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

ARCOBALENO D'ITALIA

2-3 2023

La rivista del patrimonio immateriale

LE SAGRE DI QUALITÀ *dell'estate*

Sa buttonera, UN GIOIELLO RICCO DI STORIA E DI MAGIA

Foto: Sebastiano Sechi

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

Trentino
IL GRANO SARACENO

Campania
IL CAMMINO DEI LIMONI

Sicilia
LA SCALINATA ILLUMINATA

UNPLI UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA

UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA

www.unioneproloco.it

UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA

Gli Eventi

- **GIORNATA DEL DIALETTO E DELLE LINGUE LOCALI**
- **SALVA LA TUA LINGUA LOCALE** - SCUOLA
- **I CARNEVALI DELLA TRADIZIONE**
- **ECODAYS PER LA NATURA E L'AMBIENTE**
- **PREMIO "SAGRA DI QUALITÀ"**
- **INFIORATA DELLE PRO LOCO D'ITALIA E INFIORATA STORICA DI ROMA**
- **GIORNATA NAZIONALE DELLE PRO LOCO D'ITALIA**
- **STAFFETTA "DA FRANCESCO A FRANCESCO"**
- **SALVA LA TUA LINGUA LOCALE**

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

Crescere e puntare sempre più in alto. Nasce con questo spirito il Centro Studi per il Patrimonio Culturale Immateriale della Fondazione Pro Loco Italia. Uno strumento che abbiamo fortemente voluto per la tutela, la promozione e valorizzazione culturale e sociale in grado di operare sia a livello nazionale che a livello locale.

Il Centro Studi vuole essere, infatti, un importante punto di riferimento: a) proponendosi come spazio di promozione culturale e sociale; b) attivando, allo stesso tempo, iniziative ad ampio raggio in collaborazione con altre realtà impegnate negli stessi campi.

Un organismo in grado di rispondere all'esigenza sempre più sentita di dotarsi di strumenti di documentazione e informazione per la conoscenza e l'approfondimento della realtà culturali e sociali dei territori in cui opera: si colloca, quindi, in modo strategico all'interno delle diverse attività che l'Unpli svolge a favore del territorio.

Il Centro Studi, inoltre, svolgerà la propria azione compiendo ricerche sui temi del Patrimonio Culturale Immateriale (con riferimento alla Convenzione Unesco 2003); interventi per la valorizzazione e la promozione del territorio (in grado di suscitare la consapevolezza dell'importanza del patrimonio culturale immateriale quale elemento identitario fondante delle comunità); fra gli altri interventi previsti: la stima degli impatti sociali ed economici generati sul territorio dall'operato dalle attività in ambito culturale.

Siamo al lavoro, in tal senso, per la definizione del comitato scientifico della Fondazione, di cui faranno parte esperti del settore e docenti universitari.

Fra gli altri ambiti, il Centro Studi curerà anche la formazione dei volontari Pro Loco affinché assumano maggiore consapevolezza del grande ruolo di custodi del patrimonio culturale a livello locale e nella importantissima funzione di trasmissione delle tradizioni e delle identità locali.

Siamo, infine, al lavoro affinché questo importante organismo possa occuparsi, in futuro, di salvaguardia, tutela e promozione della storia locale, dell'identità dei luoghi, delle tradizioni, dell'artigianato locale e delle tipicità agricole e alimentari.

L'obiettivo è ambizioso, ma da sempre ci piace pensare in grande.

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

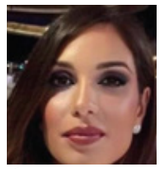
Emanuela Olobardi

Ludovico Licciardello

Silvia Pluchinotta

Piero Minuzzo

Francesco Brescia

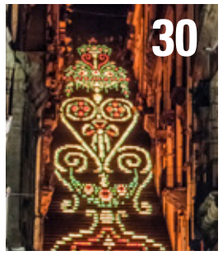

Ilaria Tucconi

Francesco Gulini

Hanno collaborato inoltre:

- Davide Francescutti

SOMMARIO



FOCUS

Viva la pasta! pag. 8

Il maccheroncino di Saragolla al ragù di gallo pag. 10

Il cecatiello e l'oro paupisano pag. 12

Paccozza, un'arte antica pag. 14

Caplaz, l'ombelico di Venere pag. 16

Maccaruni, l'importanza del "taglio" pag. 18

Scarpinocc, solo ripieno di magro pag. 20

RITI E FESTE

La ringa delle pajarole sulla montagna teramane pag. 22

"Pro loco in festa" passeggiare tra usi e pietanze marchigiane pag. 24

Agosto donadese, tradizioni tra cielo e mare pag. 28

A Caltagirone la scalinata di luci e di fuoco pag. 30

ARTI E SPETTACOLI

Sacile la città dai due nomi pag. 34

Venedersi, il paese degli spaventapasseri pag. 36

Castello di Altaguardia, tra magia e romanticismo pag. 40

Lungo l'antico cammino delle portatrici di limoni pag. 44

ARTIGIANATO

Sa buttoniera, un gioiello carico di storia e di magia pag. 48

SAPORI DELLA TRADIZIONE

Terragnolo, il grano saraceno pag. 50

Il melone di Massanzago, gusto senza confini pag. 52

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'

SAPORI DELLA TRADIZIONE

A cura di Patrizia Forlani

Viva la pasta!

VIAGGIO ALLA SCOPERTA DELLE RICETTE TRADIZIONALI

Conosciuta da tutti i popoli antichi che consumavano i cereali, grazie ai prodotti genuini e a chilometro zero, è la regina indiscussa delle Sagre di qualità.

Ogni piatto, strettamente legato al territorio, ha una sua rilevanza tradizionale e storica. Ogni ricetta, ricca di leggende, aneddoti e riti, è tramandata di generazione in generazione.

Foto: Archivio UNPLI

ABRUZZO

Il maccheroncino di Saragolla

EMILIA ROMAGNA

"Caplaz", l'ombelico di Venere

CAMPANIA

Il Cecatiello e l' "Oro Paupisano"

LAZIO

Maccaruni, l'importanza del "taglio"

CAMPANIA

Paccozza, un'arte antica

LOMBARDIA

Scarpinocc, solo ripieno di magro

SAPORI DELLA TRADIZIONE

ABRUZZO

di Gabriele Di Francesco

IL MACCHERONCINO DI SARAGOLLA AL RAGÙ DI GALLO

Foto: Archivio UNPLI

Saragolla
Sagra del Maccheroncino
di Saragolla
dal 2 al 7 agosto 2023

Per informazioni:

Pro Loco Garrufo
Via Nazionale, 93, Garrufo
347 546 0201

proloco.garrufo@gmail.com

Giunta alla diciottesima edizione, Garrufo con gusto è una delle sagre più seguite ed ambite dell'area teramana e picena. Legati alla storia ed alla tradizione contadina sono i suoi piatti: i maccheroncini di Santa Scolastica, con farina di Saragolla e ragù di gallo; il Pollo Imperiale, un gustoso spezzatino con la classica "giardiniera" di verdure; il Pane del Centurione, con alici salate fritte e peperoni, classica colazione abruzzese con cui i nostri avi contadini rompevano il digiuno tornando dalla campagna. Di fatto si chiamava "lu sdejune", termine probabilmente derivato dallo spagnolo desajuno.

Il "chicco giallo"

Ogni piatto ha una sua rilevanza tradizionale e storica, a cominciare dalla farina di Saragolla, Si tratta infatti di una specie di khorasan (Triticum turgidum ssp. durum) , simile al kamut che fu introdotto nell'Italia centrale da popolazioni balcaniche di origine medio-orientale nel 400 d.C.: il termine saragolla , infatti, deriverebbe dal bulgaro antico, dove significava "chicco giallo".
Con quel grano, oggi coltivato soltanto in alcune zone dell'Abruzzo, della Lucania e del Sannio, si confezionavano e si confezionano i maccheroncini, una sorta di maccheroni alla chitarra che ritualmente rappresentava il pasto delle donne che, ai primi di febbraio, si recavano in pellegrinaggio in un'area con un pozzo, dedicati proprio alla santa sorella di San Benedetto.

Le pellegrine e il pozzo

Le pellegrine dovevano consumare il pasto sul prato antistante il pozzo, bere l'acqua e in tal modo si assicuravano i benefici della santa: latte per i figli e fertilità per le sposate e un marito per le nubili. Un tempo il rito era molto sentito e praticato ed è rimasto nella tradizione popolare come una sorta di rituale generativo, legato alla perpetuazione della specie (i maccheroni in fondo rappresentavano una benaugurante prolificità con tanti figli). Il maccheroncino di Saragolla è ricco di selenio, magnesio e zinco e sembra avere benefici effetti nel sollecitare affettuoso amore.
Il Pollo Imperiale e il Pane del Centurione si legano invece alla storia antica della località vibratiana.

Historia Naturalis

Plinio il Vecchio nella Historia Naturalis cita infatti il presunto fondatore di Garrufo, da cui il paese derivò il toponimo. Si tratta di Lucio Tario Rufo, centurione poi generale e console romano fino all'anno 16 a.C., che, per il suo valore e la sua fedeltà all'imperatore, conseguì i più alti gradi della Milizia. Augusto, per stima e riconoscenza, lo colmò di doni e benefici. Plinio aggiunge nel suo trattato che Lucio Tario Rufo, avendo collocato tutte le sue sostanze in tenimento di Garrufo, vi si ritirò a vita privata, una volta in pensione: tale fatto induce a pensare che la nostra terra gli abbia dato i natali. Secondo lo storico, Tario Rufo accumulò nel corso della vita più di 100 milioni di sesterzi, somma ingente che gli permise di acquistare molti terreni nel vicino Piceno. La città di Ascoli Piceno lo ricorda con una targa a suo nome in una via del Centro.

Il Pane del Centurione

Dalla succulenta e antica preparazione tradizionale, lo ricorda e celebra come un agricoltore più che come latifondista. Ad onore dell'imperatore è invece il Pollo Imperiale con la giardiniera di verdure, anche questo uno spezzatino rituale, che veniva offerto ai contadini nel periodo della mietitura e della trebbiatura. La sagra si connota così fortemente in termini storico-antropologici e nel periodo estivo in cui si svolge rinnova in fondo antiche feste che si celebravano per la fine del raccolto, i Cerealia e quelle che divennero poi le Feriae Augustales (l'attuale ferragosto). La piazza sembra così tornare ogni anno a rinnovare con l'originalità e la bontà dei piatti e la commensalità sociale di tanti partecipanti riti antichi e tradizioni contadine. È una grande festa che celebra la versatilità delle preparazioni e si contraddistingue per la sagacia dei tanti volontari che fanno della sagra di Garrufo con Gusto una vera sagra di qualità.

SAPORI DELLA TRADIZIONE

CAMPANIA

di Patrizia Forlani

Paupisi
Sagra del cecatiello
25-30 agosto

Per informazioni:

Pro Loco Paupisi
Via G. De Marco, 1
82030 Paupisi BN
Telefono: 0824 872115

Foto: Archivio UNPLI

Il Cecatiello e L' "ORO PAUPISANO"

Il "Cecatiello", una pasta fresca fatta a mano dalle antichissime origini e legata alla tradizionale e gustosa cucina contadina delle terre beneventane, è il re della Sagra del Cecatiello di Paupisi.

La leggenda

L'origine del suo nome sarebbe legata ad una leggenda popolare secondo la quale secoli addietro una donna che, arrabbiata contro il marito per i suoi continui tradimenti, avrebbe cominciato a maneggiare la pasta con tanta forza e precisione, come a voler accecare una persona. Secondo le testimonianze, è proprio con questo piatto che la donna tradita avrebbe cercato di riconquistare suo marito. Da qui si spiegherebbe il curioso nome italianizzato "Cecatiello", derivante appunto dal termine "O' Cecat" parola comune nel dialetto campano, che indica una persona accecata o priva di vista.

L'asciugatura

Nella preparazione dei cecatielli, la cultura popolare ha saputo combinare le risorse locali in una formula semplice: grano duro maturato al sole, acqua pura di fonte e capacità di scegliere il momento climatico più adatto per stendere le sfoglie ed asciugare il cecatiello all'aperto. Infatti, la fase finale, ossia dell'asciugatura richiede grande abilità, e per questo motivo i passaggi più delicati sono sempre affidati alla cura delle massaie più esperte.

Il ragù

Fino agli anni 80 i "cecatielli" si condivano con ragù di agnello castrato crogiolato in tegame di terracotta e poi cosparsi di formaggio pecorino, oggigiorno il castrato è uscito di moda ed è stato sostituito con ragù di carne (misto di vitello e maiale) insieme a pezzi di carne di vitello (braciola) cotta nel sugo per circa 8 ore il tutto accompagnato con parmigiano reggiano 24 mesi.

Dal gran alla farina

La Pro Loco di Paupisi sta promuovendo un progetto di valorizzazione del territorio con l'inizio della produzione di grano. Il progetto è nato nel 2020 e ha posto le sue basi a

settembre 2021 con il Convegno "Il Grano per un sistema di qualità: Dal Grano alla Farina, dalla Farina alla Pasta". Il fine del progetto è quello di creare una filiera completa sul Cecatiello conferendo un'ulteriore qualità al prodotto e dare così un senso vero alla Sagra del Cecatiello, con la nascita nei prossimi tre anni di un pastificio e di produrre così reddito non solo per i cittadini di Paupisi ma per tutti coloro che sposeranno l'idea. Anche per il 2023 la Pro Loco di Paupisi produrrà grano duro in quantità superiore rispetto al 2022. Si è seminato per il secondo anno consecutivo la "Saragolla del Sannio" una qualità di grano autoctono, antico, certificato e biologico.

SAPORI DELLA TRADIZIONE

CAMPANIA

di Patrizia Forlani

PACCOZZA, *un'arte antica*

Foto: Archivio UNPLI

Pesco Sannita
Sagra della Paccozza
dal 10 al 13 agosto

Per informazioni:

Pro Loco Pesco Sannita
Via Vischetti SNC
82020 Pesco Sannita
Email: pescosannita@unplibenevento.it
Pec: prolocopescosannita@pec.it

La sede situata in Piazza Umberto I è aperta dal lunedì al sabato dalle ore 9 alle 13:10 e dalle 14 alle 18:10

La Sagra della Paccozza è uno degli eventi più attesi dell'estate nel comune di Pesco Sannita, in provincia di Benevento. Si tratta di una festa tradizionale che celebra la cultura e la gastronomia locale e che attira migliaia di visitatori ogni anno.

Con sugo di pomodoro fresco

Il piatto principale della Sagra della Paccozza è proprio la paccozza, una pasta fatta in casa con farina, uova, acqua e sale, tipica della cucina sannita. La paccozza viene preparata seguendo una ricetta tradizionale che si tramanda di generazione in generazione, e la sua consistenza rustica e porosa è perfetta per assorbire il sugo di pomodoro fresco e gli altri sapori intensi della cucina sannita.

Solo ingredienti semplici e naturali

La preparazione della paccozza è un'arte antica che richiede molta pazienza e maestria, e viene eseguita a mano utilizzando solo ingredienti semplici e naturali. La pasta viene stesa con un matterello, tagliata a strisce larghe e poi tagliata a pezzetti di forma triangolare che vengono fatti cuocere in abbondante acqua salata. Il sugo di pomodoro fresco viene preparato con pomodori maturi, carote, aglio, cipolla, olio d'oliva, sale e pepe, e viene fatto cuocere lentamente fino a quando non diventa denso e saporito.

Le specialità

Durante la Sagra della Paccozza, le vie del centro storico di Pesco Sannita si riempiono di bancarelle e stand gastronomici, dove si possono trovare tanti altri prodotti tipici della cucina locale.
Tra le specialità da non perdere ci sono la salsiccia sannita, salumi e formaggi locali.
Ma la Sagra della Paccozza non è solo una festa gastronomica. Durante l'evento, si organizzano anche numerosi spettacoli musicali, balli popolari e manifestazioni culturali, che rendono l'atmosfera ancora più coinvolgente e divertente. Inoltre, per i più piccoli, sono previsti giochi e attività didattiche, che li aiuteranno a scoprire la cultura e la tradizione del Sannio.
La Sagra della Paccozza è un'occasione unica per conoscere il territorio di Pesco Sannita e di immergersi nella sua cultura e nelle sue tradizioni. Questo piccolo borgo medievale offre infatti numerose attrazioni turistiche, oltre alla sua cucina deliziosa.

Il territorio

Tra le bellezze di Pesco Sannita, spicca il suo centro storico, caratterizzato da antiche case in pietra e stretti vicoli, che creano un'atmosfera suggestiva e romantica. Le chiese come la chiesa di San Nicola del XVI secolo e la chiesa di Santa Reparata, sono invece dei veri e propri capolavori artistici, che meritano una visita. Inoltre, è possibile visitare un'antica torre medioevale di avvistamento che si trova nel centro storico di Pesco Sannita che offre panorami spettacolari sulla valle del Tammaro e sui monti del Matese. Merita una visita lo scorcio definito "L'angolo del Bacio" un vicoletto con una statua artistica aperta, dello scultore Sefano Ilvenni, che simboleggia l'amore ed il bacio, dove si può entrare nell'istallazione per scambiarsi un tenero bacio e scattare una foto ricordo unica nel suo genere.
Un'occasione imperdibile per scoprire le bellezze di Pesco Sannita e della sua cultura gastronomica, ma anche per visitare altre attrazioni turistiche della zona. L'accoglienza calorosa e l'atmosfera festosa della manifestazione renderanno la vostra visita un'esperienza indimenticabile.

SAPORI DELLA TRADIZIONE

EMILIA ROMAGNA

di Max Falerni

San Carlo
Sagra della zucca e del suo cappellaccio ferrarese Igp dal'11 al 21 agosto 2023

Per informazioni:

Pro Loco San Carlo
Via Statale, 101, San Carlo

377 242 5261
info@sagrasancarlo.it

Foto: Archivio UNPLI

"CAPLAZ", *l'ombelico di Venere*

Artisti e poeti lo chiamano "l'ombelico di Venere… che esce dal mare": è il cappellaccio ferrarese, simbolo della città, celebrato in una Sagra famosa che si tiene nel territorio emiliano romagnola. Siamo a San Carlo, nel ferrarese, in una località del Comune Terre del Reno. Pro Loco San Carlo valorizza questa eccellenza da ben 22 anni. Un connubio di sapori e profumi che deliziano il palato, i Cappellacci di Zucca Ferraresi hanno acquisito nel tempo una grande reputazione, non solo per l'originalità della forma, ma soprattutto per le caratteristiche gustative e organolettiche.

La storia

Caratteristiche legate storicamente alla diffusione della zucca, una coltivazione tipica del territorio di produzione fin dal 1570 e risentono inoltre di una tecnica di lavorazione della pasta all'uovo che ha una tradizione molto antica, essendo descritta fin dal 1549, nel ricettario di Giovan Battista Rossetti, scalco (chef) presso la corte di Alfonso II°, Duca d'Este. Nel testo sono presentati come "tortelli di zucca con il butirro", ossia con il burro. Significativo che questo prodotto, nonostante il ripieno povero a base di zucca, fosse considerato una preparazione di lusso e di prestigio, degna di essere servita nei banchetti dei nobili e nelle occasioni ufficiali. Ci sono varie opinioni sull'origine del nome.

I "caplaz"

In ferrarese i cappellacci vengono chiamati "caplaz", termine che richiama il cappello dei contadini, il classico copricapo di paglia indossato per ripararsi dal sole durante il lavoro nei campi, ma potrebbe anche richiamare una forma dispregiativa, una sorta di confronto competitivo con il cappelletto romagnolo o il tortello di Mantova, criticando la forma un po' più articolata del cappellaccio. Ma, esaltandone la forma in termini poetici, è sicuramente più accattivante apostrofarlo come Ombelico di Venere, un vero e proprio dono d'amore, che si tramanda di madre in figlia. Da allora ad oggi la ricetta è cambiata radicalmente.

La ricetta antica

Prima nel ripieno, in puro stile rinascimentale, si trovavano anche zenzero e cannella e poi con l'andare del tempo i cappellacci sono diventati ricetta popolare: oggi rimane solo la noce moscata come spezia a ricordo di quel passato aristocratico.I cappellacci sono una indicazione geografica protetta (IGP) e per questo devono rispettare alcuni parametri: forma tondeggiante e ripiegata, colore tipicamente giallo della pasta all'uovo e del colore della zucca, le dimensioni variano da 4 a 7 cm e hanno un peso compreso tra i 10 e i 28 grammi, la materia prima da utilizzare è la Zucca Violina. La particolarità di questa zucca è il fatto di crescere in terreni con caratteristiche particolari come quelli del delta ferrarese, che sono ricchi di minerali, donandole una dolcezza unica. La Sagra della Zucca e del suo Cappellaccio alla ferrarese IGP, nasce a San Carlo, ufficialmente nell'anno 2001, grazie al desiderio e all'impegno di un gruppo di volontari per concretizzare la valorizzazione del proprio territorio e i suoi prodotti tipici.

La zucca violina

La base di tutto è la zucca, un alimento e un ingrediente tipico della cucina italiana, in particolare di Emilia Romagna, Veneto e Lombardia. Negli anni ha avuto la possibilità di essere premiata con riconoscimenti importanti, se ne citano due fra i più importanti, nel 2005 ottiene il premio "Cuore d'Oro" per il piatto cappellacci noci e marsala, ideato insieme al professor Brandolini dell'Università di Ferrara e premiato dal reparto di Cardiochirurgia dell'Arcispedale S. Anna come piatto migliore anche per i malati con patologie cardio-vascolari e nel 2020 diventa "Sagra paesana d'Autore" riconoscendo l'importante lavoro dei tanti volontari e le ardore della Pro Loco, che con tanto impegno e passione, portano avanti le tradizioni del territorio. Ultimo riconoscimento importante quello di diventare "Sagra di Qualità".

SAPORI DELLA TRADIZIONE

LAZIO

di Patrizia Forlani

Foto Archivio UNPLI

MACCARUNI, *l'importanza del "taglio"*

Farina, uova e maestria danno vita a una sfoglia quasi trasparente che viene arrotolata e tagliata da mani sapienti con gesti antichi: sono i Maccaruni gavignonesi. Unici ed inimitabili grazie ad un taglio del tutto particolare che li rende sottilissimi. Proprio il taglio ha reso questa pasta "prodotto tradizionale" riconosciuto dall'Arsial (Associazione per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio). Conditi con il sugo di carne di castrato, qualche salsiccia di maiale, profumi dell'orto ed un spolverata di pecorino stagionato sono il piatto per eccellenza dei giorni di festa e i re incontrastati della Sagra dei Maccaruni Gavignonesi.

Quelli fini

I maccheroni, in dialetto maccaruni, sono una delle più ricette più antiche del Lazio meridionale. I documenti più antichi risalgono alla metà del `500 e in Italia sono molti i piatti che portano questo nome ma quelli di Gavignano hanno la particolarità del "taglio". Questa operazione viene eseguita rigorosamente a mano, per questo sono anche conosciuti come maccauruni fini.

La lavorazione

La lavorazione è un autentico rito: si dispone la farina a forma circolare sopra una tavola da cucina (spianatora), viene impastata insieme alle uova con un rapido movimento delle mani dall'alto verso il basso; si procede energicamente ad ammassarla fin quando è pronta per essere lavorata; fatta riposare si stende con il matterello (ccannaturo) fino ad ottenere delle sfoglie sottilissime, ai limiti della trasparenza; tali sfoglie vengono asciugate sopra panni di stoffa disposti sul tavolo o sulla madia (mastra) e una volta anche sui letti; vengono arrotolate e tagliate sulla spianatora con un apposito coltello a lama bassa, lungo e ben affilato, fino ad ottenere delle strisce sottilissime non più larghe di un millimetro.

La cottura

La cottura è una calorosa testimonianza dell'antica vita domestica: i sottili fili di pasta vengono buttati in un recipiente di rame con manico ricurvo (cottorella) che è appeso ad un gancio posto all'interno del camino; grazie alla loro sottilissima conformazione il tempo di cottura è brevissimo, due o tre minuti; vengono tirati fuori dalla cottorella con un apposito scolapasta anche questo di rame, rotondo e dal manico molto lungo (cucchiara degli maccaruni) e da un forchettone in legno. I maccheroni vengono girati e conditi sulla spianatora con un abbondante sugo di carne. Un documento dell'archivio Aldobrandini di Frascati e datato fine '600 menziona proprio una cucchiara degli maccaruni. La "Sagra dei Maccaruni Gavignanesi" originariamente era la "Festa di Mezzagosto" legata alla ricorrenza di San Rocco, giorno in cui l'antica tradizione culinaria locale proponeva, come piatto per eccellenza dei giorni di festa, i maccaruni fatti in casa.

Un paese in festa

La Sagra dei Maccaruni è anche un'occasione da non perdere per scoprire un paese in festa, allietato da musiche, canti, balli e piatti dell'antica gastronomia locale recuperati dalle usanze del posto (pasta e ceci, i maccaruni, frittata alle erbette, fagioli co' lecotiche, polenta al sugo di maiale, la pecora a jo callaro, il castrato alla brace, erbe di campostrascinate, la panzanella, la zuppa di pane, la trippa, baccalà co' le patate, le code de soreca al sugo di capretto,il pecorino locale e tanto altro).

Gavignano
Sagra dei Maccaruni Gavignonesi
dal 18 al 20 agosto

Per informazioni:

Gavignano (Rm)
Pro Loco Gavignano
www.prolocogavignano.it

SAPORI DELLA TRADIZIONE

LOMBARDIA

di Stefania Pendezza

SCARPINOCC,
solo ripieno di magro

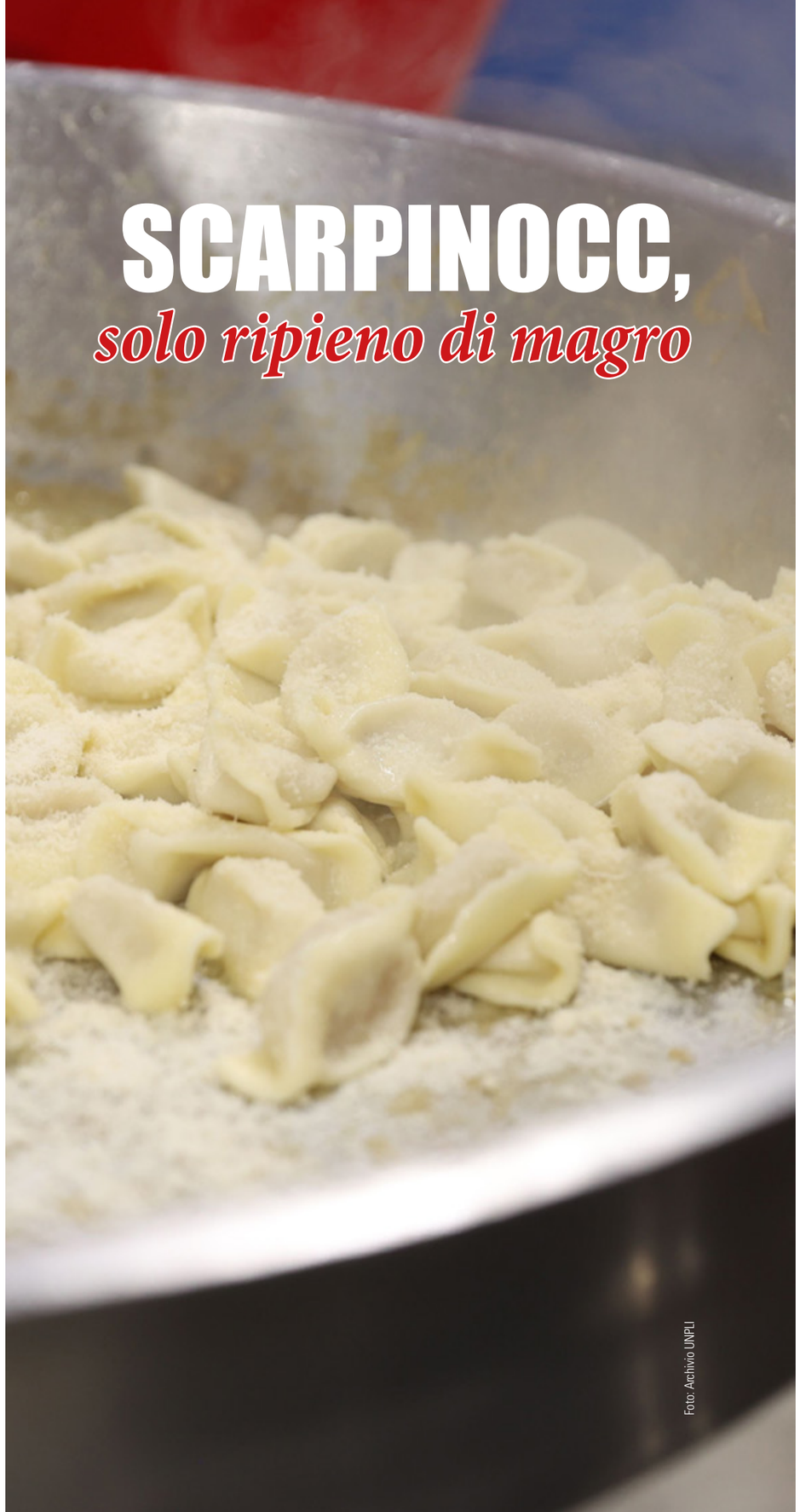


Foto: Archivio UNPLI

Parre
Sagra degli scarpinocc
dal 18 al 20 agosto 2023

Per informazioni:

Comitato Regionale
Unpli Lombardia Aps
Piazza Vittorio Emanuele 3
20066 Melzo (mi)
lombardia@unpli.info

Lasciandosi sulla destra il fiume Serio, ad una trentina di chilometri a nord est dal capoluogo orobico, si trova Parre. Il borgo è il più antico centro delle Orobie Orientali, caratterizzato da un grazioso centro storico, dove campeggia la Chiesa Parrocchiale di San Pietro, con al suo interno conservate numerose opere dei Fantoni.

La leggenda

È in questo contesto che ogni anno si svolge la sagra degli Scarpinòcc, pasta ripiena il cui nome richiama vagamente quello delle calzature artigianali di panno che le donne del paese cucivano per i propri figli e nipoti. Si racconta che una mamma che stava impastando per realizzare questo piatto venne interrotta dal figlio che guardando questa pasta disse "Cara u mama, i somea di scarpinòcc" "Cara mamma assomigliano alle scarpe di pezza".

Il contesto rurale

Nati in un contesto rurale, gli Scarpinòcc sembrano simili ai più famosi casoncelli, pasta ripiena tipica bergamasca, ma in realtà differiscono da questi per il ripieno che non è formato né da carni, né da salumi. Composto da formaggio e pane grattugiato, ha un colore giallo che porta con sé anche pigmenti verdastri per la presenza di prezzemolo e altre spezie. Vengono abitualmente conditi con il burro fuso bollente e abbondante formaggio grattugiato. Questo piatto tipico è stato inserito nell'elenco dei P.A.T. - Prodotto Agroalimentare Tradizionale, istituito dal Ministero delle Politiche Agricole, con la collaborazione delle Regioni.

La Sagra

La sagra, che si svolgerà il 18, 19 e 20 agosto, nel 2023 giunge alla sua 57^ edizione. Durante la manifestazione oltre ai famosi scarpinòcc si potranno gustare altri piatti della cucina tradizionale bergamasca: bèrgna, ossia carne di pecora essiccata, arrosticini di agnello, strinù, costine, spiedini e polenta; piatti caratteristici del Territorio, della sua tradizione culinaria e dei suoi prodotti tipici. Le tre serate saranno inoltre animate da musica dal vivo con le migliori orchestre italiane di liscio e dalle tradizionali tombolate con ricchi premi. Nella prima serata dell'edizione 2022 sono stati cucinati ben 40mila scarpinòcc. Ogni edizione viene inaugurata con una sfilata per le vie del paese con a capo uno scarpinòcc gigante che, partendo da piazza San Rocco, nel cuore di Parre, seguito dalla Banda del Paese, arriva fino al Pala Don Bosco dove viene inaugurata la manifestazione.

LA RICETTA

Ecco qui la ricetta per 4 persone (si calcolano circa 18 Scarpinòcc a testa)

Per il ripieno: 250 gr di pane grattugiato; 300 gr di formaggio grattugiato tipo grana; 1 uovo; 180 ml di latte; 20 gr di burro; Spezie miste (sale, prezzemolo).
Per la pasta: 600 gr di farina; 2 uova; 250 ml di latte.
Il condimento: 300 gr di burro; salvia; formaggio grattugiato tipo grana.

RITI & FESTE

ABRUZZO

di Gabriele Di Francesco

Foto: Alessio Greggio

LA RINGA DELLE PAJAROLE SULLA MONTAGNA TERAMANA

In molte contrade d'Abruzzo ed in particolare in provincia di Teramo, nelle aree collinari e montane del Gran Sasso d'Italia, è allevata la pecora nota con il nome di pagliarola o nel dialetto locale pajarola. Il suo nome deriva dall'alimentazione invernale a base di paglia di grano.

Per informazioni:

Unpli Abruzzo
338 303 1124 • Fax: 0861 218748
www.unpliabruzzo.info
presidente@unpliabruzzo.info
segreteria@unpliabruzzo.info
unpliabruzzo@pec.it

Pecore rustiche e frugali

Sono pecore molto rustiche e frugali, che si accontentano del poco cibo reperibile sui pascoli ma, soprattutto, di paglia; ha una produzione di carne nella media e piuttosto scarsa di latte. Si tratta di pecore molto leggere, la cui alimentazione è a base di specie vegetali differenti autoctone nei pascoli montani alle diverse altitudini.
Il latte acquisisce così carotenoidi e flavonoidi che conferiscono caratteristiche di grande interesse anche al formaggio che se ne trae. Pregiato e famoso "frutto", secondo il gergo pastorale, delle pajarole è il pecorino di Farindola, prodotto tra l'altro con il particolare caglio di maiale.

Il "Progetto Pagliarola"

Le pajarole "non seguivano i pastori transumanti verso la pianura e venivano mantenute nelle stalle, garantendo latte, carne e lana alla popolazione stanziale per tutto l'anno: la loro pur modesta produttività era comunque compensata dai bassi costi di allevamento". Per esse l'Ente Parco del Gran Sasso Laga ha elaborato il "Progetto Pagliarola", teso al "recupero e valorizzazione di un'antica razza autoctona in via d'estinzione".
(http://www.gransassolagapark.it/pagina.php?id=106)
Pecore stanziali dunque allevate in pochi esemplari dalle famiglie dei minuscoli paesi montani per le necessità domestiche e che si muovevano in altezza, cercando pascoli spostandosi verso le zone più elevate delle località dove erano allevate in piccole stalle in una dimensione tutta casalinga.

La Valle del Vomano

Nella valle del Vomano ed in particolare a Piano Vomano, frazione del comune di Crognaleto, proprio con le pajarole si riscontrava una tradizione di pascolo molto particolare, la cosiddetta ringa, modalità di mutuo aiuto o scambio d'opera nel vicinato tra famiglie di piccoli o piccolissimi allevatori.
Come racconta Carmine Santarelli, presidente provinciale delle ProLoco teramane, la ringa era una modalità di portare a pascolo le pajarole di piccoli proprietari, per i quali non era pensabile fare la transumanza e che rimanevano in montagna durante i mesi invernali.

Il raduno

Il nome ringa vuol dire raduno e viene dal fatto che si mettono insieme pecore di diversi proprietari. Tra tutte le famiglie a turno ci si avvicendava al pascolo. Si contava una giornata di pascolo ogni due pecore. Se erano dispari ad esempio 3 si faceva un turno da un giorno e uno da mezzo.
A Piano Vomano c'erano fra tutte le famiglie, 300-400 pecore. Alcuni non superavano le 20 pecore e se le pascolavano da soli. Gli altri invece che ne avevano 5-6 ciascuna avevano fatto una società, poi diventate due perché sopra le 200 pecore erano troppe per guidarle al pascolo. Quindi c'erano due ringhe.

Il pascolo

Tale metodo di guida al pascolo degli ovini era molto pragmatico. Ogni due pecore ti toccava fare una giornata di pascolo. Però gli addetti che si avvicendavano al pascolo, i padroncini, andavano in due, a coppia. Se c'era una capra invece ti spettava guidare il gregge per un giorno, perché la capra scappava e non si teneva facilmente, mentre intorno era tutto seminato quindi bisognava stare attenti. La pecora rimaneva in gruppo, la capra faceva casino.
Quando le pecore tornavano nel paese, ognuna andava per la strada sua, non gli dovevi indirizzare dove stava la rispettiva stalla. Ogni pecora andava a casa sua. Aprivo la stalla, rientravano le pecore e poi rientravano le capre. Non entravano mai nella stalla sbagliata.
La mattina, all'ora della partenza, all'incrocio si aspettavano e si ammucchiavano e poi partivano tutti insieme. Ogni padrone portava all'incrocio le pecore e quando erano tutte pronte partivano per i pascoli. E la sera tornavano.
La ringa si faceva fino ai primi anni '70. Però dopo ognuno faceva per sé, solo il pascolo era promiscuo. A parte i terreni era tutto promiscuo. Non andavano al mercato a vendere, ciascuno si produceva per sé.

Foto: Alessio Greggio

RITI & FESTE

MARCHE

di Francesco Gulini

Per informazioni:

Pro Loco Porto San Giorgio
Via Guglielmo Oberdan
63822 Porto San Giorgio FM
Telefono: 338 742 4742

"PRO LOCO IN FESTA":
passeggiare tra usi e pietanze marchigiane

Le Marche, per loro natura, vantano un territorio ricco di gioielli da visitare e da vivere che spaziano da imponenti edifici architettonici a paesaggi mozzafiato, da teatri storici a tradizioni culinarie Queste ultime tramandate da generazioni in generazioni e, grazie anche alle mille pietanze da assaporare, permettono all'unica Regione al plurale di attrarre turisti oltre i confini nazionali ed appassionati di gite fuoriporta. Le Marche detengono diverse eccellenze come le olive all'ascolana, conosciute in tutto il mondo, la Scottona Marchigiana IGP, il Causcolo IGP, i Maccheroncini di Campofilone IGP unica pasta all'uovo in Italia, formaggi e molto altro.

La manifestazione

In provincia di Fermo, ben 23 anni fa, da un'intuizione del Comitato Provinciale Unpli Ascoli – Fermo e in collaborazione con la Pro Loco di Porto San Giorgio, fu ospitata per la prima volta la manifestazione "Pro Loco in Festa" con l'intento di promuovere i prodotti tipici locali, la cultura, l'arte e le tradizioni. Insomma una vetrina per far conoscere le manifestazioni al grande pubblico in tempi dove i social non c'erano. Edizione dopo edizione la manifestazione ha visto una crescita esponenziale vertiginosa tanto da registrare nelle ultime edizioni la presenza di oltre 160.000 visitatori nei tre giorni di festa. Si può affermare che sia l'evento di punta della riviera fermana e di tutte le Marche per quanto riguarda la stagione estiva. Il cuore pulsante della manifestazione è senza dubbio il volontariato che grazie alla sua forza aggregativa rappresenta il vero patrimonio umano da conservare e coltivare per le generazioni future.

Il lavoro di squadra

Nelle precedenti edizioni sono state coinvolte, in media, più di 30 Pro Loco provenienti sia dalle province di Ascoli Piceno e Fermo che dagli altri centri marchigiani, fino a molte altre Regioni d'Italia, si pensi al Veneto, alla Toscana e alla Sicilia, fino ad arrivare oltre i confini grazie all'Ungheria, con la delegazione di Varpalota.
Le Regioni coinvolte, grazie al grande lavoro dell'Unpli Marche che collabora alla manifestazione da qualche anno, sono sempre più numerose. L'obiettivo è di riuscire ad ospitare almeno una Pro Loco per Regione in modo da poter rappresentare l'Italia nella sua totalità. Un lavoro di squadra che consiste nel valorizzare le specialità di ciascun territorio, operando però in sinergia tra decine di realtà diverse che coinvolge oltre 500 volontari, (sia della Regione Marche che di altre Regioni italiane) tutti con un unico obiettivo: far assaporare i piatti della propria tradizione gastronomica e, tra una degustazione e l'altra, possono far conoscere a 360 gradi i propri territori e le proprie usanze.

Le specialità culinarie

Il turista o appassionato del buon cibo può assaggiare tantissime prelibatezze sul lungomare sangiorgese agghindato a festa per l'occasione. Su questo lungo banchetto pieno di leccornie si possono trovare tante specialità marchigiane dai Maccheroncini di Campofilone IGP al Tartufo di Acqualagna, dall'olive all'ascolana di

Monteprandone alla “caccia a nanze” di Montegiberto, dalle crespelle dei Monti Sibillini ai piatti di pesce curati da Pedaso e Altidona. Non solo cibo può trovare il nostro avventore, perché diverse cantine e birrifici del territorio sono pronti a farvi sorseggiare calici di vino o pinte di birra tutti esclusivamente a chilometri zero, con l’obiettivo finale da parte dell’organizzazione, di far vivere un’esperienza unica e senza eguali.
Entrando nel dettaglio della manifestazione patrocinata da Unpli Marche, Regione Marche, Provincia di Fermo vede dall’anno scorso anche il patrocinio dell’Unpli Nazionale che lo ha riconosciuto come suo appuntamento nazionale e, grazie alla sua unicità, quest’anno è diventato evento di eccellenza.

La sfilata storica

Grande successo dell’ultima edizione iniziata lo scorso 30 giugno con il convegno dal tema: “L’evoluzione delle Pro Loco tra tradizione e social”, a cui è seguita l’inaugurazione vera e propria con l’effettiva apertura degli stand gastronomici. In tutte e tre le serate della manifestazione erano previsti spettacoli e la presenza di un mercatino artigianale di qualità. Inoltre, nel pomeriggio di domenica 2 Luglio si è tenuta la storica sfilata, con in testa le Pro Loco partecipanti, seguite dai Sindaci e gonfaloni, gruppi storici e folkloristici di ogni Regione d’Italia. Tradizioni, costumi, gastronomia, rievocazioni, spettacoli, tipicità, queste sono le parole chiave che racchiudono l’anima dell’evento donandogli non solo una connotazione culinaria ma anche culturale.
“Pro Loco in Festa” è una manifestazione senza eguali ed ha come obiettivo la promozione turistica, commerciale e produttiva dei territori. Un format che mostra come le Pro Loco creino socialità, aggregazione e vita nei nostri piccoli borghi con le loro attività. Nello specifico pubblicizzando e rendendo omaggio ad imprese, imprenditori, artigiani e associazioni, che con i loro prodotti e tradizioni di qualità contribuiscono a far conoscere il proprio territorio e le sue peculiarità.

Allianz

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

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

→ SCOPRI L’OFFERTA NELL’AGENZIA ALLIANZ PIÙ VICINA

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Prima della sottoscrizione leggere i set informativi disponibili in agenzia e su allianz.it. I prodotti e le soluzioni possono prevedere limitazioni ed esclusioni.

RITI & FESTE

VENETO

di Alessandra Tutino

AGOSTO DONADESE, TRADIZIONI TRA CIELO E MARE

Per informazioni:

Pro Loco Donada
Pzza Marconi,27
45014 Porto Viro
tel. e fax 0426.322020
presidente@prolocodonada.it

L'Agosto Donadese è l'evoluzione dell'antica Sagra di San Francesco da Paola istituita a Donada (oggi frazione di Porto Viro, Rovigo) dal Sindaco Gusella nel 1887.
Una festa divenuta immediatamente identitaria, soprattutto nel dopoguerra quando il paese conobbe una fortissima emigrazione anche a causa della grande alluvione che colpì il Polesine nel 1951. La festa di San Francesco da Paola, celebrata nella seconda domenica di agosto, divenne il momento tanto atteso dagli emigranti polesani che tornavano per l'occasione al paese di origine.

La storia

All'epoca la manifestazione era molto semplice, incentrata sul piacere di stare assieme. Tra le attrattive, il gioco della tombola e lo spettacolo pirotecnico, che divennero negli anni il momento clou della festa, insieme allo stand gastronomico, da sempre un elemento portante della sagra. All'inizio lo stand proponeva solamente pesce fritto detto "Frisi e magna" (friggi e mangia), piatto di tradizione povera e contadina ma, dal 2010, la Pro Loco ne ha assunto la gestione per valorizzare la cucina polesana, mettendo al primo posto i "Risi e fasoi duri" o "alla canarola", ed una cucina locale che abbraccia il territorio con l'utilizzo di prodotti locali quali riso, pesce, verdure, insaccati ed erbe spontanee.

"Sa ghè in Piasa al Marti?"

L'Agosto Donadese, dal 12 al 15 agosto 2023, è la manifestazione più longeva dell'associazione, la cui origine si deve proprio all'antica Sagra, i cui primi comitati per i festeggiamenti si formarono negli anni '50, fino ad arrivare al 24 marzo del 1968, quando venne istituita formalmente la Pro Loco di Donada; 54 anni di vita in cui l'evento da festa dell'emigrante è divenuto la sagra del paese e di quelli limitrofi che si uniscono per festeggiare il Ferragosto. La sagra rimane comunque molto legata alla celebrazione della festa del compatrono e conserva quelle note di tradizione che l'hanno sempre caratterizzata: il cibo legato alla cucina povera, la tradizionale tombola, i "foghi", giochi pirotecnici che fanno alzare il naso all'insù a centinaia di persone.
Nell'ultimo decennio è anche collegata ad alla più ampia manifestazione "Sa ghè in Piasa al Marti?" (Cosa c'è in piazza al martedì?) che si svolge tra giugno e agosto e coinvolge tutte le attività commerciali del quartiere di Donada divenuto, dopo la fusione con la frazione di Contarina avvenuta nel 1995 a seguito di un referendum cittadino, il Comune di Porto Viro.

Risi e fasoi duri

Il piatto si rifà alla tradizione contadina degli operai della canna, che restavano lontano da casa anche parecchi giorni per lavorare. Il riso veniva quindi preparato un volta la settimana e i "canaroli" usavano riscaldarlo con le canne fin dal mattino fino ad assumere il tipico sapore di abbrustolito. La preparazione del piatto è piuttosto lunga e laboriosa ma di grande effetto, e la ricetta si è evoluta nel tempo: il riso, dopo la cottura nel brodo, viene lasciato raffreddare e rapprendere. Poi si capovolge la pentola, ottenendo un "panettone" di riso e fagioli. Successivamente il riso viene sgranato, separando tutti i chicchi, quindi viene ripassato in padella. Il risultato finale è un riso molto asciutto e abbrustolito da gustare con un filo di olio d'oliva extra vergine a crudo, formaggio grana e, volendo, un pizzico di peperoncino. Una volta insieme ai fagioli veniva cotto anche un salame di cotica, così "i canaroli" avevano minestra e companatico.
Da questo anno Agosto Donadese è Sagra di Qualità dell'Unione Nazionale delle Pro Loco d'Italia.

RITI & FESTE

SICILIA

di Silvia Pluchinotta

A CALTAGIRONE LA SCALINATA DI LUCI E DI FUOCO

Foto: Andrea Annaloro

La tradizione della scalinata illuminata in occasione della festa di San Giacomo a Caltagirone è un evento che affonda le sue radici nella storia e nella cultura di questa affascinante città siciliana. Ogni anno, il 25 luglio, Caltagirone si veste a festa per celebrare il suo patrono, San Giacomo, e la scalinata di Santa Maria del Monte diviene il fulcro delle celebrazioni.

La scalinata di Santa Maria del Monte

La scalinata di Santa Maria del Monte, chiamata anche Scalinata di San Giacomo, è un monumento architettonico di grande bellezza e importanza che si erge maestoso e imponente sulla collina che sovrasta la città, offrendo una vista mozzafiato e un'esperienza indimenticabile.
Fu costruita nel 1606 al fine di collegare la parte antica di Caltagirone alla nuova città costruita a valle delle tre colline.
La scalinata, lunga oltre 130 metri, realizzata da maestranze gaginesche coordinate dal capomastro regio Giuseppe Giacalone, originariamente fu costruita a sbalzi che ne interrompevano la pendenza. Nel 1844 furono unificate le varie rampe, su progetto dell'architetto Salvatore Marino: nacquero così gli attuali 142 gradini. Ma il suo aspetto attuale, quello che rende la scalinata una delle più belle in Italia e in Europa, risale al 1954 quando in ogni alzata fu collocato un rivestimento in maiolica policroma riproducente motivi usati dai maiolicari siciliani dal X al XX secolo, dello stesso tipo di quelli che, nei secoli, ha reso famosa la città, raccolti ed adattati per la particolare destinazione dal prof. Antonino Ragona. L'avvicendarsi cronologico ed in senso ascensionale dei motivi decorativi, dopo il prologo-invito affidato ai primi due scalini, scompone la scalinata in dieci settori, uno per ogni secolo a partire dal X, ciascuno costituito da quattordici gradini, che in un'alternanza di elementi geometrici, figurativi e floreali, rappresentano in successione, esempi di stile arabo, normanno, svevo, angioino-aragonese, chiaramontano, spagnolo, rinascimentale, barocco, settecentesco, ottocentesco e contemporaneo.

La scala illuminata

Come già accennato, in occasione della Festa di San Giacomo, Santo Patrono della Città, che si festeggia il 25 luglio, la scalinata viene decorata da un disegno luminoso che incanta ogni anno turisti e visitatori: l'intera struttura viene trasformata in uno spettacolo di luce e colore attraverso un'installazione artistica di luci. Questa tradizione è diventata una delle caratteristiche distintive della festa, attirando visitatori da tutto il mondo, tanto da essere inserita nel calendario regionale

Per informazioni:

Unpli Sicilia
Via Trainara, 45 95010
Sant'Alfio (CT)
Telefono:
095 968772
095 7824142
segreteria@unplisicilia.it
prolocounplisicilia@pec.it

delle manifestazioni di grande richiamo turistico dall'Assessorato Regionale del Turismo, dello Sport e dello Spettacolo.
L'illuminazione della scala ha storia antica. Il primo ad aver pensato, verso la fine del 1700, ad un disegno luminoso, fu l'architetto siracusano, Natale Bonajuto. Ma si deve a Padre Benedetto Papale, frate del convento di San Francesco di Paola, la scenografia della scala illuminata così come la conosciamo oggi. A partire dal 1860 e per circa quarant'anni il monaco disegnò motivi ornamentali, soprattutto floreali, di grande effetto che traevano ispirazione, probabilmente, dalla tecnica del ricamo a filet con il quale venivano ornati paramenti e arredi sacri. I disegni del religioso calatino sono custoditi oggi nel Museo Civico al Carcere Borbonico di Caltagirone. Dopo Padre Benedetto Papale altri artisti locali hanno continuato la tradizione, attingendo alla loro fantasia e all'inesauribile patrimonio di decori della maiolica caltagironese, tra cui ricordiamo Andrea Parini che, nel 1931, con l'ammirevole "San Giacomo" realizzò per la prima volta una composizione figurata.

Dalla preparazione dei "coppi", alla "luminaria"

I preparativi per l'allestimento della scala illuminata hanno inizio mesi prima con la preparazione dei "coppi". I coppi vengono realizzati incollando i vari fogli di carta per creare dei cilindri dell'altezza di circa 30 centimetri che successivamente vengono colorati con il verde - realizzato con l'ossido di rame - e con il rosso - realizzato con l'anilina - mentre nessun trattamento viene eseguito sul coppo di colore bianco destinato, durante l'accensione, ad assumere cangianti riflessi giallo-oro.
All'interno i coppi vengono riempiti di sabbia sulla quale al centro, viene apposto un piccolo vaso di terracotta - la lumèra - dotato di stoppino realizzato con fili di cotone.
Già dai primi giorni di luglio, sull'alzata dei gradini viene predisposto un reticolo a gesso che servirà a guidare l'esatta collocazione dei coppi per realizzare i disegni.
La notte antecedente la luminaria si provvede a disporre i coppi ad uno ad uno lungo la scalinata, dall'alto verso il basso, come fossero tessere di un grandioso mosaico.
Qualche ora prima dell'accensione, attraverso l'uso della "stagnata", un recipiente di latta dal becco lungo, le lucerne vengono riempite di olio, rigorosamente d'oliva, in modo da consentire una combustione priva di fumo, in una quantità tale da garantirne almeno un paio d'ore di illuminazione.
E così si arriva all'accensione.
Puntuale, alle 21:30 del 24 luglio, l'impianto d'illuminazione della scalinata viene spento e una moltitudine di cittadini e turisti, si posiziona lungo la scalinata munita di "buceddi" - steli secchi della infiorescenza di una pianta graminacea - in attesa del fischio del capomastro che da inizio al rito dell'accensione.

In pochi minuti, tutti i coppi vengono accesi e la folla si allontana dalla scalinata consentendo la visione del meraviglioso spettacolo: un arazzo di fuoco che emoziona e incanta.
Lo spettacolo si ripete con un soggetto diverso la sera del 25 luglio e, successivamente, il 14 e 15 agosto in occasione della festività di Maria SS. Del Ponte.

La scala infiorata

A partire dal 1989, un'altra tradizione legata alla scalinata di Santa Maria del Monte, ha conquistato il cuore di cittadini e turisti: quella della scalinata infiorata, realizzata in onore della Madonna di Conadomini, compatrona della Città di Caltagirone.
Per tutto il mese di maggio, infatti, la Scala offre un altro particolare spettacolo con una imponente infiorata: migliaia di vasi con piante e fiori dalle diverse sfumature di colore, vengono disposti sulla scalinata, formando un unico grandioso disegno in onore della Madonna di Conadomini, titolare della seicentesca chiesa posta in cima alla Scala.
Dunque, la scalinata di Caltagirone rappresenta una fusione perfetta tra arte, storia e spiritualità. È un simbolo di identità e di orgoglio per la città di Caltagirone e una testimonianza del genio creativo dell'uomo. Percorrere questa scalinata è come fare un viaggio nel tempo, immergendosi nella storia e nell'arte dell'antica Sicilia. Impossibile non rimanere incantati dalla sua bellezza e dalla sua aura unica.

Foto: Andrea Annaloro

ARTI E SPETTACOLI

FRIULI VENEZIA GIULIA

di Davide Francescutti

Foto: Davide Francescutti

SACILE,
la città dai due nomi

Foto: Pro Sacile

Una città dai due nomi che la descrivono benissimo entrambi. Infatti Sacile, in Friuli Venezia Giulia, è conosciuta storicamente sia come Giardino della Serenissima (per la sua ricchezza ai tempi della Repubblica veneziana) che Porta del Friuli, quale primo centro importante regionale in cui s'imbatteva chi arrivava dalla laguna.

Sospesa sull'acqua

Sospesa sulle acque del fiume Livenza (o meglio La Livenza, come la chiamano qui al femminile) che le attraversa, è sul confine regionale con il Veneto. Piazza del Popolo è il suo salotto cittadino, attorno al quale si sviluppa il bel centro storico con scorci che ricordano Venezia, con i palazzi signorili che si riflettono sul fiume. Qui ogni periodo dell'anno regala un evento da seguire, grazie all'impegno della Pro Loco di Sacile guidata dalla presidente Lorena Bin. "Siamo sempre pronti - ha dichiarato - ad accogliere i visitatori: Sacile sa sempre essere unica, contesto ideale per i tanti eventi che proponiamo nel corso dell'anno".
Fulcro della proposta dell'associazione, che collabora con l'amministrazione comunale e altri enti e associazioni, è l'ultracentenaria Sagra dei Osei, la sagra degli Uccelli. Con la sua mostra e concorso canoro nel 2023 avrà la sua 750ma edizione il 2 e 3 settembre. Tra le più grandi manifestazioni d'Europa del suo genere, ricca di colori e suoni grazie ai tanti volatili esposti, è un momento di festa che richiama migliaia di persone, che possono trovare anche tanti eventi collaterali, chioschi e proposte per tutte le età. Il momento magico è all'alba dell'ultimo giorno, quando tutti i volatili cantano e una giuria assegna il premio di migliore "voce".

I chioccolatori

Grandi protagonisti i chioccolatori, che sanno riprodurre i vari canti degli uccelli con la propria voce. Dal 5 al 7 ottobre 2023 si svolgerà invece Profumi e Sapori del Giardino della Serenissima, manifestazione che esalta l'autunno e le sue golosità prodotte nel territorio sacilese e regione.
In contemporanea anche l'evento Sacile Città del Miele, in quanto la cittadina è l'unica del Friuli Venezia Giulia iscritta a questo circuito nazionale. Per il periodo natalizio dal 24 novembre al giorno dell'Epifania 2024 il programma comunale di A Sacile... aspettando il Natale!, ricco di iniziative. Poi, per chi visiterà inizio del prossimo anno la cittadina gli altri appuntamenti sono per le famiglie il Carnevale dei Ragazzi, giunto alla 59ma edizione e ad aprile la 77ma edizione della Fiera Primaverile degli Uccelli, simile a quella di settembre ma che celebra l'arrivo della primavera con fiori e piante. Inoltre ogni quarta domenica del mese c'è Sacellum, mercatino dell'antiquariato, sempre in piazza del Popolo. "Sacile - ha commentato Valter Pezzarini presidente del Comitato regionale Unpli del Friuli Venezia Giulia - vanta una Pro Loco attiva e i cui volontari con passione sanno operare per il bene della propria comunità".

Curiosità

Il centro storico sacilese nacque in stretta relazione con il fiume Livenza. Il luogo di attracco per le barche mercantili era il "portus Sacili", l'attuale piazza del Popolo. Basta pensare che le case padronali avevano due diverse entrate: quella dal fiume e quella dalla strada.
Diversi gli angoli e gli scorci di Sacile che occorre visitare, come il Duomo di San Nicolò, costruito da Beltrame e Vittorino da Como tra il 1474 e il 1496 in stile rinascimentale. C'è poi la Chiesa della Madonna della Pietà (XVII secolo) che piace a tutti tanto da essere al centro di molte fotografie mentre si specchia sulle acque.
La Chiesa di San Gregorio (XVI secolo), ora sconsacrata e adibita a mostre e concerti, era la chiesa del vecchio ospedale di origine medievale. Il Palazzo Ragazzoni-Flangini-Biglia (XV secolo) fu abitato e ampliato dalla famiglia veneziana Ragazzoni, signori del feudo di Sant'Odorico. Al suo interno si trova un ciclo di affreschi di Francesco Montemezzano raffigurante la storia della famiglia.

Foto: Pro Sacile

Per informazioni:

Pro Loco Sacile
via Ruffo Albino, 10
33077 Sacile PN
Telefono:
0434 72273
segreteria@prosacile.com

di Riccardo Milan

Foto di Tatiana Bocchino

VENDERSI, *il Paese degli Spaventapasseri*

Per informazioni:

Unpli Piemonte
Via Buffa di Perrero, 1 • 10061 • Cavour (TO)
Tel. 0121.68.255
unplipiemonte@unplipiemonte.it

Un'idea originale è diventata volano per lo sviluppo turistico di un'area che si sta muovendo per promuoversi e farsi conoscere: la Val Borbera. Fondamentale il ruolo delle Pro Loco. La Val Borbera è una zona che si fa ricordare: è infatti in cambiamento, molti i boschi dove una volta si coltivava, molte le case in disuso o semplicemente chiuse; ma anche molte testimonianze storiche di un'area a lungo contesa fra genovesi, milanesi, piemontesi… ci passava una strada che collegava il mare alla pianura. C'erano abbazie, conventi, chiese e borghi fortificati.

Tra natura e gastronomia

Oggi ci sono sentieri da trekking, una natura bella, piste da bike; ristoranti ed alberghetti dove soggiornare. Piace. E c'è un grande fermento dal basso che apre a futuri scenari interessanti. Come nel caso delle Grandi Panchine o dei Fossili o delle Pietre Scolpite di cui abbiamo già parlato su queste pagine, è una certa proposta che definiremmo "pop" ad arricchire queste lande piemontesi. Una caratteristica che sembra accomunare tutta la regione. Prendiamo il caso di Vendersi, il Paese degli Spaventapasseri.

Sette abitanti

Vendersi è una frazione del comune di Albera Ligure, si trova in provincia di Alessandria, più precisamente nella valle Borbera a circa 720 metri d'altitudine. Vendersi ha sette abitanti, qualcuno in più d'estate per villeggiatura. Però ha 70 spaventapasseri e centinaia di escursionisti che vanno a visitare il borgo. "Davvero molti in qualche fine settimana" ci ha detto Silvia Porcile che insieme ad Ivana Zanella è l'anima dell'associazione che li ha realizzati, li colloca e li mantiene in ordine.

Il paese

Il paese non ha né bar né ristoranti, però la continua presenza di escursionisti e turisti ha benefiche ricadute sui locali dei borghi vicini. Non è neppure l'unica iniziativa che crea una rete in cui la frazione è inserita: "Partecipiamo al Sarvego Festival di Letteratura per Ragazzi -ci ha ricordato Silvia- una iniziativa voluta dalle biblioteche dell'alta valle e da altre realtà locali che ha la rivista "Andersen" come partner scientifico. Nato tre anni fa, si svolge in molti luoghi "selvatici" ("sarvega") dell'alta Valle e coinvolge tutti: Pro Loco, associazioni, comuni, singoli cittadini…". Una passione per i libri che porterà presto all'apertura di una piccola biblioteca proprio a Vendersi. "Nella vecchia canonica in disuso che abbiamo preso noi come associazione e che usiamo già come laboratorio sia per accogliere scout, escursionisti e giornalisti che vogliono scoprire il territorio…".

Il Festival

Il Festival è stato presentato anche al Salone del Libro di Torino, suscitando interesse; mentre tutta la Valle, grazie al Coordinamento fra Pro Loco ed Associazioni ha avuto l'attenzione di alcuni tour operator. "Il nostro obiettivo è quello di fermare i turisti sul territorio".Gli spaventapasseri di Vendersi sono dunque solo un tassello di una strategia più ampia che vede tante associazioni collaborare insieme. Ma chi ha avuto l'idea degli spaventapasseri? "Quattro anni fa il comune di Albera ha partecipato all'iniziativa Borghi Fioriti e noi frazionisti ci siamo fatti dare un'area comunale dove abbiamo allestito i pupazzi di Manlio (che un ricordo di mio zio che viveva qui) e Matilde con fiori. E da lì abbiamo iniziato: prima 14 poi sessanta, ora settanta e altri ne verranno". Ora "ci siamo costituiti in associazione".

Contadini e contadine

Ci sono contadini e contadine, ci sono figure di innamorati, donne misteriose. Con cosa sono fatti? Silvia ricorda che "si tratta quasi del tutto di materiali di recupero, tranne i tondini e i cappelli di paglia… tessuti e altri materiali sono spesso regalati da privati e da altre associazioni che operano in Italia. Ogni anno si fanno nuovi spaventapasseri e si aggiustano gli esistenti". Un lungo lavoro invernale che segue Ivana.
Ma che storie raccontano? Storie legate al passato agricolo del paese in primis: Manlio è un contadino, collocato in un prato con tanti fiori a fare la guardia a degli oggetti; Delfina ricorda una donna del borgo nata nel 1900, indossa un abito giallo e una collana di perle; Matilde indossa un grembiule, una camicetta bianca e ha il

Foto: Silvia Porcile

Foto di Tatiana Bocchino

fazzoletto in testa; Clementina indossa una gonna gitana e un cappello di paglia; Mariuccia fa invece compagnia alle galline, ma soprattutto al gallo Rocco; all'interno del paese c'è Aurelio con la sua carriola e Juliette, vestita di rosa con un cappello blu e dei tulipani in mano… Un teatro popolare che ci racconta storia, ci suggestiona e ci fa passare dei bei momenti in mezzo al borgo antico e alla natura. Basta così poco per fare turismo? Forse sì.

Un territorio Romantico

Vendersi fa parte come tutti i comuni dell'Alta Valle al Distretto del Novese ed ha quest'anno partecipato all'iniziativa Panchine di San Valentino voluta proprio dal Distretto. Per alcuni giorni a cavallo della tradizionale festa degli innamorati, nella frazione è stata installata una panchina romantica. Una delle 44 panchine romantiche installate nei pressi di scorci caratteristici che svelano castelli, dimore storiche, paesaggi viticoli, un sito archeologico ed anche, ovviamente, Vendersi il Paese degli Spaventapasseri.

Per questa seconda edizione, anno 2023, sono stati 28 i comuni coinvolti. Alcuni dei quali con più panchine: cinque ad Arquata Scrivia, per esempio; due a Francavilla Bisio; due a Gavi e poi i molti paesi con una sola. Le coordinate per raggiungere le postazioni, e per seguire questo sentiero romantico, erano disponibili sul sito del Distretto del Novese oppure sull'omonima app, per arrivare e scattare un selfie romantico. Inoltre, nei pressi delle panchine sono stati installati dei Qr Code collegati ad altrettante opere di Street Art; poi è stato indetto un concorso fotografico legato ad Instagram; ed infine una bella Caccia al Tesoro per vivacizzare il tono romantico dell'Iniziativa…

ARTI E SPETTACOLI

TRENTINO

di Oriana Bosco

Castello d'incanto: un mirabolante castello medievale posto a più di 1200 m d'altezza, a picco sulla Valle di Bresimo (Val di Non, Trentino), che la Pro Loco ogni anno ripopola con musica, tavolate e profumi.

Per informazioni:

Pro Loco Bresimo
Via Fontana Nuova n. 24
38020 BRESIMO - VAL DI NON
prolocobresimo@gmail.com

Foto di Tatiana Bocchino

CASTELLO DI ALTAGUARDIA,

tra magia e romanticismo

La vista che si ha dalle sue mura è spettacolare, ma l'aria che si respira è magica e allo stesso tempo romantica. Dai suoi 1280 metri, il Castello di Altaguardia, è il più alto dei castelli trentini e regala un'atmosfera particolare con un panorama suggestivo sul lato nord della Valle di Non, non a caso i signori Livo, che lo fecero costruire nel 1200 circa, trovarono qui il luogo giusto per una vedetta per il controllo della viabilità verso l'Alto Adige.

La storia

Il castello ha vissuto nei suoi secoli di storia distruzioni e ricostruzioni, rifacimenti e passaggi di proprietà, ma una cosa è rimasta invariata: il suo valore di simbolo del potere dei nobili locali e di protezione della comunità locale. Venuta meno questa sua funzione, il castello è però oggi tutt'altro che dimenticato dalla gente del posto, che sente ancora un legame inossidabile con questo posto temuto e venerato. Ecco che allora ogni estate il castello torna a essere protagonista della vita della comunità grazie alla Pro Loco di Bresimo, che ha sviluppato un evento che valorizza e riempie di energia nuova le sue mura.

La manifestazione

E' Castello d'Incanto, una serata di luglio in cui i visitatori che salgono a piedi dal paese si trovano immersi in un'atmosfera davvero magica: la vista della valle con le luci che si accendono, i cori di montagna, le tavolate con i piatti tipici della zona. Perchè ogni epoca ha i suoi usi!
Il Castello di Altaguardia deve il suo nome proprio alla sua posizione strategica sulla costa ovest del "Monte Pin" da cui svolgeva una funzione di controllo nei confronti dei contadini del fondo valle.
Questo castello medievale fu costruito sulle rovine di un castelliere preistorico, divenuto poi torre di avvistamento romana. Inizialmente apparteneva alla famiglia Livo, ma ben presto passò ai Thun, che lo tennero più come simbolo di prestigio che vera e propria residenza.

Incendi e rivolte

Dopo numerosi incendi e rivolte contadine, il castello venne abbandonato a partire dal XVIII secolo e cadde in degrado. Il castello, riscoperto da poco, è stato restaurato ed è raggiungibile percorrendo un comodo sentiero che ha inizio presso il Rio Castello sulla strada verso Bresimo. Il tempo di percorrenza è di circa 45 minuti.

Come arrivare

Poco dopo aver passato il paese di Livo si imbocca la strada asfaltata che porta al piccolo borgo di Bresimo.
Si lascia l'auto in paese e poi ci si incammina verso la chiesetta. Da qui sale la passeggiata che porta al castello.

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

ARTI E SPETTACOLI

CAMPANIA

di Giulia Nappi

Foto: Giulia Nappi

LUNGO L'ANTICO CAMMINO DELLE PORTATRICI DI LIMONI

Per informazioni:

Pro Loco Minori
via Roma,30
tel. 089 877087
www.prolocominori.it
prolocominori@alice.it

Da Maiori a Minori. E viceversa. Ci puoi andare via mare, a piedi o in auto attraversando il curvone della Statale Amalfitana che divide i due centri. Oppure ci puoi andare attraverso un percorso fino a qualche anno fa conosciuto solo dalla gente del posto, il Sentiero dei Limoni. Il percorso è prevalentemente in piano, con un dislivello di circa 150 metri dal mare, da qui puoi attraversare come una formichina tutta la dorsale a picco sul mare sotto cui si sviluppano gli abitati moderni di Maiori e Minori. E scoprire una dimensione diversa della Divina Costiera, quella più vera, della gente semplice, della gente che vive in un territorio magnifico ma fatto per pochi.

La storia

Si parte da Maiori. Da Corso Reginna saliamo fin su alla Collegiata, la bella chiesa dedicata a Santa Maria a Mare, dove si conserva un'antica statua della Madonna giunta sulle rive di Maiori un po' di secoli fa. Da qui la vista di case aggrappate alla roccia già è suggestiva, specie all'imbrunire, quando la montagna si scurisce e si accendono le lucine di case e lampioni. Ma non ci fermiamo. Raggiungiamo il retro della Basilica e imbocchiamo una stradina in salita, isolata, che si sviluppa in parallelo alla strada che conduce giù: se ci fai caso, lungo il parapetto in muratura delle scale, ci sono sparse maioliche a guisa di segnaletica con indicato il sentiero dei limoni o la cittadina di Minori. Comincia a farsi silenzio intorno, il vociare dell'estate, della gente che si attarda in spiaggia, delle auto che sfrecciano si perdono…senti il tuo passo sulla strada, il fruscio di qualche ramo da spostare o, all'improvviso, gli zoccoli di un asinello trainato da un fattore.

Il sentiero dei limoni

Lo vedi coi tuoi occhi perché si chiama sentiero dei limoni, a pochi minuti dal centro di Maiori già sbucano i limoneti: pareti di verde brillante che lambiscono il sentiero con le caratteristiche piantagioni a terrazze e le impalcature di legno su cui si raccolgono veli neri, all'occorrenza spiegati a coprire le piante. Il sole picchia forte e, mentre nutre e fa belli i frutti, rischia di seccare questo meraviglioso giardino diffuso che è anche ricchezza economica per il territorio. Il limone coltivato in Costa d'Amalfi, lo Sfusato Amalfitano, è infatti una specialità IGP (Indicazione Geografica Protetta), una variante dalla buccia molto spessa e all'interno con pochi semi che si presta a moltissimi utilizzi, non solo alimentari. È un patrimonio di gusto e saperi, un armonioso equilibrio naturale, è arte. È arte quando tra le foglie, giù in lontananza, scopri il mare azzurro.

Castello Miramare

Continuando il percorso, nei punti più radi di piante puoi affacciarti e scorgere il Castello Miramare, con quelle torri da reame delle fiabe, costruito sopra un antico fortilizio di avvistamento. Se invece guardi indietro ecco la torre normanna all'estremità opposta di Maiori, uno dei numerosi avamposti di difesa che puntellavano tutta la costa amalfitana. Giungiamo nel vallone San Francesco, una profonda rientranza della costa, popolata di tenute e coltivazioni. Continuiamo, il sentiero in certi punti si dirama in scale che

Foto: Giulia Nappi

salgono e scale che scendono, conducono alle case di chi vive a Maiori, in qualcuna è sorto un B&B o una trattoria. Una lunga salita conduce al Convento di San Nicola, che sorge a quasi 500 metri sul livello del mare, nel frattempo siamo quasi giunti a Minori. Siamo nella frazione Torre.

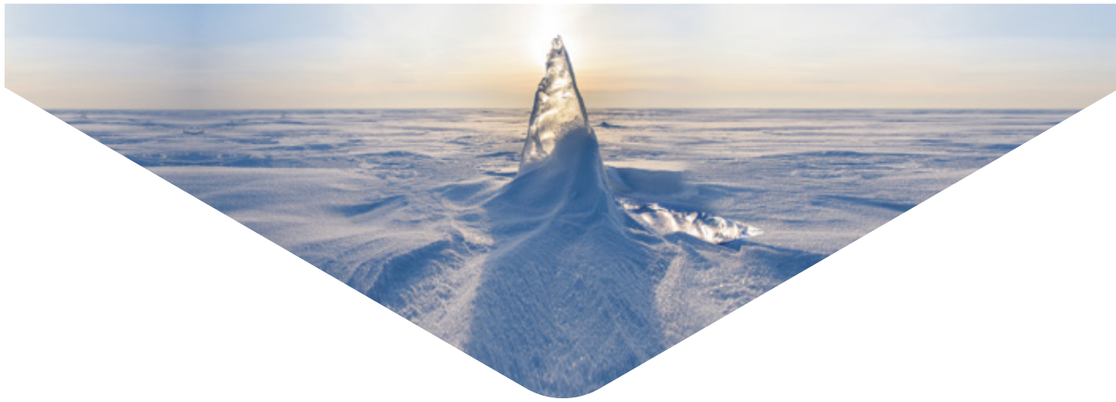
Maiori

Ora Maiori turistica è tutta sotto di noi e la vedi, vedi il canale del fiume Reginna, vedi i grandi alberghi e tutto il lungomare. A un certo punto arriviamo a una larga piazzetta con panchine per sedersi e un bel balcone in muratura che affaccia sul mare, ti affacci e Maiori non la trovi più, in lontananza c'è la costa fino ad Amalfi che si lascia guardare. In questo slargo si trova una chiesa dedicata all'Arcangelo San Michele, è piccolissima ma molto antica, risale infatti al X secolo.

Le maioliche

Se ti guardi intorno, noti che le maioliche disseminate sulla via ti contano gli scalini, più di 300 a scendere fino a giù in paese. E la toponomastica ricorda quando e perché il paesaggio è stato così plasmato, siamo in via Portatrici di Limoni: fino al secolo scorso si potevano ancora incontrare, cariche di grosse ceste sulla testa facevano su e giù lungo il sentiero per trasportare i limoni dai giardini alle barche, da cui partivano per essere venduti nelle città.
Man mano che scendi il paesaggio torna uguale a quello che abbiamo lasciato a Maiori: case basse, chiare, allegre maioliche a scandire le soglie, edicole votive con Madonne o con Santa Trofimena, la patrona di Minori. Di fronte a te Ravello, la vedi bene, la vedi tutta da quassù. Scendi scendi e il cammino è quasi terminato, quando ti trovi dinanzi al campanile della Basilica di Santa Trofimena di Minori, hai percorso tutto il sentiero.

Foto: Giulia Nappi



DALMEC
REFRIGERATION

PIÙ DI 700 VARIANTI DI PRODOTTO

Crediamo nella soddisfazione del cliente, nello sviluppo tecnologico e nel valore della qualità.

Il nostro obiettivo è fornire prodotti e servizi innovativi che hanno un valore tecnologico e che contribuiscono a migliorare la qualità del lavoro di chi ci sceglie.

DALMEC REFRIGERATION

Dalmec - Via Fabio Filzi, 46 | 31036 Istrana (TV) | Italy
Una divisione di **Dal Santo Industries**

Chiamaci allo **+39 0422 832679**
Scrivici a **commerciale@dal-mec.it**

ARTIGIANATO

SARDEGNA

di Ilaria Tucconi

Foto: Sebastiano Sechi

Sa buttonera, UN GIOIELLO RICCO DI STORIA E DI MAGIA

Per informazioni:

Unpli Sardegna

www.prolocosardegna.net

Basti pensare che in antichità sfiorare sa buttonera era una grandissima offesa per la donna, al pari di toccare una parte intima, per capire quale bellezza e quale importanza si nasconde dietro la tradizione di un abito sardo abbellito coi suoi gioielli. Quella sfera di medie e piccole dimensioni d'oro o d'argento, con una pietra di corallo, riporta alla luce,quella storia di tanti sardi fatta di sacrifici, rinunce, speranze. Dentro quei "bottoni gemelli", nei secoli, è passata la quotidianità delle famiglie: l'antico gioiello, infatti, era medicina per le malattie, antidoto contro il maligno, simbolo di prosperità, sino ad essere canale che avvicina l'umanità al suo Dio. Questo capolavoro di arte orafa si propone come l'assoluto protagonista, adagiato dolcemente sulle camicie e sui bustini di centinaia di abiti sardi, portato con orgoglio come simbolo di attaccamento alla terra. Rendere bello il proprio costume con il bottone significa attribuire identità ai valori in cui si crede, gli stessi che si trasmetteranno al pubblico di tutto il mondo, trasformando in fenomeno spettacolare quello che nei secoli è stata solo vita.

Prosperità

L'identità di un popolo si racconta anche attraverso le sue credenze, la lotta contro il male, il bisogno di difendersi dai pericoli, trovare protezione nella divinità. Quel bottone, indossato oggi per arricchire l'abito, era anche molto altro. Per garantire prosperità, fertilità e unione veniva regalato dall'uomo alla sua sposa qualche giorno prima del matrimonio perché venisse indossato sull'abito nuziale, generalmente sul petto. La sposa custodiva con cura il suo bottone che poteva essere di buon auspicio in vista di una gravidanza, come testimoniato dalla forma del gioiello. Lo stesso, con una gemma di ossidiana o corallo al centro di una mezza sfera, rappresentava un esplicito richiamo alla mammella e, per questo, si credeva assicurasse la produzione del latte materno.

Foto: Sebastiano Sechi

Foto: Sebastiano Sechi

Medium

La forma del bottone richiamerebbe poi quella del seno della dea cartaginese Tanit, protettrice della fertilità, dell'amore e del piacere e raffigurata nuda nell'atto di stringersi il seno. Il prezioso gioiello, per i sardi, era infatti anche un mezzo per raggiungere la divinità, un canale preferenziale per chiedere all'entità superiore la giusta protezione. Affidarsi al dio significava garantire il benessere della famiglia e della casa, tutelare la terra e il raccolto, tenere lontano il malefico e accogliere la fortuna.

Vita e costume

L'abito sardo, ricco di storia, cultura e tradizioni, non tralascia il dettaglio che fa la differenza. L'oro e l'argento ad illuminare i volti con una cascata di gioielli sul petto, collane che riflettono la brillantezza sul viso e che poggiano in sa camija di colore bianco, abbottonata con una spilla o semplicemente dai "gemelli sardi". Il magico tintinnio dei bottoni posti in su corittu sbattono tra di loro e suonano una melodia per allontanare la negatività e il male. Se ogni abito rappresenta uno stile di vita, a questo non può essere che abbinato il gioiello giusto. E se questo vale per il vestito da sposa e per quello della festa, diverso è il caso della donna in lutto che predilige colori scuri fra il nero e il viola e non porta gioielli.

L'orgoglio sardo

Tra le vie dei borghi, dei paesi e delle città, la bellezza della donna sarda si mostra nelle fogge di abiti pregiati, fatti di camicie, bustini, copricapi e punneddas. Ciascuno secondo le proprie tradizioni, porta tutta l'essenza dell'essere comunità unite dall'amore per il canto, il ballo, la musica, l'arte. Uno spettacolo nello spettacolo per chiassiste a un trionfo di tradizione e cultura che si perpetua negli anni, antica e sempre nuova. Un patrimonio storico culturale che attira l'attenzione e la curiosità di tutto il mondo. E in quel trionfo di colori, tutta l'Isola trova energia e forza per ripensarsi davvero "Prenda amada".

SAPORI DELLA TRADIZIONE

TRENTINO

di Oriana Bosco

TERRAGNOLO, *il grano saraceno*

Un piccolo chicco scuro quasi dimenticato, quello del grano saraceno, è diventato per la valle di Terragnolo un elemento di unicità, da nutrire e far conoscere. Questa antica coltivazione è infatti, da alcuni anni, il cuore di un progetto di valorizzazione del territorio che coinvolge tutta la comunità.

Terragnolo è terra dai versanti ripidi, segnati dai muretti a secco che cercano di rubare qualche tratto pianeggiante per le coltivazioni. Fino al secondo dopoguerra chi alzava gli occhi verso questi fazzoletti di terra e pietra avrebbe ancora visto qualche campo di spighe dal colore scuro, quelle del grano saraceno. Coltivazione che nei decenni successivi cadde inesorabilmente nell'oblio. Qualcuno però quei semi antichi li conservò.

Il futuro

Circa vent'anni fa si iniziò a interrogarsi se avesse senso tornare a coltivare il grano saraceno e se magari qualcuno avesse interesse a piantare questi grani antichi. Il seme, letteralmente, era gettato.
Alcuni misero a disposizione i propri terreni per i campi e altri iniziarono a lavorare la terra, riunendosi poi in un vero e proprio gruppo di coltivatori, dal nome ine: I Saraceni.
Pochi anni fa è nata anche l'Associazione Terragnolo che conta, che lavora per far conoscere e valorizzare il territorio di Terragnolo nelle sue tante sfaccettature, tra cui la coltivazione del grano saraceno. I volontari hanno acquistato un mulino artigianale, poi portato nella frazione di Zoreri per poter macinare il grano saraceno, che nel frattempo si è anche guadagnato il marchio di prodotto Slow Food.

Tra fornelli e palcoscenico

Tra le tante attività di cui si occupano i volontari della Pro Loco di Zoreri, il grano saraceno è diventato un prodotto da far conoscere e valorizzare, anche con un bel pizzico di creatività.
La compagnia teatrale Le Terragnole è nata in seno alla Pro Loco con l'esigenza di rappresentare usi e costumi del territorio, in particolare quelli delle donne. La compagnia, con il recupero del grano saraceno, utilizza questo tema come protagonista di alcune sue scenette e rappresentazioni teatrali.
Nel corso degli anni i volontari hanno scandagliato fienili e soffitte per recuperare attrezzi e oggetti storici e hanno riprodotto i vestiti delle donne di un tempo. Grazie a questo importante bagaglio di cultura materiale, la compagnia sa riproporre come il grano saraceno si raccoglie, si essicca, si macina e come si può usare nei piatti locali. I volontari si muovono infaticabilmente tra fornelli e fuochi accesi per esaltare il grano saraceno anche in cucina, con preparazioni salate e dolci ma soprattutto con il piatto tipico della valle, il fanzelto, una 'fortaia' realizzata con farina di grano saraceno e acqua, a cui a volte si aggiunge della patata grattugiata.

Pacchetti personalizzati

La creatività nel raccontare il mondo del grano saraceno è alla base dello stretto lavoro di rete tra la Pro Loco e l'Associazione Terragnolo che conta.
Pièces teatrali e degustazioni gastronomiche a base di grano saraceno impreziosiscono l'attività di valorizzazione che annualmente viene messa in campo per far conoscere quella che ormai è diventata la coltivazione simbolo della valle: camminate ai campi di grano saraceno, visite guidate e laboratori al mulino, progetti con le scuole.
Sono stati pensati addirittura dei 'pacchetti personalizzati' per rispondere alle esigenze di chi si 'avventura' nel territorio di Terragnolo: dalla visita ai campi con piccoli assaggi dei prodotti ai laboratori con merenda fino alla cena a tema corredata di scenette o rappresentazione teatrale vera e propria.

Per informazioni:

Pro loco Zoreri
Frazione Zoreri, 4
38060 Terragnolo
prolocodizoreri@gmail.com
Pagina Facebook
Proloco Di Zoreri Terragnolo

SAPORI DELLA TRADIZIONE

VENETO

di Alessandra Tutino

MELONE DI MASSANZAGO,
gusto senza confini

Massanzago, comune in provincia di Padova al confine con la provincia di Venezia, è un paese con profonde radici agricole e artigianali.
Un'eredità valorizzata anche dalla locale Pro Loco che, dal 1979, organizza dal 14 al 19 luglio 2023 l'annuale Sagra del Melone, alla quale, dal 2003, è stata abbinata la Festa Provinciale sulla tipicità del Prosciutto Crudo. Un accostamento perfetto che celebra la stagione estiva, ma anche l'occasione per mettere in risalto le caratteristiche uniche di questi due preziosi prodotti regionali. L'evento, che si fregia del marchio Sagra di qualità Unpli, si svolge nel parco di Villa Baglioni ogni terzo weekend di luglio, location scelta sin dalla prima edizione, quando nacquero numerosi appuntamenti collegati a specifici prodotti della terra, ideati per riscoprirne peculiarità e risorse caratteristiche.

L'economia rurale

Anche la locale Pro Loco decise di ideare un evento estivo dedicato al frutto più in uso nel territorio comunale di Massanzago: il Melone. In queste campagne, infatti, non c'era orto in cui non fosse presente la pianta del Melone, facile da coltivare e dalla buona resa, ideale fonte di sostentamento per le famiglie legate prevalentemente ad un'economia rurale.
Il Melone, re indiscusso della Sagra, agli abitanti di Massanzago trasmette, ancora oggi, un forte ricordo delle origini contadine, rappresentando tuttora uno dei prodotti di riferimento per tante aziende agricole locali.

Il prosciutto crudo

Nel 2003 la Pro Loco, forte del successo della manifestazione, ha deciso di ampliare ulteriormente l'offerta della Sagra con l'introduzione della Festa Provinciale sulla Tipicità del Prosciutto Crudo, accostando al Melone un altro prodotto locale. Un abbinamento, quello tra prosciutto e melone, amatissimo da tutti i palati, soprattutto nelle calde serate di luglio, quando la sapidità dell'affettato di qualità viene mitigata dalla freschezza della dolce polpa del frutto. Un matrimonio di sapori che da 20 anni richiama a Massanzago un pubblico numerosissimo, portando la notorietà della festa ben oltre i confini comunali.

Formaggi e marmellate

Ma lo stand gastronomico della Sagra propone anche una vasta scelta di primi piatti e grigliate miste, oltre ad alcune specialità a base di Melone, come il Risotto con Melone e Prosciutto e il Melone con Formaggi locali e marmellate, la scelta ideale per chi segue una dieta senza carne.
La manifestazione con il passare degli anni - e con l'immenso lavoro di tanti volontari - è così diventata un momento di aggregazione non solo per Massanzago ma per tutto il territorio. Di edizione in edizione, l'offerta varia dall'ottima cucina con prodotti tipici del territorio ai concerti degli artisti più celebri, dai momenti culturali con mostre d'arte alle visite guidate, senza dimenticare i più piccoli che possono divertirsi nell'ampio luna park.

La festa del fumo

La Pro Loco di Massanzago, oltre alla Sagra del Melone, organizza nell'arco dell'anno giornate ecologiche e serate culturali. Una menzione speciale merita la Festa del Fumo (intesa come fumo delle castagne) rievocazione storica in costume veneziano del 700/800 che si svolge il secondo weekend di ottobre.
Massanzago ha, infatti, l'onore di ospitare nel proprio territorio Villa Baglioni, residenza estiva dei Conti Baglioni, acquistata per celebrare l'ingresso della famiglia nell'aristocrazia veneziana.
La fama di questa villa è legata alla principalmente alla decorazione interna, con gli affreschi realizzati da un giovane GianBattista Tiepolo.
In questo prezioso contesto, la Festa del Fumo rievoca la gioia dei popolani che, dopo aver terminato la raccolta dei prodotti della terra, salutavano i Conti Baglioni che lasciavano il paese per ritirarsi in Venezia a trascorrere l'inverno.
In questa occasione la Proloco offre la possibilità di visite guidate gratuite in compagnia dei personaggi in costume.

Per informazioni:

Pro Loco Massanzago

via Roma, 59 - 35010
Massanzago (PD),
0499360020
prolocomassanzago@libero.it
http://www.sagradelmelone.it

Sul prossimo numero ancora Sagre di qualità ed uno speciale sui parchi più belli e significativi della nostra bella Italia. E, ancora, tanto spazio ai riti, all'artigianato e ai sapori dell'autunno.

Foto: Pixabay

Arcobaleno d'Italia 2023 | n° 02-03
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