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

ARCOBALENO D'ITALIA

4 | 2023

La rivista del patrimonio immateriale

Veneto

IN CADORE UN VIAGGIO CON I PASTORI SUI PASSI DELLA STORIA

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

Foto: Franco Oliveri FROL

Toscana
IL FICO SECCO DI CARMIGNANO

Liguria
IL MONTE DI PORTOFINO

Abruzzo
I CAPOLAVORI DI TARANTA

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

UNPLI
UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO D'ITALIA

UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA

Eventi 2024

GIORNATA NAZIONALE DEL DIALETTO E DELLE LINGUE LOCALI

SALVA LA TUA LINGUA LOCALE

I CARNEVALI DELLA TRADIZIONE

ECODAYS PER LA NATURA E PER L'AMBIENTE

SAGRA DI QUALITÀ

INFIORATA DELLE PRO LOCO D'ITALIA

GIORNATA NAZIONALE DELLE PRO LOCO D'ITALIA

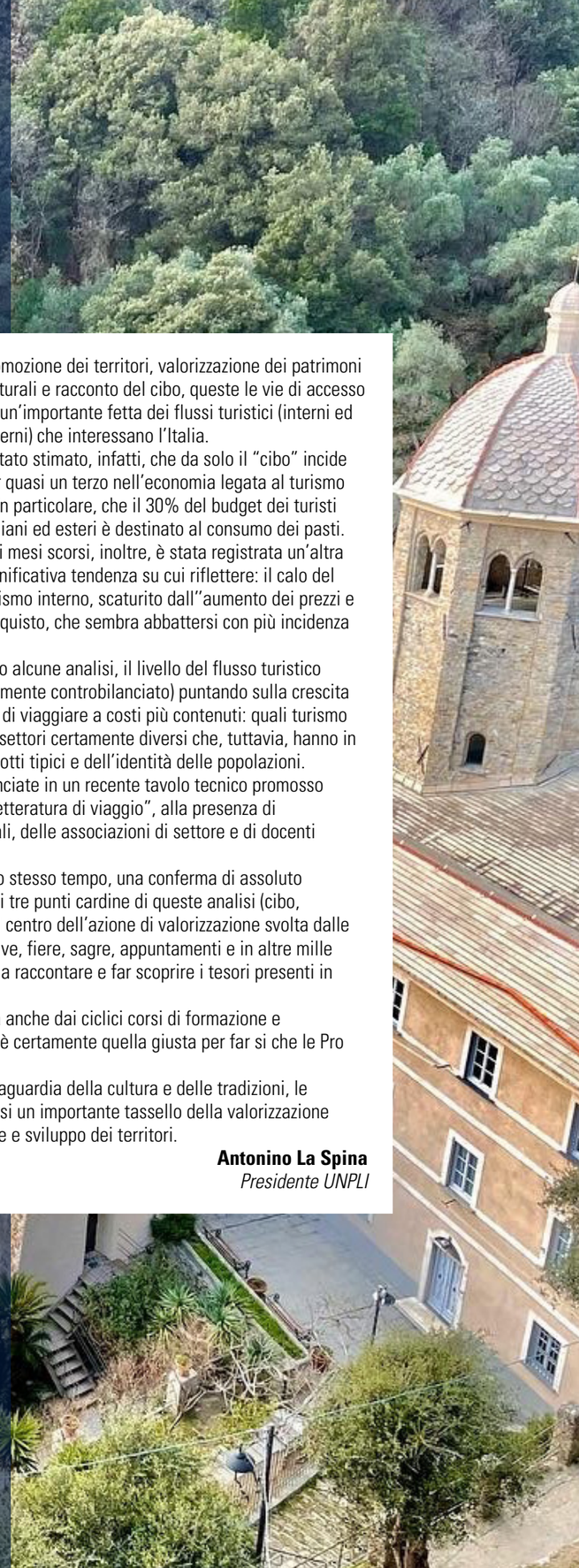
STAFFETTA "DA FRANCESCO A FRANCESCO"

FESTA DELLA MUSICA

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

Promozione dei territori, valorizzazione dei patrimoni culturali e racconto del cibo, queste le vie di accesso ad un'importante fetta dei flussi turistici (interni ed esterni) che interessano l'Italia.
È stato stimato, infatti, che da solo il "cibo" incide per quasi un terzo nell'economia legata al turismo e, in particolare, che il 30% del budget dei turisti italiani ed esteri è destinato al consumo dei pasti.
Nei mesi scorsi, inoltre, è stata registrata un'altra significativa tendenza su cui riflettere: il calo del turismo interno, scaturito dall''aumento dei prezzi e dalla generalizzata perdita del potere d'acquisto, che sembra abbattersi con più incidenza sulle mete più note.
In attesa di un freno all'inflazione, secondo alcune analisi, il livello del flusso turistico interno può essere movimentato (o parzialmente controbilanciato) puntando sulla crescita di altri segmenti che offrono la possibilità di viaggiare a costi più contenuti: quali turismo enogastronomico, esperenziale e sociale; settori certamente diversi che, tuttavia, hanno in comune la scoperta del territorio, dei prodotti tipici e dell'identità delle popolazioni.
Siamo in presenza di tendenze note e rilanciate in un recente tavolo tecnico promosso dall'Unpli nell'ambito del "Festival della letteratura di viaggio", alla presenza di rappresentanti del governo, degli enti locali, delle associazioni di settore e di docenti universitari.
Le statistiche riportate rappresentano, allo stesso tempo, una conferma di assoluto rilievo per l'universo delle Pro Loco Unpli: i tre punti cardine di queste analisi (cibo, cultura e territorio) sono costantemente al centro dell'azione di valorizzazione svolta dalle nostre associazioni e declinata con iniziative, fiere, sagre, appuntamenti e in altre mille sfaccettature; un'attività incessante volta a raccontare e far scoprire i tesori presenti in ogni singola comunità.
Una strada percorsa da tempo, alimentata anche dai ciclici corsi di formazione e aggiornamento organizzati dall'Unpli, che è certamente quella giusta per far si che le Pro Loco rafforzino sempre di più il loro ruolo.
Con la costante opera di promozione, salvaguardia della cultura e delle tradizioni, le Pro Loco possono orgogliosamente ritenersi un importante tassello della valorizzazione turistica, costituendo sempre di più motore e sviluppo dei territori.

Antonino La Spina
Presidente UNPLI



Hanno collaborato a questo numero

Alessandra Tutino

Gabriele Di Francesco

Oriana Bosco

Francesco Gulini

Giulia Nappi

Riccardo Milan

Raffaele Vacca

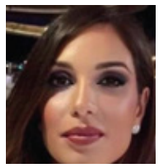
Luciano Scarpitti

Stefania Pendezza

Emanuela Olobardi

Francesco Brescia

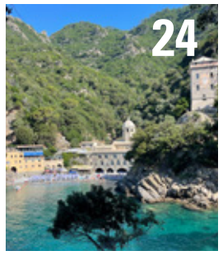
Silvia Pluchinotta


Ilaria Tucconi

Hanno collaborato inoltre:

- Davide Francescutti

SOMMARIO



FOCUS

Tu chiamale se vuoi emozioni pag. 8

Gole dell'Alcantara, nel blu dipinto di blu pag. 10

La terra incontra il mare in una esplosione di verde pag. 12

Colline del Chianti, quando il rosso è un "classico" pag. 14

L'oro giallo della Bessa pag. 16

RITI E FESTE

Il magico natale del castello di Lettere pag. 18

La transumanza delle capre vallesane pag. 20

Fiera di Tovena, secoli di storia pag. 24

La magia dei cantori della stella pag. 26

ARTI E SPETTACOLI

Monte di Portofino, un mondo incantato pag. 28

ARTIGIANATO

I capolavori della Taranta laboriosa pag. 32

SAPORI DELLA TRADIZIONE

Il fico secco di Carmagnano pag. 36

Capù, un boccone di tradizione pag. 38

Le tradizione culinarie della Capitale della cultura 2023 pag. 40

Gustose e curative, le radici di Soncino pag. 44

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

A cura di
Patrizia Forlani

Tu chiamale se vuoi EMOZIONI

Ci sono luoghi nascosti nella nostra bella Italia che immediatamente colpiscono per i loro colori. Il blu cristallino delle acque gelide dell'Alcantara, il verde dei parchi marchigiani, il rosso rubino del vino delle colline del Chianti e il giallo oro del parco della Bessa

Dal Piemonte alla Sicilia alla scoperta di alcune tra le zone meno conosciute e più suggestive della nostra Penisola

SICILIA
Gole dell'Alcantara, nel blu dipinto di blu

MARCHE
La terra incontra il mare in un'esplosione di verde

TOSCANA
Colline del Chianti, quando il rosso è un "classico"

PIEMONTE
L'oro giallo della Bessa

ARTI E SPETTACOLI

SICILIA

di Silvia Pluchinotta

Foto: per gentile concessione "PARCO BOTANICO E GEOLOGICO GOLE ALCANTARA

GOLE DELL'ALCANTARA,
nel blu dipinto di blu

Nelle profondità delle pendici dell'Etna ci sono delle pareti di roccia basaltica a strapiombo su un fiume dalle acque limpidi e freddissime: sono le Gole dell'Alcantara. Fuoco e acqua, milioni di anni fa, hanno dato vita a questo paesaggio mozzafiato e suggestivo formato dalle numerose eruzioni del vulcano e scavato dal fiume Alcantara.

Per volere degli dei

Un'antica leggenda narra che questa gemma, nascosta nel cuore della Sicilia e scoperta solo nella metà del secolo scorso, sia l'opera degli dei indignati per il comportamento scorretto di un contadino nel confronto del fratello. Secondo un'altra leggenda sarebbe stato il dio Vulcano a rendere le acque del fiume gelide per vendicarsi del tradimento di Venere. Si dice anche che le sue acque siano miracolose e in grado di restituire la virilità agli uomini e la verginità alle donne.

Il parco

Leggende e credenze popolari a parte, resta il fatto che le Gole Alcantara, all'interno del Parco Fluviale della Sicilia tra i comuni di Castiglione di Sicilia e Motta Camastra a soli 30 minuti di auto da Taormina e a 50 minuti da Catania e Messina, sono un spettacolo della natura che sorprende ad ogni passo e da vivere a tutto tondo. Un territorio di circa 1928 ettari, che comprende gole alte fino a 25 metri e larghe tra i 2 e i 5 metri. Le sue pareti di lava cristallizzata, alte fino a 50 metri, hanno un aspetto allo stesso tempo unico e maestoso, con prismi di basalto che si susseguono con forme a "catasta di legna", ad "arpa" e a "rosetta" con le "canna d'organo" che possono raggiungere anche i 30 metri d'altezza. All'interno del parco è possibile esplorare le gole e prendere parte a numerose attività a partire dal trekking lungo i sentieri dell'area protetta, al body rafting, ai bike tour, al trekking fluviale, al tubing, al river bug. Ma l'attrazione principale restano le profonde fenditure in cui scorrono le acque del fiume incorniciate da rocce basaltiche dalle forme spettacolari.

Le colate di lava

La Gola più imponente si trova nel territorio di Motta Camastra in località Fondaco Motta, è lunga più di sei chilometri ma solo sono percorribili in modo agevole solo tre. La particolarità di questa gola consiste nella struttura delle pareti, create da colate di lava basaltica che si è raffreddata molto velocemente creando forme prismiche pentagonali ed esagonali. Si ritiene che l'aspetto del fiume nel tratto delle Gole risalga alle colate di magma degli ultimi 8.000 anni. Le tesi più recenti individuano tre successive colate da fenditure e bocche apertesi nell'area di Monte Dolce che si mostrano sovrapposte lungo la parete sinistra del fiume. La colata più antica è quella che ha raggiunto capo Schisò, sul mare.

La Muntagna

I basalti colonnari visibili nelle Gole sono quelli della colata meno antica e sarebbero il prodotto del raffreddamento rapido causato dalla presenza dell'acqua del fiume. In lontananza i suggestivi paesaggi lunari della Muntagna, come i catanesi chiamano l'Etna, il maestoso vulcano attivo riconosciuto Patrimonio Unesco dell'Umanità per il suo valore naturale, geologico e scientifico.

Foto: Giulia Nenni

Per informazioni:

www.parcoalcantara.it
Ente Parco Fluviale dell'Alcantara
Via dei Mulini
Francavilla di Sicilia (ME)
Tel. 0942/388020
info@parcoalcantara.it
parcoalcantara@pec.it

www.golealcantara.it
Via Nazionale 5,
98030 Motta Camastra (ME)

ARTI E SPETTACOLI

MARCHE

di Francesco Gulino

Foto: Ufficio stampa Comune di Pesaro di Adriano Bambini

LA TERRA INCONTRA IL MARE IN UNA ESPLOSIONE DI VERDE

Un luogo unico dove terra e mare si fondono con un panorama meraviglioso che spazia dalle tantissime tonalità del verde all'azzurro intenso. E' il Monte San Bartolo uno dei tre parchi della provincia di Pesaro Urbino, insieme al Parco Naturale Interregionale del Sasso Simone e Simoncello e la Riserva Naturale Statale Gola del Furlo. Luoghi da vivere, da vedere e a gustare in ogni sua sfaccettatura. Negli ultimi anni, il turismo ha visto espandersi in soluzioni sempre più green e sostenibili, lasciando in secondo piano il turismo di massa e dettato dalla moda del momento. Il turista 2.0 e non solo cerca sempre più un'esperienza slow legata alle escursioni, al silenzio e alla vita dei piccoli borghi. Le Marche in questo settore non si sono trovate impreparate, grazie agli oltre 10 parchi sparsi da nord a sud della regione può soddisfare turisti appassionati del trekking o neofiti del settore. Ogni parco vede la presenza di una o più Pro Loco che grazie alla loro attività di volontariato ne garantiscono la vivacità sia in termini di turismo che di salvaguardia del parco stesso.

Parco del Monte San Bartolo

Fondato nel 1996 vede un dolce territorio rurale caratterizzato da un intreccio vitale e gradevole di campi coltivati, filari di alberi e siepi, e stradine che scendono fino al mare. Grazie all'unione di speroni, valli intervallate da pareti strapiombanti e l'azzurro del mare la falesia risulta incoronata e i pittoreschi e suggestivi borghi di altura come quelli di Santa Marina, Fiorenzuola di Focara a Gabicce Monte fanno si che questo lembo di terra sia incantato. Passeggiando lungo viali alberati si inaspettati scorci in cui dominano le ville rinascimentali e settecentesche volute dalle famiglie nobili dell'epoca: Villa Imperiale e Villa Caprile.

Il Parco Naturale Interregionale del Sasso Simone e Simoncello

E' compreso nell'antico territorio del Montefeltro e interessa due regioni, le Marche e l'Emilia-Romagna. Il paesaggio, collinare-montuoso, è coperto da una fitta vegetazione ed è interrotto da irte rupi e speroni di roccia sui quali vennero costruite "inespugnabili fortezze" dalle potenti famiglie del luogo, che purtroppo oggi sono visibili solo i ruderi "consumati" dal lento scorrere del tempo. L'intero territorio del parco è inoltre caratterizzato da castelli, rocche ma anche chiese, conventi e pievi.

Gola del Furlo

La Riserva Naturale Statale Gola del Furlo è un autentico paradiso attraversato dal fiume Candigliano che si insinua all'interno di una splendida gola calcarea dalle imponenti pareti rocciose. Una gola che vede il suo fondovalle sbarrato dalla diga Enel che forma un suggestivo invaso artificiale cosi da regalare paesaggi mozzafiato e vanta la presenza di aree archeologiche importanti in grado di raccontare una storia lunga più di tremila anni: dal sito "Grotta di Grano" alla Consolare Flaminia, alle Gallerie romane. Il nome Furlo proviene da Forulum, Piccolo Foro volgarizzato poi in Forlo e quindi Furlo. Il popolo italico che per primo comprese l'importanza della viabilità nell'economia fu quello etrusco, che costruì la strada di collegamento tra Roma e Rimini, l'attuale Flaminia, chiamata così due secoli più tardi dal console Flaminio che la fece lastricare. La conquista del Furlo da parte dei Romani avvenne senza difficoltà nel 295 a.C., dopo aver sbaragliato la confederazione italica a Sentino (Sassoferrato). Il luogo divenne un passo molto transitato e Flavio Vespasiano vi fece scavare una nuova galleria (ancora oggi aperta al traffico), i cui lavori terminarono nel 76 dopo Cristo.

Per informazioni:

www.unplimarche.it
www.parcosanbartolo.it
www.parcosimone.it
www. riservagoladelfurlo.it.

ARTI E SPETTACOLI

TOSCANA

di Patrizia Forlani

Foto: Pixabay

Per informazioni:

www.unplitoscana.it

COLLINE DEL CHIANTI,

quando il rosso è un "classico"

Vigneti a perdita d'occhio che si susseguono agli oliveti, ai campi e alle colline. Le strade, incorniciate da fila di cipressi, sono un continuo saliscendi che, ad ogni curva, regalano un paesaggio diverso, ricco di storia, di natura e di gusto. Siamo nel cuore della Toscana, un territorio che dal Medioevo al Rinascimento è stato un continuo campo di battaglia fra le città di Siena e Firenze. Di quegli anni lontani e della lotta per la contesa delle terre sono rimasti moltissimi castelli e borghi fortificati, spesso nascosti dalle valli. E, ancora paesi, ville rinascimentali e pievi. Tutto questo sono le colline del Chianti famose in tutto il mondo, oltre che per la loro bellezza, per i vigneti dai quali si ottiene l'omonimo vino: l'oro rosso della Toscana.

Il marchio

Un vino che dal 1984 è classificato a Denominazione di Origine Controllata e Garantita, un marchio italiano che ne definisce l'area di produzione e il rispetto di un rigido disciplinare di produzione. Le colline del Chianti sono il luogo ideale per chi vuole partire per un viaggio alla scoperta di tesori nascosti e delle tradizioni dell'enogastronomia toscana . In ogni piccolo borgo è possibile imbattersi in castelli, cantine e fattorie e assaggiare il prezioso vino accompagnato dalle prelibatezze locali. I confini del Chianti dal punto di vista geografico non sono precisamente limitati e l'area collinare abbraccia un'ampia sezione di territorio che si estende tra Firenze, Siena e Arezzo.

Foto: Pixabay

La storia

Dal punto di vista storico sono considerati parte del Chianti i comuni di Gaiole, Radda, Castellina, ovvero la vecchia Lega del Chianti poi trasformata in Provincia del Chianti. In seguito, grazie anche alla legge sulla denominazione dei vini, con l'espressione "Chianti" si comprendono sia i territori dei tre comuni della "Lega" che quelli fiorentini di San Casciano e Tavernelle nella Val di Pesa, di Greve, e parte di Barberino in Val d'Elsa, nonchè quelli senesi di Castelnuovo Berardenga e Poggibonsi. Solamente i vini prodotti in questi comuni possono fregiarsi del nome "Chianti Classico" e sono contrassegnati dal Gallo Nero. La celebre etichetta posta sulla bottiglia permette di distinguere un vino realmente prodotto nel territorio del Chianti (un vino Chianti Classico) da altri, prodotti nel resto del territorio toscano, cioè i vini "Chianti" senza l'appellativo "Classico " e senza il Gallo Nero.

La leggenda del Gallo nero

Al tempo delle lotte medievali Firenze e Siena, da sempre in guerra per il possesso del territorio del Chianti, ed entrambe stanche di battaglie sanguinose, decisero di stabilire i confini tra le due repubbliche attraverso una singolare competizione. Ad un giorno stabilito, al primo canto del gallo, i cavalieri sarebbero partiti dalle rispettive città e il punto del loro incontro avrebbe definito il confine. I senesi scelsero un gallo bianco e lo rimpinzarono di cibo, convinti che all'alba questo avrebbe cantato più forte, mentre i fiorentini scelsero un gallo nero che lasciarono a digiuno. Il giorno della prova, il gallo nero fiorentino, morso dalla fame, cominciò a cantare prima ancora che il sole fosse sorto, mentre quello bianco, senese, dormiva ancora beato perché ancora sazio. Fu così che i cavalieri si incontrarono appena dopo pochi chilometri da Siena, nei pressi di Fonterutoli dove fu posto il confine tra le due Repubbliche.

ARTI E SPETTACOLI

PIEMONTE

di Riccardo Milan

Per informazioni:

www.prolocopiemonte.it
www.bessa.it

L'ORO GIALLO DELLA BESSA

Se camminate nella Bessa, fra gli alberi, gli spiazzi erbosi e le tracce di costruzioni rurali troverete delle montagnole di sassi levigati, sassi di fiume che non sapete spiegarvi. Meno male che ci sono pannelli ogni tanto, un centro visite con piccola arena e la presenza di alcuni signori chini nel fiume… il tutto vi racconta una storia.

Ed è una storia antica, fatta di uomini liberi, ma anche di schiavi che hanno setacciato le sabbie del torrente Elvo alla ricerca dell'oro. Il sistema era quello solito, quello che si fa con la strana padella dei ricercatori. Solo più in grande: si trasportava una massa di sabbia, sassi e fango in alto e la si faceva scendere diluendola con l'acqua giù da scivoli di legno con gradini per fermare le pagliuzze. I sassi, i cumuli di sassi sono ciò che resta di questo secolare lavoro.

La storia

Furono per primi a farlo gli Ictimuli - o Vittimuli - che oltre duemila anni fa abitavano buona parte del Biellese. Guidati e sfruttati dai Romani tra il II e il I secolo a.C. trasformarono la Bessa in una delle più grandi miniere d'oro a cielo aperto del mondo. I primi riferimenti storici risalgono a Strabone (64/63 a.C. - 21 d.C.) ed a Plinio il Vecchio (23 d.C.-79 d.C.) i quali parlano delle "aurifodinae", cioè delle miniere d'oro che i Romani sfruttavano tempo addietro nell'Agro Vercellese. I reperti archeologici sembrano confermare che lo sfruttamento aurifero si svolse per circa un secolo tra la fine del II ed il I secolo a.C. In questo immenso lavoro vennero impegnati contemporaneamente migliaia di uomini. L'esaurirsi del giacimento e l'apertura di nuove miniere nei paesi transalpini determinò la fine del periodo aureo della Bessa.

La natura

Gli oltre venti secoli passati fino ad oggi hanno visto la natura riappropriarsi di buona parte del terreno, con una maggiore crescita verde nelle fasce marginali. Questo aspetto negativo per i reperti è però bilanciato dalla ricchezza naturalistica: una flora e una fauna tipiche, spesso rare, che hanno trovato nella Bessa l'habitat ideale. Ha spesso un aspetto lunare, con cumuli di grandi dimensioni accostati come dune di un deserto, costituiti di sassi di varia grandezza. Tra un cumulo e l'altro, cortine di piante e cespugli spesso impenetrabili. Questo è l'aspetto che si coglie entrando per la prima volta all'interno della Riserva naturale della Bessa. Tutto questo grande territorio, quasi dieci chilometri quadrati, è stato interamente modificato, nel suo aspetto, dal lavoro di migliaia di uomini.

L'area iniziò ad essere studiata a partire dal 1700.

Occorrerà però arrivare ai nostri tempi per avere le prime azioni concrete di tutela e di valorizzazione. L'attenzione dimostrata dalla Regione Piemonte porta nel 1985 all'istituzione della Riserva naturale speciale e quindi alla prima azione di tutela.

La riserva naturale

L'area della Riserva Naturale della Bessa si sviluppa per circa 8 chilometri di lunghezza, con una larghezza media di un chilometro. Si trova tra Biella ed Ivrea, compresa nei comuni di Borriana, Cerrione, Mongrando e Zubiena, sulla destra orografica del torrente Elvo. E' parte della morena della Serra, considerata la più grande d'Europa.

L'antica attività di ricerca dell'oro in Bessa è riproposta anche ai giorni nostri. Nella Frazione Vermogno, nel comune di Zubiena, sorge Victimula, "villaggio" dei cercatori d'oro, che è la capitale della ricerca dell'oro alluvionale in Italia. Si trova qui l'arena dove più volte si sono svolti i Campionati Mondiali dei Cercatori d'Oro.

RITI & FESTE

CAMPANIA

di Giulia Nappi

Foto di Tatiana Bocchino

IL MAGICO NATALE DEL CASTELLO DI LETTERE

Da tradizione esclusiva del Natale nordico, la moda dei mercatini natalizi, dove acquistare prelibatezze locali e pezzi unici di artigianato, da anni, ormai, spopola in tutto il Bel Paese. Anche in Campania, terra di presepisti e integralissimi osservatori della regola dell'8 dicembre (mai l'albero e il presepe prima dell'Immacolata!), i mercatini di Natale vanno forte e vengono proposti in location di prestigio, come quelli del castello di Limatola o nel Museo Ferroviario di Pietrarsa.

Il mercatino

Sulla stessa scia, da qualche anno se ne è aggiunto un altro, che ha il merito di aprire le porte di un monumento storico e pensare per esso una nuova destinazione d'uso e fruibilità turistica, oltre che ampliare l'offerta di eventi e iniziative di richiamo per visitatori e turisti. A metà strada tra il golfo di Napoli e il golfo di Salerno, su una collina ai piedi dei Monti Lattari, Lettere, un centro di poco più di 6.000 anime, nelle settimane che precedono il 25 dicembre ospita l'evento del "Natale al Castello".

Il panorama più bello

Il paese è infatti dominato da un castello sorto nell'epoca medioevale, quando il Ducato Amalfitano scelse questa romita collina per erigere un baluardo che proteggesse le spalle alle sue terre, avendo controllo dal porto di Castellammare fino a tutto il golfo di Napoli e sui territori della valle del Sarno. Questa eccezionale vista che regala uno dei panorami più belli di tutta la regione, con il Vesuvio che domina, come unica poderosa altura, su tutta la pianura napoletana, è la cornice che, vestita a festa per il Natale, accoglie spettacoli, animazioni, degustazioni e specialità locali.

Tra presepi e dolci

Tra le torri del castello, nelle corti recuperate e occupate dalla casetta di Babbo Natale o dagli elfi tuttofare, grandi e piccini possono scovare il regalo perfetto: quel presepe fatto a mano da un talentuoso ma sconosciuto hobbista, ciondoli o anelli di cammeo, come ancora li lavorano a Torre del Greco, i dolci taralli di Castellammare o la classica pallina di Natale dipinta o ricamata a mano.
O svagarsi per qualche ora, senza impegno alcuno, mangiando caldarroste o pizza a portafoglio (siamo sempre a Napoli!). L'iniziativa, divenuta oramai un appuntamento fisso della stagione invernale in Campania, è un positivo esempio di sinergia territoriale: il Comune, le associazioni, la Protezione Civile collaborano per mettere in piedi un evento prolungato e impegnativo, soprattutto dal punto di vista logistico. Il castello, infatti, si trova a 340 metri di altezza, sulla collina di San Nicola, e non gode di spazi sufficienti ad ospitare bus o numerose auto ma un puntuale ed efficiente servizio navetta garantisce a tutti i visitatori, a piccoli o grandi gruppi, di raggiungere il castello.
Un occhio di riguardo, come d'obbligo, è dedicato ai bambini: tutta per loro la magia dei giochi di luce, le comparse in costume e gli intrattenimenti e l'emozione senza tempo e inebriante di ritrovarsi nel castello delle fiabe.

Per informazioni:

Pro Loco Lettere
Corso Vittorio Emanuele III, 58
Lettere
prolocolettere@gmail.com

RITI & FESTE

VENETO

di Alessandra Tutino

Per informazioni:

www.unpliveneto.it

Foto di di Franco Oliveri FROL

LA TRANSUMANZA DELLE CAPRE VALLESANE

In Cadore un viaggio con i pastori sui passi della storia

Dal recupero di un antico rito montano è nato un evento dal forte richiamo turistico. Si tratta della Transumanza delle capre Vallesane a Valle di Cadore (BL), appuntamento che da qualche anno richiama l'attenzione di chi ricerca una proposta turistica di nicchia e all'insegna della tradizione. La transumanza, che si svolge nel mese di novembre - solitamente nel fine settimana precedente la festa di San Martino - è organizzata dalla Pro Loco di Valle di Cadore Dolomiti insieme al Gruppo Vallesane del Cadore, azienda agricola nata più di dieci anni fa che ha avuto il merito di reintrodurre in questi luoghi l'allevamento delle capre e la transumanza delle greggi.

La tradizione

Una tradizione antica, quella della migrazione stagionale degli animali, che accomuna tanti territori montani e che, dal 2019, è inserita nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco sulla base della candidatura presentata da Italia, Austria e Grecia. La Regione del Veneto, successivamente, ha legiferato in materia al fine di valorizzare e conservare i sentieri regionali costituenti le Vie del Pascolo del Veneto. Una pratica secolare che la comunità cadorina e, in particolare, il gruppo Vallesane del Cadore, riconoscono come parte del proprio patrimonio culturale, mettendo in scena ogni anno una lunga e allegra processione che accompagna il tranquillo gregge dagli alti pascoli estivi al rifugio invernale.

Dall'alpeggio alla valle

Sono all'incirca otto i chilometri lungo cui si snoda il percorso, dall'alpeggio nella frazione di Caralte fino alla stalla di Valle di Cadore, nella borgata Costa. Lungo il tragitto si attraversano boschi, prati e antichi borghi, al cospetto delle magnifiche cime dell'Antelao e del Pelmo, ripercorrendo l'antica Strada Regia che, nel Medioevo, collegava la pianura veneta con il Tirolo, ben prima della costruzione della Strada di Alemagna nel 1832. E in alcuni tratti è ancora riconoscibile l'originaria pavimentazione formata dai lastroni di pietra, profondamente incisi dall'abrasione secolare delle ruote dei carri. Il cammino lungo Strada Regia è stato scelto proprio per evidenziare l'aspetto storico della transumanza: un rito antico che attraversa un percorso del Cadore conosciuto e percorso sin dall'anno Mille.

Una passeggiata nata quasi per gioco ed oggi divenuta una festosa tradizione a cui partecipano centinaia di persone, per la maggior parte vestite con i suggestivi e variopinti abiti tradizionali, spesso trovati nei vecchi bauli della nonna

La carovana

La carovana che segue le capre Vallesane, infatti, è composta dai pastori e da gente locale ma, soprattutto, da visitatori che arrivano da ogni parte d'Italia e dall'estero, oltre che da numerosi bambini.

Diverse le tappe inserite nel percorso dove, oltre a vivere la meraviglia di questi luoghi, i partecipanti possono rifocillarsi con varie prelibatezze locali e prodotti di stagione.

La transumanza prende il via dal comune di Perarolo: prima sui prati di Caralte, dove le capre hanno trascorso l'estate in libertà; si arriva quindi al "cidolo", una chiusa in legno costruita sul Piave nel 1668 per trattenere i tronchi

tagliati in montagna. Una struttura fondamentale per l'economia locale, basata sul commercio di legname che, tramite il fiume, veniva trasportato in pianura. Dopo una sosta alla frazione di Sacco, ci si inerpica verso il borgo di Damòs attraverso la vecchia strada Cavallera. Una volta arrivati a Damòs, ci si rifocilla, si danza, si canta, e si continua il cammino nel bosco, sulla Strada Regia verso Valle di Cadore. Si attraversa, quindi, il Ponte coperto di Rualan, uno dei pochissimi esempi di questo tipo di costruzione in Cadore, e si giunge nella zona di Pian de Val, dove le capre vengono riunite prima di risalire via Romana e rientrare nella stalla invernale, ubicata in paese, già facente parte di un antico fienile ottocentesco che si trova all'incrocio fra il tracciato della Strada Regia e la via Romana.

La festa

È questa l'ultima tappa del percorso, dove prende vita una grande festa all'insegna del vero folclore locale, con tanto di merenda della tradizione contadina in cui non mancano mai caldarroste e vin brulè, oltre a canti e balli sulla musica della fisarmonica e della chitarra. È una festa comunitaria, un rito rurale che viene ripetuto all'inizio dell'autunno, un trovarsi e ritrovarsi.
L'evento termina con la premiazione di quattro categorie di partecipanti: il più giovane, il più saggio, chi arriva da più lontano e l'abito più caratteristico.

I premi

I premi, per scelta della Pro Loco, sono sempre collegati ad aziende del territorio e raccolte fondi a sostegno delle realtà locali: le coperte realizzate dall'associazione contro la violenza Viva Vittoria-Tre Cime Lavaredo, gli oggetti realizzati dalle volontarie di Ados Belluno, i biscotti della Telethon, le mele dell'AISM sono solo alcuni esempi.
Al più giovane, oltre ai prodotti locali, viene regalato un giocattolo di una volta; al più saggio (il cui record è detenuto dalla signora Giovanna con i suoi 90 anni

magnificamente portati) un bastone per le escursioni intagliato a mano; al vincitore per il miglior costume tradizionale viene assegnato un cesto di prodotto tipici, tra cui anche il celebre cavolo cappuccio di Vinigo (BL); infine, il visitatore più lontano si porta a casa i prodotti più particolari, ad esempio la melata d'abete caratteristica del Cadore, premio che, nell'ultima edizione, è stata conquistata da alcuni turisti giunti dal Giappone.
E, a tutti i partecipanti, viene regalato un oggetto ricordo creato dal Gruppo delle Vallesane: un piccolo segno di ringraziamento per il lavoro svolto ed un invito a prendere parte alla prossima transumanza.

Le Vallesane del Cadore

Il Gruppo Vallesane del Cadore è stato fondato da Alberto Rossi e Fabrizio Zampolli, sull'onda dei ricordi di quando, da bambini, aiutavano i nonni a "far fieno" falciando l'erba. Erano quelli momenti importanti, aspetti fondamentali della storia agricola locale, andata dimenticata quando nel Cadore è arrivata l'industria manifatturiera, in particolare quella dell'occhialeria. Così Alberto e Fabrizio, con le loro famiglie e alcuni amici, hanno formato il gruppo partendo con due capre che, gradualmente, sono cresciute di numero, ridando vita alla tradizione agreste insita in questi territori. La razza selezionata per questo progetto è la Vallesana, una razza antica che ben si adatta al territorio cadorino. Una specie che è anche al centro di un progetto di conservazione da parte di ProSpecieRara, Fondazione svizzera per la diversità socioculturale e genetica dei vegetali e degli animali, con la quale è stata avviata una collaborazione in difesa della razza e della biodiversità.

La capra Vallesana

La capra vallesana è una razza di capra domestica di taglia media che raggiunge un'altezza di 75 cm. Presenta due imponenti corna nere, ma la caratteristica che più affascina e la rende immediatamente riconoscibile è il particolare mantello bicolore, nero o rosso anteriormente e bianco posteriormente, con pelo molto lungo. Questa tipologia di animale si distingue soprattutto per la sua fiera bellezza, anche se non raggiunge i livelli di produttività lattifera di altre razze più indicate, perché la sua genetica non è stata modificata dall'uomo per usi intensivi. L'origine della razza è incerta ma pare molto antica: documenti storici indicano che la capra vallesana deriva da animali che arrivarono nel Vallese nel 930 d.C. con l'immigrazione di popoli africani, presumibilmente arabi o saraceni.

La Strada Regia

Secondo alcuni studi storici, la strada regia era già in esistenza attorno all'anno Mille, quando veniva usata come via di comunicazione fra la Valle del Piave e la Val Pusteria. Sarebbe poi divenuta carreggiabile nel XII secolo (al tempo della terza crociata). Il primo documento certo in cui si nomina la Strada Regia è una relazione di viaggio di Giovanni e Gaspare Danieli, diplomatici della Città di Pordenone in missione in Tirolo. Nei secoli la strada viene percorsa ininterrottamente da soldati, civili, carri, muli ed animali da soma, fino alla costruzione della Strada d'Alemagna nel 1832-1835. La Strada Regia è ora una bellissima passeggiata che da Borca di Cadore porta fino a Perarolo e a Damòs attraverso le varie frazioni dei paesi della Val del Boite come Peaio, Venas, Vallesina e Costa.

RITI & FESTE

VENETO

di Alessandra Tutino

FIERA DI TOVENA, SECOLI DI STORIA

Per informazioni:

Cison di Valmarino

Tovena in festa
Dal 13 al 31 ottobre 2023

Pro Loco Tovena
proloco.tovena@libero.it

Le origini della Secolare fiera franca dei Santi Simone e Giuda di Tovena (TV), si perdono nella notte dei tempi. Di certo era una tradizione già ben radicata alla fine del 1700, come testimonia una relazione inviata dal Cancelliere di Comunità il 3 giugno 1790 ai Revisori e Regolatori delle Pubbliche Entrate in Zecca, cui competevano i dazi, nella quale si cita il "mercato-sagra di San Simon e Giuda a Tovena", ove vengono venduti animali suini lattanti e vi è "un piccolo smercio di tele e bassa merceria".

Le origini

Le origini della Fiera sono legate alla devozione dei Santi Simone e Giuda, martirizzati con l'ascia e la sega: il 28 ottobre, nella data in cui la chiesa ricorda le due figure, i pellegrini giungevano a Tovena da ogni dove per invocarne le grazie nella locale chiesa parrocchiale a loro dedicata, creando occasioni di incontro e di commercio. La vitalità degli scambi aumentò di importanza nei secoli più recenti, data anche la posizione strategica di Tovena, tra l'Alto trevigiano ed il bellunese, e alla sua vicinanza alla Muda del Passo San Boldo, l'osteria più antica del veneto dove si pagava il dazio per le merci trasportate e i viandanti trovavano alloggio e ristoro.

La sopa coe tripe

Coincidendo con la fine dell'annata agraria, la Fiera ha inoltre rappresentato il luogo di incontro privilegiato per pastori, malgari, agricoltori e mercanti che, davanti ad una fumante sopa coe tripe (zuppa di trippa) concludevano accordi, scambi e compravendite.
Oggi gli antichi culti hanno lasciato spazio a festeggiamenti che conservano intatto il sapore della tradizione: le vie di Tovena, frazione di Cison di Valmarino - uno dei Borghi più belli d'Italia - si adornano dei prodotti tipici della zona, le bancarelle colorano Piazza della Vittoria, ed il profumo delle pietanze si mescola agli aromi dei vini della zona, tra i quali primeggia il Prosecco Superiore D.O.C.G.
Il 28 ottobre, in particolare, ai trattenimenti musicali e danzanti si unisce l'esposizione dell'artigianato locale e, per i più golosi, vengono proposti i piatti tradizionali, tra i quali la trippa alla tovenese preparata secondo la ricetta locale custodita e tramandata nei secoli.

Gusti d'autore

Negli anni più recenti la Pro Loco di Tovena si è fatta promotrice di altre iniziative che affiancano la fiera, come la mostra mercato "Gusti d'Autore" con prodotti agroalimentari a chilometri zero, ma anche mostre tematiche, escursioni naturalistiche, e incontri conviviali.
Vi è poi la giornata dedicata ai più piccoli che vede protagoniste le famiglie impegnate con i giochi di strada tradizionali e spettacoli di burattini. Da oltre dieci anni viene inoltre proposta la serata "Cantar e contar", appuntamento che ricorda i "filò", quando le famiglie contadine, per stare al caldo, passavano le serate nelle stalle; un modo per far rivivere le antiche atmosfere che animavano quelle sere attorno al fuoco, quando le canzoni e le ballate popolari erano un pretesto per stare insieme. La manifestazione, a cui è stato conferito il marchio "Sagra di qualità", si avvale è inoltre inserita nella rassegna Delizie d'autunno organizzata da UNPLI Treviso.
Una Fiera che è una vera e propria festa collettiva in cui, oltre alla devozione dei Santi patroni Simone e Giuda, si celebra l'intera comunità, all'insegna dell'affascinante e secolare storia di questo piccolo borgo incastonato tra le colline di Conegliano e Valdobbiadene, patrimonio dell'umanità Unesco.

RITI & FESTE

TRENTINO

di Angela Dalpiaz

LA MAGIA DEI CANTORI DELLA STELLA

Per informazioni:

www.unplitrentino.it
proloco.faedo@gmail.com

Una tradizione natalizia secolare, che ha origine nel 1600 in Germania e ispirata dalla presenza delle reliquie dei 3 magi nel Duomo di Colonia, rivive ancora in varie località del Trentino. Si afferma che i tre Re Magi rappresentino i tre continenti più importanti a quel tempo: Asia, Africa e Europa.

Il rito

Il rito prevede che nel periodo antecedente all'Epifania un gruppo di persone, travestite e truccate da Re Magi, sfili attraverso le vie di paesi e città portando oro, incenso e mirra e cantando litanie natalizie. Gli Sternsinger (così vengono chiamati in lingua tedesca i cantori) annunciano in questo modo la nascita di Gesù a tutti gli abitanti. Durante la processione, uno dei cantori segna con un gesso le porte delle case: scrive la data in cui la casa è stata visitata e quindi benedetta dai tre magi Gaspare, Melchiorre e Baldassarre.
La tradizione si diffonde ben presto nella protestante Europa del Nord e nella Mittel Europa: oggi la troviamo soprattutto in Germania, Austria, Svizzera e in alcuni paesi del Friuli Venezia Giulia e appunto del Trentino Alto Adige.
I cantori della stella sono presenti in varie località del Trentino e rievocano ogni anno questa tradizione secolare. La rievocazione si svolge in molte valli: dalla Val di Non alla Val dei Mocheni, dalla Val di Fiemme alla Val di Cembra.

I Luoghi

In alcuni di questi territori è molto sentita, in particolare a Palù, a Fierozzo, a Faedo.
Nei paesi di Palù e Fierozzo, in Valle dei Mocheni, la Stella fissata in cima ad un lungo bastone viene trasportata da un gruppo di cantori, tra cui vi sono i coscritti dell'anno, in ogni maso e capitello del paese. Il percorso cambia a seconda della giornata e riunisce tutta la comunità. Durante il tragitto i cantori intonano dei tradizionali canti legati all'epifania, in italiano o in latino.

A Faedo

A Faedo, nella Piana Rotaliana, la discesa dei Magi da uno dei masi più alti del paese è accompagnata da canti di remota origine, intonati da tutta la popolazione: l'entrata in paese del corteo è scaldata da centinaia di persone accorse apposta per assistere al rito.
In alcuni paesi del Trentino, i gruppi di Cantori si recano

ancora oggi in Duomo, a Trento, per accogliere la novella. Dopo la cerimonia si ritorna al proprio paese per portare la lieta novella nelle case, intonando canti natalizi.

Attraverso gli occhi di una giovane figurante scopriamo la Canta della Stella.

"Una bambina di 5 anni, per la prima volta indossa un mantello pesante fermato con un fiocco all'altezza delle spalle e una corona di cartoncino ondulato oro che cinge la sua testa. E' una giornata fredda di fine dicembre e assieme ad un gruppo di giovanissimi accompagnati da degli adulti segue una stella in legno tutta rivestita di oro ed argento, che attraverso una manovella gira come se fosse un girasole.
L'occasione è speciale: nei giorni seguenti al Santo Natale, nella Chiesa di San Vigilio, il duomo di Trento, accorrono ogni anno alcune centinaia di cantori della stella dalle valli più remote del territorio provinciale per ricevere il mandato di cantori della Stella da parte del Vescovo.
Il loro compito sarà quello di portare in ogni casa la lieta novella: la nascita del Redentore.
La bambina varca orgogliosa la porta del Duomo e la cerimonia inizia con il Vescovo che saluta e accoglie i cantori.
La bambina si guarda attorno felice e pensa come sia importante questa tradizione se tutte quelle persone, che fanno parte di una grande comunità, sono lì per onorarla".

ARTI E SPETTACOLI

LIGURIA

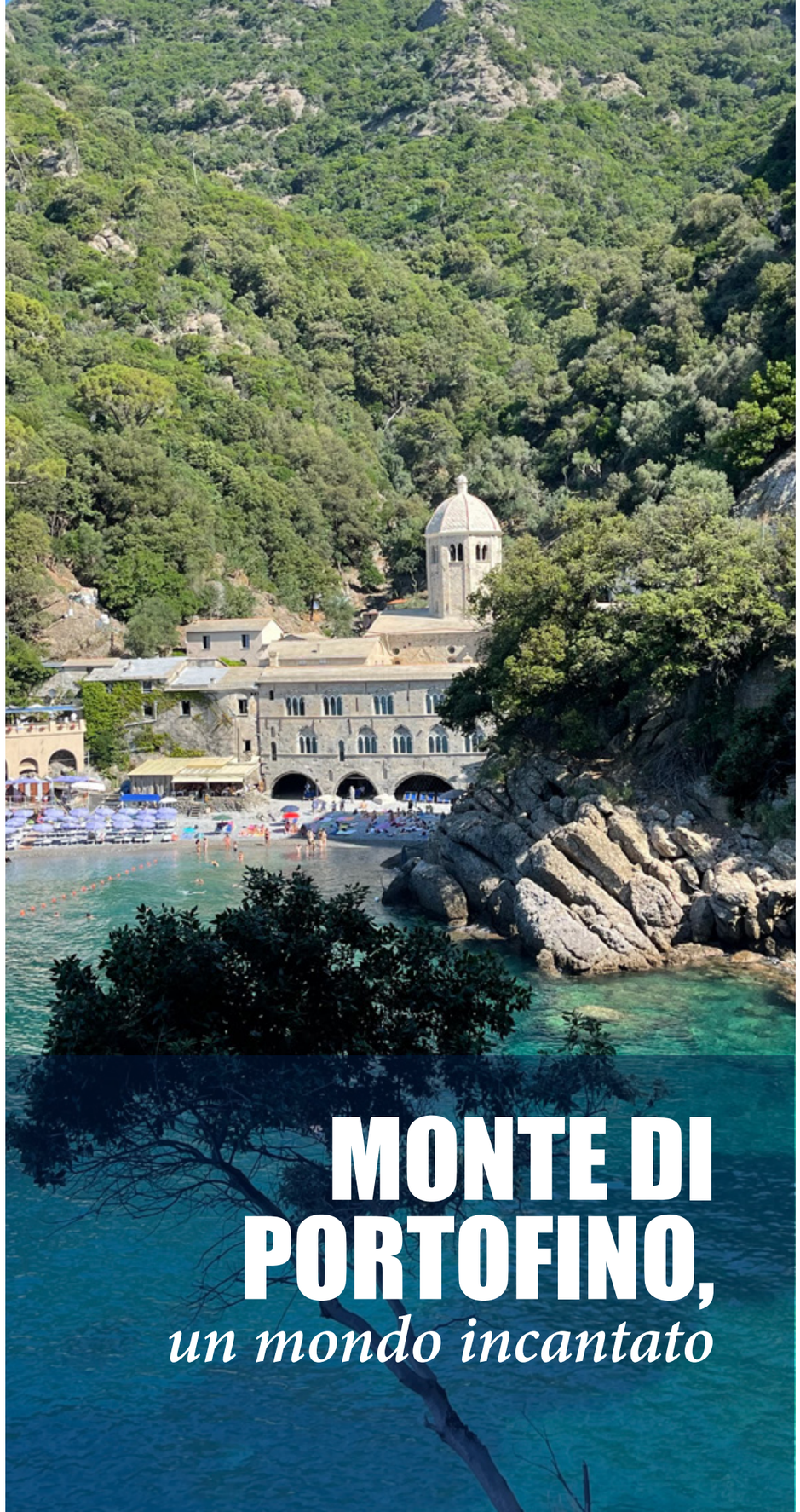
di Raffaele Vacca

Per informazioni:

Montidamare propone escursioni in Liguria, ma non solo, alla scoperta dei segreti nascosti della Terra. Il geologo, l'erborista, lo zoologo collaborano alla progettazione di percorsi e conoscenze sempre nuove, programmando una serie di esperienze multidisciplinari a calendario e "su misura". L'offerta individuale è accompagnata dalla formazione e teambuilding in Ambiente di Montagna, con focus sullo sviluppo personale e il work-life balance.

Proposta convenzione Pro Loco sconto 20% per gruppi di 10 o più persone.

www.montidamare.com
info@montidamare.com
tel: 3356550284



MONTE DI PORTOFINO, *un mondo incantato*

La Liguria è una terra rinomata per la sua bellezza, per le tradizioni culinarie e per il suo mare cristallino, ma quanto la conosciamo davvero?
Basta sedersi ad osservare il panorama per entrare nel mondo incantato dell'origine di tanta ricchezza. L'affrettarsi al mare d'estate ci fa, certamente, perdere un po' del suo aspetto intimo e, secondo me, più interessante.

Osservare i rilievi affacciati sul mare della Liguria ci catapulta nella macchina del tempo che ci riporta alla nascita delle grandi catene montuose, in cui lo scontro tra i continenti accartocciò la nostra costa, rendendola scoscesa e ripida, riportando in superficie una varietà di rocce depositatesi sul fondale oceanico per milioni di anni.
Le sue caratteristiche geomorfologiche, contraddistinte dal rapido passaggio dall'ambiente litoraneo all'Appennino e alle Alpi, l'hanno resa una terra ideale per lo sviluppo di una biodiversità eccezionale. Nonostante l'asprezza del territorio, fino dall'epoca preistorica la Liguria è stata colonizzata dall'uomo che ne ha subito riconosciuto il potenziale.

Da Spezia a Ventimiglia

Da Spezia a Ventimiglia si può compiere un viaggio meraviglioso, ricco e incredibilmente vario nella natura e nelle tradizioni dei popoli che hanno abitato questi luoghi nel corso della storia. In un percorso ideale da oriente a occidente incontriamo diverse aree di interesse antropologico, faunistico e naturalistico. La conformazione del territorio, con il litorale a ridosso delle montagne, consente di raggiungere facilmente in treno le destinazioni. L'Alta Via dei Monti Liguri, accessibile tutto l'anno, con i suoi 440 chilometri percorre lo spartiacque Ligure/Padanoincrociando le molteplici vie del sale, antiche testimonianze della ricchezza degli scambi commerciali tra Liguria e l'Oltre Giogo.La cima più alta, il Monte Saccarello (2200 metri), meta di escursioni estive e scialpinismo invernale, coniuga la bellezza del paesaggio alpino con la vegetazione mediterranea.
Sull'Alta Valle,oltre a volpi, daini, cinghiali, tassi, lupi e caprioli, in primavera si possono avvistare diversi rapaci,come il Biancone e l'Aquila Reale, in particolare nell'area di transito migratoriosopra Arenzano.

Dieci parchi e cinque isole

In Liguria, sono presenti 10 Parchi, diverse riserve e ben 5 isole che offrono una ricchezza di paesaggi ed endemismi unica, considerando la superficie totale. La stessa Genova, circondata dai monti, disseminati di antiche fortezze, offre innumerevoli escursioni che coniugano i luoghi di interesse antropologico con una natura rigogliosa: basti pensare alle immense fioriture di narcisi, orchidee e ginestre che in primavera ricoprono le montagne alle spalle del capoluogo.
Proseguendo in direzione ponente, le montagne si fanno più aspre, geologicamente sull'asse Sestri-Voltaggio è identificato il punto di passaggio alle Alpi. Ai calcari si sostituiscono le serie ofiolitiche con conseguente variazione del paesaggio e della vegetazione che presenta fenomeni di migrazione e isolamento collegati a glaciazioni e periodi interglaciali. Il Geo Parco del Beigua, tra Arenzano e Savona, è un luogo straordinario per chiunque sia interessato a geologia, botanica e bird-watching. Qui si possono osservare diverse specie endemiche come la Viola Bertoloni e il Cerastium, ma anche relitti glaciali come la Drosera rotundifolia e la Gentianapneumonanthe.

Le Cinque Terre

Tra le destinazioni di maggior interesse ricordiamo, a levante le Cinque Terre, esempio di integrazione virtuosa dell'uomo con la natura, dove i villaggi risultano perfettamente incastonati nel paesaggio e la millenaria opera di costruzione dei muri a secco svolge ancora un'azione di protezione di un territorio particolarmente soggetto a frane e alluvioni. Fra tutte queste perle spicca Portofino, non solo perché da sempre destinazione di VIP che frequentano la piazzetta fra le più famose d'Italia, ma per la natura che ne incastona le gemme più rare. Il Parco regionale del Monte di Portofino, infatti, è un tesoro tutto da esplorare: la presenza di rocce particolari, acqua, e clima mite lo hanno reso un territorio di elezione per lo sviluppo della vegetazione e l'insediamento umano.
La trasformazione in area protetta, anche marina, ne ha

garantito la conservazione e oggi possiamo visitarlo alla scoperta delle nostre piante e della nostra storia.

Il Parco

Si estende in un'area compresa tra Camogli e Santa Margherita, include moltissimi sentieri percorribili da neo camminatori ed escursionisti esperti, in cui possiamo approfondire la conoscenza della macchia mediterranea e dei suoi segreti: dalla foresta di lecci, ai gustosi corbezzoli, soffermandoci sulle incredibili tecniche di adattamento e difesa che piante come il cisto e l'erba lisca hanno adottato per resistere al fuoco; ma anche l'euforbia, il finocchio marino, l'elicriso, il fico e i pini caratteristici della macchia mediterranea avranno storie incredibili da narrarci: racconti di sopravvivenza, di resistenza, ma soprattutto di collaborazione che, per me, sono sempre un'occasione per innamorarmi ancor di più di questo luogo fantastico.

San Fruttuoso di Camogli

Abbazia fondata dai Monaci nel III secolo d.c., racconta una millenaria storia di insediamento umano, favorito dalla presenza di sorgenti perenni di acqua dolce,garantite dalla roccia porosa del conglomerato di Portofino e dall'opera meticolosa dei monaci che qui introdussero diverse coltivazioni, incluso il castagno, la cui farina veniva prodotta nei mulini azionati proprio grazie all'abbondante presenza di acqua.
L'Abbazia, ristrutturata dal F.A.I., e ancor più le spiagge dalle acque turchesi, sono un'ambita meta turistica, paradiso di escursionisti e subacquei in visita al famoso Cristo degli Abissi, posto sul fondale della baia.

Aver voglia di intraprendere una camminata adeguata al proprio grado di allenamento ci riserverà molte sorprese ed è per questo che vi consiglio di farlo con una guida ambientale escursionistica esperta che sappia indicarvi gli aspetti più interessanti da osservare e possa condurvi, in tutta sicurezza, in un territorio tutto da scoprire.

Rinunciamo a qualche parco divertimenti chiassoso e artefatto, dove plastica e rumore invadono i nostri spazi e affidiamoci alla natura per vivere le nostre avventure. L'autunno è la stagione ideale per affrontare queste escursioni, il caldo soffocante è ormai superato e la luce radente esalta i colori del paesaggio.

Per questo articolo mi sono avvalso della professionalità di Sonia Marcassa Guida Ambientale Escursionisticae formatore aziendale, da sempre amica delle Pro Loco. Chiamatela, una passeggiata con lei non vi deluderà.

LET'S MARCHE!
IN ITALY, OF COURSE.

UNPLI
UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA
UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA

ARTIGIANATO

ABRUZZO

di Gabriele Di Francesco

Foto: Sebastiano Soalli

I capolavori della TARANTA LABORIOSA

Per informazioni:

https://copertemerlinotaranta.it/
https://millecopertemerlino.maiellaverde.it/storia-dellila-industria-laniera-abruzzese/

https://www.ilsole24ore.com/art/la-nuova-produzione-circolare-fatta-le-coperte-abruzzesi-AEdHoWo

Tra le più celebrate attività artigianali in Abruzzo sono certo quelle legate alla produzione ed alla lavorazione della lana. Filatori, cardatori, tintori, tessitori, addetti alle gualchiere, ai folloni e ai tiratori, ma anche sarti, da tempo immemorabile hanno imparato a lavorare il vello degli ovini, al cui allevamento la regione è stata da sempre vocata, per trarne dei tessuti grande utilità e panni di disegno magistrale ed esclusivo.

La lavorazione della lana

Di particolare rilievo nella lavorazione della lana è la storia, la creatività e la perizia degli abitanti di uno dei centri della Maiella, Taranta Peligna, paese della valle dell'Aventino, posto sulle prime pendici dell'imponente massiccio dedicato alla dea Maja dove si aprono le maestose e solenni grotte rocciose, tra cui quella detta Grotta del Cavallone dove D'Annunzio ambientò la tragedia La figlia di Iorio. Taranta è storicamente la comunità dove l'inventiva e l'industriosità degli abitanti si sono espresse nella lavorazione e nella produzione di tessuti di lana pregiatissima.
Ne sono nate calde ed impermeabili mantelle infeltrite, le cosiddette tarantine le favolose coperte abruzzesi dai meravigliosi fiori, rami e fogliedalle tinte vivaci, talora sgargianti, nonché dalla specificità di essere double face, con entrambi i lati di uso fungibile e con colori a differente contrasto.

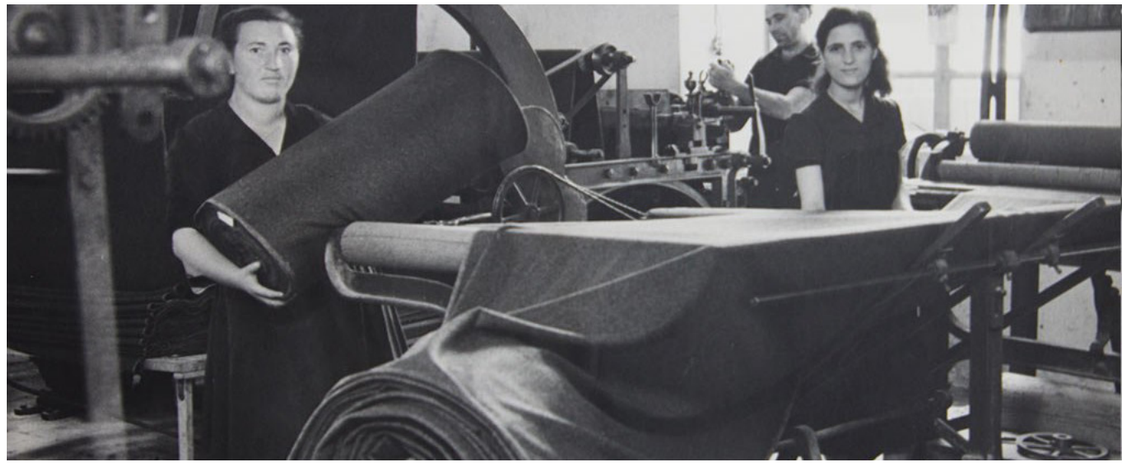
Le tarantine

Le tarantinte, robusti tabarri o mantelli di lana infeltrita di spesso panno nero,erano utilizzate dai pastori di tutta Italia - ne acquistavano perfino sulle montagne bergamasche!–e facevano parte della divisa invernale dell'esercito borbonico. Le coperte erano invece destinate al corredo delle spose. Molto spesso al centro portavano incisa la scritta Sempre Uniti a monito dell'amore coniugale.Non erano mai soltanto coperte sotto cui stare caldi, ma hanno avuto

sempre la valenza di allegri copriletto dalle vaporose frange fatte a mano.
La storia della produzione laniera tarantolese ed in particolare delle coperte è davvero avvincente. "*Taranta Peligna era un agglomerato urbano molto noto ed attivo nel basso Medioevo. Già a quei tempi i tarantolesi, grazie alla presenza di un fiume vicino, avevano la possibilità di fare muovere per forza idraulica le loro gualchiere primitive (…), sviluppando la lavorazione dei filati di lana attraverso la tessitura, fino alla perfezione dei famosi panni cardati*".

La produzione laniera

A muovere l'industria fin da tempi remoti fu certo la pastorizia transumante ma anche il contatto con i popoli migranti dell'Adriatico orientale, con la diffusione di culti e riti fra cui quello di San Biagio, protettore dei cardatori. Il primo lanificio pare sia stato avviatoincontradaSan Biagio vecchio di Tarantadai monaci di rito greco nel Monastero di San Pietro utilizzando l'acqua del fiume Aventino e la sua



particolare argilla follonica capace di imbiancare e purgare la lana. A quell'epoca risalirebbe la confezione dei primi panni-lana pesanti, tessuti a mano, usati per il saio ed i mantelli dei fratrese le vesti della gente.
L'estro e la poesia dei tarantolesi si è espressa poi nei secoli in varie forme, tra cui le famose coperte, la cui industria ha dato occupazione a centinaia di addetti.
Sulla categoria degli operai lanieri usava questo scherzoso detto:

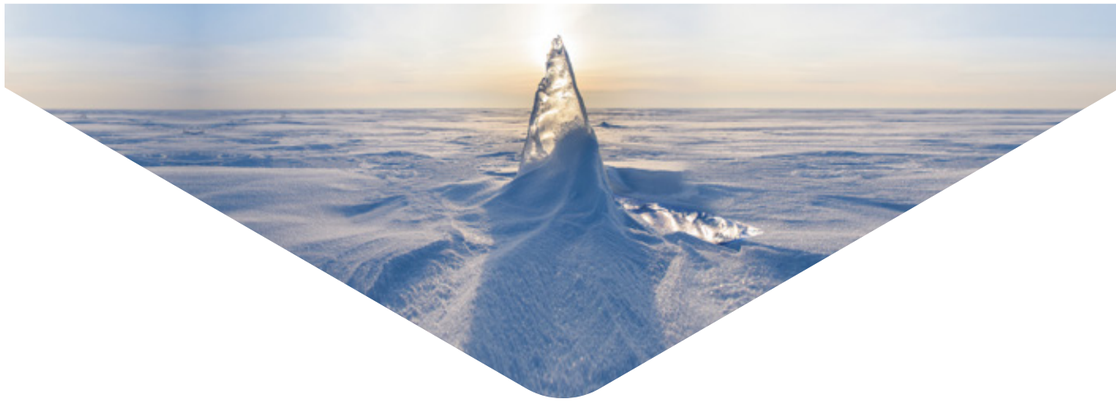
Scardatane culeùnte,

sàbbate e ssèrefacemme li cunte,

la dumeniche a la cantine,

lunedì senza quattrine.

Le vicende del tessile sono legate nei secoli ad alcune famiglie, come i Merlino, che ancora oggi restano esempi di creatività imprenditoriale.
Con i loro disegni tradizionali e le loro tinte vivaci ma armoniosamente contrastantile coperte della Taranta laboriosa sono i veri capolavori istoriati di queste terre e di tutto l'Abruzzo apprezzate anche all'estero. Oggi dopo anni di crisi la lavorazione sta riprendendo in termini di sostenibilità e di applicazioni tecnologiche per l'industria della moda.



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**

SAPORI DELLA TRADIZIONE

TOSCANA

di Emanuela Olobardi

IL FICO SECCO DI CARMIGNANO

Foto: Azzurra Del Lucchese

Tra le numerose eccellenze del territorio di Carmignano ce n'è una particolarmente gustosa: il fico secco. "Carmignan dà Fichi" era il nome con cui un tempo si identificava il territorio di Carmignano, in provincia di Prato, un piccolo angolo collinare della Toscana, sul Montalbano.

Raccolta e lavorazione

Per produrre i fichi secchi di Carmignano si utilizza esclusivamente la varietà chiamata "dottato" di Carmignano, particolarmente dolce, pastosa e delicata. Questa varietà costituisce circa il 90% dei fichi coltivati nel territoriofin da tempi antichissimi.
La raccolta si esegue a mano, dalla seconda decade di agosto fino alla metà di settembre.
La lavorazione tradizionale, tramandata di generazione in generazione, prevede l'essiccazione al sole e l'aggiunta di semi di anice che rende il sapore più aromatico, oltre ad avere caratteristiche antisettiche.
I frutti, appena raccolti, vengono aperti con un coltello in senso longitudinale dalla polpa al picciolo, poi distesi su stuoie di cannucci, sottoposti all'azione dei vapori di zolfo, esposti a pieno sole e ruotati manualmente a metà dell'essiccazione che dura complessivamente 4-5 giorni. Vengono poi lasciati riposare per alcune settimane in ambiente fresco ed asciutto, dopodichè si passa al delicato processo dell'appiccicatura che consiste nell'unire due fichi di simili dimensioni dalla parte della polpa, inserendo al loro interno alcuni semi di anice.

A seguire, le picce vengono nuovamente lasciate riposare fino alla messa in commercio. Il riposo è importante per completare il processo di maturazione, che raggiunge l'apice con la comparsa della "gruma", una patina zuccherina bianca sulla superficie delle picce, che altro non è che la cristallizzazione degli zuccheri del fico.
Il prodotto, a fine lavorazione, assume la caratteristica forma a "otto", il suo colore varia dal grigio al nocciola, il sapore è dolce, delicato, mai stucchevole e con un retrogusto al miele. La consistenza è pastosa, morbida, talvolta fondente. L'odore aromatico ricorda quello mandorlato.
La presentazione e messa in commercio dei Fichi Secchi di Carmignano inizia la terza domenica di ottobre in occasione dell'antica festa "Benvenuto Fico Secco".

Benvenuto fico secco

Benvenuto Fico Secco è una manifestazione che ha radici nell'antichità: se ne ritrova traccia già negli scritti del Medioevo e poi nel Settecento.Nel tempo l'evento, pur mantenendo le radicioriginali, si è arricchito e adattato al passare degli anni.
La manifestazione è organizzata dall'Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano, con la collaborazione del Comune di Carmignano e della Pro Loco di Carmignano, e vede la partecipazione di associazioni del territorio e di produttori di Presidi Slow Food della Toscana.
Oltre alla tradizionale mostra mercato dei produttori del territorio, l'evento ospita mostre di artisti, laboratori per bambini, musica, show cooking, conferenze, degustazioni e molto altro, tutto finalizzato alla promozione del fico secco di Carmignano.

Il riconoscimento

I Fichi Secchi di Carmignano sono riconosciuti come PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale) dalla Regione Toscana. Dal 2001 sono diventati Presidio Slow Food, grazie alla creazione dell'Associazione Produttori Fichi Secchi di Carmignano che raccoglie tutti i produttori custodi di questa tradizione che aderiscono. Il prodotto è tracciabile grazie all'etichetta contraddistinta dalmarchio collettivo, che assicura la qualità del prodotto.

Per informazioni:

Associazione Turistica Pro Loco di Carmignano APS

PIAZZA MATTEOTTI, 31
59015 CARMIGNANO (PO)
TEL. +39 055 8712468 info@carmignanodivino.prato.it

SAPORI DELLA TRADIZIONE

TRENTINO

di Arianna Campolongo

CAPÙ, *un boccone di tradizione*

A Praso, in Valle del Chiese, c'è un'antica tradizione culinaria che viene tramandata di generazione in generazione. Stiamo parlando dei Capù, involtini ripieni di pangrattato, prezzemolo, formaggio, uova e spezie varie. Composti da ingredienti dell'orto, e quindi facilmente reperibili, i Capù nascono come alternativa alla carne in tempi remoti.

Da molti anni i volontari della Pro Loco di Praso, insieme all'associazione Polenter e al gruppo Raviolande del paese, realizzano la loro versione della ricetta.

La storia

La tradizione di Praso vuole che i Capù vengano cucinati in occasione della Sagra di San Pietro che si tiene in paese a fine giugno.
"Abbiamo voluto mantenere - Annalisa Armani, Presidente della Pro Loco Praso - questa tradizione all'interno della sagra e intendiamo portarla avanti ancora per molti anni". In questo i volontari della Pro Loco svolgono un ruolo fondamentale: è da loro che dipende il numero dei Capü che vengono realizzati e venduti. Per la sagra dello scorso giugno, sono riusciti a preparare addirittura più di mille Capü, serviti poi durante le tre serate della sagra. E come sempre, sono andati a ruba.
L'ingrediente che fa la differenza
La preparazione dei Capü richiede molte ore, non solo per prepararli ma anche per procurarsi gli ingredienti: è proprio questo il passaggio che rappresenta la particolarità di questa antica ricetta.

L'ingrediente principale, infatti, sono le foglie! I volontari le usano per incartare, letteralmente, il ripieno dei Capù. Vengono utilizzate le foglie della vigna americana, rigorosamente senza buchi e non trattate: due dettagli non da poco, visto che formano parte integrante della ricetta, aggiungendo un sapore molto particolare.
Un'altra particolarità: gruppi specifici di persone si occupano di ogni passaggio della ricetta nei minimi dettagli e in giorni precisi.

Una lenta e accurata preparazione

La preparazione impegna una ventina di volontari per quasi una settimana. Si inizia il martedì prima della sagra con la raccolta delle foglie, che vengono cercate e selezionate da quattro o cinque donne. Ricordiamo che tutto dipende dal numero dei volontari disponibili. "Servono due o tre foglie per Capù - spiega la Presidente- in tutto ne raccogliamo circa 4500".
Il mercoledì è il giorno in cui le volontarie di Polenter e gruppo Raviolande di Praso lavano erbe e prezzemolo. In questo modo saranno asciutte per il giorno successivo e pronte per essere usate.
È infatti il giovedì il giorno della preparazione dei Capù. Si inizia con la preparazione dell'impasto e il lavaggio delle foglie, poi si comincia con l'incartamento e la cottura. Sette donne rimuovono la polvere dalle foglie con uno straccio umido, mentre altre sette si dedicano a impasto, incartamento e legatura a due a due dei Capü. Sei uomini, invece, si occupano della cottura per cui sono necessari circa trenta minuti. Nella fase successiva vengono slegati e messi sulle tavole uno ad uno per farli raffreddare. Insomma, i Capù richiedono tempo, ma ne vale la pena!

Per informazioni:

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

SAPORI DELLA TRADIZIONE

LOMBARDIA

a cura di "Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura 2023"

BERGAMO E BRESCIA,

le tradizioni culinarie della Capitale Italiana della Cultura 2023

Per informazioni:

www.lombardia.prolocoitalia.org

La cultura di un luogo passa anche attraverso i suoi prodotti enogastronomici. Assaggiarli significa immergersi nella storia e nelle tradizioni di un territorio. Quello di Bergamo e Brescia, unite in questo 2023 in un'unica Capitale Italiana della Cultura, è quanto mai variegato. Dalle Alpi alla pianura passando per laghi e fiumi, offre un ricco patrimonio enogastronomico.

Dagli oltre trenta formaggi tradizionali – tra cui nove DOP e tre Presidi Slow Food – che hanno fatto guadagnare a Bergamo il titolo di Città Creativa della Gastronomia UNESCO, a prodotti come il Melone di Calvenzano, un frutto così pregevole che durante la Belle Époque partiva dal piccolo centro della Bergamasca per raggiungere i migliori ristoranti di Parigi e, ancora, veniva richiesto addirittura dai reali d'Inghilterra. Oggi la sua unicità è tutelata da Slow Food che l'ha registrato come Presidio.
Nel territorio della Capitale si producono anche preziosi oli, come l'Extravergine d'Oliva del Garda con la sua caratteristica delicatezza o l'Olio del Sebino, entrambi DOP.
Non mancano poi i dolci. Quelli tradizionali sono senz'altro la Tùrta del Donizèt, tipica di Bergamo, e il Bossolà bresciano. Dall'unione di questi due lievitati è nata la ricetta di Battito, il dolce creato in occasione di questo anno speciale.
Insomma, la varietà è pressoché infinita, ma in essa si può riconoscere un'unica identità, formatasi in tempi remoti e tramandata di generazione in generazione giungendo fino a noi.
Un carattere frutto di una storia che accomuna le due città e che le ha viste, nei secoli, parte della stessa Repubblica, quella di Venezia.
A proposito di identità, ci sono due pietanze che più di altre caratterizzano e uniscono i territori di Bergamo e Brescia: la polenta e i casoncelli, in dialetto casonsèi.

La polenta gialla: quando l'identità è nel piatto

Se dici "Bergamo" o dici "Brescia" dici anche "polenta". L'equazione è praticamente perfetta: da queste parti non esiste tavola che non ospiti questo piatto giallo e fumante. Tuttavia, curioso a dirsi, la polenta è entrata nelle case della Capitale in tempi relativamente recenti.
Se infatti la storia dell'arte culinaria ci insegna che pietanze ottenute mescolando acqua e farina hanno origini antichissime, è altrettanto vero che per la polenta gialla Bergamo e Brescia devono attendere quantomeno che Colombo scopra l'America e, con lei, il mais.
In seguito si capisce che la coltivazione del granoturco costa poco e rende molto: ciò comporta la sua diffusione soprattutto tra le fasce più povere della popolazione e, nel corso di un paio di secoli, la polenta diventa un alimento base di bergamaschi e bresciani.
Viene consumata durante tutto l'arco dell'anno, a colazione, pranzo o cena, in versione salata ma anche dolce, e spesso viene utilizzata come sostituto del pane. Soprattutto non manca mai sulle tavole delle feste e per questo è simbolo di convivialità e ospitalità.
Nella Bergamasca ogni anno ci si affolla per assaggiare una delle versioni più golose di questo piatto, la taragna, la polenta arricchita con formaggi e burro, cucinata a Stabello di Zogno, in Valle Brembana, nel contesto della Festa della Taragna che si svolge nella seconda metà di settembre.

I casonsèi: una pasta, mille declinazioni

Tipiche del Nord Italia, delle paste ripiene si ha traccia già dal XIV secolo, quando la sfoglia all'uovo veniva riempita con formaggio, pere e spezie.
La storia della cucina racconta come il connubio di dolce

e salato fosse molto diffuso e apprezzato nel passato.
Questa unione di sapori accompagna anche la lunga storia dei casoncelli. È per questo che, ad esempio, nei ricettari ottocenteschi li troviamo farciti con amaretti e canditi.
La carne probabilmente entra nella farcia come elemento di recupero di quei piatti dalla lunga cottura – stufati e brasati – tipici del territorio della Capitale che, in pianura, vede il proliferare di campi coltivati a foraggio e un intenso allevamento di bovini.
E poi ovviamente c'è il formaggio, che da queste parti non può mancare. Anzi, il nome stesso dei casoncelli probabilmente deriva dal latino caseus (per l'appunto "formaggio"), anche se alcuni studi lo farebbero invece discendere dall'antico "cassoncelle", piccoli scrigni.
Oggi la Camera di commercio di Bergamo tutela i casoncelli attraverso un disciplinare di produzione che fissa gli ingredienti di pasta e ripieno.
Per la sfoglia: farina di frumento 00, semola di grano duro e uova; per il ripieno: vitello arrosto, macinato di salame, pane grattugiato, Grana padano, aglio, prezzemolo, amaretto, uvetta, scorza di limone, pera e spezie (pepe, cannella e noce moscata).
Una volta confezionati con forme che possono variare – a mezzaluna, a caramella – i casoncelli si gustano conditi con burro fuso, salvia, pancetta e una spolverata di formaggio.
Tuttavia, non troverete mai un piatto di casoncelli uguale a un altro: le declinazioni sono infinite tanto quanto le mani che li preparano. Variano da paese a paese, da famiglia a famiglia.
Se voleste assaggiare una versione che si è conquistata la De.Co., Denominazione Comunale di Origine, potete farlo nel comune bresciano di Barbariga: qui, ogni anno, durante l'ultimo fine-settimana di settembre, si tiene una storica Fiera del Casoncello.

La sardina essiccata tradizionale del Lago d'Iseo

Se polenta e casoncelli uniscono storicamente Bergamo e Brescia, esiste un luogo, il Lago d'Iseo, che rappresenta idealmente l'unione geografica dei due territori. E qui si produce un alimento molto speciale: la sardina essiccata.
Ma come, una sardina in un lago? Chiariamo subito l'"equivoco": non si tratta di una vera sardina, pesce di mare, ma dell'agone. Anche se esistono teorie che vogliono che gli agoni altro non siano che sarde di mare rimaste imprigionate nel lago nella notte dei tempi. Il dato di fatto è che i due pesci, all'occhio, hanno caratteristiche molto simili.
A Monte Isola, la più grande isola lacustre d'Europa e uno dei Borghi più belli d'Italia, non è difficile imbattersi nei naèt, imbarcazioni tipiche che servono proprio alla pesca dell'agone.
Sì, perché questa è un'attività antica, registrata già attorno all'anno Mille, il cui sapere si tramanda da secoli. Motivo per cui Slow Food ha deciso di proteggere la sardina essiccata e la sua filiera di produzione includendola tra i suoi Presidi.
La pesca avviene durante tutto l'anno, fatta eccezione per la primavera, periodo di riproduzione. Al tramonto i pescatori prendono il largo per gettare le reti, dette sardenere, che torneranno a issare all'alba.
Una volta tratti a terra i pesci vengono eviscerati, lavati e posti sotto sale. Dopo quarantotto ore vengono appesi all'aperto ad essiccare per circa un mese. Una volta pronte, le sardine vengono poste in contenitori in legno o acciaio e pressate. Ricoperte con olio d'oliva, si conservano a lungo e si prestano alla preparazione di numerose ricette della tradizione.

I vini: due eccellenze del territorio

Trattando di prodotti enogastronomici di rilievo non si possono tralasciare due eccellenze, l'una tipicamente bresciana, l'altra strettamente legata al territorio di Bergamo.
Stiamo parlando rispettivamente del Franciacorta e del Moscato di Scanzo, due vini entrambi DOCG.
Nella Franciacorta, una terra che non ha bisogno di presentazioni, caratterizzata da dolci colline che sorgono a ridosso del Lago d'Iseo, si produce l'omonimo spumante metodo classico.
Realizzato nelle rinomate cantine della zona, si declina in tre tipologie – Franciacorta, Franciacorta Satèn e Franciacorta Rosé – che si differenziano per il tipo di uva utilizzato, le percentuali, la maturazione e la pressione in bottiglia.
Tutelato da un Consorzio, il Franciacorta è un vino prezioso, spesso abbinato a portate di prestigio che esaltano al massimo le sue caratteristiche. Un vino che custodisce l'essenza stessa del territorio in cui nasce e la esprime in una festa per i sensi.

Altrettanto pregiato il Moscato di Scanzo, un aromatico vino da meditazione prodotto esclusivamente in una trentina di ettari coltivati nel territorio di Scanzorosciate, in provincia di Bergamo. Questa caratteristica fa sì che si distingua come una delle più piccole DOCG d'Italia.
Si tratta dell'unico vitigno autoctono della Bergamasca, di origini molto antiche, probabilmente da ricondurre all'epoca romana o addirittura precedente, nonché di una delle rare varietà di Moscato a bacca nera.
Il Moscato di Scanzo DOCG, ottenuto da uva appassita e invecchiata almeno due anni in botti d'acciaio, è un vino complesso, floreale e fruttato. È perfetto per essere degustato in accompagnamento a piccola pasticceria tra una chiacchiera e l'altra.

- La tua sagra ha una storicità di almeno 5 anni continuativi?
- La tua sagra ha come obiettivo principale la valorizzazione di prodotti o piatti tipici del territorio?
- La tua Pro Loco è iscritta all'UNPLI da almeno 3 anni?

Candida subito il tuo evento a

SAGRA di Qualità

ACCEDI A MYUNPLI E COMPILA IL FORM PER PRESENTARE LA TUA SAGRA

Le migliori sagre d'Italia saranno visitate e verificate dagli ispettori nazionali UNPLI e, al termine di un rigoroso iter valutativo, potranno ottenere la certificazione per entrare nel prestigioso circuito delle Sagre di Qualità ottenendo sin da subito una promozione su scala nazionale del proprio evento e la possibilità di partecipare all'estrazione di premi e attrezzature utili per la Pro Loco.

Per ulteriori informazioni

UNPLI UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA

In collaborazione con La Scottarella

SAPORI DELLA TRADIZIONE

LOMBARDIA

di Stefania Pendezza

GUSTOSE E CURATIVE, sono le radici amare di Soncino

Antico borgo preservato dalle mura e dalla famosa Rocca, che ne hanno protetto il centro storico che si estende lungo due chilometri con una serie regolare di torrioni e bastioni e tre porte, Soncino sorge nella pianura in provincia di Cremona. Simbolo della cittadina è la Rocca, fatta realizzare nel 1473 dal Duca Galeazzo Maria Sforza; perfettamente conservata, è oggi sede di numerosi eventi culturali.
La campagna che la circonda è caratterizzata dalla coltivazione delle radici che, non a caso, prendono il nome proprio da Soncino.
Sono state usate come alimenti e come medicine fin dalla più remota antichità, perché ricche di vitamine, fosforo, magnesio e potassio.
La radice di Soncino, dal tipico sapore amarognolo, ha ricevuto il riconoscimento De.C.O (Denominazione Comunale di Origine) ed è in attesa dell'assegnazione dell'IGP (Indicazione Geografica Protetta). È un prodotto agricolo, unico della zona, con diverse caratteristiche non solo gastronomiche ma anche organolettiche, che contiene inulina e ha quindi proprietà disintossicanti, depurative e diuretiche.

L'economia rurale

La Sagra delle Radici, che si avvale del marchio di "Sagra di qualità", ha un forte richiamo turistico e rappresenta un momento molto importante di contatto e riscoperta delle tradizioni, per dare vita alla storia e alle innovazioni legate a questo prodotto tipico, preparato secondo l'antica ricetta soncinese.
La sua preparazione segue un rito ben radicato: il sabato precedente la sagra i volontari, nella piazza del Comune, si ritrovano per pulire le radici, tagliarle a rondelle e metterle in grossi secchi pieni d'acqua con fette di limone.
La domenica poi, le radici vengono fatte cuocere, per una ventina di minuti, in grossi pentoloni e abbinate a salamelle, trippa, mostarda e torrone per essere servite a turisti e avventori, seduti ai tavoli allestiti sotto i portici e nella piazza del Comune.
Per tutta la giornata, volontari in costume tradizionale, in uno spazio apposito, mostrano come si preparano e cuociono le radici.

Le iniziative

Molte sono le iniziative che si svolgono durante la giornata: rassegne enogastronomiche, musica dal vivo, concerti bandistici, sfilate di sbandieratori, artisti di strada e molto altro.
Viene data importanza anche all'aspetto culturale: la Pro Loco, infatti, organizza visite guidate ai principali monumenti e luoghi di interesse del Borgo di Soncino.
Vengono proposte molte attività e laboratori didattici pensati appositamente per i più piccoli, per favorire l'integrazione delle attività educative con quelle culturali.
La Pro Loco nacque il 1° giugno 1966, pochi mesi prima della prima edizione della Sagra organizzata nell'inverno dello stesso anno, ma fin da subito i consiglieri hanno voluto valorizzare e dare importanza a questo prodotto tipico del territorio.
Curiosità e appuntamenti
La prima Sagra si svolse nel 1966 e venne propagandata con il nome di "sagra del radicchio", nome che in seguito venne trasformato in "sagra delle radici". Da allora si svolge regolarmente la quarta domenica di ottobre.
La Pro Loco di Soncino è molto attiva: organizza infatti numerose attività di promozione, oltre che incontri di approfondimento per valorizzare le bellezze materiali e immateriali di cui il Territorio è ricco.

Per informazioni:

Sagra delle Radici
22 ottobre 2023

Associazione Pro Loco Soncino
Via Della Stampa, 4
26029 Soncino (Cr)
Tel. 0374/84883
E-Mail: info@prolocosoncino.it
www.prolocosoncino.it

Sul prossimo numero prosegue il nostro viaggio all'interno delle Sagre di qualità. Ampio spazio anche sugli eventi del Carnevale della tradizione. E ancora tante altre sorprese...

Arcobaleno d'Italia 2023 | n° 04
Testata di promozione turistica
delle Pro Loco d'Italia.
Rivista a diffusione nazionale

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

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

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.