3 | 2026

RadiciCulturali

LA RIVISTA DEL PATRIMONIO IMMATERIALE



Piemonte

I MASSI ERRATICI



Lombardia

LA FESTA DELL'UVA



Campania

IL TOMBOLO



Custodi del sacro, l'Italia dei simboli e delle radici

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









Scopri la

Guida alle Sagre di Qualità



UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA



Riti e Santi Patroni,
il Patrimonio Culturale Immateriale

Ci sono tradizioni che non appartengono soltanto al passato, perché continuano a vivere nei gesti, nelle parole, nei suoni e nella partecipazione delle comunità. I riti religiosi e le celebrazioni dedicate ai Santi patroni, per esempio, rappresentano una delle espressioni più profonde del patrimonio culturale immateriale del nostro Paese: un patrimonio fatto di fede, memoria, identità e condivisione.

Da Nord a Sud, nei grandi centri come nei piccoli borghi, le ricorrenze religiose scandiscono ancora oggi il tempo delle comunità. Sono momenti nei quali la dimensione spirituale si intreccia con la storia dei luoghi, con le consuetudini familiari, con le pratiche tramandate di generazione in generazione. Processioni, preghiere, canti e gesti rituali intramontabili.

Queste manifestazioni costituiscono un linguaggio collettivo attraverso il quale le comunità esprimono il proprio legame con il territorio, rinnovano il senso di appartenenza e trasmettono alle nuove generazioni una parte essenziale della propria identità. Attorno a questi momenti si rafforzano relazioni, si ritrovano famiglie, si incontrano generazioni diverse. La comunità diventa protagonista e, attraverso la partecipazione, rinnova la propria memoria.

In un tempo caratterizzato da trasformazioni rapide e da un progressivo indebolimento dei legami sociali, questo patrimonio assume un significato ancora più importante. Custodire una tradizione non significa conservarla in modo immobile, ma permetterle di continuare a parlare al presente. Significa comprenderne il valore, rispettarne il significato e creare le condizioni affinché possa essere conosciuta, vissuta e trasmessa.

Le Pro Loco svolgono da sempre un ruolo fondamentale in questo percorso grazie alla presenza capillare nei territori e al lavoro quotidiano di migliaia di volontari. Il loro impegno non si limita all'organizzazione delle iniziative. Le Pro Loco raccolgono testimonianze, mantengono viva la memoria, favoriscono la partecipazione e raccontano l'identità dei luoghi. Sono spesso il punto di incontro tra istituzioni, associazioni, cittadini e comunità religiose, e rappresentano un presidio essenziale soprattutto nei piccoli centri, dove il patrimonio immateriale rischia maggiormente di essere dimenticato.

Le pagine di questo numero di Radici Culturali, dedicate ai principali riti religiosi e di fede d'Italia, offrono dunque l'occasione per osservare il nostro Paese da una prospettiva autentica.

I riti e i santi continuano a raccontare l'Italia perché continuano a vivere nelle persone. Custodirli significa proteggere non soltanto una tradizione, ma anche il legame profondo tra passato, presente e futuro. Significa riconoscere nelle nostre radici una risorsa preziosa per costruire comunità più consapevoli, unite e capaci di guardare avanti senza perdere la propria identità.

Antonino La Spina
Presidente UNPLI

UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA

Hanno collaborato a questo numero:

Giuseppe Argese
Gabriele Cazzulini
Carlo D'Angelo
Graziano D'Angelo
Marco D'Angelo
Manuela Filice
Erika Mariniello
Riccardo Milan
Giulia Nappi
Gaetano Orticelli
Stefania Pendezza
Alessandra Tutino











SOMMARIO

RITI E FESTE

La Madonna Della Pescheria, un cuore d'acqua e fede Pag. 10

I "Cristezzanti" e le Casacce, la fede si porta a braccia Pag. 12

Ludi di San Bartolomeo con incendio e assalto al castello Pag. 14

Casamale, la notte delle lucerne Pag. 16

Scorrano, la magia delle luminarie nel cuore del Salento Pag. 18

I Tummarinari, il suono della Madonna della Buda Pag. 20

La Vara di Randazzo, il confine tra la terra degli uomini e il cielo della tradizione Pag. 22

L'amore per Santa Giustina, il motore del Palio di Bellusco Pag. 34

La Cavalcata Storica di Bovino, tra fede e tradizione Pag. 40

Tra lavanda, "nzareddi" e "Sciuta": l'anima di Palazzolo Acreide nella Festa di San Paolo Pag. 42

Pantasime, butteri e campane "parlanti" Pag. 46

La Pantafëchë, tra credenza popolare e demologia abruzzese Pag. 48

La Festa dell'Uva di Trescore Balneario, sessantasette anni di identità condivisa Pag. 50

Sa Battalla, a Sanluri la storia torna a vivere nel luogo della grande sfida medievale Pag. 54

Mascoràda inte Selva, il Carnevale della Val Fiorentina Pag. 58

ARTI E SPETTACOLI

Massi erratici, i giganti di pietra da salvare Pag. 60

Visciano, la Festa della Madonna del Carpinello tra fede e luminare Pag. 64

SegaturArt, la magia di un'arte effimera nata dalla segatura Pag. 68

ARTIGIANATO

Il Pizzillo di Santa Paolina: l'antica arte del tombolo che intreccia memoria, identità e futuro Pag. 70

SAPORI E TRADIZIONI

Dalla biova ai rundìtt, viaggio nei pani antichi Pag. 74

Pedaso, la Sagra delle Cozze custodisce il sapore del mare Pag. 76

Zero Branco, non chiamatelo solo peperone Pag. 78

Campli, capitale della Porchetta italica Pag. 80





RadiciCulturali



Scopri
il portale
del patrimonio
immateriale

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

radiciculturali.it



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

Dal ritmo dei Tummarinari al bagliore delle Lucerne, dalle batee sul Lemene ai grandi Cristi delle Casacce, fino alle luminarie di Santa Domenica e all'incendio simbolico del castello di San Bartolomeo: un viaggio tra riti e tradizioni dove memoria, fede e identità si intrecciano, raccontando il volto più autentico dei borghi italiani.



VENETO

Portogruaro

LIGURIA

Genova

EMILIA ROMAGNA

Formigine

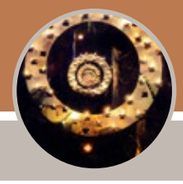
RITI & FESTE

A cura di Patrizia Forlani

Custodi del sacro, l'Italia dei simboli e delle radici

Dal Veneto alla Calabria, sei celebrazioni raccontano un'Italia in cui la devozione ai santi e alla Madonna continua a dare voce ai territori. Tra processioni, confraternite, rievocazioni e gesti tramandati nei secoli, le comunità custodiscono un patrimonio di storia e spiritualità capace di unire passato e presente.

Scopriamo insieme



CAMPANIA

Casamale



PUGLIA

Scorrano



CALABRIA

San Mango D'Aquino

RITI & FESTE

VENETO

Di Alessandra Tutino

Per informazioni:

Pro Loco Portogruaro
Via Cavour, 33
30026 – Portogruaro (Venezia)
info@prolocoportogruaro.it


Foto: Pro Loco Portogruaro©




Visit Portogruaro

LA MADONNA DELLA PESCHERIA, un cuore d'acqua e fede

Nel panorama delle tradizioni popolari venete spesso si fondono storia, devozione e identità, consolidando valori preziosi.
Un esempio è la festa della Madonna della Pescheria di Portogruaro (VE), che ricorda un tempo non troppo lontano in cui la pesca era la più importante risorsa per le famiglie del territorio, e l'unica assicurazione contro i pericoli era la devozione alla Madonna.
Ecco perché, ogni 15 agosto, nel giorno che celebra Maria Assunta in cielo, la Città dei Portici si trasforma, riscoprendo il suo legame indissolubile con il fiume Lemene e con le comunità vicine di Caorle e Concordia Sagittaria.
Un appuntamento che non è solo rito religioso, ma un momento di coesione sociale in cui la Pro Loco di Portogruaro mantiene viva una memoria plurisecolare.

Le radici di un voto

Nella prima metà del Seicento furono i pescatori di Caorle, spinti da un profondo senso di gratitudine per l'abbondanza del pescato, a erigere un sacello in legno sulla sponda del Lemene, proprio dove approdavano per vendere i frutti del mare. All'interno, un affresco della Madonna del Carmine divenne il punto di riferimento per chi viveva di sacrifici e fatiche sull'acqua.

La storia

Nel corso dei secoli, questo piccolo oratorio ha subito le ferite del tempo e della storia, come lo spoglio durante l'occupazione austriaca nel 1917, ma è sempre rinato grazie alla devozione dei cittadini. Sebbene la struttura della Pescheria per la vendita del pesce sia stata demolita nel 1965, il "piccolo santuario mariano" è rimasto il cuore del quartiere, un angolo suggestivo dove il tempo sembra rallentare.

Sacro e profano

Oggi la Madonna della Pescheria è una manifestazione di grande richiamo, e lo si deve alla lungimiranza della Pro Loco di Portogruaro che, a partire dagli anni '90, ha collaborato con le realtà di Concordia e Caorle per ridare vigore a una pagina fondamentale della storia locale. L'obiettivo non è solo ricordare, ma tramandare valori e identità.
L'evento riesce a far coesistere armoniosamente l'aspetto sacro e quello profano: mentre la Parrocchia di Sant'Andrea cura le solenni celebrazioni — culminanti nella suggestiva Messa del mattino in piazzetta presieduta dal Vescovo — la Pro Loco anima la città con musica, folklore e la tradizionale enogastronomia.
È questa la sintesi perfetta dell'anima di una comunità che celebra la propria fede, semplice e vera, attraverso la convivialità e il dono.

Il magico arrivo delle Batee

Il momento più emozionante e simbolico della festa avviene al tramonto. Dopo la recita del Rosario, il silenzio del Lemene viene rotto dallo sciabordio dei remi: sono le Batee e le Caorline, imbarcazioni tipiche della laguna che risalgono la corrente da Concordia e Caorle. A bordo, autorità civili e religiose portano in dono i frutti della terra e del mare, riallacciando legami che per secoli hanno alimentato l'economia e la cultura del territorio.

Un abbraccio tra comunità diverse

Questo incontro sulle acque del fiume rappresenta molto più di una cerimonia: è l'allegoria di un abbraccio tra comunità diverse ma unite da un destino comune. E, in un'epoca di frammentazione, la Madonna della Pescheria invita tutti alla condivisione e alla spiritualità.
Grazie all'impegno costante dei volontari della Pro Loco, Portogruaro continua così a onorare la sua "Madonna d'acqua", custode silenziosa di un passato che ancora oggi illumina il futuro della città.

RITI & FESTE

LIGURIA

di Gabriele Cazzulini

Per informazioni:

Unpli Liguria
Via Fieschi, 15
16121 Genova
liguria@unpli.info



Foto: Massimiliano Bernini

I “Cristezzanti” e le Casacce, la fede si porta a braccia

Nelle notti d’estate, lungo i carruggi di Genova e nelle piazze assolate dell’entroterra ligure, accade qualcosa di speciale. Un uomo avanza da solo, il passo lento e misurato, reggendo in equilibrio un crocifisso che può superare il quintale e mezzo. La folla trattiene il respiro, i confratelli in costume storico fanno ala. Non è uno spettacolo: è una processione delle Casacce, ed è così da oltre ottocento anni.

Le Confraternite

Le Casacce sono le antiche confraternite liguri, nate dal movimento medievale dei “battuti” che dalla fine del XII secolo rivivevano la Passione di Cristo attraverso la penitenza pubblica, percorrendo le strade in abiti di sacco, spesso a piedi nudi. Oggi nell’Arcidiocesi genovese se ne contano circa centottanta e in tutta la regione custodiscono un patrimonio devozionale e artistico di raro valore – che viaggi anche per l’Italia.

Le opere d’arte

te Al cuore di ogni Casaccia sta il suo “Cristo”: un crocifisso processionale, quasi sempre barocco, con i terminali dei bracci ornati dai “canti” dorati. Vere opere d’arte sacra: il celebre Cristo Moro scolpito dal Bissoni nel 1610 in prezioso legno di giuggiolo, i crocifissi di Anton Maria Maragliano, quelli della dinastia trentina dei Rungoldier. Le confraternite liguri ne posseggono oltre cinquecento, alcuni dei quali superano i centosessanta chili.

I Cristezzanti

Portarli è compito dei Cristezzanti. Il nome, dal genovese, significa semplicemente “portatori del Cristo”, ma dietro quella semplicità cè un’arte che si tramanda di padre in figlio, di confratello in confratello, in un apprendistato silenzioso che inizia da ragazzi. Il Cristezzante può essere “camallo” – termine che richiama gli scaricatori del porto di Genova, uomini forti abituati a domare pesi e a cercare il baricentro – oppure “stramôôu”, figura ancora più prossima al crocifisso, colui che guida il Cristo nel suo incedere e ne asseconda le oscillazioni.

Un solo uomo alla volta

Per l’intero tragitto il crocifisso viene sorretto in verticale da un solo uomo per volta, in turni che mettono alla prova muscoli, fiato e soprattutto concentrazione. I compagni si dispongono su due file, pronti al cambio; ma lo sforzo e il coordinamento sono tali che l’ordine spesso si scioglie in un movimento apparentemente caotico, governato da un’intesa quasi istintiva nata dalla pratica comune.

Il calendario processionale

Il calendario processionale delle Casacce si apre in primavera e si protrae fino all’autunno inoltrato, ma è l’estate il momento culminante. Il 24 giugno, solennità di San Giovanni Battista patrono di Genova, la Cattedrale di San Lorenzo si svuota in un fiume di confratelli in costume storico che, issando i loro Cristi barocchi, scende verso il Porto Antico in una delle processioni più imponenti del Mediterraneo. Dalla Riviera di Ponente a quella di Levante, dalle valli dell’entroterra ai paesini arroccati, le feste patronali estive sono scandite dal passaggio del crocifisso portato a braccia: un rito che fonde sacro e popolare in un gesto solo.

Raccolto sotto la Croce

Il Cristezzante non recita: sostiene e nel suo passo raccolto sotto la croce – lo stesso passo del “camallo” sotto la mercanzia, del contadino sotto il fascio, del marinaio sulla tolda – si riconosce il carattere di una terra che da ottocento anni misura la devozione in fatica, consegnandoci una delle espressioni più autentiche e radicate della religiosità popolare.





RITI & FESTE

EMILIA ROMAGNA

Di Mauro Grasselli

Per informazioni:

Unpli Emilia Romagna
Via Melloni, 6
40066 Pieve di Cento (Bologna)
0514983105
emiliaromagna@unpli.info

Pro Loco Formigine
Via Sassuolo 6, 41043, Formigine (Modena)
3206210930
plformigine@gmail.com

Ludi di San Bartolomeo con incendio e assalto al castello

Il castello viene "incendiato" e assaltato, mentre le "fiamme" illuminano a giorno il cielo sopra Formigine e la folla di spettatori assiste con stupore e meraviglia all'evento serale. È l'epilogo dei Ludi di San Bartolomeo, con cui la cittadina in provincia di Modena ogni anno riscopre le origini medievali, in occasione della festa del patrono. Dal 21 al 24 agosto la manifestazione dedicata al patrono unisce devozione religiosa, identità comunitaria e valorizzazione del patrimonio storico

L'evento centrale

L'evento centrale dell'estate di Formigine, caratterizzato dai fuochi pirotecnici, è una spettacolare rievocazione storica medievale che unisce devozione religiosa, identità comunitaria e valorizzazione del patrimonio monumentale. La manifestazione - organizzata dalla Pro loco Formigine "Oltre il Castello", aderente all'Unpli, in collaborazione con l'amministrazione comunale - trasforma il centro cittadino in un vibrante borgo del passato per celebrare il santo patrono.

La storia

A fare da sfondo ai Ludi di San Bartolomeo, il castello eretto nel 1201, ora sede di un innovativo Museo multimediale. Ed è proprio l'antica fortezza ad essere protagonista dei fuochi artificiali che richiamano migliaia di persone. Da secoli l'arte della pirotecnica suscita un'ammirazione entusiasta negli spettatori. Introdotta in Europa proprio nel 1200, la polvere pirica è stata usata anche per accompagnare le rappresentazioni sacre, oltre che gli spettacoli ludici e teatrali, prima ancora di diventare un elemento centrale della tecnologia bellica. Tutto ciò avviene ancora oggi a Formigine durante i Ludi di San Bartolomeo, quando i cortei storici, le esibizioni di sbandieratori e musici, gli antichi giochi e i mestieri di un tempo costituiscono un appuntamento imperdibile di fine estate.



Foto: Franco Romani



La "Spada delle Contrade"

Il castello di Formigine funge da maestoso palcoscenico e fulcro di tutte le attività dei Ludi di San Bartolomeo. Durante i quattro giorni di festa – in programma dal 21 al 24 agosto - le mura e la piazza d'armi ospitano accampamenti di armigeri, mercati di antichi mestieri e sfide di destrezza. Le contrade locali si contendono la "Spada delle Contrade" attraverso tornei di arcieri e lanciatori d'asce. La rocca apre le porte con visite guidate straordinarie alle sue torri e al Museo multimediale. La manifestazione si conclude con il suggestivo spettacolo pirotecnico dell'"incendio" e assalto al castello.

La Messa in costume

La componente sacra conferisce un significato profondo alla rievocazione, legando i festeggiamenti alla memoria liturgica del martirio di San Bartolomeo, celebrata il 24 agosto. I momenti più solenni comprendono il corteo storico formato da musici, sbandieratori e figuranti delle contrade in abiti d'epoca, che sfilano solennemente in onore del patrono; la messa in costume, celebrata nella giornata del 24 agosto, con la partecipazione dei rappresentanti del borgo in vesti medievali. Le funzioni religiose ufficiali, spesso accompagnate dalle massime autorità ecclesiastiche della diocesi, sanciscono il momento più intimo e comunitario della festa.

Il legame spirituale e storico

Il legame spirituale e storico della cittadina modenese trova la massima espressione nella chiesa parrocchiale di San Bartolomeo apostolo, punto di arrivo dei cortei e luogo in cui la comunità si stringe attorno ai propri simboli religiosi. Curiosamente, la storia di questo luogo sacro è legata a doppio filo allo stesso complesso fortificato: l'area archeologica all'interno delle mura del castello custodisce infatti i resti dell'antica Pieve, testimoniando un legame secolare tra la fortezza e il culto religioso.



Foto: Angelo Nacchio

di Giulia Nappi

Per informazioni:

Unpli Campania
Piazza Umberto, 16
30030 Camposano (Napoli)
3801758363
campania@unpli.info







Foto: Archivio Rosario Serra

Casamale, la notte delle lucerne

Piccole lampade ad olio in terracotta, le lucerne sono oggetti conosciuti sin dal mondo romano e anche prima, con il loro fuoco tremulo facevano luce nelle notti senza stelle, nei sepolcreti, negli ambienti di chi – anche fino a non troppo tempo fa – non conosceva la corrente elettrica, diventando strumento, sì, e simbolo: di chiarezza, di sicurezza, di preghiera, di vita. Oggi le lucerne illuminano il borgo del Casamale, antico rione di Somma Vesuviana, sulla schiena del Vesuvio, ogni quattro anni, nella notte del 5 agosto, giorno associato nella liturgia cattolica alla solennità della Madonna della Neve.

Il rituale

Il rituale prevede il tradizionale trasporto della statua della Vergine dalla Collegiata lungo le quattro porte antiche del borgo e le sue vie, che per l'occasione sono letteralmente accese da migliaia di lucerne. Disposte su telai rudimentali che propongono forme geometriche specifiche – triangolo, quadrato, cerchio, rombo – questi piccoli lumini in terracotta rivestono i vicoli del Casamale creando dei suggestivi sentieri di luce, un effetto di per sé evocativo e raccolto che si amplifica di significati grazie agli allestimenti associati.

I quadri di vita

Alla Giudecca, al Malacciso, al Perzechillo, i vicoli del Casamale che ancora conservano la toponomastica storica, si inscenano infatti quadri di vita quotidiana contadina: tavole imbandite di zucche cave e accese da lucerne, pomodorini del piennolo, orgoglio del territorio, peperoncini, decorazioni vegetali, insieme a pentolacce, arnesi e strumenti da lavoro antichi. In qualche scena si aggiungono fantocci dalle sembianze umane, o' sposo e 'a sposa, inanimati eppure reali nell'atmosfera rarefatta delle lucerne accese e sotto il gorgoglio leggero e costante di fontane d'acqua rudimentali. Infine specchi che amplificano l'effetto delle gallerie di luce, che permettono di affacciarsi in questo mondo antico, fermo nel tempo. É palpabile il riferimento alla morte.

Il "cunzuolo"

Al "cunzuolo", l'usanza tuttora in uso di offrire da mangiare alla famiglia colpita dal lutto, in segno di amicizia e di rispetto per il defunto e per la sua casa, che spegne "i fuochi", la cucina, le luci, per attenersi alla dovuta pausa. Andando più in là nei secoli, riferimenti si ritrovano pure negli antichi riti funerari, quando presso le tombe pagane si tenevano banchetti e pire di fuoco per suggellare il passaggio dalla vita terrena all'oltretomba. Un passaggio oscuro e senza coordinate specifiche che solo il Cristianesimo darà, invitando a dare un nuovo senso a questi grandi gesti collettivi.

Le origini

Le origini della Festa delle Lucerne, infatti, attingerebbero proprio dal paganesimo, dalle feste in onore della dea Cerere, come pure Diana, usanze e credenze sopravvissute nei rituali contadini, quando all'inizio di agosto, dopo i raccolti estivi, si bruciavano i campi per prepararli alla nuova semina.

Luce e buio

Forte è pure il richiamo alla terra di appartenenza, le pendici dell'antica caldera del vulcano Vesuvio, il monte Somma, su cui è sorto questo storico centro. Un legame imprescindibile, sacro e temuto, di vita e di morte con il fuoco, quello stesso fuoco che nella Festa delle Lucerne assume appunto l'ambivalente interpretazione di vita e morte, luce e buio.

RITI & FESTE

PUGLIA

Di Giuseppe Argerse

Per informazioni:

Unpli Puglia
Via Vittorio Veneto, 46
70037 Ruvo di Puglia
3791281774
puglia@unpli.info

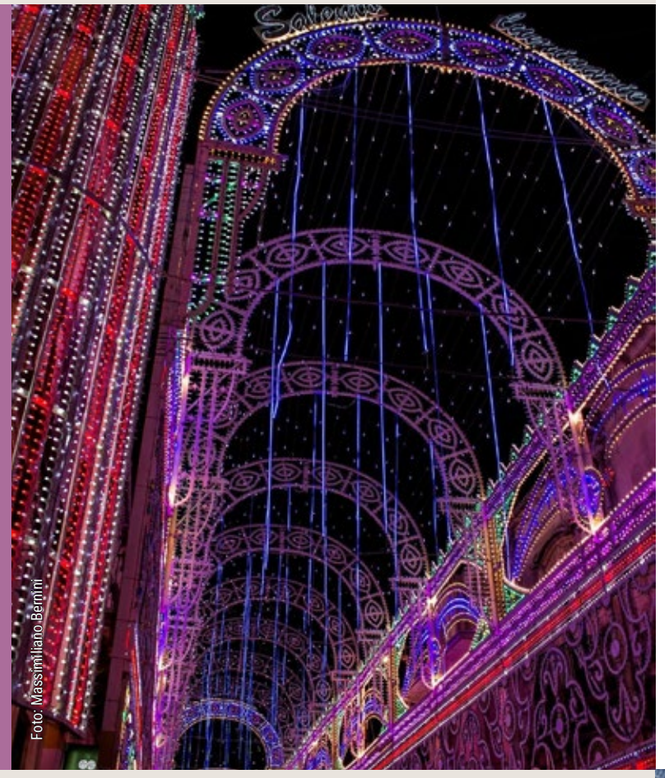


Foto: Massimiliano Bernini

Scorrano, la magia delle luminarie nel cuore del Salento

Nel cuore del Salento esiste un luogo dove fede, tradizione e spettacolo si fondono in un'esperienza unica capace di affascinare visitatori provenienti da ogni parte del mondo. È Scorrano, piccolo centro della provincia di Lecce, conosciuto universalmente come la "Capitale Mondiale delle Luminarie", dove ogni estate la devozione per Santa Domenica si trasforma in uno straordinario evento di luce e colore.

La storia

La storia di Santa Domenica affonda le sue radici nell'epoca dell'imperatore Diocleziano. Nata a Tropea, in Calabria, intorno al 287 d.C., Domenica mostrò fin da giovane una profonda inclinazione verso il cristianesimo e l'assistenza ai più poveri e bisognosi. Denunciata alle autorità imperiali, venne condotta davanti allo stesso Diocleziano, che amava presiedere personalmente i processi contro i cristiani di nobile origine. Separata dai genitori, umiliata e sottoposta a crudeli torture, Domenica rifiutò sempre di rinnegare la propria fede e di adorare gli idoli pagani. Le persecuzioni si fecero sempre più dure: fu affidata a donne di malaffare e successivamente condannata a essere sbranata dalle fiere. Secondo la tradizione, però, gli animali si mostrarono mansueti e si rifiutarono di attaccarla. Alla fine venne pronunciata la sentenza definitiva: la decapitazione. Fu fuori dalle mura di Nola che la giovane trovò il martirio, affrontando la morte con serenità e profonda devozione.

Te Santa Duminica

Da oltre cinque secoli Santa Domenica è la patrona di Scorrano e rappresenta uno dei pilastri dell'identità cittadina. La sua storia è stata tramandata oralmente di generazione in generazione, alimentando una devozione popolare ancora oggi vivissima. In dialetto scorranese esiste persino una tradizionale composizione in rima, la "te Santa Duminica", testimonianza di un legame antico e profondo tra la comunità e la sua protettrice. Ma è nel XVII secolo che nasce l'episodio destinato a segnare per sempre la storia del paese. Durante una devastante epidemia di peste che stava decimando la popolazione, Santa Domenica apparve in sogno a un'anziana donna sulle mura cittadine, presso Porta Terra.

La peste e le lampade a olio

La Santa annunciò di aver scelto spontaneamente di diventare la protettrice di Scorrano e promise di liberare il paese dal terribile morbo. Come prova della veridicità del messaggio, predisse che gli ammalati sarebbero guariti e che, una volta ristabiliti, avrebbero dovuto accendere delle lampade a olio sulle finestre delle loro abitazioni per testimoniare il miracolo. In poco tempo la peste fu debellata e il paese si illuminò di centinaia di luci, simbolo della gratitudine degli abitanti verso la loro nuova patrona. Da quel momento nacque una tradizione che ancora oggi emoziona fedeli e visitatori. Ogni anno, durante il novenario che precede la festa patronale di luglio, le antiche lucerne vengono idealmente riaccese.

Cattedrali di luce

Con l'arrivo dell'elettricità, le lampade a olio hanno lasciato il posto a spettacolari installazioni luminose che hanno reso Scorrano celebre ben oltre i confini italiani. Le celebri luminarie di Scorrano rappresentano oggi uno degli eventi più suggestivi dell'estate salentina. Vere e proprie cattedrali di luce si innalzano lungo le strade del centro storico, creando scenografie monumentali che si animano a ritmo di musica. I giochi di colore, le accensioni sincronizzate e gli effetti luminosi sorprendono il pubblico in un susseguirsi di emozioni che lascia tutti a bocca aperta. Visitare Scorrano durante la festa di Santa Domenica significa immergersi in una tradizione secolare dove storia, spiritualità e innovazione convivono armoniosamente. È un viaggio nella memoria collettiva di una comunità che non ha mai dimenticato il miracolo attribuito alla sua patrona e che continua, anno dopo anno, a celebrarlo con una delle manifestazioni più spettacolari e affascinanti d'Europa. Per chi sceglie il Salento come meta estiva, assistere alle luminarie di Scorrano non è soltanto una visita turistica: è un'esperienza che coinvolge i sensi e il cuore, un incontro autentico con l'anima più profonda di questa terra.



Foto: Comitato Festa Santa Domenica



Foto: Il Gallo

RITI & FESTE

CALABRIA

Di Manuela Filice

Per informazioni:

Unpli Calabria
Via XX Settembre, 26
88100 Catanzaro
0961052458
calabria@unpli.info

I Tummarinari, il suono della Madonna della Buda

Il colpo della grancassa, il ritmo del tamburo e il richiamo dei Tummarinari annunciano da generazioni uno dei momenti più emozionanti della Festa della Madonna della Buda: il ritorno della Vergine verso la Chiesa Madre di San Mango d'Aquino.

Per voto

I Tummarinari sono oggi Nicola Cimino e Antonio Sposato che, per voto, accompagnano la processione della domenica suonando tamburo e grancassa con la tipica virga, ricavata da rami d'ulivo. Il loro ritmo scandisce il passo delle donne che portano in spalla la Madonna e permette ai fedeli di riconoscere, anche da lontano, il cammino della processione. La loro presenza caratterizza la festa più importante del calendario religioso sanmanghese, celebrata il primo sabato e la prima domenica di giugno.

La tradizione

Una ricorrenza che affonda le sue radici nel XVII secolo, quando nella bassa valle del Savuto sorse la chiesa della Buda, edificata nel luogo in cui, secondo la tradizione, la Vergine apparve a una giovane contadina mentre lavorava nei campi. La Madonna le affidò il compito di chiedere la costruzione di una chiesa, ma il suo racconto non venne creduto. Solo un miracolo convinse la popolazione: il pane duro sulla tavola del parroco di Savuto si trasformò improvvisamente in pane fresco e fragrante. Da quel momento gli abitanti di San Mango raggiunsero il luogo dell'apparizione e vi costruirono il primo santuario dedicato alla Madonna della Buda.


Foto di repertorio





La Storia e i racconti popolari

La storia della chiesa è stata segnata da due demolizioni: la prima nel 1965 per la costruzione dell'Autostrada del Sole, la seconda nel 2010 per lo svincolo autostradale di San Mango d'Aquino. In entrambe le occasioni la comunità ricostruì il santuario, mantenendo vivo il culto della Vergine. Alla Madonna della Buda sono legati anche antichi racconti popolari, come quello della fontana che nella notte dell'Epifania faceva sgorgare olio per alimentare la lampada della Vergine, e quello del dipinto di San Rocco, trafugato dalla seconda chiesa.

La festa

La festa inizia il sabato mattina con il suono delle campane e il canto delle verginelle, bambine che accompagnano la Madonna indossando coroncine di fiori poi donate alla Vergine. Ad aprire il corteo sono la banda, le verginelle e i suonatori di tarantella; seguono la statua, il sacerdote e l'intera comunità. La processione percorre l'antica "Via da Madonna", un sentiero in pietra che collega la Chiesa Madre al santuario della Buda. Lungo il cammino i fedeli sostano presso le coniceddhe, ricevono ristoro dalle famiglie del paese e molti affrontano il pellegrinaggio a piedi nudi come gesto di devozione.

Gli organetti

L'arrivo della Madonna al santuario è accolto dagli applausi e dal suono degli organetti. Il pomeriggio è dedicato ai giochi popolari, alla gara dell'organetto intitolata a Tommasino Marletta e a quella della frittata dedicata a Vittoria Colosimo. Durante la notte la statua non viene mai lasciata sola, secondo un'antica tradizione nata dal ricordo di un tentativo di furto. La domenica la processione ritorna in paese. La Madonna viene portata in spalla dalle donne mentre, al posto della banda, risuonano tamburo e grancassa dei Tummarinari. È il loro ritmo ad accompagnare l'ultimo tratto del pellegrinaggio fino alla Chiesa Madre.

Le celebrazioni

Quando la Vergine rientra in paese, il grido di "Evviva Maria!" conclude due giorni di fede, devozione e appartenenza. Una tradizione che continua a vivere anche nelle comunità sanmanghesi di Cleveland, Winnipeg e Scranton, dove la Festa della Madonna della Buda viene ancora oggi celebrata come simbolo delle proprie radici.

Di Patrizia Forlani



Foto: Gaetano Scarpignato

Per informazioni:

Pro Loco Randazzo
sede e info point, via Umberto, 118
(all'interno del Museo di Scienze Naturali) • Randazzo
352 00 95036
www.prolocorandazzo.it

La Vara di Randazzo, il confine tra la terra degli uomini e il cielo della tradizione

Prima ancora che la Vara attraversi le strade di Randazzo, c'è un gesto che si rinnova ogni Ferragosto. Gli occhi della città si sollevano verso il cielo. Seguono la grande macchina votiva lungo i suoi venti metri d'altezza, tra nuvole dipinte, stelle dorate e specchi scintillanti, fino a incontrare i suoi protagonisti più sorprendenti: i bambini. Concentratissimi, vestiti da angeli, arcangeli, santi e personaggi della tradizione sacra, dominano da lassù la folla che ogni 15 agosto affolla le strade per assistere alla Festa dell'Assunta. Sono il volto più emozionante e riconoscibile della Vara, i protagonisti di una rappresentazione che da secoli continua a stupire residenti e visitatori.



San Michele Arcangelo

La loro presenza, però, si annuncia molto prima della partenza della grande macchina votiva. Nella mattinata i bambini protagonisti della Vara attraversano il centro storico. A guidarli è una bambina vestita da San Michele Arcangelo, con la spada levata a simboleggiare la vittoria del bene sul male, mentre dietro di lei avanzano gli altri piccoli nei loro abiti di angeli, santi e personaggi celesti.

Evviva la Vergini!

Durante il percorso il corteo si ferma davanti alle chiese cittadine, dove i piccoli interpreti si raccolgono e intonano l'antico canto «Evviva la Vergini!». Le loro voci accompagnano le soste del cammino e preparano il momento più atteso della giornata, quando gli stessi bambini, poche ore dopo, saliranno sulla grande macchina votiva per diventare parte della rappresentazione. È il primo segno della vita della Vara, che ancora prima di muoversi prende forma attraverso i suoi giovani protagonisti.
Terminata la sfilata, raggiungono la basilica di Santa Maria Assunta, dove iniziano le delicate operazioni di collocazione sulla struttura. Ogni partecipante viene accompagnato nella propria postazione, prevista dalla tradizione, e saldamente assicurato alla Vara mediante sistemi di sostegno e ancoraggio, sotto la cura di maestranze esperte che seguono ogni fase con attenzione.

Il cammino

Quando il carro monumentale comincia il suo cammino tra la folla, dall'alto tornano a risuonare le loro voci con «Evviva la Vergini!», il canto in lingua siciliana tramandato nei secoli che accompagna la processione dell'Assunta e continua a legare le nuove generazioni alla memoria più profonda della comunità randazzese. Da secoli questi giovani personaggi costituiscono uno degli elementi più caratteristici della Vara e ne rappresentano l'anima più autentica.

La tradizione

Per le famiglie randazzesi, essere scelti per partecipare alla Vara è un privilegio che si tramanda di generazione in generazione. Molti dei ragazzi e delle ragazze che oggi prendono posto sulla struttura appartengono a famiglie che da decenni, talvolta da secoli, vivono questa esperienza come un gesto di devozione e di appartenenza alla comunità. Non sono solo figuranti: con la loro presenza danno vita a una complessa rappresen-



tazione sacra che racconta i tre grandi misteri mariani della Dormizione, dell'Assunzione e dell'Incoronazione della Vergine.

Il percorso della Madre di Dio

La Vara, come ci spiega il presidente della Pro Loco, Massimo Ceraulo, è infatti un imponente carro ascensionale alto oltre venti metri, una straordinaria macchina votiva costituita da una robusta armatura di legno e ferro che conserva ancora oggi le caratteristiche essenziali della sua configurazione originaria. La struttura si sviluppa verticalmente attraverso diversi piani rotanti attorno a un asse centrale e mette in scena il percorso glorioso della Madre di Dio. Alla base è raffigurata la Dormizione della Vergine, con il sepolcro aperto e colmo di fiori; più in alto si susseguono angeli, cherubini, santi e apostoli che accompagnano Maria nel suo cammino verso il cielo; sulla sommità culminano l'Assunzione e l'Incoronazione, rappresentate tra raggiere luminose, simboli celesti e la grande corona che domina l'intera composizione.

San Tommaso

Tra i personaggi più significativi compare San Tommaso, collocato in posizione appartata, quasi a testimoniare il miracolo che si compie davanti ai suoi occhi. Intorno a lui si sviluppa un universo di figure angeliche che, grazie ai meccanismi della Vara, sembrano realmente librarsi nell'aria. I tamburi e le ruote rotanti amplificano l'effetto scenografico, trasformando la processione in una rappresentazione teatrale di straordinaria suggestione, dove fede, arte popolare e ingegneria si fondono in un unico spettacolo.

La nascita

L'origine della tradizione si perde nel tempo. Le fonti storiche la fanno risalire almeno al XVI secolo e diverse ipotesi ne spiegano la nascita. Secondo una delle interpretazioni più accreditate, l'ispirazione sarebbe giunta dopo il passaggio a Randazzo dell'imperatore Carlo V nel 1535, quando l'élite cittadina poté ammirare i grandiosi carri trionfali allestiti a Messina in suo onore. Altri studiosi individuano invece un riferimento diretto nel celebre dipinto dell'Assunzione realizzato dal Caniglia nella metà del Cinquecento e conservato nella basilica di Santa Maria Assunta, dove compaiono gli stessi elementi iconografici che caratterizzano ancora oggi la Vara.

La storia

Nel corso dei secoli la celebrazione si è arricchita di significati religiosi e civili, fino a diventare uno dei simboli più forti dell'identità randazzese. Già nel 1476, con l'istituzione della Fiera Franca voluta da Giovanni d'Aragona attorno alla chiesa di Santa Maria, la città aveva consolidato il proprio ruolo di centro religioso e commerciale del territorio. Da allora la festa dell'Assunta ha accompagnato la storia della comunità, attraversando dominazioni, trasformazioni sociali e mutamenti culturali senza perdere il proprio fascino.



Trainata a mano

Quando nel pomeriggio la Vara si muove dalle absidi della basilica e percorre lentamente Via Umberto I, trainata a mano da centinaia di fedeli mediante due robuste gomene, il passato sembra tornare a vivere. Dalle finestre e dai balconi si affacciano famiglie intere che mentre passa la Vara lanciano caramelle e biscotti ai bambini, la folla segue il carro tra canti, applausi e invocazioni. I bambini sospesi sulla struttura intonano l'antichissimo inno "Evviva la Vergine!", mentre la città guarda verso l'alto con lo stesso stupore di sempre.

Fede e appartenenza

È in quel momento che la Vara rivela il suo significato più profondo. Non è soltanto una celebrazione religiosa dedicata alla Madonna Assunta, ma anche una straordinaria manifestazione di memoria collettiva. Nei volti dei giovani protagonisti si riflettono secoli di storia, di fede e di appartenenza. Essi incarnano il legame tra passato e futuro, tra tradizione e continuità, custodendo un patrimonio immateriale che la comunità di Randazzo rinnova ogni anno con immutato orgoglio. E mentre il grido corale di "Evviva la Vergini!" accompagna il cammino della Vara verso Porta San Martino, lo sguardo della città continua a salire verso quei bambini che, per un giorno, sembrano davvero abitare il confine tra la terra degli uomini e il cielo della tradizione.





Evviva la Vergini
Matri divina
La grande Regina
A lu cielu chianau

Prega to figghiu
O Maria Immaculata
Che in questa giornata
L'aiuto ci dà

Bella signura
Matri Maria
Di quest'alma mia
N' ata avorio pietà

A dispiettu ri l'infernu
Viva Maria sempri in eternu.
L'Angiru cun sarutu ci dicia:
Viva Gesù, Giuseppi e Maria.
E la grande Regina
A lu cielu chianau.

Evviva la Vergine
Madre Divina
La grande Regina
È salita in cielo.

Prega tuo figlio
O Maria Immacolata
Che in questa giornata
ci dà l'aiuto.

Bella signora
Madre Maria
Di quest'anima mia
Ne devi avere pietà.

A dispetto dell'inferno
Viva Maria sempre in eterno.
L'angelo con un saluto diceva:
Viva Gesù, Giuseppe e Maria.
E la grande Regina
è salita in cielo.



SAGRA di Qualità





SAGRE CERTIFICATE 2025

Sagra Della Triglia e Del Pesce Fritto
Ortona (CH)

Sagra Delle Pappardelle Al Sugo Di Papera
Cermignano (TE)

Festa dello struppolo
San Salvatore Telesino (BN)

Sagra Delle Pallottole
San Leucio (CE)

Sagra Degli Gnocchi
Rocca D'evandro (CE)

Sagra Delle Noci E Del Vino Asprinio
San Marcellino (CE)

Inno al novello
Mignano Monte Lungo (CE)

Sagra Degli Gnocchi Cimitilesi
Cimitile (NA)

Sentieri Del Gusto
Pimonte (NA)

Azzùen al màial... in Piàza!
Tresignana (FE)

Festa Del Salame
Sarmato (PC)

Fera Dal Busslanein
Rottofreno (PC)

Sagra Dello Scalogno Piacentino
Castelvetro Piacentino (PC)

Rassegna del Tartufo Nero Di Pecorara
Alta Val Tidone (PC)

Festa de' Brazadèl da la cros e vino novello
Castel Bolognese (RA)

Festa Dell'uva
Castellarano (RE)

Festa dei funghi e dell'ambiente
Budoia (PN)

Gemona, formaggio... e dintorni
Gemona del Friuli (UD)

Sagra Del Pesce
Anguillara Sabazia (RM)

Sagra del Pursèl
Fiesse (BS)

Sagra Delle Migole
Malonno (BS)

Festa Dei Crotti
Albavilla (CO)

Leguminaria
Appignano (MC)

Anlòt Id San Bastiaun
Pozzolo Formigaro (AL)

Sagra Delle Tagliatelle
Cremolino (AL)

Sagra Del Polentone Di Bubbio
Bubbio (AT)

Sagra Dell'asparago Di Santena
Santena (TO)

Fiera Nazionale Della Trippa Di Moncalieri
Moncalieri (TO)

Un viaggio tra le eccellenze del gusto: scopri tutte le Sagre di Qualità.

Sagra Del Fungo
Trontano (VB)

Cardoncello On The Road
Ruvo Di Puglia (BA)

Sagra Del Tonno
Portoscuso (CI)

Ollastra In Mirto
Ollastra (OR)

Sagra Del Carciofo violetto Di Niscemi
Niscemi (CL)

Sagra del pistacchio di Bronte
Bronte (CT)

Sagra Della Ricotta e della Provola Dei Nebrodi
Maniace (CT)

Sagra Del Ficodindia
San Cono (CT)

Sagra del Ficodindia dell'Etna DOP
Belpasso (CT)

Sagra Dell'arancia Rossa Di Francofonte
Francofonte (SR)

Mostra Del Vino Di Vallonto
Fontanelle (TV)

Spiedo Gigante
Pieve Di Soligo (TV)

Festa Della Zucca
Sernaglia Della Battaglia (TV)

Festa Dei Bisi De.Co.
Scorzè (VE)

Festa Della Maresina
Valdagno (VI)

Sagra Dei Ss. Fermo E Rustico
Bolzano Vicentino (VI)

MENZIONI SPECIALI

Festa delle Pro Loco nei Sibillini

SAGRA di Qualità

PROMOTORI delle TIPICITÀ del TERRITORIO









SAGRE CERTIFICATE 2024

Sagra degli gnocchitti
Rosciolo (AQ)

Sagra del Prosciutto Abruzzese e Festival del “ddu botte”
Basciano (TE)

Tuber magnatum tartufo bianco e nobili virtù
Poggio Umbricchio (TE)

Sagra della castagna munnaredda
Tramutola (PZ)

Sagra da pasta di ziti
Belmonte Calabro (CS)

Festa della ciliegia
Campoli del Monte Taburno (BN)

Sagra al borgo ‘La tradizione della carne salsicciara’
Riardo (CE)

Sagra della Braciola - Locanda Slow
Castel San Pietro Terme (BO)

Sagra del tortello nella lastra
Galeata (FC)

Sagra del pollo
Formignana (FE)

Cioccolandia
Castel San Giovanni (PC)

Festa della torta spisigona
Gragnano Trebbiense (PC)

Fiera dell’aglio
Monticelli D’Ongina (PC)

Sagra di S. Antonio con cicciolata
Casalgrande (RE)

Festa del tartufo di Cavola
Cavola (RE)

Tradizion cjastelane
Castelnovo del Friuli (PN)

Festa Regionale del vino friulano
Bertiolo (UD)

Sagra del carciofo romanesco
Ladispoli (RM)
Sagra delle Fragole
Nemi (RM)

Sagra nazionale del gorgonzola
Gorgonzola (MI)

Grande festa del Tortello Amaro di Castel Goffredo
Castel Goffredo (MN)

Saperi e sapori della Mela Rosa dei Monti Azzurri
Monte San Martino (MC)

Sagra dell’agnolotto d’asino
Calliano Monferrato (AT)

Pane al pane
Montemagno Monferrato (AT)

Festa dell’uva di Masera
Masera (VB)

Il Grano Arso
Carapelle (FG)

Festa della municeddha
Cannole (LE)

Sagra del vitello
Triei (OG)

Sagra de su mustazzeddu de tamatiga
Iglesias (SU)

Sagra del carciofo
Masainas (SU)

Sagra della fragola
Maletto (CT)

Sagra della ciliegia gioiello dell’Etna
Sant’Alfio (CT)

Sagra della mostarda di fichi d’india
Pedagaggi (SR)

Sagra della busiata
Salemi (TP)

Festa Patronale e dell’Asparago Bianco di Zambana
Zambana (TN)

Sagra di melere
Trichiana (BL)

Festa dell’asparago
Pernumia (PD)

Sagra di San Matteo - Palio dei mussi
Riese Pio X (TV)

Mostra del Radicchio Rosso Tardivo di Treviso IGP
Zero Branco (TV)

Mostra Asparago varietà Badoere IGP
Zero Branco (TV)

Gran Polu
Castelnovo di Isola Vicentina (VI)

SAGRE CERTIFICATE 2023

Sagra della castagna roscetta
Canistro (AQ)

Sagra del canestrato di Moliterno IGP
Moliterno (PZ)

Sagra del fusillo orsomarsese
Orsomarso (CS)

Gran Galà del pescespada
Bagnara Calabra (RC)

Sagra del maialetto
Apollosa (BN)

Sagra della castagna
Civitella Licinio di Cusano Mutri (BN)

Festa della Pannocchia
Recale (CE)

Montiano in Vita – Sagra del cicciolo
Montiano (FC)

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

Sagra del riso
Jolanda di Savoia (FE)

Fiera delle pere
Renazzo (FE)

Sagra Asparago Piacentino
Pontenure (PC)

Festa della castagna
Marola (RE)

Sagra della salsiccia
Morlupo (RM)

Sagra del Pangiallo e della polenta
Riano (RM)

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

Sagra della nocciola
Caprarola (VT)

Aleatico in festa
Gradoli (VT)

Sagra della Brusadela Romagnese
(PV)

Sagra Nazionale dei maccheroncini di Campofilone
Campofilone (FM)

Sagra Nazionale del polentone alla carbonara
Piobbico (PU)

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

Fiera del porro Cervere
Cervere (CN)

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

Sagra della patata
Montecrestese (VCO)

Sagra del maialetto
Baunei (NU)

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

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

Festival esperienziale del prosciutto di Talana
Talana (OG)

Sagra della Polenta di Arborea
Arborea (OR)

Sagra della lumaca
Ossi (SS)

Festa del borgo – Sagra del Civraxu
Sanluri (SU)

Sagra delle olive
Villamassargia (SU)

Sagra della Guasteddra
Mussomeli (CL)

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

Sagra del carciofo
Ramacca (CT)

Sagra della salsiccia
Calascibetta (EN)

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

Sagra del campanot
Castion di Belluno (BL)

Festa del Cavallo
Legnaro (PD)

Mostra dei funghi
San Vito di Altivole (TV)

Sagra del peperone
Zero Branco (TV)

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

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

Festa della Verza Moretta di Veronella
Veronella (VR)

MENZIONI SPECIALI

Sapori Pro Loco
Codroipo (PN)

Pro Loco In Festa
Porto San Giorgio (FM)

Festival delle Sagre
Asti (AT)



SAPORI





TRADIZIONI



FOLCLORE

SAGRE CERTIFICATE 2019

Festival Del Carciofo Bianco
Auletta (SA)

Revival Uva e Vino Montonico
Bisenti (TE)

Fiera Regionale Dei Vini
Buttrio (UD)

Sagra della Porchetta Italica di Campli
Campli (TE)

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

Giornate delle castagne
Canepina (VT)

Sagra del Vino
Casarsa della Delizia (PN)

Sagra del Marubino
Casteldidone (CR)

Sagra del Casoncello
Castro (BG)

Festa Dell'uva
Chambave (AO)

Sagra degli gnocchi
Civita di Oricola (AQ)

Festa Del Mandorlato
Cologna Veneta (VR)

Sagra dei Bisi
Colognola ai Colli (VR)

Sagra delle Lenticchie di Rascino
Fiamignano (RI)

Festa del mare
Furci Siculo (ME)

Sagra del Pesce
Golfo Aranci (OT)

Sagra della Cotoletta Mirabellese
Mirabello (FE)

Sagra della Braciola
Montecorvino Rovella (SA)

Sagra del Carciofo di Montelupone
Montelupone (MC)

Mostra Regionale dei Vini Tipici
Montepagano (TE)

Sagra del Panigaccio di Podenzana
Podenzana (MS)

Sagra dello Zenzifero di Quaglietta
Quaglietta (AV)

Sagra del Carciofo
Samassi (SU)

Baccanalia
San Gregorio Magno (SA)

Festa degli Asparagi
Tavagnacco (UD)

Sagre di Vilegnove
Villanova (UD)

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

SAGRE CERTIFICATE 2018

Festa della nocciola
Baiano (AV)

Festa dla chisola
Borgonovo Val Tidone (PC)

Sagra del Ciammarrucchiello
Buonalbergo (BN)

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

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

Sagra delle olive
Gonnosfanadiga (SU)

Sagra della Varola
Melfi (PZ)

Sagra dei fichi
Miglionico (MT)

Sagra della porchetta
Monte S. Savino (AR)

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

Mostra Mercato Marroni del Monfenera
Pederobba (TV)

Sagra di S. Gaetano
Ponti sul Mincio (MN)

Festa del grano
Raddusa (CT)

Sagra della Ciuiga
San Lorenzo Dorsino (TN)

Sagra del Baccalà
Sant'Omero (TE)

Sagra del fagiolo
Sarconi (PZ)

Sagra della Fojata e della Attorta
Sellano (PG)

Sagra dell'agnello a bujone
Valentano (VT)

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

SAGRE CERTIFICATE 2022

Sagra dei Fagioli
Cellole (CE)

Sagra 'Agosto Donadese'
Donada (RO)

Sagra del Maccheroncino di Saragolla
Garrufo (TE)

Sagra dei maccaruni
Gavignano (RM)

Festa dell'Uva
Giovo (TN)

Sagra del Pesce
Letojanni (ME)

Sagra del Melone
Massanzago (PD)

Sagra dell'Asparago Rosa
Mezzago (MB)

Sagra dei Sughitti
Montecassiano (MC)

Sagra dei ceci e dello zafferano
Navelli (AQ)

Sagra degli Scarpinòcc
Parre (BG)

Sagra del Cecatiello
Paupisi (BN)

Sagra delle Cozze
Pedaso (FM)

Sagra della Paccozza
Pesco Sannita (BN)

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

Sagra del Bacalà
Sandrigo (VI)

Sagra delle Radici Di Soncino
Soncino (CR)

Sagra 'Tovena in festa'
Tovena (TV)





FONDAZIONE PRO LOCO ITALIA





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

PATRIMONIO CULTURALE

IDENTITÀ

SOSTENIBILITÀ

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

FONDAZIONE PRO LOCO ITALIA

Sostieni la tutela del patrimonio culturale

Iscriviti alla Fondazione







Soci Aderenti

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



Soci Sostenitori

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

Per iscriverti vai su:
fondazioneprolocoitalia.it

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

A cura di Pro Loco Bellusco
e Comitato Palio



Foto: Gaetano Scarpignato

Per informazioni:

Pro Loco Bellusco
prolocobellusco@gmail.com

Comitato Palio
info@paliosantagiustina.it

L'amore per Santa Giustina, il motore del Palio di Bellusco

Apertura Carri! Partiamo da qui. Il carro è un elemento insieme concreto e fascinoso che collega oggi il recente passato agricolo della popolazione belluschese con il domani della stessa, proiettato nella tecnologia avanzata. Sicuramente la consuetudine di costruire carri allegorici è un evento comune a tante comunità, ma non c'è nulla di eguale ai carri "biblici e fiorati" tipici della tradizione belluschese. Alla loro realizzazione partecipano soltanto i volontari dei rioni in cui è suddiviso il paese. Essi vengono realizzati in onore della Santa Patrona Giustina Vergine e Martire, il cui corpo Santo è conservato sotto l'altare maggiore della Chiesa Parrocchiale di San Martino.



La storia

I giovani dell'oratorio, che verso la metà del secolo scorso avevano sperimentato la messa a punto di allegorie carnevalesche allestite su carri, concepirono il progetto innovativo di cimentarsi su temi religiosi in occasione della Festa Patronale del 1955. Ecco che ebbe inizio la tradizione di realizzare i Carri Biblici Fiorati in onore della Santa Patrona Giustina. Visto il successo non solo locale dell'iniziativa, venne a crearsi un comitato "Centro Manifestazioni Belluschesi" per poter garantire la buona riuscita della sfilata e degli eventi collaterali. Malgrado alcune interruzioni nel corso degli anni, da allora vi sono state 55 edizioni del "Palio di Santa Giustina – Carri Biblici Fiorati", che hanno visto la partecipazione di oltre 250 carri realizzati dagli 8 rioni in cui è suddiviso il paese, talvolta anche in modalità abbinata tra rioni. Quindi dal 1955 i ragazzi di allora, come i ragazzi di oggi, si adoperarono per rendere omaggio alla Santa Patrona Giustina, realizzando opere in grado di rendere tangibile l'affetto e l'amore che la popolazione nutriva, e nutre ancora, per Lei.

I carri

I carri del Palio sono sviluppati dai progettisti; questi, formato un gruppo di lavoro supportato dal parroco, identificano il tema dell'anno avviando la fase di progettazione e quella di successiva realizzazione. Ovviamente, compiuta la scelta, ogni sviluppo del tema e della trasposizione dello stesso sul carro diventa il focus centrale per il gruppo di volontari che vi si deve applicare. Una caratteristica tipica dei carri è la leggibilità da parte del pubblico; all'occhio dello spettatore il carro deve apparire semplice ed intuitivo. Per una più rapida identificazione del tema è di grande aiuto il corteo che precede il passaggio di ogni singolo carro.

La festa patronale

La festa patronale, come già detto, s'incentra sulla sfilata dei "Carri Biblici Fiorati per il Palio di Santa Giustina". Un evento che si definisce come Palio, com'è ovvio, richiede la presenza di una giuria. Questa è formata da esperti con competenze diverse, quali architetti, sacerdoti e comunicatori. Costoro nel corso di tre successive sfilate analizzano ed osservano con attenzione i diversi montaggi; infine, durante la presentazione di ogni singolo carro (che si effettua nel pomeriggio della domenica), ascoltano le relazioni dei progettisti e decretano il vincitore. Il prescelto viene annunciato la



domenica sera, al termine della terza sfilata, e ottiene alfine l'ambito premio: il Palio di Santa Giustina. Sebbene vi sia sempre un solo vincitore, per i volontari – di là dal riconoscimento formale - il premio più grande è comunque offerto dall'apprezzamento da parte del pubblico tutto.

I festeggiamenti

Con il primo fine settimana di settembre iniziano i festeggiamenti dedicati alla Patrona. L'evento di apertura consiste nell'ostensione del Santo Corpo di Giustina, custodito sotto l'altare maggiore della Chiesa Parrocchiale di San Martino, ed esposto per una decina di giorni all'adorazione della popolazione dalla prima domenica di settembre. La sera si snoda la processione per le vie del paese, per consentire alla popolazione di meglio onorare la Santa. Nel corso della settimana vengono proposte attività culturali e ludiche promosse dalle Associazioni presenti sul territorio: particolarmente significativo è il concerto per organo della Chiesa Parrocchiale di San Martino, costruito da Pietro Bernasconi nel 1875; non mancano d'interesse pure altri concerti offerti da formazioni coristiche e tributi musicali ad artisti.

La sfilata

La prima sfilata dei Carri Biblici Fiorati ed Illuminati si tiene il sabato sera nel corso del secondo fine di settimana. La domenica mattina è prevista l'esposizione dei carri al pubblico, il quale può così apprezzare la creatività e la fattura degli allestimenti. Oltre alle sfilate dei carri, la festa patronale di Bellusco offre spunti culturali e d'intrattenimento per ogni palato. Si va dagli hobbisti, raffinati creatori di oggettistica, allo StreetFood che abbraccia varietà di culture, sapori e tradizioni gastronomiche, senza ignorare il "food" tradizionale. Non mancano inoltre le bande musicali, gli sbandieratori e gli artisti di strada, che rappresentano il cuore pulsante dell'animazione. La sera, dopo l'ultima sfilata e la proclamazione del vincitore previa lettura del giudizio espresso dalla Giuria, la manifestazione si conclude con la tradizionale coreografia dei fuochi d'artificio.





Eventi 2026

Dove ogni evento racconta l'anima dei territori e custodisce la memoria delle nostre radici.









GENNAIO
GIORNATA NAZIONALE DEL DIALETTO E DELLE LINGUE LOCALI

FEBBRAIO
I CARNEVALI DELLA TRADIZIONE

MARZO
SAGRA DI QUALITÀ

MAGGIO
SAPORI PRO LOCO

GIUGNO
ECODAYS PER LA NATURA E PER L'AMBIENTE

GIUGNO
FESTA DELLA MUSICA

GIUGNO
INFIORATA DELLE PRO LOCO D'ITALIA

LUGLIO
GIORNATA NAZIONALE DELLE PRO LOCO D'ITALIA

LUGLIO
PRO LOCO IN FESTA



SETTEMBRE
FESTIVAL DELLE SAGRE DI ASTI

SETTEMBRE/OTTOBRE
STAFFETTA "DA FRANCESCO A FRANCESCO"

DICEMBRE
SALVA LA TUA LINGUA LOCALE

UNPLI
UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA

UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA

Rete Nazionale
dei Cortei Storici

Rete Nazionale dei Cortei Storici

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









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

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

RITI & FESTE

PUGLIA

Di Giuseppe Argese

Per informazioni:

Unpli Puglia
Via Vittorio Veneto, 46
70037 Ruvo di Puglia
3791281774
puglia@unpli.info



Foto: Gazzetta del Mezzogiorno



Foto: Russo

La Cavalcata Storica di Bovino, tra fede e tradizione

Tra gli appuntamenti più attesi e identitari dell'estate pugliese, la Cavalcata Storica di Bovino, che si svolge ogni anno il 29 agosto, rappresenta un evento capace di unire memoria storica, devozione religiosa e valorizzazione del patrimonio culturale del territorio. L'antica Vibinum romana, oggi considerata una delle perle dell'Appennino Dauno Meridionale, rivive per tutto il mese di agosto le atmosfere del proprio glorioso passato, culminando nella giornata dedicata a Maria Santissima di Valleverde, patrona della città.

Il corteo

In questa occasione prende vita uno dei cortei storici più antichi e suggestivi della tradizione pugliese, una manifestazione che affonda le proprie radici nei secoli e che continua a rinnovarsi nel segno della partecipazione e della comunità. Musici, sbandieratori, danzatori, dame, nobili, popolani e cavalieri in sella a splendidi cavalli animano un imponente corteo che attraversa le vie del borgo, accompagnato dalla presenza delle massime autorità civili, militari e religiose provenienti dalla città, dai comuni limitrofi, dalla provincia e dall'antica diocesi. Ogni delegazione sfila con il proprio stendardo, contribuendo a rendere la manifestazione un autentico mosaico di storia e tradizione.

I quadri storici

La Cavalcata si sviluppa attraverso una serie di quadri scenici in costume d'epoca che rievocano i momenti più significativi della storia bovinese. Il primo quadro, annunciato dal rullo dei tamburi e dagli squilli delle trombe, riporta gli spettatori al 1266, anno dell'apparizione della Vergine di Valleverde al legnaiolo Niccolò nel bosco di Mengaga, luogo in cui sorse successivamente il Santuario dedicato alla Madonna. Il carro che custodisce la riproduzione della preziosa scultura bizantina della Vergine avanza accompagnato da sbandieratori, cavalieri, dame e popolani.

La regina Giovanna II d'Angiò

Il secondo quadro è dedicato al XV secolo e ricorda il privilegio concesso nel 1434 dalla regina Giovanna II d'Angiò a Marino Boffa, signore di Bovino. Grazie a quel diploma venne istituita la tradizionale fiera annuale legata alla festività del 29 agosto, giorno della Decollazione di San Giovanni Battista. Il terzo quadro rievoca il Seicento e la visita al Santuario di Maria d'Austria, sorella del re di Spagna Filippo IV e moglie di Ferdinando d'Austria, ospite della corte dei Duchi Guevara nel 1630. La principessa giunse a Bovino accompagnata da un seguito di circa duemila uomini tra fanti e cavalieri.

il Sinodo Diocesano

L'anno successivo, il Sinodo Diocesano celebrato dal vescovo Galderisio stabilì ufficialmente il 29 agosto come giorno festivo di precetto, in memoria della consacrazione del Santuario di Valleverde.Segue il quadro settecentesco dedicato al Duca Giovanni Maria Guevara e alla Duchessa Anna Maria Suardo, affiancati dalle principali famiglie nobili dell'epoca, tra cui Alfieri, Macchiarelli, Barone, Pisani e Verzilli. I Guevara, che governarono Bovino per circa quattro secoli, erano soliti mettere a disposizione della popolazione cavalli e carrozze per consentire ai fedeli di raggiungere il Santuario.

La Contadinella

A rappresentare la tradizione popolare e contadina di fine Ottocento e inizio Novecento è il gruppo folkloristico "La Contadinella", simbolo della profonda devozione che il mondo rurale ha sempre nutrito verso Maria di Valleverde. La sfilata si conclude con i notabili del Novecento e con il passaggio dei cavalieri, protagonisti di una tradizione che continua a essere tramandata di generazione in generazione. La scenografia della Cavalcata Storica è costituita dagli angoli più suggestivi del centro storico di Bovino: il cortile del Castello Ducale, il Corso principale e la piazza della splendida Basilica Cattedrale romanica.

La premiazione

Qui, secondo una consolidata e festosa ritualità, si svolge la premiazione dei cavalieri e dei gruppi partecipanti. L'atmosfera che accompagna l'evento è intensa e coinvolgente. Suoni, colori, costumi e tradizioni si fondono davanti a due ali di folla che accolgono con entusiasmo il passaggio del corteo. La Cavalcata rappresenta così un momento di straordinaria aggregazione sociale e un'importante occasione di promozione culturale e turistica, capace di valorizzare la storia, la fede e l'identità del territorio.

Di Patrizia Forlani



Foto: Paolo Gallo

Per informazioni:

Pro Loco Palazzolo Acreide
Corso Vittorio Emanuele n. 163
Palazzolo Acreide
prolocopalazzolo@gmail.com
3296198962

Tra lavanda, "nzareddi" e "Sciuta": l'anima di Palazzolo Acreide nella Festa di San Paolo

C'è un profumo inconfondibile che a Palazzolo Acreide tutti conoscono. Sa di campagna, di sole e di tradizione. E' quello intenso e inconfondibile della lavanda, che ogni anno, con l'arrivo dell'estate, annuncia la Festa di San Paolo. Quando le campagne degli Iblei si vestono dei colori della mietitura e la fioritura raggiunge il suo apice, la cittadina si prepara a vivere uno dei momenti più sentiti della propria tradizione religiosa e popolare. Un legame profondo che trova nella "Spica ri San Paulu", la lavanda offerta dai fedeli e benedetta durante la Messa dell'aurora del 29 giugno, uno dei suoi simboli più autentici e identitari.



La celebrazione e il mondo contadino

La presenza della lavanda ricorda il profondo legame tra la celebrazione e il mondo agricolo. La festa cade infatti nel periodo della mietitura, quando per secoli i contadini hanno affidato a San Paolo il raccolto appena concluso e quello futuro. Secondo una credenza popolare, come ci ricorda il presidente della Pro Loco, Salvatore Tiné, il profumo della lavanda avrebbe la capacità di allontanare i serpenti, richiamando l'episodio del morso della vipera subito dall'Apostolo a Malta senza riportarne conseguenze. Durante i lavori nei campi era frequente recitare antiche invocazioni al Santo affinché proteggesse uomini e animali dai rettili nascosti tra le spighe. Ancora oggi la lavanda conserva questo significato simbolico e costituisce uno degli elementi più caratteristici della devozione paolina.

Il profumo

Da questo profumo, che accompagna i fedeli sin dalle prime ore del mattino, prende avvio una delle più straordinarie manifestazioni di religiosità popolare della Sicilia. La Festa di San Paolo non è soltanto una celebrazione religiosa, ma un complesso patrimonio immateriale nel quale convergono fede, tradizioni, ritualità, memoria collettiva e senso di appartenenza.

La storia

Palazzolo Acreide, l'antica Akrai fondata dai Siracusani nel VII secolo a.C., custodisce una storia millenaria. Città greca, poi romana e infine centro di grande rilievo nel Val di Noto, conserva testimonianze archeologiche di straordinario valore e magnifici monumenti del tardo barocco siciliano. Tuttavia, accanto al patrimonio artistico e monumentale, la città possiede un'eredità immateriale altrettanto preziosa, rappresentata dalla devozione verso San Paolo, patrono della comunità.

La Basilica

Secondo una consolidata tradizione, l'Apostolo avrebbe visitato il territorio acrese durante i tre giorni trascorsi a Siracusa nel viaggio che lo conduceva a Roma. Nei secoli la sua figura si è radicata profondamente nella coscienza popolare fino a diventare il principale riferimento spirituale della città. Dopo il terremoto del 1693, che devastò gran parte della Sicilia orientale, fu ricostruita la maestosa Basilica di San Paolo, oggi inserita tra i monumenti riconosciuti dall'UNESCO nel



sito seriale delle città tardo barocche del Val di Noto. Ogni anno, dal 26 giugno al 6 luglio, Palazzolo Acreide si trasforma in un grande teatro della fede. Migliaia di pellegrini raggiungono la cittadina provenienti da tutta la Sicilia e dall'estero per partecipare a una festa che conserva intatta la sua forza emotiva. Le celebrazioni religiose si intrecciano con antichi riti popolari che continuano a coinvolgere l'intera comunità.

La "Sciuta ra Càmmira"

Tra i momenti più suggestivi vi è il rito della "Sciuta ra Càmmira", che si svolge il 28 giugno. La statua del Santo viene estratta dalla nicchia dove rimane custodita durante l'anno. In una basilica gremita, le invocazioni dei fedeli si alzano potenti e corali: "E cchi semu tutti muti? Paulu di la vita Patronu!". È un momento di intensa partecipazione emotiva che prepara la comunità all'evento più atteso.

La "Sciuta"

Il culmine della festa arriva il 29 giugno con la celebre "Sciuta" delle tredici. Fin dalle prime ore del mattino la piazza davanti alla basilica si riempie di devoti. I portatori prendono posto attorno alla vara, molti dei quali hanno fatto voto di trasportare il Santo "a spadda nura", mentre altri compiono il tradizionale "viagghiu scausu", percorrendo la processione a piedi scalzi.

Gli "nzareddi",

Quando l'orologio segna le tredici, il simulacro di San Paolo appare sulla soglia della basilica. In quell'istante la piazza esplode. Il suono delle campane si mescola alle grida di gioia della folla, ai mortaretti e agli spettacolari effetti pirotecnici. Dall'alto piovono gli "nzareddi", migliaia di striscioline colorate che avvolgono fedeli e visitatori in una scenografia unica. Due angeli scorrono lungo fili sospesi sopra la piazza, secondo una tradizione che aggiunge ulteriore suggestione al rito.

La processione

La processione attraversa le vie della città accompagnata da una partecipazione straordinaria. Molti genitori innalzano i propri bambini sulla vara come segno di affidamento al Santo. Altri offrono ex voto, gioielli o doni che vengono fissati ai nastri rossi della struttura processionale. Ogni gesto racconta una storia personale di fede, speranza o gratitudine.

Le "cuddure"

Accanto alla processione trova spazio un altro rito profondamente radicato nella tradizione locale: "u giru ro pani". Un piccolo carro addobbato percorre le strade raccogliendo le caratteristiche "cuddure", pani votivi decorati con figure di serpenti. Una volta benedetti, questi pani diventano simboli di devozione e protezione. Anche in questo caso il riferimento al serpente richiama il legame tra San Paolo e la protezione dai morsi velenosi.

La velazione

La festa continua fino al 15 luglio, ricorrenza della confermazione di San Paolo a Patrono di Palazzolo, quando il simulacro viene riportato nella sua nicchia. Con il rito della velazione il Santo scompare nuovamente alla vista dei fedeli, ma non dalla loro vita quotidiana. La sua presenza continua infatti a essere custodita nei gesti, nei racconti e nei simboli che caratterizzano la tradizione locale.

Fede e cultura

La Festa di San Paolo di Palazzolo Acreide rappresenta oggi uno degli esempi più significativi di patrimonio culturale immateriale della Sicilia. Non si tratta soltanto di una manifestazione religiosa, ma di un insieme di pratiche, conoscenze, riti e tradizioni che hanno attraversato i secoli mantenendo viva l'identità della comunità. La lavanda benedetta, i pani votivi, la Sciuta, i pellegrinaggi scalzi, le acclamazioni popolari e la partecipazione collettiva costituiscono un patrimonio condiviso che si rinnova ogni anno senza perdere la propria autenticità. In questo intreccio di fede e cultura, il profumo della lavanda continua ad aprire simbolicamente la festa. È il primo segnale di una celebrazione che coinvolge un'intera comunità e che trasforma Palazzolo Acreide in un luogo dove la memoria del passato dialoga ancora con il presente.







RITI & FESTE

LAZIO

Di Gaetano Orticelli



Per informazioni:

Unpli Lazio
Via Ancona, 128
00055 Ladispoli (Roma)
069913049
lazio@unpli.info

Pantasime, butteri e campane “parlanti”

Il Lazio è una regione ricca di storia, tradizioni e curiosità che spesso sfuggono ai grandi circuiti turistici. Oltre a Roma, ogni provincia custodisce usi, costumi e aneddoti che contribuiscono a definire l’identità delle comunità locali, tramandati di generazione in generazione e ancora oggi vivi nelle feste popolari, nei dialetti e nelle tradizioni gastronomiche.

Le “Pantasime” della Ciociaria: storie tra sacro e mistero

Nelle campagne della Ciociaria, soprattutto nei borghi della provincia di Frosinone, gli anziani raccontavano delle “pantasime”, apparizioni misteriose che si manifestavano lungo i sentieri di campagna nelle notti senza luna. Queste leggende servivano spesso a scoraggiare i giovani dall’allontanarsi troppo da casa dopo il tramonto, ma rappresentavano anche un modo per tramandare il rispetto per la natura e per i luoghi considerati sacri.
La cultura contadina ciociara ha inoltre conservato per secoli il celebre costume della “ciociara”, caratterizzato dalle tradizionali calzature in cuoio chiamate “cioce”, da cui deriva il nome stesso della regione storica.

I butteri della Maremma laziale: i cowboy italiani

Nelle campagne della provincia di Viterbo sopravvive la figura del buttero, il mandriano a cavallo che conduce bovini e cavalli allo stato brado. Una curiosità storica racconta che nel 1890 alcuni butteri italiani sfidarono i cowboy del celebre show di Buffalo Bill durante una dimostrazione nei pressi di Roma, dimostrando una straordinaria abilità nella gestione delle mandrie.

Ancora oggi il buttero rappresenta un simbolo identitario della Tuscia, con feste e rievocazioni che celebrano questo antico mestiere.

Le torri costiere e il linguaggio del mare

Sulla costa pontina e lungo il litorale laziale, le antiche torri di avvistamento costruite contro le incursioni saracene sono protagoniste di numerosi racconti popolari. Si narra che le sentinelle comunicassero attraverso segnali di fumo e fuochi, creando una sorta di “rete di comunicazione” ante litteram che collegava decine di chilometri di costa.
Nelle comunità marinare di Gaeta, Terracina e Formia sopravvivono ancora espressioni dialettali legate alla pesca e alla navigazione che non trovano equivalenti nella lingua italiana.

La festa del peperoncino e i riti del raccolto

Nei borghi dei Monti Lepini e dell’Agro Pontino esistono ancora usanze legate ai raccolti agricoli. Fino a pochi decenni fa era comune appendere collane di peperoncini alle finestre come simbolo di prosperità e protezione contro la sfortuna.
Molte famiglie conservano ancora l’abitudine di preparare conserve, salsa di pomodoro e prodotti sott’olio attraverso vere e proprie giornate comunitarie che coinvolgono parenti e vicini di casa, trasformando il lavoro agricolo in un momento di socialità.

Le campane “parlanti” dei paesi montani.

Nei piccoli centri dei Monti Simbruini e dei Monti Reatini, le campane delle chiese svolgevano un ruolo fondamentale nella vita quotidiana. Gli abitanti erano in grado di riconoscere, dal suono e dal ritmo dei rintocchi, se si trattava di una festa, di un matrimonio, di un lutto o di un’emergenza.
Questo particolare “linguaggio sonoro” rappresentava un autentico sistema di comunicazione collettiva molto prima dell’arrivo del telefono.

La leggenda del Lago di Bolsena.

Il magnifico Lago di Bolsena è circondato da racconti popolari. Una delle storie più diffuse narra di campane sommerse che, nelle notti più silenziose, risuonerebbero dalle profondità del lago. La leggenda sarebbe collegata ad antichi villaggi scomparsi e ha alimentato per secoli la fantasia degli abitanti della zona.

Le Pro Loco e la tutela del patrimonio immateriale.

Oggi molte tradizioni del Lazio vengono salvaguardate grazie all’impegno delle associazioni culturali e delle Pro Loco, che promuovono rievocazioni storiche, feste patronali, antichi mestieri e ricette tradizionali. Si tratta di un patrimonio immateriale che rappresenta un elemento fondamentale dell’identità dei territori e che contribuisce a contrastare l’omologazione culturale.

Dalle processioni religiose della Ciociaria alle feste contadine della Tuscia, dalle tradizioni marinare del litorale pontino ai racconti dei pastori dell’Appennino laziale, il Lazio continua a custodire una straordinaria ricchezza di usi e costumi che raccontano la storia delle sue comunità e il profondo legame tra persone, paesaggi e memoria collettiva.



RITI & FESTE

ABRUZZO

di Graziano D'Angelo

Per informazioni:

Unpli Abruzzo
Via Rambelli, 3
64100 Teramo
0861188068
abruzzo@unpli.info





Foto: panoramam con luna Marco D'Angelo

La Pantafëchë, tra credenza popolare e demologia abruzzese

Le credenze popolari sono una componente di rilievo della demologia, una disciplina che le cataloga, le scandaglia e le studia approfonditamente, per scoprirne le origini e le cause. La credenza altro non è che una nozione, un concetto o un fenomeno cui non si riesce a dare una dimostrazione razionale e credibile, né una spiegazione plausibile e realistica. La demologia li considera da una prospettiva antropologica, mettendone a fuoco gli aspetti e i contenuti culturali, in relazione alla loro origine e alla loro appartenenza etnica. In questo paragrafo ci occuperemo di una singolare credenza, molto diffusa in Abruzzo del passato, soprattutto, nelle classi subalterne e popolari: la pantafëchë.

I contesti sociali

In quei contesti sociali, caratterizzati da una profonda e nascosta immobilità, da una secolare e invariabile condizione di vita, la scarsità di cognizioni e informazioni scientifiche, era sostituita da complesse elaborazioni fantasiose, da un sostrato di credenze, appunto. Erano il frutto di un ancestrale modello culturale, che rimanda a presenze incorporee, a immagini spettrali, a spaventose figure incombenti. La pantafëchë è una di queste. È associata a una credenza che rimonta a tempi antichissimi. In sostanza era ritenuta un'entità notturna, non altrimenti definibile, che si dilettava a turbare il sonno degli umani. Si asseriva che nelle sue sembianze, alitasse lo spirito dei morti ammazzati, oppure di chi fosse morto suicida o, ancora, dei malvagi che non trovavano pace. Ponendosi intenzionalmente sui loro stomaci, con irridente protervia, toglieva loro il respiro, causando soffocamento, copiosa sudorazione e senso di angoscioso malessere.

Chi è vittima della pantafëchë è immobilizzato nel sonno, non ha alcuna possibilità di movimento e più si dimena, più è sottomesso alla sua invadente presenza. Il sonno non è affatto un riposo salutare. Ma un susseguirsi di tormentosi incubi (dal latino incŭbus, "giacere sopra").

Il disagio

Per l'angoscioso disagio di sentire il suo peso sullo stomaco, si è lungamente creduto che assumendo le sembianze di uomini, si congiungessero sessualmente con le donne che ne erano vittime e viceversa. Il fenomeno della pantafëchë è stato a lungo oggetto della medicina popolare. L'intento era la cattura di questa mostruosa creatura al fine di una liberazione definitiva dalle sue molestie notturne. La cattura doveva avvenire afferrandola per i capelli, recitando contestualmente una formula di scongiuro. Si tramandava di generazione in generazione ed era motivo di trepidazione anche per coloro che non avevano mai subito la brutalità della pantafëchë.

I racconti

Ascoltando le narrazioni dei vecchi della famiglia, i giovani restavano basiti. Sentivano il peso di un destino che si sarebbe compiuto ineluttabilmente. Era solo una questione di tempo. Presto o tardi, la pantafëchë si sarebbe fatta viva, per tormentare anche il loro sonno. Secondo alcune testimonianze raccolte da studiosi del passato della cultura popolare, la pantafëchë aveva sembianze umanoidi, ma la sua bruttezza era indescrivibile. Coloro che erano stati aggrediti dalla pantafëchë, hanno raccontato che il suo aspetto era spettrale, raccapricciante: occhi demoniaci iniettati di sangue e fissi sulla persona che terrorizzava, viso deforme, segnato dal tempo e un profilo orripilante. Si tratta di testimonianze che lasciano il tempo che trovano. Non perché siano inattendibili o improbabili.

Tra realtà e fantasia

In tema di credenze popolari, è sempre difficile distinguere tra la realtà e la fantasia, tra ciò che esiste realmente e ciò che è frutto dell'immaginazione, anche se coloro che le hanno rese, lo hanno fatto sulla base di un'esperienza personale indiscutibile. Per un tempo indefinibile il cui inizio affonda le radici nell'antichità, le classi popolari hanno convissuto con questa singolare credenza, entrata a pieno titolo nella demologia abruzzese, cui hanno dato lustro insigni studiosi e ricercatori. Come tutte le credenze, le consuetudini, gli usi, i costumi e le tradizioni popolari, la pantafëchë è una leggendaria elaborazione scaturita dalla vita quotidiana.

La credenza

Nel processo di creazione della credenza, hanno concorso tutte le componenti dell'essere, in primis, i sensi, le emozioni, la volontà, le debolezze e l'ignoranza, quest'ultima nella sua accezione letterale di "non conoscenza". Come sempre accadeva, al cospetto di ciò che era o appariva inspiegabile, al cospetto di ciò che conclamava l'inadeguatezza e l'impotenza di trovare soluzioni o rimedi all'assillo, si faceva appello alla saggezza. Il meccanismo era invariabile, costante, quasi sistematico. Ma la saggezza non era sapienza. I rimedi che erano adottati non sempre erano efficaci. Spesso erano palliativi, dei rappezzi, gettati là senza logica né ragione. Nel caso della pantafëchë, i rimedi per contrastare la sua apparizione notturna erano risibili. Bisognava collocare un fiasco di vino o un sacchetto di legumi o di sabbia, o una scopa con tanti filamenti accanto al letto. Si tentava, cioè, di impegnare l'entità notturna disturbatrice nella conta dei chicchi di legumi, in quella dei granelli di sabbia o in quella dei filamenti della scopa, esercizio ritenuto irresistibilmente attrattivo per la pantafëchë, come lo era per le streghe e i vampiri. Un altro rimedio era di dormire in posizione supina, per impedire alla pantafëchë di opprimere lo stomaco del malcapitato.

dI Stefania Pendezza



Per informazioni:

Unpli Lombardia
Piazza Vittorio Emanuele, 3
20066 Melzo (Milano)
029550677
lombardia@unpli.info

La Festa dell'Uva di Trescore Balneario, sessantasette anni di identità condivisa

Ci sono manifestazioni che, anno dopo anno, diventano molto più di un appuntamento in calendario. La Festa dell'Uva e dell'Agricoltura Bergamasca di Trescore Balneario (BG) appartiene a questa categoria. Giunta alla sua 67ª edizione, rappresenta uno dei più significativi esempi di valorizzazione del patrimonio immateriale della Bergamasca e della Val Cavallina: un patrimonio fatto di saperi, racconti, pratiche agricole, relazioni sociali e tradizioni tramandate di generazione in generazione.
Dall'11 al 13 settembre 2026, il centro storico di Trescore Balneario si trasforma in un grande teatro a cielo aperto dove la memoria collettiva prende forma attraverso il coinvolgimento della comunità: una narrazione diffusa fatta di degustazioni, esposizioni, giochi tradizionali, musica popolare, visite guidate e momenti di approfondimento culturale invita residenti e visitatori a riscoprire il valore delle proprie radici.
Organizzata dal Comune di Trescore Balneario in collaborazione con la Pro Loco, la manifestazione è un grande racconto collettivo che mette al centro la memoria dei luoghi, i saperi tramandati, la vita delle contrade e il patrimonio culturale costruito nel corso dei secoli.



La vite e la cultura contadina della Val Cavallina

La Festa dell'Uva affonda le proprie origini nella lunga tradizione agricola della Val Cavallina. Le colline che circondano Trescore Balneario raccontano ancora oggi una storia fatta di vigneti, cascine, terrazzamenti e lavoro contadino, elementi che hanno contribuito a modellare il paesaggio e l'identità sociale di questo territorio.
Per generazioni la coltivazione della vite ha rappresentato molto più di un'attività economica. La vendemmia era un momento di aggregazione, collaborazione e condivisione, capace di coinvolgere famiglie e l'intera comunità. Attorno alla produzione del vino si sono sviluppati riti, conoscenze e tradizioni che costituiscono ancora oggi una parte importante del patrimonio immateriale locale.
La manifestazione dedica ampio spazio proprio a questo racconto. Le degustazioni guidate dei vini del territorio e gli incontri dedicati alla cultura vitivinicola permettono di comprendere il profondo legame tra il paesaggio della Val Cavallina e la sua produzione agricola, valorizzando un patrimonio che continua a rappresentare una risorsa culturale oltre che economica.

Gli attrezzi della memoria e il valore dei saperi antichi

Uno degli aspetti più interessanti della Festa dell'Uva è l'attenzione dedicata agli strumenti e alle pratiche del lavoro agricolo tradizionale.
La valorizzazione degli attrezzi utilizzati nelle campagne bergamasche permette di raccontare una storia fatta di fatica, competenze e conoscenze tramandate nel tempo. Torchi, ceste da vendemmia, utensili per la coltivazione e strumenti impiegati nelle cascine diventano testimoni di un sapere pratico che rischierebbe altrimenti di andare perduto.
Accanto agli strumenti e alle tecniche agricole, anche il dialetto rappresenta un prezioso patrimonio immateriale da preservare. Attraverso parole, espressioni e modi di dire legati alla vita contadina, custodisce la memoria di un mondo fatto di tradizioni, saperi e relazioni con il territorio.

Le contrade: il cuore identitario di Trescore

Tra gli elementi che rendono unica la manifestazione vi è il ruolo centrale delle contrade storiche di Trescore Balneario. Ancora oggi queste realtà rappresentano vere e proprie comunità di appartenenza e custodiscono una parte importante della memoria locale.
La Contrada Riva racconta il legame tra il paese e il



torrente Tadone, conservando tracce dell'antica vocazione agricola sviluppatasi attorno alla Cascina La Riva e al complesso delle Stanze. È una contrada che parla di lavoro nei campi, di acqua e di relazioni costruite attorno alla vita rurale.
La Contrada Strada deve invece il proprio nome all'antica via di collegamento tra la Valle Camonica, Bergamo e Brescia. Per secoli è stata luogo di passaggio, commercio e incontro, come testimoniano ancora oggi gli edifici storici e le architetture nobiliari che caratterizzano questa parte del paese.
La Contrada Canton Vallesse Muradello conserva uno dei paesaggi più rappresentativi della tradizione vitivinicola di Trescore. I vigneti, le cascine storiche e i declivi coltivati raccontano una relazione secolare tra uomo e territorio che continua a essere una componente essenziale dell'identità locale.
La Contrada Fornaci Redona custodisce importanti testimonianze storiche e un forte legame con la produzione del Valcalepio. Qui il paesaggio agricolo si intreccia con la presenza di castelli, dimore storiche e antichi nuclei rurali che raccontano l'evoluzione del territorio nel corso dei secoli.
Infine la Contrada Torre rappresenta il nucleo più antico della comunità. Le chiese di San Cassiano e San Vincenzo, il castello medievale e la memoria delle antiche vicinie ricordano una forma di organizzazione collettiva fondata sulla collaborazione e sulla gestione condivisa delle risorse.

Il Grande Gioco della Cultura Popolare: la novità del 2026

Tra le novità più coinvolgenti dell'edizione 2026 spicca il Grande Gioco della Cultura Popolare, un'iniziativa che valorizza il patrimonio culturale attraverso un'esperienza collettiva e originale.
La piazza si trasforma in un grande percorso a tappe, dove i rappresentanti delle diverse contrade diventano le pedine protagoniste di una sfida fatta di prove, quiz e attività ispirate alla storia, alle tradizioni, ai saperi e alle curiosità del territorio.
Il gioco diventa quindi uno strumento efficace per promuovere la conoscenza e la trasmissione della cultura popolare che coinvolge cittadini e visitatori in modo diretto e dinamico.

I giochi di una volta e il dialogo tra generazioni

La Festa dell'Uva dedica particolare attenzione anche ai bambini e alle famiglie, attraverso attività che recuperano il patrimonio ludico tradizionale.
I giochi di una volta, realizzati in legno e ispirati alle forme di svago del passato, permettono ai più piccoli di scoprire modalità di divertimento semplici ma coinvolgenti, mentre gli adulti hanno l'opportunità di ritrovare ricordi ed esperienze della propria infanzia.
Anche questa iniziativa assume un valore culturale importante. I giochi tradizionali costituiscono infatti una componente significativa del patrimonio immateriale, perché raccontano modi di vivere, relazioni sociali e forme di apprendimento che hanno accompagnato la crescita di intere generazioni e che meritano di essere tramandate.

La grande sfilata della tradizione

Il momento culminante della manifestazione resta, come ogni anno, la grande sfilata che attraversa il centro storico nel pomeriggio della domenica.
Contrade, carri allegorici e centinaia di figuranti in costume danno vita a uno spettacolo che celebra il patrimonio culturale e le tradizioni popolari del territorio.
Accanto alle realtà locali partecipano gruppi folklorici provenienti da diverse regioni italiane e dall'estero, favorendo l'incontro tra culture unite dalla volontà di preservare e valorizzare le proprie radici.
Protagonisti della sfilata sono i carri allegorici, autentiche opere collettive nate da mesi di progettazione, lavoro manuale e collaborazione. La loro realizzazione coinvolge decine di volontari che mettono a disposizione tempo, competenze e creatività per trasformare idee e simboli in scenografie suggestive.

Un viaggio nella cultura

La sfilata offre anche l'opportunità di scoprire gli elementi che hanno plasmato l'identità locale. Particolare spazio è dedicato alla cultura agricola, con richiami alla coltivazione del mais e alla produzione del vino, attività che per secoli hanno caratterizzato il paesaggio, l'economia e la vita delle famiglie del territorio.
Personaggi della tradizione popolare come Giupì e Margì accompagnano il racconto del mondo contadino, mentre Brighella richiama le antiche espressioni teatrali e culturali della pianura lombarda. Accanto a loro trovano posto simboli identitari come la Torre Campanaria, punto di riferimento della comunità e custode della sua memoria storica.
Le rappresentazioni dedicate alla vita quotidiana di un tempo permettono di riscoprire usi, costumi e consuetudini tramandati nel corso delle generazioni: il lavoro nei campi, i mestieri tradizionali, le feste popolari e i momenti più significativi della vita familiare. Particolarmente suggestive sono le scene dedicate ai matrimoni di una volta, con le spose in abiti tradizionali e i rituali che accompagnavano la nascita di una nuova famiglia.

La Pro Loco e il racconto del territorio

Un ruolo fondamentale nella costruzione della manifestazione è svolto dalla Pro Loco di Trescore Balneario, da anni impegnata nella promozione del patrimonio culturale locale.
Oltre a coordinare numerose attività della festa, la Pro Loco è attiva sul territorio per la scoperta delle sue eccellenze e dei suoi punti di interesse.
Particolarmente rilevante è la possibilità di visitare, dal 1 marzo al 30 novembre, oltre che durante la Festa dell'Uva, la Cappella Suardi con gli affreschi di Lorenzo Lotto. Qui il celebre Cristo Vite offre una straordinaria sintesi tra arte, spiritualità e cultura agricola emblema del territorio. L'immagine della vite, simbolo religioso ma anche elemento centrale della tradizione agricola locale, diventa una metafora perfetta dello spirito della manifestazione: una comunità che continua a nutrirsi delle proprie radici per guardare al futuro.





RITI & FESTE

SARDEGNA

A cura della Redazione

Per informazioni:

Pro Loco Sanluri
Via Mazzini, 74
09025 Sanluri (SU)

Tel. 0709370505
sanluri@eventodiqualita.it







Sa Battalla, a Sanluri la storia torna a vivere nel luogo della grande sfida medievale

Ci sono momenti in cui la storia smette di essere soltanto memoria e torna a vivere nei luoghi, nei gesti e nelle persone che la raccontano. A Sanluri questo accade con Sa Battalla, la grande rievocazione storica che ogni due anni riporta il paese al 1409, quando proprio queste terre furono teatro dello scontro decisivo tra il Giudicato di Arborea e l'esercito aragonese, una battaglia destinata a cambiare il futuro della Sardegna.

La tradizioni popolare

Riconosciuta come evento di qualità Unpli, Sa Battalla rappresenta un esempio virtuoso di valorizzazione della storia locale e delle tradizioni popolari, grazie a un'organizzazione capace di unire ricerca storica, partecipazione della comunità e promozione del territorio. Un appuntamento che non si limita a rievocare un episodio del passato, ma diventa occasione per riscoprire l'identità culturale di Sanluri e dell'intera Sardegna.

La storia

Era il 30 giugno 1409 quando le forze arborensi affrontarono l'esercito guidato da Martino il Giovane, re di Sicilia ed erede della Corona d'Aragona. Lo scontro si concluse con la sconfitta dei sardi e segnò la fine del progetto di indipendenza del Giudicato di Arborea, aprendo una nuova fase della storia dell'isola. Oggi, a distanza di secoli, quel passaggio storico viene ricordato proprio nel luogo in cui avvenne, nella zona di Su Bruncu de sa Battalla, trasformata per l'occasione in un grande campo medievale.

Cavalieri, fanti e arcieri

Organizzata dal Comune di Sanluri insieme alla Pro Loco, Sa Battalla coinvolge oltre quattrocento figuranti tra cavalieri, fanti, arcieri e armigeri che indossano costumi d'epoca e ricostruiscono le fasi dello scontro. Per alcune ore il paesaggio si riempie di bandiere, armature e tende, mentre il rumore delle armi e le scene di combattimento restituiscono al pubblico l'atmosfera di una delle pagine più importanti della storia sarda.

Il Medievo

La manifestazione non è però soltanto una rievocazione militare. Attorno alla battaglia prende vita un vero viaggio nel Medioevo, con l'accampamento storico dove artigiani e figuranti mostrano antichi mestieri, tecniche di lavorazione e aspetti della vita quotidiana del tempo. La forza di Sa Battalla sta soprattutto nel legame con il territorio. Non si tratta infatti di una semplice ricostruzione ambientata in uno scenario artificiale, ma di un evento che si svolge nel luogo stesso dello scontro del 1409.

Da vedere

Sanluri, cuore del Campidano, offre anche l'occasione per scoprire un patrimonio storico di grande interesse. Il simbolo della città è il Castello di Sanluri, unico castello giudicale della Sardegna ancora integro e visitabile, che ospita il Museo Risorgimentale Duca d'Aosta e una raccolta di cere. Nel centro storico si incontrano chiese, palazzi e scorci che raccontano la lunga storia del borgo, mentre meritano una visita anche il Museo del Pane, dedicato alle antiche tecniche di panificazione, e il Museo Etnografico del Convento dei Cappuccini, custode di oggetti e testimonianze della cultura rurale.

Il civraxiu

Il legame con la tradizione passa anche dalla tavola.
Tra i prodotti più rappresentativi del territorio spicca il civraxiu, il pane del Campidano dalla crosta croccante e dalla mollica soffice, preparato con semola di grano duro, acqua, lievito madre e sale. La lunga lievitazione naturale e la cottura nei forni a legna ne conservano il profumo e il sapore autentico. Durante i giorni della rievocazione accompagna spesso i piatti della cucina sarda, insieme a formaggi, carni arrosto, zuppe rustiche e vini locali.
Sa Battalla tornerà nel 2027, come sempre tra la fine di giugno e l'inizio di luglio, riportando cavalieri e figuranti sul campo storico della battaglia.

• LE MASCHERE ANTROPOLOGICHE D'ITALIA •

CARNEVALI DELLE TRADIZIONI

Rete Nazionale dei Carnevali delle Tradizioni e delle Maschere antropologiche

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









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

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

RITI & FESTE

VENETO

A cura della Redazione

Per informazioni:

Pro Loco Val Fiorentina
Tel. +39 0437 720243

Pro loco Selva di Cadore
Telefono: (+39) 0437720243
www.valfiorentina.it
info@valfiorentina.it







Mascoràda inte Selva, il Carnevale della Val Fiorentina

Volti, costumi, campanelli e figure fuori dall'ordinario: nella Mascoràda inte Selva, il Carnevale Tradizionale della Val Fiorentina, sono soprattutto le maschere a dare forma a una festa antica, nella quale gesti, personaggi e simboli raccontano il rapporto tra la popolazione, la natura e i cicli dell'anno. Recuperata dopo circa vent'anni di assenza, la manifestazione fa parte dei Carnevai de le Vai, le mascherate tradizionali delle Dolomiti agordine.

Il corteo

Il corteo parte dalla piazza di Pescul e attraversa le frazioni della valle, coinvolgendo Selva di Cadore e le località circostanti. A scandire il passaggio sono musica, danze e soprattutto il suono dei campanacci, elemento ricorrente nelle manifestazioni carnevalesche alpine e legato simbolicamente al risveglio della natura.

I Matazìgn

Ad aprire la sfilata sono i Matazìgn, tra le figure più caratteristiche della Mascoràda. Indossano fazzoletti colorati e cappelli ornati da nastri e si muovono continuamente, facendo risuonare i campanelli di bronzo. Il loro aspetto vivace e il movimento incessante introducono il clima giocoso della festa e accompagnano il corteo lungo le vie delle frazioni.

Il Re del Bosco

Accanto a loro compare il Re del Bosco, una presenza silenziosa e fortemente simbolica. La maschera e la corona realizzata con pigne di abete richiamano direttamente il bosco e la montagna. La sua figura è associata al risveglio della primavera e al ritorno della natura a una nuova stagione, dando alla rappresentazione carnevalesca un significato che va oltre il semplice divertimento.

Il Tarnazon

Tra i personaggi più sorprendenti c'è il Tarnazon, figura altissima e surreale, volutamente sproporzionata rispetto alle dimensioni umane. La sua presenza introduce nel corteo un elemento fantastico, quasi appartenesse a un mondo diverso da quello quotidiano.
Di carattere differente sono le Màscore del Bel, riconoscibili per i lineamenti armoniosi e per gli abiti ispirati ai mestieri tradizionali. Attraverso il costume e la rappresentazione dei personaggi, il Carnevale richiama così anche il mondo del lavoro e della vita quotidiana della valle, trasformandolo per un giorno in una rappresentazione festosa.

I Patafogn

Completano il corteo i Patafogn, maschere irriverenti e grottesche, vestite di stracci, spesso con il volto dipinto o lasciato scoperto. Sono tra i protagonisti più vivaci della festa: scherzano con gli spettatori, provocano, giocano e instaurano un rapporto diretto con chi assiste alla sfilata. La loro funzione è anche quella di rovesciare, almeno temporaneamente, le regole della quotidianità, secondo uno dei caratteri più antichi del Carnevale.

Le Mascore de la Farina

A chiudere la sfilata sono le Mascore de la Farina, legate a un altro elemento essenziale della cultura contadina. La farina diventa parte della rappresentazione e viene utilizzata per preparare e distribuire prodotti della tradizione, richiamando gli ingredienti e le risorse della vita rurale.
La presenza di queste figure acquista ancora maggiore significato se si considera l'origine della festa. Secondo la consuetudine, già dal 6 gennaio i giovani coscritti "andavano a prendere il Carnevale dal Cadore", portandolo nelle frazioni della valle. Il suo arrivo, attraverso la forcella di Forada, era accompagnato da slitte addobbate, musica e campanacci e segnava l'inizio del periodo festivo nelle "vile".

ARTI & SPETTACOLI

PIEMONTE

Di Riccardo Milan

Massi erratici, i giganti di pietra da salvare

Per secoli sono stati oggetti misteriosi, pietroni arrivati non si sapeva come nei boschi, ai margini dei campi o lungo i sentieri. Alcuni sono stati demoliti per ricavarne materiale da costruzione, altri sono stati inghiottiti dalla vegetazione o cancellati dall'espansione urbana. Oggi sappiamo che quei blocchi di roccia rappresentano una delle testimonianze più spettacolari della storia geologica del Piemonte e che custodiscono un patrimonio di storie, credenze e tradizioni che rischiava di andare perduto.

Per informazioni:

Unpli Piemonte
Via Buffa di Perrero,1
10061 Cavour
012168255
piemonte@unpli.info



Il censimento

Per questo, poco più di un decennio fa, la Regione Piemonte, attraverso il Museo Regionale di Scienze Naturali, promosse uno dei più importanti censimenti italiani dedicati ai massi erratici. Il risultato di quel lavoro confluì nel volume Massi erratici. Singolari testimonianze glaciali nel paesaggio piemontese, pubblicato nel 2013 nella collana Natura Preziosa e curato da Luigi Motta, Michele Motta e Osvaldo Ferrero.
L'obiettivo era duplice: da una parte documentare scientificamente un patrimonio poco conosciuto, dall'altra salvaguardare elementi del paesaggio che stavano scomparendo. Non bisogna infatti dimenticare che molti grandi massi erratici piemontesi sono andati perduti tra Ottocento e Novecento, distrutti per ottenere pietrame o eliminati durante lavori agricoli e infrastrutturali. Quel censimento, inoltre, non fu soltanto il frutto del lavoro degli studiosi. In numerosi territori collaborarono amministrazioni comunali, appassionati locali, gruppi escursionistici e soprattutto diverse Pro Loco che contribuirono a segnalare massi conosciuti dalla tradizione popolare ma spesso assenti dalla documentazione scientifica.
A oltre dieci anni di distanza, quel volume resta ancora oggi il principale punto di riferimento per chi voglia conoscere questi straordinari monumenti naturali.

Viaggiatori dell'era glaciale

Ma che cosa sono esattamente i massi erratici? Per scoprirlo bisogna tornare indietro di oltre ventimila anni, quando gran parte delle Alpi era ricoperta da enormi ghiacciai. Le lingue glaciali scendevano lungo le vallate trascinando con sé giganteschi blocchi di granito, gneiss, serpentinite e altre rocce strappate alle montagne. Quando il clima si riscaldò e i ghiacciai iniziarono a ritirarsi, quei massi rimasero sparsi nel paesaggio, spesso a decine di chilometri dal luogo di origine. Da qui il termine "erratico": una pietra che si trova lontanissima dalla montagna da cui proviene.
La loro distribuzione sul territorio piemontese non è uniforme. La maggior parte dei massi censiti si concentra infatti nel settore settentrionale della regione: nel Canavese, nel Biellese, nel Novarese, nell'area del Lago Maggiore e nelle vallate alpine del Torinese e del Cuneese, cioè nelle zone attraversate dalle grandi lingue glaciali provenienti dalle Alpi.
Vale la pena ricordare che anche la celebre Rocca di Cavour, spesso indicata come un enorme masso erratico, in realtà non appartiene a questa categoria. Gli studi geologici hanno infatti dimostrato che si tratta di un rilievo roccioso residuo, isolato dalla pianura nel corso dei millenni e non di un blocco trasportato dai ghiacci.

Quando la scienza incontra la leggenda

Prima che la geologia spiegasse l'origine di questi colossi, le popolazioni cercarono risposte nella fantasia e nella religione. Nacquero così racconti di giganti, santi, diavoli e streghe. Alcuni massi vennero considerati luoghi magici, altri furono trasformati in spazi di culto o divennero protagonisti di riti popolari. A pochi chilometri da Torino, il Masso Gastaldi di Pianezza rappresenta uno degli esempi più significativi. Più a est, tra Ivrea e il Lago di Viverone, il Roc della Regina continua ad alimentare ipotesi di utilizzo funerario e cultuale. A Piode, in Valsesia il Santuario Madonna delle Pietre Grosse racconta tutto in un colpo solo.

Lo scivolo della fertilità

Tra tutti i massi erratici piemontesi, racconta bene il rapporto tra folklore e vita quotidiana la Pera Caval, nei boschi tra Rivoli e Villarbasse, a ovest di Torino. Per generazioni la tradizione popolare attribuì al masso proprietà legate alla fertilità femminile. Le donne che desideravano avere figli si lasciavano scivolare lungo la sua superficie levigata in una sorta di rito propiziatorio tramandato oralmente fino a tempi relativamente recenti. Nella stessa area si trova la Pera Pinta, anch'essa

associata ad antiche credenze popolari e successivamente cristianizzata mediante piloni votivi e raffigurazioni religiose. Sono esempi che raccontano bene il passaggio da culti antichi alla religiosità popolare.

Le pietre con coppelle e incisioni misteriose

Alcuni massi erratici conservano segni che continuano a suscitare interrogativi. La Pera Cunca, nel Canavese, presenta numerose coppelle, piccoli incavi e una "grande vasca" centrale scavati nella superficie. Simili lavorazioni si ritrovano in molte aree alpine e prealpine e sono spesso associate a pratiche rituali molto antiche, anche se la loro funzione originaria resta ancora oggetto di studio. Anche il Roc della Regina, nel territorio di Roppolo, conserva elementi che hanno favorito interpretazioni simboliche e culturali. Mentre L'Avel di Bollengo è uno dei reperti più curiosi e meno conosciuti della Serra d'Ivrea. un grande masso inciso che presenta una cavità antropica a forma di sarcofago scavata nella pietra. Sono questi i dettagli che trasformano questi massi in autentici archivi di pietra.

I giganti diventati palestre di arrampicata
Non tutti i massi erratici appartengono soltanto al passato. La Pietra Alta di Caselette, nella bassa Val Susa, è oggi una delle mete più conosciute dagli arrampicatori piemontesi. Alta oltre dieci metri e visibile da grande distanza, rappresenta probabilmente il masso erratico più famoso della regione. Più a nord, nel Canavese, anche il Roc Piropendula è diventato un punto di riferimento per gli appassionati di arrampicata. Lo stesso è avvenuto per il masso del Rio Agrevo, in Val Chisone, oggi frequentato dagli specialisti del bouldering.
La pietra delle streghe del Novarese
Nel territorio di Suno, a nord di Novara, si trova la Preja de lo Scalavè, uno dei massi erratici più noti del Piemonte orientale. Il suo nome dialettale e le tradizioni popolari che lo accompagnano testimoniano quanto questi giganti di pietra siano entrati nell'immaginario delle comunità locali.

Le pietre delle montagne cuneesi

Anche il Cuneese custodisce importanti testimonianze glaciali. In Valle Po, ai piedi del Monviso, il Masso del Ponte Bulé venne utilizzato per secoli dai pastori come riparo durante la transumanza. Le sue cavità naturali offrivano protezione dalle intemperie e trasformavano il masso in una sorta di rifugio naturale. In Valle Maira, invece, la Peiro Dunet e il Masso del Laghetto sono entrati nell'immaginario popolare attraverso racconti di spiriti, presenze misteriose e pratiche propiziatorie. Attorno al Laghetto sopravvive inoltre il ricordo dei ciaperet, piccoli ometti di pietra costruiti da pellegrini ed escursionisti come gesto augurale.

I giganti che non esistono più

Uno degli aspetti più sorprendenti emersi dal censimento regionale riguarda i massi scomparsi. Per secoli questi enormi blocchi furono considerati cave di pietra a cielo aperto. Molti vennero demoliti per ricavarne materiale edilizio e oggi sopravvivono soltanto nelle fotografie e nelle descrizioni degli studiosi. Il caso più celebre è quello della Pietra Papale di Stresa, sul Lago Maggiore. Per decenni fu una curiosità paesaggistica immortalata nelle cartoline turistiche del Verbano. Negli anni Sessanta venne distrutta, diventando uno dei simboli delle perdite che hanno reso necessario il censimento promosso dalla Regione Piemonte.





Il masso simbolo del censimento

Nel Vco esiste un masso che rappresenta idealmente l'intero lavoro svolto dalla Regione Piemonte, è il Masso di Roncaccio, nel territorio di Aurano, sopra Verbania. Fu infatti scelto per la copertina del volume regionale. Situato sulle alture che dominano il Lago Maggiore, è una delle testimonianze lasciate dal grande ghiacciaio del Toce e rappresenta perfettamente il significato del censimento: conservare la memoria di monumenti naturali che raccontano contemporaneamente geologia, storia e cultura.

Le Pro Loco e la riscoperta dei giganti di pietra

A oltre dieci anni dalla pubblicazione del volume, molte delle realtà che collaborarono alla segnalazione dei massi sono oggi impegnate nella loro valorizzazione. L'esempio più noto è quello di Vialfrè, nel Canavese, dove la Pro Loco, prima con Carlo Pollio ed ora con Sonia Marco, e le associazioni locali promuovono il Sentiero dei Massi Erratici, diventato una delle principali attrazioni naturalistiche del territorio. Ma iniziative analoghe si trovano anche nel Novarese, nel Verbano, nella Val Susa e nelle vallate alpine del Cuneese, dove passeggiate guidate, attività didattiche ed eventi culturali contribuiscono a mantenere viva la memoria di questi monumenti naturali. È forse questo il risultato più importante del lavoro avviato dalla Regione Piemonte oltre dieci anni fa: aver trasformato semplici pietre in strumenti di racconto del territorio, capaci di unire geologia, storia, folklore e turismo lento. Oggi quei giganti di pietra non sono più soltanto testimoni dell'ultima glaciazione, ma protagonisti di una nuova stagione di valorizzazione culturale che vede nelle comunità locali e nelle Pro Loco i loro più convinti custodi.

A cura della Redazione

Visciano, la Festa della Madonna del Carpinello tra fede e luminarie

Ci sono feste capaci di attraversare i secoli e continuare a coinvolgere intere generazioni. Sono quelle in cui la fede si intreccia con la storia della comunità, dando vita a riti e tradizioni che non conoscono tempo. A Visciano, in provincia di Napoli, questo legame si trova nell'incontro tra una profonda devozione religiosa, la partecipazione della comunità e una tradizione artistica che nel tempo è diventata parte integrante della celebrazione: le grandi luminarie che accompagnano la Festa della Madonna del Carpinello.

Archi, gallerie, rosoni

Non sono solo semplici elementi decorativi, ma una componente unica della ricorrenza. Ogni anno le vie del paese, il Corso del Carpine e il percorso della processione vengono arricchiti da imponenti strutture luminose realizzate da maestranze specializzate. Archi, gallerie, rosoni e motivi ornamentali trasformano il paese in un grande scenario di festa, dove la luce unisce arte, tradizione e devozione.

L'accensione

Dietro queste installazioni c'è un lavoro complesso che richiede progettazione, esperienza e abilità manuale. Ogni struttura viene studiata per valorizzare il luogo in cui sarà collocata e per accompagnare i momenti più importanti della manifestazione. La loro accensione rappresenta uno degli appuntamenti più attesi dalla comunità, il segnale che Visciano entra nel clima della festa e si prepara ad accogliere fedeli e visitatori.



Foto: Carmine Tutino

Foto: Luca Catoselli

Per informazioni:

Comitato Provinciale Unpli Napoli APS
Sede legale in Camposano (Na) in Piazza Umberto I
Tel. 0814242812

Pro Loco Visciano APS
Sede legale in Visciano(Na)
via Volturno 14
Tel. 0818299208



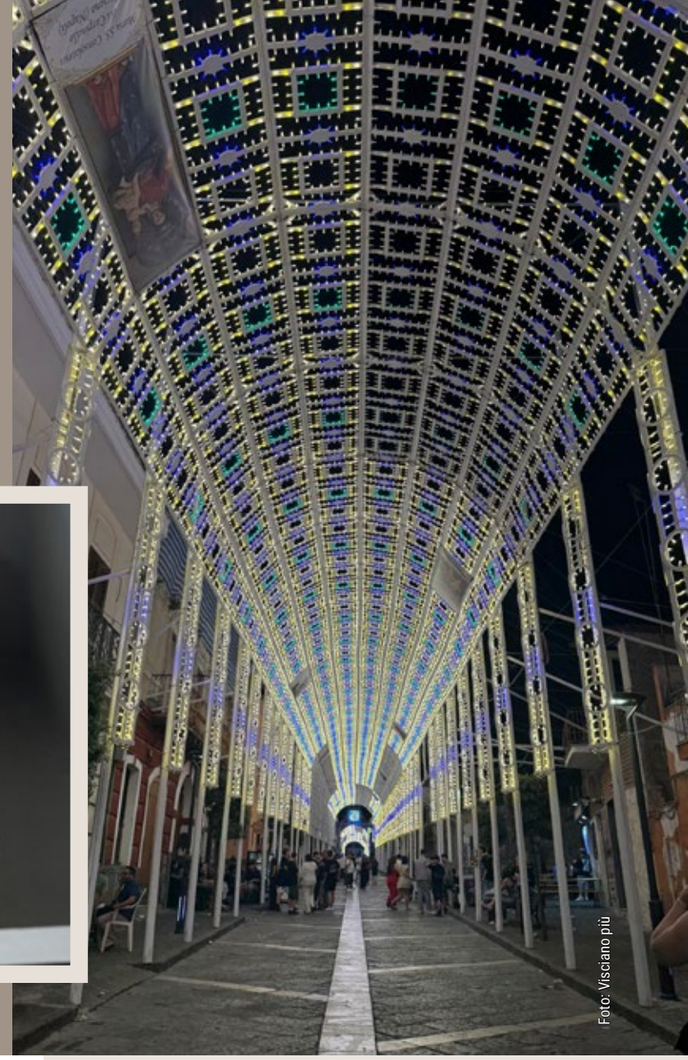


Foto: Visciano più

La ricorrenza

La ricorrenza è legata al culto di Maria Santissima Consolatrice del Carpinello, una devozione dalle origini antiche che rappresenta uno dei tratti più profondi dell'identità cittadina. Secondo la tradizione locale, il culto ebbe origine dal ritrovamento avvenuto nel 1616 sotto un albero di carpine, da cui il nome della Madonna del Carpinello. La crescente venerazione portò nel 1739 alla costruzione di un nuovo santuario nel centro abitato, dedicato alla Madonna del Carpinello, divenuto nel 1986 basilica minore.

La Madonna Bruna

L'immagine venerata dai fedeli è conosciuta come Madonna Bruna, per il caratteristico colore scuro del volto. Poiché il dipinto originario era custodito in una nicchia e non poteva essere portato in processione, nel 1787 fu realizzata una statua destinata al culto pubblico. Ancora oggi è questa Statua, vestita d'oro ad attraversare le vie di Visciano durante la solenne processione, accompagnato dalla partecipazione di migliaia di fedeli.

Madre e Regina di Visciano

Il legame tra la comunità e la propria patrona ha radici profonde ed è stato riconosciuto anche nel 1886, quando la Vergine fu proclamata Madre e Regina di Visciano grazie all'impegno del rettore del santuario don Giuseppe Bernardo e successivamente da Padre Arturo D'Onofrio , Servo di Dio , figura fondamentale nella diffusione del culto mariano e nella crescita del santuario come luogo di pellegrinaggio.

Le celebrazioni

Ogni luglio la festa rinnova il suo appuntamento attraverso un programma che unisce celebrazioni religiose e momenti di incontro popolare. Accanto ai riti liturgici trovano spazio concerti bandistici, spettacoli e iniziative che coinvolgono associazioni e cittadini, confermando il ruolo della manifestazione come occasione di partecipazione collettiva.

RETE NAZIONALE
DELLE INFIORATE E DELLE
COMPOSIZIONI DI ARTI EFFIMERE

Rete Nazionale delle Infiorate e delle Composizioni di Arti Effimere

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

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









L'Infiorata Storica di Roma

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

ARTI & SPETTACOLI

LAZIO

A cura della Redazione

SegaturArt, la magia di un'arte effimera nata dalla segatura

Da residuo della lavorazione del legno a protagonista di una grande opera d'arte effimera: a Marino la trasformazione prende vita con SegaturArt, la manifestazione che ogni anno trasforma via Costa Batocchi in una galleria a cielo aperto. Qui la segatura colorata sostituisce pennelli e colori tradizionali, diventando materia creativa nelle mani di artisti e associazioni del territorio.

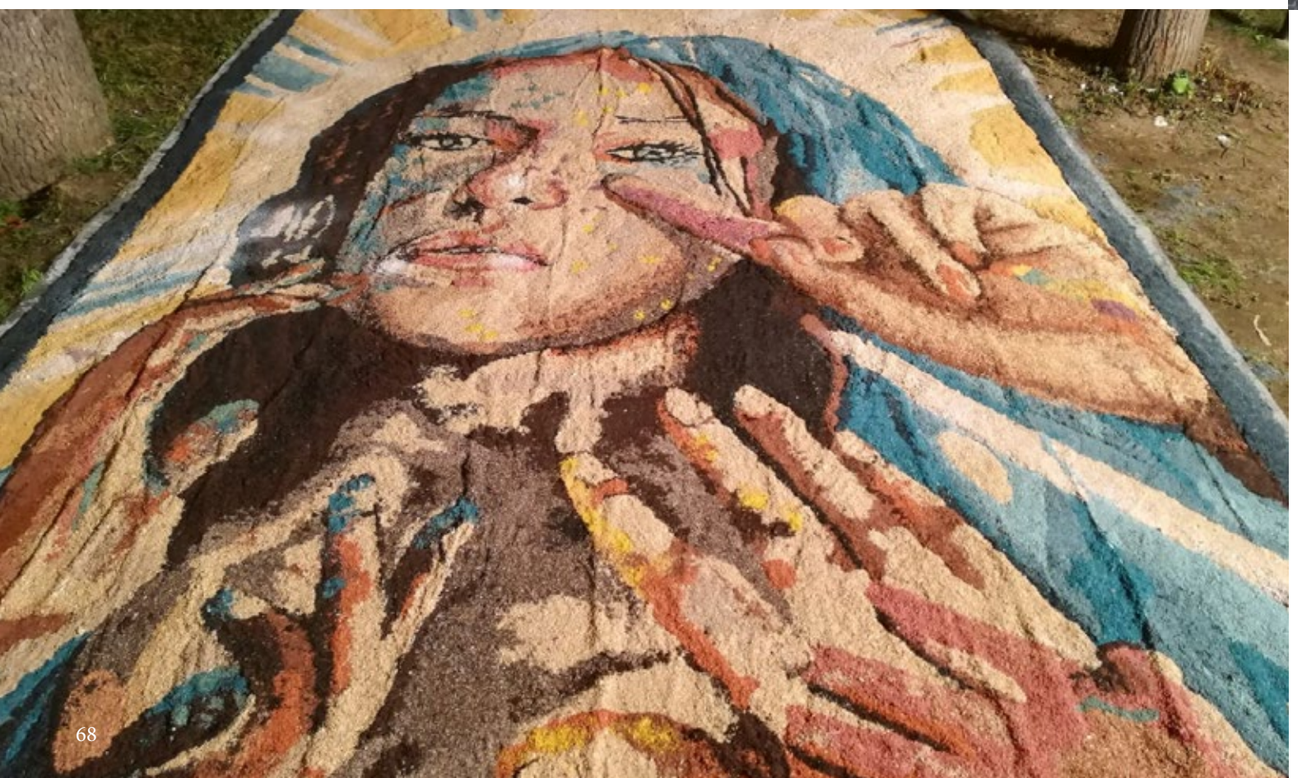
Un percorso cromatico

Il risultato è un lungo percorso cromatico di circa 70 metri, composto da sei quadri realizzati interamente con segatura colorata e ispirati a temi legati alla spiritualità, alla cultura popolare e al legame della comunità con le proprie radici. Ogni opera nasce da un attento lavoro collettivo: prima il disegno preparatorio, poi la scelta delle tonalità e infine la posa manuale della segatura, distribuita sull'asfalto fino a creare immagini ricche di sfumature e dettagli. L'evento si svolge nel cuore dei Castelli Romani durante i festeggiamenti dedicati alla Madonna de U Sassu e richiama migliaia di visitatori.

I materiali

La particolarità di SegaturArt risiede soprattutto nel materiale utilizzato. La segatura, spesso considerata un semplice scarto della lavorazione del legno, viene recuperata e trasformata in una tavolozza naturale di colori. Attraverso un accurato processo di preparazione, viene selezionata, resa omogenea e successivamente colorata con pigmenti che permettono di ottenere numerose tonalità. Ogni colore viene poi conservato fino al momento della posa, quando gli artisti lo distribuiscono manualmente seguendo i disegni preparatori tracciati sull'asfalto.





Le tonalità

La realizzazione richiede precisione, pazienza e una grande conoscenza della materia. La diversa quantità di segatura utilizzata, l'accostamento delle tonalità e la cura nella distribuzione consentono di creare sfumature delicate, contrasti cromatici e sorprendenti effetti di profondità. Il risultato richiama spesso la pittura, il mosaico o l'affresco, ma mantiene una caratteristica unica: la fragilità di un'opera destinata a esistere solo per un tempo limitato. Ed è proprio il suo carattere effimero a rendere SegaturArt ancora più affascinante. A differenza delle opere realizzate con materiali durevoli, questi tappeti artistici nascono con la consapevolezza di essere temporanei. Ogni dettaglio viene curato con attenzione perché la creazione sarà ammirata soltanto per pochi giorni, prima di lasciare spazio a una nuova interpretazione.

Per informazioni:

Pro Loco Marino
Largo Palazzo Colonna, 3
00047 Marino RM

06 938 5555
segreteria@prolocomarinoasp.it



La tecnica

La scelta della segatura ha anche un valore ambientale e culturale. Un materiale di recupero viene sottratto allo smaltimento e valorizzato attraverso un percorso creativo che gli attribuisce una nuova funzione. Un esempio di come il riuso possa trasformarsi in espressione artistica, grazie alla manualità e alla sensibilità di chi lo lavora. La tecnica utilizzata richiede competenze che si affinano nel tempo: dalla preparazione dei colori alla gestione della materia, dalla capacità di dosare gli strati alla realizzazione delle sfumature. Sono gesti che vengono appresi attraverso l'esperienza e condivisi tra i partecipanti, contribuendo a mantenere vivo un patrimonio di conoscenze artigianali legato alla manifestazione.

Da vedere

La visita a Marino può inoltre essere arricchita dalla scoperta del patrimonio storico della città: dalla Basilica di San Barnaba Apostolo alla Chiesa della Santissima Trinità, che custodisce una tela attribuita a Guido Reni, fino alla Chiesa di Santa Maria delle Grazie. Nel centro storico meritano attenzione Palazzo Colonna, il Palazzo Comunale e Palazzo Castagna, mentre testimonianze di epoche diverse emergono dal Mitreo di Marino e dai musei cittadini dedicati alla cultura del vino e delle tradizioni locali.

Per maggiori informazioni:
"Guida delle infiorate e delle composizioni di arti effimere".

ARTIGIANATO
CAMPANIA

Di Patrizia Forlani

Il Pizzillo di Santa Paolina: l'antica arte del tombolo che intreccia memoria, identità e futuro



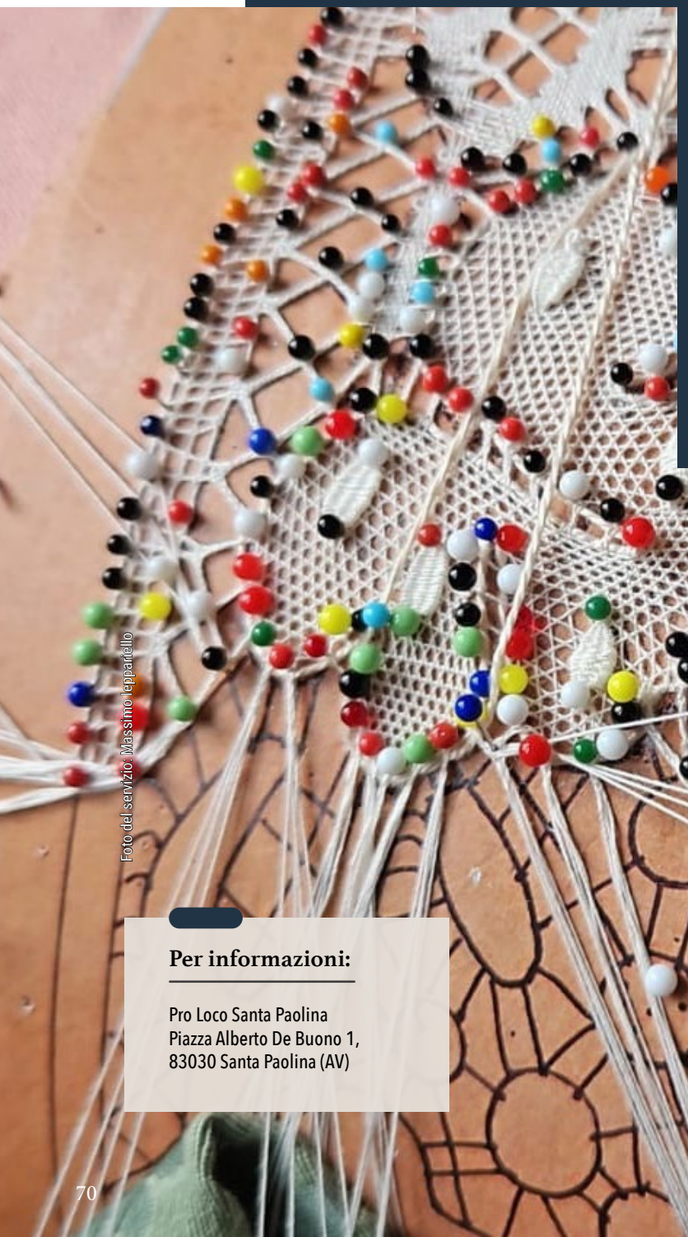


Foto del servizio: Massimo Leppariello

Per informazioni:

Pro Loco Santa Paolina
Piazza Alberto De Buono 1,
83030 Santa Paolina (AV)

Esistono tradizioni che continuano a vivere nel presente e custodiscono l'identità di una comunità trasmettendo alle nuove generazioni il valore delle proprie radici: il Tombolo di Santa Paolina è una di queste. Nel piccolo centro irpino lo chiamano "Pizzillo" e non si tratta semplicemente di una tecnica di lavorazione di un merletto. E' una storia collettiva fatta di pazienza, abilità, creatività e memoria. Raffinato e quasi impalpabile rappresenta uno dei patrimoni culturali più significativi dell'Irpinia ed è tradizione di Santa Paolina e Montefusco, due paesi confinanti intrecciati grazie al tombolo e da relazioni umane strette. Da due anni l'arte del tombolo di Santa Paolina è ufficialmente iscritta nell'Inventario del Patrimonio Culturale Immateriale Campano (IPIC).

Le "pizzillare"

Per secoli le donne di San Paolina, le celebri "pizzillare", hanno trasformato fili di lino e cotone in autentiche opere d'arte, tramandando un sapere che ha attraversato generazioni e che ancora oggi continua a suscitare ammirazione. Attraverso il tombolo è possibile leggere la storia di Santa Paolina, comprendere il ruolo sociale delle donne, riscoprire antichi gesti e riconoscere il valore di un patrimonio immateriale che rischiava di scomparire sotto la spinta della modernità e della produzione industriale.

Lo "scannetto"

L'arte del tombolo veniva insegnata alle bambine fin dalla più tenera età. Intorno ai sei anni iniziavano ad apprendere i primi movimenti e a familiarizzare con gli strumenti del mestiere. Il merletto che nasceva da questo lavoro prendeva il nome di "tombolo", proprio come il cuscino sul quale veniva realizzato. Questo cuscino, generalmente di forma cilindrica, era imbottito di paglia e rivestito da una robusta stoffa colorata. Per agevolare il lavoro veniva collocato su un supporto di legno chiamato in dialetto "scannetto".

La lavorazione

La lavorazione, ancora oggi, richiede strumenti semplici ma essenziali. Gli spilli, un tempo realizzati persino in argento, servono a fissare e guidare il filo durante l'esecuzione del disegno. Il filo stesso, inizialmente di lino e successivamente di cotone, costituisce l'elemento fondamentale per la qualità e l'eleganza del manufatto. Sul tombolo viene fissato un cartoncino traforato che riporta il motivo decorativo da seguire. Protagonisti assoluti sono però i fuselli, chiamati in dialetto "tommarielli": piccoli bastoncini di legno sui quali viene avvolto il filo e che, attraverso un sapiente intreccio, danno vita ai motivi ornamentali.
Il numero dei fuselli varia in base alla complessità della lavorazione. Si parte da quattordici fuselli per le trine più semplici e si può arrivare fino a duecentotrentotto per la realizzazione della celebre "foglia d'uva", uno dei motivi più rappresentativi e prestigiosi del tombolo di Santa Paolina. Osservare una pizzillara all'opera significa assistere a una vera e propria coreografia delle mani, fatta di movimenti precisi e armoniosi che si ripetono con straordinaria naturalezza.

Il tombolo antico

Nel corso dei secoli si sono sviluppate due principali tipologie di lavorazione: il tombolo antico e il tombolo moderno. Quello antico rappresenta l'espressione più complessa e ricercata della tradizione locale. Le sue decorazioni si ispirano prevalentemente alla natura e al paesaggio circostante, dando vita a motivi come la foglia d'uva, la spina di pesce, la storta, la via nova e il rummolillo. Questo ultimo si distingue per i suoi eleganti motivi geometrici a rombo, mentre la via nova richiama il profilo tortuoso dell'antica strada che collegava il territorio verso la Puglia.

Il tombolo moderno

Il tombolo moderno, invece, utilizza un numero inferiore di fuselli e consente la realizzazione di trine, rosette e altri raffinati elementi decorativi destinati

ad arricchire tovaglie, lenzuola e corredi. Le tecniche fondamentali comprendono la trina, la curva, la mezza passata e il torcino. Da queste lavorazioni nascono composizioni leggere e armoniose che testimoniano la continua evoluzione di un'arte capace di rinnovarsi senza perdere la propria identità.

Le origini

Le origini del tombolo a Santa Paolina non sono documentate con assoluta certezza. Alcuni studiosi hanno ipotizzato che la diffusione di questa tecnica sia stata favorita dalle suore del Monastero di Santa Caterina da Siena di Montefusco, fondato alla fine del Seicento. Tuttavia, esistono testimonianze che attestano la presenza della lavorazione già nel XVII secolo.

La storia

Un documento particolarmente significativo è l'inventario della Confraternita del Santissimo Rosario di Santa Paolina del 1689, nel quale vengono menzionate tovaglie e sopratovaglie impreziosite da "pizzilli". Si tratta di una delle più antiche testimonianze scritte che confermano la diffusione di quest'arte nel territorio. Per lungo tempo il tombolo ha rappresentato anche una preziosa risorsa economica. I merletti realizzati dalle pizzillare erano molto richiesti per la preparazione dei corredi nuziali e contribuivano in maniera significativa all'economia familiare. Fino agli anni Ottanta del Novecento, possedere lenzuola, tovaglie e biancheria impreziosite dal tombolo era motivo di prestigio e orgoglio.

La Scuola del Tombolo

Con il mutare delle abitudini e degli stili di vita, questa tradizione ha rischiato di scomparire. Determinante è stato allora l'impegno della comunità locale nel preservarne la memoria e garantirne la continuità. Un ruolo fondamentale è stato svolto dalla Pro Loco di Santa Paolina che, nel luglio del 1993, ha istituito la Scuola del Tombolo. Come ricorda il presidente della Pro Loco, Giuseppe Silvestri, i primi corsi erano dedicati all'apprendimento delle tecniche di base e rappresentarono il punto di partenza di un importante progetto di recupero culturale.

I corsi

Negli anni successivi l'attività formativa si è ampliata grazie al contributo di numerose maestre merlettaie che hanno dedicato il proprio tempo alla trasmissione di un sapere antico. Nel 1996 furono avviati percorsi distinti dedicati al tombolo moderno e al tombolo antico, permettendo il recupero di lavorazioni storiche come la foglia d'uva e la spina di pesce. Grazie alla passione di insegnanti, volontarie e artigiane, la scuola è diventata un punto di riferimento per la tutela di questa preziosa eredità culturale.

Il Museo

Parallelamente alla formazione, il Comune di Santa Paolina ha promosso importanti iniziative di valorizzazione, tra cui l'istituzione del Museo del Tombolo, uno spazio dedicato alla conservazione, allo studio e alla divulgazione di questa tradizione. Il museo rappresenta oggi un luogo simbolico in cui la memoria del passato dialoga con il presente e con il futuro.

I progetti

Particolarmente significativa è la capacità del tombolo di coinvolgere le nuove generazioni. Ne è testimonianza il progetto realizzato con le studentesse delle classi terza e quarta moda dell'indirizzo Made in Italy dell'Istituto "De Sanctis-Amatucci" di Avellino. Attraverso un percorso articolato in diverse visite a Santa Paolina, le giovani hanno avuto l'opportunità di conoscere da vicino il mondo delle pizzillare e di apprendere le basi della lavorazione. L'iniziativa è stata resa possibile grazie alla collaborazione tra il Comune di Santa Paolina, guidato dal sindaco Rino Ricciardelli, la Pro Loco e l'istituto scolastico. Ad accogliere le studentesse è stato un gruppo di maestre coordinate dalla direttrice della Scuola del Tombolo, Bernardina Spinelli, affiancata da esperte artigiane.

L'esperienza

L'esperienza ha avuto un forte impatto educativo e umano. Le ragazze hanno potuto osservare la straordinaria abilità delle merlettaie, cimentarsi con i fuselli e comprendere quanto siano importanti valori come la pazienza, la precisione e la dedizione. Hanno inoltre scoperto come il tombolo fosse in passato un luogo di incontro e socialità, uno spazio nel quale le donne condividevano storie, esperienze e momenti di vita quotidiana.

Il Murales

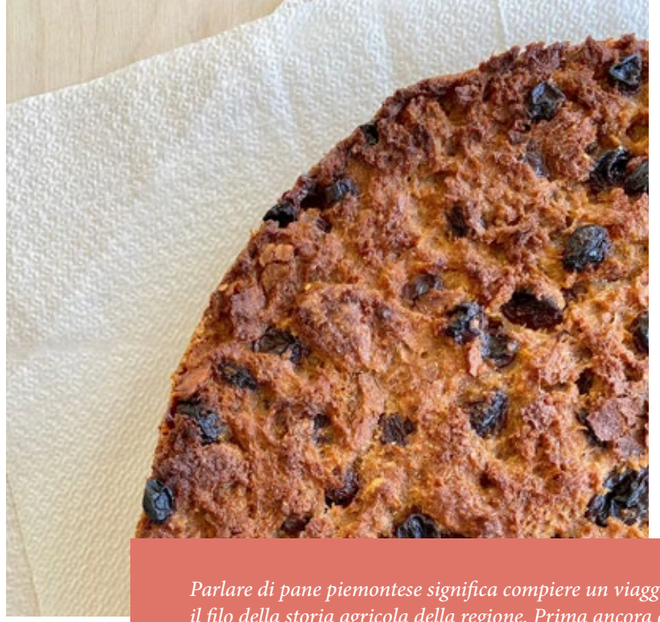
A rafforzare ulteriormente il legame tra arte e identità territoriale contribuisce il grande murales che impreziosisce il paese e che celebra la figura della pizzillara insieme ai motivi più rappresentativi della tradizione locale. Oggi il Tombolo di Santa Paolina continua a rappresentare un motivo di orgoglio per l'intera comunità. I suoi merletti sono apprezzati in tutta Italia e anche all'estero, testimonianza della qualità e dell'unicità di una lavorazione che ha saputo attraversare i secoli conservando intatto il proprio fascino. In un'epoca dominata dalla velocità e dalla standardizzazione, il "Pizzillo" ci ricorda il valore del tempo, della manualità e della cura.





Di Riccardo Milan

Dalla biova ai rundìtt, viaggio nei pani antichi





Parlare di pane piemontese significa compiere un viaggio attraverso montagne, colline e pianure, seguendo il filo della storia agricola della regione. Prima ancora che la biova diventasse il simbolo della panificazione piemontese, esisteva un universo di preparazioni semplici, spesso prive di lievito, nate dalla necessità di sfamare le famiglie con i cereali disponibili localmente e con tecniche di cottura essenziali.



Per informazioni:

Unpli Piemonte
Via Buffa di Perrero,1
10061 Cavour
012168255
piemonte@unpli.info

Nelle vallate alpine il pane vero e proprio veniva cotto raramente. Accendere il forno richiedeva tempo, legna e organizzazione; per questo motivo si svilupparono numerose preparazioni che potremmo definire "pani-cialda", ottenuti da impasti semplici di acqua e farina, cotti rapidamente su piastre di pietra o di ferro.

Tra gli esempi più significativi figurano i rundìtt di Malesco, in Val Vigezzo. Sottilissimi e privi di lievito, sono preparati con acqua, farina e sale e rappresentano una delle testimonianze più antiche della panificazione alpina. Nella stessa valle troviamo gli analoghi stinchéet di Santa Maria Maggiore e idem gli amiàš di Coimo, questi ultimi caratterizzati anticamente dall'impiego di grano saraceno, cereale una volta fondamentale nell'alimentazione montana. Tutte queste preparazioni raccontano una cucina di sussistenza, capace di trasformare ingredienti poveri in alimenti nutrienti e conservabili.

Anche la Valsesia custodisce una tradizione secolare: quella delle miacce. Oggi vengono spesso servite farcite con formaggi e salumi, ma in origine costituivano un vero sostituto del pane e venivano cotte tra speciali ferri decorati, tramandati di generazione in generazione. Le prime versioni potevano essere preparate con farine diverse, dal frumento al miglio, dal grano saraceno al mais.

Il termine "miaccia" ricorre anche in altre zone del Piemonte, a dimostrazione di una comune cultura alimentare. Nel Canavese troviamo le miasse, sottili sfoglie a base di farina di mais, mentre nel Cuneese sopravvivono preparazioni analoghe legate alle varietà locali di granoturco. Particolarmente interessante è il caso delle miacce realizzate con il grano rosso di Salmour, un'antica varietà di mais recuperata negli ultimi anni grazie all'impegno di agricoltori e associazioni del territorio.

Nelle Langhe, invece, la cucina contadina ha conservato la memoria della lèla di Castellino Tanaro. Si tratta di una focaccia non lievitata preparata con farina, acqua e sale, nata come soluzione d'emergenza quando il pane era terminato e non era possibile utilizzare il forno. La sua semplicità ne fa una delle espressioni più autentiche della cultura alimentare locale.

Accanto a queste preparazioni non lievitate, il Piemonte ha sviluppato una ricca tradizione di pani da forno. Nelle zone di pianura, dove il frumento era più diffuso, si affermarono la biova, con la sua caratteristica forma e la mollica leggera, e la grissia del Novarese e del Vercellese. Dalla ghërsa torinese derivarono poi i celebri grissini, nati nel Seicento alla corte sabauda e destinati a conquistare fama internazionale.

Nelle aree alpine, invece, la segale rimase per secoli il cereale dominante. Da questa tradizione derivano i pani neri delle vallate montane, come quello di Coimo in Val Vigezzo, caratterizzati da una lunga conservabilità e da un forte legame con i forni comunitari.

Osservando questo patrimonio nel suo insieme, emerge chiaramente come il Piemonte sia stato terra di almeno tre grandi civiltà del pane: quella del frumento nelle pianure, quella della segale e del grano saraceno nelle montagne e quella del mais nelle colline e nelle vallate meridionali. Dai rundìtt alle miacce, dalla lèla alla biova, ogni preparazione racconta l'adattamento delle comunità al territorio e alle sue risorse.
Più che semplici alimenti, questi pani rappresentano una memoria collettiva. Custodiscono saperi agricoli, tecniche di lavorazione e identità locali che ancora oggi contribuiscono a definire il volto gastronomico del Piemonte.



A cura della Redazione



Per informazioni:

PRO LOCO PEDASO
Piazza Roma 29 | Pedaso (FM)
proloco.pedaso@libero.it
0734931631 | 3383644206
pedaso@sagradiqualita.it

Pedaso, la Sagra delle Cozze custodisce il sapore del mare



Da oltre sessant'anni, nel cuore dell'estate marchigiana, Pedaso celebra il suo piatto simbolo con una manifestazione che è molto più di un appuntamento gastronomico. La Sagra delle Cozze, nata nel 1964 e in programma ogni anno nella settimana di Ferragosto, rappresenta infatti un'occasione per riscoprire una ricetta tramandata nel tempo e profondamente legata all'identità marinara del borgo.

Un lavoro di squadra

La manifestazione, che si fregia del marchio "Sagra di qualità", è organizzata dalla Pro Loco di Pedaso insieme all'amministrazione comunale, alle associazioni sportive e a decine di volontari, e coinvolge oltre 150 persone tra cuochi e collaboratori. Un grande lavoro di squadra che, anno dopo anno, permette di accogliere migliaia di visitatori attratti dal profumo del mare e da un piatto diventato ormai un'autentica istituzione della cucina locale.

Gli spaghetti rossi alla marinara

Protagoniste assolute sono le celebri cozze alla pedasina, servite insieme agli immancabili spaghetti rossi alla marinara. Una preparazione semplice solo all'apparenza, perché il suo successo nasce dall'equilibrio tra ingredienti di qualità, esperienza e piccoli segreti tramandati all'interno della comunità. La ricetta completa resta infatti gelosamente custodita, ma un elemento è noto a tutti e rappresenta il vero tratto distintivo del piatto: la cipolla rossa piatta di Pedaso, eccellenza del territorio riconosciuta come Presidio Slow Food.

La cipolla rossa

Dal caratteristico colore rosso tendente al violaceo e dal gusto dolce e delicato, questa particolare varietà di cipolla conferisce al sugo un sapore unico, esaltando le cozze senza coprirne la naturale sapidità. A completare il piatto interviene un sapiente equilibrio di aromi e profumi che continua a conquistare generazioni di buongustai. Il successo della manifestazione va ben oltre l'aspetto culinario. La Sagra delle Cozze è infatti uno dei principali momenti di aggregazione della comunità, capace di coinvolgere cittadini, associazioni e volontari in un progetto condiviso che valorizza il patrimonio gastronomico locale e contribuisce a tramandarlo alle nuove generazioni. È proprio grazie a questo impegno collettivo che una ricetta nata dalla tradizione marinara continua a essere protagonista delle tavole estive, evitando di cadere nell'oblio.

Le passeggiate nel verde

Chi raggiunge Pedaso durante la sagra ha anche l'occasione di scoprire uno dei borghi più caratteristici della costa marchigiana. Adagiato tra le colline e il mare Adriatico, il paese offre piacevoli passeggiate panoramiche immerse nel verde, mentre scendendo verso la costa si incontrano il porticciolo, le spiagge e un mare ricco di flora e fauna, apprezzato dagli appassionati di immersioni e pesca subacquea.

Il faro

A dominare il paesaggio è il faro di Pedaso, da sempre punto di riferimento per i naviganti e simbolo dell'identità marinara del borgo. La sua presenza ricorda il legame profondo che unisce questa comunità al mare, lo stesso mare che da oltre sessant'anni ispira la ricetta protagonista della sagra.

Il programma

In programma nella prima metà di agosto, lungo via Gramsci, la Sagra delle Cozze continua così a rappresentare uno degli appuntamenti più attesi dell'estate marchigiana. Un'occasione per assaporare un piatto unico, conoscere un'eccellenza come la cipolla rossa piatta di Pedaso e riscoprire una tradizione gastronomica che, grazie alla passione della Pro Loco e dei suoi volontari, continua a raccontare la storia e l'anima di questo piccolo borgo affacciato sull'Adriatico.

A cura della Redazione

Zero Branco, non chiamatelo solo peperone



Dolce e versatile, il peperone di Zero Branco è uno dei prodotti agricoli più rappresentativi della Marca Trevigiana. Coltivato con passione nelle campagne del territorio, è diventato nel tempo il simbolo di una comunità che, da oltre cinquant'anni, gli dedica una delle manifestazioni più importanti del Veneto.



Per informazioni:

Pro Loco Zero Branco Aps
Via Guidini 50
Zero Branco (TV)

www.prolocozerobranco.it
3927435520
zerobranco@sagradiqualita.it

La Sagra

Dal 1968, infatti, Zero Branco, in provincia di Treviso, ospita la Sagra del Peperone, organizzata dalla Pro Loco Zero Branco APS. Ogni anno, tra l'ultimo fine settimana di agosto e il primo weekend di settembre, il paese si anima con un ricco programma di eventi che richiama migliaia di visitatori desiderosi di scoprire i sapori autentici del territorio.

La Mostra Ortofrutticola

Protagonista assoluto è il peperone, proposto in numerose specialità gastronomiche che ne esaltano il gusto e la versatilità. Accanto agli stand enogastronomici trova spazio la tradizionale Mostra Ortofrutticola, una vetrina dedicata ai produttori locali dove è possibile acquistare frutta e verdura di stagione, fresca e a chilometro zero, valorizzando il lavoro delle aziende agricole del territorio.
La manifestazione è resa possibile grazie all'impegno di centinaia di volontari che, anno dopo anno, trasformano la sagra in un grande momento di partecipazione collettiva. Famiglie, associazioni e cittadini collaborano per mantenere viva una tradizione che rappresenta uno degli appuntamenti più attesi dell'estate trevigiana.

La tazza

Tra le curiosità più amate dai visitatori spicca la tradizionale tazza del peperone, decorata a mano e realizzata in un'edizione diversa ogni anno. Nel tempo è diventata un vero oggetto da collezione, ricercato dagli appassionati di ceramiche e da chi desidera conservare un ricordo della manifestazione.

Da vedere

La visita alla sagra offre anche l'opportunità di conoscere le bellezze di Zero Branco e dei suoi dintorni. Da vedere Villa Guidini, elegante complesso storico oggi sede di iniziative culturali, e la Chiesa Arcipretale, che custodisce la preziosa Madonna del Parto di Palma il Giovane.
Grazie alla sua posizione strategica, Zero Branco rappresenta inoltre un punto di partenza ideale per visitare Treviso, Venezia, il borgo medievale di Portobuffolè, Cison di Valmarino, Asolo e le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, riconosciute Patrimonio Mondiale dell'UNESCO.

Un ortaggio ricco di gusto e proprietà

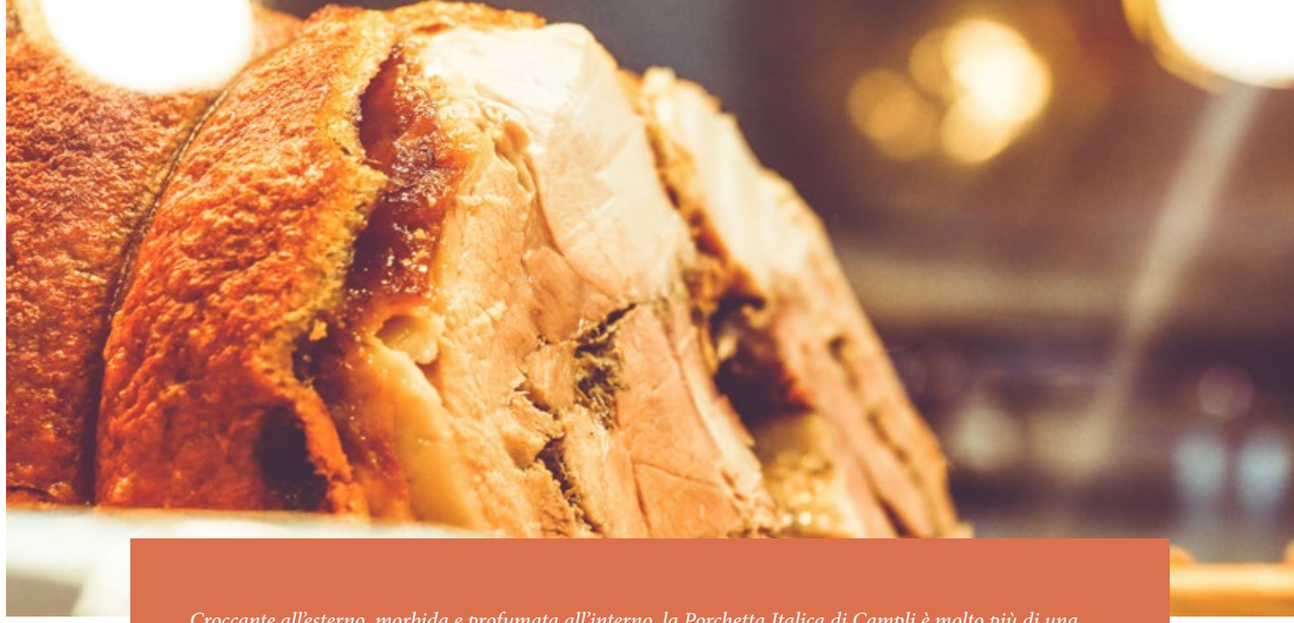
Appartenente al genere Capsicum, il peperone è uno degli ortaggi simbolo della dieta mediterranea. Ricco di vitamina C, vitamina A e antiossidanti, è apprezzato non solo per le sue proprietà nutrizionali, ma anche per la sua straordinaria versatilità in cucina. Tra le ricette proposte durante la manifestazione figura il riso integrale con pollo e peperoni, un piatto semplice e saporito che valorizza al meglio il gusto dell'ortaggio. La Sagra del Peperone di Zero Branco ha ottenuto il marchio "Sagra di Qualità" conferito dall'UNPLI, assegnato alle manifestazioni che si distinguono per autenticità, qualità organizzativa e valorizzazione del patrimonio enogastronomico e culturale.





A cura della Redazione

Campli, capitale della Porchetta Italica



Croccante all'esterno, morbida e profumata all'interno, la Porchetta Italica di Campli è molto più di una specialità gastronomica: è uno dei simboli della tradizione abruzzese e un patrimonio tramandato da generazioni. La sua preparazione segue ancora oggi un rituale antico, fatto di gesti sapienti e ricette custodite gelosamente dai maestri porchettai.



Per informazioni:

PRO LOCO CITTÀ DI CAMPLI
Piazza Vittorio Emanuele II 5
Campli (TE)

www.sagradellaporchettaitalica.com
3465126834
cittadicampli@sagradiqualita.it

La preparazione

La scelta del maiale, la disossatura, la sbollentatura, la salatura, l'aromatizzazione con erbe e spezie, la legatura e la lenta cottura rappresentano le fasi fondamentali di una lavorazione che, nel corso dei secoli, è passata di padre in figlio e da maestro ad allievo. Ogni produttore conserva il proprio segreto nella miscela degli aromi, pur rispettando la ricetta tradizionale che rende unica la porchetta camplese.

Le origini

Le sue origini affondano nella storia più antica del territorio. I reperti rinvenuti nella Necropoli di Campovalano, risalenti al X secolo a.C., testimoniano la presenza del maiale nell'alimentazione delle popolazioni italiche, da cui deriva il nome "Italica". Nei secoli la preparazione della porchetta divenne sempre più rinomata, tanto che nel 1575 Margherita d'Austria ne regolamentò produzione e vendita, stabilendo precise norme per garantirne qualità e autenticità ed evitare contraffazioni.

La Sagra

A celebrare questa eccellenza è la Sagra della Porchetta Italica di Campli, nata nel 1964 e oggi riconosciuta come una delle manifestazioni gastronomiche più antiche e prestigiose d'Abruzzo. Ogni anno, nella seconda metà di agosto, il centro storico del borgo ospita migliaia di visitatori che raggiungono Campli per degustare la porchetta preparata secondo l'antica tradizione e assistere alla sfida tra i migliori maestri porchettai.

La competizione

La competizione rappresenta il momento più atteso della manifestazione: una commissione di esperti degustatori assegna il trofeo alla migliore porchetta, valutando il rispetto della ricetta storica, la qualità delle carni, il profumo, il gusto e la perfetta cottura. Proprio il rispetto delle tecniche tradizionali è uno dei requisiti indispensabili per partecipare al concorso. Dal 2020 la manifestazione può fregiarsi del marchio "Sagra di Qualità" conferito dall'Unione Nazionale Pro Loco d'Italia, riconoscimento che premia gli eventi capaci di valorizzare le produzioni tipiche, la cultura locale e il patrimonio storico del territorio.

Da vedere

La visita a Campli offre anche l'occasione per scoprire uno dei borghi più affascinanti d'Abruzzo. Da non perdere la storica Casa del Medico e dello Speziale, edificio che nei secoli ha cambiato più volte destinazione d'uso, e il celebre Santuario della Scala Santa, costruito nel XVIII secolo, meta di pellegrinaggi e luogo di profonda devozione, dove i fedeli salgono in ginocchio i 28 gradini in legno d'ulivo che conducono al Sancta Sanctorum.
Tra storia, fede e gastronomia, la Sagra della Porchetta Italica continua a rappresentare uno degli appuntamenti più significativi dell'estate abruzzese, custodendo una tradizione che da oltre sessant'anni racconta l'identità di Campli e il valore delle sue eccellenze.





Nel prossimo numero...

Nel prossimo numero vi accompagneremo alla scoperta delle tradizioni che segnano l'inizio del periodo più atteso dell'anno. Approfondiremo i riti e le usanze legati all'8 dicembre, una data ricca di significati e consuetudini che, in molte comunità, dà ufficialmente il via alle festività natalizie.

Non mancheranno poi approfondimenti dedicati al Natale oltre a una panoramica sulle tante sagre e manifestazioni che animano il territorio in questo periodo.



Crediti foto di copertina: Paolo Gallo

RadiciCulturali

2026

Rivista del Patrimonio Immateriale.
Rivista a diffusione nazionale.

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

Registrazione
Tribunale di Roma con n.49/2026 del 14/5/26

Iscrizione al Registro degli Operatori
di Comunicazione numero 29296

Direttore Responsabile: Patrizia Forlani

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

Grafica e Project: Claudio Tomasello

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

Per la pubblicità su RadiciCulturali:
Piazza Flavio Biondo, 13 - 00153 Roma
Tel. +39 06 9922 3348 - 06 56569836
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.radiciculturali.it

Scopri la

Guida delle infiorate e delle composizioni di arti effimere









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

RadiciCulturali
LA RIVISTA DEL PATRIMONIO IMMATERIALE

PATRIMONIO | IDENTITÀ | TERRITORIO

Custodi di Cultura e Tradizioni

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