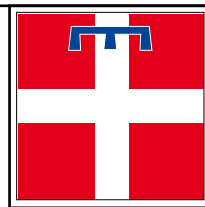




ORGANO UFFICIALE COMITATO REGIONALE PRO LOCO DEL PIEMONTE
ADERENTE ALL'U.N.P.L.I. - UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA
Ente Nazionale a finalità assistenziali ai sensi dell'art. 20 del D.P.R. 26/10/1972 n. 640 - Iscritto al forum permanente del terzo settore
Num. 73 - Anno XXV - N. 2 - II Trimestre 2010
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. 2 anno 2010



Editoriale

Lettera aperta all'assessore regionale Alberto Cirio



L'arrivo della stagione estiva segna il momento della massima attività delle nostre Pro loco piemontesi, che dimostrano la loro vivacità nelle miriadi di iniziative che spaziano dall'enogastronomia alla cultura, allo spettacolo, per non dimenticare poi l'attenzione all'ambiente, alle tradizioni, a secondo dell'anima identitaria di ognuna di esse.

In questo contesto, le nostre associazioni si collocano quale primo gradino della promozione territoriale: nessuno meglio di chi vive il proprio paese può parlare a coloro che arrivano da fuori e fare dell'accoglienza il più bel biglietto da visita.

La Regione ha promulgato dieci buone regole per la promozione efficace ed etica del Piemonte e noi chiediamo all'assessore al Turismo Alberto Cirio di poterne essere i custodi e fra i soggetti votati a promuoverlo: volontari sì, ma attenti alle regole e, come si diceva un tempo, "ai conti della serva", ponendo attenzione e indirizzando, là dove di nostra competenza, la scelta in voli low cost ed a categorie di ricettività decorosi ma non necessariamente costosi.

Rispettiamo coloro che per lavoro promuovono e fanno turismo presso gli enti preposti; la nostra realtà lo fa per passione, per quel piccolo campanile; questo fa sì che ognuno di noi, nel proprio territorio, esalti e promuova la valorizzazione del patrimonio culturale, sto-

rico e monumentale, del piccolo artigianato e dei vecchi mestieri, anche con azioni di solidarietà sociale e percorsi di formazione e sensibilizzazione per l'inserimento delle giovani leve entro la vecchia falange dell'associazionismo turistico, al fine di garantirne la continuità. Un plauso va all'iniziativa con cui la Regione Piemonte e l'ATL Langhe e Roero hanno promosso un percorso di formazione rivolto alle Pro Loco cuneesi.

Queste forme di collaborazione fanno sì che ci sia dialogo e sinergia tra enti e organismi, senza inutili rivalità antieconomiche.

Ringraziamo l'Assessore per la conferma del contributo alle Pro Loco piemontesi, malgrado il momento di tagli e riduzioni: è un segno tangibile di rispetto e attenzione della Regione Piemonte al nostro mondo del volontariato.

Concludo con una considerazione sulla nostra società, che spero faccia riflettere: "Ci sono uomini che fanno le cose; ci sono uomini che guardano che le cose siano fatte; ci sono uomini che si chiedono perché gli altri fanno le cose": noi Pro Loco apparteniamo al mondo di quelli che fanno le cose.

Bruno Verri

Presidente
regionale
UnpliPiemonte



Nonostante i tagli della finanziaria che colpiranno anche le nostre Pro Loco

CREDERE NEL NOSTRO FUTURO

La mannaia della finanziaria sta mietendo le sue vittime: era inevitabile che, dopo anni di "rinvio del problema", si dovesse intervenire, ma quando si interviene, ovviamente, si creano i problemi.

I primi a "cadere" saranno i bilanci degli Enti pubblici, e poi di conseguenza i servizi ai cittadini, l'assistenza, la cultura, etc etc.

Quando si devono limare le spese si devono fare sacrifici, giusti o sbagliati, che normalmente nessuno vuole fare, e allora fioccano le contestazioni e le domande: perché io sì e tu no? Perché solo noi?

La storia si ripete, o meglio si ripete quando i problemi non si vogliono risolvere e vengono rinviati finché si devono per forza affrontare e puntualmente presentano il conto.

Anche i nostri bilanci di amministratori di Pro Loco soffriranno di questa crisi, di questo siamo tutti coscienti; anche se la Regione, come comunicato dall'assessore al Turismo Cirio, manterrà i contributi del 2009 alle Pro Loco Piemontesi, le entrate diminuiranno comunque.

Sono molteplici le reazioni di fronte a questi problemi: la rinuncia, la sfiducia, la contestazione e la ribellione o la caratteristica che credo ci contraddistingua: rimboccarsi le maniche e andare avanti.

Decenni di creatività, inventando sagre e feste, promuovendo prodotti tipici, valorizzando l'enogastronomia ci hanno permesso di sopravvivere e non solo: di crescere, investire in cultura popolare e tutela dell'ambiente, ricreando animazione e coesione sociale.

Non sarà più sufficiente? E allora cercheremo il modo di abbattere i costi, magari consorziandoci o creando gruppi d'acquisto; sappiamo anche noi che non sempre il prezzo lo fa l'offerta (soprattutto la grande distribuzione), ma lo fa anche la domanda.

Siamo custodi di un valore aggiunto, non ancora riconosciuto, quello di rendere piacevole sia pure per qualche ora, per qualche giorno, l'esistenza dei nostri concittadini, facendoli sedere a un tavolo a parlare, a ridere e scherzare, facendo dimenticare loro le preoccupazioni quotidiane, lo stress, le bollette da pagare...

Siamo custodi di una storia, la storia dei paesi (non per niente l'UNPLI Nazionale ha presentato una legge a riguardo; ricordiamoci di raccogliere le firme per sostenerla) quella che sembrava dimenticata e che ritorna prepotentemente, perché genuina e a misura d'uomo.

Abbiamo, insieme ad altre associazioni, il compito di mantenere vivi i piccoli comuni, le frazioni e i borghi, dove i bambini devono avere un futuro (con la scuola, le poste, il medico e la Pro Loco) e i vecchi non siano abbandonati e dimenticati.

Credete che qualche migliaio di euro in meno possa distruggere tutto ciò?

Assolutamente no! le Pro Loco sono una grande risorsa per il Paese, le Pro Loco credono nel futuro e sapranno dimostrarlo in questo difficile momento.

Giuliano Degiovanni



Pro Loco di San Germano Vercellese: "Non sentitevi soli"

Nei misteri della vita c'è anche la morte, il mistero per eccellenza; è imperturbabile, imprevedibile, può arrivare per cause naturali o accidentali, ha mille volti a volte incomprensibili come quella che ha colpito i volontari della Pro Loco di San Germano Vercellese. Un assurdo e impensabile modo per lasciare questa terra preparando una festa!

Di fronte a tragedie come queste non ci sono parole, figuriamoci spiegazioni o colpevoli; bisogna soffrire in silenzio onorando le per-

sone che ci hanno lasciato. Ma dietro questo rispettoso silenzio ci sono più di 1000 Pro Loco di tutto il Piemonte e migliaia di volontari che si stringono attorno agli amici, ai parenti alla Pro Loco al comune di San Germano Vercellese con un unico scopo: non lasciarli soli.

Forse servirà a poco, forse a niente, ma crediamo sia l'unica cosa che umanamente si possa fare di fronte alle tragedie della vita.

L'UNPLI Piemonte

Notizie dalla segreteria... Notizie dalla segreteria... Notizie dalla segreteria...

Dall'UNPLI proposta di legge nazionale di iniziativa popolare

“CUSTODIAMO LA NOSTRA STORIA”

Tutte le Pro Loco sono invitate a raccogliere le 50.000 firme necessarie

Occorre tornare per un attimo all'Assemblea Nazionale UNPLI di Grado del 2000, quando per la prima volta è stato deciso di proporre al Parlamento Italiano una bozza di legge ad hoc per le 6.000 Pro Loco d'Italia.

Purtroppo, con la frequente caduta dei vari governi, per ben 13 volte da parte dell'UNPLI è stata inoltrata una proposta di legge con la presentazione e l'avallo di parlamentari di tutte le organizzazioni politiche presenti, senza mai superare l'iter burocratico previsto.

Essendo poi venuti a conoscenza della possibilità di utilizzare la strada burocratica prevista della presentazione di una legge di iniziativa popolare, ci siamo attivati per capire quale era l'iter da seguire.

E così in data 11 giugno 2010 sedici cittadini italiani, rappresentanti quasi tutte le Regioni d'Italia, muniti della regolare documentazione richiesta, si sono presentati presso la Cancelleria della Suprema Corte di Cassazione di Roma ed hanno depositato la proposta di legge di iniziativa popolare dal titolo “Custodiamo la nostra storia” (pubblicazione avvenuta sulla Gazzetta Ufficiale Anno 151° - Numero 135 del 12 giugno 2010).

In sintesi, questa importante proposta di legge prevede nei suoi vari articoli:

- il riconoscimento del valore sociale dell'associazionismo e delle sue molteplici attività come espressione di partecipazione, di solidarietà, di pluralismo e di sussidiarietà (artt. 2 - 3 della Costituzione Italiana)
- la salvaguardia, la tutela, la valorizzazione, la promozione ed il rispetto del Patrimonio Culturale Immateriale presente nei Comuni, nelle Regioni e nella Nazione.

Tutto questo è dovuto al fatto che in Italia è custodita e - concedetemi - in via di parziale estinzione, una preziosa parte dell'intero patrimonio culturale mondiale che, grazie alle Pro Loco ed all'UNPLI, si sta cercando di non perdere, bensì di valorizzare attraverso le numerose iniziative/progetti che in questi anni sono stati espressamente attivati.

Qui potrei continuare ancora per molto, ma desidero invece lanciare il messaggio operativo necessario al raggiungimento degli obiettivi proposti.

Quello che viene richiesto a tutte le nostre Pro Loco ed a tutti i nostri Comitati regionali e provinciali è di attivarsi per la raccolta delle almeno 50.000 firme

necessarie per raggiungere il quorum minimo previsto dalla normativa.

Quindi ritengo doveroso sensibilizzare tutti i nostri dirigenti regionali, provinciali e di Pro Loco di dare urgentemente la loro disponibilità per la raccolta delle firme nelle singole realtà locali.

Questo ci permetterà di inviare, al ricevimento della disponibilità datati, tutto il materiale predisposto a detta raccolta di consensi.

Inoltre chiediamo a tutti, ripeto tutti, indistintamente, di attivarsi per **domenica 19 settembre 2010**, quando come UNPLI è stato previsto di far scendere nelle 5.000 piazze le nostre Pro Loco per raccogliere congiuntamente le firme dei cittadini italiani che desiderano sottoscrivere.

Inoltre è di utilità dare pubblicizzazione a questa importante iniziativa a tutte le testate giornalistiche, radiofoniche e televisive delle singole località.

Concludo con il famoso detto “l'unione fa la forza”; quindi, coraggio e buon lavoro a tutti.

Mario Barone
Vice Presidente Nazionale

www.unplipiemonte.it

Il sito dell'UNPLI si veste di nuovo

Al fine di dare un servizio sempre più accurato, da fine marzo l'UNPLI Piemonte ha realizzato il nuovo sito; l'indirizzo web rimane tuttavia immutato: www.unplipiemonte.it.

La grafica e l'impostazione presentano una struttura decisamente più moderna, pensata appositamente per agevolare sempre di più coloro che navigano nel sito.

On line, oltre alle informazioni utili per la gestione delle attività di una Pro Loco e per dare una risposta esauritiva a molti dei vostri quesiti, potrete reperire anche gli indirizzi dei nostri esperti, le convenzioni in atto (SIAE, UNPLICARD, ENEL, ecc.), la modulistica di uso più frequente e gli eventi organizzati dalle Pro Loco tesserate all'UNPLI Piemonte.

Questi ultimi sono presenti sia nella sezione News, alla voce “Dove andiamo nel week end”, sia nel “Calendario eventi”, che vengono aggiornati continuamente dalla Segreteria regionale con personale qualificato e attento alle problematiche informative, con l'obiettivo di fornire puntualmente, a tutti coloro che visitano il sito, un panorama quanto più possibile completo delle innumerevoli e variegate manifestazioni organizzate dalle nostre Pro Loco.

Potrete inoltre iscrivervi alle nostre newsletter, che avranno cadenza mensile, e inviare le

locandine delle vostre manifestazioni per la pubblicazione sul “Calendario eventi”.

Completa il sito un moderno data base di implementazione del sistema, contenente i dati di tutte le Pro Loco piemontesi divise per province, gallerie fotografiche, news, area riservata alla Pro Loco registrate e in regola con il tesseramento.

E' possibile che alcune Pro Loco non siano ancora abilitate alla registrazione al sito, in quanto tale data base, che contiene un numero enorme di dati, è al momento ancora in fase di ultimazione definitiva.

Lo sforzo della Segreteria piemontese è proiettato a fornire un moderno servizio esclusivo a quelle Pro Loco (oggi, in Piemonte, siamo 1026, e dettiamo il record assoluto tra tutte le regioni italiane) che vogliono sempre di più tenersi aggiornate su problematiche in continuo cambiamento.

Buona navigazione.

Paolo Vigni

Pace fatta tra ristoranti e sagre

Firmato il protocollo tra Fipe e Pro Loco



Si pensava che le sagre e la ristorazione non potessero andare d'accordo. Ma ora non sarà più così grazie all'accordo tra la Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) e l'UNPLI (Unione nazionale delle Pro loco d'Italia) che hanno firmato l'11 giugno, a Roma nella sede di Confindustria-Imprese per l'Italia, un protocollo d'intesa per la tutela e la valorizzazione delle sagre “autentiche” in cui i ristoratori giocheranno un ruolo chiave.

«C'è un momento per la promozione del prodotto agroalimentare e c'è il momento della sua elaborazione per portarlo con un valore aggiunto sulla ta-

vola - hanno commentato Aldo Cursano, vice presidente vicario Fipe, e Claudio Nardocci, presidente dell'UNPLI - Alle sagre spetta il primo compito; ai ristoranti il secondo. La promozione di un alimento è importante per invogliare le persone ad andare al ristorante per assaporarlo cucinato in un certo modo o in un tal altro. E viceversa. La ristorazione deve esaltare la materia prima. Sagra e ristorazione devono rimanere due linee distinte fra loro, pur convergendo verso lo stesso obiettivo: promuovere il territorio e la sua espressione culturale che ne costituisce la ricchezza. Il tutto a garanzia della qualità soprattutto per il consumatore».

Un' unione di forze e d'intenti per riaccendere i riflettori sulle risorse e sulle bellezze tipiche della cultura italiana. Le due associazioni, con questo protocollo, vogliono promuovere un modello di valorizzazione e di tutela delle sagre “autentiche” contro il continuo moltiplicarsi di quelle “tarocche” che fanno male alla ristorazione e al territorio. Un modo per dire basta alla sagra del pesce in montagna o a quella con i prodotti stranieri che hanno solo fini economici, creano confusione nel consumatore e non promuovono il territorio né le tradizioni gastronomiche.

Fipe e Unpli lavorano per un obiettivo comune: le sagre come patrimonio che va difeso e valo-

rizzato per la sopravvivenza e la riscoperta delle tradizioni enogastronomiche, vera e propria ricchezza della cultura italiana.

La Fipe si interessa della promozione dei sistemi turistici locali anche attraverso la valorizzazione delle tradizioni culinarie italiane, riferendosi in particolar modo alle produzioni tipiche dei territori. L'UNPLI, invece, tramite ogni singola Pro loco, si occupa di promuovere il territorio, le tradizioni culturali e le produzioni tipiche che vengono fatte conoscere al pubblico attraverso l'organizzazione di sagre. Con il protocollo le due associazioni attiveranno percorsi formativi affinché gli operatori territoriali abbiano le conoscenze e le esperienze necessarie per assicurare lo svolgimento delle manifestazioni nel pieno rispetto delle leggi.

Grazie al protocollo è pace fatta tra la ristorazione e le sagre: «La ristorazione - ha spiegato Cursano - diventa lo strumento della trasformazione e della valorizzazione di quel prodotto da poter offrire nel piatto cucinato durante tutto il corso dell'anno. Solo così si può valorizzare la vera enogastronomia locale e le ricette ad essa connesse».

Non più concorrenza sleale, dunque, ma collaborazione con al centro la tutela e la promozione dell'enogastronomia e del vero made in Italy.

Jenny Maggioni

Nuove Pro Loco

Sono entrate a fare parte della famiglia UNPLI le seguenti Pro Loco di nuova costituzione:

Alessandria della Paglia AL • Antico Borgo Villanova di Canelli AT • Borgo Romanisio CN • Comignago NO Cuj d'Luret Fossano CN • Gaiola CN • Lusernetta TO Morozzo CN • Sala Biellese e Bornasco BI San Sebastiano di Monforte d'Alba CN • Tavagnasco TO
a loro va il nostro benvenuto.

Notizie dalla segreteria... Notizie dalla segreteria... Notizie dalla segreteria...

SCF Consorzio Fonografici

Convenzione fra SCF ed UNPLI per l'utilizzo in pubblico dei supporti fonografici di loro proprietà

Diritto Connesso – L.d.A. 22 aprile 1941 e successive modificazioni

Il Diritto Connesso in Italia è presente e tutelato con SCF, consorzio di imprese maggiormente rappresentative dei produttori fonografici (94%) e da AFI (Associazione Fonografici Italiani) che detiene il 6% delle restanti etichette fonografiche. AFI si è convenzionata con la SIAE e, come ben ricorderete, a fine 2009, abbiamo comunicato quali erano le tariffe da versare presso i loro mandatori, congiuntamente al Diritto d'Autore.

Dopo tale data, abbiamo iniziato con SCF un dialogo per addvenire ad una convenzione che desse a tutte le nostre Pro Loco associate un'entità tariffaria di tutto rispetto, quando vengono organizzati momenti con l'utilizzo prevalente di supporti fonografici di loro proprietà.

Prima di procedere ad enunciare i contenuti della convenzione, riteniamo logico puntualizzare che, quando si utilizza musica prodotta con mezzo meccanico/supporti fonografici è pure dovuta l'Imposta sugli Intrattenimenti, che va versata direttamente allo Stato Italiano con F24 in Banca utilizzando il codice 6728 se vi è imponibile, ovvero incasso/contributo/sponsorizzazione ecc. e per una durata superiore al 50% della durata dell'evento.

Tornando alla suddetta convenzione, in data 21 giugno c.a. il Presidente SCF Saverio Lupica ed il presidente UNPLI Claudio Nardocci hanno sottoscritto quanto consolidato in alcuni mesi di intenso lavoro da parte dei preposti.

Detto accordo definisce i termini e le condizioni tariffarie agevolate relative al diritto connesso di tutela SCF, senza snaturare la metodologia del "Soggetto Organizzatore" presente dal 2 giugno 1999 nella convenzione SIAE – UNPLI.

Il presidente SCF Lupica ha commentato: "Ringraziamo l'UNPLI perché si è rivelato un partner estremamente disponibile e vicino ai nostri temi " per sensibilità culturale; siamo certi che condividerà con noi l'impegno volto a promuovere presso i propri associati la progressiva diffusione della cultura dell'utilizzo di musica nel rispetto della legalità".

Per contro, il Presidente UNPLI Nardocci ha espresso la sua "soddisfazione per il risultato raggiunto, che ancora una volta premia la sensibilità da sempre presente nei confronti delle oltre 5.500 Pro Loco associate all'UNPLI. Inoltre, grazie alla metodologia tariffaria condivisa, non si sono messi i dirigenti delle Pro Loco d'Italia nella condizione di dover affrontare nuovi calcoli per l'individuazione dell'entità del Diritto Connesso da versare".

Fatta questa debita premessa, entriamo ora

nel vivo della convenzione per formulare le logiche informazioni a tutti i nostri dirigenti di Pro Loco UNPLI. Come già enunciato, il Diritto Connesso è dovuto tutte le volte che vengono utilizzati dei supporti fonografici tutelati in pubblico sia in forma gratuita che non gratuita. Per cercare di non aggiungere ulteriori incombenze di calcolo, abbiamo in fase di definizione del presente accordo studiato un analogo metodo di individuazione delle tariffe, confermando nella sua globalità quanto già presente e consolidato da oltre dieci anni per il pagamento del Diritto d'Autore SIAE.

Non solo, ma abbiamo cercato di trovare la coerente entità tariffaria di diritto connesso, sia per eventi gratuiti che non gratuiti, condensando il tutto in un unico importo per "Soggetto organizzatore".

Inoltre e per la prima volta viene chiaramente riportato nell'Articolo 1 – Definizioni "ciascun evento, organizzato direttamente dall'UNPLI, dalle sue strutture periferiche o da una o più Pro Loco (unioni di Pro Loco/Consorti di Pro Loco), ecc.". Successivamente ed in ragione della collaborazione consolidata da UNPLI, ci è stato ulteriormente riconosciuto, solamente per le Pro Loco iscritte all'UNPLI, uno sconto associativo nella misura del 20% come da tabella tariffaria allegata. Visto che SCF utilizza un metodo di pagamento postale del suddetto diritto, abbiamo ottenuto di concordare entro e non oltre 30 giorni dalla sottoscrizione della presente convenzione, una disciplina relativa ai termini di pagamento attraverso i mandatori SIAE, per agevolare ancor di più tutte le nostre Pro Loco associate.

Sarà nostro ben preciso compito, non appena raggiunta detta importante opportunità, comunicare tutte le modalità consolidate per il pagamento del Diritto Connesso.

Mario Barone

ALLEGATO N. 2 ALLA CONVENZIONE SCF / UNPLI DEL 21 GIUGNO 2010

**TABELLA TARIFFARIA MANIFESTAZIONI
ORGANIZZATE DA UNPLI E DALLE PRO-LOCO**

COMPENSO PER SINGOLA GIORNATA MANIFESTAZIONE (IVA esclusa)

Soggetto organizzatore	Tariffa base a giornata evento	Tariffa base a giornata al netto degli sconti associativi (-20%)
Pro Loco in Frazioni o Comuni fino a 1.000 abitanti	€ 15,30	€ 12,24
Pro Loco in Frazioni o Comuni da 1.001 a 3.000 abitanti	€ 19,89	€ 15,91
Pro Loco in Frazioni o Comuni da 3.001 a 6.000 abitanti	€ 25,86	€ 20,69
Pro Loco in Frazioni o Comuni da 6.001 a 15.000 abitanti	€ 33,62	€ 26,89
Pro Loco o Unioni di Pro Loco coordinate UNPLI in Frazioni o Comuni da 15.001 a 40.000 abitanti	€ 47,06	€ 37,65
Pro Loco o Unioni di Pro Loco coordinate UNPLI in Comuni o Province da 40.001 a 100.000 abitanti	€ 65,88	€ 52,70
Pro Loco o Unioni di Pro Loco coordinate UNPLI in Comuni o Province oltre 100.000 abitanti	€ 92,24	€ 73,79

Rendicontazione L.R. 36/2000

Saldo contributo anno 2009

807 Pro Loco hanno presentato domanda per il 2009; di queste, al 4 luglio 2010, hanno rendicontato solamente **418**. Ricordiamo a chi non ha ancora provveduto che il termine per la presentazione è il prossimo 30 novembre 2010. Sembra lontano, ma con il vortice estivo delle attività si rischia di giungere all'autunno dimenticando la scadenza incorrendo così nella determinazione già in vigore del Codice Etico: chi non rendicontra non è ammesso al contributo per l'anno successivo.

Di fatto con Determina n. 29-13479 del 8/3/2010 la Regione Piemonte ha stabilito che le Pro Loco che non hanno rendicontato il 2008 saranno escluse dalla erogazione del contributo per l'anno 2010 anche se hanno presentato entro il 15 marzo 2010 la relativa domanda di contributo. Quindi funziona così: mancata rendicontazione 2008 esclusione per il 2010. Mancata rendicontazione 2009 esclusione per il 2011 e così via. Contributo anno 2010 stanziamento di bilancio 1.274.000,00 Non è ancora disponibile l'elenco delle Pro Loco che hanno presentato domanda nei termini per l'anno 2010 e secondo le specifiche della LR poiché, come indicato al punto precedente, l'Ufficio regionale provvederà al confronto tra le domande pervenute e le mancate rendicontazioni 2008. Unico dato certo è che le Pro Loco inadempienti per l'anno 2008 sono state 106.

CODICE ETICO

Si pubblica il modulo che la Regione ha predisposto per la sottoscrizione del Codice Etico da parte di tutte le associazioni no-profit, quindi anche le nostre Pro Loco dovranno riportare su carta intestata della Pro Loco e presentato in fase di domanda di contributo o in fase di rendicontazione ad integrazione e perfezionamento della pratica.

Il testo del Codice Etico e il modulo lo trovate sul sito www.unplipiemonte.it Decalogo di Promozione Turistica.

La Giunta regionale, con D.G.R. n. 9-120 del 31.5.2010 pubblicata sul Bollettino Ufficiale n. 22 del 3 giugno 2010 ha approvato il Decalogo di Promozione Turistica; l'erogazione dei contributi per le attività di promozione, accoglienza e informazione turistica in Piemonte (L.r. 75/96, L.r. 34/06) è subordinata all'avvenuta sottoscrizione di tale Decalogo.

E' stabilito che in sede di rendicontazione venga verificato l'effettivo rispetto delle previsioni del medesimo, cui sarà subordinata l'erogazione del contributo e l'ammissibilità dello stesso soggetto per gli anni successivi.

"DECALOGO DI PROMOZIONE TURISTICA. 10 BUONE REGOLE PER UNA PROMOZIONE EFFICACE ED ETICA DEL PIEMONTE"

Per una migliore efficacia delle iniziative di promozione:

1. Una linea grafica coordinata: i soggetti che ottengono contributi regionali per l'attività di promozione dovranno attenersi alla linea grafica coordinata indicata dalla Regione.

2. Strategia di prodotto: rimodulazione della strategia di comunicazione in un'ottica di "prodotto" turistico. Nella comuni-

cazione saranno privilegiati i prodotti che costituiscono i veri attrattori del territorio: il Piemonte non come destinazione turistica in sé, ma come meta "contenitore" di prodotti turistici d'eccellenza.

3. Una promozione unitaria dell'Ente Regione: deve essere attuato un attento coordinamento tra le varie Direzioni regionali nella presentazione in Italia e all'estero del "Piemonte".

4. Programmazione e coordinamento con i privati: i soggetti pubblici e privati, che intendono accedere ai contributi regionali per la promozione, dovranno presentare alla Regione entro il 15 gennaio di ogni anno un calendario delle attività previste nel corso dell'anno, per consentire alla Regione un coordinamento di tutte le iniziative e una razionalizzazione dei calendari stessi. La presentazione del programma nei tempi previsti costituirà un fattore premiante nell'ambito delle graduatorie per l'assegnazione dei contributi.

5. 100 giorni di web marketing: sono incentivate, da subito, le azioni di posizionamento sui portali, l'attivazione di booking online con forte coinvolgimento degli operatori, azioni di destination marketing aggressivo su web. La Regione si avvarrà per queste azioni, anche, di studenti in convenzione con le Università competenti.

6. Verifica delle ricadute: ogni attività di promozione del Piemonte, dovrà dar luogo ad una attenta analisi delle ricadute, in termini di flussi turistici indotti. I risultati delle analisi effettuate costituiranno la base per valutare l'opportunità di un rifinanziamento delle singole azioni o per una riprogrammazione delle attività.

7. Condivisione delle informazioni: i soggetti che usufruiscono di contributi regionali per le attività di promozione, entro 60 giorni dalla fine dell'evento, sono tenuti a conferire in una specifica banca dati regionale report dettagliati relativi ai contatti, con rilevanza turistica o di comunicazione, avviati nel corso delle attività. La banca dati sarà messa a disposizione di tutti gli operatori del settore, per un utilizzo eticamente corretto delle risorse.

8. Attenzione nella scelta dei vettori: i soggetti che ottengono finanziamenti regionali per le attività di promozione in Italia e all'estero devono dare priorità ai voli low cost, in ogni caso sempre in classe economica, e utilizzare ove possibile collegamenti veloci ferroviari.

9. Riduzione costi hotel: utilizzo di hotel a tre stelle, nei Paesi che prevedono una classificazione analoga a quella italiana. Priorità a strutture ricettive convenzionate con l'Ente Regionale.

10. Composizione delle delegazioni: nelle trasferte promozionali dovranno essere rispettati i principi dell'equilibrio delle rappresentanze e della qualificazione dei soggetti partecipanti. La rappresentanza politico-istituzionale dovrà essere ridotta all'essenziale, mentre deve essere privilegiata la componente tecnica, con particolare attenzione alla preparazione linguistica e professionale.

Comunque non saranno accettate in rendicontazione tutte le spese di rappresentanza (cene, convivi, etc.) e tutti gli altri costi non strettamente riconducibili ad azioni di promozione turistica.

Notizie dalla segreteria... Notizie dalla segreteria... Notizie dalla segreteria...

INFORMAZIONI DI SICUREZZA PER L'UTILIZZO DI BOMBOLE GAS (GPL)

In attesa di conoscere le indicazioni ufficiali, sull'utilizzo delle bombole di GPL, che verranno prodotte da uno o più comandi provinciali dei Vigili del Fuoco, riteniamo necessario dare queste prime informazioni elaborate dalla commissione sicurezza Lavoro dell'UNPLI Piemonte.

L'utilizzo, nelle iniziative delle Pro Loco, di bombole di GPL (gas di petrolio liquefatto: butano, propano, misto) deve essere eseguito in totale sicurezza al fine di garantire la salute e la sicurezza degli ospiti delle nostre iniziative e quella dei nostri volontari che gratuitamente contribuiscono al successo delle iniziative attuate nelle 1020 Pro Loco Piemontesi.

Le linee guida, approvate con Determina Dirigenziale n. 70 del 16 maggio 2005, dettate dalla Direzione Sanità Pubblica della Regione Piemonte, relative al rilascio delle autorizzazioni sanitarie temporanee per feste e sagre, dispongono che le bombole di gas devono essere protette dal sole e comunque nel rispetto delle normative di sicurezza.

In sintesi, vediamo cosa prevedono le normative di sicurezza: Nella predisposizione di impianti a gas nelle sagre, feste, negli stessi locali della Pro Loco il fai da te è pericoloso nonché assolutamente vietato e sanzionato. Prima di acquistare, trasferire, installare, apparecchi a gas (bombole, armadi di contenimento, tubazione di alimentazione, fascette di bloccaggio, cucine e fornelli ecc.) è indispensabile consultare un installatore di impianti abilitato alla distribuzione e l'utilizzazione di gas di qualsiasi tipo, comprese le opere di evacuazione dei prodotti della combustione e ventilazione ed aerazione dei locali (l'artigiano o l'impresa devono essere in possesso dell'attestato di riconoscimento rilasciato dalla Camera di Commercio) per accertarsi che gli apparecchi siano idonei alla funzione e al luogo dove si intendono utilizzarli.

Il committente (il presidente della Pro Loco) affiderà a questa figura abilitata: la definizione, la realizzazione, con finale certificazione di conformità dell'impianto stesso. L'acquisto delle bombole di GPL deve

essere unicamente fatto presso i rivenditori autorizzati.

La bombola deve riportare la data di scadenza della bombola stessa. Il trasporto della bombola e/o bombole, dal luogo di acquisto deve essere richiesto al rivenditore autorizzato. Il tratto intercorrente dal mezzo di trasporto alla sistemazione dovrà avvenire tramite carrello a mano od altro opportuno mezzo di trasporto. Il luogo del posizionamento delle bombole, che insieme non devono superare i 75 kg., ad esempio 3 bombole GPL di 25 kg., deve essere unicamente accessibile agli addetti specificamente incaricati e formati. Il superamento dei 75 Kg di GPL comporta l'ottenimento del Certificato di Prevenzione Incendi (CPI) da parte dei vigili del fuoco. Le bombole non vanno mai installate in prossimità di fonti di calore, materiali combustibili, impianti elettrici, né poste inferiormente al piano di terra o locali scantinati.

L'impianto di adduzione deve essere eseguito da un impiantista abilitato nel rispetto di quanto previsto dalle norme (legge 1083/1971, decreto 37/2008, UNI CIG 7129 - 7131); anche il tubo di alimentazione, in materiale sintetico, marcato UNI 7140 e fissato tramite fascette metalliche, porta la scadenza impressa e comunque dovrà essere sostituito ogni 5 anni, non dove essere sottoposto a sforzi, né collocato in posizioni che possono provocare deformazioni, rotture o surriscaldamenti; la sua lunghezza non potrà essere superiore a 1,50 ml. La tubazione rigida può essere realizzata in acciaio o rame, mentre per i raccordi agli apparecchi si può utilizzare tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, muniti di estremità filettate.

Gli apparecchi di utilizzazione devono rispondere ai requisiti di fabbricazione previsti dalla legge (ad esempio: fornelli e cucine obbligatoriamente dotati di termocoppia che bloccano l'erogazione del gas in caso di spegnimento accidentale). E' assolutamente vietato ricorrere al riempimento delle bombole presso distributori di Benzine e GPL non espressamente autorizzati; il maggior riempimento delle bombole oltre l'80 % è la principale causa scoppi della bombola stessa e dei

gravissimi infortuni che ne risultano. Nel caso, sia venditore che l'utilizzatore sono pesantemente sanzionati.

Le bombole non allacciate, siano esse piene, parzialmente piene, vuote o presunte vuote, non possono essere tenute presso il luogo dove si svolge la sagra o la festa, né presso il magazzino della Pro Loco, ma vanno consegnate al rivenditore autorizzato.

Alla fine della sagra o delle altre iniziative, sia le bombole vuote che quelle con piccoli residui o con abbondante contenuto di GPL, non possono essere portate nei magazzini o peggio nelle cantine delle Pro Loco. Consigliamo che, con il fornitore, si stabilisca un contratto che preveda la riconsegna delle bombole; il fornitore provvederà al ritiro con relativo stoccaggio presso la propria sede come previsto dalla legge.

Le buone pratiche

- Tenere sempre le bombole in posizione verticale, mai inclinate o capovolte.

- Bombole e tubo flessibile devono essere lontani da fonti di calore (mai devono essere superati i 50° C in prossimità delle bombole stesse).

- Chiudere sempre, dopo l'uso, la valvola di ingresso alla alimentazione.

- La guarnizione tra il rubinetto e il regolatore deve essere cambiata ad ogni sostituzione della bombola.

- Accendere la fiamma del bruciatore di cottura avvicinando il fiammifero al bruciatore o con il dispositivo elettronico, aprire il rubinetto del gas, non farsi distrarre mentre si esegue tale operazione.

- Non allontanarsi dalla cucina lasciando le pentole in cottura incustodite.

- Se si vuole rilevare l'eventuale fuoriuscita del gas dalla bombola, non usare mai accendini; la buona pratica consiglia di utilizzare una soluzione di acqua e sapone da aspergere con un pennello.

*La Commissione sicurezza lavoro
dell'UNPLI Piemonte;
Il Presidente dell'UNPLI Piemonte
Bruno Verri*

A tutte le "nostre" Pro Loco UNPLI

In questi ultimi tempi "Paese mio" ha incontrato alcune difficoltà, soprattutto in fatto di puntualità nelle sue uscite.

Ce ne scusiamo con le Pro Loco; in futuro faremo del nostro meglio per rispettare le scadenze: siamo convinti che sia più importante avere Paese Mio nei tempi previsti, magari a 8-12-16 pagine, piuttosto che averlo con mesi di ritardo a 24 o 32 pagine.

Ma per far questo abbiamo bisogno della vostra collaborazione: la redazione propone un calendario che dovrà essere scrupolosamente osservato. Per l'anno in corso, il numero 3 di Paese Mio andrà in tipografia il 30 settembre, per cui tutto il materiale che vorrete inviarci dovrà pervenire a Cavour entro il 20 settembre; il numero 4 andrà in tipografia a metà dicembre, con il materiale in redazione entro venerdì 3 dicembre.

Per l'anno 2011, gli appuntamenti con la tipografia sono per metà marzo, metà giugno, metà settembre, metà dicembre, con gli articoli (e le foto) che dovranno pervenirci sempre almeno entro la prima settimana del mese.

Contiamo sulla vostra collaborazione.

*Il direttore
Bartolomeo Falco*

Una crociera da sogno

Dal 20 al 25 aprile si è svolta la crociera nel Mediterraneo promossa dalla Pro Loco Savigliano in collaborazione con Costa Crociere: grande la soddisfazione dei partecipanti, diversi dei quali ci hanno trasmesso i loro ringraziamenti nei confronti degli organizzatori.

Ne riportiamo uno per tutti. "Io ho un sogno" dice una nota canzone, e noi il nostro sogno lo abbiamo realizzato partecipando alla favolosa crociera della Costa Serena, organizzata dalla Pro Loco.

Maria Teresa ed Enzo, da perfetti padroni di casa, ci hanno introdotti nel meraviglioso mondo dell'ammiraglia, facendoci scoprire i la-

ti più interessanti e segreti ai più di un mondo nato per stupire e divertire. Coccolati in ogni momento della giornata, a bordo come durante le belle escursioni verso le mete storicamente e paesaggisticamente famose come Napoli, Malta, Corfù e Dubrovnik, abbiamo

vissuto giorni indimenticabili.

Tutto bene, dunque? Sì, ma con un solo rammarico: che tutto sia finito così presto. Il desiderio è quello di ripartire ancora.

Grazie e complimenti per la perfetta organizzazione.

Giovanni e Liliana.



Paese Mio

Trimestrale 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: **29 luglio 2010**

Hanno collaborato a questo numero:

IVAN ALBANO, MARIO BARONE, MARIO BOGINO, GRAZIELLA BONANZONE, LUISELLA BRAGHERO, GIULIANO DEGIOVANNI, FEDERICA DI DOMENICO, ARIANNA GANDINI, JENNY MAGGIONI, ALICE MARIA MAZZARELLO, ELEONORA NORBIATO, DILETTA PIRINO, CLAUDIO RAMELLO, ALDO RAVIOLO, BRUNO VERRI, PAOLO VIGNI, CHIARA E MARCO VIGNOLO

Quando le Pro Loco diventano editori...

Nost Pais

TRA VARAITA E NAIRA

la voce
di Rossana

700 copie, tre volte l'anno



A promuovere la nascita di "Nost Pais", voce della Pro Loco Rossana che tre volte l'anno giunge nelle case non solo dei residenti, ma anche dei rossanesi "sparsi per il mondo" e di quanti ne facciano richiesta, sono stati, nel 1997, Paolo Carpani e Beppe Cravetto, conosciuti in paese e fuori come il "Grande Vecchio", persona saggia, autore di poesie, canzoni, film; alle spalle dei due fondatori, tuttora responsabili e factotum della pubblicazione, la Pro Loco con Giuliano Degiovanni, allora presidente, convinto sostenitore.

"Nost Pais vuole essere la voce di Rossana - spiega Paolo Carpani - : sono quattro pagine lucide in cui trovano spazio la nostra cultura, la nostra storia, le tradizioni, ma anche l'attualità: se un nostro concittadino

si distingue per aver fatto qualcosa di positivo e meritevole, è giusto che i rossanesi ne vengano a conoscenza; scopo principale della pubblicazione è comunque offrire stimoli ai giovani e non dimenticare quanto hanno fatto i nostri predecessori. Sappiamo che il nostro giornalino è apprezzato dalla popolazione e non è raro che qualcuno ci fermi per la strada e ci chieda: "Ma non esce ancora Nost Pais?".

Il giornalino non ha pubblicità ed è distribuito gratuitamente, anche se può capitare che qualcuno metta mano al portafoglio e lasci qualcosa; a sostenere le spese materiali di carta e stampa (5-600 euro a numero) è la Pro Loco che, per risparmiare sulle spese postali, provvede alla distribuzione porta a porta tramite i suoi volontari.



Le "Memorie storiche di Chivasso", ultimo impegno editoriale della Pro Loco

La Storia della città nei manoscritti di Padre Borla (1728-1797)

Tre volumi di oltre 600 pagine ciascuno

La Pro Loco Chivasso "L'Agricola" unitamente all'Amministrazione Comunale comunicano che l'opera di padre Borla sta per essere portata a termine.

Tale trascrizione rende finalmente fruibile al grande pubblico la lettura di un testo, interamente vergato a mano in successive versioni, di cui molto si è parlato, ma spesso senza cognizione di causa.

La pubblicazione è frutto della trascrizione a cura del prof. Flavio Rosso, consigliere dell'Agricola, dei diversi manoscritti redatti dal padre agostiniano Giuseppe Ludovico Borla (1728-1797) nella seconda metà del XVIII secolo; un arduo lavoro durato oltre sette anni e che ha visto coinvolte oltre 110 fra le più prestigiose istituzioni culturali europee (Archivi di Stato, Biblioteche, Musei ed Accademie) per la concessione dei crediti bibliografici e fotografici.

L'importanza dell'opera è testimoniata dall'Alto Patronato concesso dal presidente della Repubblica, Giorgio Napolitano, e dalle presentazioni delle più alte cariche istituzionali: fra le tante quelle del presidente del Senato, Renato Schifani, del segretario di Stato del Va-

ticano, mons. Tarcisio Bertone, del governatore della Regione Piemonte, Roberto Cota, del presidente della Provincia di Torino, Antonio Saitta, e dall'introduzione del prof. Giovanni Tesio, critico letterario e docente universitario.

In essa si ripercorre tutta la storia di Chivasso e dalla sua lettura emerge il ruolo della città nell'arco dei secoli. Iniziando dal 382 d. C. e formulando ipotesi sulla fondazione di Chivasso, Padre Borla accompagna il lettore in un lungo cammino che illustra la nascita dei monumenti, della rete viaria, dell'assetto urbanistico

sino ad arrivare alle soglie del XVIII secolo.

Un itinerario che si dipana attraverso le strade cittadine alla scoperta di chiese, conventi, monasteri e opere d'arte di cui si è persa traccia e memoria. L'autore si sofferma inoltre ad elencare le antiche famiglie chivassesi descrivendo, con ricchezza di particolari, i luoghi di provenienza, le proprietà e i legami di parentela. Accanto ad esse sono citati i personaggi che hanno reso famosa Chivasso nel tempo per i loro contributi in campo letterario, religioso, politico, militare ed artistico.

Proprio dai mille spunti che i manoscritti offrono, i curatori della pubblicazione sono partiti per una lunga ricerca bibliografica, documentale e iconografica che li ha portati a contatto con antichi documenti di cui s'ignorava l'esistenza e che sono presentati per la prima volta a corredo dei manoscritti.

Il risultato di questa colossale operazione culturale si traduce in tre volumi di oltre 600 pagine ciascuno con più di un centinaio di immagini a colori inedite fuori testo, stampati in edizione di pregio in cofanetto.

Si tratta di un'opera destinata a diventare una pietra miliare

nel panorama della storiografia chivassese e non solo, cui gli studiosi potranno attingere per sviluppare successive ricerche.

Sono 500 anni di storia, suddivisi in capitoli tematici e cronologici, cui fa da corollario l'apparato iconografico che si sviluppa partendo dalla più antica mappa in cui è raffigurata la città (anno 1250), passando attraverso le pagine di Domenico da Chivasso (metà del XIV sec.), la vicenda legata alla Madonna di Raffaello ed alla bottega di Martino Spanzotti e Defendente Ferrari, i disegni di Abraham Fabert sull'assedio del 1639, per giungere alla bella e nostalgica inedita veduta di Chivasso degli inizi del XIX secolo conservata al Louvre.

La presentazione al pubblico dei tre volumi è prevista nel prossimo mese di novembre ed è possibile prenotare in anticipo una o più copie dell'opera usufruendo del particolare sconto inizialmente riservato ai soci della Pro Loco di Chivasso (160 euro comprensivo dei costi per la spedizione in contrassegno anziché i 200 di copertina) ed oggi esteso a tutti i soci iscritti alle Pro Loco aderenti all'UNPLI contattando la segreteria al n. 329 9796363 oppure inviando una mail a prolocochivasso@libero.it.



Veduta di Chivasso in un acquerello della fine del XVIII secolo di H. Lecompte (1781-1857) conservato al Louvre di Parigi.

Uno sguardo oltre... confine

A Lucoli (L'Aquila), piccolo Comune con vocazione turistica

Il terremoto ha messo in crisi anche la Pro Loco

Con il 65% dei fabbricati inagibili e la gente dispersa, rischia di cedere anche la volontà di operare per la comunità

A 17 chilometri da L'Aquila, dislocato su un territorio di 11.000 ettari sparsi in 18 frazioni lungo la valle del torrente Rio, ad un'altitudine che va dagli 800 ai 1450 metri, Lucoli non è mai stato un Comune ricco di per sé; il territorio montano non è particolarmente adatto per le attività agricole, se si eccettua (almeno in passato) la pastorizia, per cui gli abitanti il lavoro se lo erano cercato all'Aquila; poi era arrivato anche il turismo: quello estivo (aria buona, tranquillità, possibilità di escursioni tra i boschi – il toponimo "luculus" significa appunto bosco) e quello invernale con punto di riferimento nella non lontana stazione sciistica di Campo Felice.

Ed è stato proprio il turismo ad avere ricadute pesanti sull'economia di Lucoli, che nel recente passato vedeva i suoi 1000 abitanti diventare 10.000 nella stagione invernale ed addirittura 17.000 in quel-

la estiva; un paese di seconde case (oltre 4.000 le abitazioni censite), insomma, che rendevano bene anche alle casse del Comune: 300.000 euro di ICI e circa la metà di Tarsu, per parlare degli ultimi anni.

Poi, ad aprile 2009, il disastro del terremoto!...

"L'epicentro è stato proprio nel territorio del nostro Comune, con il 65% dei fabbricati inagibili, di cui il 45% classificato in categoria E, la più grave; – spiega il sindaco, Valter Chiappini –: fortunatamente abbiamo avuto un solo morto, per cui gli organi di informazione si sono occupati poco di noi, anche se i danni materiali sono stati enormi; attualmente sono partiti soltanto i lavori di ricostruzione per gli edifici meno danneggiati, mentre per gli altri siamo assolutamente fermi, a causa soprattutto di una normativa non abbastanza chiara".

La stessa normativa (o "bu-



rocrazia" – chiamatela come volete) che ha finora impedito di realizzare quel poliambulatorio "regalato" a Lucoli dall'ACI Lombardia tramite la ditta Fumagalli: *"Il Comune – continua il Sindaco – avrebbe dovuto farsi unicamente carico di predisporre il basamento in cemento con le necessarie infrastrutture per gli allacciamenti, gli scarichi, le fogne; proprio per questo, lo scorso autunno, io ed il presidente della Pro Loco eravamo stati in Piemonte, nei Comuni di Porte, Pramollo, Bibiana, dove, grazie anche a Pro Loco, Donatori sangue Fidas ed altri enti - ai quali va ancora il nostro più vivo ringraziamento - avevamo raccolto una certa cifra che ci aveva aiutati a realizzare la piattaforma; ma la Fumagalli non ha ancora avuto la possibilità di montare il resto, perchè a tutt'oggi manca il nulla osta del Genio Civile".*

E tutto questo mentre le casse del Comune piangono: *"Le case danneggiate non pagano l'ICI, e sono oggi 175.000 euro in meno; sulla Tarsu ci rimettiamo altri 125.000 euro; in tutto è un introito mancato di 300.000 euro, mentre dallo Stato ne riceviamo 50.000: come si fa a far quadrare il bilancio? Figuriamoci che, per poter assumere persone per certi lavori urgenti, mi sono dovuto inventare il termine "Assunzioni occasionali", con pagamento mediante voucher".*

In una situazione come questa è ovvio che anche la Pro Loco debba farsi i suoi conti e cam-

biare la sua strategia organizzativa: *"Non so dire se le conseguenze del terremoto abbiano condizionato i comportamenti della nostra gente – commenta con tristezza Vincenzo Cecchini, ancora presidente in attesa di un successore, visto che dallo scorso marzo è stato eletto vice sindaco –, ma attualmente i 205 iscritti alla Pro Loco sono letteralmente spariti nel nulla, abbandonando il presidente e il direttivo che arrancano per riuscire a far sopravvivere l'associazione; in questo momento stiamo cercando di promuovere attività socialmente utili che hanno lo scopo di unire la gente del luogo".*

E' stato riparato il monumento ai caduti, gravemente danneggiato dal sisma: la risposta della popolazione non è stata eccezionale, ma comunque incoraggiante: *"qualcuno si è fermato a vedere incuriosito, alcuni ci hanno dato consigli, altri ci hanno aiutato o portato dolci e caffè".*

Si è risolto con un flop, invece, il tentativo di organizzare gite e passeggiate in montagna e anche la partecipazione all'iniziativa di supportare il Comune nella pulizia delle fontane con pranzo finale è stata minima.

"I prossimi obiettivi – continua il presidente – sono una festa di fine estate nella quale si esibiranno con musica e teatro unicamente artisti lucolani e una gara di mtb, che speriamo porti gente nel nostro territorio. Purtroppo anche il circolo anziani ha subito un duro colpo e

la terza età è praticamente confinata nei villaggi costruiti dalla Protezione Civile; la struttura che ospitava il circolo anziani e la Pro Loco è inagibile. Alcune frazioni sono pressochè disabitate, altre, a differenza degli anni passati, hanno una presenza turistica molto limitata. Ovviamente la nostra situazione è comune a molte altre realtà locali, ma questo non deve essere un motivo per mollare, per lasciar morire il volontariato e l'associazionismo".

Benvenuti a Lucoli

Il Comune di Lucoli – il più vasto della Provincia di L'Aquila – con le sue numerose ville custodisce notevoli strutture di interesse artistico e monumentale, fra le quali emerge l'abbazia benedettina di San Giovanni, con il suo caratteristico chiostro del 1077 e gli affreschi all'interno della chiesa; interessanti sono anche la chiesa di San Menna con affreschi del Bedeschini e del Gatti, la chiesa di San Michele di Lucoli Alto, distrutta dal terremoto del 1915 e ricostruita, con affreschi di scuola giottesca, la chiesa della Beata Cristina da Lucoli, la croce processionale di Paolo di Meo Quatraro risalente al 1377:

I numerosi palazzi gentilizi e le case con strutture medioevali sono testimonianza di un notevole censo e di un gusto raffinato.



Provincia di Alessandria

La Pro loco di Francavilla Bisio protagonista a Tortona

"Sapori & Saperi in città con le Pro loco in piazza"

Dal 21 al 23 maggio si è svolta a Tortona, con buon successo di pubblico e la partecipazione di ben 36 Pro loco provenienti da tutto il Piemonte, la manifestazione "Sapori & Saperi in città con le Pro Loco in piazza", tre giorni tra i sapori di oggi ed i mestieri e le tradizioni di una volta.

Nei locali dell'ex mercato coperto ogni Pro loco ha avuto modo di cucinare il suo piatto "principe", mentre nell'area pedonale di via Emilia sono state allestite casette in legno che Pro Loco, associazioni e artigiani hanno animato proponendo antichi mestieri, antichi "saperi", manualità e cultura.

Il gruppo dei giovani della Pro Loco di Francavilla Bisio, una dozzina di ragazzi tra i 20 e i 30 anni, si sono fatti carico di gestire totalmente la partecipazione alla manifestazione, sempre però potendo contare, dietro le quinte, sull'aiuto dei membri "storici" della Pro Loco; al loro fianco, come validi aiutanti, anche i ragazzi del Servizio Civile. Per la parte dei "sapori", la Pro Loco di Francavilla Bisio ha proposto il suo ormai celebre "raviolo" cucinato al sugo di carne e "a culo nudo". La parte "saperi" è stata invece dedicata a "libri, quadri e immagini storiche", con i libri di scrittori locali (Rosa Mazzarello Fenu, Gisa Bagnara Mattrel, Davide Arecco, Italo Galliano) ed i quadri dello stesso Galliano che illustrano scorci del paese.

La Biblioteca civica, dal canto suo, ha esposto una selezione di libri su



John F. Kennedy facenti parte del Fondo Franco Fossati di letteratura e cultura anglo-americana; per dare un tocco particolare alla manifestazione, i curatori della parte "saperi" indossavano i preziosi abiti medievali di proprietà della Pro Loco.

Alla conclusione dei tre giorni, graditi riconoscimenti per i ragazzi di Francavilla Bisio, premiati come "Pro Loco giovane" e "per avere interpretato al meglio lo spirito della manifestazione, sia per la parte dei sapori che per quella dei saperi".

Alice Maria Mazzarello
Volontario SCN 2005/2006

A "Sapori & Saperi" 2010 ha partecipato anche l'Associazione "Dolcetera novarese", che riunisce le Pro loco di Carpignano Sesia, Cerano, Ghemme, Grignasco, Prato Sesia e Sizzano, con lo scopo di "operare attivamente per favorire lo sviluppo turistico, culturale, ambientale, sociale, storico, artistico del territorio della provincia di Novara detto anche "Terra tra i due fiumi", il Sesia ed il Ticino".

La specialità gastronomia cucinata dallo chef Vincenzo Dadaglio è stata la "Paniscia novarese". Nella foto a destra, con i volontari delle Pro Loco di Ghemme e Prato Grignasco, il presidente della provincia di Novara, Diego Forzani, e il sindaco di Tortona, Vittorio Berutti.

Nell'immagine qui sotto, da sinistra lo chef Vincenzo Dadaglio, il presidente della provincia di Novara Diego Sozzani, il sindaco di Tortona Massimo Berutti, il presidente della sezione novarese UNPLI Alfredo Imazio, il presidente D.T.N. Piero Rossi e i volontari delle Pro Loco di Ghemme, Prato, Grignasco durante la manifestazione Sapori & Saperi che si è svolta a Tortona dal 21 al 23 maggio 2010. All'evento organizzato dall'Unione Commercianti e dall'Unione dell'UNPLI, l'associazione "Dolcetera del Novarese" era presente con alcune Pro Loco del Novarese. Lo chef Dadaglio, proponendo la paniscia novarese ha destato interesse e curiosità ed ha ottenuto molti consensi.



Dal 4 all'11 agosto a Mantovana, frazione di Predosa (AL), ritorna la "Sagra del Bollito Misto", organizzata dall'Associazione Mantovana Pro Loco. Evento enogastronomico tra i più importanti della provincia di Alessandria, si impone sia per la qualità

dei piatti proposti che per il numero di visitatori. Qualche dato per rendere l'idea: 35 anni di storia, 700 posti a sedere al coperto, oltre 100 volontari impiegati, più di 1.000 visitatori a sera per degustare il famoso bollito.

La preparazione di questo "classi-

co" della cucina piemontese avviene rigorosamente secondo tradizione, selezionando con cura ogni taglio di carne (il magro bianco stellato, la testina, la lingua, il cotichino) e accompagnando il tutto con il tipico "bagnetto" di acciughe e prezzemolo.

Ma Mantovana non è solo bollito... La Pro Loco propone infatti un ricco menù, valorizzato dai rinomati vini della Cantina Sociale di Mantovana. Si comincia con un vasto assortimento di antipasti tradizionali e della casa; si prosegue con agnolotti, tagliatelle e polenta, con funghi o con ragù. Il carrello dei secondi prevede carni alla piastra, brasato e arrosto, in umido o con i funghi porcini, accompagnando ogni piatto con appetitosi contorni: peperonata, fagioli, cipolline in agrodolce e patatine fritte. E per fini-

re un'ampia scelta di formaggi e di dolci o una macedonia di frutta fresca. Il servizio di ristorazione è attivo tutte le sere dalle 19.00 alle 23.00, anche in caso di maltempo.

Non manca l'intrattenimento per grandi e piccoli: la pesca di beneficenza della Parrocchia, la mostra delle creazioni dell'artigianato locale, le bancarelle, le giostre e tanta musica. Ogni sera, su una pista a ingresso gratuito, si balla con le migliori orchestre: Enrico Cremona Notte Italiana (04/08), Romina (05/08), Serena Group (06/08), Carl0's Group (07/08), Panama Law (08/08), Dany Band (09/08), Dj Massimo - Tnt Sound (10/08), Alessia Music Show (11/08).

Per informazioni: 0131 710167, info@prolocomantovana.it; www.prolocomantovana.it

Arianna Gandini

Mantovana (AL), 4-11 agosto 2010

35^a Sagra del Bollito Misto

Provincia di Asti

Pro Loco Callianetto (At)

I vini sono la nostra ricchezza e li promuoviamo

Callianetto, a circa 10 chilometri a Nord di Asti, con i suoi appena 1000 abitanti non è neppure Comune, ma semplice frazione di Castell'Alfero.

Una dimensione (puramente di carattere amministrativo) che a Callianetto non pesa affatto, anzi!!!

Dove è nato Gianduja? A Callianetto!... Dove si trova il centro più importante del Piemonte per il gioco del tamburello, dove lo scorso anno si è disputata la Coppa Italia e poche settimane fa la Coppa Europa? A Callianetto!... Dove puoi trovare il famoso "Antico fritto misto" che ogni anno crea "code" lunghissime al Festival delle Pro Loco di Asti? Ancora a Callianetto...

Merito anche di una Pro Loco (fondata nell'ormai lontano 1967) che ha capito e messo in pratica il suo Statuto: "Favorire il potenziamento turistico del Paese, meritevole di sviluppo per le particolari caratteristiche di tradizione e gastronomia, e gestire attività sportive quali il tamburello".

"In effetti la nostra attività organizzativa tocca tutti questi campi – spiega l'attuale presidente, Alberto Amerio: – iniziamo a Carnevale, supportati dalla "Banda del crotin", con l'apertura del "Ciabot" di Gianduja che abbiamo ristrutturato riportando alla luce il suo famoso "crotin"; seguono le cene a tema denominate "Il piacere del gusto" e la selezione enologica "Il crotin 'd Gianduja", giunta quest'anno alla IX edizione; si tratta di un evento importante, realizzato in collaborazione con l'ONAV, che interessa l'intera Provincia; basti dire che in nove anni abbiamo esaminato e valutato etichette di almeno 180 aziende (quest'anno, della giuria faceva parte il noto esperto di nutrizione Giorgio Calabrese); da questa nostra selezione nasce una "Carta dei vini" che fa testo non solo nelle manifestazioni della Pro Loco, ma anche in molti ristoranti della Provincia".

L'attività organizzativa della Pro Loco Callianetto non fi-

nisce qui: a marzo c'è la partecipazione alla rassegna enogastronomica "Sapori d'inverno" a Tonco, a giugno c'è l'importante "Sagra del fritto misto", l'ultimo sabato d'agosto "C'ero anch'io" (www.ceroankio.com), festival musicale a scopo di beneficenza in collaborazione con il Girotondo-Gruppo solidarietà Don Bosco (l'obiettivo di quest'anno è la realizzazione di tre vasche per il recupero e la depurazione delle acque piovane a Kipusha, nella Repubblica Democratica del Congo); si chiude a settembre con la partecipazione al Festival delle Sagre di Asti, dove Callianetto porta la lavorazione della canapa con attrezzi e costumi d'epoca, oltre al suo fritto misto.

"La nostra Pro Loco – continua il Presidente con ottimismo – non ha particolari problemi: abbiamo una sede definitiva con permesso e attrezzature per la ristorazione (che non facciamo); i tesserati sono soltanto una settantina, ma, quando si tratta di rimboccarci le maniche e lavorare, siamo parecchi di più; non riceviamo aiuti economici dal Comune (non per sua cattiva volontà, ma perché da anni proprio non ne ha più...); viviamo con le nostre forze; ci facciamo tutto noi, "s duma 'n andi"; non dobbiamo guadagnarci e forse proprio per questo andiamo d'accordo".

Info: Pro Loco Callianetto, via Montechiaro, 36 – 14033 Callianetto (AT) – Presidente Alberto Amerio, 347 275.935 - www.prolococallianetto.org - info@prolococallianetto.org.



Selezione enologica "Il crotin 'd Gianduja"

IX a edizione 2010

Vini premiati con l'Oscar: "Maricca" - Barbera d'Asti 2009 - Cantine Post dal Vin - Terre del Barbera - Rocchetta Tanaro • "Laudana" - Barbera d'Asti superiore Nizza 2006 - Cantine di Vinchio e Vaglio Serra. Premiate anche altre 17 etichette.

L'antico fritto misto di Callianetto

Ingredienti (per 6 persone): 6 bistecche di vitello • 6 etti di carne tritata di vitello • 6 fettine di fegato di vitello • 6 fettine di polmone di vitello • 10 pezzetti di salsiccia • 2 cervelle di maiale • 6 amaretti morbidi • 3 etti di carote • semolino

Preparazione: Il pomeriggio del giorno antecedente il vostro pranzo preparare il semolino portando a bollore il latte arricchito di zucchero e scorza di limone; continuando a rimestare, aggiungere delicatamente la semola fino ad amalgamare il tutto; versare in una teglia e lasciare riposare per tutta la notte. Il mattino seguente sbollentare le carote e le cervelle per pochi minuti e scolare. Tagliare tutte le carni a fettine, le carote a listelli, il semolino a cubetti; a parte preparare le polpettine amalgamando la carne trita con uovo sbattuto e pan grattato. Infarinare gli amaretti e il fegato, sbattere le uova e immergervi i semolini, gli amaretti, le bistecche, il polmone, le polpettine, le cervelle; scolare bene e passare nel pan grattato. In padelle di ferro versare l'olio e portarlo al punto di frittura immergendoci poi singolarmente tutti gli ingredienti. Servire poi il piatto completo caldissimo, accompagnato a una fettina di limone e da un buon "bagnetto" verde.



Sabato 7 agosto a Loazzolo (AT)

"Un paese in festa"



La passeggiata enogastronomica "Loazzolo, un paese in festa", organizzata dalla nascente Pro Loco, sabato 7 agosto festeggerà la sua 5a edizione. Si partirà alle ore 20 e si percorreranno le stradine, i giardini e gli angoli più caratteristici del paese.

Il menù recita: salumi della Bottega dei sapori abbinati alle fri-ciole, carne cruda di fassone alla Piemontese, ravioli al plin, bollito misto con il bagnet di antica tradizione, tris di formaggi locali dell'azienda agricola Ca' Bianca, fantasia di dolci della rinomata pasticceria Canobbio di Cortemilia; il tutto accompagnato dai pregiati vini offerti (a volontà) dai produttori loazzolesi.

Nelle varie cantine locali si potrà degustare il famoso Passito Loazzolo Doc Vendemmia tardiva, mentre nel palazzo comunale si potranno visitare le mostre di pittura "Colori che esplodono" di Fiammetta Paonessa e "Paesaggi liguri e non solo" di Giuseppe Codazza; sul Belvedere, serata con l'orchestra "Gli indimenticabili".



Provincia di Biella

La Pro Loco Valdengo (BI) tra passato e presente

“Cavagnin e alegria”, un passato da ricordare Di stretta attualità la “fuga dei cervelli”

“Cavagnin e alegria” - Storia e memorie dei 90 anni dell'Asilo Infantile di Valdengo: questo libro, dedicato ai cittadini di Valdengo di oggi, di ieri e di domani, è nato dall'idea del presidente dell'Amministrazione dell'Asilo e consigliere Pro Loco Enzo Pella, al fine di non dimenticare “la scuola” in cui sono passati quai tutti i bambini del paese.

Il libro è stato curato, per la parte storica, da Aldo Sola, che ha 96 anni, ma lo spirito e l'entusiasmo di un giovanotto, e per la stesura letterarie e le interviste, dalla non meno dinamica Mariella De Bernardi.

Nelle 120 e più interviste, che vanno dai nonni ai piccoli alunni delle scuole primarie, esce uno spaccato di storia della nostra comunità, raccontato da chi l'ha vissuto in prima persona.

Il libro è stato presentato al pubblico lo scorso 27 giugno con una festa organizzata da Pro Loco, gruppo Amici Sportivi e Alpini; vi hanno partecipato autorità, la Filarmonica di Valdengo, il Cro Amici del canto, le ultime Suore Rosminiane che hanno insegnato all'Asilo e, ovviamente, i bambini con il loro saggio.

Il mercoledì seguente, Pro Loco e consiglio di Biblioteca hanno organizzato un incontro-conferenza con la concittadina Cristina Cusin, psichiatra e ricercatrice presso l'Università di Harvard, di ritorno dagli USA.

La ricercatrice ha spiegato ai numerosi presenti – tra i quali diversi medici – i motivi per cui molti dei giovani ricercatori italiani, non riuscendo a trovare lavoro in patria, alimentano quella che oggi viene definita la “fuga dei cervelli”. Moderatori dell'incontro sono stati Riccardo Alberto e Luisa Nuccio, giornalisti de “Il Biellese”.

Il 3 e 4 luglio ha fatto tappa a Valdengo il Rally della lana: la Pro Loco ha offerto il rinfresco ai partecipanti, guidandoli a visitare, in biblioteca, la mostra di quadri e disegni di Manzù e Rosazza sul tema della “Vespa”, il cui prototipo è nato proprio a Biella. La mostra potrà ancora essere visitata a Biella, a Palazzo Boglietti.

Dopo un po' di riposo nel mese di agosto, la Pro Loco Valdengo ripartirà a settembre con la gita sociale a Budapest e Vienna.

Paolo Bissetta
Presidente Pro Loco Valdengo

Il 18 e 19 settembre

A Viverone “Pro Loco al lago”



Il 18 e 19 settembre Viverone ospiterà “Pro Loco al lago”, manifestazione alla quale hanno già dato la propria adesione un buon numero di Pro Loco della Provincia di Biella. L'invito è comunque rivolto anche alle Pro Loco delle province di Torino e Vercelli che si affacciano sul lago e alle altre Pro Loco lacustri del Piemonte.

Le Pro Loco partecipanti potranno allestire uno stando con le loro specialità tipiche, le loro proposte, un loro banco assaggi.

Le Pro Loco interessate sono invitate a prendere contatto, al più presto, con la Pro Loco Lago di Viverone – p.sarasso@esse-pi.eu – info@lagodiviverone – cell. 335 751.3807 Piero Sarasso.

Pro Loco Ternengo (BI)

L'antica sentiera che fa storia

Pro Loco non vuol dire soltanto sagre: fedele a questa impostazione adottata ormai da anni, l'Associazione turistica Pro Loco Ternenghese, in collaborazione con il Comune e la

Protezione Civile, ha recuperato un antico sentiero pedonale, il “Santè dla lama dan boro” (che in italiano si può tradurre “il sentiero della lama del gorgo”). Il tracciato di 7 chilometri

tra i boschi e lungo i torrenti Quarnasca e Ariasca, è una camminata attraverso la storia locale e le bellezze naturali della zona.

Alla passeggiata inaugu-



rale, domenica 11 luglio in occasione della festa patronale, hanno partecipato oltre un centinaio di escursionisti; al termine il sindaco Francesco Vettoreto ha scoperto una targa che riporta il nome del sentiero e ha illustrato i progetti ambientalisti della comunità, che prevedo-

no un progressivo potenziamento della rete dei sentieri in sinergia con i Comuni della Rovella, la storica collina che sovrasta Ternengo dove si consumò l'ultima pagina della tragica storia medievale di Fra' Dolcino.

Al termine, fiori di zucca ripieni per tutti.

Provincia di Cuneo

Venerdì 4 giugno a Fossano

Prima pietra per il Consorzio Pro Loco del Fossanese

Lo scorso 4 giugno, nella sala polivalente "Brut e Bon" del Comune di Fossano, si è svolta una riunione per esaminare la possibilità di costituire il "Consorzio delle Pro Loco del Fossanese".

Erano presenti, tra gli altri, il presidente del Comitato regionale Unpli Piemonte Bruno Verri, il responsabile locale Unpli e co-promotore dell'iniziativa Lorenzo Buratto, la responsabile fiscale delle Pro Loco cuneesi Ivana Bodello, il consigliere provinciale Unpli Mario Milanesio (che ha portato l'esperienza più che decennale delle 11 Pro Loco del Roero che organizzano in comune "Cantè j'eu", manifestazione di rilevanza regionale), sindaci di vari Comuni del Fossanese, il consigliere provinciale Anna M. Mantini, il responsabile nazionale Unpli per i consor-

zi Giorgio Rossi, della Pro Loco Marostica; l'assessore regionale al turismo, Alberto Cirio, impegnato altrove, ha mandato il suo saluto, lodando l'iniziativa che condivide pienamente.

"Questa riunione - ha spiegato Giuliano Degiovanni, presidente provinciale Unpli di Cuneo - ha lo scopo di far comprendere alle 18 Pro Loco del Fossanese le potenzialità e le prospettive che il consorzio potrebbe avere anche nei confronti degli enti regionali e provinciali".

Giorgio Rossi ha portato l'esperienza del primo consorzio di Pro Loco costituitosi nel Veneto diversi anni fa e che oggi ha un bilancio di 1,2 milioni di euro: "Non conosco bene il Piemonte e le sue peculiarità - ha detto Rossi -, tuttavia, secondo la mia esperien-

za, un consorzio funziona bene se ha queste tre caratteristiche: la territorialità, cioè se rappresenta un territorio condiviso e bene identificabile con la promozione delle sue bellezze naturali e monumentali e dei suoi prodotti; l'aiuto alle Pro loco più deboli (se alla festa del paese A lavorano e partecipano tutte le Pro loco del consorzio, anche il paese B, molto piccolo, con l'aiuto delle altre Pro loco potrà organizzare una sua grande festa, usufruendo altresì di palchi, sedie, tavoli, capannoni e altre strutture del consorzio; infine, il consorzio deve avere un suo "statuto" che prevede come soci i presidenti delle varie Pro Loco".

Compito importante del consorzio sarebbe anche quello di disciplinare il calendario degli eventi, evitando che due



Il palco degli oratori: da sinistra, Francesco Graglia, sindaco di Cervere, Gianfranco Capello, presidente Unione Comuni del Fossanese e sindaco di Genola, Giuliano Degiovanni, Bruno Verri, Giorgio Rossi, Lorenzo Buratto.

o più Pro Loco, distanti pochi chilometri l'una dall'altra, organizzino negli stessi giorni manifestazioni importanti e che si fanno concorrenza, mentre magari la domenica suc-

cessiva non si sa dove andare. Senza contare che "l'unione fa la forza".

Aldo Raviolo
Consigliere regionale Unpli e delegato per il Saluzzese

Provincia di Novara

Sabato 7 agosto

Arona sotto le stelle

Spettacoli di strada, shopping e, per finire, "Fiori di fuoco"

La lunga "Notte aronese" è un intreccio di musica e colori che ogni anno richiama migliaia di turisti da tutto il nord Italia e dalla vicina Svizzera.

La data dell'edizione 2010 è già segnata sul calendario di tutti gli aronesi: sabato 7 agosto la città vivrà la sua notte più bella con una serie di intrattenimenti ed happening che par-

tiranno nel pomeriggio e si protrarranno fino all'alba.

A partire dalle 15, Arona si animerà con spettacoli di strada, bancarelle, degustazioni nei punti strategici del centro e numerosi gruppi musicali che si esibiranno per il piacere di grandi e piccini. Non mancherà la possibilità dello shopping sia quello spicciolo, con mercatini di artigianato ed hobbistica sulla strada e la mostra di arti e mestieri, che quello decisamente più impegnativo nel centralissimo corso Cavour, una sorta di galleria a cielo aperto con grandi marche.

Un occhio al divertimento e uno alla cultura: chiese e musei, infatti, saranno aperti al pubblico. Ad impreziosire la manifestazione organizzata dalla Pro Loco Arona, alle 23 circa si terrà lo spettacolo pirotecnico inserito nel calendario mondiale "Fiori di fuoco".

Sei le squadre in gara, provenienti da ogni angolo del mondo, che si esibiranno fra le province di Novara e Verbania: ognuna di loro dovrà dare prova delle proprie capacità tecniche e coinvolgere il pubblico presente alle varie serate con fantasiosa creatività. La magica arte del dominio del fuoco, sarà, come sempre, la protagonista del Campionato Mondiale, nel quale nuove coreografie, arabeschi, lanci e colori, animeranno il cielo.

Lo scorso anno, non meno di 30 mila persone sono rimaste con il naso all'insù, senza fiato, a godere dello splendido spettacolo di luci e colori.



Il 10 agosto a Ghemme (NO)

"Calici di stelle"

Evento nazionale delle "città del vino"



L'Associazione Turistica Pro Loco di Ghemme in collaborazione con il Comune di Ghemme (Città del vino, e il Consorzio di Tutela Nebbioli dell'Alto Piemonte, organizza nella notte di S. Lorenzo la manifestazione Calici di Stelle.

Dalle ore 21 alle 24 verranno proposte degustazioni di vini, presentati da una cinquantina di aziende del territorio e abbinati ad assaggi di prodotti tipici locali: un gruppo musicale renderà ancora più suggestiva l'atmosfera. La manifestazione si svolge al castello Cavenago, ad ingresso libero.

Esperti dell'osservatorio di Suno illustreranno ambienti stellari anche attraverso l'uso del telescopio che permetterà la visione ravvicinata delle stelle. Un angolo magico con una astrologa per la scoperta del futuro focalizzerà l'attenzione di molte persone. Saranno disponibili, per il trasferimento al castello, pulmini gratuiti con partenza dalla piazza Castello di Ghemme. Si potrà così raggiungere il Cavenago lasciando l'auto in un comodo parcheggio. Chi acquisterà i buoni degustazione, validi per 5 degustazioni di vini, riceverà in omaggio il bicchiere e la sacca porta calice, appositamente creati per la serata.

Provincia di Torino

A Salassa (TO) il 3 e 4 luglio

La Notte dei Salassi

Si mangia, si beve, si balla... a volontà

E' una tradizione lunga, che si ripete ormai da 31 anni ogni primo sabato di luglio: "La Notte dei Salassi".

Una tradizione che affonda le proprie radici nel 143 avanti Cristo, quando la popolazione locale, i Salassi, colpirono e annientarono i Romani guidati dal console Appio Claudio Pulledro.

I Salassi restarono irriducibili per decenni, fino all'anno 25 avanti Cristo, quando l'imperatore Ottaviano Augusto perse la pazienza e incaricò uno dei suoi migliori generali, Terenzio Marone, di risolvere finalmente la faccenda: i Romani riuscirono così ad avere ragione della fiera resistenza dei Salassi.

Questi antenati degli abitanti di Salassa erano battagliere popolazioni montanare appartenen-



ti al ceppo dei Liguri che da secoli vivevano nelle zone comprese tra la Savoia, la Valle d'Aosta e parte del Piemonte; prosperavano più o meno allegramente, adorando i loro dei, cibandosi dei prodotti della

terra e di selvaggina e festeggiavano le vittorie sui loro nemici con colossali mangiate e bevute.

Così come la razza dei Salassi non fu sterminata dai Romani, anche le loro buone abitudini non sono state dimenticate: anzi, sono state rinverdate e potenziate nel tempo grazie agli allegristi discendenti che ogni anno - con il supporto organizzativo della Pro Loco e del Comune - ripropongono questa festa con danze e banchetti che si svolgono nel corso di una notte tutta speciale, che unisce storia e "gozzoviglie".

A Cumiana, il 25-26-27 giugno

"Un tuffo nel passato"

Per i 1200 anni di storia

Per festeggiare i 1200 anni della sua storia, il 25 - 26 e 27 giugno Cumiana ha fatto "Un tuffo nel passato" con una rievocazione storica che per tre giorni ha riportato il paese nell'Alto Medioevo.

Risale infatti a 1200 anni fa il documento in cui compare l'atto di donazione della città di Comuiana, poi divenuta Cumbaviana e più tardi ancora Cumiana, e dei suoi terreni all'abbazia di Novalesa, in Valle Susa, da parte del nobile Teutario, "per salvare la sua anima e quella della giovane moglie Ricarda".

La rievocazione storica si è svolta sotto la regia di Luigi Oddoero, con la collaborazione dei volontari della Pro Loco, il sostegno dei commercianti che si sono messi in gioco e hanno riportato il centro città al tempo che fu, l'appoggio dell'amministrazione comunale che ha creduto in questo progetto che si è dimostrato vincente.

Mai a Cumiana si era avuta una così mas-



siccia adesione, da parte dei cittadini e dei turisti. Non contenti dell'impegno appena concluso, ecco che la settimana seguente, il 2-3-4 luglio, la Pro Loco è stata chiamata ad organizzare la tradizionale "Cumiana a tutta birra" che ha avuto un riscontro di pubblico senza precedenti; essendo quest'anno il direttivo della Pro Loco impegnato su più fronti, l'organizzazione e la logistica di questa manifestazione erano state affidate al "ramo giovani", che ha lavorato con entusiasmo e, spinto dall'ottima riuscita, è già in moto per altri eventi.

Per chi fosse interessato, ricordiamo che, per i 1200 anni di storia di Cumiana, è stata stampata un cartolina-commemorativa con annullo filatelico; i collezionisti possono ancora richiederla alla Pro Loco (info: 011 068.7950 - 338 605.0037 - prolococumiana@libero.it).

Graziella Bonansone
presidente Pro Loco Cumiana



Un altro grave lutto nella Pro Cavour Lino Pierrot, un punto di riferimento sicuro

Caro Lino,

Tutta la Pro Loco Cavour e la Croce Verde, le consorelle del pinerolese, gli Alpini, il CAI, tutta la comunità cavourrese, sono oggi intorno a te.

Abbiamo pregato, ci siamo rimessi alla volontà di Dio ma restiamo ancora pervasi da una alternanza di sentimenti e di stati d'animo: dolore, amarezza, rabbia, incredulità, disagio per il dubbio di non essere forse riusciti a farti sentire la nostra vicinanza, dimostrare solidarietà e conforto in questo breve arco di tempo di una malattia inesorabile e senza speranza.

Forse però, caro Lino, conoscendoti, per evitarci disagi nei rapporti o peggio ancora ipocrite e banali conversazioni, hai preferito restare nella tua intimità in compagnia di chissà quanti e quali pensieri.

Con tristezza e commozione ti rivolgiamo questo pensiero: stai tranquillo, non è una orazione funebre, ma l'occasione per dirti pubblicamente delle cose, ricordare un compagno di avventura da tanti anni di questa Pro Loco in cui sei entrato in punta di piedi ed allo stesso modo in punta di piedi te ne sei andato.

Ti ringraziamo per il lavoro che hai fatto, sempre puntuale, rigoroso, onesto, brontolando con chi lo era meno, prudente sempre. In occasione delle inamovibili discussioni che governano un gioco di squadra come il nostro, il tuo richiamo era sempre al rispetto reciproco tra le persone, per te un valore principe ed irrinunciabile.

Quando invece nascevano con entusiasmo idee di nuove iniziative, innovazioni da tentare, l'invito costante era a ponderare bene, alla prudenza, ad evidenziarci ogni tipo di rischio senza lasciare nulla al caso. Non era un frenare, ma rispondeva pienamente alla tua rigida forma mentale e di onestà intellettuale. Ti sei guadagnato così la nostra stima, il rispetto, l'amicizia di molti. Sei diventato un punto di riferimento importante per risolvere al meglio incarichi delicati.

Hai speso e investito il tuo tempo libero in primis per la famiglia, la passione per la montagna e la botanica, ma immanicabile e costante l'impegno nel volontariato: per la nostra Pro Loco, la Croce Verde, le feste di Babano, qualche anno fa anche l'esperienza a Casa Alpina di Torrette, impegnato in cucina con Rosina, io lavapiatti, e poi ancora guida alpina con tuo fratello Doriano ad accompagnare i nostri giovani in sicurezza sui sentieri della Val Varaita.



Sono tanti i pensieri e i ricordi che in questo particolare momento affollano la nostra mente; nel ripercorrere tanti momenti e tante situazioni scopriamo il perché ci sei mancato e ci mancherai molto.

Sei stato un compagno di viaggio piacevole, colto, preparato, amante e conoscitore della natura che ci circonda.

Ma, a proposito di viaggi, ne ricordiamo uno breve ma intenso: con Giulio e Sergio siamo stati in Norvegia dagli amici di Sauheard, un incantevole paese delle mele, siamo stati ospiti d'onore con la principessa Martha Louise figlia del Re di Norvegia.

E' stato bello vederti soddisfatto dell'esperienza vissuta, estroverso come non mai, con il piacere di risentire la brezza della vicina Svezia dove per motivi di lavoro hai vissuto una parte della tua gioventù. E, dopo questa occasione, la voglia di altre esperienze: il progetto Sicilia, l'America!

Invece, caro Lino, troppo presto hai intrapreso il viaggio verso i lidi celesti, di cui conosci molto bene le evoluzioni delle sue nuvole e dei venti; difatti non ci bastava interrogare internet ma volevamo sempre sentire le tue previsioni.

Ora stai viaggiando verso l'eternità a raggiungere altri grandi uomini della Pro Cavour, i compianti e indimenticati Edmondo Destefanis, Michele Martini, Nanni Vignolo. Per noi l'amarezza che aumenta, per il paradiso una Pro Loco sempre più forte.

Mentre continua il nostro impegno quotidiano per Cavour, fatti ancora sentire, Lino; illumina la tua saggezza, della tua sensibilità, della tua prudenza. Ci sarà di grande aiuto.

A Rosina, Luca, Alessandra, tutti i familiari, alle vostre amicizie più care che hai lasciato nel dolore, manifestiamo tutta la nostra vicinanza e affetto.

Ciao Lino...Arrivederci

**Gli amici della
Pro Loco Cavour**

A Cambiano, sabato 4 e domenica 5 settembre

XXXIII Sagra del pomodoro

"Costoluto" e "Cuore di bue" re della festa

La sagra del Pomodoro di Cambiano giunta alla sua 33ª edizione, quest'anno si presenta con una rinnovata edizione. Le iniziative in programma tendono alla valorizzazione dei sapori, costumi e tradizioni delle tipicità e autenticità locali in terra di Cambiano.

Una sagra di costumi e tradizioni che, oltre a promuovere la tipica produzione locale, tende a valorizzare la coltivazione della tipico pomodoro cambiano, "il Costoluto di Cambiano", soprannominato "la Piatta di Cambiano", e successivamente il tipico cuore Cuore di Bue. Queste varietà di ortaggio ci riconducono agli anni di massimo splendore, il 1960 e il 1990.

Il pomodoro da insalata di Cambiano, da sempre coltivato e commercializzato insieme ad altri innumerevoli ortaggi, diventa davvero trainante e protagonista dell'economia locale a seguito del declino della produzione dell'asparago Nostrano d'Argenteuil. Infatti negli anni 60 del secolo scorso l'asparago, prodotto tipico per eccellenza in terra di Cambiano e d'intorni, per svariate ragioni iniziava a non rendere più come gli anni precedenti, e gli agricoltori per non perdere il passo della produttività delle proprie terre convertivano le coltivazioni alla produzione dei pomodori da insalata,

tipico "il Costoluto". Il mercato in quegli anni si apriva alla grande distribuzione e le richieste erano sempre più notevoli e ben pagate; fu così che tra tutti gli agricoltori si affermò un'economia trainante che verteva intorno alla produzione dei pomodori e ne fu affermata la tipicità grazie alla riconosciuta qualità e all'inconfondibile sapore. Il Costoluto o Piatta di Cambiano nel tempo, e in gran parte, sono stati rimpiazzati da altre varietà ibride con caratteristiche di più lunga conservazione, caratteristiche ed esigenze richieste dal mercato all'ingrosso e della grande distribuzione.

Le giornate di sabato e domenica propongono varie iniziative che prevedono: degustazione della bruschetta al pomodoro, cene tipiche, ballo al palchetto con orchestre spettacolo di gran richiamo, esposizioni pomodori dei coltivatori di Cambiano, sfilata delle tradizioni agricole e manifatturiere locali insieme a gruppi folkloristici del Piemonte tra cui il Gruppo Folkloristico Città di Borgosesia, inoltre il mercato di promozione dell'ortofrutta di stagione e dei prodotti tipici di Cambiano e del Chierese.

Programma: **Sabato 4/9**, apertura festa: ore 19,30 sul piazzale Pro Loco di via Camporelle, cena del pomodoro con grigliata; ore 21



ballo a palchetto coperto con l'orchestra Beppe Colosso. **Domenica 5/9**, ore 9, nel centro storico esposizione pomodori, e mercato dell'ortofrutta di stagione e prodotti tipi-

ci del chierese, concerto della banda La Giovine di Cambiano, ore 11 alle ore 12, degustazione bruschetta, ore 15 sfilata delle tradizioni agricole e manifatturiere e degusta-

zione bruschetta; ore 17 premiazioni degli agricoltori; ore 20 sul piazzale Pro Loco cena dell'agnolotto, ore 21 ballo a palchetto con Sonia de Castelli.

Dalla Pro Loco Pinerolo

Il Premio "Pinarolium" a Mario Marchiando Pacchiola



Sabato 22 maggio il prof. Mario Marchiando Pacchiola è stato insignito del Premio "Pinarolium", istituito nel 1972 dalla Pro Pinerolo e destinato alle "personalità del Pinerolese (di nascita o di adozione) o ad enti che, in campi diversi, abbiano reso onore alla città".

Mario Marchiando Pacchiola, di antica famiglia pinerolese, professore di materie artistiche e storia dell'arte, critico d'arte e valente pittore egli stesso, è stato dal 1967

al 1973 presidente della Pro Loco Pinerolo, restandone poi sempre consulente artistico; dal 1970 coordina la Commissione per l'arte sacra e l'Ufficio per i beni culturali della Diocesi.

Ma il suo merito maggiore è la fondazione e la cura della Collezione civica d'arte di Palazzo Vittone, il più pregevole museo cittadino, e del Museo diocesano di arte sacra, il primo in Piemonte.



Pro Loco di Castelnovo Don Bosco

Viaggio di solidarietà a Castelnovo d'Abruzzo

Coinvolta l'Unione dei Castelnovo d'Italia

Il 31 maggio un gruppo dell'Associazione castelnuovese ha viaggiato durante la notte per visitare Castelnovo d'Abruzzo, una piccola frazione di San Pio delle Camere, colpita disastrosamente dal terremoto che ha messo in ginocchio L'Aquila il 6 aprile 2009.

La Pro Loco dell'astigiano si era attivata l'anno scorso per una raccolta fondi tra i castelnuovesi con un progetto chiamato *Castelnovo aiuta Castelnovo*. Al progetto ha aderito l'Unione dei Castelnovo d'Italia con collette attivate in tutto il Paese.

La ricostruzione della frazione abruzzese non è ancora partita a causa dei sopralluoghi e degli studi geo-sismici che sono in corso in tutta la zona colpita.

"Siamo arrivati in un paese fantasma. - racconta Ylenia Carlucci, presidente della Pro Loco di Castelnovo Don Bosco. - Ci siamo stupiti per quanto la situazione fosse disastrosa. Non c'era una casa in piedi e c'erano ancora le macchine sepolte dalle macerie. E' stato davvero toccante".

Al loro arrivo sono stati accolti da due donne: il sindaco e il vice sindaco. I fondi di maggiore entità sono stati destinati alla ricostruzione di centri più grandi come Onna e Paganica, i due paesi a cui molti telegior-

nali hanno dedicato i loro servizi: per questa piccola realtà di 400 anime, invece, poche sono state le donazioni, nonostante l'entità dei danni sia pari.

"Siamo entrati nella zona rossa. Tra i resti delle case c'erano vasi di fiori, tende che svolazzavano dalle finestre rimaste in piedi e i giochi dei bambini in mezzo alle strade. Abbiamo visto la vita di queste persone così come si è fermata alle 3.32 di lunedì 6 aprile".

Le vittime sono in totale 19. Il resto della popolazione vive ancora nei map, moduli abitativi provvisori di 40 metri quadrati l'uno.

L'unico edificio che potrebbe essere agibile, ma non lo è a causa della burocrazia e dei vari permessi di agibilità, è un centro polifunzionale che è stato donato dal comune di Segrate (Mi).

Adesso i riflettori dei tg e le loro telecamere si sono spenti, ma continuano a mancare bar, negozi, la farmacia e soprattutto centri di ritrovo dove gli abitanti possano scacciare i brutti pensieri con una partita a briscola.

"La maggior parte della popolazione è piuttosto anziana. - continua Ylenia Carlucci - L'Unione dei Castelnovo d'Italia ha deciso di ricostruire un centro per anziani che ac-



coglierà anche un ambulatorio medico."

A Castelnovo Don Bosco la raccolta fondi continua. Si possono effettuare donazioni sul conto corrente della Pro Loco: IT 56 X 02008 47380 000001991484 indicando come causale di pa-

gamento: Castelnovo aiuta Castelnovo.

Il 10 luglio, frattanto, è stato organizzato un concerto; durante la serata verranno mostrate le foto del viaggio e vendute magliette il cui guadagno è stato interamente devoluto ai terremotati di Castelnovo d'Abruzzo.

L'associazione sta pensando di aderire alla lotteria organizzata nel comune di Castelnovo Parano, in provincia di Frosinone, durante la festa nazionale dei Castelnovo d'Italia.

Federica Di Domenico
Segretario della Pro Loco di Castelnovo Don Bosco

Settimo Vittone

Concorso fotografico



ASSOCIAZIONE TURISTICA
PRO LOCO DI SETTIMO VITTONE



COMUNE DI SETTIMO VITTONE
BIBLIOTECA COMUNALE

organizza

1° CONCORSO FOTOGRAFICO
"Settimo Vittone e la sua gente"






Il concorso fotografico si propone le seguenti finalità:
Acquisire un archivio di immagini, riguardanti il paese ed i suoi abitanti, da trasmettere alle future generazioni;
Stimolare l'osservazione e la ricognizione fotografica del territorio;
Far conoscere Settimo Vittone ed i suoi dintorni attraverso una serie di manifestazioni artistico-culturali

SCADENZA 5 NOVEMBRE 2010

Per informazioni sul regolamento:
Pro loco di Settimo Vittone
Via Ciancrosio 4 - 10010 Settimo Vittone (TO)
Tel. 349.5591345 - Fax 0125.615276

La Pro Loco Settimo Vittone, in collaborazione con il Comune, organizza un concorso fotografico con l'obiettivo di acquisire un archivio fotografico relativo al paese e ai suoi abitanti, stimolare l'osservazione e la ricognizione fotografica del territorio, far conoscere Settimo Vittone attraverso una serie di manifestazioni artistiche e culturali.

La scadenza è il 5 novembre 2010.

Info: Pro Loco Settimo Vittone - Via Ciancrosio, 4 - 10010 Settimo Vittone - tel. 349 5591345 - fax 0125 615276

A Usseglio in Valle di Viù

È la Toma di Lanzo che fa la festa

Usseglio, Valle di Viù: a metà luglio appuntamento con la Mostra Regionale della Toma di Lanzo e dei formaggi d'alpeggio che segna il clou delle manifestazioni estive organizzate dalla Pro Loco di Usseglio. Ogni anno è un tripudio di suoni, colori, profumi, sapori: la Toma in particolare, ma anche i Caprini e la Toma del lait brusc in abbinamento a miele, mostarde, marmellate, salse varie, con un bicchiere di ottimo vino, sono un richiamo irresistibile per abitanti e villeggianti.

Questo è molto altro è la Toma di Usseglio: un percorso tra prodotti genuini che sono l'orgoglio dei margari.

La mostra della Toma rappresenta un appunta-

mento ormai imperdibile per gli abitanti degli alpeggi, un modo per ritrovarsi, fare festa, ma anche per discutere dei problemi connessi con il loro lavoro.



A Settimo Torinese dal 3 al 13 settembre



**A.T. PROLOCO
DI
COSTANZANA**



UNA PAGINA DI STORIA LA RITIRATA DI RUSSIA 1942/1943




Sabato 24 aprile

2010

Domenica 25 aprile

10.00 Accoglienza Autunno.
«Una Sordana» a cura dell'A.N.A. di Vercelli
«Immaginazioni» mostra fotografica curata
dal regista Nigro Pasquale Corti.
«Vista ed illustrazioni da parte dei corsieri della
cavalleria» da rappresentazioni delle scuole di Vercelli.

11.45 Minicinema.

15.30 Mostra fotografica.
«Lettere di alcuni significative pagine tratte dal test
di La Compagnia Officina del 1942-1943».

20.30 «Cinema teatro» spettacolo
«Proiezione filmati d'epoca»
«Edizione con A.N.A. «Sagra» di Biondante.

9.30 «Mostra fotografica.
17.00 «Tea»

Gratuito dalle 10.00 alle 18.00.
€8,00 - €12,00 - €15,00 - €17,00
domenica 22-€9,00 - €10,00 - €13,00 - €15,00 - €17,00

Costanzana (Vc)
Centro Polivalente - via I Maggio
prolococostanzana@live.it







Dove andiamo nel week-end?

Prov. ALESSANDRIA

MANTOVANA, fraz. di Predosa

Dal 4 all'11 agosto: "Sagra del bollito misto". L'evento enogastronomico, tra i più importanti della provincia di Alessandria, si impone sia per la qualità dei piatti proposti sia per il numero di visitatori. La Pro Loco propone, inoltre, menù valorizzati dai rinomati vini della Cantina Sociale di Mantovana. Non manca l'intrattenimento per grandi e piccoli: la pesca di beneficenza, la mostra delle creazioni dell'artigianato locale, le bancarelle, le giostre e tanta musica. Info: tel. 0131 710167 info@prolocomantovana.it www.prolocomantovana.it

MONCESTINO

13, 14 e 15 agosto: Festa patronale 2010. **13 agosto ore 16:** Grande tombola estiva con ricchi premi per tutti; ore 21: Commedia Teatrale in dialetto piemontese con la "Compagnia 'dla Baudetta" di Villafranca d'Asti che presenta "Ridere... Sorridere" di Giulio Berruquier. **14 agosto ore 17:** premiazione concorso fotografico "Frazioni di Collina"; ore 21: Cena gustosa accompagnata dalla musica di "Marcella ed i suoi Solisti". **15 agosto ore 10:** S. Messa solenne con processione in onore della Madonna - Incanto delle torte; ore 16: Tradizionali giochi in piazza per bambini; ore 21: Serata danzante con l'orchestra "Piccolo Evento"; ore 24: Elezione di Lady Ferragosto. Info: mikamale77@libero.it

MONTALDEO

6, 7 e 8 agosto: XXXVII Sagra del tacchino e del dolcetto. Info: proloco.montaldeo@alice.it

PONTI

Dal 13 al 17 agosto: Festa della Assunta nella borgata Santa Maria. **20 e 21 settembre:** Fiera di San Matteo. Info: proponti@tiscali.it

PONZANO MONFERRATO

12 agosto ore 21: dalla rassegna Teatri di confine - festa in Piazza con "Banda brisca" - cena campagnola. **13, 14 e 15 agosto:** "Festa d'estate 2010" con stand gastronomici e tanto tanto ballo liscio. Info: cell. 3662815499

VIGNALE

Dal 20 al 24 agosto: Festa Patronale di Vignale, cene, gare sportive e serate danzanti. **4 settembre:** Festa di fine vacanze. Info: tel 349 3890259 - www.prolocovignalemonferrato.it info@prolocovignalemonferrato.it

Prov. ASTI

CASTAGNOLE DELLE LANZE

Dal 20 al 30 agosto: Festival della canzone d'impegno - per ricordare Augusto e Dante dei Nomadi.

CESSOLE

13 agosto fritto di pesce. Info: renzo.canuti@alice.it

LOAZZOLO

7 agosto ore 20.00: Un paese in festa. Info: info@proloco-lozzolo.it

TIGLIOLE

11 agosto: spettacolo con la Shary Band

VILLAFRANCA D'ASTI

3, 4 e 5 settembre: settembre villafranchese: Festa patronale: suoneranno Max Pezzali tribute band, Lella blu, Il re degli ignoranti, tributo a Celentano. **Dal 1 al 5 settembre:** 4° concorso nazionale Vinivilla - Mostra mercato dei vini astigiani DOC e DOCG dell'astigiano. **11-12 settembre:** partecipazione alla XXXVII° edizione del Festival delle Sagre Asti. Info: info@prolocovillafranca.at.it www.prolocovillafranca.at.it

Prov. BIELLA

MUZZANO

Dal 19 al 22 agosto Festa di fine estate - San Eusebio. Info: info@prolocomuzzano.it

VIVERONE

18 e 19 settembre. Pro Loco al lago.

ZUBIENA

5 settembre: "Festa dei Campagnin" X edizione" Info: www.prolocozubiena.it

ZUMAGLIA

Dal 31 luglio - al 7 agosto: serate in Villa (grigliata, cabaret e musica). Info: zec.zec@libero.it

Prov. CUNEO

ALTO

16 agosto: attività ricreativa dei giochi dei bambini. **Domenica 22 agosto** "Carnevalalto" Festa Paesana. Dalle ore 15,00 frittelle per tutti, alle ore 16,30 sfilata singolari gruppi mascherati e con carri allegorici per le vie del paese, in prima serata la premiazione. La serata sarà allietata con musica dal vivo. Info: Pro Loco Alto, via Roma n. 5, Alto

CHIUSA PESIO

V edizione di Chius'Arte. Info: chiusarte@gmail.com

MONTOSO (Bagnolo Piemonte)

13 agosto: direttamente da Zelig, Fabrizio Fontana. Info: info@prolocomontoso.it

PRATOGLUGLIELMO (S. Lorenzo - Paesana)

10 agosto: Festa patronale di San Lorenzo. Info: 3487960916 / 3490896610

PRIOCCA D'ALBA

19, 20, 21 e 22 agosto: Festa di San Rocco. Info: 0173 66773

ROBURENT

Dal 9 al 12 dalle ore 10-12 e dalle ore 16-18: Mostra del fungo presso la confraternita S. Antonio. **9** ore 21.00: Inaugurazione della mostra con la Corale Due Torri diretta da Monica Tarditi. **10** ore: 16.00 Gimkana in bicicletta; ore 21.00 Serata "Con e Per la Pro Loco". **11** ore 16.00: La Bottega dei Colori con aiuto di esperti madonnari; ore 21.00: Gioca con i numeri. **12** ore 16.00: Decoupage; ore 21.00 La torta dolce. **Dal 13 al 15:** Festa della birra presso l'area verde in zona S. Rocco. **Dal 16 al 21:** Festa del calcio per bambini. **20** ore 10.30 e 15.30 Impara l'arte e mettila da parte - Lavoriamo la creta. **21** ore 10.30 e 15.30: Impara l'arte e mettila da parte - Lavoriamo la creta; dalle ore 19.00: Polentata e danze con Paolo & Carmelo. Date e orari potrebbero subire variazioni. Per conferme e prenotazioni telefonare a: Pro Loco Roburent: 0174-22.82.23 Uff. Turistico Sangiacomo: 0174-22.75.75

SALICETO

Dal 31 luglio al 10 agosto: festeggiamenti di San Lorenzo. Info: proloco.saliceto@libero.it

VALLE PESIO

Dall'1 all'8 agosto: Campo teatro dell'oppresso "la ribalta degli invisibili". **7 e 8 agosto:** Con la luna sotto i piedi suggestivo minitrekking del Marguareis che offre affascinanti ambienti, quali pareti dall'aspetto dolomitico e un paesaggio lunare ricchi di storia speleologica, con tappa al Rifugio Don Barbera. **Finale del Palio** in P.zza Cavour dalle ore 21. **10 agosto:** Rassegna Cinema in Cortile "Vergeance". Ore 21.30 presso cortile ex Ospedale. Ingresso a pagamento. **11 agosto:** Serata gastronomica. Ore 20 S. Bartolomeo e danze ingresso libero. **12 agosto:** Serata musicale con danze latino-americane. Dalle ore 21 in P.zza tre Medaglie d'Oro. **13 agosto:** Serata gastronomica. Ore 20 S. Bartolomeo e danze ingresso libero. **Rassegna Cinema in Cortile "Gli amori folli"** Commedia. Ore 21.30 presso cortile ex Ospedale. **14 agosto:** Festa Patronale organizzata dal Circolo Libertas di S. Maria Rocca. **15 agosto:** Ludobus in Pian delle Gorre dalle 14.00. Tradizionale processione di S. Rocco a Chiusa di Pesio per le vie del paese dalle ore 20.30 accompagnati dalla Banda musicale G. Vallauri Rassegna Cinema in Cortile "Welcome". Ore 21.30 presso cortile ex Ospedale. Ingresso a pagamento. **16 agosto:** Concerto di Ferragosto della banda musicale G. Vallauri in P.zza S. Rocco. **Dal 20 al 22 agosto:**



Tour delle tre valli: Rif Pian delle Gorre m. 1032 Serata introduttiva accoglienza e presentazione programma del Tour. **21 agosto:** Serata gastronomica con musica. Fraz. S. Bartolomeo ore 20.00. Serata gastronomica e danzante, ingresso libero. **22 agosto:** Festa patronale S. Bartolomeo Ore 10,30 S. Messa solenne seguita dalla tradizionale processione, accompagnata dalla Banda Musicale di Chiusa Pesio. Ore 21 serata danzante occitane sotto il tendone. Giornata della Biodiversità al Garelli con il CAI sezione di Mondovì e visita guidata ai giardini botanici. SkyRace@ Tre Rifugi: gara di corsa in montagna che ricalca il percorso della Tre Rifugi di sci alpinismo. **Dal 23 al 26 agosto:** Torneo misto di pallavolo presso il campetto dell'oratorio di Chiusa di Pesio. **Dal 24 al 30 agosto:** Città Duvara 11: Per tutta la settimana in piazza C. Mauro il Luna Park della fiera. **30 agosto:** ore 14,00 in P.zza Tre Medaglie d'Oro, torneo di pallone elastico. Info. ufficio. turistico@vallepesio.it www.vallepesio.it

Prov. NOVARA

COMIGNAGO

6, 7 e 8 agosto: XXXIV Sagra dei Baruzit. Info: tel. 320 7260341

GHEMME

9 agosto: Serata dialettale. **10 agosto:** Calici di stelle. Info: progheemme@libero.it

MEINA

"Mangia bevi balla sotto le stelle". **7 Agosto** Paolo Drigo - Ospite Canale 5 e Rai. **13 Agosto** Trio Machine Jazz - Gruppo Della Rai Tv. **14 Agosto** Il Gatto e La Volpe. **21 Agosto** Rossella Rey. **28 Agosto** Stefano Song Concerti e Manifestazioni in Piazza Meina - Ghevio - Silvera Musica dal vivo. **6 Agosto** Ore 21,00 Piazza Carabelli - Phoniq in concerto. **16 Agosto:** Ore 21,00 Silvera Trio Musicale Operistico. Info - Pro Loco Meina Proloco-meina@Virgilio.It - Ente Turismo Comune Di Meina Protocollo@Comune.Meina.No.It

Prov. TORINO

CAMBIANO

29 agosto, 4 e 4 settembre: Tradizioni e sapori: Sagra del pomodoro. Info: www.prolococambiano.it

CAVOUR

31 luglio - 10 agosto: Festeggiamenti di S. Lorenzo. **5 agosto:** Serata musicale all'Abbazia. **27-29 agosto:** Campeggio sulla Rocca. **2 settembre:** serata musicale all'Abbazia. Info tel. 0121 68194 - procavour@cavour.info info: www.cavour.info

CONDOVE

Dall'11 settembre al 16 ottobre, XI rassegna teatrale "Fervaje 'd Bonimor". Info: proloco.condove@libero.it

FENESTRELLE

10 e 11 agosto: 1° Raduno Citroen 2 CV; giri turistici e giornate in allegria per i partecipanti. **Sabato 10** serata occitana (presso la casermette); **domenica 11**, golfi presso il campo sportivo. **Domenica 25** Mercatino dell'Artigianato e Hobbystico lungo via Umberto 1°, dalle ore 8.30. **25 agosto:** Festa del Villeggiante a Mentoulles - Ore 11.00 Messa e rinfresco, nel pomeriggio golfi con ballo e musica occitana presso il parco giochi. **26 agosto:** Festa Patronale di Sant'Anna a Puy - Ore 10.30 S. Messa e rinfresco. **30 agosto:** XXIV Serata gastronomica: dalle ore 19.00 nel centro storico di Fenestrelle. La serata verrà allietata con musica dal vivo. **31 agosto:** Falò della Vigilia "Festa Madonna della Neve" a Pequerel ore 21 (Pro Loco Fenestrelle sez. Pequerel) Info: profene@libero.it; www.fenestrelle.info

IVREA SERRA MORENA

da giugno ad ottobre: ogni prima domenica del mese il Parco della Polveriera di Ivrea sarà aperto e ricco di iniziative. Info: www.serramorena.it

MONASTERO LANZO E CHIAVES

7 agosto: Alpe Costapiana - Festa a l'Alp, ore 11: S. Messa ore 12: Dinà dou Marghè (Pranzo con prodotti locali). **8 agosto:** Frazione Chiavee, ore 9 - 19: Cose buone e belle - 13° Edizione Fiera artigianale Valle del Teso, ore 12.30: distribuzione pulenta cunsa. **9 agosto:** Frazione Chiaves, ore 21: Scoperte in alta quota a cura di Ilmen Gavassa. **12 agosto:** Mulino Barot ore 14.30: "Per na mica 'd pan" - Dal grano alla farina, passeggiata da Monastero di Sotto e visita al mulino. **13 agosto:** Frazione Chiaves, ore 21: Parco della Pace, concerto Musica & Immagine Supershock vs Caligari. **14 ago-**

Dove andiamo nel week-end?

sto: Santuario di Marsaglia ore 21: S. Messa e Processione con flambeau. **15 agosto:** Santuario di Marsaglia Festa dell'Assunta; ore 7.30-9.30-11: S. Messe e incanto. ore 13: Distribuzione pulenta cunsa; ore 15.30: Musiche popolari. **16 agosto:** Festa di San Rocco ore 10: S. Messa in cappella con i priori; ore **21:** Monastero Capoluogo spettacolo teatrale a cura di Cast Frigorfly d'Estate. Info: proloco.monastero@libero.it

PINEROLO

20-21 agosto: Invito all'Opera "Settimane Pucciniane" - Torre del Lago Puccini (Lucca). **9-12 settembre:** collaborazione alla XXXIV Rassegna dell'Artigianato Pinerolese - Città di Pinerolo. **17-26 settembre:** Mostra personale di pittura - Saletta Palazzo Vittone. **26 settembre:** "Pinerolo in bicicletta" 9ª edizione "Tutti in bicicletta". **14 ottobre:** "Pinerolo incontra l'Arte e la Storia" - Conferenza - Saletta Palazzo Vittone. **21 ottobre:** "Pinerolo incontra l'Arte e la Storia" - Conferenza - Saletta Palazzo Vittone. Info: propinerolo@libero.it

SAN SECONDO

3, 4, 5 e 6 settembre: Festa Patronale di San Secondo. Info: nella.gai@libero.it

SETTIMO T.S.E

Dal 3 al 13 settembre: Festa patronale. Info: prolocosettimotomoto@email.it www.prolocosettimotorinese.it. Tel. 0118012979 - 3474464485

TRAVES

12 agosto: Festa A.I.B. **15 e 16 agosto:** Festa di San Rocco **4 settembre:** Festa di San Grato con la filarmonica felettese

Prov. VERBANIA

ARIZZANO

7 e 8 agosto: Fiera hobbistica dell'artigianato- sabato 7, ore 17.00: apertura Fiera; ore 19.00 apertura grigliata; ore 21.00 apertura danze con orchestra "Verde Valle" e

Michele Rodella; **8 agosto:** Festa patronale di Arizzano ore 10.30: S. Messa con incanto; ore 19.00 apertura grigliata; ore 21.00: Rappresentazione teatrale con la commedia brillante in 3 atti di Maria Grazia Parnisari, rappresentata dalla compagnia: "Senza Tempo". Info: l.turconi@libero.it

TRAREGO VIGGIONA

14 e 15 agosto: Festa della birra Viggiona. Birra, specialità gastronomiche e danze a partire dalle ore 19.00. **16 agosto:** Grigliata e serata danzante in località Pianaccio di Trarego, dalle ore 19.00. **22 agosto:** Rampicarza bike, gara di mountain bike aperta a tutti i tesserati UDACE, FCI, UCI sul percorso Trarego-Monte Carza-Viggiona. A seguire cicloturistica sullo stesso tracciato. Giro completo km 17. Info: www.cannobio-mtb.com **26 settembre:** Mostra del fungo Viggiona. Dalle ore 11.00 alle ore 18.00 esposizione micologica presso la Sala multiuso di Viggiona con visite guidate da un micologo. Funghi in concorso - esposizione e votazione di composizioni fungine aperta a tutti. Menu a base di funghi disponibili presso i ristoranti locali. **26 settembre:** Castagnata in località Pianaccio di Trarego. Servizio bar. Info: info@prolocotraregoviggiona.it



VERBANIA

10, 11 e 12 settembre: Orchidee sul lago: presso Villa Giulia sul lungolago di Verbania Pallanza, con centinaia di splendide orchidee esposte e con esemplari estremamente rari e preziosi di prestigiosi coltivatori e collezionisti. A curare l'allestimento centrale di Villa Giulia, per questa edizione, è la Floricoltura Corazza, azienda specializzata proprio nella coltivazione di orchidee. Info: prolocoverbania@distrettolaghi.it

Prov. VERCELLI

RIMA

"Musica a Rima" 8 agosto: "Le quattro stagioni" di Antonio Vivaldi eseguite dagli "Interpreti Italiani", orchestra d'archi formata da sette elementi con il violoncellista Francesco Ferrarini come leader. 12 agosto: concerto con il pianista Massimo Giuseppe Bianchi nelle "Variazioni Goldberg" di J.S. Bach. Info: prolocorima@virgilio.it

RIMELLA

Dal 1 al 15 agosto: Esposizione dei lavori degli "Imbrattaoli" dal corso per adulti del Liceo Artistico di Romagnano. **13 agosto ore 21.00:** Spettacolo teatrale TéK Nè "Voci dei luoghi". **15 agosto:** Festa patronale di S. Gioconda. **22 agosto ore 11.00:** Festa di S.ta Liberata presso frazioni S. Antonio e Riva. **19 settembre:** Festa della Madonna del rumore e Festa dell'Oratorio di Belinzago Novarese - "Insieme a Rimella". **3 ottobre:** Festa patronale di S. Michele. **9 ottobre:** Festa d'autunno- Musica dal vivo - Cena in allegria - prenotazioni 0163.55.203. **10 ottobre.** 2ª Fiera del bestiame e dei prodotti d'alpe di Rimella, con allestimento di un punto ristoro (prenotazioni 0163.55.203)



Promosso da:

UNPLI Unione Nazionale Pro Loco d'Italia
Dipartimento Cultura e Territorio

Con il patrocinio di:

Associazione Italiana Città del Laterizio
Associazione Nazionale Costruttori Edili
Città Murate del Veneto

Consiglio Nazionale degli Architetti, Pianificatori, Paesaggisti e Conservatori
Master in Governance delle Risorse Turistiche Territoriali - Università di Padova
Ministero per i Beni e le Attività Culturali
Regione del Veneto

Con il fondamentale sostegno di:



Con il contributo di:



PERIODO DI VALIDITÀ

Il Concorso è valido fino al 6 settembre 2010.

Il termine per l'identificazione dei vincitori è il 25 settembre 2010.

AMBITO TERRITORIALE

L'ambito territoriale comprende l'intero territorio nazionale e la Repubblica di San Marino.

GRATUITÀ DEL CONCORSO

La partecipazione al concorso è gratuita salvo le eventuali spese postali per l'invio delle opere candidate al fine della partecipazione stessa.

OBIETTIVO DEL CONCORSO

Obiettivo del concorso è di premiare i migliori interventi di recupero di edifici architettonici e di beni immobili, sia pubblici che privati, realizzati nel territorio nazionale e nella Repubblica di San Marino.

DESTINATARI DEL CONCORSO

Sono destinatari del concorso i proponenti, ovvero i soggetti che, a diverso titolo, possono candidare interventi di recupero: Associazioni, Consorzi e Comitati Pro Loco, Comuni e Province, Scuole, Università, Associazioni culturali e ricreative, Enti ecclesiastici, nonché architetti, progettisti e proprietari dei beni restaurati.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Segreteria organizzativa: Per informazioni e chiarimenti è possibile contattare la segreteria organizzativa (Marta Bagno o Margherita Mazzi) presso la società PR Consulting Srl, Tel. 049 660405, Fax 049 661567, e-mail: segreteria@prconsulting.it; oppure la referente per il Dipartimento Cultura e Territorio (Valeria Moro) presso la segreteria UNPLI Padova Tel. 049.9303809, e-mail: info@concorsotda.it.

Referente per il Piemonte:

Moreno Bossone

presso segreteria regionale 0121 68255

e-mail: culturaeterritorio@unplipiemonte.it

Regolamento e schede di partecipazione:

www.unplipiemonte.it