

ARCOBALENO

4 | 2022

La rivista del patrimonio immateriale D'ITALIA

SEGUENDO LA STELLA COMETA, LA MAGIA DEI PRESEPI

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

Foto Andrea Annaloro, ceramista Cammarozzo



Trentino

**GLI SCULTORI
DELLA VAL DI
FASSA**



Lombardia

**LA TRECCIA DI
MANIGULDA**



Molise

**IL TARTUFO
MOLISANO**



UNIONE NAZIONALE
PRO LOCO
D'ITALIA

www.unioneproloco.it



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

ROMA • 3 - 4 DICEMBRE 2022



Il proficuo impegno per salvaguardare il patrimonio culturale immateriale (riconosciuto dall'Unesco), l'incessante attività di animazione territoriale e l'operosa missione per esaltare le meraviglie nascoste in ogni angolo d'Italia valorizzando costantemente i prodotti tipici: queste le direttrici che sin dal giorno della costituzione, datata 20 ottobre 1962, hanno guidato l'attività dell'Unione Nazionale delle Pro Loco d'Italia che rappresenta oltre 6200 Pro Loco e circa 600mila volontari. Le Pro Loco sono state, nei fatti, la prima organizzazione turistica ricettiva del nostro paese. Già nel 1925, l'Enit contava l'adesione di 217 Pro Loco e di 11 federazioni regionali. Dai documenti che abbiamo recuperato emerge chiaramente che la prima proposta di un'associazione nazionale è datata 1922 ed è

stata avanza proprio durante un convegno promosso proprio dall'Enit. Successivamente gran parte delle Pro Loco si trasformarono in Aziende Autonome: è stato ricostruito, infatti, che delle oltre 300 Aziende Autonome degli anni '60, ben due terzi nacquero come Pro Loco. È proprio in questa fase storica che appare evidente l'esigenza di un'associazione nazionale, nata proprio del 1962. Un percorso che rimarca ancor di più il costante ruolo da protagonista delle Pro Loco nell'accoglienza e promozione turistica dei territori. Sin dalla sua nascita l'Unpli si è affermata come punto di riferimento per tutte le Pro Loco d'Italia che, grazie al lavoro di tutti coloro che per l'Unpli si sono spesi in prima persona, oggi vengono riconosciute come strutture di valore e spessore culturale, centri di memoria storica, veri e propri volani dell'economia locale, profondamente radicate nella provincia italiana in cui prevalentemente operano. Pro Loco che nel corso degli anni hanno ampliato sempre di più l'azione nata per l'abbellimento dei luoghi e l'accoglienza turistica e che oggi include l'indiscusso il ruolo di custodi del patrimonio immateriale e tutti gli altri temi su cui siamo costantemente impegnati. Ruolo perfettamente definito dal report realizzato dal centro studi Sintesi della Cgia di Mestre e confluito nel libro Pro Loco risorsa per il territorio. Quest'anno abbiamo festeggiato il 60° compleanno, ma siamo abituati a guardare avanti e mi piace ricordare l'avvio della Fondazione Pro Loco Italia che fra gli obiettivi primari ha il censimento del patrimonio culturale immateriale, un'opera che quando sarà completa saremo lieti di donare alla nostra nazione. L'Assemblea Nazionale celebrativa dei sessant'anni dell'Unpli si è svolta all'hotel Ergife di Roma e insieme a tanti ospiti abbiamo ripercorso la nostra storia.

Antonino La Spina
Presidente UNPLI



60 ANNI



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



Sono intervenuti in presenza: il Ministro per i Giovani e lo Sport, Andrea Abodi, il Vicepresidente del Consiglio e Ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti, Matteo Salvini, e il senatore questore Antonio De Poli.

È pervenuto il saluto scritto del presidente del Senato, Ignazio La Russa.

Sono pervenuti i saluti istituzionali (contributi video) del Ministro per la Protezione Civile Musumeci, Nello Musumeci, e dei presidenti di Regione: Stefano Bonaccini (Emilia-Romagna), Massimiliano Fedriga (Friuli-Venezia Giulia), Giovanni Toti (Liguria), Francesco Acquaroli (Marche), Alberto Cirio (Piemonte), Luca Zaia (Veneto).

Sono intervenuti in diretta, con colleganti on line: il presidente del Consiglio Regionale della Puglia, Loredana Capone, e l'assessore al Turismo della regione Veneto, Federico Caner.

Hanno collaborato
a questo numero



Alessandra
Tutino



Gabriele
Di Francesco



Oriana
Bosco



Marcella
Pisano



Giulia
Nappi



Riccardo
Milan



Raffaele
Vacca



Luciano
Scarpitti



Stefania
Pendezza



Emanuela
Olobardi



Ludovico
Licciardello



Silvia
Pluchinotta



Piero
Minuzzo



Francesco
Brescia



Ilaria
Tucconi



Francesco
Gulini

Hanno collaborato inoltre:

■ Davide Francescutti

SOMMARIO



IN PRIMO PIANO

I 60 anni di Unpli pag. 2

FOCUS

Seguendo la stella cometa, la magia dei presepi pag. 8
Atmosfere barocche tra i carruggi di Caltagirone pag. 10
Pontremoli, tra religione, storia e tradizione pag. 12
La strada dei presepi pag. 14
Duemila Natività in una mappa digitale pag. 16

RITI E FESTE

Un Natale che non ti aspetti pag. 18
Corfinio, dove nacque il nome Italia pag. 22
Tutero e ombrello, la tradizione di chi si vuol bene pag. 24
La Carriera di San Martino pag. 28

ARTI E SPETTACOLI

La poesia dei sassi delle montagne biellesi pag. 30

ARTIGIANATO

Gli scultori della Val di Fassa pag. 34
La città dei cento presepi di ceramica pag. 36

SAPORI E TRADIZIONI

Vino e formaggi, paradiso del palato pag. 38
Tartufo molisano, il diamante della cucina pag. 40
La treccia di Manigunda: un dolce tra leggenda e tradizione pag. 44
La patata quarantina pag. 48
Alloro, cappon magro e pandolce pag. 50
La zucca di Piozzo e il paese dei lapacuse pag. 52





RITI & FESTE

A cura di
Patrizia Forlani

Un rito che spesso va al di là del significato religioso e rappresenta quasi una sorta di esorcismo alle paure e una fuga dalle difficoltà. Rappresenta la certezza della solidarietà, la proiezione esterna del desiderio di pace.

Seguendo la stella cometa, la magia dei presepi

Il filo conduttore rimane il perpetuo rifiorire di una antica tradizione che conferma la volontà di custodire orgogliosamente gli alti valori di una spiritualità diffusa portatrice di rinascita.



SICILIA
Atmosfere barocche
tra i carruggi di
Caltagirone



TOSCANA
Pontremoli, tra
religione, storia e
tradizione



VENETO
La strada dei presepi



FRIULI VENEZIA GIULIA
Duemila natività in una
mappa digitale



Foto: Andrea Annaloro - Ceramista Velardita



RITI & FESTE

SICILIA

di Silvia Pluchinotta

Foto: Andrea Amaloro, ceramista Cammarozzo

ATMOSFERE BAROCHE TRA I CARRUGGI DI CALTAGIRONE

Tra atmosfere barocche e botteghe artigiane sparse tra i vicoli della città, passeggiando tra i "carruggi" di Caltagirone nel periodo di Natale, ci si immerge in un'atmosfera di fede, artigianato e tradizione. Caltagirone è universalmente riconosciuta come la "città della ceramica", ma è anche la città dei 100 presepi. Probabilmente, saranno anche più di 100, perché qui, ogni anno, chiunque si impegna a costruire il proprio presepe sempre diverso, sempre più originale, in casa, ma anche fuori, per pochi intimi, ma anche per i tanti turisti che ogni anno vengono a visitare la città, nei negozi, nelle chiese o nelle vetrine.

Per informazioni:

Unpli Sicilia

www.unplisicilia.info

Via Trainara, 45 95010
Sant'Alfio (CT)

Telefono:
095 968772
095 7824142

segreteria@unplisicilia.it
prolocounplisicilia@pec.it

Il desiderio di pace

L'allestimento del presepe è da sempre una attività particolarmente significativa nell'ambito familiare, che mescola insieme valori privati di religiosità e misticismo e valori di rappresentanza e status symbol. A Caltagirone questa usanza è da sempre radicata nel costume: si tratta di un rito che spesso va al di là del significato religioso e rappresenta quasi una sorta di esorcismo alle paure e una fuga dalle difficoltà. Il presepio rappresentava, dunque, la certezza della solidarietà, il senso sociale del nucleo familiare, era la proiezione esterna del desiderio di pace.

Povertà e umiltà

Ma la caratteristica più significativa e distintiva del presepe di Caltagirone è il segno della "povertà" e dell'umiltà che lo distingue da altri. Non esiste alcuno scenario architettonico pittoresco, tipico, per esempio del presepe napoletano: a Caltagirone il Bambino nasce in una vera e propria stalla, creata dal sughero (prodotto tipicamente locale, in quanto cresce nel vicino bosco di Santo Pietro) circondata dal semplice muschio e coronata da montagne, sempre realizzate con il sughero.

Nel Presepe di Caltagirone la cometa ha svegliato solo i pastori e l'angelo si è rivolto esclusivamente a contadini, pescatori, lavandaie e popolani. Tutti i personaggi, uomini e donne, indossano costumi siciliani di uso giornaliero. Sono contadini che zappano la terra, pastori che conducono il gregge, boscaioli che portano la legna, pastorelle cariche di cibo, quelle che consumano quotidianamente.

La Sacra Famiglia

Anche la Sacra Famiglia presenta semplici e poveri costumi, altro tratto distintivo rispetto a quelli che vogliono la Madonna avvolta in ricche vesti dalle gonfie gonne e S. Giuseppe con un sontuoso mantello, figure tanto care all'iconografia del secolo passato.

E se umile è la figura del popolano che accorre per onorare il Bambino Gesù, allo stesso mondo doveva essere povero il dono che veniva spontaneamente offerto: il formaggio, la ricotta, le uova, l'agnello; un'umiltà ingenua e forse sprovveduta come quando si offre al bambino un fiasco di vino) ma sempre gentile e romantica.

La tradizione artigianale del Presepe di ceramica, ha contribuito a rendere Caltagirone la città dei Presepi consentendole di aprirsi alle novità e le sperimentazioni creative più curiose.

Le sperimentazioni

Passeggiando per le vie del centro troveremo presepi realizzati in pasta di sale, presepi di cotone, di terracotta e stoffa, di legno, con personaggi della Walt Disney, con pupi siciliani, con i Lego, esposti dentro un acquario con pesciolini rossi o dentro una Fiat 500. E ancora, presepi di solidarietà, in miniatura e con statue a grandezza naturale; provenienti dal Congo, dal Brasile e altri paesi, presepi che risplendono con luci colorate, realizzati con fil di ferro e statuine semoventi, oltre a quelli permanenti e storici dei Cappuccini, dove padre Benedetto Papale trasfuse la sua genialità nella riproduzione della Natività. Per non parlare del Museo Internazionale del Presepe, inaugurato nel 2006 nell'ex-biblioteca comunale che conta oltre mille di pezzi, che l'avv. Luigi Colaleo ha acquistato in tutto il mondo e donato al Comune, insieme a libri specialistici e a raccolte che raccontano le opere d'arte devozionale.



Foto: Andrea Amaloro, ceramista Cammarozzo



RITI & FESTE

TOSCANA

di Emanuela Olobardi



Il Presepe vivente organizzato dalla Pro Loco Pontremoli vuole rifarsi all'antica tradizione di rievocare quello che fu il primo presepe vivente creato da San Francesco d'Assisi a Greccio, in provincia di Rieti. L'iniziativa nasce nel 2015 grazie all'impegno della locale pro loco che, con il supporto di diverse realtà del territorio, soprattutto parrocchiali e religiose, ogni anno fa rivivere il passato con una tradizione, quella del Presepe Vivente, a cavallo tra religione, storia, folclore e tradizione.

I volontari della Pro loco e delle altre realtà cittadine che collaborano alla realizzazione di questo evento rispolverano ogni anno i costumi della tradizione e si immergono nel proprio ruolo legato alla vita di San Francesco d'Assisi.

Considerato il legame della città di Pontremoli con il Santo Patrono di Italia, San Francesco, del quale ci sono tracce di un suo passaggio, la Pro Loco offre un'esperienza di visita sensoriale e di fede all'interno della splendida location medievale del Castello Piagnaro.



La pellegrina

I visitatori vengono accompagnati lungo un percorso vivo ed interattivo, dove in ogni tappa incontreranno un personaggio della vita di San Francesco, che racconterà loro il proprio rapporto con il Fraticello, spingendo alla riflessione su alcuni temi di fede e di vita. Il primo personaggio che trovano all'ingresso della visita è "la pellegrina" che ha il compito di spiegare il percorso. L'ultimo incontro, invece, sarà proprio con il Santo che li porterà a visitare la Santa Mangiatoia e li inviterà ad una riflessione finale su quanto vissuto durante tutto il percorso. Il Presepe Vivente di Pontremoli viene organizzato nei weekend a cavallo tra le festività natalizie e il Capodanno, con visite nel pomeriggio.

Il borgo

Nell'occasione è possibile visitare anche il borgo: Pontremoli sorge ai piedi dell'Appennino, in provincia di Massa Carrara, al centro di un'ampia conca che si estende fino al Passo della Cisa e abbraccia l'ampio territorio delle valli del Magra, del Verde e del Gordana. Il nucleo più antico si estende su una lingua di terra tra la confluenza del torrente Verde con la Magra, ai piedi del colle del Piagnaro, dominato dall'omonimo castello. La sua storia medievale è leggibile nelle numerose e austere case torri in pietra arenaria. Porta Parma segna l'ingresso settentrionale della città. La struttura fortificata risale al XVII secolo come testimonia la targa marmorea sopra l'arco, in cui è inciso il nome di Filippo III Re di Spagna.

La Madonna col bambino

Questa immette nella parte della città nota come "Sommo Borgo", seguendo la via che attraversa tutto il paese si raggiungono i quartieri di San Nicolò e si può ammirare un prezioso crocifisso nero del XV-XVI secolo. Scendendo il colle si accede alla porta e al ponte romanico di San Francesco "di sopra" che collegava la città alle strade che si dirigevano verso Piacenza e Genova. Noto come ponte della Cresa, conduceva alla Chiesa di San Francesco, che conserva un bassorilievo attribuito ad Agostino di Duccio, raffigurante la Madonna col Bambino. Degni di nota la Cattedrale, la torre del Campanone, il Palazzo Bocconi, il Palazzo Ruschi-Pavesi e la trecentesca torre dei Serratti, detta "torre del Casotto". All'estremità del borgo si trova Porta Fiorentina: questa parte della città sulla destra del Magra, era circondata da mura e fortificazioni ancora visibili. Qui si trova la Chiesa di San Pietro, al cui interno è conservato un labirinto del XI-XII secolo scolpito in arenaria, simbolo del cammino spirituale del pellegrino.



Per informazioni:

Pro Loco Pontremoli

Tel. 338 6382468

Email:
pontremoliproloco@gmail.com

Pontremoli, tra religione, storia e tradizione



RITI & FESTE

VENETO

di Alessandra Tutino

Per informazioni:

consorziodelcittadellese.org

lastradadeipresepi.it



LA STRADA DEI PRESEPI

Il Consorzio delle Pro Loco del Cittadellese da diciassette anni dà vita a La Strada dei Presepi, una rassegna meravigliosa che ogni anno cresce per quantità di presenze e qualità di proposte.

Una iniziativa che parte da una tradizione umile che racchiude una grande ricchezza, mettendo assieme un itinerario che tocca tutte le province del Veneto per far vivere il Natale all'insegna dell'arte presepiale in tutte le sue espressioni grazie all'impegno di appassionati volontari.

Illuminati dalla stella cometa

È un'ambiziosa proposta culturale nella quale in molti, a livelli diversi, si sono profusi per realizzare un percorso sul territorio regionale illuminato metaforicamente dalla stella cometa. Con questo ideale nel cuore, La Strada dei Presepi unisce le sette province venete che aprono le porte di chiese e oratori e mettono a disposizione piazze e borghi per accogliere grandi e piccini con la magia dello spirito del Natale, consolidando il desiderio di rilanciare i propri paesi e le bellezze che li rendono unici. L'itinerario regionale si snoda tra opere realizzate con grande dedizione e accuratezza, offrendo a quanti si apprestano ad ammirare Gesù Bambino nei vari scenari, momenti di grande suggestione ed emozione dove riconoscersi nella propria umanità. Per il Consorzio Pro Loco del Cittadellese è un orgoglio sostenere ed incentivare questo progetto volto a tener viva un'importante tradizione nata in Italia nel lontano medioevo e diffusasi in tutto il mondo.

Il francobollo celebrativo

Tante le iniziative legate al progetto: ogni anno viene realizzato un libretto che raccoglie tutti i presepi nei vari paesi con foto, descrizione e informazioni per le visite; alla pubblicazione si aggiungono alcuni gadget



come segnalibri, block-notes, calendari tascabili. Infine, in occasione di due celebrazioni, è stato prodotto - in collaborazione con Poste Italiane - un francobollo celebrativo con annullo filatelico. Nell'itinerario proposto si possono apprezzare notevoli composizioni plastiche che variano sia per il numero che per la differente complessità della raffigurazione: la proposta spazia tra presepi classici, moderni, orientali, popolari, con figure mobili ed elementi meccanici, secondo la fantasia degli artisti. In tutti, comunque, il filo conduttore rimane il perpetuo rifiorire di una antica tradizione che conferma la volontà di custodire orgogliosamente gli alti valori di una spiritualità diffusa portatrice di rinascita. È un'occasione di grande ricchezza artistica, culturale e sociale attraverso la quale scoprire e conoscere meglio il proprio territorio e condividere la dimensione relazionale dello stare insieme nello stupore e nella magia che ci riporta tutti all'infanzia nella sua semplice meraviglia.

La solidarietà

Inoltre, La Strada dei Presepi è anche uno straordinario evento solidale che sostiene le attività di ricerca medico-scientifica dell'Istituto Oncologico Veneto, riuscendo a raccogliere in dieci anni più di 70.000 euro. E, tra i tanti riconoscimenti ricevuti per l'iniziativa, spicca in particolar modo la lettera di plauso ricevuta nel 2015 da Papa Francesco.





RITI & FESTE

FRIULI VENEZIA GIULIA

di Davide Francescutti

DUEMILA NATIVITÀ IN UNA MAPPA DIGITALE

Per informazioni:

Unpli Friuli Venezia Giulia

Stradone Manin, 10
33033 Codroipo UD

Telefono: 0432 900908

Anche per il periodo natalizio 2022-2023 il Friuli Venezia Giulia rinnoverà il suo stretto legame - in un percorso che si snoda tra fede e tradizione - con i presepi. Infatti il Comitato regionale Unpli organizza la 19ª edizione del "Giro Presepi FVG", ovvero la mappa georeferenziata di migliaia di Natività sparse sul territorio e consultabile digitalmente sul sito web www.presepfvg.it. I siti sono abbinati a utili indicazioni di quali siano fruibili liberamente nelle pubbliche piazze o chiese, quanti prevedano ingressi a pagamento e quali siano adatti ai gruppi organizzati.

12 itinerari territoriali

Il tutto in collaborazione con il progetto di turismo presepiale portato avanti insieme a PromoturismoFVG e chiamato "La magia del Natale in Friuli Venezia Giulia", con una ventina destinazioni che richiamano visitatori pure dall'Austria e dalla Slovenia. In totale il Giro Presepi FVG propone oltre 2 mila Natività da ammirare durante le festività in Friuli Venezia Giulia, suddivise in 12 itinerari territoriali così suddivisi: Carnia (7 siti/iniziative); Cividale del Friuli e Vali del Natisone (15); Friuli Collinare e San Daniele del Friuli (22); Gemonese (14); Gorizia e Collio (4); Grado, Aquileia, Palmanova e dintorni (9); Lignano Sabbiadoro e dintorni (14); Piancavallo e Dolomiti Friulane (4); Pordenone e dintorni (21); Tarvisiano (4); Trieste e Carso (2), Udine e dintorni (25).

Museo del presepio di Udine

Da aggiungere a questo novero pure i 1000 presepi accolti

all'interno del Museo del presepio di Trieste. I presepi proposti sono realizzati in diversi materiali e dimensioni. Ci sono quelli che stanno nel guscio di una noce come quelli realizzati con i cartocci delle pannocchie come una volta si faceva nelle famiglie friulane al fianco del focolare. Ci sono quelli monumentali con i personaggi a grandezza d'uomo e infine anche alcune rappresentazioni viventi, che si svolgono nella notte di Natale. "Tutti gli allestimenti - racconta Valter Pezzarini presidente del Comitato regionale del Friuli Venezia Giulia dell'Unpli - testimoniano la grande passione e maestria dei maestri presepisti che li hanno realizzati. In regione, anche grazie ai corsi di formazione che in questi anni abbiamo proposto insieme al maestro Claudio De Lucchi, si è andato a consolidare un movimento di artisti e hobbisti che a Natale ci regala delle meravigliose creazioni.

Il concorso

Un impegno che coinvolge anche le scuole dell'infanzia e primarie, le quali partecipando al nostro Concorso loro riservato, ogni periodo natalizio realizzano presepi con cui i bimbi, insieme ai propri insegnanti, affrontano i temi dell'accoglienza e della speranza. Questa edizione del Giro Presepi FVG vorrà dare un messaggio di fiducia nel futuro dopo un anno complicato ma che ci ha visti ripartire nella bella stagione con gran parte dei nostri eventi e una grande risposta del pubblico". Gran parte delle installazioni presepiali sarà visitabile dai primi giorni di dicembre sino al termine del mese di gennaio.





RITI & FESTE

MARCHE

di Francesco Gulini

UN NATALE CHE NON TI ASPETTI

Foto: Giulia Nappi

Per informazioni:

Mobile:
328.9825222

Mail:
info@prolocopesarourbino.it

Web:
www.ilnatalechenontiaspetti.it

Dicembre è il mese più magico dell'anno: luci, suoni, addobbi e canti invadono le strade di tutto il mondo. Nelle Marche, nella provincia di Pesaro Urbino, c'è un Natale speciale anzi un Natale che non ti aspetti dove i piccoli borghi dell'entroterra e le città della costa si animano, le vie e le piazze propongono appuntamenti fiabeschi. Candele che si sostituiscono alla luce moderna, Babbo Natale che riceve e legge migliaia di letterine, una dolce vecchina che vola lanciando caramelle, mangiafuoco, saltimbanco e chi più ne ha più ne metta. Nella provincia più settentrionale delle Marche è possibile scoprire e riscoprire il vero senso del Natale. Ogni borgo, grazie all'aiuto di artigiani e volontari delle singole Pro Loco, costruisce e racconta la nascita del Bambinello: chi con un affresco dei primi del '300 o grazie a oggetti naturali come legno o sassi.

La candele di Candelara

Candelara, piccolo borgo rialzato che si affaccia sulla città di Pesaro, illumina le vie del borgo con centinaia di candele accese che sono applicate su sculture in ferro battuto raffiguranti i protagonisti del presepe. Nella via centrale, all'interno delle mura castellane, ci sono natività esposte su antichi attrezzi della civiltà contadina. I presepi sono realizzati con varie tecniche e i più diversi materiali: ceramica, legno, pietra, terracotta e perfino in cera.

Urbino e le vie dei presepi

Urbino con "Le vie dei presepi" invade la città ducale con Natività di ogni tipo e dimensione: da quelle fatte con materiale riciclato a quelle realizzate con prodotti naturali, da minuscole riproduzioni a quelle che coinvolgono interi palazzi, lasciando a bocca aperta sia i turisti che i residenti. Urbino è molto famosa per il presepe del Brandani, la più antica Natività in stucco a grandezza naturale di cui si abbia notizia. Fu realizzato all'incirca nel 1550 dallo scultore plasticatore Federico Brandani, un artista urbinato che lavorò in tutta Italia e nelle maggiori corti italiane dell'epoca. Il presepe fu realizzato, non a caso, nella chiesa della Confraternita di San Giuseppe, all'interno sono ospitati i momenti peculiari della vita di San Giuseppe e uno dei più importanti è la nascita del figlio.

Il presepe Brandani

Il presepe che realizzò Federico Brandani pone San Giuseppe in una posizione strana, lo si trova sulla destra e in meditazione, con il braccio e la mano a sostenere la testa in atteggiamento pensoso, mettendolo in rilievo nell'oratorio a lui dedicato. La cappella del presepe è stata realizzata da Brandani nella sua interezza. Lo scultore,

infatti, non si limitò a realizzare le figure in stucco bianco a grandezza naturale ma le ha inserite in tutto il contesto della stanza, facendo in modo che il visitatore si trovi in una finta grotta. Brandani, per ottenere questo effetto, ha cementato nelle pareti una serie di pezzi di pietra calcare che fanno sì che ci si senta all'interno di una grotta. Nella volta del soffitto ha realizzato una gloria Angelica bellissima e ricchissima di particolari, come faccine di angioletti, che fanno parte di tutto il contesto delle statue. In realtà il presepe a livello artistico è, per essere più precisi, un'adorazione dei pastori che giungono alla grotta chiamati e allertati dagli angeli sopra Betlemme. Tutta la scena acquisisce un senso narrativo con la presenza degli angeli e dei pastori che arrivano alla capanna, la Sacra Famiglia, l'asino e il bue, anch'essi se grandezza naturale. L'ambiente diventa molto suggestivo.

I dipinti

Nella stessa chiesa di San Giuseppe si trova anche un dipinto sempre riguardante la Natività. Opera di Carlo Roncalli, un pittore e locale della fine del 600, molto interessante. Ad Urbino ci sono altri dipinti legati alla Natività: nella chiesa di San Francesco esiste un'adorazione dei Magi molto particolare con una delle prime e più antiche raffigurazioni della stella cometa, in una maniera molto primitiva, potremmo dire, rispetto a quella che siamo abituati a vedere oggi a livello proprio astronomico.

La cappellina di Guidobaldo II all'interno del Palazzo Ducale

All'interno del Palazzo Ducale vi è una piccola cappellina fatta realizzare nel '500 dal duca Guidobaldo II Della Rovere dove sono presenti una serie di stucchi sempre opera di Federico Brandani lo stesso autore appunto del presepe di San Giuseppe e tra questi abbiamo anche una piccola Natività. Pochi lo sanno ma Federico Brandani in realtà realizzò due Natività: una colossale ovvero quella di San Giuseppe e una in bassorilievo molto più piccola che si trova appunto nella cappellina di Guidobaldo II all'interno del Palazzo Ducale. Urbino custodisce anche un presepe fatto con le reliquie di Santi Martiri delle Catacombe, ma non è visibile al pubblico e si trova all'interno del convento delle monache di clausura di Santa Caterina ed è stato realizzato nel '700. Tutte le parti del paesaggio (edifici, strade e piante) sono state realizzate con tanti frammenti ossei di reliquie.

Paravento di Cagli e la banca dei sesterzi

Dall'altra parte della provincia ambientato nel suggestivo borgo storico di Paravento di Cagli, dove il tempo sembra



si sia fermato, 130 figuranti e 30 scene di vita rurale, di vecchi mestieri, di focolari familiari danno vita ad un presepe magico. La banca dove fare il cambio in sesterzi da usare negli accampamenti per acquistare dai mercanti. Ci sono il bue e l'asino, le pecorelle con gli agnellini e le caprette. I Re Magi con i doni che seguono la stella, le cornamuse e gli angeli. Negli accampamenti si possono acquistare in sesterzi le caldarroste e il vin brûlé, il maialino allo spiedo, gli arrostiti, la cioccolata calda e le ormai famose zeppole salate del Presepe di Paravento. Sul torrente nell'accampamento dei pescatori si possono comprare spiedoni di pesce. Al termine del percorso la capanna con la Natività, Gesù Bambino nella sua culla con Giuseppe e Maria riscaldati dal bue e l'asino.

Piobbico e Fossombrone

Un altro borgo dell'entroterra che fa della Natività un suo cavallo di battaglia per le festività natalizie è Piobbico che per l'occasione torna indietro nel tempo offrendo, un presepe vivente unico per cura e dovizia di particolari, così come sono uniche le location del borgo storico e del Castello Brancaleoni. Pescatori, vasai, tessitori, falegnami, fornai, contadini, pastori, scriba, produttori di profumi danno una nuova vita ai locali del borgo per poi trovare al castello la corte di Re Erode, il mercato, i Re Magi. Quadri come l'Annunciazione e la Natività danno a tutto l'evento quel tocco di emozione misto a commozione che rende il Natale unico ogni anno. A Fossombrone la Natività è rappresentata in una pala d'altare di Federico Zuccari dentro la Chiesa di Sant'Agostino e per le vie del centro storico, come in diversi borghi della provincia pesarese è possibile acquistare presepi e natività dalle mille sfaccettature e materiali forgiati e realizzati dalle sapienti mani dell'artigianato Made in Italy

Tutto questo, e non solo, è possibile ammirarlo e viverlo dal 26 novembre 2022 al 6 gennaio 2023, grazie al lavoro di tantissimi volontari delle Pro Loco e grazie al coordinamento del Comitato UNPLI PESARO URBINO, il sostegno dell' UNPLIMARCHE e il supporto della Regione Marche.

Salva la tua lingua locale



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

Il Premio si articola nelle seguenti sezioni:

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

**PROSA INEDITA
TEATRO INEDITO
FUMETTO EDITO
MUSICA**

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

Tutte le informazioni su www.salvalatualingualocale.it



RITI & FESTE

ABRUZZO

di Gabriele Di Francesco

Foto: Piero Masciangelo



CORFINIO, dove nacque il nome Italia

Per informazioni:

Unpli Abruzzo

338 303 1124
Fax: 0861 218748

www.unpliabruzzo.info

presidente@unpliabruzzo.info
segreteria@unpliabruzzo.info
unpliabruzzo@pec.it

L'Abruzzo è davvero uno scrigno di bellezze preziose e di luoghi in genere poco noti, o conosciuti soltanto da esperti o da appassionati spinti da grande curiosità. Siti antichissimi e ricchi di storia, dove è possibile scoprire meraviglie non soltanto paesaggistiche o tradizionali, ma dove è possibile trovare persino la propria identità nazionale. Tra le numerose località, una delle più interessanti è senza dubbio Corfinio, gioiello della Valle Peligna, tra le gole di Popoli e le sorgenti del Pescara, ai piedi delle montagne del Morrone. Una localizzazione splendida su un vasto pianoro dove le antiche rovine, i mosaici, le lapidi, la struttura stessa del paese, con la piazza centrale costruita sul semicerchio di un antico teatro romano, mostrano ancora oggi l'antica grandezza e prosperità.

La storia

Secondo Plinio il Vecchio il toponimo originale della città era Corfinium. Nel primo secolo a.C. assunse il nome osco di Viteliù. Rasa al suolo dopo la Guerra Sociale la località si trasformò ancora in epoca tarda, finché, risorse con il nome Valva. Definitivamente distrutta dalle incursioni dei Saraceni (881) e degli Ungari (937). Valva sarà l'aggettivo nominale ancora oggi attribuito alla magnifica Cattedrale di San Pelino. L'abitato vero e proprio dal X secolo d.C. assumerà per volere dell'abate Trasmondo il nome di Pentima, per poi tornare Corfinio nel 1929.

Il museo civico archeologico "De Nino"

Tra gli antichi palazzi del centro storico il museo civico archeologico dedicato ad Antonio De Nino (1833-1907), letterato, storico, antropologo e studioso delle tradizioni popolari delle genti d'Abruzzo. De Nino fu anche il pioniere delle moderne campagne di scavi archeologici in Abruzzo, lavorando ad oltre cento scavi nella regione e collezionando un vasto patrimonio che oggi viene conservato in diversi musei abruzzesi. In particolare nel museo di Corfinio, tra numerose testimonianze dell'antica civiltà, spicca una ricca collezione numismatica impreziosita dalla moneta in argento della Lega italica, coniata in occasione della Guerra Sociale (91-89 a.C.) in cui i popoli italici rivendicarono contro Roma i diritti di cittadinanza, e sulla quale per la prima volta fu inciso il nome ITALIA

La moneta

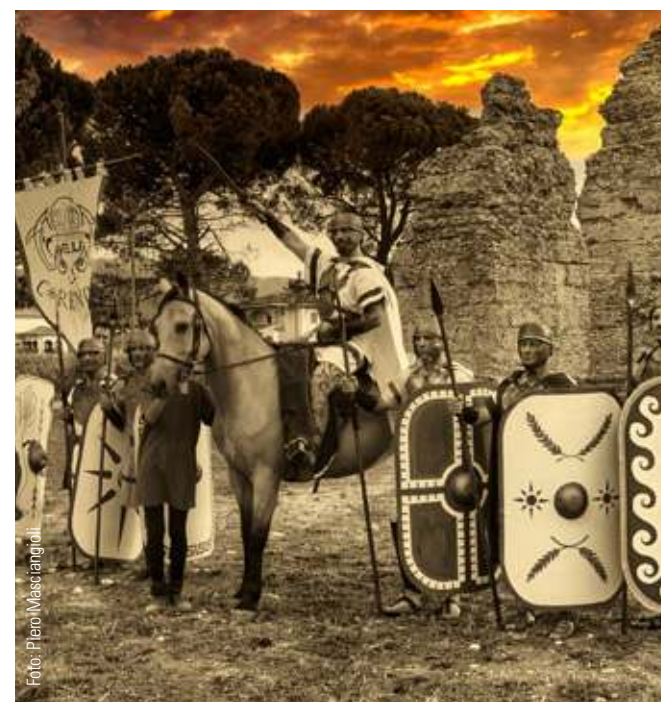
Si tratta di una moneta d'argento con sul recto la scritta Italia con l'immagine di una donna coronata di alloro, mentre sul



verso recava l'immagine del sacrificio di una scrofa da parte dei confederati in abito militare. Corfinio fu così la prima capitale d'Italia, espressione della volontà della Confederazione formata dai Popoli Italici. L'evento storico è oggi celebrato da una rievocazione (svoltasi quest'anno dopo lo stop epidemico il 20 agosto) organizzata dal Comune e dalla locale Pro Loco, alla quale è stata affidata la gestione e la cura del museo civico archeologico. L'organizzazione è stata curata sotto l'attenta guida dalla presidente Pro Loco Angelica Lucitti.

La rievocazione

Lungo le vie dell'antica capitale è riecheggiato comunque il giuramento della Lega Italica, con i voti espressi dai figuranti corfiniesi nelle vesti di capi delle delegazione degli antichi Popoli Italici. Si è proclamato di nuovo il nome Italia, rivolgendosi ad Ercole Curino davanti ad una donna vestita di bianco scortata da due cavalli: appunto l'Italia, impersonata da una splendida corfiniese. Per un giorno è rinata così la capitale confederale che secoli fa, Sanniti, Marsi, Piceni, Vestini, Frentani, Marrucini, Apuli e Lucani dopo aver raggiunto i Peligni nell'antica Corfinium chiamarono Italia; nome che, per la prima volta nella storia, assunse significato politico di nazione.





RITI & FESTE

CAMPANIA

di Giulia Nappi

Tutero e ombrello, LA TRADIZIONE DI CHI SI VUOLE BENE



Nel malinconico e piovoso novembre c'è un giorno speciale, a Nola, in provincia di Napoli, dedicato a chi si vuole bene. È il giorno della festa patronale, il 15 novembre, quando la chiesa di Nola ricorda il primo martire e protovescovo della diocesi Felice, un Santo la cui identità si perde nella notte dei tempi e i cui stessi resti non sono mai – a dire il vero – stati trovati. Poco importa, laddove non arriva la ricerca, arriva la fede!

La tradizione

In questo giorno, infatti, il Santo manifesta la sua presenza e la sua benevolenza nei confronti della città attraverso il miracolo della santa manna, un liquido che prodigiosamente appare sulla parete dell'antica basilica dedicata al Santo, nel luogo in cui la tradizione riconosce sia stato seppellito. Ma non è questo l'unico miracolo. Al giorno di San Felice, infatti, è associata un'usanza particolare, quella del tutero e dell'ombrello, che ancora sopravvive.

Il torrone

La tradizione è nata sulle bancarelle, tra gli ambulanti di dolciumi che portavano in città l'aria di festa e il profumo dello zucchero tostato. Un evento che ancora si ripete ed è sostenuto dalle iniziative delle pasticcerie locali e della Pro Loco. In mezzo al "torrone dei morti" e altre varianti, solo a Nola si trova un torrone lungo e stretto come un bastone, da acquistare intero, il tutero, torrone a base di zucchero, albumi, miele e nocciole, le buone "avellane" di cui sono ricche le campagne nolane. Il tutero non solo è il dolce della festa di San Felice ma l'omaggio tradizionalmente donato dagli uomini alle proprie donne in abbinamento a un ombrello, oggetto quanto mai utile nella stagione autunnale e, secondo una diceria popolare, nei giorni della festa, in cui è attesa sempre pioggia.

La simbologia

Se l'occasione è chiara e determinata dalla festività, il senso di questo gesto è invece nascosto nella simbologia dei doni e

nello scambio tra uomo e donna. Nell'immaginario popolare, infatti, il tutero è segno di prosperità e augurio di fecondità, l'ombrello simbolo di protezione e cura: gli ingredienti giusti di una felice unione coniugale. O almeno così era inteso un po' di anni fa. Ma il bello di una tradizione che resiste nel tempo è il suo evolversi e adattarsi ai tempi che cambiano, ai luoghi e ai contesti che si trasformano, così come avvenuto per il tutero e l'ombrello.

Il miracolo di San Felice

Questa usanza oggi è ancora vivissima nella città di Nola, puntuale come il miracolo di San Felice in cattedrale, ma condivisa spontaneamente anche da coppie non convenzionali: padri e figli, fratelli e sorelle, amici, amici stretti, conviventi, diventando in senso ampio la tradizione di chi si vuole bene. Oltre il riferimento alla sessualità e alla procreazione con cui è nato questo costume, infatti, il giorno della festa insegna a ricordarci di chi abbiamo affianco e capire che il senso della festa sta tutto lì: l'eccezione che rende speciale l'ordinario.



Per informazioni:

Pro Loco Nola Città d'Arte

Corso Tommaso Vitale, 9
80035 Nola (NA)

Tel. 0815124901
Fax 0810105842

info@proloconola.it

Dopo quasi due anni di attesa

COLLEGATI A

MYUNPLI

E SEGNALA
LA TUA

RIPARTIAMO PER CERTIFICARE LE MIGLIORI SAGRE D'ITALIA



SAGRE CERTIFICATE 2018

Baiano (AV)
Festa della nocciola

Barile (PZ)
Festival Aglianico Tumact me tulez

Borgonovo Val Tidone (PC)
Festa dla chisola

Buonalbergo (BN)
Sagra del Ciammarrucchiello

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

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

Gonnosfanadiga (SU)
Sagra delle olive

Melfi (PZ)
Sagra della Varola

Miglionico (MT)
Sagra dei fichi

Monte S. Savino (AR)
Sagra della porchetta

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

Pederobba (TV)
Mostra Mercato Marroni del Monfenera

Ponti sul Mincio (MN)
Sagra di S. Gaetano

Raddusa (CT)
Festa del grano

San Lorenzo Dorsino (TN)
Sagra della Ciuiga

Sant'Omero (TE)
Sagra del Baccalà

Sarconi (PZ)
Sagra del fagiolo

Sellano (PG)
Sagra della Fojata e della Attorta

Valentano (VT)
Sagra dell'agnello a bujone

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

SAGRE CERTIFICATE 2019

Auletta (SA)
Festival Del Carciofo Bianco

Bisenti (TE)
Revival Uva e Vino Montonico

Buttrio (UD)
Fiera Regionale Dei Vini

Campoli (TE)
Sagra della Porchetta Italica di Campoli

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

Canepina (VT)
Giornate delle castagne

Casarsa della Delizia (PN)
Sagra del Vino

Casteldidone (CR)
Sagra del Marubino

Castro (BG)
Sagra del Casoncello

Chambave (AO)
Festa Dell'uva

Civita di Oricola (AQ)
Sagra degli gnocchi

Cologna Veneta (VR)
Festa Del Mandorlato

Colognola ai Colli (VR)
Sagra dei Bisi

Fiamignano (RI)
Sagra delle Lenticchie di Rascino

Furci Siculo (ME)
Festa del mare

Golfo Aranci (OT)
Sagra del Pesce

Mirabello (FE)
Sagra della Cotoletta Mirabellense

Monserato (CA)
Sa Fest'e Sa binnenna

Montecorvino Rovella (SA)
Sagra della Braciola

Montelupone (MC)
Sagra del Carciofo di Montelupone

Montepagano (TE)
Mostra Regionale dei Vini Tipici

Podenzana (MS)
Sagra del Panigaccio di Podenzana

Quaglietta (AV)
Sagra dello Zenzifero di Quaglietta

Samassi (SU)
Sagra del Carciofo

San Gregorio Magno (SA)
Baccanalia

Tavagnacco (UD)
Festa degli Asparagi

Villanova (UD)
Sagre di Vilegnove

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



RITI & FESTE

TOSCANA

di Emanuela Olobardi

Per informazioni:

Pro Loco Sinalunga

tel 333 8166793

prolocosinalunga@gmail.com



La Carriera di San Martino



I 9 rioni di Sinalunga (Siena), costituiti nel 1997 su iniziativa della Pro loco di Sinalunga, si contendono ogni anno la Carriera di San Martino, la celebre corsa dei carretti che si svolge in occasione dei festeggiamenti per la ricorrenza del Santo Patrono, San Martino appunto, nella domenica più vicina all'11 novembre.

La tradizione

Questa tradizione prende l'avvio dagli Anni Cinquanta del Novecento, quando i ragazzi del paese, sfruttando le ripide discese e spinti dalla poca motorizzazione dell'epoca, solevano divertirsi con "carretti" costruiti con assi di legno e cuscinetti di recupero. Ben presto iniziò una vera e propria rivalità tra le vie del centro storico, rivalità che non tardò a sfociare in una gara disputata in occasione della festa del Patrono San Martino.

I carretti con le ruote

La tradizione si interruppe per qualche anno per poi riprendere a metà degli Anni Sessanta lungo il tradizionale percorso di Via San Martino, Via Ciro Pinsuti e con carretti ben più evoluti: ruote di notevole diametro con cuscinetti incorporati, lo sterzo tipo automobile, freni a pedale. Tuttavia sia i mezzi utilizzati per la corsa che il percorso in selciato di pietra non erano ritenuti più idonei per rispettare la sicurezza degli spettatori. Nel 1982 con la rinascita dell'attività della Pro Loco la formula fu cambiata con un ritorno all'antico: carretti tradizionali con cuscinetti a sfere e struttura in legno e percorso nella sede stradale in asfalto con partenza da Piazza Garibaldi sino all'Osteria delle Grotte.

La contesa del "cencio"

Fino al 1997, quando i rioni ancora non esistevano, i carretti si contendevano "il cencio" partecipando con i nomi delle varie vie dove risiedevano i partecipanti, tra le più famose: Fiorenzuola, La Vallina, Aducello, Marzabotto, La Torre. Dal 1997 la Carriera di San Martino si svolge con i rioni, nove per l'esattezza, denominati Cappella, Casalpiano,

Cassero, Centro Storico, I Frati, Le Prata, Pieve Vecchia e Rigaiolo.

Quattro equipaggi per un ogni rione

Ogni rione è formato da 4 equipaggi che prevedono uno frenatore ed un pilota. Oltre ai 4 equipaggi maschili ce n'è uno formato da sole donne che competono in un girone specifico.

I rioni prevedono anche 2 riserve, di cui almeno uno under 20, pronte a subentrare in caso di infortunio di uno dei titolari. Ai corridori si aggiunge la figura del "Delegato" che è chiamato a rappresentare il Rione e ad avanzare eventuali reclami al Giudice di Gara.

La gara degli equipaggi maschili si divide in due batterie da 12 discese, una la mattina e una il pomeriggio, e la finale viene disputata tra i 3 rioni che hanno ottenuto il punteggio più alto durante le 2 batterie.

La gara femminile si svolge in un'unica batteria da 3 discese la mattina e i carretti che vincono ogni discesa nel pomeriggio corrono la finale. Il carretto femminile che vince si aggiudica un premio e 4 punti che andranno sommati con i punti degli equipaggi maschili.

La gara

Il sabato mattina precedente la Carriera è dedicato al montaggio dei box, mentre nel pomeriggio si effettuano le prove generali. La domenica mattina si procede alla verifica delle caratteristiche dei carretti, alla benedizione degli equipaggi e si inizia con le prime 12 discese. La domenica pomeriggio si continua con le seconde 12 discese e le finali. Il rione vincitore viene premiato con uno stendardo dipinto da un pittore del luogo.

Quest'anno la gara si svolgerà il 13 Novembre ma gli eventi avranno inizio dal 4 Novembre con la cena dello stendardo.



ARTI E SPETTACOLI

PIEMONTE

di Riccardo Milan

Per informazioni:

Unpli Piemonte

Via Buffa di Perrero, 1
10061 • Cavour (TO)

Tel. 0121.68.255
unplipiemonte@unplipiemonte.it

LA POESIA DEI SASSI DELLE MONTAGNE BIELLESI



Da alcuni mesi, le sculture in pietra di Alessandro Bozzetto fanno compagnia agli escursionisti che percorrono i sentieri montani del biellese. Dipendente in una ditta tessile di Valdilana, volontario della Pro Loco di Trivero (Biella), Bozzetto si è da poco scoperto appassionato di scultura. E nonostante le sue opere dimostrino ancora uno stile ed una tecnica in divenire, stanno avendo un grande successo sia per il contesto sia per ciò che evocano: dunque più opere di “land art” che sculture tradizionali. La prima fu una pietra di fiume che lavorò a casa con una moletta “flessibile” a corrente. Complice il look down e la voglia di fare durante l’immobilità forzata. Pesava 42 kg e venne poi trasportata in barella con l’amico Fabio Gobbo, per lasciare un segno della loro amicizia su una vetta facilmente raggiungibile dal sentiero dei Narcisi, nell’Oasi Zegna. Tanti i complimenti e tanta anche la voglia di continuare. “Dopo questa impresa, visto l’apprezzamento e il clamore che iniziava a muovere -ci ha confessato Bozzetto- ho deciso di collocare altre opere lungo il Sentiero”.

Il Santuario di Oropa

Fra queste, molto successo ha avuto un cuore in pietra, che attira molta gente alla ricerca di un selfie originale. “In verità ho fatto poco -glissa Bozzetto- perché la natura aveva già fatto il grosso del lavoro io con qualche colpo del flessibile l’ho solo evidenziato e posizionato il sasso a forma di cuore in un posto strategico”. E intanto si è spinto oltre: “In contemporanea mi occupavo di altri sentieri, anche per vedere il riscontro della gente alla vista di queste pietre scolpite; cercando inoltre di attirare l’attenzione degli escursionisti verso i luoghi dove posizionavo le sculture. Per esempio ho voluto valorizzare una fontana. L’abbiamo poi battezzata “Funtan del Dario”, in ricordo di un amico scomparso, e nel contempo abbiamo ripristinato decorosamente la sorgente dove potersi rinfrescare”.

Mazza e scalpello

Le sue opere ormai sono ormai tante e di diversa tecnica: alcune sono trasportate dal fiume e lavorate a casa, altre fatte direttamente nel percorso che porta ad una vetta, ad un alpeggio; qualcuna è poco più di un bassorilievo, altre sono a tutt’altro... Comunque, quelle lavorate in loco lo sono “rigorosamente alla sera, senza disturbare nessuno, con una moletta a batteria e qualche sporadico colpo di mazza e scalpello”. Bozzetto crea soprattutto gnomi portafortuna, ma anche animali come pesci, tartarughe e gufi. La scelta è legata al luogo o alla suggestione del sasso: “Io osservo la pietra – spiega Bozzetto – e da lì immagino cosa possa diventare. Mi piace realizzare queste sculture utilizzando scalpello e flessibile senza snaturare la pietra, che solitamente è di fiume”. Opera da solo, ma

va ricordato il primo dei suoi gnomi, del peso di quaranta chilogrammi, che è stato trasportato con l’amico Fabio Gobbo su una barella ed è stato posizionato sulla cima del Monticchio nell’Oasi Zegna.

Le statue di pietra

“Ora – continua Bozzetto – realizzerò altre statue di pietra per il rifugio Monte Barone e anche il gruppo Genzianella mi ha chiesto se potevo fare un mio lavoro”. C’è soddisfazione nelle sue parole. La sua passione è ormai nota e i risultati sono davvero belli. “Per me è una passione e sono davvero contento che siano apprezzate. A volte mi stupisco nel leggere i commenti sui social o di vedere le persone che si scattano fotografie con gli gnomi in pietra.



Tutto è nato in modo semplice per valorizzare, a mio modo, alcuni punti sui sentieri delle mie montagne”. Già, le sue montagne. Già perché prima della sua nuova passione di scultore, c’era la grande passione per la montagna e per le camminate. Così le due passioni si sono, per così dire, incontrate. “Nell’ultimo periodo ho realizzato due facce di gnomo che si trovano salendo alla Ciota, verso il monte Barone - per esempio ci racconta -, ci sono poi altre sculture lungo questo tracciato e al rifugio di Ponasca o all’alpe Farina. Mi piace vedere che la pietra prende forma e poi sono contento quando qualcuno osserva quello che faccio”. L’interesse attorno al suo lavoro cresce: chi lo trova impegnato nella lavorazione della pietra spesso si ferma per conoscere qualcosa di più dell’artista e c’è chi si è ripromesso di tornare sui sentieri per vedere l’opera ultimata. “Per me è una passione e sono davvero contento che siano apprezzate”, spiega. E anche sui social le sue creazioni vengono fotografate e commentate dai vari utenti che apprezzano la sua vena artistica. Per ora è il suo profilo facebook a funzionare come testimonianza e cartina, ma già molti gli chiedono di realizzare una guida, magari on line, per creare dei percorsi di visita. Un po’ come succede con le Big Bench o i Fossili del Monferrato.

La passione per la scultura

La sua passione per la scultura e per la montagna non ha sosta. “Cercando sentieri interessanti mi sono innamorato del sentiero che porta alla Ciota, alla Cascinetta in Ponasca e in punta al Monbarone; sempre con lo spirito iniziale di trasportare pietre di fiume in quota, ho portato un pesce fatto a casa del peso di 12,5 kg posizionandolo sulla fontana in pietra vicino al rifugio Mombarone. In seguito ne ho portate di più piccole. Vista la grande soddisfazione dei gestori ho deciso di salire a farne alcune sul posto e mi



sono ripromesso di salire ancora a farne altre. Poi ne ho posizionate alla Ciota. Anche lì i gestori sono rimasti entusiasti: sono piaciute molto. Tutte pietre di fiume di un certo peso. Poi nel sentiero a salire ne ho posizionate una a forma di testa di gnomo vicino ad un fontanino: un grande successo. Volendo farne una più bella, in un secondo momento sono risalito e durante il cammino ho individuato un bel masso e l’ho intagliato, evidenziando due gnomi. Alcuni passanti mi hanno visto lavorare e si sono ripromessi di passare a vedere il lavoro ultimato scattando anche delle foto. Poi esistono più sentieri per salire e ne ho “seminato” un altro sempre a forma di gnomo anche quello molto fotografato”.



Il piacere della condivisione

Il suo è un lavoro del tutto gratuito, che si autofinanzia. Perché lo fa? “Le spiego cosa mi ha spinto e probabilmente mi spingerà a farne degli altri: il piacere della condivisione, il sapore del sacrificio: mangiare polvere in quota con poca acqua non è piacevole, ma mi dà molta soddisfazione nel vedere persone che abitualmente passano da questi sentieri e che rimangono stupiti dalla novità. La trasformazione di un comune sasso in qualcosa di più prezioso, l’emulazione del duro lavoro fatto dalle generazioni che ci hanno preceduto, lasciandoci questi meravigliosi sentieri, l’orgoglio di aver fatto qualcosa che ha impreziosito e reso unico un camminamento. Tanta soddisfazione nello spirito della condivisione gratuita e spontanea, questo mi gratifica molto”.





ARTIGIANATO

TRENTINO

di Oriana Bosco



Il territorio del Trentino è costituito per la gran parte di boschi: oltre che chi li utilizza come risorsa per le attività primarie c'è chi, da secoli, trasforma il loro prezioso legno in forma d'arte. Sono gli scultori della Valla di Fassa, numerosi fino a qualche decennio fa, eredi di una sapienza antica trasmessa di padre in figlio in cui i confini tra artigianato e arte sfumano.

Gli “zocchi”

Tutta la lavorazione viene fatta in casa: dalla scelta del legno più adatto, all'incisione dei “zocchi”, alla loro colorazione, fatta anche questa rigorosamente a mano da pittori locali. In Val di Fassa la scultura del legno è legata da sempre a due tipi di prodotti: la produzione delle facere, le maschere tradizionali del Carnevale Ladino e le statue a soggetto sacro, in particolare i personaggi del presepe. Queste piccole opere d'arte hanno uno stile caratteristico: la loro unicità le rende oggetti pregiati, molto ricercati dagli appassionati. Almeno fino a qualche anno fa, quando questo era ancora un mercato fiorente.

Tradizione familiare e identità

Negli ultimi anni infatti la domanda di questi manufatti è notevolmente diminuita, portando scompiglio tra le famiglie degli scultori e soprattutto tra i più giovani, combattuti tra il timore di lasciare andare una tradizione familiare sentita come identitaria e la necessità di adeguarsi ai tempi per sopravvivere. Un bivio insidioso. Sono stata a visitare uno degli ultimi laboratori rimasti nella valle: ho avuto un momento di smarrimento quando, tra le statue tradizionali e i bellissimi presepi, mi sono trovata davanti a una cassa WIFI: “E' fatta con il legno di Vaia, come gli occhiali” mi dice il ragazzo con il grembiule blu e lo scalpello in mano. Alle sue spalle, quello che immagino essere suo padre, anche

lui scalpello in mano, non mi guarda neanche, concentrato com'è sugli ultimi ritocchi al suo Cristo pronto per finire su un capitello.

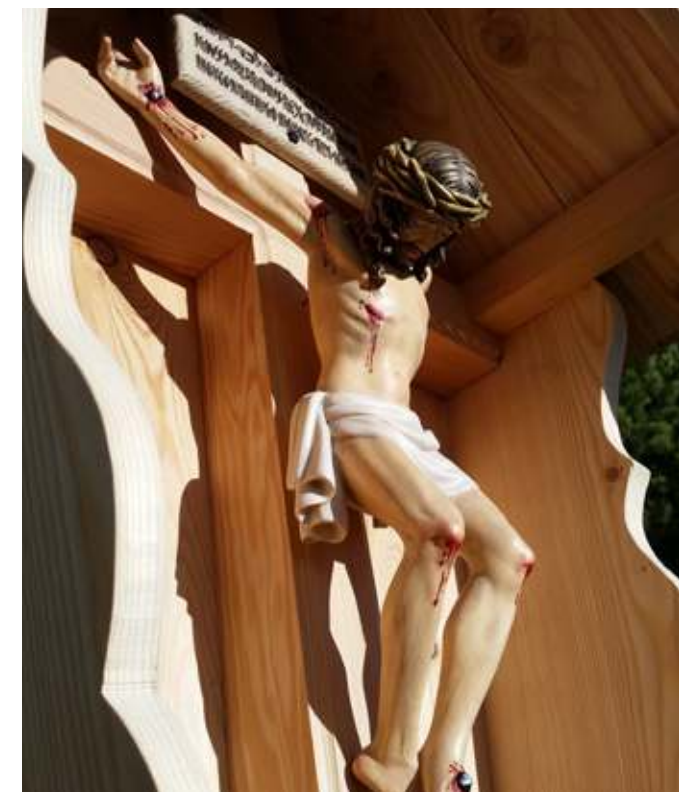
I turisti

Guardandomi meglio in giro mi sono accorta che non erano quelli gli unici oggetti che, alla mia mente legata a un'immagine precisa della scultura fassana, risultavano insoliti. C'erano piccole farfalle colorate. “I turisti oggi vogliono cose più piccole e economiche”, profumatori con trucioli di cirmolo e poi fotografie di bellissime stanze arredate in legno: “Adesso stiamo iniziando anche la produzione di mobili su misura: ce li chiedono anche da fuori regione” mi spiega lo scultore giovane.

Il presepe

E la tradizione della scultura dipinta del presepe c'è ancora, gli chiedo. “Continuiamo a portarla avanti, ma in misura ridotta solo per pochi estimatori che ce la chiedono da tutta Italia. Grazie a questi nuovi prodotti possiamo tenere in piedi entrambe le cose”.

Sono uscita dal laboratorio un po' confusa. Forse la tradizione non deve per forza rimanere sempre uguale a se stessa. Forse rimane qualcosa, oltre al suo valore affettivo, e sono le competenze che ha fatto maturare a questi scultori, che diventano gli strumenti per reinventare il loro futuro. Apro il pacchettino del regalo che mi sono appena fatta: la pecorella dipinta, pronta per entrare in scena il prossimo 8 dicembre, sembra sorridermi.



Per informazioni:

Federazione Trentina
delle Pro Loco

via Oss Mazzurana 8
38122 Trento (TN)

GLI SCULTORI DELLA VAL DI FASSA



ARTIGIANATO

SICILIA

di Silvia Pluchinotta

Foto: Andrea Annaloro - Ceramista Camarozzo

Per informazioni:

Unpli Sicilia

www.unplisicilia.info

Via Trainara, 45 95010
Sant'Alfio (CT)

Telefono:
095 968772
095 7824142

segreteria@unplisicilia.it
prolocounplisicilia@pec.it



LA CITTÀ DEI CENTO PRESEPI DI CERAMICA

A Caltagirone la tradizione della ceramica ha facilmente trovato nel presepe un notevole ambito di sviluppo, trasformandolo da semplice oggetto di culto a prodotto ornamentale non solo natalizio. La produzione artigianale del presepe di ceramica di Caltagirone si differenzia notevolmente da qualsiasi altra produzione sin dalla fase creativa come da quella ornamentale.

Mentre buona parte dell'arte del presepe è frutto di un impegno collettivo, come per esempio quelli di fatture napoletana e tedesca che erano opera di artigiani diversi (lo scultore modellava le teste, il pittore dipingeva i volti, altri intagliavano il legno delle mani, dei piedi e delle ali e i costumisti vestivano i corpi che, a loro volta, erano spesso un groviglio di filo di ferro) il presepe di Caltagirone è frutto del lavoro di un unico artigiano che dalla creta - unico materiale utilizzato per la produzione - crea le varie figurine e le colora vivacemente. Inoltre, mentre gli altri artigiani seguivano l'evolversi dei costumi, creando nuovi personaggi, il presepe calatino ha sempre riprodotto una serie di soggetti fissi ai quali veniva mantenuto il ruolo originariamente assegnato.

“u durmisciutu sutta u’ chiuppu”

Come accennato, nel Presepe di Caltagirone, troviamo una serie di personaggi che si ritrovano in ogni riproduzione: - “u durmisciutusutta u’ chiuppu” è il personaggio forse più umano. Non è stato svegliato dal clamore, non ha ascoltato il potente richiamo degli angeli, non è stato colpito dal bagliore della stella cometa; continua a dormire, all'aperto,

sotto un albero (u’ chiuppu).

- Il portatore di «ficudinnia» (fico d'india) tipico frutto della zona; la tradizione vuole che vicino al pastore che porta la «pampina» di fico d'india venga collocata quella della pianta gravida dei frutti, tipici della nostra terra.

- Il vecchietto che si riscalda le mani tenendole verso un fuocherello, naturalmente di creta dipinta di un vivo rosso; anche questo soggetto è statico, non risulta scosso dal miracolo né stimolato dalla stella cometa. Compare quasi esclusivamente nel nostro presepe e rappresenta una nota di costume, significando il senso di statica rassegnazione, al di fuori del clamore del miracolo.

- “Uzampugnaru” simbolo di allegria popolana, il suonatore è spesso accompagnato dal suonatore di zufolo; si tratta di un pastore più agiato, quasi sempre coperto di un manto di pelle di animale, maggiormente curato nei particolari.

“Uspavintatu da ‘rutta”

E' la più patetica delle nostre figurine, in quanto descrive plasticamente lo stupore (e mai la paura) del sempliciotto posto a fronte del miracolo della Natività e colpito dallo splendore della stella cometa; il gesto di sorpresa è accompagnato da quello di rispettosa devozione: il pastore sistrappa il cappello dalla testa, in riverente ossequio alla Divinità; la figura viene proposta senza alcun senso di ridicolo o di grottesco, contrariamente ad un tema tanto frequente nel presepe.

- Ultima figura caratteristica è quella dello «Spirito Santo» che compare quasi come un grosso uccello a benedire dal di sopra delle nuvole la nascita del Figlio; serve a dare alla semplice immaginativa di una concreta garanzia di sacralità al Bambino.



Foto: Andrea Annaloro - Ceramista Valardita



SAPORI E TRADIZIONI

PIEMONTE

di Riccardo Milan

Per informazioni:

Unpli Piemonte

Via Buffa di Perrero, 1
10061 • Cavour (TO)

Tel. 0121.68.255

unplipiemonte@unplipiemonte.it

VINO E FORMAGGI, *paradiso del palato*



Il Piemonte è un marchio di qualità enogastronomica in Europa e in buona parte del mondo. Lo è da anni, ma oggi i flussi turistici e l'interesse dei mercati prendono in considerazione tutto il territorio, anche il nord ovest della regione.

Gattinara, Ghemme e Boca

Acquisti ed investimenti importanti stanno infatti riguardando vini rossi e bianchi, per i quali si sta assistendo a un rinascimento a passo di corsa. L'interesse dei consumatori è solleticato non soltanto dalle etichette celebri ma da tutte le Docg e Doc presenti sotto il monte Rosa: tra le prime rientrano il Gattinara, il Ghemme e l'Erbaluce di Caluso; nelle seconde il Boca, il Bramaterra, il Canavese, il Colline Novaresi, il Coste della Sesia, il Fara, il Lessona, il Sizzano e il Valli Ossolane. Le maggiori escursioni termiche di fine estate e i terreni ricchi di rocce, garantiscono infatti vini con profumi ricchi, complessi e intriganti.

Il riso

Il vino traina il comparto agroalimentare, come spesso accade. E anche su questo fronte il nord Piemonte ha molto da dire. A partire dal riso, eccellenza produttiva che accomuna le province di Vercelli, Novara e Biella e che sta guadagnando ulteriore popolarità sul mercato grazie alle versioni risotto semilavorato e disidratato, comodo e moderno. Nell'area viene inoltre coltivato l'unico riso Dop del Belpaese, il Baraggia Biellese e Vercellese. Mentre il riso gigante Vercelli è presidio Slow Food.

Gorgonzola e Bettelmatt

I formaggi, invece, sono già star come il vino: il gorgonzola Dop, in entrambe le versioni (dolce e piccante), conosce ormai milioni di estimatori. E se andate nel Novarese (dove si concentra il 65% della produzione di questo



formaggio) le discussioni su quello o quell'altro produttore, con relative classifiche private o pubbliche, sono di prassi. Di minore quantità prodotta ma non per questo di minore bontà, sempre da latte vaccino, i formaggi dell'Ossola, tra cui il celebre Bettelmatt, o quelli delle Alpi biellesi o i formaggi valesiani: sapori da gustare in loco e da portarsi a casa che valgono il viaggio. Oltre alle Dop, il nord Piemonte conosce una ricca fioritura di prodotti certificati Slow Food: il burro a latte crudo dell'alto Elvo (Bi), la dolce cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto (No), il formaggio Macagn (Bi) e i mieli di alta montagna alpina.

Biscottini e torcetti

Se non bastasse, un'occhiata ai Pat (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) e alle Stg (Specialità Tradizionale Garantita) rimanda a una regione umana ricca di sapori, di tradizione e di eccellenti prodotti base o lavorati come l'agnello biellese, i biscottini di Novara, la paletta di Coggiola, il castrato biellese, il prosciutto vigezzino, la salsiccia di riso, il caprino valesiano, i fagioli di Saluggia, le beatine di Ghemme, la fugascina di Mergozzo, le margheritine di Stresa, i torcetti e i canestrelli di Biella, il pane nero di Coimo e molto altro ancora. Una tale ricchezza di prodotti e di tradizioni dà vita ad una gastronomia altrettanto varia e connotata, in cui però non mancano spunti gastronomici particolari come il pesce di acqua dolce o stagionali come i funghi, la cacciagione o le erbe spontanee. I ristoranti stellati sono molti, accompagnati da trattorie e ristoranti di qualità. Che si sia gourmet o semplici gourmand, l'Alto Piemonte è un paradiso per il palato!



SAPORI E TRADIZIONI

MOLISE

di Luciano Scarpitti



Chiedere a qualcuno se ha mai assaggiato il tartufo molisano provoca immediato imbarazzo, sia perché il Molise è poco conosciuto, sia perché ben poco fanno i molisani per far apprezzare le proprie qualità particolari, sia perché nessuno si è mai preoccupato di creare un marchio di denominazione di origine che potesse identificare senza dubbi il tartufo che si trova in abbondanza in questa terra. Per questo motivo potrebbe essere confuso con prodotti provenienti da altre regioni. Quando in Italia si parla di tartufo, generalmente si pensa alle regioni in cui è noto da molti anni che sono forti produttori, come il Piemonte, che ad Alba organizza aste milionarie, oppure l'Umbria o la Toscana.

Le “patate puzzolenti”

Sul tartufo molisano si narra invece che, ancora una sessantina di anni fa, i contadini, quando rientravano da una giornata di lavoro in campagna, portassero a casa, insieme alle verdure che avevano raccolto, anche altri vegetali che scoprivano mentre aravano i campi. Le chiamavano le “patate puzzolenti”, in realtà erano i tartufi che non conoscevano e utilizzavano come cibo per l'ingrasso dei loro maiali che ne erano ghiotti. Al contrario, pochi esperti sanno che il Molise è in realtà uno dei maggiori produttori a livello nazionale, in particolare del tartufo bianco (*Tuber Magnatum Pico*). Il Molise, piccola regione del centro Italia, secondo alcuni,

produce fino al 60% del Tartufo Bianco Pregiato nazionale. Questo talvolta viene confuso con un tubero, nella realtà è un fungo ipogeo, ossia che cresce spontaneamente in ambiente sotterraneo, a profondità variabile da pochi centimetri fino anche ad un metro, ed ha bisogno della presenza di boschi e della vicinanza di querce, lecci, salici e pioppi con i quali entra in simbiosi.

Il territorio

Il territorio molisano, è ormai dimostrato, rappresenta l'habitat ideale alla proliferazione di questo fungo pregiato. L'attività dei cavaatori di tartufi in Molise è costante dagli anni '70 del 900, ma è un'attività talmente individuale e “libera” che spesso il tartufo bianco molisano viene facilmente confuso per tartufo d'Alba. Esso può raggiungere dimensioni eccezionali sia di peso che di misure. Il *Tuber magnatum* è in grado di svilupparsi in particolare in terreni con le tre frazioni granulometriche di sabbia, limo e argilla ben distribuite. Il terreno ideale per la sua crescita deve presentare un pH alcalino e un'importante frazione calcarea. La maggior parte dei terreni dell'entroterra molisano presentano proprio tali caratteristiche ideali per la crescita di questo fungo.

Aroma di miele e profumo di boschi

La parte più esterna del tartufo bianco, detta peridio, di colore giallo, a volte di colore verde, a diretto contatto con il terreno subisce cambiamenti in base alla pianta vicino a cui nasce, al periodo di raccolta, al grado di maturazione, alla composizione del terreno e all'andamento climatico stagionale. La parte interna, detta gleba, è di colore della nocciola quando raggiunge la maturità, con venature bianche che possono assumere il colore della ruggine. L'inconfondibile profumo del tartufo fonde insieme l'aroma di miele, l'odore dell'aglio e l'intenso profumo boschivo dei funghi. Il tartufo bianco cresce in ambiente naturale incontaminato particolarmente ricco di humus, in terreno che presenta elevati quantitativi di calcio oltre ad un tasso di umidità costante per buona parte dell'anno.

La conservazione

Definito il “diamante” della cucina, non solo per il costo elevato, è apprezzato e valorizzato dalla moltitudine degli chef di tutto mondo. Deve essere tassativamente consumato crudo. Il periodo di cavatura, in Molise, va dal 1° ottobre al 31 dicembre, ma il periodo di migliore maturazione è da metà ottobre, fino a fine dicembre. Indispensabile è l'aiuto di un cane bene addestrato, che non mangi il prodotto appena trovato, in mancanza, è impossibile effettuare la ricerca. Il tartufo fresco, può essere conservato in frigorifero per alcuni giorni, 3/4 al massimo, il passare del tempo, fa perdere peso ed aroma. Durante la conservazione in frigo, cambiare giornalmente la carta assorbente utilizzata. Riporlo in un contenitore di vetro, chiudere ermeticamente con il tappo, servirà sia ad evitare l'aggressione dell'ossigeno e ad evitare di “aromatizzare” il contenuto del frigorifero. E' consigliabile effettuare la pulizia del tartufo bianco pregiato poco prima

Per informazioni:

Unpli Molise

www.unplimolise.it

e-mail: unplimolise@gmail.com

TARTUFO MOLISANO, *il diamante della cucina*

dell'utilizzo. Utilizzare uno spazzolino da denti a setole morbide, tenendo il tartufo sotto un filo di acqua corrente, evitare forti pressioni, effettuare la pulizia con cura e delicatezza.

Lo scorzone

Anche il tartufo nero è presente un po' ovunque in abbondanza, specialmente, però, nel territorio della provincia di Isernia, nei comuni di San Pietro Avellana, Carovilli, Capracotta e Agnone e nella provincia di Campobasso, nel territorio di Bojano. È meno famoso, ma non per questo meno prelibato, lo scorzone o tartufo nero estivo, che si adatta a diversi climi e terreni. E' più rustico del celebre tartufo bianco, ha un odore di bosco intenso e un sapore deciso, senza però risultare troppo forte. Matura da Maggio a fine Agosto e il profumo evolve di intensità man mano che ci si sposta verso la stagione fredda. Ha un peridio ruvido, con venature molto pronunciate, da cui deriva il nome, e la gleba color nocciola chiaro. Lo scorzone ama i terreni sabbiosi e ricchi di argilla e si adatta agli ambienti boschivi dell'entroterra come a quelli più vicini alla zona costiera, coprendo un range di altitudine anche di 1000 metri. Le specie arboree che meglio

favoriscono la crescita dello scorzone sono la roverella, il leccio, la quercia, il cerro, il carpino e il nocciolo.

La raccolta

Per la raccolta dei tartufi nei boschi e nei terreni non coltivati occorre avere un tesserino di idoneità rilasciato dalla regione Molise tramite gli Uffici Territoriali di Campobasso e Isernia. È necessario aver superato un esame per accertare la conoscenza delle specie e varietà dei tartufi, degli elementi fondamentali della loro biologia e delle modalità di ricerca, raccolta, di commercializzazione e delle relative norme. Naturalmente nel settore non mancano gli aspetti negativi richiamati proprio dalle persone che cercano i tartufi e conoscono bene i boschi e ne hanno grande rispetto. Si rende sempre più necessaria, a loro dire, una precisa mappatura di tutto il territorio regionale identificando con la massima precisione tutte le aree vocate alla crescita del prezioso fungo. Solo con strumenti di questo tipo sarà possibile proteggere quei luoghi da incontrollati sconvolgimenti del territorio e tagli indiscriminati di alberi e permettere ai cercatori ed alle ditte che lavorano quei prodotti di crescere e migliorare le condizioni di vendita della loro produzione.



Foto: andrea-carlone - unsplash

NOVITÀ

PORTALE myUNPLI



AREA CONTABILITÀ E BILANCIO

L'area riservata alla contabilità è la grande novità introdotta all'interno del portale MYUNPLI.

Cliccando nella sezione contabilità, si imposta la tipologia che si desidera utilizzare per poter poi essere proiettati all'interno dell'area.

La nuova area che viene messa a disposizione di ogni Pro Loco è costituita da applicazioni web di facile utilizzo, che permettono la corretta gestione dell'ente e guidano l'utente alla gestione contabile semplificando al massimo l'operatività.

Si tratta di un servizio on-line erogato da un Data Center professionale che garantisce i più elevati livelli di servizio e sicurezza; per l'accesso all'area dedicata è sufficiente disporre di una connessione a Internet. La raccolta dei dati e delle informazioni in ambiente Web consente un utilizzo multi utente da diverse postazioni anche mobili.



AREA CONSIGLIO DIRETTIVO:

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



REGISTRO VOLONTARI

Da questa sezione è possibile compilare il registro volontari occasionali e non occasionali sostituendo quello vidimato dal notaio.

Dopo aver compilato il registro si attiveranno le tessere blu per i soci e le polizze infortuni per i non soci. È importante qualora si debbano inserire i soci nel registro che gli stessi siano presenti sul portale MYUNPLI, nell'elenco soci, e che abbiano la tessera del socio in corso di validità.

Il registro sarà chiuso dopo aver confermato i dati che saranno immutabili e dopo aver pagato le polizze assicurati ai volontari indicati.



SAPORI E TRADIZIONI

LOMBARDIA

di Stefania Pendezza



LA TRECCIA DI MANIGUNDA: un dolce tra leggenda e tradizione

Per informazioni:

Unpli Lombardia

02 955 0677
segreteria@lombardia.prolocoitalia.org

PIAZZA VITTORIO EMANUELE II,
NR. 3
20066 MELZO (MI)



Quando si arriva a Cairate (VA) non si può non essere inebriati dal profumo del dolce tipico del paese dedicato a Manigunda, principessa longobarda. Grazie ad una collaborazione tra Pro loco Cairate e il Panificio locale Dal Prestineè di Juretig Primo e Cinzia Piani è nato il tipico dolce del paese che prende origine da una vecchia ricetta qui rivisitata con gli ingredienti tipici di questo territorio: un impasto senza lievito a forma di treccia composto da farina, zucchero, ricotta e noci, sapientemente lavorato dalle mani di Cinzia a formare una treccia che, una volta infornata, sprigiona un profumo evocativo e irresistibile. Un pane semplice e rustico, arricchito dalle noci, già molto diffuse all'epoca di Manigunda in tutta la zona di Cairate e, più in generale, nell'alta pianura.

Fortemente voluto dalla Pro Loco che desiderava venisse creato un prodotto tipico e identificativo del territorio, la treccia è diventata in breve tempo il dolce tipico del paese, adatto per qualsiasi occasione grazie alla sua semplicità e al suo gusto unico e genuino. Non c'è occasione di festa, di condivisione, ma anche semplicemente di quotidiana gratificazione, che non veda questo dolce protagonista delle tavole dei cairatesi. Manigunda continua così a vegliare sul Territorio e sul Monastero dell'Assunta che continua ad abitare.

Il Monastero di Santa Maria Assunta

Il cibo è ancora una volta simbolo identitario del territorio, un elemento caratterizzante e distintivo che lega le persone ai luoghi e la treccia non fa eccezione. Il dolce affonda le radici nella leggenda e per conoscere la sua origine è necessario ripercorrere la storia di Cairate e del suo Monastero di Santa Maria Assunta, che dal 737 d. C, anno della fondazione, al 1799, anno in cui il cenobio benedettino venne soppresso da Napoleone, ha dominato la storia dell'intero borgo e del territorio circostante.

La principessa

La principessa longobarda Manigunda veglia sul monastero dalla sua fondazione che avvenne per sua stessa volontà quando guarì da una malattia ai reni grazie a un'anziana donna che le consigliò di bere l'acqua miracolosa della fonte di Bergoro (a Fagnano Olona, vicino a Cairate). Non è possibile però affermare con certezza che Manigunda sia un personaggio storico poiché l'unico documento a parlare di lei è il suo testamento nel quale si fa appunto riferimento alla fondazione avvenuta nel 737 d.C., ma tale documento non si può con certezza definire autentico.

Il restauro

La memoria di Manigunda tuttavia attraversa i secoli e non si assopisce, tanto che nel corso del Sedicesimo secolo, quando durante lavori di restauro all'interno del Monastero viene trovato un sarcofago contenente le spoglie di una donna dalle lunghe trecce riccamente abbigliate e adorna di monili d'oro, subito, Tristano Calco, cronista dell'epoca, le attribuisce alla nobildonna Manigunda. Allo stesso modo, quando nel corso del Settecento viene edificato un nuovo arco monumentale che funga da accesso al complesso monastico, sul cartiglio posto sulla sommità dell'arco viene riportata l'iscrizione "Manigunda regina gotorum" a testimonianza del ricordo sempre vivo della principessa longobarda.

La leggenda del fantasma di Manigunda

La tradizione orale ha fatto dunque di Manigunda una leggenda che per Cairate è diventata una sorta di nume tutelare, un genius loci che ne accompagna la storia indissolubilmente. Ecco dunque che osservando i bassorilievi di epoca romanica che decoravano la chiesa del monastero e ora sono custoditi presso la Pinacoteca ambrosiana di Milano, non si può non pensare a Manigunda quando lo sguardo cade sulle lunghe trecce e sulla benda che cinge la fronte di una delle tre monache visibili a Cairate grazie ad un'efficace



Il progetto

Il progetto “Esploratore della Valle Olona” è finalizzato alla valorizzazione del patrimonio artistico-culturale della Valle Olona attraverso i siti e monumenti visitabili, nonché attraverso i personaggi storici o leggendari che ne sono protagonisti; accompagna i giovani a conoscere i monumenti di Castiglione Olona (Collegiata e Palazzo Branda), di Castelseprio (Parco Archeologico), di Torba (Monastero), di Cairate (Monastero di Santa Maria Assunta) e di Fagnano Olona (Castello Visconteo). In questo contesto, è stato realizzato un opuscolo rilegato denominato Taccuino dell'esploratore, contenente le informazioni essenziali relative alla storia dei siti di rilievo e dei rispettivi personaggi; l'ultima pagina del passaporto prevede uno spazio riservato all'apposizione del timbro, che verrà rilasciato solo dopo la conclusione della visita avvenuta presso il monumento di riferimento. Una volta conclusa la collezione dei timbri, è stata effettuata la visita di tutti i siti, il partecipante riceverà il diploma di esploratore della Valle Olona: una pergamena realizzata secondo i canoni dell'antica cartografia italiana e recante la mappa della Valle Olona con la riproduzione dei monumenti e i medaglioni con 15 ritratti dei personaggi illustri ad essi collegati.

L'obiettivo

Lo scopo di questa iniziativa è quello di favorire la circolazione del pubblico attraverso i diversi siti, in un'ottica di collaborazione più ampia e inclusiva rispetto a quella limitata del solo territorio comunale. L'auspicio è che la collaborazione tra le differenti Pro loco del territorio implementi la rete di azione: in questa prospettiva dunque, l'adesione delle amministrazioni comunali al progetto, con la concessione del patrocinio non oneroso, è un valido contributo. Un modo divertente per coinvolgere i ragazzi e invogliarli a conoscere la terra in cui crescono. La collaborazione, la condivisione, la promozione e la tutela del territorio e della sua storia sono ancora una volta lo spirito che anima le Pro Loco e le loro iniziative.

e precisa riproduzione fotografica. E ancora oggi il fantasma buono di Manigunda continua ad aggirarsi tra le stanze del monastero e, come racconta Chiara Zangarini nella raccolta “Leggende nostre”, Macchione Editore, se ne avverte la presenza dal profumo improvviso del gelsomino che ne impregna l'aria o da una fresca ventata inattesa. Anche le maestranze impegnate nel restauro del Monastero tra il 2004 e il 2013, quando la Provincia di Varese realizzò l'imponente restauro del complesso, ne avvertirono la presenza denunciandone i dispetti: gli attrezzi venivano regolarmente spostati dai luoghi nei quali gli operai li avevano lasciati...

Il taccuino dell'Esploratore: i giovani alla scoperta del Territorio

Il Monastero, centro nevralgico della storia della Comunità da dove si sviluppa l'intero paese e dalla cui storia nasce l'idea di questo dolce, fa parte anche di un percorso dedicato alle nuove generazioni, sostenuto e promosso dall'Unpli e dalla Pro Loco di Cairate. Il progetto è rivolto ad un pubblico in età compresa tra il biennio conclusivo della scuola primaria e il primo biennio della scuola secondaria di primo grado, ed è stato ideato e coordinato dal consigliere regionale UNPLI, Agostino Alloro, per poi essere condiviso e assunto dalle proloco di Castiglione Olona, Gornate Olona, Cairate, Fagnano Olona.



TESSERA del SOCIO 2023

I luoghi UNESCO d'Italia

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

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





SAPORI E TRADIZIONI

LIGURIA

di Raffaele Vacca



LA PATATA QUARANTINA

Per informazioni:

Unpli Liguria

Email: liguria@unpli.info
Pec: unpliliguria@pec.it

Facebook:
facebook.com/UnpliLiguria

“La terra è bassa” mi diceva mio nonno mentre scavavo per tirar fuori dal polveroso campo le belle patate quarantine che ho sempre adorato e che facevano la parte del leone in molti piatti che mia nonna cucinava. Che venissero preparate nello stoccafisso “accomodato”, nella trippa in umido o nel pesto con i fagiolini, era sempre una festa quando arrivavano in tavola conservando quel colore bianco caratteristico e quella compattezza che non le faceva sbriciolare nel tegame ma le faceva, miracolosamente, sciogliere in bocca.

La “prugnona”

La patata quarantina che ha molti “seguaci” è una varietà a pasta bianca derivante dalla quarantina prugnona. Se volessimo trovare le sue parenti straniere rivolgeremmo la nostra attenzione alla bretone Institut de Beauvais’ e alla catalana Bufet Blanco.

I luoghi dove si può trovare adesso sono la val Fontanabuona, la valle Stura, la val d’Aveto, la valle Scrivia, l’alta val Trebbia, l’alta val Borbera e nella zona parmense del Taro.

La coltivazione della patata in Liguria si attesta intorno al 1700 ma non si hanno documentazioni che si trattasse già di patate quarantine, certo è che le valli dove si coltiva sono ideali per la sua maturazione e le caratteristiche sono simili alla gustosa varietà.

Pare sia stata introdotta da don Michele Dondero un sacerdote di Roccatagliata (in provincia di Genova), che, nel XVIII la coltivò per aiutare i suoi fedeli a combattere la fame e la miseria.

Esiste un Consorzio (www.quarantina.it) che annovera i produttori certificati e il prezzo viene calmierato in confezioni da 2 KG.

Il Consorzio

Il Consorzio nasce nel 2000 su iniziativa di 20 produttori e aumenta sempre più la sua base associativa fino a diventare, nel 2006, una associazione e ampliare anche l’ambito territoriale che varca i confini della Liguria per affrontare problemi e soluzioni intorno all’agricoltura familiare e al mondo rurale. Diversi sono gli appuntamenti legati alla promozione della quarantina, il più noto dei quali è quello di Rovegno in val Trebbia a ottobre. Dal mattino si distribuiscono patatine fritte, frittelle di patate e buon vino. Non mancano i concorsi per la patata più grossa, quella più strana o la confezione più originale e naturalmente i concorsi gastronomici.

La coltivazione

Ah, quasi dimenticavo, il suo nome deriva dai cicli colturali brevi. Viene coltivata senza irrigazione in modo naturale fra i 500 e i 1000 metri e conservata al buio senza trattamenti e senza uso di conservanti. La coltivazione in altura, con temperature più rigide, induce il tubero a produrre una maggiore quantità di amido che ne conferisce consistenza e sapore particolarmente adatti alle cotture in umido. La patata quarantina fa parte dei prodotti dell’Arca del Gusto di Slow Food.

Se non la conoscete, cercatela e provatela, ve ne innamorerete





SAPORI E TRADIZIONI

LIGURIA

di Raffaele Vacca

ALLORO, CAPPON MAGRO E PANDOLCE



Il Natale è una festività religiosa particolarmente sentita nella nostra regione ed è anche un momento di grandi tradizioni che spesso hanno radici antichissime. Le tradizioni, i piatti e le liturgie che troverete in questo articolo sono il frutto di quello che ricordo mi raccontava mia nonna Maria e quanto ancora mi racconta e prepara, in quelle giornate, mia mamma Isa. Io da piccolo ho sempre frequentato i fornelli e con la curiosità di un bambino ho osservato e fatto mille domande e ho anche imparato a muovermi fra madia erunfò (la cucina in muratura tipica genovese).

La preparazione

Intanto, una premessa è d'obbligo. Il Natale non si esauriva nel 25 di dicembre ma, in passato, la preparazione alla giornata di festa partiva con molto anticipo addirittura cominciando, soprattutto nell'entro terra, a riempire la dispensa già dalla vendemmia. Momenti rituali importanti erano i Morti e i Santi, l'8 dicembre, e il 24 dicembre, giorno della Vigilia.

Tralasciando le varie tappe precedenti soffermiamo la nostra attenzione sui giorni della Vigilia e del Natale. La mattina della Vigilia mia mamma e mia nonna si dedicavano a rendere la casa più accogliente e mia nonna mi raccontava che quando era bambina lei non mancavano le decorazioni semplici fatte di spago a cui si legavano foglie di alloro, rametti di ulivo, noci e nocciole che facevano una gran allegria e preparavano alla festa con spirito ben augurante.

L'alloro e il pandolce

L'alloro è la pianta tradizionalmente legata al Natale in Liguria, un tempo, i suoi rami sempreverdi venivano decorati con gli addobbi natalizi. Nel focolare, inoltre,

un ceppo di alloro bruciava fino a Capodanno, a simboleggiare la fine del vecchio anno e l'avvento del nuovo. Tutt'oggi l'alloro è simbolo di buon augurio e trova il suo posto nelle case liguri.

La mattina della Vigilia era dedicata alla preparazione del pandolce, tipico dolce natalizio ligure.

Dovete però sapere che il pandolce divide i suoi cultori in due grandi fazioni, quello basso e più friabile e quello alto più morbido. Ora, senza addentrarmi in pericolose analisi che potrebbero offendere l'una o l'altro gruppo di tifosi, basti dire che a casa mia si è sempre fatto quello basso. L'occasione dell'impasto del pandolce era anche un mio motivo di felicità perché scappava sempre, sulla madia di legno dell'impasto, qualche acino di uvetta, un pinolo, un piccolo candito di cedro da rubare e mangiare avidamente sotto il tavolo.

La vigilia

Il 24 poi si mangiava di magro una tazza di brodo con i maccheroni, una sorta di penna liscia di grano duro lunga circa 20 cm., nello stesso brodo si cuocevano anche piccoli tocchetti di luganega a simbolo di piccole monete che si auspicava diventassero buoni guadagni nell'anno a venire. A Natale invece le gambe restavano sotto il tavolo fino a sera era lì, su quel campo di battaglia culinario, che si dava fondo a un anno di aspettative.

Infatti, non bisogna dimenticare che queste tradizioni sono legate a una cultura povera e spesso contadina che lavorava e mangiava in maniera morigerata tutto l'anno e, a Natale e in qualche altra sparuta occasione si concedeva qualche "lusso" alimentare.

La tavola come veniva imbandita e i posti a sedere erano altrettanto importanti.

Intanto erano presenti alcuni portafortuna, a casa mia uno scopino d'erica benedetto la vigilia per scacciare i guai e l'alloro che per i liguri da sempre è un porta

Per informazioni:

Unpli Liguria

Email: liguria@unpli.info
Pec: unpliliguria@pec.it

Facebook:
[facebook.com/UnpliLiguria](https://www.facebook.com/UnpliLiguria)

fortuna, talvolta addobbato con fiocchi e palline rosse a sostituzione del tradizionale abete. Ma potevano esserci anche una manciata di sale, un mestolo forato (cassoia) e due panini bianchi, uno per i poveri e l'altro per gli animali.

Il bacchan

Il capo famiglia sedeva a capo tavola con il viso rivolto alla porta. Prima del pranzo il bacchan (l'anziano di casa) chiudeva a chiave la porta di casa perché da quel momento nessuno avrebbe dovuto disturbare il nucleo familiare riunito. Il pranzo iniziava solo dopo che il più piccolo di casa recitava la poesia e riceveva in cambio qualche moneta e gli applausi benevoli di tutti i commensali. Tre piatti non potevano mancare: i ravioli con il tuccu, il cappone lessato e la cima. I ravioli erano conditi con il tuccu, un sugo di carne molto ricco e scuro cotto a bassa temperatura per ore, insaporito di carne di manzo e maiale e ricco di pinoli. Il cappone cuoceva in un brodo che richiedeva di essere sgrassato più volte e poi, di solito, servito solo con una spolverata di sale grosso oppure con la mostarda dal caratteristico sapore dolce e piccante. Nelle zone di mare, o nei periodi di magra, si sostituiva il cappone con il cappon magro un piatto a base di pesce bianco, salsa verde e gallette, oggi piatto raffinatissimo e piuttosto costoso amato dagli chef che aggiungono scampi, gamberi e aragosta.

Bollito e cappon magro

Una caratteristica unisce il cappone bollito e il cappon magro: la salsa verde a base di prezzemolo, uovo, pane e aceto, una delizia per il palato. Ma la vera protagonista tra i piatti salati del pranzo di Natale Ligure resta la cima, una porzione di pancia di vitello cucita a sacchetto con una farcitura di uova, verdure spezie e formaggio che veniva ricucita e cotta in brodo e servita in tavola, meglio se tiepida, a fette. Per dare la tipica forma ovale si estraeva dal brodo bollente e si avvolgeva in un canovaccio bianco e poi si mettevano dei pesi sopra in modo da renderla meno tonda e da far aderire perfettamente la farcitura ai bordi interni della carne. Del pandolce abbiamo già detto per l'eterna lotta fra alto e basso ma aggiungo due ricordi. Nella parte superiore centrale dell'impasto, prima della cottura, si praticavano tre incisioni che formavano un triangolo per favorire la crescita in forno e che simboleggiavano l'abete natalizio. Il secondo ricordo riguarda proprio la cottura. Visto che i pandolci erano molti e i forni di casa piccoli, gli uomini prendevano la madia di legno con i pandolci adagiati e coperti di canovacci e li portavano in panetteria dove avevano prenotato i turni di cottura. Era un servizio che non si pagava anche se ogni famiglia, in segno di gratitudine, lasciava un piccolo pandolce. Gestì scomparsi che facevano parte della vita di un quartiere ancora negli anni Sessanta. A tavola, sopra al pandolce, veniva messo un rametto di alloro infiocchettato con un nastrino di raso rosso.

La frutta secca

Dopo il pandolce era un trionfo di frutta secca: fichi, noci, nocciole, mandorle, cioccolato e altri dolciumi. E poi i mandarini che lasciavano un meraviglioso profumo nell'aria mentre si tirava fuori la tombola o le carte che ci avrebbero costretto a tavola fino a sera inoltrata. Oggi molto di quanto scritto si è perso e talvolta rive nei racconti e nei ricordi dei più anziani vero patrimonio delle nostre famiglie, ma, comunque lo festeggiate, non mi resta che augurare Buon Natale e Tutti!



SAPORI E TRADIZIONI

PIEMONTE

di Riccardo Milan



I lapacuse o lapacusse, nel dialetto locale, erano gli abitanti di Piozzo (Cuneo) che si portavano da bere, in campagna, acqua o vino, dentro una zucca vuota. Una piccola zucca a forma di fiasco, così come si vedono in alcuni documentari sulla storia dell'Africa. Ma era invece il Piemonte di pochi decenni fa. Li chiamavano così non per fargli un favore, semmai per prenderli in giro, per ridere di loro e della loro modestia.



LA ZUCCA DI PIOZZO E IL PAESE DEI LAPACUSE

La sagra

Partendo da quel soprannome, la Pro Loco di Piozzo ha da anni dato vita ad una famosa Sagra della Zucca che non è solo gastronomia e prodotti dedicati, ma è anche la mostra itinerante di oltre seicento tipologie di zucche di tutto il mondo coltivate dalla Pro Loco in un campo "arca di Noè", che si amplia anno dopo anno; e poi scambio gratuito di semi (ad Aprile, durante una festa chiama appunto Di Fiore in Zucca); ed ora è anche un bel documentario che sta ricevendo visualizzazioni (<https://www.youtube.com/watch?v=HNmxuVEpLFg>) e premi in tutt'Italia (per ora Angera e Napoli).

Il documentario

Il documentario, assai poetico, è stato scritto e girato da Carlo Bava e Maria Cristina Pasquali, verbanesi, da anni collaboratori, amici e frequentatori di Piozzo. Entrambi sono collaboratori di Geo (ex Geo e Geo), programma della Rai. Le musiche sono di Vincenzo Zitello, arpista di fama mondiale. L'idea di celebrare in forma di documentario la storia dei lapacuse, delle zucche, della Sagra e del paese di Piozzo, è venuta alla Pro Loco che, come ha ricordato il presidente Fausto Ameglio durante la presentazione alla stampa "ha voluto lasciare qualcosa, una testimonianza, visto anche il successo della Sagra", con migliaia di piatti distribuiti, bancarelle e ospiti da ogni dove. "Il documentario - commenta il vicepresidente della Pro Loco Nando Musso - è il frutto di un anno di lavoro. Si tratta di un breve racconto per immagini e suoni dell'attività degli agricoltori piozzesi, realizzato in modo professionale". E bello, aggiungiamo noi.

Mission

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

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

Obiettivi

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

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

Valori

PATRIMONIO

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

IDENTITÀ

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

SOSTENIBILITÀ

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



TUTELIAMO IL PASSATO, PROMUOVIAMO IL FUTURO.

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

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

**Patrimonio culturale
Identità
Sostenibilità**

Fondazione Pro Loco Italia ETS

Tel. 06 60507162

segreteria@fondazioneprolocoitalia.it

www.fondazioneprolocoitalia.it

Soste

Aderisci al nostro progetto di tutela delle tradizioni e straordinario patrimonio dello

Partecipa attivamente all

SOSTIENI IL PATRIMONIO
DONA IL TUO
FONDAZIONE PRO LOCO
CODICE FISCALE: 1



Nel prossimo numero ampio spazio a tutte le manifestazioni e i riti legati alla primavera. E, ancora, tanta enogastronomia, non mancherà lo spazio riservato all'artigianato e al dialetto.



Foto di Arno Smit su Unsplash



Arcobaleno d'Italia 2022 | n° 04
Testata di promozione turistica
delle Pro Loco d'Italia.
Rivista a diffusione nazionale

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

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

Direttore Responsabile: Patrizia Forlani

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

Grafica e Project: Signorelli & Partners.

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

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

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

e-mail: abbonamenti.arcobaleno@unpli.info

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

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

Visita il sito: www.unioneproloco.it

PRO LOCO

risorsa per il territorio

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

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

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

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

ricerche Marsilio



Disponibile nelle librerie e nei maggiori store online