Paese Mio

ORGANO UFFICIALE COMITATO REGIONALE PRO LOCO DEL PIEMONTE
ADERENTE ALL'U.N.P.L.I. - UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA
Ente Nazionale a finalità assistenziali ai sensi dell'art. 20 del D.P.R. 26/10/1972 n. 640 - Iscritto al forum permanente del Terzo Settore
Num. 88 - Anno XXX - N. 2 - II Bimestre 2015
SEDE: Via Buffa, 1 - 10061 CAVOUR (TO) - Tel.0121.68255 - Fax 0121 609448 - Numero verde 800905211
e-mail: unplipiemonte@unplipiemonte.it - Sito Internet: http://www.unplipiemonte.it
Poste Italiane. Spedizione in abbonamento postale - DL 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 2, DCB - Torino n. 1 anno 2014

Editoriali

FARE DA SOLI

Ognuno di noi, in questo periodo, si pone delle legittime domande: cosa potrà succedere domani? avrò ancora le stesse garanzie che avevo? Dove dovrò andare a lavorare?

Domande che sono figlie della crisi e dell'incertezza che regna sovrana da anni e che nessuno sembra sapere affrontare in modo adeguato, ridando stabilità e ricreando fiducia.

Anche nelle nostre Pro loco ci poniamo delle domande: quale sarà il futuro delle nostre associazioni? Potremo ancora ritagliarci il tempo per fare il volontariato? Come riusciremo a gestire economicamente le nostre Pro Loco?

Siamo alle prese di un cambiamento epocale, dove il contributo pubblico è ormai "in via di estinzione": abbiamo assistito alle delibere regionali sia della legge 36 che della legge 4 che hanno "cancellato" con un colpo di spugna i tradizionali canali di finanziamento a "pioggia" del nostro movimento, sostituendoli con nuovi criteri molto più complessi e di difficile interpretazione; credo che dovremmo far sentire la nostra voce forte e chiara ma difficilmente (… vista l'incertezza della politica regionale) vedremo nel breve periodo un'inversione di tendenza.

Siamo tutti consapevoli delle difficoltà della finanza pubblica, ma siamo altrettanto consapevoli che le Pro loco non sono associazioni che "vivono" di contributi pubblici: il contributo (vedasi nello specifico la Legge 4) serviva per investimenti o per nuove iniziative; se non arriverà più, il nostro movimento non si fermerà, continuerà a crescere e a svilupparsi; sembra un paradosso, ma io sono fermamente convinto che le Pro Loco in futuro diventeranno sempre più importanti pur rinunciando ai finanziamenti pubblici.

In questo preciso momento storico dobbiamo batterci per far sì che il riconoscimento del nostro movimento continui anche attraverso un sostegno economico, cosi come previsto dalla legge Regionale 36/2000, ma dobbiamo contestualmente organizzarci per evitare che il nostro ruolo sia totalmente messo in discussione dalle "montagne russe " dei bilanci pubblici.

In poche parole dobbiamo, come diceva un vecchio proverbio, "fare fuoco con la nostra legna".

La capacità di arrangiarsi è tipica del nostro popolo italic, le grandi crisi hanno da sempre aguzzato l'ingegno, mettersi in discussione non deve essere un tabù!

Se vorremmo ancora crescere, dovremmo lavorare molto più in sinergia, costruendo progetti comuni che abbiamo la capacità di generare ulteriore valore aggiunto, come ad esempio il progetto dei CAMMINI che potrebbe dare nuove prospettive, nuove opportunità.

Dobbiamo pensare sempre più di collaborare con altri Enti e Associazioni presenti sul territorio, unire le forze, ottimizzare le risorse, evitare di fare piccoli e inutili investimenti, consorziarci per abbattere i costi, dialogare maggiormente.

Sarà difficile, perchè ogni Pro loco si è abituata a fare in un certo modo, ma non è impossibile!

Non sono sicuro che sia un disegno, una volontà ben precisa, ma assistiamo ad una rivoluzione che sembra voler cancellare tutto il passato, decenni di lavoro spazzato via perchè qualcuno non ha avuto il coraggio di fare le riforme che andavano fatte; di fronte a questo "cambiamento obbligato" che ci viene imposto dobbiamo essere flessibili, disponibili a rimettere tutto in gioco senza però dimenticare le nostre radici e i risultati fin qui ottenuti.

Molte volte la tentazione è quella di lasciare, di abbandonare, ma se lo faremo commetteremo un grosso errore, nessuno potrà sostituire il ruolo delle Pro Loco, e chi lo farà lo farà per altri motivi, altri scopi.

Dobbiamo inaugurare una nuova era, un nuovo modo di "fare Pro Loco", ribadendo sempre e comunque le nostre peculiarità.

L'Unpli potrà essere un "collante", ma saranno le Pro Loco a fare la differenza, con nuove idee, nuove iniziative, la capacità di "creare, costruire, inventare" è conclamata e sempre di più nel prossimo futuro potremo, forse con meno risorse, ottenere quel ruolo che ci compete!



Giuliano Degiovanni

Vice Presidente Unpli Piemonte

A Torino dal 25 al 27 Settembre 2015

"Italia da amare"
2ª rassegna nazionale del turismo di qualita'

Dal 25 al 27 settembre 2015 si svolgerà a Torino, in Piazza Vittorio Veneto, la seconda edizione di "Italia da amare"(www.italiadaamare.it), manifestazione fieristica a ingresso gratuito dedicata al turismo di qualità nelle sue varie espressioni e possibilità offerte proprio dalle località italiane piccole e grandi.

Le Pro Loco, protagoniste della promozione e accoglienza turistica in queste località, non possono mancare!

La Pro Loco Torino che ha creduto fin da subito in questo progetto nato a Torino con grandi ambizioni e ha partecipato già alla prima edizione che ha riscosso un lusinghiero successo, nel 2015 organizzerà e coordinerà all'interno della Rassegna la partecipazione delle Pro Loco, curando un intero padiglione riservato alle Pro loco e ai consorzi di Pro Loco che potranno segnalare il proprio interesse e successivamente prenotare uno stand singolo o multiplo, scrivendo a: prolocotorino@email.it.

Gli spazi verranno assegnati, in ordine di prenotazione, fino ad esaurimento. Le prenotazioni vanno fatte via email, senza impegno. Successivamente, verranno concordate le quote di partecipazione e verranno definiti i contratti.

Occorre affrettarsi a prenotare perchè gli stand destinati al settore Pro Loco sono solo una ventina.

La Rassegna, che dura tre giorni, favorisce la partecipazione di tutte le Associazioni Pro Loco, che hanno la possibilità di utilizzare una vetrina importante per presentare la propria offerta turistica, storia e tradizioni locali, i prodotti tipici del loro territorio. Ovviamente per sostenere il costo dello stand sarà opportuno coinvolgere produttori e aziende locali, sponsor, ecc.

Va precisato che essendo la Pro Loco Torino associata Unpli, la priorità assoluta va alle Pro Loco Unpli.

"Italia da amare" sarà anche occasione per presentare le proprie formazioni storiche, folkloristiche, musicali, che sabato 26 dalle ore 15 alle ore 18 sfileranno nelle vie del centro cittadino e si potranno esibire poi in Piazza Vittorio Veneto.

Questa occasione potrà servire anche a sperimentare la collaborazione tra un certo numero di Pro Loco che potranno sviluppare sinergie, interagire anche per altre situazioni che, già da questo 2015 ricco di eventi speciali soprattutto a Torino e Milano, potranno essere sfruttate insieme.

Formazioni musicali e folkloristiche delle Pro Loco: coordinarsi per farsi conoscere e sostenere

Molte Pro Loco hanno tra le proprie attività o tra quelle sostenute bande musicali, gruppi folkloristici, gruppi majorettes, gruppi storici, sbandieratori.

In molti casi queste formazioni aderiscono ad associazioni di categoria, ma sarebbe opportuno che fossero anche coordinate tra di loro le Pro Loco delle quali sono espressione. E questo al fine di potersi aiutare con lo scambio di informazioni, di opportunità di esibizioni per eventi e manifestazioni, di segnalazione ad altre organizzazioni del proprio territorio che possono invitarle a partecipare.

La Pro Loco Torino è un esempio in questo senso. Ha tra le sue attività e sostiene: una Banda Musicale, un Gruppo Majorettes, un Gruppo storico, un Team di acrobati ciclisti. Ovviamente spesso sfilano nelle manifestazioni di Torino e se vanno altrove è solo perchè esistono da anni e hanno avuto la fortuna di partecipare ad appuntamenti importanti che li hanno resi noti anche grazie ad alcune Pro Loco.

Questo vale per tutti, perchè, al contrario, quando la Pro Loco Torino organizza qualche evento, pur avendo gli indirizzi di tutti gli operatori, già ora da la precedenza a formazioni, carri allegorici, gruppi folkloristici facenti capo a Pro Loco.

Oltretutto, con il continuo stillicidio di nuove norme, leggi, regolamenti, potersi aiutare anche solo per scambiarsi esperienze e informazioni, può essere di grande aiuto.

Pro Loco Servizi

Soprattutto in tempi di ristrettezze economiche come quella che stiamo attraversando, può essere utile poter contare su materiali, strumenti, attrezzature che servono all'organizzazione di eventi e manifestazioni senza doverli per forza acquistare.

Tante Pro Loco hanno materiali che possono noleggiare alle altre Pro Loco.

La Pro Loco Torin, dovendo servire una realtà metropolitana, si è dotata di una struttura di promozione e accoglienza turistica adeguata, ma anche di una organizzazione logistica sufficiente a sostenere eventi di grandi dimensioni come il Carnevale cittadino, la Festa patronale, raduni militari e rievocazioni storiche.

Da tempo, il notevole materiale in dotazione, non impegnato nella organizzazione degli eventi della Città, viene noleggiato, a richiesta e su prenotazione, ad altre Pro Loco o associazioni.

Ma non solo sono disponibili materiali, ci sono altri servizi sui quali poter contare: dalla consulenza sul come creare e gestire una pagina di facebook o il sito della Pro Loco, a come organizzare e gestire un numero unico o una pubblicazione della propria Associazione o raccogliere sponsorizzazioni oppure fare un corso per l'utilizzo del defibrillatore oppure ancora poter disporre a Torino di una sala per una riunione o conferenza stampa sulla propria sagra o appoggiarsi al Servizio Accoglienza Turistica della Pro Loco Torino per cercare un albergo, un ristorante, un punto di appoggio per consumare il pranzo al sacco.

da Newsletter Pro loco Torino

Provincia di Alessandria

A Francavilla Bisio (AL), per valorizzare il "patrimonio immateriale del territorio"

Un "Centro Documentazione Storia Locale" con oltre 350 volumi

Sotto l'egida dell'Unpli Alessandria sta per venire alla luce un progetto che si propone di dare il suo contributo alla valorizzazione del patrimonio immateriale di una parte del nostro territorio, a testimonianza che anche nei piccoli comuni si possono trovare dei veri e propri gioielli culturali nascosti.

Stiano parlando della Biblioteca Civica di Francavilla Bisio che custodisce, oltre ad una notevole quantità di volumi di tutti i generi e per tutti i gusti, dai classici alla saggistica di alto livello, fino alle ultime uscite del panorama letterario italiano e straniero, anche una nuovissima sezione denominata "Centro Documentazione Storia Locale", una carrellata di volumi (oltre 350) di autori della Provincia di Alessandria (e, più in generale, del Piemonte) o di scritti che riguardano questa porzione di territorio.



Il progetto riguarda proprio questa interessante miniera di cultura e sapere locale: un volumetto che racchiude una selezione di opere, una per sezione, presentate attraverso recensioni semplici e accattivanti, che sapranno interessare e coinvolgere il lettore, stimolandolo ad approfondire queste tematiche tanto importanti per la nostra storia locale.

Per chi volesse saperne di più, ecco un piccolo assaggio: nell'opera "Il Centro Documentazione Storia Locale" troverete volumi su Piemonte e Monferrato, Alessandria e il suo territorio, il Novese e dintorni, una sezione dedicata agli statuti e alla disciplina dell'Araldica, la cittadina di Gavi, la Benedicta e le sue storie partigiane, Tortona, con la sua diocesi, i vini e i sapori locali, uno speciale sul noto storico Lorenzo Tacchella e sulle SOMS (Società di Mutuo Soccorso); una parte particolarmente interessante sulle tradizioni, i dialetti e i proverbi, una sull'Associazione di Francavilla "Lettere e Arti" e, per concludere, le tre sezioni relative allo sport locale, al mondo dell'infanzia e ai volumi su Francavilla Bisio, paese che ospita questa bella biblioteca.

Ma arriviamo alla presentazione delle autrici di questo progetto: in primis Gianna Bagnasco che, da oltre dieci anni, cura con passione e sapienza, il tutto da volontaria, una biblioteca che contiene migliaia di volumi, una persona carismatica che ha saputo dar vita ad un luogo di aggregazione sempre più nutrito, fidelizzando i numerosi utenti della biblioteca che ogni settimana arrivano in cerca del libro perfetto, di un



consiglio o anche solo per il piacere di una chiacchierata in un clima gioviale e piacevole. La biblioteca organizza, inoltre, numerosi incontri tematici, ultimo in ordine di tempo l'evento dedicato alla Festa delle Donna, con letture e canti decisamente suggestivi.

L'altra autrice del volume è Arianna Borgoglio, volontaria del Servizio Civile Nazionale che, durante l'anno di servizio, ha trascorso quattro ore alla settimana all'interno di questo ambiente, imparando a conoscere le dinamiche di gestione di una biblioteca, "dando sfogo" alla propria passione per i libri e tutto ciò che riguarda la lettura e la cultura in generale.

Infatti, fondamentale è stata l'attività di ricerca svolta su volumi riguardanti la dimensione locale per dare vita a questo progetto, un'attività interessante e stimolante realizzata sotto la sapiente guida di Gianna Bagnasco, con la quale si è creato anche un rapporto di duratura amicizia. Insomma, un'esperienza assolutamente piacevole, che conferma ancora una volta l'utilità e la crescita, umana e professionale che derivano dal Servizio Civile, un'opportunità unica per i giovani, da cogliere al volo.

E ve lo posso confermare, visto che, come vedrete dalla firma in fondo all'articolo, sto parlando in prima persona di una mia esperienza personale!

Arianna Borgoglio

Pro Loco Caldirola (AL)

Dove la festa è sempre "per tutta la famiglia"

Per la Pro Loco Caldirola il 2015 si è aperto con grande entusiasmo e tante novità.

La Befana, anziché portare via tutte le feste, con la sua "Casa" e le sue calzette ha dato a tutto il paese un che di gioviale e di allegro, che ancora è palpabile nell'aria, tra i fiocchi di neve e i primi raggi di sole.

L'8 marzo tutto il paese si è riunito, in piazza per la tradizionale cottura del "brodo di carnevale", servita con panissa costine e dolci ai numerosi ospiti arrivati un po' dappertutto: quasi cento le persone servite..! e che divertimento, per i bambini, rompere la pentolaccia e fare a gara per accaparrarsi caramelle e sorprese!



La programmazione per i prossimi mesi è particolarmente ricca: nel lungo week-end del Primo maggio, la Pro Loco, anche in collaborazione con associazioni locali, promuoverà l'organizzazione di camminate ed escursioni di vario genere e difficoltà; a giugno organizzerà un appuntamento con la riscoperta della tradizione della transumanza, arricchita da mercatini, laboratori d'arte e artigianato, giochi e pranzi all'aria aperta.

A luglio si vestiranno nuovamente i panni del Carnevale con una giornata di divertimenti, "mangiate" e pentolacce (domenica 27); agosto, invece, si animerà, il giorno 8 con la grande "festa del paese": caratteristici il pranzo "itinerante", al quale si aggiungeranno mercatini, laboratori d'arte e di artigianato, l'abituale concerto "Arie d'estate", organizzato dal Comune di Fabbrica Curone al quale la Pro Loco, da sempre, fa da spalla e collaboratore.

La Pro Loco, inoltre, organizzerà, nei week-end dei mesi di luglio e agosto, appuntamenti fissi per accompagnare turisti e non solo, alla scoperta di luoghi speciali lungo i sentieri del territorio, in camminate ed escursioni di diverse difficoltà e durata, per andare incontro alle più svariate esigenze.

Su Facebook, aggiornamenti su date e orari sulle nostre feste, perché il bello di Caldirola è di essere il posto ideale per tuta la famiglia!



Provincia di Asti

Portacomaro (AT) invita a tavola.

Con un libro di cucina e la Sagra del fritto misto



Pratica ed esperienza acquisite sul campo: queste le uniche armi della Proloco di Portacomaro, che ha schierato la propria truppa di volontari per la pubblicazione del libro "*Talenti del Monferrato*".

Il volume, nato da un'idea dell'Associazione e della giornalista e fotografa Cinzia Trenchi, raccoglie infatti ricette e immagini, specchio delle cucine del paese e dei gusti nuovi apportati ai piatti locali dalle massaie giunte a Portacomaro nel periodo dell'immigrazione dall'Italia meridionale.

Un connubio non solo su carta tra tradizione e innovazione, anticipato da una rassegna gastronomica organizzata dalla Proloco in collaborazione con la Biblioteca comunale: dolci e racconti della loro preparazione, che hanno ispirato la giornalista ad aprire la rassegna ad altri piatti entrati nella storia portacomarese e a farne volume prezioso, per volontà del presidente della Proloco, Lauretta Padovese, e l'indispensabile collaborazione delle "cuoche" volontarie.

Le più giovani hanno seguito il corso di cucina organizzato dall'UNPLI Provinciale di Asti con tema "*Viaggio dentro la cucina astigiana*".

Sfogliando e leggendo il libro ci accorgiamo che i profumi si fanno immagini ed i sapori si trasformano in parole: cucine aperte a tutti, con trascrizione di ricette prima tramandate solo oralmente, storia di un paese cresciuto con i racconti degli anziani e che, proprio grazie a quei racconti, ha conservato la propria identità, seppur arricchendola con usanze differenti e ormai radicate nella quotidianità.

Alla realizzazione del volume hanno infatti partecipato le "Memorie" portacomaresi, l'amministrazione comunale e le aziende locali, indispensabili per la promozione del territorio e dei suoi prodotti, che hanno arrichito la pubblicazione con immagini delle loro splendide aziende e delle antiche cantine.

Il testo può essere acquistato in tutti gli esercizi commerciali del paese e su internet.

Primo appuntamento enogastronomico a Portacomaro, sabato 6 e domenica 7 giugno con la "Sagra del fritto misto piemontese".

Per ulteriori informazioni su Portacomaro e gli eventi organizzati durante l'anno é inoltre possibile contattare la Proloco, al numero *333 4725924 o* via mail all'indirizzo*: prolocodiportacomaro@gmail.com.*



Pro Loco Amici dei Savi (AT)

Quando il piccolo è bello (e legato al territorio)

Sembrava la "pazza idea" di un gruppo di giovani e un po' meno giovani... senza denaro e senza attrezzature.

Ma un paese bellissimo – I Savi - frazione di Villanova d'Asti...

Soprattutto c'era la voglia di unire, di stare insieme, di realizzare qualcosa di diverso...

Sono passati gli anni, tanti anni...

Siamo cresciuti e abbiamo portato avanti il nostro sogno coinvolgendo le nostre famiglie, quelle che negli anni si sono formate e conosciute, tante persone che sono diventate i nostri "Amici".

Conosciuti per la nostra "Gran grigliata" e per il "Fritto di mare di luglio", ci è stato proposto di fare - in collaborazione con la Cascina Capello - la "Sagra delle delizie del fassone", carne prelibata del nostro territorio.

Lo scorso anno ci abbiamo provato... e ci è venuta bene, così l'abbiamo riproposta dal 24 al 26 aprile, con lo stesso menù: battuta al coltello, finissima al Barolo, salame di fassonetto, scottata come ripieno degli agnolotti, come secondo hamurgerone, costata, salsiccia, tagliata e filetto; poi, pane casareccio dell'Agripanetteria La Cascinetta, tortino di nocciole della "Nuova forneria".

Ad allietare la festa, gruppi musicali del territorio: tutto a km 0!



Provincia di Biella

All'Unpli Biella, un corso di cucina

Prodotti e ricette del territorio, organizzazione e tecnologie moderne



Molto gradita l'iniziativa organizzata dall'Unpli Biella di un corso di cucina creativa rivolto alle Pro Loco Biellesi con quattro serate partecipatissime, gestite dallo chef Angelino Catella Valerio, all'insegna dell'utilizzo in modo creativo dei prodotti tipici del territorio mediante una rivisitazione delle nostre ricette in modo moderno con particolare cura per gli ingredienti e la presentazione dei piatti.

Ogni serata, 5/6 prove pratiche concluse con la degustazione dei piatti creati e confronto finale con lo chef.

Particolare attenzione dei partecipanti è stata dedicata alla parte riguardante le moderne metodologie in termini di trattamento, marinatura, cottura e conservazione dei cibi, cura nella scelta dei prodotti, organizzazione del lavoro in cucina, uso corretto delle attrezzature (coltelleria, ecc.).

Un anno pieno di sorprese per il Ricetto di Candelo,

Uno dei borghi più belli d'Italia



Un 2015 all'insegna delle iniziative e delle belle tradizioni quello al Ricetto di Candelo, uno dei borghi medievali più belli d'Italia, particolarmente apprezzato dai turisti e da tutti coloro che vogliono concedersi un tuffo nello splendore del passato con l'entusiasmo del presente.

Il calendario preparato dalla Pro Loco è particolarmente ricco di manifestazioni: lungo tutta la bella stagione, da aprile ad ottobre, si svolgeranno, periodicamente, numerose cene medievali in costume; indispensabile la prenotazione al numero 015 2536728, oppure via mail all'indirizzo info@prolococandelo.it (troverete tutte le date sul sito della Pro Loco).

Interessante anche l'appuntamento di domenica 10 maggio, "Formaggi d'Italia al Ricetto", dove potrete assaporare i migliori prodotti caseari locali e nazionali; sempre a tema gastronomico anche il Mercato dei produttori agricoli, che si tiene nel borgo ogni prima domenica del mese (escluso agosto), con visite guidate e laboratori del gusto con prodotti tipici, attività che potrete prenotare, anche in questo caso, telefonicamente o tramite email.





Inoltre, sabato 23 e domenica 24 maggio, si svolgerà il Festival del Libro per Ragazzi, in concomitanza con i divertenti laboratori di cucina per bambini e ragazzi.

E arriviamo al mese di giugno: tra il 6 e il 7, e tra il 13 e il 14, sarà la volta di "Sapor di Medio Evo al Ricetto di Candelo", una manifestazione a base di arti e mestieri, enogastronomia di qualità e folklore. Nella storica cornice medievale di Ricetto potrete conoscere menestrelli, dame e cavalieri, vedere dal vivo divertenti rappresentazioni di teatro di strada, rievocazioni storiche e mostre di antichi attrezzi e utensili, oltre a suggestivi spettacoli serali, degustazioni e laboratori per adulti e bambini.

Ma anche luglio non è da meno: il 4 e il 5 Candelo ospiterà la manifestazione "Birrincontro al Ricetto", dove più di trenta birrifici e microbirrifici del Piemonte si incontreranno in questa straordinaria location, per farvi assaggiare e gustare un'infinità di birre artigianali di qualità, insieme ai piatti e ai sapori tipici del territorio.

E ancora, a settembre, appuntamento con "Vinincontro al Ricetto", rassegna del mondo enogastronomico del Biellese e dell'Alto Piemonte, un'occasione unica per tutti gli amanti della buona tavola.

Per concludere, ricordiamo che, durante tutto l'anno, l'Associazione Turistica Pro Loco di Candelo offre a visitatori, gruppi e scolaresche visite guidate e laboratori didattici, per vivere insieme le emozioni di un borgo medievale unico in Europa e conoscerne la storia e le tradizioni.

Per info e prenotazioni (per eventi, visite guidate e accoglienza) ecco tutti i contatti utili: Associazione Turistica Pro Loco Candelo, tel. 015.2536728, fax 015.2538957, email info@prolococandelo.it - Facebook: Ricetto di Candelo, sito internet www.prolococandelo.it.

Arianna Borgoglio



Provincia di Cuneo

Giovedì 18 marzo a Fossano (CN)

Mondo del Volontariato e Legge di "Riforma del terzo settore"

Paese Mio
Bimestrale del Comitato Regionale Pro Loco del Piemonte
Direttore Responsabile: **Bartolomeo Falco**
Redazione e Amministrazione: **Via Buffa, 1 . 10061 Cavour (TO)**
Autorizzazione del Tribunale di Pinerolo:
n. 1/86 del 27 maggio 1986
Stampa: **TipoLitografia Giuseppini**
Via C. Borra - Area Industriale La Porporata - Pinerolo
Chiuso in stampa: **15 settembre 2014**
Hanno collaborato a questo numero:
EMANUELA ACETO, IVAN ALBANO, CLAUDIA ALIPERTO, ARIANNA BORGOGLIO, GIANPAOLO BUGNONE, GIANFRANCO CANNARIATO, GIULIANO DEGIOVANNI, MARCO DESILANI, GIANNI COMETTI, BARBARA FRASSON, MAURO GIANNARELLI, UBALDO GIANOTTI, FABRIZIO LENZI, ALDO MERLO, ELEONORA NORBIATO, LAURETTA PADOVESE, ANGELO PERACINI, SERENA POMERO, ALDO RAVIOLO, ALESSANDRA ROTTA, FEDERICA SERENA, ANTONIA SUARDI, GIAN MARIA TARIZZO, BRUNO VERRI, CHIARA E MARCO VIGNOLO, MARINA VITTONE, PRIMO VITTONE,

Bella serata nell'accogliente sala "Barbero" del Castello degli Acaja di Fossano con la presenza di rappresentanze di gran parte del mondo del Volontariato e del Servizio Civile - ACLI, CSI, CISL, AUSER, Caritas, Federsolidarietà Confcoop, Protezione Civile, C.S. Volontaraiato, Pro Loco - per parlare e discutere della legge delega di "Riforma del Terzo Settore,impresa sociale Volontariato, Servizio Civile, per la crescita della società"

Alla serata, organizzata dal Partito Democratico provinciale, erano presenti, tra gli altri, il sindaco di Fossano, Davide Sordella, un rappresentante della provincia di Cuneo, l'on. Mino Taricco, l'on. Luigi Bobba, ex Presidente nazionale delle ACLI ed attualmente sottosegretario al Ministero del Lavoro e Politiche Sociali, che ha illustrato la filosofia, le finalità ed i contenuti della delega per la riforma che è stata approvata in XII° Commissione Affari Sociali e che tra brene, dopo i pareri delle altre commissioni, approderà in aula alla Camera dei Deputati.



Fra i diversi interventi nel dibattito, c'è stata la relazione di Giuliano Degiovanni, presidente Unpli della Provincia di Cuneo e vicepresidente Comitato Unpli Piemonte, che ha posto l'accento sulla "forza" dell'UNPLI a livello nazionale, regionale e provinciale, rilanciando con entusiasmo la possibilità che le Pro Loco, essendo enti di Volontariato, siano riconosciute come tali – anche in vista della possibile concessione di contributi - nella Legge 266.

Aldo Raviolo

Pro Loco Barge (CN)

Direttivo 2015-17: riconferme in blocco

Dopo oltre un mese dall'Assemblea ordinaria annuale dei soci svoltasi l'11 gennaio scorso, il direttivo dell'Associazione Turistica Pro Loco – Barge ha provveduto ad assegnare le varie cariche, riconfermando in pratica la situazione preesistente: presidente per i prossimi tre anni, (2015-'17) Aldo Raviolo, ex bancario, consigliere al Comitato Regionale UNPLI Piemonte; vice presidenti il geom. Mario Picotto ed il rag. Filiberto Comba; segretario-tesoriere Paolo Castagno, commerciante.

"*Dunque non c'è stato nessun cambiamento, in quanto le figure nuove già avevano dato, in precedenza, la loro disponibilità a lavorare col direttivo*" – spiega il Presidente.

Ed anche il calendario delle manifestazioni 2015, in elaborazione, conserva le manifestazioni svoltesi nell'anno passato.

Dopo il Carnevale, domenica 10 maggio, "Un giorno in fiore" con il 2° Mercatino primaverile dello scambio-baratto; domenica 14 giugno, 2ª edizione di "Fitwalking", camminata di solidarietà di 4, 8 o 12 km. per le piazze di Barge; venerdì 26 e sabato 27 giugno, " Multimedia Barge Festival"; "per le vie del centro storico; "Golosità del Monviso", rassegna gastronomica del territorio, si svolgerà dal 24 al 28 di luglio. A seguire, "September Fest" (19-20), festa della birra alla sua prima edizione; il primo week-end di ottobre, dal 2 al 6, classica rassegna dei prodotti locali dell'"8brata"; martedì 8 dicembre "Mercatini di Natale sotto il Monviso".

La novità dell'anno è rappresentata dal raddoppio dei mercatini dello scambio-baratto, con l'introduzione di quello dell'Assunta il 15 agosto.

Aldo Raviolo

Lutto

È scomparso Lorenzo Rosano ex presidente della Pro Loco Barge

Profondo cordoglio ha destato la morte improvvisa Lorenzo Rosano, classe 1939, socio fondatore e presidente della Pro Loco di Barge dal 1978 al 1985.

Tante le attività ed iniziative che hanno caratterizzato il suo periodo di presidenza: dal 1979 la distribuzione di polenta e salsiccia sotto il mercato coperto nel periodo di Carnevale, la gita turistica per i pensionati che richiamava tanti partecipanti (si arrivava a fare 3-4 pullman); nel campo culturale, Rosano si distinse: per l'organizzazione, nel 1981, del "1° Premio Nazionale Artistico Letterario" con 415 concorrenti e 82 premiati, tra cui tre bargesi; nello stesso anno, Gervasio Marcosignori, re della Fisarmonica a livello europeo e non solo, unitamente al gruppo Fisorchestra diretto dal prof. Franco Polidori, offrì ai bargesi una serata indimenticabile.

Con Lorenzo Rosano la Pro Loco iniziò a programmare in ottobre la "Rassegna dei Prodotti locali", oggi "8BRATA Bargese.

La seconda settimana di luglio vediamoci a Lisio (CN), in Valle Mongia

Per la Sagra dei Tajarin



La Pro Loco Lisio, con 30 anni di attività, da sempre è impegnata in manifestazioni come la famosa Festa della Birra degli anni 80-90 fino ad approdare all'estemporanea di pittura che ha visto oltre 30 partecipanti immortalare scorci paesani e di vallata.

Oggi la Pro Loco aggiunge alla Festa degli Alpini, all'Happy Lisio, alle feste patronali, anche la Sagra dei Tajarin, tipicità prodotta a mano nota in tutta la Valle Mongia; un appuntamento, nella seconda settimana di luglio, che fa seguito alla partecipazione alla mostra regionale del tartufo organizzata a Scagnello.

Le fragole di Peveragno (cn) alla festa delle pro loco savonesi

Sabato 23 maggio Laigueglia ha ospitato l'annuale Festa delle Pro Loco del Savonese. Ospite dalla confinante provincia di Cuneo la Pro Loco di Peveragno, che ha così pubblicizzato la sua manifestazione più importante, la "Sagra della Fragola", giunta alla 58^ edizione



Provincia di Novara



A Prato Sesia (NO) dal 5 al 7 giugno

"Prato Music Festival 2015

"Prato Music Festival" è il concorso a livello nazionale dedicato a tutti i gruppi e a tutti i generi musicali, sia che eseguano musica di propria produzione, sia cover sia entrambe.

L'evento è giunto alla sua decima edizione; in questi nove anni hanno partecipato 380 gruppi, provenienti da Piemonte, Lombardia, Marche, Emilia Romagna, Veneto, Lazio, Friuli, Umbria, Campania, Calabria, Puglia, Toscana, Liguria e Sicilia.



Venerdì 6 marzo alla Soms di Borgomanero (NO)

La "Casa del dialetto" intestata a Gianni Colombo

Incontro di dialetti di alta valenza letteraria, la sera di venerdì 6 marzo alla Soms di Borgomanero, nella manifestazione "Emozioni di donna", inserita nel programma "Marzo rosa e …azzurro" realizzato dall'Unpli della provincia di Novara, presieduta dal borgomanerese Massimo Zanetta; erano presenti anche alcuni componenti del Gruppo storico di Borgomanero.

Presentatrice della serata è stata Antonia Suardi dell'Unpli.

La prima parte della serata è stata dedicata a Giovanni Colombo, "Culumbin", interprete di riviste e di poesie dialettali borgomaneresi.

Il personaggio è stato proposto da Piero Velati, che ne ha ricordato l'importanza: «*La sua opera poetica ci fa sentire il respiro della vita nella nostra città, allora un paesone, dell'ambiente degli anni Venti e Trenta, dei personaggi, dei luoghi, delle abitudini, delle mode e degli usi*».

Velati ha accennato a molte delle opere di Gianni Colombo, come "*Al Brusapajon", "La Ruza tra mataj*" e quella "*Tra doni*" (litigio fra ragazzi e quello fra donne), i "*Sonetti",* oltre al volume "*La storia di Borgomanero*".



Sempre su proposta dell'Unpli, a Gianni Colombo è stata intitolata la "Casa del dialetto", con sede nei locali della Soms, in corso 136.

Alla cerimonia hanno preso parte anche le nipoti del "Culumbin", Magda ed Anna Olivari (figlie di Chiara Colombo,scomparsa il 7 ottobre 2015), il sindaco Anna Tinivella, Massimo Zanetta ed Antonia Suardi.

Dopo l'irrompere della Sciora Togna e della Carulèna, maschere di Borgomanero, impersonate da Tiziano Godio e Teresio Pioppi, ha fatto seguito una carrellata di interventi nei dialetti novaresi e in parte valsesiani, mentre venivano proiettate immagini sui temi proposti dalle poesie scelte da Mauro Borzini, addetto alla fotografia.

Assonanze e versi che diventano lingua attraverso l'interpretazione di Emanuela Fortuna da Novara, Gianfranco Pavesi da Borgolavezzaro, Cristina Negri da Trecate, Maria Rita Nobile da Romagnano Sesia, Piero Velati (ha letto una sua poesia "Irina l'ucraina"), Giuse Baragiotta da Grignasco (una ricetta per preparare lo zabaglione).



Dopo un break con la coinvolgente band Paola Polastri & C, nuovamente spazio ai dialetti con Bruna Marcon di Barengo, Giada Tabarroni di Cureggio (una poesia sulla telefonista, opera di Gianni Zaninetti, anch'egli di Cureggio), Maria Piera Arienta da Ghemme, Tiziano Godio, la Sciora Togna e Damiana Boriolo sulle donne di borgomanero.

Finale in musica con le voci di Pierangelo Pastore e Cristina Ferrari, la quale, milanese, si esprime molto bene in borgomanerese.

Ogni brano è stato introdotto da una breve nota di Cesarina Cavanna di Sizzano.

All'uscita, sono stato proposti libri in borgomanerese e su Borgomanero, opere di una cultura locale che ha tutto il diritto di essere valorizzata.

Per il "premio nazionale "Salva la tua lingua locale" "Calata" dialettale novarese a Roma

Ad Emanuela Fortuna il primo premio con "Cuntula da quàdar"

Eravamo in tre, ma rappresentavamo la capacità, la fierezza e l'orgoglio della provincia di Novara quando, lo scorso 6 febbraio, siamo approdati nella Sala della Protomoteca, in Campidoglio, a Roma: Emanuela la capacità, Giorgio la fierezza ed io l'orgoglio di esserne parte.

Emanuela Fortuna, di Novara, giovane scrittrice, laureata in lettere moderne con orientamento artistico museologico e perfezionamento post laurea in gestione del paesaggio e che da soli due anni si è avvicinata al mondo del dialetto, ha vinto il primo premio nella sezione Prosa Inedita del Premio Letterario Nazionale 'Salva la tua lingua locale' indetto dall'UNPLI e abbinato alla Giornata Nazionale del Dialetto e delle Lingue locali.

Il suo "Cuntula da quàdar " dà corpo e voce (in dialetto novarese, ovviamente!) a personaggi presenti nei quadri esposti alla Galleria Giannoni di Novara (Broletto) in una notte, dopo la chiusura, nelle varie sale tra lamentele, canestri di cibo, canti e danze: i quadri del Fattori, Nomellini e Pagliano diventano 'vivi'. Una carrellata di personaggi che il racconto invita ad incontrare e visitare.

Giorgio Ravizzotti, il primo 'angelo custode' di Emanuela nel viaggio verso il Campidoglio, non stava più in sé dalla gioia di essere presente. E ne aveva pienamente ragione. L' Associazione Nuares.it, di cui è presidente, è proprio quella che ha avuto l'idea, sei anni fa, di lanciare la 'Giornata Nazionale del Dialetto' attraverso le pagine di Facebook (Paese Mio, n. 4, IV Trim. 2009), idea presentata e adottata successivamente dall'UNPLI Nazionale.



Felice e pienamente soddisfatto per il grande lavoro svolto da Nuares.it che si pone l'obbiettivo di "*salvare e fare qualcosa per salvare i dialetti*" organizzando corsi, premi, serate e rassegne mettendo la parlata dialettale novarese al centro di ogni iniziativa ed anche per la verifica dell'impegno che l'UNPLI Nazionale mette per concretizzare la Giornata Nazionale del Dialetto coinvolgendo tutte le Pro Loco Italiane, grandi scrittori, Università e Scuole.

E io? Beh! Io semplicemente orgogliosa di accompagnare Emanuela e Giorgio, espressioni di questa Terra Novarese che sa mantenere e credere nelle sue tradizioni, nella 'novaresità' non fine a sé stessa ma utile a ricostruire il proprio passato. Orgogliosa di farne parte da oltre quarant'anni, orgogliosa di aver creduto e collaborato con Nuares.



it nel far conoscere e adottare dall'UNPLI Nazionale la Giornata Nazionale del Dialetto.

Doppiamente orgogliosa della provincia novarese perché, oltre ad Emanuela Fortuna, altri due poeti novaresi sono stati tra i finalisti del Premio Nazionale: Gianni Martinetti,



di Cavallirio, nella sez. Poesia Inedita e Gianfranco Pavesi, di Novara, nella sez. Prosa Inedita.

Per loro due, io e Giorgio Ravizzotti, abbiamo ritirato la targa ed attestato di partecipazione che, ovviamente, abbiamo poi loro ri-consegnato.

A tutti e tre vadano i complimenti dell'UNPLI Piemonte con l'augurio di continuare a 'cantare' questa terra nella 'lingua' sì del passato, ma con gli occhi ben aperti verso il futuro.

Antonia Suardi
Resp. UNPLI Piemonte per la sez. Dialetto

Comitato UNPLI Toscana

A partire da questo numero il Comitato Unpli Toscana avrà quattro pagine su Paese Mio.

Ringrazio tutto il Comitato Unpli Piemonte per l'opportunità concessaci, e la Segreteria Regionale Unpli Piemonte e la redazione di Paese Mio per la professionalità e la pazienza con cui ci hanno assistito in questa per noi nuova esperienza. Mi rammarica che non tutte le Pro Loco contattate attraverso i Presidenti Provinciali hanno risposto entro il termine di chiusura della rivista. Per questo mancano alcune Province.

Desidero iniziare queste pagine esprimendo a nome delle Pro loco Toscane un sincero GRAZIE al nostro Segretario Regionale Nicola Lo Gatto, Consigliere Nazionale.

Nicola da quasi 50 anni è " il Segretario " dell'Unpli Toscana, e l'amico e consulente sempre disponibile a qualsiasi ora per le 340 Pro Loco della Toscana associate all'Unpli.

Nessun altro dirigente Unpli, Nazionale o Regionale, può vantare i suoi ininterrotti anni di dedizione alle Pro Loco. Per questo siamo orgogliosi di avere Nicola con noi.

Stiamo organizzando a Follonica (data probabile il 7 giugno) la Assemblea Regionale dell'Unpli Toscana che, oltre che per formarvi e informarvi e per scambiarci le nostre esperienze, molto probabilmente sarà chiamata ad eleggere i Delegati per l'Assemblea Nazionale che a novembre sarà convocata per modificare lo Statuto Nazionale.



Infine, un sincero ringraziamento a tutte le Pro Loco, non solo della Toscana, che nonostante le crescenti difficoltà economiche e normative in cui sono costrette a lavorare, continuano con amore ad operare per valorizzare la propria località.

Mauro Giannarelli

Servizio Civile Regionale della Toscana

Ha preso il via l'11 marzo scorso il Servizio Civile Regionale per l'attuazione dei quattro progetti di Servizio Civile approvati nel 2014 e finanziati dalla Regione Toscana.

Sono 38 volontari che hanno iniziato il loro anno di volontariato presso 16 sedi Pro Loco e presso il Comitato Provinciale Unpli Lucca, che segue il Servizio Civile.per Unpli Toscana.

I corsi di formazione generale per i volontari del Servizio Civile inizieranno dal mese di aprile, per un totale di 45 ore.

Ad inizio anno sono state accreditate 24 nuove sedi, e saranno pertanto 42 le Pro Loco che potranno partecipare alla progettazione regionale 2015.

Per informazioni le Pro Loco della Toscana posso fare una e-mail a: serviziocivile@unplitoscana.it

Nel mese di Aprile Ciclo di incontri per il personale degli uffici informazione ed accoglienza turistica gestiti da Pro Loco

Per la prima volta le Pro Loco della Toscana – che gestiscono 85 uffici d'informazione ed accoglienza turistica aperti tutto l'anno, convenzionati con il Comune o la Provincia oppure anche autofinanziati - sono protagoniste di un percorso di formazione professionale rivolto al personale degli uffici informazione turistica del territorio regionale gestiti da Pro Loco.

Il primo ciclo di incontri, per un totale di 44 ore, si svolgono a partire dal mese di Aprile in due sedi: Villa Argentina a Viareggio (Lucca) sulla costa versiliese e la Misericordia di Colle Val D'Elsa (Siena) nell'entroterra, per consentire un'ampia partecipazione da tutte le zone della regione.

Finanziato grazie al fondo interprofessionale Fonarcom – con il gettito della contribuzione dei datori di lavoro che vi aderiscono – e promosso dal Comitato Regionale Pro Loco UNPLI Toscana, il progetto è un ulteriore tassello che si aggiunge alla rete delle Pro Loco.

Dopo lo scioglimento delle APT, infatti, le Pro Loco sono diventate le realtà di riferimento per la promozione turistica.

"*Il turismo siamo noi, nessuno si senta escluso*": questo il motto delle associazioni territoriali di volontariato che da sempre operano per attività di promozione, accoglienza turistica e valorizzazione del patrimonio locale.

Le sette le giornate formative in programma avranno come docenti professionisti del settore: Eduardo Giordanelli, Ermanno Bononi ed Eva Pratesi, che approfondiranno le tematiche legate al turismo e all'accoglienza: dal marketing turistico alle relazioni con il turista fino alla comunicazione web.

I principali temi degli incontri di formazione professionale sono: "Il ruolo della Pro Loco nella formazione turistica", "Le strategie di marketing turistico del territorio", "Comunicazione web e scrittura digitale", "Gestire le relazioni con il territorio e il turista", "Strategie di marketing turistico del territorio".

Gli incontri sono riservati ai dipendenti delle Pro Loco toscane che gestiscono uffici di informazione turistica, ma sono aperti anche ai volontari delle Pro Loco e agli uditori eventualmente interessati.

Le Pro Loco della Toscana interessate a partecipare ai corsi attuali o a quelli che saranno programmati in futuro, possono contattare il Comitato Unpli Lucca, Via Corrado Del Greco, 11 Seravezza – Lucca

e-mail: comitatounplilucca@virgilio.it oppure formazione@unplitoscana.it.

Claudia Aliperto

Il Palio dei Micci

Il **PALIO DEI MICCI** (in dialetto Versiliese: miccio = asino) si tiene annualmente nella prima domenica di maggio ed in questo 2015 avrà luogo la 60ª edizione.

La manifestazione ebbe inizio nel marzo del 1956 quale corollario alla festa patronale di San Giuseppe. Col tempo però, causa la grande partecipazione popolare, se ne è pian piano distaccata prendendo progressivamente "vita propria".

La festa ha inizio nella mattinata con la sfilata di una rappresentanza delle Contrade per le vie del paese di Querceta e con la S. Messa nella chiesa di Santa Maria Lauretana, cui fa seguito, nella centrale piazza Matteotti, la benedizione di asini, fantini e contradaioli.



Momento della Sfilata della Contrada del Pozzo

Le Contrade, in numero di otto, sono: la Cervia, il Leon d'Oro, la Lucertola, la Madonnina, il Ponte, il Pozzo, la Quercia e il Ranocchio.

Nel primo pomeriggio confluiscono poi presso lo stadio Comunale del "Buon Riposo" (nome derivante dalla vicinanza di un'antica villa settecentesca adibita essenzialmente al soggiorno estivo della Famiglia Angiolini) per la disputa effettiva del Palio.

Prima della corsa, oltre 2500 persone, vestendo per un giorno i panni della fantasia, quali dame, cavalieri, armigeri e paggi, sfilano con i colori della propria contrada sull'anello dello stadio mentre, contemporaneamente, sul prato centrale, di volta in volta, un centinaio di persone danno vita ad un "Tema", cioè a rievocazioni di fatti realmente accaduti, o anche immaginari, ambientati nel periodo storico (solitamente l'alto medioevo) al quale ogni singola contrada fa riferimento.

La sfilata viene aperta dalla contrada vincitrice nell'edizione precedente; le restanti sette, invece, sfilano secondo un ordine di sorteggio stabilito qualche settimana prima dello svolgimento della manifestazione.

La corsa, che ha luogo nel tardo pomeriggio, comprende sei giri di un tracciato ad anello per un totale dei circa 1500 metri.

La contrada vincitrice conserva il "Palio", ovvero un gonfalone pitturato raffigurante la Sacra Famiglia in fuga verso l'Egitto, per un anno nella propria sede, acquisendo così il diritto di aprire le sfilate nella successiva edizione.



Gruppo tamburine della Contrada della Quercia



Al termine della manifestazione, dopo la corsa del Palio, vengono anche attribuiti i premi al miglior gruppo musici (Trofeo "Fratelli Mèccheri" istituito dalla contrada del Ponte a ricordo di Silvia, Stefano e Francesca, attivi contradaioli scomparsi in un tragico incidente stradale nel 1982) e l'Alabarda d'Oro, premio che va alla contrada che ottiene il miglior punteggio in una classifica combinata tra la graduatoria della Sfilata Storica ed il Tema.

La tradizione vuole che i vincitori dei vari premi festeggino con "caroselli" di auto imbandierate che, partendo in colonna dal territorio della "propria" Contrada, vi faranno ritorno solo dopo aver raggiunto, nel "viaggio", i territori delle Consorelle, segnalando il loro passaggio con abbondante frastuono di clacson, trombe e tamburi.



Le fasi, abbastanza concitate, della partenza della corsa

Comitato UNPLI Toscana

Associazione Turistica Pro Loco Carmignano

Carmignano, la più piccola DOC d'Italia ma la più antica d'Europa

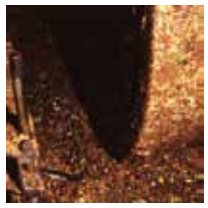


La nostra Pro Loco è nata nel 1963.

Poi per 15 anni si è assopita, ma nel 1996 è rinata ancora a nuova vita e conta oggi oltre 200 soci.

La Pro Loco di Carmignano è un'associazione guidata interamente da volontari, che ha come scopo la promozione delle colline medicee in provincia di Prato.

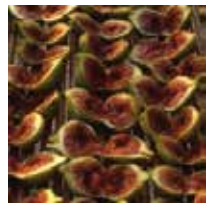
Un territorio di cui il vino e l'olio sono i prodotti principe e che l'associazione racconta ai turisti: sul web con il portale www.carmignanodivino.prato.it e a chi capita all'ufficio di informazioni turistiche che da oltre quindici anni gestisce per conto del Comune.





Il vino è il prodotto sicuramente più conosciuto e blasonato di Carmignano, anche se gli olivi coprono il doppio degli ettari delle vigne e contraddistinguono in modo inequivocabile il profilo del Montalbano.

A Carmignano, dove i Medici hanno per secoli sperimentato, dal Cinquecento il sangiovese si sposa con vitigni francesi e un granduca, trecento anni fa, ne ha fatta una Doc ante litteram.



Ma a Carmignano non ci sono solo vino ed olio. Ci sono i fichi secchi, ad esempio, e c'è la fantasia dei ristoratori del posto, nei cui locali vale davvero la pena fermarsi. Ci sono pievi ed abbazie del periodo romanico. Ci sono gli Etruschi, che tra Artimino, Pietramarina, Comeana e Prato hanno costruito città duemila e settecento anni fa. Ci sono anche i boschi, naturalmente le ville dei Medici e di altri nobili del Rinascimento, le fattorie e sentieri da percorrere a piedi o in bicicletta.

Per saperne di più e raccontarvi cosa vi aspetta a Carmignano, cosa stiamo organizzando e cosa organizzano le altre associazioni del territorio, vi aspettiamo in rete. Oppure scriveteci o venite a trovarci di persona.

Il nostro ufficio sorge a Carmignano in piazza Vittorio Emanuele II al numero 1. Ci potete chiamare allo 055.8712468 o scrivere a info@carmignanodivino.prato.it.

A Fivizzano (Lunigiana), storia, natura, cultura, benessere, enogastronomia

L'Associazione Turistica Pro-Loco "Jacopo da Fivizzano" porge un benvenuto a tutti coloro che intendano trascorrere un periodo di vacanze in un territorio unico nel suo genere, ricco di potenzialità e di peculiarità tutte da scoprire.

Alle propaggini Nord della Toscana, in Lunigiana, antica terra dei Liguri-Apuani, sconfitti da Roma e deportati nel Sannio solo nel I secolo d.c., quando Roma aveva ormai raggiunto l'egemonia su quasi tutto il Mediterraneo, sono stati testimoniati fino ai giorni nostri dallo storico latino Tito Livio, ma soprattutto grazie alle misteriose "statue steli", strutture monolitiche antropomorfiche, simbolo della Lunigiana.

A 30 minuti dalle Cinque Terre e dalla Versilia, ad un'ora dagli aeroporti di Pisa e di Genova, Fivizzano è raggiungibile percorrendo in treno la ferrovia Aulla-Lucca, o l'autostrada Parma-La Spezia-uscita di Aulla, proseguendo poi tramite la S.S.63 del Cerreto che collega Reggio Emilia o la S.R. 445 per Lucca.

Incastonato come un pietra preziosa tra le Alpi Apuane, l'omonimo Parco Regionale ed il Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano, con la sua sede nel borgo di Sassalbo ("sasso bianco", da particolari rocce -"gessi"- che ne caratterizzano il paesaggio), il territorio di Fivizzano offre percorsi di trekking e ippovie che si dipanano tra verdeggianti ed incontaminate vallate; i suoi cento borghi, sormontati e protetti dagli antichi castelli della Verrucola e dell'Aquila di Gragnola, sono testimonianza imponente di un passato che riporta al Medioevo.



Il capoluogo, perla e Capitanato della Firenze medicea rinascimentale, è circondato da imponenti mura, che racchiudono nobili palazzi e una splendida fontana con tritoni, voluta proprio dai Medici fiorentini, granduchi di Toscana.

Fivizzano offre anche un circuito museale di gran pregio: nel capoluogo il "Museo della Stampa" con i suoi *incunaboli* prodotti da Jacopo Onoratri da Fivizzano, uno tra i primi stampatori al mondo assieme al Güttemberg, a cui è dedicato il museo; il museo di San Giovanni, ricco di reperti storici legati alla figura del Papa Nicolò V° Parentuccelli che qui ebbe i natali; ai piedi delle Alpi Apuane, nella valle del fiume Lucido, in cui il benessere ed il relax offerti dalla moderna struttura termale si completano con il complesso delle grotte, troviamo il museo Geopaleontologico ed i percorsi naturalistici di Equi, un piccolo borgo a dimensione d'uomo con importanti strutture ricettive, ristoranti tipici ed area camper attrezzata.

Un importante capitolo deve essere dedicato ai numerosi prodotti tipici certificati e di nicchia, miele d.o.p. (unico in Italia), farina di castagna d.o.p., olio con bassissima acidità, vini d.o.c. ed i.g.t., salumi tipici, prodotti del sottobosco e tanto altro, tutti riscoperti riproposti dai ristoratori locali.



Infine le tradizioni e l'artigianato che vengono recuperati in occasione delle innumerevoli manifestazioni enogastronomiche e rievocazioni storiche: "Fivizzano Sapori "(dal 30 maggio al 2 giugno), la Disfida degli arcieri di terra e corte, il Mercato medioevale di Gragnola, il Presepe vivente di Equi Terme offrono un unicum che in questi anni è stato particolarmente apprezzato anche dal turismo internazionale.

La Pro Loco di Fivizzano vi aspetta per accogliervi ed informarvi presso l'Ufficio Informazioni Turistiche sito in piazza Garibaldi 10 a Fivizzano, o contattando: Tel/ Fax. 0585-927.111.



Comitato UNPLI Toscana

SCARPERIA (FI)

Tanti buoni motivi per scoprire uno dei Borghi più belli d'Italia



Scarperia, piccolo paese a soli 30 km da Firenze e facente parte di uno dei Borghi più belli d'Italia, fu un importante insediamento ai piedi del valico appenninico tosco-emiliano e fu fondata per volere della Repubblica Fiorentina il 7 Settembre 1306, con l'originaria denominazione Castel San Barnaba, poi mutata in "Scarperia" per la sua posizione geografica, alla scarpata dell'Appennino. Il centro nacque come avamposto militare della Città di Firenze e come punto di controllo della viabilità transappenninica, unica via di comunicazione fra Firenze e Bologna fino alla metà del 18esimosecolo.

Il centro storico di Scarperia è una cornice ricchissima di monumenti e opere d'arte:

il trecentesco Palazzo dei Vicari, antico castello del territorio mugellano, è il monumento più rilevante per la sua testimonianza civica e comunitaria del luogo; ma nella centrale Piazza dei Vicari si affacciano anche altri due interessanti edifici: la Propositura dei SS. Jacopo e Filippo e l'Oratorio trecentesco della Madonna di Piazza; inoltre completano la visita al centro storico il suggestivo Torrino d'angolo, il Belvedere del Castello, Piazza Torricella e i tratti delle antiche mura. Appena fuori le mura si trovano l'Oratorio della Madonna dei Terremoti, ed un grande esempio di architettura settecentesca, l'Oratorio della Madonna del Vivaio.

Oggi possiamo ammirare Scarperia in tutte le sue bellezze storico-artistiche ed anche artigianali: l'arte dei Ferri Taglienti è rinata per il divampare del collezionismo e per l'utilizzo di materiali pregiati con i quali gli oggetti sono prodotti. L'antica tradizione, nata con la fondazione del paese, ha quindi origini antichissime, ed è per questo che il piccolo borgo ospita il pregiato Museo dei Ferri Taglienti, visitabile tutto l'anno all'interno del trecentesco Palazzo dei Vicari.

Per quanto riguarda le manifestazione a carattere folcloristico spicca fra tutte il " Diotto", le cui origini si perdono nella notte dei tempi. Scarperia, fondata dalla Repubblica Fiorentina il 7 settembre 1306, ha da sempre organizzato i festeggiamenti della ricorrenza l'8 settembre per associarli alla festa della Natività della Madonna, che appunto cade il giorno "Di" "Otto".

La prima domenica di settembre invece possiamo immergerci nell'epoca del Rinascimento, con la "Giornata Rinascimentale", una giornata con lo stile dei tempi passati, con dame, cavalieri, giochi storici, locande per il ristoro e mercatino artigianale, il tutto cambiando l'euro con il "fiorino",la tipica moneta fiorentina usata nel Quattrocento.

L'ultima domenica di maggio, invece, si può ammirare l'"Infiorata": il centro storico viene ricoperto da quadri floreali che hanno un unico tema che cambia di anno in anno. Le scuole, i commercianti, i cittadini, sono gli artefici di questo evento tra i più affascinanti da ammirare.

Per informazioni: Pro Loco Scarperia, 055-8468165 - www.prolocoscarperia.it.





Comitato UNPLI Toscana

ASSOCIAZIONE TURISTICA PRO CRESPINA (PI)

Da quasi 300 anni, ogni 29 settembre, "Fiera delle Civette"

Ventinove Settembre 1726, data documentata, in cui si è svolta una lontana edizione della nostra tradizionale "Fiera delle Civette e degli uccelli da richiamo". Da allora e forse da tempi ancora più remoti (sono in corso ricerche), l'evento si ripete ogni anno il 29 settembre, in occasione della festa del Santo Patrono, S. Michele Arcangelo.

L'Associazione Turistica Pro Crespina, fondata nel 1960 con lo scopo primario di tramandare questa tradizione, è riuscita nel suo intento e la "Fiera delle Civette", perso ormai il suo aspetto venatorio, è stata iscritta all'Albo delle Manifestazioni Storiche della Regione Toscana.

L'Associazione si occupa inoltre della conduzione di un centro di allevamento Civette, con la presenza di circa 40 esemplari, dove questi rapaci notturni si riproducono in cattività e dove due anni fa si è verificato un evento di una rarità eccezionale: la nascita di una Civetta bianca (non albina).

Oltre alla nostra "Fiera", stiamo programmando altri eventi per il 2015 e per incentivare il turismo, già presente nel nostro territorio, stiamo progettando in collaborazione con l'Amministrazione comunale l'apertura di un Ufficio Turistico e valutando la possibilità di promuovere la costituzione di un "Albergo diffuso" nel Capoluogo.



Per maggiori dettagli sulla nostra realtà visitate il sito internet: www.prolococrespina.it





Comitato Regionale UNPLI Toscana

PRESIDENTE REGIONALE
Giannarelli Mauro Via Giannotti, 26 55047 Querceta (LU)
cell. 335 8389830 e-mail presidente@unplitoscana.it

SEGRETARIO REGIONALE
Lo Gatto Nicola - Casella Postale 59 - 54011 Aulla (MS)
abitazione: Via Provinciale 21 - 54010 Podenzana (MS)
tel/fax 0187 420829 cell. 339 5476340 e-mail segretarioregionale@unplitoscana.it

CONSIGLIERI NAZIONALI
Lo Gatto Nicola - Provinciale 21 - 54010 Podenzana (MS)
Simonini Carla - Viale Italia106 – Filetto - 54028 - Villafranca in Lunigiana (MS)

CONSIGLIERI REGIONALI E PRESIDENTI PROVINCIALI
Arezzo - Polverini Bruno - Via Pocaia, 33 - 52034 Le Ville (AR) tel. 0575 - 70007 (abitazione)
e-mail arezzo@unplitoscana.it
Firenze - Parrini Luca - Via Roma 123 - 50038 Scarperia (FI) tel. ab. 055 846781 fax 055 84 68862
e-mail firenze@unplitoscana.it
Grosseto - Agostinelli Leonardo - Via Giacomelli, 13 - 58022 Follonica (GR) tel./Fax 0566 51550
e-mail grosseto@unplitoscana.it
Livorno - Creatini Roberto - Via Vespucci, 23 - 57018 Vada (LI) tel./fax (ab.) 0586 788559
e-mail livorno@unplitoscana.it
Lucca - Zinzio Massimo - Via dei Cappelli, 238/F - 55054 Massarosa (LU) tel/ fax 0584 954776
e-mail lucca@unplitoscana.it
Massa Carrara - Poleschi Giovanni Junior Via Castello dell'Aquila 54013 Gragnola (MS)
tel. 0187 99242 fax 0585 927111 – e-mail massacarra@unplitoscana.it
Pisa - Meini Renzo - Via delle Mura 23 interno 6 - 56046 Riparbella (PI) tel. e fax 0586 698014
e-mail pisa@unplitoscana.it
Pistoia - Sacchetti Andrea - Via Della Scaletta, 145 - 51010 Pietrabuona - Pescia (PT)
e-mail pistoia@unplitoscana.it
Prato - Cerretani Germano - c/o Pro Loco Montemurlo - Via Bicchieraia n. 1 - C.P. 46 - 59013 Montemurlo (FI) - tel. 0574/558284 fax 0574/558218
e-mail prato@unplitoscana.it
Siena - Chiti Alessandro - Via Mocarello 27/A - 53036 Poggibonsi (SI) - tel. (uff.) 0577 981600
e-mail siena@unplitoscana.it
Vice Presidenti Regionali: Sacchetti Andrea, Chiti Alessandro, Agostinelli Leonardo

REVISORI DEI CONTI
Presidente Ciarniello Pier Luigi - Piazza Cavour,15 - 54011 Aulla (MS) e-mail revisori@unplitoscana.it
Componenti Effettivi: Cominazzi Antonio - Marcuccetti Marco
Componenti Supplenti Dolfi Enzo - Lessio Graziella

PROBIVIRI
Presidente Fabbri Giorgio Via Castello 58 51028 San Marcello Pistoiese (PT)
e-mail probiviri@unplitoscana.it
Componenti Effettivi: Lejkowski Anna Maria – Trinchini Giuseppe
Componente Supplente: Landi Marco

ESPERTI:
Servizio Civile Regionale Tessa Enrico - e-mail serviziocivile@unplitoscana.it
Barsanti Alice - Battistini Sara
Marchetti Viola - Olobardi Emanuela
Linea Gotica Pieroni Pier Giorgio e-mail lineagotica@unplitoscana.it

Provincia di Torino

Sabato 28 febbraio e 21 marzo a Caselle

200 dirigenti Pro Loco... sui banchi di scuola

Sabato 28 Febbraio (con replica sabato 21 marzo per le Pro Loco che non avevano avuto la possibilità di essere presenti al primo incontro) a Caselle Torinese, si è svolto il primo "Corso di formazione di base per dirigenti di Pro Loco" che ha registrato una grandissima partecipazione: oltre 75 Pro Loco accreditate con la presenza di oltre 200 dirigenti.

E'stato un momento di scambio di informazioni e confronto molto importante tra le associate, che hanno potuto esprimere i loro dubbi e le difficoltà nel gestire quotidianamente una Pro Loco.

Si è parlato di Fisco, di Legge agevolata 398, della Legge Regionale 36 e di Legge Nazionale 383; molto interessante la dispensa rilasciata a tutti i partecipanti.

Doverosi e sentiti ringraziamenti vanno al presidente provinciale Unpli Fabrizio Ricciardi, a tutti i consiglieri provinciali, ai delegati di bacino, che hanno svolto un ruolo attivo nel coinvolgimento delle associate, alle due relatrici del corso: Marina Vittone, segretario provinciale e responsabile del Centro Servizi UNPLI della Provincia di Torino, e alla fiscalista dott.ssa Angela Carbone che, con professionalità, hanno risposto alle tante domande dei partecipanti.



Un particolare ringraziamento a Sergio Pocchiola, esponente di UNPLI Nazionale, che ha portato i saluti e gli apprezzamenti di Claudio Nardocci, presidente nazionale UNPLI, e ha parlato delle recenti convenzioni per la Tessera del Socio 2015 e della nuova iniziativa dell'UNPLI Nazionale sui Cammini Italiani.

Il presidente Ricciardi ha portato anche i saluti di Miria Baggio, Presidente del Consorzio Padovano delle Pro Loco, anche loro alle prese con corsi sulla sicurezza con i Vigili Del Fuoco di primo livello.

Un sincero grazie, come sempre, alla dinamica Pro Loco di Caselle e al suo presidente Giampiero Barra che hanno ospitato il corso e al sindaco di Caselle Torinese Luca Baracco che ha avuto parole di elogio e gratitudine per le Pro Loco della Provincia di Torino.



Nel corso della mattinata sono intervenuti il Dott. Spaccapietra e il Dott. Bonfiglio del Banco Popolare di Novara che hanno illustrato le condizioni del nuovo Conto corrente per associazioni no profit:, "Incontro Associazioni Light".

Marina VITTONE
Segretario Provinciale
UNPLI Comitato di Torino

Sabato 18 e domenica 19 luglio rivive la storia

"Noasca da Re"



Un secolo e mezzo fa, Noasca – sulla parte piemontese del Parco Nazionale del Gran Paradiso – era una delle mete preferite dal Re Vittorio Emanuele II, che qui veniva a coltivare una delle sue passioni, quella della caccia.

Un evento che Parco Nazionale, Comune e Pro Loco riproporranno in chiave di rievocazione storica (siamo alla V^ edizione) sabato 18 e domenica 19 luglio.



Chianocco (TO), nella "Giornata del dialetto"

"Tonaca e fascia tricolore al servizio del paese"

Il 25 gennaio 2015 la Pro Loco di Chianocco ha aderito, per la quinta volta, alla "Giornata del Dialetto" promossa dall'UNPLI Nazionale.

"*Chianocco del dopoguerra e del post alluvione del 1957*" è stato l'argomento attraverso cui i "Patuasin" hanno potuto presentare alcune figure determinanti per la crescita del nostro piccolo paese: Ivol Guerino, sindaco in tutti quegli anni, ed i parroci Don Giovanni Battista Richiero, Don Michele Chiapusso e Don Giuseppe Barella che con lui hanno collaborato.

Nell'occasione si è celebrato anche il ricordo di un poeta "cianochin", Mario Paris, che ha cantato la sua gente e gli scorci del suo paese con maestria ed infinito amore.

Si è trattato di un bel momento ricco di ricordi, di suggestivi racconti di modi di fare e di essere di un tempo, delle tradizioni e delle usanze radicate nella comunità per non perdere la conoscenza e l'uso del "Dialetto", sperando di trasmetterlo e di farlo amare anche dai più giovani, grazie anche all'opera dei "Patuasin" Anita, Adelcisa, Elia e Battistino che ci aiutano a portare avanti le tradizioni del nostro paese.

Fabrizio Lenzi



Domenica 7 giugno a Foglizzo (TO)

Sotto lo strano campanile va in scena la "Sagra del cossot"

La vocazione di una buona Pro Loco è quella di dedicarsi al proprio territorio e di essere sempre disponibile verso tutti gli abitanti e i visitatori, pronta ad accogliere tutti coloro che desiderano condividerne gli obiettivi, collaborare e farne parte attiva.

Partendo da questo fondamentale principio di unione di intenti e accoglienza, a Foglizzo nasce la "Sagra del Cossot", manifestazione in cui si riscoprono i vecchi sapori come la macinatura del grano,la cottura del pane nel forno a legna, la preparazione dei canestrelli e la lavorazio della saggina a cui è dedicato un museo; il tutto contornato da attività sportive e culturali che coinvolgono i nostri giovani.

"Cossot" è il nomignolo col quale sono conosciuti e vengono chiamati i foglizzesi dagli abitanti dei paesi limitrofi, soprannome dovuto ad un noto particolare architettonico della locale torre campanaria (che risale al 1728).

L'origine del termine in questione è posteriore al



1728, perché in quell'anno il campanile (pur talmente terminato in quanto ormai fornito di cella campanaria funzionante) mancava tuttavia ancora della cuspide o cipolla (che venne ultimata solo nel 1770), ed il particolare architettonico che ci interessa è parte integrante proprio di detta cuspide.

Un po' prima del 1770, vennero innalzati al di sopra della cella campanaria altri ulteriori 11 metri di costruzione, corrispondenti ad un pinnacolo sormontato da una sfera che fa da piedistallo alla grande croce terminale in ferro. Il termine coussa si riferisce proprio a detta sfera, ben visibile(a circa 50 metri di altezza) da tutto il territorio circostante e identificata scherzosamente dagli abitanti dei paesi vicini come una enorme zucca (cossa), per cui "foglizzesi=cosso", cioè piccole zucche.

I foglizzesi, lungi dell'arrabbiarsi, son ben felici del soprannome: lo giudicano quasi un complimento, perfettamente consono alle qualità del paese e dei suoi abitanti.

La sfera della torre campanaria, tra l'altro, è opera di un grande uomo del posto, l'arch. Gian Tomaso Monte, che l'ha ideata, e di maestranze tutte locali che l'hanno innalzata.

Il trascorrere inesorabile del tempo non ha cambiato assolutamente usi e prospettive: dopo indigestioni e nausee per carni, vini, leccornie e prelibatezze esotiche e stravaganti, finalmente si torna a capire che i piatti di una volta sono in definitiva quelli più leggeri e sani: specie se a base di "cosse e cossot".

PROGRAMMA DELLA GIORNATA

· Ore 8.30 - "Quad & Coccot", incontro turistico, culturale e gastronomico organizzato dal Moto Club Montanaro Virus.

· Ore 9.00 - "Cossot in cammino" - camminata ludicomotoria a passo libero o con tecnica fitwalking di km.7-10-14-21 (per informazioni 011/9883417).

· Ore 11.30 - apertura stand gastronomico con piatti a base di cossot, gestito dalla Proloco.

· Ore 15.30 - Incontro intersociale giovanile di tennis.

· Ore 15.30 - Momento di musica classica presso la Chiesa di San Giovanni.

Per tutta la giornata:

· Apertura del museo "La ramassa - dalla saggina alla scopa"; presso gli stand della ProLoco, piatti a base di Cossot; mercatino di prodotti del territorio, formaggi,salami, verdure, miele,ecc. lavorazione della saggina; preparazione e cottura dei canestrelli; dimostrazione di macinatura al mulino di Pietro Querio che risale all'Anno 1387; mostra di pittura; esposizione di oggetti ed armi medievali di Alfredo "Antico Bazar"; artisti in Mostra presso Sala Artè, via Umberto I 80; apertura di un vecchio forno a legna con preparazione e cottura del pane; esposizione di hobbist; aree dedicate ai bambini e non; possibilità di cavalcare al Circolo ARCI "Il Pioppeto"; controllo gratuito della pressione sanguigna e, a digiuno, della glicemia a cura di CRI e AVIS - Sezione di Foglizzo; negozi aperti.

Vuoi partecipare al mercatino con i tuoi prodotti?
Telefona al n. 011/9883847 (ore pasti)

Ad Oglianico (TO) dal 1° al 10 maggio

Dieci giorni di Medioevo con le "Idi di Maggio"

"*Homini et Madonne che amar vogliono il bello et coltivar lo animo con gaiezza et serenitate siano i benvenuti*".

Già risuona per le vie del piccolo borgo medievale questa bellissima frase, preludio all'inizio della XXXV Rievocazione Storica: da venerdì 1 a domenica 10 maggio Oglianico rivivrà i momenti di vita medievale che caratterizzano da 35 anni l'allegra festa delle Idi: giullari, saltimbanchi, chiarine, tamburi, console e castellano sono ormai pronti per dare vita a un'emozionante rappresentazione.

Quest'anno il programma si arricchirà con un'avvincen-





te competizione culinaria dal titolo "*Messer chef*": provetti cuochi si cimenteranno in una gara di cucina medievale a colpi di girarrosto e di gustosi piatti tipici del 1350.

Ecco il programma dettagliato della manifestazione:

Venerdì 1 maggio "Calendimaggio": presentazione dei personaggi storici, presa d'armi dell'Abbadia de' Compagni, posa del "Maggio", torneo della Bandiera e teatro popolare.

Sabato 2 maggio:"E' del borgo notte viva", con la serata "Maggiando"; tra le mura del borgo, tavole imbandite e danze folk tradizionali occitane allieteranno la serata sotto il "Maggio".

Venerdì 8 maggio: cena medievale - antichi sapori in piatti di coccio a lume di candele - servita in costume tra suoni antichi (prenotazione obbligatoria).

Sabato 9 maggio: "Receptum" - dalle ore 19, tutti e solo in costume sono invitati per le vie del Ricetto, tra sapori e profumi di una festa medievale, locanda e taverna, balli, canti, giochi e spettacoli per una serata d'altri tempi.

Domenica 10 maggio: "Idi di Maggio" - dalla Torre-porta e nei ricetti, per contrade, piazze e nei portoni si anima la sagra medievale con arti, mestieri, giochi, danze e suoni.



Sabato 27 giugno

Sant'Ambrogio di Torino (TO) rivive la "Battaglia delle Chiuse"

Anno 773 dopo Cristo, Alto Medioevo: Carlo Magno con i suoi Franchi, chiamato dal Papa, scende in Italia lungo la Val Susa, ma, alle "Chiuse", sotto la Sacra di San Michele, si trova la strada sbarrata dall'esercito dei Longobardi, guidato da Adelchi, figlio del re Desiderio, celebrato da Alessandro Manzoni nell'omonima tragedia.

I Franchi, forse anche per il tradimento di qualche duca longobardo, riescono a sorprendere il nemico alle spalle, passano, arrivano a Roma.

Un episodio bellico non eccezionale, certo, ma che avrà conseguenze inimmaginabili sul futuro della storia europea.

Anche quest'anno in occasione della rassegna culturale Voci Antiche, il comune di Sant'Ambrogio di Torino e la Pro Loco SantAmbrogio Sacra di San Michele propongono, per l'ultimo sabato di giugno, la rievocazione storica della "Battaglia delle Chiuse, trasformando le piazze e le vie del paese in luoghi dalle atmosfere suggestive medievali.

Lungo l'intera giornata i visitatori potranno intrattenersi con spettacoli teatrali e danzanti, musica dal vivo, mercatini artigianali, giochi di ogni tipo per tutte le età e degustare piatti e bevande tipiche dell'epoca e del luogo presso le taberne gastronomiche, vero cuore della manifestazione.



Per gustare gli antichi sapori è necessario dotarsi dell'unica moneta che i popolani delle taberne accettano: il balengu (alla dogana sarà possibile effettuare il cambio moneta: 1 euro = 1 balengu).

A Rima (VC) giovedì 20 e domenica 23 agosto

Anche il percussionista di Sting per una imperdibile edizione di "Musica a Rima"

Giunge alla dodicesima edizione la rassegna musicale estiva "Musica a Rima", organizzata dall'Associazione Turistica Pro Loco.

Rima, frazione del Comune di Rima San Giuseppe, è un piccolo paese di origine Walser ai piedi del Monte Rosa, in Valsesia, situato a ben 1417 metri di altitudine.

Questa stagione musicale, che in ogni edizione ha ottenuto un grande successo sia di critica che di pubblico, ha ospitato negli anni passati musicisti jazz come Fabrizio Bosso, Luciano Biondini, Enrico Pieranunzi, il pianista americano Jed Distler, Rita Marcotulli, Paolo Damiani, Paolino Dalla Porta, Bebo Ferra, Guido Manusardi, Sandro Gibellini, Pietro Tonolo e musicisti classici come Cristina Dancila, Antonio Ballista, Massimo Giuseppe Bianchi, Emy Bernecoli, l'orchestra d'archi Interpreti Italiani e altri ancora.

Ogni anno numerosi appassionati si ritrovano qui accomunati dalla passione per la montagna ma, soprattutto, da quella per la grande musica della quale la rassegna "Musica a Rima" è un'assoluta garanzia da tanti anni ormai.

Le novità dell'edizione 2015 sono rappresentate dal gradito ritorno di Enrico Pieranunzi e dalla presenza di Rhani Krija, di origini marocchine, percussionista di Sting.

Ecco il programma completo:

Domenica 16 agosto, concerto di musica classica con Massimo Giuseppe Bianchi al pianoforte.

In programma: J.S. Bach / Ferruccio Busoni, Toccata e Fuga in re minore BWV 565;

Ludwig van Beethoven, Sonata op 31 n 2 "La Tempesta"

Giovedì 20 agosto, concerto con due grandi del jazz: Rosario Giuliani al sax alto e soprano (miglior sassofonista jazz italiano nel 2010) ed Enrico Pieranunzi al pianoforte (miglior musicista jazz italiano nel 1989, 2003 e 2008, miglior musicista europeo nel 1997 e fresco vincitore del premio "Una vita per il jazz" indetto dalla rivista Musica Jazz) presenteranno "Duke's Dream", omaggio a Duke Ellington



Domenica 23 agosto, concerto con le chitarre classiche di Claudio Farinone e Peo Alfonsi; questo duo, formato da due dei più quotati chitarristi italiani, sarà affiancato da una star d'eccezione, Rhani Krija, di origini marocchine, percussionista di Sting.

I concerti si terranno nella chiesa parrocchiale di Rima con inizio alle ore 17.30 e ingresso a 10 euro.; ingresso gratuito per i ragazzi fino ai 16 anni.

Per informazioni telefonare al numero 3458095160 oppure scrivere a prolocorima@gmail.com

Domenica 22 febbraio, tra carri, coriandoli e giacomette

Carnevale pianezzese 2015

Un Carnevale sicuramente da ricordare per entusiasmo, partecipazione di carri e gruppi a piedi, affluenza di pubblico! Questa, in sintesi, l'edizione 2015 del Carnevale Pianezzese che, domenica 22 febbraio, ha riempito di gente festosa tutto il percorso della sfilata dei carri allegorici provenienti da paesi vicini e lontani: la coloratissima e scanzonata "Famiglia dei Simpson", i giganteschi Paperini, "The Wolf" e il carro del Perù, e poi majorettes, ragazze pon-pon e bande musicali paesane.

Da capofila troneggiava il carro della Pro Loco Pianezzese, dove i personaggi principali Gianduja e Giacometta, attorniati da uno stuolo di giacomette rigorosamente in costume d'epoca, facevano gli onori di casa a tutti i gruppi.

E poi tante famiglie e bambini in maschera, come vuole la tradizione più genuina e sincera di questa festa popolare, in una meravigliosa giornata di sole, addirittura primaverile, che ha fatto da ideale cornice ad un evento sempre molto sentito da tutti i pianezzesi.

Alla sera gran ballo con tutte le giacomette e cena finale al Salone delle Feste che ha accolto chi voleva terminare in bellezza fra gli ultimi coriandoli e bugìe!







Sabato 20 e domenica 21 giugno a Ruvo di Puglia

Anche caselle al convegno Nazionale giornali delle pro loco

C'era anche la Pro Loco Caselle – con il suo mensile "Cose Nostre" - al IV Convegno nazionale giornali editi dalle Pro Loco svoltosi il 20 e 21 giugno scorsi a Ruvo di Puglia; al timone dell'organizzazione, oltre alla locale Associazione turistica Pro Loco, l'Amministrazione comunale, la Regione Puglia, l'Agenzia regionale del Turismo, il Comitato regionale Unpli Puglia, l'Ordine dei Giornalisti di Puglia.

Sul tema del convegno - "Comunicazione locale e cittadinanza attiva" - sono intervenuti, tra gli altri, il presidente nazionale Unpli Claudio Nardocci, il "padrone di casa"-presidente Pro Loco Rocco Lauciello (che ha ripercorso la storia del periodico "il rubastino", edito dalla sua Associazione), il presidente dell'Ordine dei Giornalisti della Puglia, Valentino Losito, e Gabriele Di Francesco, dell'Università di Chieti e Pescara (che hanno posto l'accento sul ruolo dell'editoria locale come rinascita culturale e comunità partecipata), per finire con Paolo Ribaldone, coordinatore dei giornali editi dalle Pro Loco e direttore di "Cose Nostre", il prestigioso periodico della Pro Loco Caselle: analizzando la diffusione sul territorio nazionale dei giornali delle Pro Loco, Ribaldone non ha mancato di soffermarsi anche sulle difficoltà che si incontrano per tenere viva questa stampa, insostituibile nel panorama dell'informazione locale di qualità.



Provincia di Vercelli

A Zubiena (BI), il 16 e 17 maggio

Insieme i 15 sindaci della Serra e della Maratona dell'olio umbro

"Passaggi sotto il Rosa" ha fatto ancora centro con le riuscitissime "Giornate della Serra" che hanno visto l'incontro dei 15 sindaci della Serra con i loro colleghi della Maratona dell'Olio Umbro 2015.

Due giornate piene, con visita ai due parchi del Biellese occidentale, della Bessa e della Burcina;

giornate estive con un sole caldissimo, sentieri stupendi nella Bessa con gli accumuli di pietre delle eruzioni vulcaniche ridepositate dai Romani 150 anni A.C. per la ricerca dell'oro.

Due cercatori dell'oro espertissimi, che hanno partecipato ai mondiali di questa disciplina, hanno offerto una dimostrazione di come si fa a raccogliere le scagliette d'oro dentro un vasca con la sabbia e la ghiaia; una guida turistica ha poi raccontato tutte le fasi della raccolta dell'oro tramite le foto ed i reperti ospitati nel Museo dell'oro nella frazione di Vermogno nel Comune di Zubiena.

Il parco ella Burcina ha offerto un mare di rododendri fioriti, le sequoie, le querce ed i vari tipi di conifere secolari, centinaia di azalee, con Luciana, nipote del Beato Piergiorgio Frassati in veste di guida alla casa Frassati di Pollone.



Sulla piazza di Zubiena un qualificatissimo mercatino dei prodotti tipici piemontesi ha incrociato il mercatino degli oli umbri, i cui produttori sono riusciti a vendere tutto il loro prodotto; ci rivedremo ad Amelia il 28 e 29 novembre per la 6° Maratona dell'olio.

Un grazie va a tutti i volontari che hanno lavorato egregiamente per l'ottimo esito di questo evento, a partire dal vicesindaco Adriano Vineis, al presidente della Pro Loco Franco Verdoia con tutto il suo staff, alla vicepresidente della Pro Loco di Roasio Carla Mila con Maria, Silvano, Tiziana e Ubaldo, al direttore di "Andirivieni" Alfiero Staffaloni con Marco & C., a tutte le autorità presenti, a Lucia e Simonetta che hanno svolto un ottimo lavoro all'info-point di "Passaggi sotto il Rosa", diventato oramai il punto di riferimento delle decine di eventi che in questi primi 18 mesi hanno caratterizzato questo angolo dell'Alto Piemonte.



A conclusione delle due giornate, Ubaldo Gianotti, presidente della Pro Loco Roasio (VC), ha commentato: "*Due parole di merito alla Pro Loco di Zubiena e al suo presidente Franco Verdoia per l'ottima collaborazione ed il rapporto umano e solidale che si è instaurato tra le nostre due Pro Loco; sono contento di aver potuto omaggiare alla Pro Loco di Zubiena lo stemma della nostra Pro Loco in legno scolpito a mano dal nostro socio Silvano Callegari. Il nostro rapporto di fratellanza si consoliderà senz'altro nel futuro con altre iniziative che verranno intraprese reciprocamente. Ricordo il grande successo che ha avuto la Pro Loco di Roasio al Festival del Risotto 2015 a Biella Fiere: in due fine settimana ha fatto degustare 800 risotti (Paniscia Roasiana, Riso Venere con gamberetti e zucchine, Riso Venere con gamberetti e asparagi, Riso al Maccagno con salsa al Bramaterra, Riso ai formaggi d'alpeggio).*

Locarno (VC): per salvare la lingua locale

22° Incontro degli autori "Dij Cansogn del Carlavè"



Quando si parla di salvare la nostra lingua locale, il dialetto, bisogna avere le idee ben chiare su che cosa si intende per "salvare".

Salvare quel che si è potuto ancora trovare di "morto" o di "moribondo" nel corso di una giornata, di un concorso, riponendo poi il tutto in una bella vetrina di un museo con la stampa di libri, raccolte, collane, oppure quando parliamo di " salvare la nostra lingua " intendiamo recuperarla, curarla per poi farla rivivere e camminare?

Questi due modi di intendere come salvare le lingue locali, nel nostro specifico la lingua Piemontese con tutte le sue varianti, sono stati affrontati, discussi e approfonditi dalla Pro Loco di Locarno (Valsesia), che ha visto nella seconda ipotesi l'unica via fattibile per poter salvare a far rivivere i dialetti valsesiani e, per estensione, anche tutti gli altri dialetti piemontesi.

La nascita della lingua piemontese si data verso la fine del XII secolo. Prima degli albori della lingua italiana. Questi ottocento e più anni di storia non sono pochi e tanto meno si possono ignorare in nome di imperanti lingue veicolari della globalizzazione.

La letteratura in lingua piemontese è poco conosciuta, ma per i suoi contenuti non stona affatto al tavolo dei classici del nostro italiano. Val la pena ricordare che la lingua piemontese fu la lingua ufficiale del primo parlamento italiano. Oggigiorno il piemontese in tutte le sue espressioni di varianti locali, i dialetti, ha ancora tanti locutori mentre sono poche le persone che ne conoscono la corretta grafia le cui regole sono compendiate nella sua specifica grammatica.

Nella provincia di Vercelli, e parlo in particolare della Valsesia, nella maggior parte dei casi ognuno scrive in dialetto come meglio crede o fa riferimento a fonti non sempre ben chiare e documentate.

Tante brave "penne" e altrettanti modi di scrivere con il risultato che la loro produzione è destinata a restare nel cassetto dell'autore, senza alcuna possibilità di essere fruita da altri cultori e appassionati.



La Pro loco di Locarno da diversi anni ha intrapreso un lavoro di sensibilizzazione per uniformare la grafia degli Autori valsesiani di opere dialettali.

Da 22 anni a questa parte, infatti, organizza l'Incontro degli Autori *dij Cansôgn dël Carlavé,* la più importante espressione culturale del Carnevale valsesiano, nato nella seconda metà dell'800 a scopo filantropico.

Era una composizione vernacolare in rima a sfondo satirico e di costume, un po' come le ben note Pasquinate, e veniva presentata al pubblico musicata e cantata.

Nei primi anni del '900 perde la parte musicale mentre resta intatta la sua parte letteraria e soprattutto il suo spirito di fondo, giungendo così ai nostri giorni.

La mission della Pro Loco di Locarno in questa sua iniziativa ha due precise finalità: far conoscere al pubblico che partecipa all'Incontro i vari autori, raccogliere e stampare, in grafia normalizzata della lingua piemontese, in un libro tutte le Canzoni dell'annata.

In questa pubblicazione vengono riportate le regole propedeutiche di grafia e nozioni di grammatica ad uso e consumo dei vari autori, dei lettori e, perché no? da utilizzare anche come base didattica per i ragazzi della scuola primaria.

Il 22° Incontro degli Autori *dij Cansôgn dël Carlavé* si è svolto nella sede della Pro Loco di Locarno il 22 febbraio con la partecipazione di 14 poeti che rappresentavano l'en plein degli Autori valsesiani *dla Cansun dël Carlavé* del 2015.

Uniformare la grafia rispettando alcune elementari regolette grammaticali vuol semplicemente dire far camminare il nostro dialetto su un'unica strada aperta a tutti.

Come d'altra parte è stato fatto con le altre lingue.

Primo Vittone



Pro Loco Roasio (VC) "Tra Barraggia e Rive Rosse"

I prodotti tipici passano soprattutto per la cucina

Fra gli obiettivi principali della Pro Loco Roasio e dell'"Associazione Semplice Passaggi sotto il Rosa" alla quale aderisce figurano:

Fare rete per la promozione dei prodotti tipici,

Recuperare e valorizzare le identità locali, far conoscere tutte quelle peculiarità produttive tipiche di elevata qualità DOP-DOCG-DOC-IGT-De. Co e le specialità culinarie che appartengono al patrimonio agroalimentare-enogastronomico locale.

Promuovere la cultura del turismo, del sapore, della tradizione.

Firmare convenzioni con le aziende turistiche locali, Camere di Commercio, aziende di trasporto su ferro, su gomma, via mare e via aerea, condividendo percorsi itineranti per portare turisti a scoprire le bellezze del territorio

Organizzare eventi intercomunali contemporanei o calenderizzati – mercatini, fiere, sagre, manifestazioni sportive-ricreative-culturali - inserendo il tutto in una brochure che racconti anche il territorio in cui si svolgono.

rafforzare il valore di ciò che già esiste, ma non ultimo anche incentivare la nascita di nuove economie e la reintroduzione sul mercato di prodotti con ricette in pericolo di estinzione.

Finalità che trovano una delle più valide espressioni concrete in cucina, con la realizzazione di ricette che la Pro Loco Roasio mette a disposizione di tutte le Pro Loco che vogliano approfittarne.

PANE ALL'UVETTA
(Pan cun l'uva in piemontese)

Ingredienti: 3 bicchieri d'acqua; 700 gr di farina 00; 1 dadino di lievito di birra; sale; un filo di olio d'oliva; una noce di strutto animale; 100 gr. di uva passa:

In una ciotola versare l'uvetta passa nell'acqua per farla rinvenire. In una zuppiera sciogliere nell'acqua tiepida il lievito di birra.Salare, aggiungere un filo d'olio e mezzo chilo di farina con una noce di strutto. Lavorare in modo da ottenere una consistente pastella, coprire con un panno e far crescere per un'ora in un luogo non ventilato. Asciugare l'uvetta. Dopo un ora mettere la farina avanzata sul tavolo o su una spianatoia di legno, versarci dentro la pastella, l'uvetta e lavorarla finché non diventa una pasta consistente. Dare la forma di un filoncinoo o di una ciambellina e poggiarlo su di una teglia antiaderente, coprirlo con un panno e lasciarlo crescere di nuovo per mezz'ora.



Riscaldare il forno a 170 e farlo cuocere poi per 40-50 minuti circa. Quando è ben dorato sfornalo ed aspetta che sia tiepido per tagliarlo.

RISOTTO AL MACCAGNO CON SALSA AL BRAMATERRA

Ingredienti: (per 4 persone): 300 gr. di riso varietà Baldo, Carnaroli, Arborio, Nuovo Maratelli, S. Andrea - 300 gr.



di Toma "Maccagno" - 1 cipolla - 1 litro di brodo vegetale - ½ bicchiere di vino Bramaterra - 60 gr. di burro, olio, sale, pepe q.b.

Preparazione: fare soffriggere la cipolla tritata con il burro o l'olio - aggiungere il riso, farlo tostare - sfumarlo con il vino Bramaterra e lasciare evaporare - portarlo a cottura con il brodo caldo - a cottura quasi ultimata, mantecare il riso con la toma"maccagno" tagliata a dadini e aggiungere la salsa al Bramaterra.

Preparazione salsa al Bramaterra: soffriggere in un poco di olio un trito di: sedano, carota, cipolla - bagnare con ¼ di vino Bramaterra, lasciare evaporare, aggiungere un mestolo di brodo e ridurre il tutto - a riduzione completata, passare la salsa e legarla con una noce di burro, una variante al Maccagno è la Gorgonzola "dolce" oppure 50% maccagno e 50% gorgonzola dolce

TURTA CUI NUSI D'LA NONNA DE.CO. DI ROASIO

Ingredienti: gr. 300 noci sgusciate; gr. 220 zucchero; 8 uova intere.

Procedimento: tritare finemente le noci, sbattere molto bene i tuorli con lo zucchero poi aggiungere le noci tritate, montare gli albumi a neve ben ferma poi unire ai tuorli avendo cura di girare dal basso verso l'alto per non smontare gli albumi, imburrare ed infarinare uno stampo e cuocere per 40" in forno a 180°.

Ricetta depositata da Carla Mila alla Commissione De.Co. di Roasio il 21/09/2012

BAGNA CAUDA MADDALENA DE.CO.

Ingredienti per 6 persone

Latte - 2 litri (circa 330 ml per persona); Aglio - 6 teste (1 testa per persona); - 6 hg. (1 etto per persona); Noci pelate - n°10 (circa 1 e ½ per persona); Olio d'oliva – ½ litro (circa 100 ml. per persona); Panna da cucina - 250 cl (circa 40 ml. per persona); Verdure miste crude a volontà (verza, sedano, peperoni, finocchi, cardi, insalata belga); Patate intere bollite (circa 2 patate medie per persona); Carne cruda"magatello" tagliata fine a carpaccio (circa 2 fettine per persona).



1 - Pelare l 'aglio, togliere l'anima e metterlo a bagno in un litro di latte per un giorno;

2 - Pulire le acciughe, lavarle nell'acqua e aceto;

3 - Tritare le noci;

4 - In un pentolino, versare un litro di latte, scolare l 'aglio (rimasto a bagno per un giorno) e fare cuocere per due ore.

5 – Prendere una pentola, versare ½ litro di olio, aggiungere: acciughe, noci e l 'aglio cotto; fare cuocere il tutto per circa 4 ore, molto lentamente.

6 - Passare il tutto in un passa verdure a mano con disco a buchi piccoli;

7 - A fine cottura, aggiungere la panna e continuare a cuocere per 10 minuti.

POLENTA CONCIA (PULENTA CUNSCIA)

Per quattro persone: 500 gr. di farina di mais di Rovasenda "Fioretto", sale, circa 400 grammi di formaggio (Maccagno Valle Elvo e Toma Valsesia in dosi pari), un panetto di burro Valsessera da 125 grammi.

Preparazione: fate bollire 2 litri d'acqua in un paiolo



in rame da 5 litri (oppure in una pentola alta antiaderente) con circa 10 grammi di sale grosso (due cucchiaini). Quando l'acqua bolle versate la farina di mais a pioggia, poca per volta: è importante che non si formino grumi. Mescolate con cura durante la cottura: per il prodotto pronto i tempi si aggirano intorno ai 40 minuti. Tagliate il formaggio a fettine sottili o a piccoli cubetti. Quando la polenta è a metà cottura (circa 30minuti) buttate i formaggi pochi alla volta nella pentola e fateli fondere continuando a mescolare . Nel frattempo, durante gli ultimi minuti di cottura, fate sciogliere il burro in un pentolino facendolo imbiondire ma senza bruciarlo. A fine cottura servite la polenta concia caldissima a mestolate in un piatto fondo e versate subito sopra il burro fuso.

Dove andiamo nel week-end?

Prov. ALESSANDRIA

CALDIROLA

Domenica 27 luglio: "Mangiate e pentolacce".
Sabato 8 agosto: festa del paese con pranzo itinerante, mercatino, laboratori di arte e artigianato, concerto "Arie d'estate".

OCCIMIANO

Domenica 12 luglio: "Estate in Villa", con serata danzante e grigliata.
Domenica 2 agosto: gran fritto misto piemontese e serata di ballo liscio.

Prov. ASTI

CELLE ENOMONDO

Sabato 27 e domenica 28 giugno: "Pizza in piazza" – nel cortile della casa di riposo.
Da sabato 14 a martedì 18 agosto: Festa patronale di San Rocco.
Sabato 3 e domenica 4 ottobre:"Pizza d'Autunno" nel cortile della casa di riposo.
Sabato 7 novembre: "Ven-ti a Sele a mangè i cisi?".

VILLANOVA D'ASTI – FRAZIONE SAVI

Venerdì 3, sabato 4 e domenica 5 luglio: 21^ Sagra gastronomica. Info e prenotazioni: 338 32.08.313

Prov. BIELLA

CANDELO

Sabato 4 e domenica 5 luglio: "Birrincontro al Ricetto". Info: 015 25.36.728 – www.prolococandelo.it

SORDEVOLO

Dal 13 giugno al 27 settembre, Anfiteatro Giovanni Paolo II, Via Clemente Vercellone, 1: "La Passione di Cristo" – sacra rappresentazione con 400 figuranti. Info: 015 256.2486

Prov. CUNEO

BARGE

Venerdì 26 e sabato 27 giugno: 7^ edizione "Multimedia Barge Festival" - proiezioni notturne di visioni multimediali per le vie e le pazze del paese. Info: 328 96.64.546 (Mario) – www.aica.it – mail: prolocobarge@tiscali.it
Da sabato 25 a martedì 28 luglio, vie e piazze del centro storico: "Golosità del Monviso". Info: 328 9664.546

CARAGLIO- FRAZ. PASCHERA SAN DEFENDENTE PEVERAGNO

Sabato 13 e domenica 14 giugno: "Sagra della fragola". Info: 0171 337 711 – 339 10.66.130

REVELLO

Da venerdì 17 a domenica 19 luglio: Sagra della pesca. Info: Pro Loco, 333 8283.936

Prov. TORINO

BRICHERASIO

Domenica 6 settembre: "Mangia e cammina" – passeggiata mangereccia. Info:

NOASCA

Sabato 18 e domenica 19 luglio: "Noasca da Re per rivivere la storia".
Domenica 2 agosto: "Festa della Montagna" alla Casa reale di caccia del Gran Piano.
Domenica 9 agosto: "Di frazione in frazione" – camminata ano gastronomica. Info e prenotazioni: 340 68.62.651
Domenica 25 ottobre: "Royal vertical" – gara di corsa in montagna sul percorso Noasca – Gran Piano.

PRAGELATO

Domenica 19 luglio: frazione Souchères-Hautes, XVI edizione di "Miss Mucca" – discesa dei pastori dagli alpeggi con gli esemplari più belli per l'elezione dalla miss e vendita dei loro prodotti caseari; intrattenimento musicale.
Sabato 1 agosto, frazione La Ruà: Mercatino dell'artigianato e antiquariato.
Sabato 9 e domenica 10 agosto, frazione Rivet: Mercatino dell'artigianato e antiquariato.
Mercoledì 12 agosto: "Strapragelato" – corsa podistica non competitiva.
Venerdì 14 agosto: Concerto di Ferragosto – quintetto di fiati e ottoni.
Sabato 22 agosto: Camminata sotto le stelle dalla frazione Traverses al Rifugio Il Mulino di Laval e ritorno.
Info: 0122 741.728

SALZA DI PINEROLO

Domenica 2 agosto, "Festa dei roudoun"- pastori e margari, mandrie, campanacci, formaggi. Info: Comune, 0121 808.836.



TORINO

Da venerdì 25 a domenica 27 settembre: in piazza Vittorio Veneto, "Italia da amare" – manifestazione fieristica dedicata al turismo di qualità nelle sue varie espressioni. Ingresso libero. Info: Pro Loco Torino, 011 561.3059 – 347 405.4810