che avrebbero formato il Real Podere e diede ordine di realizzare il modello produttivo ideato dal suo prezioso ed ingegnoso funzionario.
La Real Cantina: un'organizzazione modulare delle strutture finalizzata a semplificare il lavoro e ad ottimizzare i processi di vinificazione. Per comprendere il reale valore della Real Cantina Borbonica va preliminarmente esaminata la sua strutturazione che, oltre ad un indubbio valore estetico e architettonico, rappresenta un rivoluzionario modello organizzativo. La cantina, infatti, è composta da tre moduli autonomi ma interdipendenti posti su tre livelli sovrapposti in modo da permettere lo scivolamento nel piano inferiore del prodotto lavorato. I tre moduli sono costituiti da:

• Uno spazio destinato alla lavorazione dell'uva

Era quello del primo piano formato dalla loggia e dalla superfice superiore delle tine a muro del piano terra. Il piano di lavorazione era collegato al piano di campagna mediante una rampa che permetteva il trasporto dei barili carichi d'uva a dorso di mule. Arrivata nel punto di lavorazione, l'uva veniva travasata in apposite tine e quindi lavorata dagli addetti ai lavori che la strofinavano su setacci in modo da favorire la fuoriuscita del mosto che veniva raccolto in ampi recipienti di legno e, da qui, versato nelle vasche in muratura verticali sottostanti. I raspi venivano accantonati, mentre le bucce venivano spremute al piano terra dove c'erano due torchi di legno.

• Le vasche al piano terra: il mosto diventa vino

Le vasche in muratura al piano terra sono racchiuse in uno spazio rettangolare ristretto che consentiva di non



Per preservare il vino dagli sbalzi di temperatura, frequenti nell'afosa estate siciliana, si ritenne indispensabile dotare il nuovo impianto di uno scantinato ben arieggiato e fresco che garantiva al vino la possibilità di invecchiare in un ambiente ideale.

disperdere il calore sprigionato dalla fermentazione, mentre il dissolvimento dell'anidride carbonica era favorito dall'ampio capannone centrale della cantina. Accanto al locale delle vasche di fermentazione c'è un ambiente più piccolo, dove sono stati realizzati due palmenti e dove si trovavano i torchi per premere i sottoprodotti di lavorazione. Ultimata la fermentazione e ottenuta la sedimentazione dalle impurità, il vino veniva immesso in un canale interrato che, per caduta, permetteva di raggiungere le tine dello scantinato. Le ampie bocche in pietra di Billiemi servivano a estrarre le fecce da cui, poi, venivano estratti i residui alcolici.

• Lo scantinato

Il fresco dello scantinato e la riduzione degli effetti degli sbalzi eccessivi di temperatura garantivano una buona conservazione del vino. Dopo il primo invecchiamento nelle vasche dello scantinato, una parte del vino era trasferito nelle botti che si trovavano nella banchina opposta. Esse garantivano un ulteriore processo di invecchiamento che lo trasformavano in prezioso perpetuo apprezzato in ogni parte del mondo. Il trasferimento del vino in superficie era facilitato e reso agevole da un binario che risaliva attraverso un piano inclinato in superficie. Ecco perché la Real Cantina Borbonica è un complesso monumentale unico che, oltre ad avere importanza storica e architettonica, ha anche un rilevante valore culturale e tecnologico e costituisce un esemplare straordinario di archeologia tecnologica legata alla Prima Rivoluzione Industriale.

ARTI E SPETTACOLI

TRENTINO

di Oriana Bosco

CASTELLATO, *respiri di pietra*

Le rovine di Castellalto di Telve (Trento) negli ultimi anni hanno ripreso vita grazie a progetti e attività di valorizzazione curati dall'amministrazione comunale e dalle associazioni locali, che vogliono far conoscere l'amato castello a scuole, bambini e famiglie.
Castellalto, 800 anni portati con più di un acciacco, sa di essere sotto gli occhi di tutti su quel versante solatìo sopra il paese di Telve.
Sotto gli occhi di chi, nei dintorni, guarda dalla finestra o passa in macchina o va al negozio a prendere il pane. Sotto gli occhi di chi lo va a trovare come si fa con un amico, si fa un giro attorno alle sue mura e lo guarda con il naso all'insù, curioso di vedere come sta.

Un castello da curare

Oltre 10 anni fa, anche i proprietari, i Buffa di Castelalto, scrutavano con preoccupazione, lui, quel gigante di pietra dal mastio romanico smangiucchiato dal tempo e dalla possente cinta muraria. Lo vedevano sì come il solito susseguirsi di muri svettanti, arcate, gallerie e linee di feritoie sotto il tetto azzurro del cielo, ma ogni volta aveva qualche pietra in meno e qualche crepa in più. E ogni volta era un piccolo colpo al cuore per chi considera Castellalto 'uno di famiglia'.
Come fare a fermare il degrado dell'amato castello? Senza un intervento pubblico Castellalto rischiava di non superare l'esame del tempo.
Il Comune di Telve decise di stringere a sé questo paziente bisognoso di cure con un comodato d'uso trentennale. Poi si vedrà. Oltre dieci anni di lavori di consolidamento e di manutenzione hanno dato i loro frutti: Castellalto è pronto per una vita diversa.

Un futuro fatto di bambini

Vorremmo raccontarvi ora del futuro del castello, perché Castellalto è in quella fase della vita in cui deve decidere della propria sorte. Ha buone speranze che i suoi prossimi anni trascorrano tra lavori di restauro e progetti di ricerca. Ma soprattutto il suo futuro avrà il suono dei "perché?" e "io penso" dei bambini.
Amministrazione comunale di Telve e associazionismo locale, in particolare l'Ecomuseo del Lagorai, lavorano per portare i bambini a Castellalto e insieme portare il castello nella loro vita di tutti i giorni, con visite alle mura, ricostruzioni di accampamenti medievali, rievocazioni in costume, spettacoli di falconeria e prove di tiro con l'arco. Sono alcuni anni poi che le scuole organizzano lì le loro uscite didattiche. Lo studiano come farebbe un medico con i suoi pazienti: ricostruiscono la sua storia clinica, ne esaminano le varie parti, lo fotografano in tutta la sua maestosità, lanciano idee e proposte per assicurargli una lunga esistenza.

Cittadini del mondo con salde radici

Castellalto ascolta volentieri cosa pensano di lui i bambini. C'è chi si sente padrone delle sue stanze, chi vorrebbe andarci ad abitare, magari con un cavallo e una spada, chi vorrebbe aprirci un ristorante stellato e chi trasformarlo in un museo all'aperto. E intanto le robuste radici del castello attecchiscono in questi bambini.
Castellalto già si immagina questi bambini come novelli Francesco IV, il più famoso signore di Castellalto, dalla splendida carriera militare al soldo della casa imperiale nel Cinquecento.
Sempre in giro per l'Europa per gli affari dell'imperatore, ogni tanto a Telve ci tornava, nei brevi periodi di riposo. Era un cittadino del mondo ma le sue radici erano lì, tra i respiri di pietra del suo castello su in alto.

Box informativo
I ruderi di Castellalto si trovano su un'altura a monte dell'abitato di Telve, nel Trentino orientale. Raggiungibile solamente a piedi da Maso Tezza, con passeggiata di 15 minuti su strada forestale. Proprietà privata.
Visitabile solo esternamente.

Box storico
Castellalto fu costruito a fine XII secolo dai signori di Telve-Castellalto e venne ampliato a più riprese tra XIII e XVI secolo. Nel 1671 la sua proprietà passò ai Baroni Buffa.
Definitivamente abbandonato nel corso dell'Ottocento, dal 2012 è oggetto di restauro.

Per informazioni:

www.unplitrentino.it

SAGRA di Qualità

UNPLI UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA

SAGRE CERTIFICATE 2018

Baiano (AV)
Festa della nocciola

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

Campli (TE)
Sagra della Porchetta Italica di Campli

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

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

SAGRE CERTIFICATE 2022

Cellole (CE)
Sagra dei Fagioli

Donada (RO)
Sagra 'Agosto Donadese'

Garrufo (TE)
Sagra del Maccheroncino di Saragolla

Gavignano (RM)
Sagra dei maccaruni

Giovo (TN)
Festa dell'Uva

Letojanni (ME)
Sagra del Pesce

Massanzago (PD)
Sagra del Melone

Mezzago (MB)
Sagra dell'Asparago Rosa di Mezzago

Montecassiano (MC)
Sagra dei Sughitti

Navelli (AQ)
Sagra dei ceci e dello zafferano

Parre (BG)
Sagra degli Scarpinòcc

Paupisi (BN)
Sagra del Cecatiello

Pedaso (FM)
Sagra delle Cozze

Pesco Sannita (BN)
Sagra della Paccozza

San Carlo (FE)
Sagra della Zucca e del Cappellaccio Ferrarese

Sandrigo (VI)
Sagra del Bacalà

Soncino (CR)
Sagra delle Radici Di Soncino

Tovena (TV)
Sagra 'Tovena in festa'

ARTI E SPETTACOLI

TOSCANA

di Emanuela Olobardi

SESTO FIORENTINO, TRA TESORI NASCOSTI E TESORI SVELATI

Foto: Pro Loco Sesto Fiorentino

Per informazioni:

prolocosesto@gmail.com

Foto: Pro Loco Sesto Fiorentino

Il territorio di Sesto Fiorentino si estende dalle pendici del Monte Morello a nord, fino alla piana fiorentina verso sud e dista appena 9 chilometri da Firenze.
Sesto Fiorentino è conosciuto soprattutto per la tradizione della ceramica, infatti la storia della ceramica sestese in epoca moderna ebbe inizio con la fondazione della Manifattura Ginori avvenuta intorno al 1737 ad opera del marchese Carlo Ginori. Fabbricava maioliche e porcellane di grande pregio artistico, per le quali era conosciuta in tutta Europa. Attualmente operano nel comprensorio sestese circa 40 aziende che continuano nei loro laboratori l'antica tradizione. Hanno sede non solo a Sesto Fiorentino, ma anche nei comuni limitrofi di Calenzano e di Campi Bisenzio.

Il museo delle ceramiche

Il Liceo Artistico di Sesto Fiorentino, oltre a contribuire a formare le nuove generazioni di ceramisti, ospita un museo con oltre 600 opere, frutto di esperienze didattiche e del lavoro di ricerca compiuto da studenti e insegnanti dagli anni Trenta del '900 ad oggi. Inoltre, a Sesto Fiorentino si trova l'Archivio della Ceramica Sestese, un centro di documentazione della tecnologia ceramica che conserva reperti, modelli e forme in gesso, bozzetti e foto d'epoca.
Oltre alle ceramiche, sono degne di nota alcune importanti ville, come Villa Guicciardini Corsi Salviati, che si trova all'ingresso della città di Sesto Fiorentino, ed è una delle più belle ville nei dintorni di Firenze.

Villa San Lorenzo al Prato

E' uno degli edifici più antichi di Sesto. Le sue origini risalgono al medioevo quando, grazie ad un sistema di torri e mura merlate, formava un vero e proprio castello (Castellare de Sexto). Accanto alla torre è situata la piccola Chiesa di San Lorenzo a Prato, le cui origini risalgono all'XI secolo. Davanti alla villa è presente un tabernacolo conosciuto come quello "del Prato", all'interno del quale si potevano un tempo ammirare affreschi di scuola botticelliana, oggi scomparsi.

Villa Paolina o Baldini-Dufour, si presenta come una delle più interessanti ville in stile compiutamente neoclassico. Attorno alla villa fu realizzato un vasto parco romantico all'inglese, secondo la moda dell'epoca, corredato anche da un giardino alla francese, con parterre, aiuole fiorite e conche con piante di agrumi. Tra le essenze arboree del parco ci sono cipressi, lecci e castagni. Sul retro si trovano una grotta artificiale, con concrezioni spugnose, un anfiteatro ed alcune statue in pietra serena.

Villa Ginori risale al XIV secolo. Il fronte posteriore della villa è rivolto al pendio collinare, che è coperto di un bosco attraversato da strade e sentieri carrozzabili, e tagliato, in senso verticale, dal viottolone Ginori che sale lungo la collina raggiungendo la cima del Monte Acuto.

Villa Gerini (o Villa di Colonnata, come era chiamata fino al 1860 circa) si trova nella località di Colonnata a Sesto Fiorentino. La villa ed il suo parco sono stati oggetto di continue e rielaborazioni lungo l'arco dei secoli; il loro aspetto attuale deriva in gran parte dagli interventi condotti dalla famiglia Gerini.

Villa Buondelmonti, edificio nel quale il Marchese Carlo Ginori nel 1737 fondò la storica Manifattura di porcellane di Doccia, ospita la sede della Biblioteca Ernesto Ragionieri di Sesto Fiorentino. Il salone della villa fu affrescato nel 1754 da Vincenzo Meucci, con scene allegoriche dipinte nelle lunette che raffiguravano le varie fasi della fabbricazione della porcellana.

Tomba della Montagnola

A Sesto Fiorentino troviamo inoltre uno dei più importanti monumenti etruschi del periodo orientalizzante di tutta l'Etruria settentrionale, la Tomba della Montagnola.
Nella primavera del 1959, il Soprintendente Giacomo Caputo identificò nel tumulo della Montagnola di Quinto Fiorentino una straordinaria tomba etrusca di età orientalizzante (625 a.C. ca.). La struttura si presentava maestosa: "la camera era dotata di pilastro centrale e coperta a falsa caupola mediante blocchi progressivamente aggettanti e sigillati dal riporto di argilla costituente il tumulo artificiale, del diametro di circa settanta metri. Ai lati del corridoio d'accesso, si aprivano due celle minori coperte a pseudo volta. Numerosi graffiti presenti sull'intonaco degli stipiti posti all'ingresso

Foto: Pro Loco Sesto Fiorentino

delle celle laterali e sul lato frontale del pilastro centrale conservavano iscrizioni, ma anche altri segni, come elementi zoomorfi e fitomorfi."
Ad oggi, il monumento funerario risulta fruibile solo in parte, attraverso un ampio servizio di aperture gestito dalla Pro Loco di Sesto Fiorentino in accordo con il Comune di Sesto Fiorentino e con la Soprintendenza Archeologia Belle Arti e Paesaggio per la città metropolitana di Firenze e per le province di Pistoia e Prato (Firenze BAP).
Grazie ai finanziamenti di Publiacqua Spa, la Pro Loco di Sesto Fiorentino, con il patrocinio del Comune di Sesto Fiorentino, ha promosso il progetto per la realizzazione di un viewer online della Tomba della Montagnola. Il lavoro è stato realizzato grazie alla collaborazione e alla sinergia, tra Sisma s.r.l.s. – Sistemi Integrati di Monitoraggio Architettonico, società privata altamente qualificata in campo tecnologico, e i due centri di ricerca CNR: l'Istituto di Scienza e Tecnologia dell'Informazione del CNR di Pisa (ISTI-CNR) e l'Istituto per la Conservazione e Valorizzazione dei Beni Culturali del CNR di Firenze (ICVBC-CNR).
Il territorio di Sesto Fiorentino merita veramente una visita dal vivo, ma intanto è possibile iniziare da questo interessante tour virtuale sul sito della Pro Loco di Sesto Fiorentino (Tomba della Montagnola: visita virtuale - Pro Loco Sesto (prolocosestofiorentino.it)

Villa romana

Un ultimo accenno per un territorio pieno di soprese, è per la Villa Romana, ritrovata sotto l'attuale centro commerciale. "L'edificio, utilizzato durante un ampio arco cronologico, compreso fra la fine del I secolo a.C. e la fine del III secolo d.C., doveva comprendere una pars urbana, riservata al proprietario, e una pars rustica, destinata allo svolgimento delle attività dell'azienda agricola. Sono riferibili alla pars urbana alcune strutture nel settore orientale dell'area, realizzate con particolare cura e sulle quali si conservano lacerti di pittura su intonaco, a testimonianza della decorazione che in origine doveva arricchire le pareti dell'abitazione. Proviene da qui il nucleo più importante dei materiali: ceramiche fini da mensa e ceramiche comuni, oggetti in bronzo e in osso, frammenti di vasi di vetro, lucerne, monete, anfore di produzione italica, iberica, gallica per trasporto di vino, olio, conserve di pesce, recuperati per lo più sotto lo strato di crollo di tegole e coppi del tetto; di particolare rilievo il rinvenimento di una collana d'oro a maglia doppia e con gancio di chiusura inserito nei cilindri posti alle estremità, perfettamente conservata, che testimonia l'alto tenore di vita dei proprietari. Nel settore occidentale dell'area si trovano strutture pertinenti alla pars rustica della villa, dove dovevano essere conservati e trasformati alcuni dei prodotti agricoli (olio e vino) coltivati e raccolti nella circostante campagna. Alla lavorazione del vino e dell'olio sembra rimandare una sorta di piattaforma con una vaschetta in pietra, dove si raccoglieva la spremitura, mentre una serie di piccoli vani affiancati possono essere interpretati come magazzini per la conservazione e lo stoccaggio dei prodotti agricoli, che dovevano essere contenuti in grandi orci in terracotta, talvolta parzialmente interrati, come suggerisce la presenza di alcune cavità circolari affiancate.

Il Pozzo

All'interno di uno dei vani è stato rinvenuto un pozzo circolare di circa un metro di diametro, costruito a secco, con bordo sopraelevato, che attinge ad una falda acquifera ancora attiva. Dopo il definitivo abbandono, l'edificio fu spogliato e persino i pavimenti furono asportati."
Si ringraziano per la collaborazione la Pro Loco di Sesto Fiorentino, il Comune di Sesto Fiorentino e la Soprintendenza archeologica, Belle Arti e Paesaggio per la Città Metropolitana di Firenze e le Province di Pistoia e Prato.

Foto: Pro Loco Sesto Fiorentino

ARTI E SPETTACOLI

SICILIA

di Silvia Pluchinotta

MUSEO EX VOTO TRECASTAGNI

Una storia di fede

Il 10 maggio a Trecastagni si svolge la Festa in Onore dei Santi Alfio, Filadelfo e Cirino per ricordare il martirio che subirono nel 253 d.C. a Lentini. I simulacri dei Santi vengono portati in processione per le vie cittadine con un susseguirsi di pellegrinaggi fino al Santuario.

Per informazioni:

Pro Loco Trecastagni
Corso Vittorio Emanuele, 83/85
95039 Trecastagni CT

A Trecastagni, piccolo paese situato alle pendici dell'Etna, si trova una curiosa storia di fede legata indissolubilmente alla vita e al pellegrinaggio dei santi Alfio, Filadelfo e Cirino. La storia è fondamentalmente racchiusa all'interno del Museo "Ex Voto" situato all'interno del Santuario Santissimi Martiri Alfio, Filadelfo e Cirino, dove si trova una collezione unica di offerte votive. La fede è sempre stata un punto fisso per i siciliani e questa raccolta non fa altro che dimostrarlo ancora una volta.

Tavolette votive

La collezione è composta da più di 1000 tavolette ex voto, donate dai devoti, in segno di promessa e gratitudine per i miracoli concessi a seguito di incidenti quasi fatali. I referti, considerati oggi vere e proprie "opere d'arte" sono interamente realizzate in lastre di legno o lamiera, e ognuna di esse rappresenta una scena di un imminente miracolo. Dipinte a mano da artigiani e artisti locali dell'epoca, partono da uno stile nuovo quale il realismo di fine Ottocento, fino ad arrivare ai giorni nostri con uno stile moderno.

La presenza costante dei tre santi

Tutte le tavolette, dalla prima all'ultima, presentano un elemento comune: l'iconografia dei tre Santi. La loro rappresentazione era ed è tutt'oggi fondamentale per sottolineare la loro presenza durante il miracolo da parte dei cittadini. Queste opere raccontano scene di vita quotidiana, spesso raccapriccianti, di persone comuni che portano con sé una testimonianza dei miracoli ricevuti. La presenza constante dei tre santi fa trasparire la profonda devozione dei siciliani, che non si è arrestata ad uno specifico momento storico, ma che perdura nel tempo.

Da ieri ad oggi

La tradizione delle tavolette votive ha origine sin dall'Ottocento. La prima riconosciuta è datata 1867 e fino ad oggi i devoti continuano a portare le loro testimonianze, dalle quali si può determinare lo spessore storico e culturale che rappresentano. Nel 2019 sono state esposte al museo del Risorgimento a Roma le tavolette ambientate nel contesto storico della prima guerra mondiale. Il gesto d'offerta da parte dei devoti in realtà è ciò che caratterizza di più il museo oggi. Sono state inoltre candidate, come bene antropologico, a far parte del patrimonio dell'UNESCO.

Contesto storico

Le iconografie dipinte a mano rappresentano un altissimo valore storico ed etnografico culturale poiché raccontano l'evolversi della società e di tutte le innovazioni. Considerando i diversi contesti storici, durante i quali queste tavolette sono state prodotte, è possibile percepire l'evoluzione artistica oltre che di abbigliamento e di condizioni vita di un determinato periodo storico. Esse fungono da trascrizione artistica di tradizione, storia e cultura legata alla fede e devozione verso i Santi.

Tavolette ex voto e non solo

Oltre al patrimonio delle tavolette, le offerte si manifestavano anche in tanti altri modi, e ognuno era libero di donare ciò che desiderava. Da anni il Santuario raccoglie testimonianze sotto diverse forme; tuniche, parti del corpo miracolate riprodotte in cera o in argento, stampelle, capelli, tutori di qualsiasi genere e oggetti vari. L'importanza di questi "oggetti" è da attribuire alla gratitudine dei cittadini nei confronti dei tre santi e una promessa di fede rinnovata.

Si ringraziano gli Operatori Volontari SCU Enrica D'Agati, Stefano Bertino, Simone Tosto e l'OLP Carmen Sica della Pro Loco Trecastagni

ARTI E SPETTACOLI

FRIULI VENEZIA GIULIA

di Davide Francescutti

VALLE DI SOFFUMBERGO (FAEDIS)

Sugli schermi d'Italia grazie al nuovo film di GIUSEPPE BATTISTON

Dove si trova il magnifico borgo di Valvana? Se lo stanno chiedendo gli spettatori che in questi giorni nei cinema della Penisola stanno ammirando "Io vivo altrove", l'esordio da regista di Giuseppe Battiston, famoso attore italiano di origine friulane e premio David di Donatello per l'interpretazione nel celebre "Pane e Tulipani".

Ebbene Battiston per dare vita a una parte del paese che accoglie le gesta dei suoi eroi ha scelto Valle di Soffumbergo, frazione collinare del Comune di Faedis, nel suo Friuli Venezia Giulia. Nel borgo è attiva la Pro Loco più piccola d'italia che ricordando il periodo delle riprese, svoltesi tra maggio (allestimento del set) e giugno del 2021, ha voluto fare i propri complimenti all'attore-regista.

"Lo ringraziamo ancora una volta - spiega il presidente Gian Franco Specia - per la bellissima esperienza che ci ha fatto vivere, visto che la produzione ci ha coinvolto nel lavoro preparatorio, ponendosi con gentilezza nell'entrare

in quello che è il nostro piccolo angolo di mondo a cui siamo ovviamente molto affezionati. Le due settimane di set sono un prezioso ricordo per tutti i nostri volontari, che in quel periodo hanno anche dato una mano al servizio catering. Battiston è stato con noi oltremodo disponibile e rivedere ora sul grande schermo il nostro borgo è davvero una grande emozione".

Da ricordare come nel 2022, con le foto di scena, il socio della Pro Loco Giorgio Dri aveva realizzato un apprezzato calendario dedicato a questa bella esperienza. Fulcro di Valle di Soffumbergo come dell'immaginaria Valvana la piazzetta della chiesa che, come noto, ogni mese di ottobre si riempie di visitatori per la tradizionale Festa delle castagne e del Miele di castagno, organizzata proprio dalla Pro Loco.

Per informazioni:

www.prolocoregionefvg.it

ARTIGIANATO
PIEMONTE

di Riccardo Milan

Foto: Oleandro Antonietti

BROLO E BRIONE, I DUE PAESI DEI GATTI

Brolo e Briona sono due paesi consonanti: sia per la sillabe iniziali sia per una comune passione per i gatti. In entrambi i casi, infatti, gli abitanti dei due borghi piemontesi sono soprannominati i "i gatti", "gatt" in dialetto. Il primo si trova sul Lago d'Orta, nella parte meridionale della provincia del Vco. Dalle sue strade e dalle sue case si vede il Lago. Piazze piccole e strade strette, le "streie". Anni fa prese casa lì uno storico novarese, uomo di cultura, docente e scrittore: Dorino Tuniz. Il quale si fece appassionare dai luoghi e partendo dal soprannome cominciò ad animare il piccolo borgo con l'aiuto di tutte le associazioni locali, Pro Loco di Nonio (di cui Brolo è frazione) in primis.

L'associazione

Fu creata un'Associazione dei Gatti; furono organizzati concerti, visite guidate e soprattutto la frazione fu decorata con disegni e ceramiche a tema "gatto". Come ci ha ricordato Oleandro Antonietti, amico, socio e vicino di casa di Tuniz: "fu lui a dare il là alla valorizzazione del borgo, fino alla stesura del libro "Brolo, paese dei gatti" che rappresenta un po' il momento più alto". Dopo la scomparsa dello storico, l'Associazione un po' langue ("anche il covid ci ha messo del suo") ma il borgo è ormai reso bello e singolare dalle opere di un gruppo di artisti che ricordiamo: Leandra Antonietti, Orlando Piazza, Luciano Frova ed Andreina Rubinelli. Non che mancassero a Brolo altri motivi per essere orgoglioso di sé: il Palazzo dei milanesi Conti Tarsis è sempre lì, fin dal 1620. Lì sul confine del Ducato. In più chiese ed oratori del '500 e '600; qualche bella casa sette/ottocentesca e poi chilometri di sentieri. Però i gatti caratterizzano la frazione lacustre. E piacciono.

Sugli ingressi e sulle facciate

Molto devono piacere anche a Briona, visto che stanno iniziando il percorso di Brolo: gatti, gatti ovunque… sulle vecchie case, come stencil; per terra come pietre colorate; sugli ingressi delle case come piastrelle."L'idea ci è venuta durante il lockdown ed abbiamo poi iniziato il "progetto gaton", coinvolgendo associazioni, la Pro Loco e tutti i cittadini": ci ha ricordato Luisa Abbiate, una delle rappresentanti del Progetto. "L'obiettivo è quello di decorare, caratterizzare il paese con il tema dei gatti: per ora qualche piccolo intervento, ma in futuro pensiamo ai murales". Anche qui, come a Brolo, gioca il soprannome degli abitanti, chiamati dai paesi vicini "i gatti", "gat" in dialetto. A differenza di Brolo, Briona è un comune più a sud, nel novarese, al confine fra le risaie della bassa e le colline moreniche.

Il castello

Ha un castello ben tenuto, ancora oggi di proprietà che svetta sulle case arroccate e sul borgo moderno dilagato nella pianura. Sembra essere lì, pigro ed attento come un gatto. E sembra dirci: di qui non passi se non voglio io! L'idea dei gatti si collega, come ci ha confermato il sindaco Davide Maria Giordano, "ad una promozione turistica del territorio e del paese". Il paese è già attraversato dalla sentieristica, pedonale e ciclabile, individuata e promossa dall'Atl di Novara. Ma "l'idea di realizzare una galleria d'arte a cielo aperto", servirà ancor più ad attirare visitatori ai quali "possiamo offrire natura, testimonianze storiche ed artistiche: il castello, le chiese e gli oratori… ma anche la nostra cucina e i nostri prodotti: vino delle colline, miele e riso in primis". E tutto con l'eleganza di un gatto, viene da dire.

Foto: Oleandro Antonietti

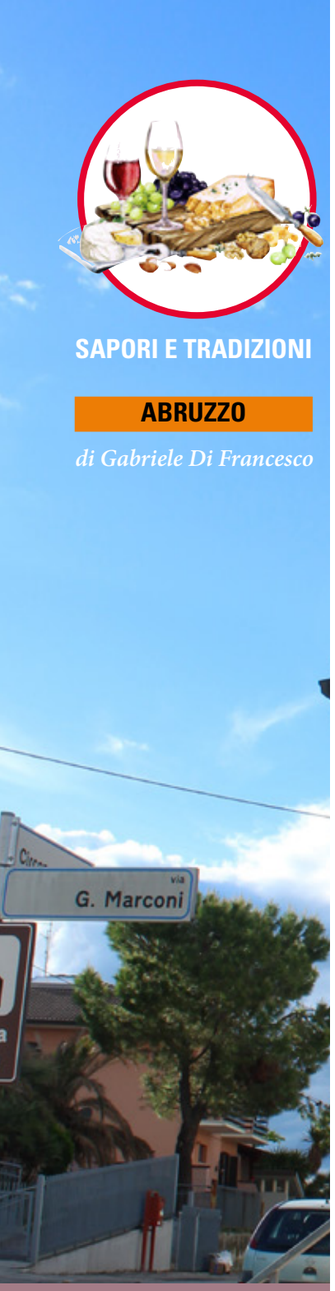
Per informazioni:

www.unplipiemonte.it

SAPORI E TRADIZIONI

ABRUZZO

di Gabriele Di Francesco



Per informazioni:

Tel. 0861 809901
Email:
prolococontroguerra@gmail.com

A SAN BIAGIO, *taralli e vino a Controguerra*

La festa di San Biagio è una delle festività molto sentite in tutta Italia e particolarmente in alcune aree del Centro e Sud della penisola. La data della festa, il 3 febbraio, segue di un giorno quella più importante per la Chiesa Cattolica, la Candelora, che ricorda la Presentazione di Gesù al tempio, ma anche, dopo il Concilio Vaticano II, la Purificazione della Vergine. L'una festa è legata all'altra da una tradizione fondamentale.

La Candelora

Di fatto nella celebrazione liturgica della Candelora si benedicono le candele ed è tradizione diffusa che i fedeli portino le proprie candele per farle benedire. Il rito è usanza antichissima ed ha una valenza apotropaica fondamentale per proteggersi da eventi funesti o da improvvisi cataclismi meteorologici. La candela della Candelora si accende in circostanze eccezionali per avere una protezione eccezionale. Secondo gli esegeti la luce di quelle candele è la stessa luce di Cristo che protegge e salva da ogni male.

I proverbi

La festa per questi stessi aspetti si lega alle celebrazioni per San Biagio, durante la quale è tradizione compiere la benedizione della gola proprio con le candele della Candelora.
Famoso e comune ovunque in Italia è il detto relativo al giorno della Candelora: uòje è la Cannelore, se ce nengue e se ce piove de la merne seme fore, se ce fa lu solarelle sem a mezz'nvernarelle. Ad esso fa però eco il detto di San Biagio: Ma p' San Biasce la mmerne ancore n'n passe (ma per San Biagio l'inverno ancora non finisce, nda).

La storia

Previsioni del tempo a parte, la memoria di San Biagio medico e vescovo di Sebaste - l'attuale Sivas nell'Anatolia Centrale fondata dagli Ittiti a 1.285 metri di altitudine, famosa per i 40 legionari convertiti al Cristianesimo martirizzati lasciandoli nudi su un lago ghiacciato – è legata ad alcuni miracoli che gli sono attribuiti. Tra questi il salvataggio di un bambino che stava soffocando dopo aver ingerito una lisca di pesce. Nel ricordo di questo prodigio è tradizione compiere la benedizione di San Biagio con le candele della Candelora, messe a croce di Sant'Andrea e così poggiate sul collo dei fedeli a protezione della gola. Questo semplice rito è in realtà antichissimo e serve anche a ricordare come le direzioni della santità e della spiritualità siano molteplici, e come percorrere diverse vie sia indispensabile per prendere decisioni importanti nella vita.

Il rito

Il rito è ancora molto sentito e vivo a Controguerra, in provincia di Teramo, uno degli ultimi paesi allineati sul crinale del Tronto al confine con le Marche, dove la festa si colora del caldo ambrato e speziato dei taralli di San Biagio, ciambelle di pasta pane con semi d'anice all'interno, benedetti in chiesa il 3 febbraio e consumati per celebrare con devozione la festa. La forma rotonda a ciambella ricorda secondo alcuni la gola, di cui il santo è protettore, per avere salvato un ragazzo che aveva una lisca di pesce conficcata nella trachea. Un tempo erano considerati miracolosi anche per la guarigione del gozzo. Il rito della loro benedizione nel comune vibratiano attira anche persone dai paesi vicini. Un tempo le famiglie usavano offrire i taralli con un bicchiere di buon vino, come segno di amicizia e di cordialità Da tale usanza pare discenda anche il detto finire a "tarallucci e vino", nel senso di accordarsi in serenità su ogni questione. In altri contesti abruzzesi ai pani di San Biagio, viene data la forma di quattro dita a simboleggiare le mani del santo, le panicelle.

La venerazione

La venerazione di San Biagio nell'area bassa collinare Piceno-Aprutina e di Controguerra in particolare era tipicamente viva anche tra i pastori che tradizionalmente utilizzavano queste zone come territori di transumanza verticale. San Biagio proteggeva e guariva gli animali ed a lui erano dedicate edicole e cappelle. Protettore dei tessitori, dei lanai e dei cardatori poiché fu torturato e infine ucciso con i pettini utilizzati per la cardatura della lana.

Si ringrazia il prof. Matteo Di Natale della Pro Loco di Controguerra per la cortese collaborazione con notizie e foto.

SAPORI E TRADIZIONI

MOLISE

di Luciano Scarpitti

A RICCIA SI FESTEGGIA SAN GIUSEPPE CON TRE SANTI E TREDICI PIETANZE

Per informazioni:
www.unplimolise.it

Riccia, importante comune in Provincia di Campobasso, è nata per opera dei Romani oppure esisteva già prima come insediamento di popolazione sannita? Su questo interrogativo è ancora aperto il dibattito tra gli storici sia antichi che moderni. Tuttavia alcune scoperte archeologiche, emerse in varie località del territorio, hanno dato sostegno alla tesi secondo cui questi insediamenti antichi risalgano già alla popolazione italica dei Sanniti, i quali, come in altri numerosi luoghi, avevano eretto delle fortificazioni di confine a protezione delle zone da loro abitate.

La storia

Quindi, secondo l'opinione più diffusa, quando tutto il Sannio venne conquistato e distrutto dal console romano Lucio Cornelio Silla, Riccia, che allora si chiamava Aritia, nell'88/87 a.C., divenne coloniaromana ed avamposto militare.Neidocumenti del XII secolo si trova il toponimo che è chiamato "Saricia", poi "RiciaoAritae" nel XIV secolo. Altra notizia sicura è relativa al 642 d.C., in epoca longobarda, quando venne edificata una prima rocca di guardia e avvistamento nel punto più alto del paese. Nel corso del Medioevo e durante il feudalesimo Riccia ebbe un continuo sviluppo: passò dalla proprietà della Chiesa a quella di potenti famiglie che di volta il volta trovavano i favori dei grandi feudatari dell'epoca.

Lo spirito di ospitalità

Vennero edificati il castello, sopra la vecchia fortificazione sannita, ed il Palazzo del Governatore, poi semidistrutti dal terribile terremoto del 1805, la torre circolare e altri palazzi e numerose chiese, quasi tutte intestate alla Madonna. Nel frattempo la popolazione aumentava dando alla città la caratteristica di importante centro commerciale. Riccia, inoltre, si rivelò anche come centro di opposizione all'unificazione del Regno d'Italia dando vita ad un non trascurabile fenomeno di brigantaggio. Ma qui vogliamo sottolineare una riconosciuta caratteristica umanitaria degli abitanti di Riccia: un altissimo spirito di ospitalità nei confronti di coloro che da fuori si recano nella loro città. Ma non è un caso che proprio qui esista questo forte sentimento, perché è nato a seguito di una leggenda cui danno molto valore i suoi abitanti, tanto da aver creato una tradizione culturale, religiosa e culinaria molto diffusa e condivisa.

La leggenda

La leggenda parla di un vecchio, malandato fisicamente e dall'aspetto molto povero, che girava tra i paesi del circondario. Questi chiedeva un pasto caldo e ospitalità, ma nessuno aveva abbastanza pietà per accoglierlo in casa. Poi, un giorno arrivò a Riccia e qui trovò uno degli abitanti molto generoso che lo fece entrare e, insieme a tutta la sua famiglia, divise con lui quello che aveva da mangiare. L'evento straordinario successe il giorno successivo, quando quelle brave persone si accorsero cheil viandante era misteriosamente scomparsosenza lasciare alcuna traccia della sua presenza.
Il buon riccese si convinse che quel viandante fosse San Giuseppe. Non solo, anche tutti gli altri abitanti, informati dell'accaduto, si convinsero che San Giuseppe fosse stato in paese.

I tre Santi

Nacque così, per iniziativa popolare, una "rappresentazione" devozionale che resiste da vari secoli allo scorrere del tempo e ancora oggi viene rispettata con assolutadedizione. Innanzi tutto, la popolazione, quasi al completo, partecipa con particolare devozione ai riti cattolici e alla processione, che si svolge lungo le vie del paese al termine della Santa Messa. Poi, tornati a casa, secondo il rito tramandato,vengono accolti tre invitati particolari che rappresentano la Sacra Famiglia: la Madonna, S. Giuseppe ed il Bambino Gesù (questo impersonato da un uomo assolutamente celibe a prescindere dall'età) che si siedono a tavola insieme agli abitanti della casa. Questi tre sono i protagonisti principali dell'evento, detti i "Santi", ai quali eventualmente possono aggiungersi altri ospiti,che figurano come Apostoli, ma che si collocano in disparte.

Le tredici pietanze

Dopo le tradizionali preghiere, che devono essere recitate da tutti, la padrona di casa, a piedi scalzi, fa assaggiare una fetta di pane conservata dall'anno precedente e inizia a distribuire le stabilite 13 pietanze, di cui nessuna a base di carne.
Il pasto si compone: di un antipasto povero; di maccheroni al pomodoro contenenti piccolissime polpettine di tonno; di baccalà infarinato e fritto accompagnato da polpette di tonno; di fagioli; di peperoni ripieni; di maccheroni "mollicati"; di altro baccalà "arracanato" (gratinato); di broccoli; di lenticchie; ancora baccalà e cavolfiore fritti in pastella; di riso con il latte; di agrodolce; e per chiudere, di insalata di arance. Infine ci sono i dolci tra i quali spicca il mitico "cavezóne" (calzone) ed i biscotti all'uovo, ma c'è chi preparaanche la cicerchiata, che rappresenta l'aureola del Santo.

Il calzone di San Giuseppe

Qualche parola in più merita il calzone di San Giuseppe, la cui ricetta è assolutamente originale e che, insieme a quella del peperone ripieno e dell'agrodolce, ha ricevuto la De.Co. (Denominazione Comunale) registrata con atto notarile e consegnata alla Regione Molise ed alla competente CCIAA. Sostanzialmente il calzone è un dolce a forma di mezzaluna, realizzato con pastasfoglia al cui interno è inserito un impasto di ceci cotti, decorticati e schiacciati che viene finemente lavorato ed amalgamato con miele ed aroma di cannella. Poi è chiuso, sigillato con la rotella, e fritto in olio bollente.

Il cesto

Nel rispetto della tradizione, al termine del pranzo, la padrona di casa ha cura di far consegnare ai "Santi" un cesto a testa contenente una pagnotta di pane, un piatto di maccheroni mollicati, un piatto di baccalà e cavolfiori in pastella, un peperone ripieno, un biscotto all'uovo, tre calzoni, una mela e tre noci.
Tutti questi gesti di generosa ospitalità, compiuti in onore di San Giuseppe, alimentano il buon nome di Riccia e dei suoi abitanti. Chiunque abbia in simpatia la figura di San Giuseppe potrebbe desiderare di partecipare a tutto il rito previsto per la giornata e vivere il fascino ed il calore dell'accoglienza di Riccia.

Foto Pixabay

SAPORI E TRADIZIONI

PIEMONTE

di Riccardo Milan

IL GRAN BOLLITO MISTO PIEMONTESE

Le razze bovine piemontesi sono alcune delle più antiche e prestigiose d'Italia, conosciute per la loro qualità e la versatilità nella produzione di latte, carne e lavoro. Queste razze sono state selezionate e sviluppate anche nelle zone montuose del Piemonte per adattarsi alle condizioni climatiche più o meno difficili della regione. Fra le molte, in primo luogo la Razza Piemontese: è la razza bovina più antica del Piemonte, risalente al 1700, e rappresenta una delle più importanti fonti di latte ma soprattutto di carne per la regione. La Razza Piemontese è nota per la sua robustezza, per la sua docilità e per la qualità del latte, che è molto ricco di proteine e grassi.
Con una consistenza che supera i 300mila capi (fonte Coalvi), è la razza bovina autoctona meglio rappresentata sul territorio italiano. Allevata in passato come animale a triplice attitudine (carne, latte e lavoro) dalla metà del secolo scorso ha seguito un processo di selezione che l'ha portata ad essere utilizzata soprattutto per la carne.

Il Fassone di Razza Piemontese

E' per tradizione soprattutto allevato in aziende agricole a conduzione familiare, oggi circa 1500 soprattutto in Poiemonte ma anche in Liguria e nel Pavese, prevalentemente a ciclo chiuso (quindi con l'allevamento delle vacche e l'ingrasso dei vitelli), molte delle quali praticano l'alpeggio sfruttando al meglio i terreni, dai pascoli di alta quota alle colture cerealicole della pianura. Il Fassone di Razza Piemontese presenta uno spiccato sviluppo muscolare, particolarmente evidente nei maschi. Il più diffuso è il classico vitellone del peso di 650 kg con un'età intorno ai 18 mesi, sebbene potenzialmente questa razza sia in grado di raggiungere traguardi ben corposi, come dimostra il tipico Bue Grasso di Natale, un castrato che con cinque anni di età raggiunge un peso che supera i 1200 kg ed è conosciuto per la sua carne tenera e gustosa, rinomata per il suo alto contenuto di grassi e per la presenza di una fitta marmorizzazione.

Sette tagli diversi di carne

Questa carne è adatta per molti usi culinari, tra cui grigliate, stufati e brasati, e viene spesso utilizzata per la produzione di carne secca e insaccati. Ma la preparazione più nota ed apprezzata è il bollito, il mitico Gran Bollito Misto Piemontese con sette tagli diversi di carne! La tradizione del Bue Grasso e del Fassone ha dato vita ad un mercato vivace e geloso delle tradizioni, nonché ad una ricca serie di iniziative di valorizzazione e promozione.

Le Fiere

Molto note sono le Fiere del Bue Grasso di Carrù (Cn) e di Moncalvo (At). Entrambe dedicate al Bue Grasso di Fassone, si tengono a Dicembre, come tradizione.
In entrambi i casi, la carne di Fassone viene proposta soprattutto in versione Gran Bollito Piemontese, sia negli stand delle locali Pro Loco sia nei ristoranti del territorio. Poi sfilata dei capi in competizione, premiazioni e poi mercatini di prodotti di eccellenza del territorio piemontese, musica ed esposizioni... Una festa che dura giorni e che porta in Piemonte anche turisti stranieri affascinati dalle tradizioni locali e dalla gastronomia tradizionale.
Un po' più defilate, ma altrettanto interessanti e da scoprire sono la Fiera del Vitello di Fassone Piemontese di Crivellle (At), la Fiera del Vitello di Fassone Piemontese di Montechiaro d'Asti (At) e la Fiera del Bue Grasso e del Manzo di Razza Bovina Piemontese di NIzza Monferrato (At) che l'anno scorso ha coinvolto anche la Pro Loco di Castelnuovo Calcea (At).
Si tratta di Fiere e Sagre molto frequentate, ricche di stimoli e di suggestioni. Il consiglio è quello di viverle con consapevolezza, organizzando per tempo, con abiti comodi e tempo a disposizione. La qualità della gastronomia piemontese tradizionale merita tutta la nostra attenzione!

Per informazioni:

www.unplipiemonte.it

SAPORI E TRADIZIONI

LIGURIA

di Raffaele Vacca

SAN GIUSEPPE, *tra frittelle e leggende*

Tre sono i motivi che mi legano al nome Giuseppe. Il primo è che mio padre si chiamava Giuseppe, il secondo è che ho studiato 8 anni dagli Scolopi il cui fondatore è San Giuseppe Calasanzio e il terzo è che San Giuseppe è il patrono della Spezia, città d'origine di mia madre e della sua famiglia, mio nonno Mario, infatti, nacque e morì all'isola Palmaria difronte a Portovenere, nel golfo di Spezia. Sono tre motivi personali che però mi inducono a parlare molto volentieri del 19 marzo festività di San Giuseppe in Liguria.

La storia

La storia di san Giuseppe e le molte leggende trovano in Genova e nella Liguria diversi riscontri. A partire dal bombardamento dei francesi del 1684. Bombardamento particolarmente violento che avrebbe potuto portare ancora maggiori perdite in termini di edifici e naturalmente di vittime. 13.000 bombe distrussero circa un terzo degli edifici ma si scoprì poi che furono molte preghiere che affidarono il destino della città al Santo e, visti i risultati delle intercessioni, come ringraziamento, lo stesso venne nominato patrono della città (oggi dedicata a San Giovanni e San Giorgio). Andava, così, a fare il paio con la Madonna che, già dal 1637, era stata nominata Regina della città. Diremmo un binomio di protezione perfetto.Il Santo era già da tempo molto apprezzato se, già dal 1621, era festa di precetto il 19 marzo a lui dedicata e ancor prima, nel 1518, il Doge stabilì in quella data un giorno di festa solenne in cui le botteghe dei falegnami dovevano rimanere chiuse pena una multa per chi non rispettasse l'ordinanza.

Le leggende

Intanto si narra che il Santo si esprimesse in perfetto genovese e che tre località (Varazze, Prà e Pegli) prendessero da lui il nome. I più attenti si domanderanno cosa abbiano a che fare queste tre delegazioni genovesi con Giuseppe. Ci vengono in soccorso le leggende che narrano appunto che durante la fuga dall'Egitto il Santo con la Famiglia fosse passato dal Ponente Ligure(non facciamoci troppe domande sull'itinerario seguito, non esisteva ancora googlemap quindi qualche distrazione di percorso era possibile). In particolare, in prossimità di Varazze, l'asino sembra si fosse intestardito e non procedesse lungo la strada, allora, Giuseppe, spazientito, lo esortò a camminare e, in genovese,disse "Va, ase!" (Vai, asino!) da qui il nome Varazze. Mentre per le altre due località il racconto è meno delicato. Alle porte di Prà, legenda vuole, che il ciuco emettesse un rumore di non nobile provenienza per il quale è semplice dedurre l'onomatopea con il nome della località. Infine, giunto a Pegli, sempre il testardo animale, continuò la sua emissione poco musicale tanto da far esclamare a San Giuseppe "Semmo in sci paegi!" (Siamo daccapo!) attribuire a questo reiterato comportamento il nome di Pegli è fin troppo semplice.

Le frittelle

La festa del 19 marzo è da sempre associata alle frittelle, dolci e salate, una tradizione ancor oggi largamente rispettata dai genovesi. Le mie preferite? Quelle con l'uvetta (frisceuco'zebìbbo), ma si possono gustare i cuculli di farina di ceci, le frittelle con la lattuga, le frittelle di mele e molte altre succulente varianti.
Un piccolo rimpianto, invece, riguarda l'antichissima tradizione che vedeva ogni falegname genovese ripulire la propria bottega per preparare i tavoli da lavoro dove potevano guastare le frittelle tutti gli amici e i viandanti che in cambio, però,portavano il vino e si sedevano al desco imbandito ad assaggiare quelle delizie.
Infine, per citare anche la festa del 19 marzo con il mercato e i banchetti che si svolge tuttora nello spezzino, bisogna che la memoria vada alla grande crisi economica del 1654 quando l'amministrazione in carica chiese al Senato genovese di creare una iniziativa commerciale che permettesse di ovviare in qualche modo alla crisi. Genova per risposta attuò una politica di detassazione assai efficace e levò i dazi e le tasse ai commercianti che avessero partecipato alla fiera del 19 marzo e, per tre giorni o addirittura cinque,in modo che potessero lavorare con maggiori utili sanando parzialmente le loro casse. Una buona idea che a quanto pare, passando i secoli, ha fatto diventare questa festività un appuntamento fisso e molto apprezzato.

Ricetta per le frittelle con l'uvetta

250 gr. di acqua
4 uova
75 gr. di burro
100 gr. di zucchero
800 gr. di farina
una grattata di limone
250 gr. di latte 25 gr. di lievito di birra
un cucchiaino di rum
150 gr. di uvetta
1/2 cucchiaino di sale
cannella in polvere

La preparazione è quella classica mentre la cottura tradizionale prevede la frittura nello strutto.

Sul prossimo numero i 18 eventi organizzati dalle Pro Loco aderenti all'Unpli che hanno ricevuto la certificazione "Sagra di qualità". Al centro del riconoscimento pietanze legate alla storia e alle tradizioni dei territori; ricette che si tramandano segretamente, da padre in figlio; piatti strettamente legati a riti centenari e ancora oggi osservati; ricette semplici e con ingredienti naturali che rappresentano veri e propri spaccati di cultura popolare.

Arcobaleno d'Italia 2023 | n° 01
Testata di promozione turistica
delle Pro Loco d'Italia.
Rivista a diffusione nazionale

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

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

Direttore Responsabile: Patrizia Forlani

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

Grafica e Project: Signorelli & Partners.

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

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

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

e-mail: abbonamenti.arcobaleno@unpli.info

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

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

Visita il sito: www.unioneproloco.it

PRO LOCO
risorsa per il territorio

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

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.

Disponibile nelle librerie e nei maggiori store online

TESSERA del SOCIO 2023

I luoghi UNESCO d'Italia

SCOPRI BERGAMO - BRESCIA, la città che non ti aspetti.

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

UNPLI
UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA

UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA