

Editoriali

E' l'Italia che va... e l'Unpli dove va?

Il ciclone Monti ha investito tutta l'Italia, non ha risparmiato nessuno tantomeno le autonomie locali e mentre in America i cicloni si abbattano su una parte della grande Mela, quanto sta accadendo da noi invece investe ogni aspetto del nostro quotidiano. All'inizio di ottobre il Consiglio dei Ministri ha varato definitivamente, malgrado delibere regionali, ricorsi, cioè all'italiana, che quando i buoi sono scappati si chiudono le stalle, il nuovo assetto delle autonomie locali che porta ad una riduzione dell'apparato politico di Province e Comuni. E la nostra generazione che ha ben studiato ai tempi la differenza tra geografia orografica, economica e politica ora sicuramente è portata a riflettere sugli effetti che si percepiranno sui territori. Il riordino delle province è stata l'occasione che ha spinto numerosi Comuni a chiedere lo spostamento in un'altra provincia, confinante con quella di appartenenza, per ragioni di maggiore affinità territoriale e socio-economica.

I piccoli Comuni sotto i 5000 abitanti che hanno rinnovato i loro consigli comunali la scorsa primavera, con le nuove regole di rappresentanza stanno già sperimentando il riordino: sindaco, annullata la giunta (spariti gli assessori), consiglio comunale ridotto ai minimi termini. Il sindaco è responsabile in tutto e per tutto, al limite può delegare il vicesindaco ma di fatto le decisioni le prende e le decreta.

A questo punto i piccoli comuni marciano il passo: la volontarietà civica che viene espressa dai componenti di giunta investiti di deleghe e dai consiglieri comunali più volenterosi è andata a farsi benedire, ma le necessità dei cittadini sono sempre le stesse, anzi con i disagi della stretta economica in atto stanno aumentando e il primo punto di approdo in richiesta di aiuto è il proprio Comune.

Ma le strade sono da asfaltare, gli scuolabus sono necessari, i servizi alla persona occorre mantenerli, ecc ecc.; più critica ancora dal 2014 quando tutti i comuni andranno alle elezioni ed allora le forze effettivamente verranno a mancare. Già alcuni comuni chiedono aiuto alle nostre Pro Loco: istituiscono il Pedibus, persone pensionate che accolgono ed accompagnano i bambini alla scuola, sostituendo il pulmino; centri polifunzionali che si affidano alla gestione delle Pro Loco, aiuto per la gestione delle biblioteche civiche, apertura delle

mostre, ecc.; se fino a ieri si doveva rincorrere l'amministrazione per avere in concessione un locale per la sede della Pro Loco, forse da domani si inverterà il processo. Le unioni di comuni dovranno trovare accanto a loro le Unioni di Pro Loco per meglio operare?

Poi, dal 1° gennaio prossimo, le giunte delle province italiane saranno soppresse e il presidente potrà delegare l'esercizio di funzioni a non più di 3 consiglieri provinciali. Il numero delle province delle regioni a statuto ordinario si ridurrà da n. 86 a n.51 (ivi comprese le città metropolitane) e diverranno enti di secondo grado.

Ma questa riduzione delle province è solo la punta dell'iceberg per una nuova e feroce cura dimagrante per la burocrazia italiana: in parallelo la riduzione delle prefetture e l'accorpamento di una parte degli uffici territoriali di 20 amministrazioni dello Stato (agenzie fiscali, polizie, Corpo forestale dello Stato, soprintendenze, ex provveditorati agli studi e chi più ne ha più ne metta). Con l'istituzione degli Ugt (Uffici generali sul territorio) si unificheranno gli uffici di staff, liberando le venti amministrazioni statali di tutto ciò che non è legato strettamente alla loro missione.

Da subito anche l'Unpli deve fare i conti con quanto sta avvenendo: a breve, anzi siamo già in ritardo perché siamo nella fase di rincorsa agli avvenimenti, si deve rivedere statuto, assetti provinciali, regole elettorali; la macchina Unpli rincorre la realtà che evolve molto più velocemente e le Pro Loco che sono i presidi dei territori sono già pronte a dare sostegno a necessità ed emergenze.

Bruno Verri
Presidente Regionale



EVOLUZIONE PRO LOCO

Sabato 24 e domenica 25 novembre ho partecipato al primo consiglio nazionale del nuovo mandato 2012-2016 che ha rappresentato la mia "prima volta" nella qualità di Consigliere Nazionale; non nascondo che ho provato una forte emozione, per la nuova esperienza diretta ma soprattutto per la responsabilità che comporta il ricoprire tale carica.

Nel mio intervento ho esordito dicendo che "se quando partecipo al consiglio regionale pensassi unicamente alla mia provincia, vorrebbe dire che non ho capito nulla e di conseguenza, se nel consiglio nazionale anziché cercare di avere una visione di tutto il Paese l'avessi del solo Piemonte, non avrei capito nulla altrettanto".

Questo per cercare di capire e fare capire cosa rappresenta la vera evoluzione Pro Loco e la vera circolarità virtuosa: essere al "posto giusto" con la cognizione giusta nel "momento giusto". Immaginatevi se nel consesso nazionale vi fossero su ogni argomento 20 posizioni differenti, magari a loro volta suddivise in sottoposizioni differenti tra loro anche all'interno delle regioni medesime. Vorrebbe dire come minimo non legiferare e non portare avanti alcuna argomentazione.

Invece è importante "partire" dal luogo di origine con le idee ben chiare e con una strategia condivisa per poi farla collimare, con gli aggiustamenti del caso con le idee e strategie altrui, pensando sempre a quello che è il bene comune e quelli che sono gli "utenti finali": le Pro Loco. Sarà anche vero che il Piemonte è diverso dalla Basilicata, che il Veneto differisce dalla Puglia e così via, ma è inconfutabile che la necessità delle Pro Loco di tutta Italia è di potere operare al meglio sia in una regione che nell'altra, potere adeguarsi alle normative nazionali

siano esse la Siae come la Sicurezza o come l'Haccp.

E soprattutto deve essere importante che regioni più virtuose o più orga-

nizzate possano mettere a disposizione le proprie esperienze e le proprie strategie organizzative a favore del centro nazionale affinché siano disponibili per realtà magari più piccole che non sono organizzate, giammai per mancanza di volontà, bensì per problemi organizzativi, logistici o di risorse umane.

Infatti tra i punti in discussione si è parlato anche degli stanziamenti in bilancio per aiuti ai comitati regionali, inizialmente indirizzati ai più piccoli, al fine di permettere loro una migliore azione; dal canto mio, pur riconoscendo valida ed importante l'azione dello stanziamento, ritengo utile e serio che sia organizzato sotto forma di bando nazionale a favore dei comitati, secondo il raggiungimento di standard qualitativi prefissati, così da evitare che il contributo di sussidiarietà (perché di questo poi si tratta, come è ben emerso nel corso del dibattito consigliare) a favore di una crescita evolutiva all'interno di un sistema virtuoso, non affondi in una attività di solidarietà a copertura di meri costi di gestione senza un programma ed un obiettivo: questo sarebbe infelice.

Ecco che qui si innesca il meccanismo della democrazia di partecipazione e della vera circolarità virtuosa, permettendo un livellamento degli standard di gestione e qualità a tutte le realtà d'Italia, senza una loro distinzione geografica, ma con l'obiettivo di portare tutti sullo stesso piano qualitativo. L'attività di valorizzazione del patrimonio immateriale ha portato l'Unpli Nazionale all'importante riconoscimento UNESCO proprio perché tutto il paese celebra e valorizza i territori, magari sotto forma di iniziative diverse, in tempi e modi diversi, ma sempre con l'unico fine di promuovere e valorizzare il territorio e le sue peculiarità.

La nostra forza sarà tanto più accentuata quanto più sarà sinergica la nostra azione; da anni si sente parlare di "concertazione", gran bel termine che porta in sé il pensiero di armonia ed allegria e ci porta come primo pensiero alla musica, al coro, all'orchestra. E sono completamente d'accordo con questo, soprattutto data la mia esperienza decennale trascorsa all'interno di un'orchestra, dove il dato di base è la presenza di bravi musicisti che sappiano affiatarsi tra loro e che abbiano a monte un bravo direttore; così il loro insieme darà un concerto, diversamente, se manca l'armonia o la giusta direzione, ci troveremo davanti ad esibizione di magari bravissimi solisti, ma il concerto è altra cosa.

Moreno Bossone
Consigliere Nazionale

Assemblea nazionale ANCI – Bologna, 18-19-20 ottobre 2012

PRODOTTO TERRITORIO

Il marketing delle identità territoriali e il ruolo delle Pro Loco

Partecipando all'Assemblea dei Comuni italiani, con-comitante con l'Assemblea di Loano, prendo spunto da alcuni interventi del Prof. Giancarlo Dall'Ara e della sua pubblicazione che riporta in sintesi i temi discussi in occasione del workshop "Il manifesto dei Valori di Res Tipica" al quale unico delle considerazioni legate prettamente al mondo delle nostre Pro Loco.

"Penso che tutti noi si possa essere d'accordo nel ritenere che la situazione difficile nella quale ci troviamo presenti assieme a molte ombre anche dati interessanti e di non poche opportunità per il mondo delle identità territoriali che le Pro Loco rappresentano.

La domanda turistica esiste e un turista internazionale su tre ha come meta un paese del Mediterraneo.

E il trend che sta avendo sempre più valore è il turismo enogastronomico che, secondo tutti gli osservatori, continua guadagnare terreno nonostante la difficoltà generale del

nostro Paese, e molti scelgono mete e itinerari di spostamento anche in funzione della cucina, dei ristoranti, dei vini e dei prodotti del territorio.

Quindi potremmo parlare di centralità della gastronomia rispetto a tutti gli altri aspetti di un viaggio ed in Italia molto spesso prodotti locali, gastronomia e vino continuano a restare spesso nello sfondo di molti territori.

Purtroppo l'adeguamento delle politiche di marketing e promozione sono rimaste ancorate ai metodi tradizionali, si riporta nel web lo stesso sistema: si propone anno dopo anno lo stesso prodotto, senza ascoltare la domanda. La domanda è cambiata: il turista vuole un prodotto particolare: il prodotto territorio. Occorre trasformare la visione concentrata sul prodotto vino o sull'oggetto di artigianato, al territorio nella sua complessità e nella sua varietà di aspetti, di luoghi, di persone, di cose, di imprese, di culture, di culture ecc. ecc.

La domanda dei turisti, dei visitatori, dei clienti di oggi è rivolta alla possibilità di vivere un luogo; la cantina, la bottega, il ristorante o l'albergo sono finestre per vedere un territorio" e qui aggiungo - conoscere meglio il Loco-.

Allo stesso modo si devono comportare gli operatori ed in particolare le nostre stesse Pro Loco che propongono e "vendono" le offerte del territorio: non più solo il piatto tipico, o una serie di piatti, ma l'espressione di un vivere di una cultura recuperata, di una tradizione che va raccontata.

Occorre proporre delle storie, una narrazione che aiuti l'ospite a entrare dentro il territorio, ad assumere il punto di vista di chi ci vive. Tutto ciò porta a fare rete, occorre mettersi insieme e trovare alleanze.

Da sempre le nostre forze economiche insieme alle Pro Loco molto spesso fanno sommatrice e non rete, fanno un collage di idee e proposte. Se si intende cogliere delle opportunità ci si deve rendere conto che ognuno dipende dagli altri, il progetto "prodotto territorio" deve essere condiviso, garantendo e coordinando l'impegno degli aderenti. I visitatori devono essere stimolati a visite prolungate, a soggiorni dinamici che portino un indotto economico.

Le nostre manifestazioni possono essere l'esperienza sensoriale che i consumatori ricercano: musica, cibo, ballo, tradizione, allegria e via di seguito. Tutti i sensi sono coinvolti: il tatto, il gusto, l'udito,

la vista e il sentire dei profumi e fanno sì che ognuno al suo ritorno possa rivivere quanto vissuto e traslare le proprie emozioni ad altri invogliandoli

a conoscere e vivere anch'essi tali esperienze.

Eleonora Norbiato
Segretario generale
UnpliPiemonte

Requisiti per l'inserimento delle locandine sul sito www.unplipiemonte.it



Pratoguglielmo
S.Lorenzo di Paesana (Cn)
"Festa patronale" 12/08/2012



Da molto tempo l'Unpli Piemonte garantisce l'inserimento delle locandine promozionali della vostre attività sul sito www.unplipiemonte.it.

Fruire di questo servizio, volto a dare maggiore visibilità ai vostri eventi, è molto semplice: è sufficiente inviare alla segreteria regionale via mail (unplipiemonte@unplipiemonte.it) le locandine medesime.

Il requisito è la presenza del logo Unpli Piemonte (esempio sopra), scaricabile liberamente dal sito www.unplipiemonte.it, che deve essere correttamente inserito: la collocazione dei loghi pre-

senti nella locandina prevede, infatti, una netta separazione fra quelli istituzionali (Regione, Provincia, Comune etc) e i loghi commerciali.

Ne consegue che i loghi di Unpli Piemonte, Regione, Provincia, Comune, ecc. debbano essere allineati in un settore omogeneo e, per contro, gli eventuali loghi di enti commerciali o sponsor vadano inseriti in uno spazio ben distinto.

La richiesta dell'inserimento del logo Unpli Piemonte non è un mero capriccio, ma risponde all'esigenza di accrescere sempre più il senso di appartenenza all'Unpli.



ANCHE PER IL 2013 LA QUOTA ASSOCIATIVA SARA' DI 100 EURO

Tesseramento Unpli 2013

E' già possibile effettuare il tesseramento all'Unpli Piemonte per l'anno 2013: la quota è rimasta invariata ed è di € 100,00.

Come il solito, gli staff dei Centri Servizi saranno a vostra disposizione per chiarimenti e consigli in merito a tutti le problematiche che una Pro Loco deve fronteggiare per l'esercizio della sua attività (fiscale, norme sanitarie e sulla sicurezza, consulenza legale, Servizio Civile, Circoli, SIAE, L 383/2000 e altro ancora), mentre la segreteria regionale costituirà il punto di riferimento per informazioni, richieste, numeri utili.

Come da abitudine, cercheremo di essere presenti sul territorio con riunioni e incontri per conoscerci meglio e programmeremo corsi di formazione sul fisco e la sicurezza: un ruolo importante avranno a tale proposito i Comitati provinciali e i Delegati di bacino.

Per il vostro tesseramento, senza il qua-

le ogni attività del Comitato regionale Pro Loco Piemonte sarebbe impossibile e per il quale vi ringraziamo sin da ora, potete effettuare il versamento con le seguenti modalità: con **conto corrente postale** allegato, **n. 33069105**, intestato a: **Comitato regionale Pro Loco Piemonte, via Buffa n. 1 – 10061 Cavour (TO)** - con **bonifico bancario** presso **UNICREDIT Agenzia di Cavour – IBAN IT 25 S 02008 30320 000001453702**

Si prega di inviare via fax (0121 - 609448) copia della ricevuta di pagamento e il modulo di iscrizione, che avete ricevuto via posta o che potete reperire sul sito www.unplipiemonte.it, al fine di ricevere a stretto giro posta la tessera di iscrizione 2013

Ulteriori informazioni sono reperibili sul sito www.unplipiemonte.it; potete inoltre contattarci al seguente indirizzo di posta elettronica: unplipiemonte@unplipiemonte.it.

Pro Loco _____

Comune _____ (.....)

Regione _____ Il Presidente _____

Una nuova opportunità per le Pro Loco e soci

La dolce vita Pay Business Card

Le Pro Loco che adotteranno questo nuovo sistema, che potrà partire con il tesseramento 2013, avranno un beneficio economico.

In che cosa consiste questo nuovo progetto?

Nell'affiancare alla "Tessera nazionale del Socio", una carta prepagata, la "DOLCE VITA PAY", dove il socio della Pro Loco potrà far transitare tutti i pagamenti, dalla quota associativa annuale, alla ricarica telefonica, al pagamento delle bollette, sino all'acquisto del carburante e altri servizi importanti che saranno fruibili su piattaforma digitale. I possessori di questa carta potranno usufruire della nuovissima convenzione assicurativa per la RC Auto, beneficiando di una scala di sconti che andrà dal 10% al 20%, a seconda delle classi territoriali, adottando una tariffa personalizzata per ogni socio.

Apro una piccola parentesi per vostra informazione: dal 1° gennaio 2013 per i contratti assicurativi della RC Auto cessa l'Istituto del Tacito Rinnovo, cioè non sarà più previsto il periodo di mora per il pagamento del premio assicurativo, fissato nei quindici giorni successivi alla scadenza del contratto assicurativo.

La Compagnia assicurativa con la quale l'Unpli sta perfezionando il contratto, è una primaria Società di cartello internazionale.

Il sistema DOLCE VITA PAY BUSINESS CARD è un sistema innovativo e, a mio personale avviso, potrebbe diventare dal punto di vista economico un'ancora di salvezza per il nostro Comitato regionale e, di riflesso per le nostre Pro Loco.

Infatti, come è evidente a tutti, la macchina burocratica-politica pubblica "si è inceppata" ed in futuro non verranno più elargiti fondi pubblici a favore di Enti privati come il nostro.

Dati i "grandi numeri" in termini di associati in Piemonte (45.690 Tessere del socio Pro loco solo al 31/07/2012) siamo in grado di far funzionare il sistema "Dolce vita" e di

esportarlo anche agli altri Comitati regionali e alle Pro Loco di tutta Italia.

Dopo un'attenta analisi di mercato, è emerso che le cosiddette "economy card", cioè quelle che vengono rilasciate dagli operatori commerciali, sono carte che, pur permettendo sconti su determinate operazioni marketing, quali campagne di saldi, articoli in esaurimento scorte o quant'altro, consentono unicamente un ritorno economico agli operatori che mettono in circolazione queste card. Classico esempio le ricariche telefoniche, dove l'operatore della telefonia mobile riconosce una percentuale a chi effettua la ricarica: tabaccherie, edicole dei giornali ecc.

Il sistema DOLCE VITA che

noi proponiamo è semplice: la card, che è una carta prepagata ricaricabile, cosiddetta NO BANKING, ossia una carta di credito non veicolata dal sistema bancario

tradizionale, sarà veicolata dalle Pro Loco ai Soci, unitamente alla Tessera del Socio e si potrà ricaricare da € 1,00 a € 20.000,00, permettendo tutte le funzioni vere e proprie di una carta di credito.

In futuro, le Pro loco che ne faranno richiesta, potranno anche essere dotate di apparecchio POS da utilizzare per gli incassi nelle varie manifestazioni a pagamento. Appena saranno perfezionati i contratti con le Società che gestiranno il progetto "Dolce Vita Pay" business card e la nuova convenzione assicurativa, saremo in grado di comunicare "il sistema premiante" per le Pro loco, che consentirà loro di incrementare le ormai risicate entrate economiche e potrà garantire nuove opportunità per promuovere eventi e manifestazioni, in un momento storico di grave crisi economiche di cui anche le nostre associate stanno risentendo in modo significativo.

Fabrizio RICCIARDI
Presidente
Unpli Torino



Dopo l'Assemblea nazionale UNPLI di Loano: riflessioni

Dare di più, avere di meno

Con l'assemblea nazionale di Loano abbiamo completato il lungo rinnovo degli organi istituzionali dell'Unpli: dai delegati di bacino al presidente nazionale Claudio Nardocci, ora abbiamo tutti un ruolo.

Nelle varie assemblee provinciali, regionali e anche per quella nazionale ci siamo confrontati con programmi e progetti, riorganizzazioni e previsioni, e spero che ci siamo anche posti un'altra domanda (io me la sono posta): *"Siamo consapevoli di essere nel bel mezzo di un processo di cambiamento che di fatto modificherà tutte le abitudini della nostra vita?"*.

Domanda ovvia ma non così scontata, in una associazione senza scopo di lucro, in cui i dirigenti sono impegnati a titolo "volontaristico".

Che il volontariato, anche quello delle Pro Loco, sia una risorsa è risaputo da tutti, che nel prossimo futuro il ruolo delle Pro Loco sarà maggiormente considerato soprattutto nei piccoli comuni, destinati a unirsi e quindi a perdere la propria autonomia, sembra essere una strada segnata, ma questo processo di cambiamento va guidato, va governato o lo stesso ci travolgerà come sta travolgendo tutti coloro che ostinatamente, anche con ragione, si oppongono.

Una soluzione, personale non rivolta solo al mondo delle Pro Loco-Unpli, che mi sento di proporre è questa: riusciremo a superare questo difficile momento diventando sempre più forti se sapremo mettere in discussione il principio del calcolo!

Che cos'è questo principio? È il metodo legittimo che è andato avanti per decenni, forse per secoli, dalla rivoluzione industriale, che "dare" significa necessariamente "avere".

Sembra un paradosso in un mondo come il nostro del volontariato, in cui la gratuità è alla base dei nostri successi, ma "il principio del calcolo" non si limita ad una azione fatta senza corrispettivo, "il principio del calcolo" è un modo di pensare che ha portato la nostra società sull'orlo del precipizio.

E' per questo che va cambiato, altrimenti tutte le manovre fatte non serviranno a nulla!

Il sistema che conosciamo, adesso agonizzante, ci ha portato a pensare che lo Stato potesse avere risorse infinite per realizzare le aspettative di tutti, che fare dei debiti non era un dramma perché qualcun altro li avrebbe pagati, che

una buona idea non doveva essere valutata per la sua concreta applicazione e utilità: bastava trovare il giusto finanziamento (ed erano bravi coloro che sapevano trovare i soldi) per realizzarla.

Dare qualcosa (un'idea, un impegno) per avere qualcosa (consenso, potere, successo, notorietà, arricchimento).

Questo sistema è, a mio giudizio, finito, anche se qualcuno continua imperterrita a dire che con qualche modifica potrà riprendersi; non credo di essere un profeta (mancano però le idee profetiche in questo momento anche nell'Unpli) per dire che non sarà così.

Il nostro sistema si riprenderà e - lo ripeto - sarà migliore del vecchio se si imparerà a dare di più pur sapendo che si avrà di meno.

Dare di più significa spendere risorse ed energie investendo in qualcosa che non sappiamo ancora se darà dei risultati, fare delle scelte che implicino delle responsabilità accollandosi le conseguenze della colpa nel caso di insuccesso, dare alle nuove generazioni opportunità diverse da quelle conosciute, e non mi riferisco solo al lavoro.

Churchill diceva che "non sempre cambiare significa migliorare, ma per migliorare bisogna comunque cambiare": in questa sua affermazione c'è l'essenza del mio pensiero.

Le Pro Loco e l'Unpli sono pronte a fare queste scelte?

Se le faremo, lavoreremo di più, raccoglieremo di meno, magari sbaglieremo e ne patiremo le conseguenze, se non lo faremo sopravviveremo per qualche anno, e poi?

Noi dirigenti delle quasi 6000 Pro Loco italiane, delle più di 1000 piemontesi, dell'Unpli, abbiamo una grande responsabilità e anche una grande opportunità: mettere in pratica questo principio del dare di più pur essendo consapevoli che, almeno nel breve-medio periodo, avremo di meno.

Abbiamo le potenzialità per farlo, eventi che sono diventati fondamentali nella nostra società, la forza del volontariato sano, l'entusiasmo dei giovani, la capacità di creare momenti di coesione sociale, la possibilità di dare servizi e supporti dove non ci saranno più, e molto altro.

Ora dobbiamo solo decidere!

Giuliano Degiovanni
Vice Presidente
Regionale



CORSI UNESCO PER INSEGNANTI, OPERATORI CULTURALI E VOLONTARI

Conoscere per promuovere e far conoscere

Materie di studio, i beni culturali e paesaggistici piemontesi



DIREZIONE
REGIONALE
PER I BENI
CULTURALI E
PAESAGGISTICI
DEL PIEMONTE

Torino, 15 novembre 2012 – Sono stati 72 i partecipanti ai corsi di formazione organizzati tra settembre e ottobre dalla Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici del Piemonte sui valori dell'UNESCO nel sito seriale "Le Residenze Sabaude" e che hanno coinvolto insegnanti, operatori culturali, guide turistiche e volontari.

I corsi sono stati organizzati grazie al finanziamento della legge n. 77/2006 e per realizzare il Protocollo d'Intesa firmato il 18 aprile di quest'anno tra la Direzione Regionale e l'Unione delle Pro Loco d'Italia Comitato Regionale del Piemonte: "Questo Protocollo ha sancito la collaborazione tra la Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici del Piemonte e le 1.070 Pro Loco piemontesi aderenti all'Unpli – ha sottolineato il direttore regionale Mario Turetta – per organizzare e gestire attività per fare conoscere al più ampio pubblico possibile i beni culturali e paesaggistici piemontesi, con la realizzazione di iniziative culturali, spettacoli, mostre, eventi. Il patrimonio culturale e umano delle Pro Loco è una risorsa preziosa e la ramificazione sul territorio regionale dell'associazionismo delle Pro Loco non può che portare a risultati importanti nella valorizzazione e nella conoscenza diffusa dei nostri beni culturali regionali e delle tradizioni locali".

In particolare, la Direzione Regionale si è impegnata a prestare la propria competenza allo sviluppo di un percorso formativo indirizzato ai volontari delle pro loco, oltre che ad insegnanti ed operatori museali. Tale percorso ha fornito ai partecipanti una formazione di base sul sistema dei beni culturali della regione, sulla Lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità, sui siti Unesco del territorio piemontese, in particolare quello delle Residenze Sabaude.

"È importante che tutti coloro i quali lavorano nel turismo, anche come espressione del prezioso mondo del volontariato, abbiano la giusta formazione e preparazione - sottolinea Alberto Cirio,

assessore regionale al Turismo – E le pro loco piemontesi rappresentano una delle risorse più vivaci e attive nel promuovere con passione il nostro territorio, a cominciare proprio dal patrimonio Unesco che, dopo le Residenze Reali e i Sacri Monti, ci auguriamo possa annoverare presto anche gli splendidi paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato".

Il corso è stato organizzato in collaborazione con il Centro Unesco di Torino e si è articolato in lezioni, workshop e visite alle residenze. La proposta ha avuto un grande successo, con oltre 140 richieste di partecipazione, superando di molto i posti disponibili. Per soddisfare tali richieste nel 2013 verrà realizzata una seconda edizione del corso.

"In tutto il mondo l'Unesco è conosciuta per la sua attività di salvaguardia e valorizzazione del Patrimonio Mondiale dell'Umanità – ha detto Maria Paola Azzario Chiesa, presidente del Centro Unesco di Torino – Quest'anno si celebra il quarantesimo anniversario della Convenzione che l'Unesco, nel 1972, ha proposto agli Stati membri, per promuoverne una Lista che oggi conta circa 970 Siti che, a seguito di ciò, hanno visto aumentare enormemente la loro notorietà con conseguenti vantaggi sia economici sia culturali. Il Centro Unesco di Torino, attivo da trent'anni, ha aderito alla proposta della Direzione dei Beni Culturali e Paesaggistici del Piemonte di progettare e cofinanziare una parte di uno specifico programma di formazione relativo alla conoscenza dei Siti Unesco del Piemonte. La risposta è stata di gran lunga superiore alle aspettative e l'attività sarà ripetuta per consentire di partecipare a quanti hanno fatto domanda. Le valutazioni dei partecipanti sono molto lusinghiere per gli organizzatori ed i docenti che hanno animato le sessioni di lavoro".

Le finalità del progetto intitolato "Formazione insegnanti e operatori per didattica. Produzione materiale didattico" - realizzato con fondi della legge n. 77/2006, che si

propone di migliorare l'informazione e la sensibilizzazione sulle tematiche dell'Unesco e sui valori delle Residenze Sabaude – sono quelle di aumentare la conoscenza e la consapevolezza del sito seriale Unesco "Le Residenze Sabaude" e del patrimonio culturale presente in Torino, nella provincia e nella regione, di fornire agli operatori una metodologia interattiva di approccio alle grandi ricchezze e ai beni culturali presenti sul nostro territorio per coinvolgere i giovani, di promuovere il ruolo e l'importanza degli operatori per la salvaguardia e valorizzazione del patrimonio culturale del territorio e di educare a comportamenti consapevoli e responsabili nel rispetto del patrimonio culturale.

Gli obiettivi sono quelli di promuovere le Residenze Sabaude e il patrimonio piemontese, in occasione della celebrazione del 40° anniversario della Convenzione Unesco sulla protezione del patrimonio mondiale, culturale e naturale dell'Umanità 2012, ed in previsione della candidatura di Torino a Capitale Europea per la Cultura 2019, con una formazione mirata rivolta agli operatori culturali, coinvolgendo giovani e cittadini nella promozione e nella tutela dei beni esistenti.

"Tra i fini statuari delle nostre associazioni, la promozione e la valorizzazione del territorio è la base di tutte le attività svolte dalle stesse Pro Loco che purtroppo sono conosciute molto di più per le manifestazioni enogastronomiche. Anche questi eventi seguono il filo della cultura locale se pensiamo a quanto stia dietro alla proposta di un piatto tipico, ma le nostre Pro Loco svolgono molto spesso

in silenzio e dietro le quinte attività culturali, di recupero delle tradizioni locali e della storia del luogo", ha sottolineato Bruno Verri, Presidente UnpliPiemonte.

"Tra questi primi 30 volontari che hanno avuto l'opportunità di partecipare al 1° corso, molti giovani interessati agli aspetti culturali in tutte le sfaccettature e che, con la freschezza dei loro anni, ci danno una visione diversa e nuovi spunti per la lettura del territorio Piemonte che, se pur basata su storia e tradizione, deve aprirsi ad orizzonti più vasti, a quel globale che deve saperne tutelare il patrimonio artistico-architettonico-ambientale-paesaggistico e donarlo allo scenario del mondo in collaborazione con Centro Unesco e Mibac innescando sinergie in un'unica rete – ha puntualizzato Moreno Bossone, responsabile Dipartimento Cultura e Territorio UnpliPiemonte – La convenzione con il Mibac e di conseguenza la collaborazione con Centro Unesco danno all'UnpliPiemonte, ma in primis alle nostre associazioni Pro loco, il valore aggiunto per un percorso di rinnovamento attraverso il contributo di questi volontari che con maggiore coscienza, competenza e conoscenza dell'identità locale ne valorizzano la cultura e la stessa possa divenire il volano per la ripresa dello sviluppo economico dei nostri territori e delle nostre comunità".

"L'esperienza realizzata a Torino inaugura un nuovo corso per le Pro Loco e per l'UNPLI – ha dichiarato Gabriele Desiderio, Responsabile Ufficio progetti UNPLI – Una collaborazione strategica con Enti ed esperti nazionali ed internazionali necessaria alla crescita della con-



sapevolezza del proprio ruolo strategico all'interno delle comunità locali di questo Paese. La capillare rete delle Pro Loco, accreditata presso il Comitato Intergovernativo UNESCO per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO, sta dimostrando di avere enormi potenzialità sia per quanto riguarda il presidio dei territori e delle molteplici peculiarità culturali materiali ed immateriali, sia per la sensibilizzazione dei cittadini sui temi della salvaguardia e valorizzazione di questi patrimoni in un'ottica di sviluppo sostenibile. Un nuovo modo di intendere l'operato delle Pro Loco sta prendendo piede ed il percorso inaugurato dall'UNPLI Piemonte (e che speriamo di poter ripetere anche in altre Regioni) non può che contribuire egregiamente a questa tendenza".

Ufficio Stampa Direzione Regionale Beni Culturali e Paesaggistici del Piemonte
Loris Ghera, t. 334 1124914, loris.gherra@beniculturali.it

www.piemonte.beniculturali.it - www.poloreale.beniculturali.it



ASSEMBLEA LOANO 2012

Claudio Nardocci Presidente

Per il Piemonte:

Sergio Pocchiola Viter - Componente giunta nazionale

Bruno Verri - Consigliere Nazionale

Luisella Braghero - Consigliere Nazionale

Moreno Bossone - Consigliere Nazionale

Ivana Lanza - Collegio dei Revisori dei Conti

Fabrizio Ricciardi - Collegio dei Probiviri



Scadenze fiscali e normative

a cura della Commissione Fiscale

Lettera aperta al Comitato Regionale UNPLI Piemonte, al Comitato Provinciale UNPLI Torino, alle Pro loco del Piemonte



Ricevo dal Comitato Provinciale UNPLI Torino la mail inviata all'UNPLI Piemonte da una Pro Loco della provincia di Torino, mail dalla quale si comprende il nome della Pro Loco che l'ha inviata, ma non l'autore che scrive in prima persona, ma coinvolgendo nelle sue affermazioni la presunta volontà dell'intera Pro Loco.

Nella stessa si contesta il contenuto del sollecito che il comitato provinciale UNPLI Torino ha inviato a tutte le Pro Loco di questa provincia per invitarle a seguire i "Seminari sulla sicurezza lavoro", sostenuti finanziariamente dal contributo dell'INAIL Piemonte ed indirizzati ai presidenti e dirigenti delle Pro Loco. Tali seminari hanno lo scopo di far conoscere non tanto le leggi che soprintendono la materia quanto le buone pratiche su come garantire sia la salute e la sicurezza ai volontari delle nostre Pro Loco per tutelarli dai possibili rischi cui sono esposti durante i lavori che svolgono nel corso degli eventi organizzati dalle Pro Loco stesse, sia per garantire la sicurezza agli ospiti delle nostre manifestazioni.

Riporto integralmente quanto affermato dall'anonimo autore:

"Non credo che parteciperemo ad altri corsi, oltre a quelli HACCP, fintanto che non ci venga spiegato chiaramente perché gli amici alpini godono di "permessi speciali" nell'utilizzare le bombole a gas in piazza, che invece vengono negati a tutti gli altri enti. Avendo inoltrato il quesito a più enti, nessuno ci ha fornito risposte circostanziate. Crediamo quindi che i corsi sulla sicurezza, benché importanti, citino norme che valgono solo per qualcuno e non per tutti."

Intendo commentare quella mail con il bagaglio di esperienza sulla sicurezza sul lavoro acquisito professionalmente dal 1986 e dopo aver analizzato, da oltre 12 anni, il modo di operare della mia e di molte altre Pro Loco.

Entrando nel merito delle affermazioni fatte nella mail ricevuta, affermo che le basilari norme che presiedono all'utilizzo delle bombole di GPL (Gas Petrolio Liquefatto) valgono per tutti coloro che le usano, siano essi Pro Loco, Associazione di alpini, ami-

ci delle parrocchie, ecc.; il mancato rispetto delle modalità di utilizzo di queste attrezzature, nel caso di visite ispettive, nel caso i Comandi Provinciali dei Vigili del Fuoco è pesantemente sanzionato.

Se poi si afferma che, nell'uso di bombole di GPL, vengono dati "permessi speciali" ad associazioni che godono di favoritismi, è grave accusa rivolta a chi questi permessi è tenuto a darli. Affermazioni come queste, se non confermate da fatti accertati, possono comportare un procedimento giudiziario avviabile dall'ente accusato nei confronti dell'accusatore.

In tutti i seminari che si sono svolti e si stanno svolgendo, l'uso corretto delle stesse bombole di GPL è uno degli argomenti più trattati; i docenti che sviluppano il tema sono funzionari dei comandi provinciali dei Vigili del Fuoco; possiamo dir loro che fanno favoritismi?

Anche su aspetti come questi, la sicurezza dei volontari e dei nostri ospiti va garantita nel miglior modo possibile. A volte ancora vedo, oggi meno che 10 anni fa, nelle

sagre delle nostre Pro Loco, utilizzi non coerenti alla prevenzione e alle norme (bombole vuote e piene in deposito, adduzioni ai fornelloni troppo lunghe e/o scadute, fornelloni privi di termocoppia, ecc.); sono indici di non rispetto delle norme, ma più problematico ancora, di non preoccupazione per l'incolumità dei nostri volontari e degli ospiti che volentieri vengono alle nostre iniziative.

È con la finalità di garantire, il più possibile, la tutela della salute dei nostri volontari e degli nostri ospiti, nelle nostre sedi e nei nostri eventi, che l'UNPLI Piemonte ha voluto realizzare, per le Pro Loco di tutte le province piemontesi, seminari, corsi di formazione, manuali informativi. Devo con soddisfazione complimentarmi, della partecipazione e della attenzione delle Pro Loco registrata per questi seminari e iniziative, per questo suggerisco all'anonimo autore della mail riportata di far buon uso di queste salutari occasioni.

Carlo Torretta - Esperto in sicurezza lavoro dell'UNPLI Piemonte



SCADENZE FISCALI



Entro il: 17-12-2012

Chi: Associazioni sportive dilettantistiche, associazioni senza scopo di lucro e associazioni pro loco che hanno optato per il regime fiscale agevolato di cui all'art. 1 della legge 16 dicembre 1991, n. 398

Che cosa: Dette associazioni devono annotare, anche con un'unica registrazione, l'ammontare dei corrispettivi e di qualsiasi provenimento conseguito nell'esercizio di attività commerciali, con riferimento al mese precedente

Come: Annotazione nel registro approvato con D.M. 11 febbraio 1997 opportunamente integrato.

Codici tributo:

Tipologie tributi: Irpeg - Ires - Iva

Entro il: 17-12-2012

Chi: Sostituti d'imposta

Che cosa: Versamento ritenute alla fonte sui redditi di lavoro dipendente e assimilati corrisposti nel mese precedente

Come: Modello F24 con modalità telematiche per i titolari di partita Iva, ovvero, modello F24 presso Banche, Agenzie Postali, Agenti della riscossione o con modalità telematiche, per i non titolari di partita Iva

Codici tributo: 1001 - Ritenute su retribuzioni

Entro il: 17-12-2012

Chi: Sostituti d'imposta

Che cosa: Versamento ritenute alla fonte sui redditi di lavoro autonomo e assimilati corrisposti nel mese precedente (fatt. notaio, fatt.

commercialista, lavoratori occasionali ecc)

Come: Modello F24 con modalità telematiche per i titolari di partita Iva, ovvero, modello F24 presso Banche, Agenzie Postali, Agenti della riscossione o con modalità telematiche, per i non titolari di partita Iva

Codici tributo: 1040 -

Entro il: 27-12-2012

Chi: Contribuenti IVA mensili e trimestrali -

PRO LOCO IN CONTABILITA' ORDINARIA (non hanno opzione L.398/91)

Che cosa: Versamento dell'acconto IVA relativo all'anno 2012

Come: Modello F24 con modalità telematiche

Codici tributo: 6013 - Versamento acconto per Iva mensile 6035 - Versamento IVA acconto

Entro il: 31-12-2012

Chi: Enti associativi interessati alla presentazione del modello EAS per il periodo d'imposta 2012 ma che non hanno trasmesso tempestivamente detto modello e per i quali sussistono i presupposti per la regolarizzazione previsti dall'art. 2, comma 1, del D.L. n. 16 del 2012 e dalla Circolare n. 38/E del 2012

Che cosa: Ultimo giorno utile per la presentazione del modello per la comunicazione dei dati rilevanti ai fini fiscali da parte degli enti associativi (c.d. modello EAS), per l'anno d'imposta 2012, avvalendosi della remissione in bonis ex art. 2, comma 1,

del D.L. n. 16 del 2012. N.B.: Ai fini del perfezionamento dell'istituto in esame è necessario versare, contestualmente alla presentazione tardiva della comunicazione, la sanzione in misura pari ad € 258,00 nonché possedere i requisiti sostanziali previsti dalla normativa di riferimento

Come: Esclusivamente in via telematica, direttamente o tramite intermediario, utilizzando il prodotto informatico reso disponibile sul sito internet dell'Agenzia delle Entrate e contestuale versamento della sanzione di € 258,00 tramite modello F24 con modalità telematiche. N.B. La sanzione deve essere versata senza possibilità di effettuare compensazione con crediti eventualmente disponibili e non può essere oggetto di ravvedimento

Codici tributo: 8114 - Sanzione di cui all'art. 11, comma 1, D.Lgs. N. 471/1997, dovuta ai sensi dell'art. 2, comma 1, del D.L. n. 16/2012 - RIMESIONE IN BONIS

Entro il: 31-12-2012

Chi: Soggetti obbligati alla presentazione della dichiarazione Irpeg che non hanno provveduto alla trasmissione della stessa entro il termine del 1° ottobre 2012

Che cosa: Ultimo giorno utile per la regolarizzazione, mediante ravvedimento, della presentazione della dichiarazione Irpeg 2012

Come: Esclusivamente in via telematica, direttamente o tramite intermediari abilitati. Ai fini della regolarizzazione è necessario ef-

fettuare anche il versamento, mediante modello F24, della sanzione ridotta, ferma restando l'applicazione delle sanzioni relative alle eventuali violazioni riguardanti il pagamento dei tributi, qualora non regolarizzate

Codici tributo: 8911 - Sanzioni pecuniarie per altre violazioni tributarie relative alle imposte sui redditi, alle imposte sostitutive, all'Irap e all'Iva

Entro il: 31-12-2012

Chi: Pro Loco - EnteNonCommerciale - soggetti all'Ires, che non hanno presentato il modello UNICO ENC 2012 entro il termine del 1° ottobre 2012

Che cosa: Ultimo giorno utile per

la regolarizzazione, mediante ravvedimento, della presentazione della dichiarazione dei redditi - Modello UNICO ENC 2012

Come: Esclusivamente in via telematica, direttamente o tramite intermediari abilitati. Ai fini della regolarizzazione è necessario effettuare anche il versamento, mediante modello F24, della sanzione ridotta, ferma restando l'applicazione delle sanzioni relative alle eventuali violazioni riguardanti il pagamento dei tributi, qualora non regolarizzate

Codici tributo: 8911 - Sanzioni pecuniarie per altre violazioni tributarie relative alle imposte sui redditi, alle imposte sostitutive, all'Irap e all'Iva

IOA

Aliquote IVA per le PRO LOCO

10 per cento (aliquota ridotta), applicata ai servizi turistici: somministrazione di alimenti e bevande (alberghi, bar, ristoranti e altri prodotti turistici),

21 per cento (aliquota ordinaria), pubblicità, sponsorizzazioni, prestazioni di servizi

L.398/91 - Opzione per la contabilità semplificata. Prevede che l'IVA calcolata sui corrispettivi delle sagre e sulle fatture emesse sia versata. Con un abbattimento del 50% tramite F24 telematico

Scadenze Versamenti IVA

16 febbraio - IVA 4° trim - cod. 6034

16 maggio - IVA 1° trim - cod. 6031

16 agosto - IVA 2° trim - cod. 6032

16 novembre - IVA 3° trim - cod. 6033

GIROVAGANDO TRA UNA SAGRA E L'ALTRA

Riflessioni di un Presidente provinciale Unpli

Le sagre estive lasciano il posto alla stagione autunnale. Nel mio peregrinare estivo ho visitato 46 sagre alessandrine per conoscere e farmi conoscere, ho visto realtà territoriali profondamente differenti e tre manifestazioni di aggregazione: la Festa dell'uva di Casale Monferrato, Paesi e Sapori di Ovada e La Festa delle feste di Acqui Terme.

Ogni Pro Loco propone al meglio, secondo le peculiarità del proprio paese, le tradizioni consolidate e la stagionalità dei prodotti locali, volte alla valorizzazione del territorio e delle tipicità.

Purtroppo in questi tempi di crisi le manifestazioni enogastronomiche non sempre sono viste di buon occhio dagli esercizi locali.

Abbiamo sentito affermazioni come: "Fermiamo le sagre a fini di lucro"; affermazioni che denotano scarsa conoscenza delle finalità proprie delle associazioni Pro Loco che sono senza fini di lucro. Per giungere allo svolgimento di una sagra il percorso è irto di ostacoli: ASL, VVF, sicurezza, impianti a norma, e questo ogni volta che si intende organizzare una manifestazione temporanea, perché di temporaneità si tratta. E l'avanzo di cassa che ne può derivare viene reinvestito in attività culturali, arredi urbani, momenti di ricreazione collettiva dedicati a piccoli e adulti, ecc.

E questo è un aspetto.

L'altro aspetto che occorre evidenziare è che nel corso degli anni ogni associazione mira ad eliminare la precarietà, pur mantenendo la temporaneità degli eventi, con la realizzazione

di strutture fisse: cucine collocate in edifici in muratura, apparecchiature a norme CE, rispetto delle normative HACCP, corsi di aggiornamento in tema di sicurezza e igiene sanitaria. Molto spesso ciò avviene in edifici comunali anche con l'aiuto delle stesse amministrazioni che vedono in queste associazioni un concreto mezzo per il miglioramento e la valorizzazione delle territorialità. Attivando in pratica l'art.118 della Costituzione italiana, le pubbliche amministrazioni riconoscono l'alto valore dell'opera di cittadini che donano parte del loro tempo libero al fine di valorizzare il proprio paese, il proprio territorio.

Lasciamo da parte le solite frasi: "se lo fanno è perché ci guadagnano" e le solite critiche del "pensionato passante illuminato". Per un amministratore che bada al sodo, è dovere far sì che immobili e beni comunali rispondano ai requisiti di legge e siano progressivamente adeguati e rispondenti ai requisiti di sicurezza per chi vi opera e lavora.

Nel corso delle visite effettuate durante l'estate alle manifestazioni delle Pro loco della Provincia si è potuto rilevare una situazione di eccellenza là dove amministrazione e Pro Loco lavorano in sinergia: locali adibiti a cucine e dati in uso, le stesse aggiornate e debitamente arredate con attrezzature che rispettano le norme CE e mettono i soci volontari nelle migliori condizioni di attività nel corso degli eventi.

La normativa prevede che gli adeguamenti degli immobili siano a carico del proprietario degli immobili



stessi, quindi al fine di evitare spiacevoli contenziosi tra amministrazione e associazioni, sarebbe bene che locali dati in uso alle associazioni ma edificati su terreni comunali fossero a carico del Comune, mentre le attrezzature, ad esempio di cucina, dovrebbero essere acquistate dalla Pro Loco a favore di tutta la collettività.

Poi logicamente ogni paese è un caso a sé, e ogni Pro Loco è a misura del suo.

La forza della nostra realtà è proprio in questa "diversità in comune".

Molto spesso, però, visti anche i tempi di *spending review* (che si potrebbe chiamare all'italiana, "chiodiamo i cordoni della borsa"), le nostre associazioni reinvestono anche negli immobili le loro risorse ricavate dalle manifestazioni eno-

gastronomiche, affiancandosi alla propria amministrazione comunale. Anche perché, oggi più che mai, se non si uniscono le forze non si va da nessuna parte.

In tempi di difficoltà, le cucine delle Pro Loco nel periodo invernale possono essere ad uso delle mense scolastiche, per il ristoro degli anziani soli del paese; e al loro interno possono prestare la propria attività lavorativa persone che, recuperando minute economie domestiche, oggi sicuramente fanno la differenza.

Si sta ritornando al "fatto in casa": le indagini dei consumi rilevano che sono in flessione anche gli acquisti alimentari ma all'interno di questi sono aumentati acquisti di farina, latte, uova, zucchero, segno che si ritorna a cucinare in casa, le

donne che si ritrovano senza lavoro si riappropriano dell'antica *economia domestica*, qualcuno con i capelli bianchi si ricorderà che nelle scuole dell'avviamento e delle medie prima maniera esistevano per le ragazze le ore di *economia domestica* e per i ragazzi quelle di *applicazioni tecniche*.

Le Pro Loco le hanno sempre praticate entrambe, e quell'"imparare facendo" che si declinava con i ragazzi volontari del SCN era ed è né più né meno questo tramandare il sapere e le tradizioni delle nostre famiglie, dei nostri luoghi, delle nostre terre che ognuno di noi riporta all'interno della propria associazione.

Bruno Ragni
Presidente Unpli
Alessandria



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: **28 novembre 2012**

Hanno collaborato a questo numero:

IVAN ALBANO, MARIO BARONE, MARIO BOGINO, LUISELLA BRAGHERO, MARIA TERESA BRAVO, GIULIANO BUGNOLO, DOMENICO CABODI, PAOLO COMBA, RAFFAELLA CARAMELLINO, SILVIA CASAGRANDE, PAOLA CASTAGNOLA, GIULIANO DEGIOVANNI, CINZIA DONIS, FILIPPO FRISCIA, ELENA FURINI, CLAUDIO GALLETO, CINZIA GARRO, PAOLO GIACON, DANIELA LEONE, ANNA LORENZON, GIANMARIO MAGLIANO, GIUSEPPE MARETTO, CLIZIA MISCORIA, ELEONORA NORBIATO, ORNELLA PENNA, LUISELLA PERROD, SERGIO POCCHIOLA, BRUNO RAGNI, ALDO RAVIOLO, FABRIZIO RICCIARDI, LUCA STECCHI, GIANCARLO VALNEGRI, BRUNO VERRI, CHIARA E MARCO VIGNOLO, PRIMO VITTONI, MASSIMO ZANETTA

Una sguardo oltre... confine

Pré Saint Didier (Valle D'Aosta)

Bella d'estate e d'inverno da godere tutto l'anno

Alpinismo, escursionismo, sci, terme, folklore e artigianato locale



Eleonora Millet, Presidente della Pro-Loco

Posto nel cuore della Valdigne, dal capoluogo e dalle frazioni si gode del panorama eccezionale del Monte Bianco e della sua catena. Il comune, a 1000 m.s.l.m., è una meta turistica dal clima mite e asciutto, adatta ad ogni tipo di vacanza.

Diverse tipologie di strutture caratterizzano l'offerta turistica

nel capoluogo comunale e nelle frazioni: è infatti possibile scegliere tra alberghi a 2/3/4 stelle, residenze turistico alberghiere a 3 stelle, bed & breakfast, agriturismo, chambres d'hôtes, appartamenti privati in affitto, agenzie immobiliari con locazione alloggi. E' inoltre sempre costante l'acquisto di appartamenti per le vacanze, oltre che come investimento.

Durante la stagione invernale la località è collegata con una comoda navetta ai comprensori sciistici di Courmayeur (5 km) e di La Thuile (10 km), per praticare tutte le attività e gli sport invernali della montagna senza dover utilizzare la propria auto.

In estate, numerose sono le passeggiate che si possono fare sul territorio, mentre escursioni e attività più impegnative sono organizzate con la guida alpina o l'accompagnatore. Si possono poi praticare attività multi-sport in collaborazione con la base rafting Totem Adventure direttamente sulla Dora Baltea.



Sentiero dell'Orrido, progetto passerella panoramica sulla gola



La piscina regionale, aperta al pubblico quasi tutto l'anno, organizza intrattenimento per bambini e ragazzi, corsi di acquagym e altre attività.

Altre strutture sportivo-ricreative importanti sono i campi da tennis, bocce e il campo da calcio a 5, gestiti dal Bar Tennis, e la palestra delle scuole elementari, gestita dal Comune.

A poca distanza dal capoluogo comunale si trova il Parco Avventura Mont Blanc, con percorsi attrezzati sugli alberi in completa sicurezza, per bambini, ragazzi ed adulti; per questi ultimi c'è anche la Tirolesina sulla gola dell'Orrido.

A completare l'offerta delle attività, dal 2005 sono in funzione le rinnovate Terme di Pré-Saint-Didier, modernissimo centro che ha vinto il premio "Best Italian Spa Award 2012" (miglior destination spa d'Italia) e che ospita ogni anno migliaia di frequentatori che vengono a rigenerarsi con l'acqua termale dalle proprietà benefiche (www.termidipre.it).

I prodotti dell'enogastronomia della Valle d'Aosta, co-

me la Fontina D.O.P., il lardo d'Arnad, i salumi e i vini bianchi e rossi, i mieli e le confetture, i prodotti lattiero-caseari, possono essere acquistati presso i negozi locali e degustati in tutti i ristoranti del Comune.

Per la prossima stagione estiva 2013, c'è in serbo una novità per tutti coloro che verranno a Pré-Saint-Didier: è infatti prevista l'apertura del nuovo sentiero con una passerella sulla gola dell'Orrido, con vista panoramica sulla cascata, sulla vallata e sulla Catena del Monte Bianco. Questo percorso ha il suo punto di partenza vicino alle Terme di Pré-Saint-Didier e raggiunge il Parco Avventura Mont Blanc.

CENNI STORICI

A partire dall'epoca romana, lo sviluppo e la vitalità del paese sono sempre stati legati da un lato all'essere tappa ideale per tutti i viaggiatori - soldati, mercanti e pellegrini - che attraversavano i valichi alpini del Piccolo S. Bernardo e del Col Ferret; dall'altro alla presenza delle sorgenti termali con spiccate virtù terapeutiche.

Già noto ai primi *touristes* inglesi di fine Settecento - che osservavano come Pré-Saint-Didier si distinguesse per il livello di vita degli abitanti, per l'ospitalità, per l'eccezionalità degli ambienti naturali -, il paese si impose rapidamente sul nascente mercato turistico quando, con l'unità d'Italia, fu avviata l'opera di ripristino della viabilità stradale (il tratto tra Pré-Saint-Didier e La Thuile risale, nella sua forma attuale, agli anni 1861-1872), seguita dalla realizzazione della linea ferroviaria Aosta-Pré-Saint-Didier (1929).

Sin dal Medioevo, però, la località ebbe una certa solidità sociale ed economica, come dimostrano lo splendido campanile in stile romanico-lombardo e l'ampliamento - a fine XV secolo - della struttura originale della chiesa parrocchiale.

Data la posizione, Pré-Saint-Didier era sede di scambi commerciali, ma anche culturali con le regioni d'Oltrepes confinanti. Lo conferma il suo nome: "Prato di San Desiderio". Desiderio, infatti -

XXIV E D I Z I O N E

FOIRE DES GLACIERS

DALLE ORE 9,00 ALLE ORE 18,00

DOMENICA 30 DICEMBRE 2012

VALLE D'AOSTA
PRÉ-SAINT-DIDIER

per informazioni: Pro Loco - Piazza Vittorio Emanuele, II - 11010 Pré-Saint-Didier (Ao) - Tel. 0165 87817 - turismo.psd@gmail.com
www.comune.pre-saint-didier.ae.it

Foire des Glaciers, Fiera di artigianato valdostano, 30 dicembre



Valle del Monte Bianco, sullo sfondo la Catena

sia che si trattasse di un prete di Lione fuggito alle persecuzioni contro i cristiani ordinate da Settimio Severo ai primi del III secolo, o del vescovo di Langres oppure ancora di quello di Vienne - testimonia un'evangelizzazione del luogo ad opera di religiosi di origine transalpina." (Opuscolo Pré-Saint-Didier)

LA PRO-LOCO

Quest'anno l'Associazione ha festeggiato, insieme

al Comune e agli Operatori commerciali e turistici di Pré-Saint-Didier, il 60° anniversario dalla sua costituzione. Nel 1952, un gruppo di operatori, guidati dal sindaco Alberto Jammaron, si riunì per lavorare insieme per lo sviluppo turistico del Comune. Fu così che l'Assessore Regionale del Turismo Alberto Deffeyes, con l'Ufficio Regionale per il Turismo, il 17 luglio 1952, approvò la costituzione del "Comitato per l'incremento turistico locale" composto da Lucia-

no Proment - Presidente, Giovanni Branche - Segretario, Alberto Jammaron, Edmond Dina, Ida Jacquemod, Geom. Pietro Branche, Erminio D'Allelio e Luigi Plassier.

Dal primo Presidente, Luciano Proment, la guida dell'associazione è passata negli anni di mano in mano, fino ad arrivare ad Eleonora Millet, in carica da 14 anni.

Con il Presidente, il Comitato Direttivo conta 11 membri, integrati dalla rappresentanza comunale e dal Segretario. La durata delle cariche è di cinque anni.

La Pro-Loco ha due attività preminenti: l'organizzazione di eventi e manifestazioni (principalmente nella stagione estiva) e la gestione dell'ufficio turistico aperto tutto l'anno. Collabora inoltre con il Comune, operatori e associazioni locali in tutte le attività e azioni volte alla promozione e valorizzazione turistica della località. Da oltre 15 anni è associata all'UNPLI Regionale Pro-Loco della Valle d'Aosta.

Le principali manifestazioni organizzate dalla Pro-Loco sono finalizzate all'intrattenimento dei turisti nella stagione estiva e alla valorizzazione dei prodotti artigianali, eno-



Pré-Saint-Didier, notturno

gastronomici e culturali della Regione.

A questo scopo vengono organizzate, per esempio, visite guidate al magazzino della Fontina D.O.P. che si trova a Pré-Saint-Didier, degustazioni, giochi con premi enogastronomici, serate musicali e gruppi folcloristici, mostre-mercato.

Due sono gli eventi fieristici organizzati nel Comune: "Creativa", che prevede la 16ª edizione per sabato 17 agosto 2013. Alla manifestazione partecipano circa 150 espositori, provenienti dalla Valle d'Aosta e da altre regioni, che propongono manufatti e creazioni artigianali esclusivamente fatti da donne, oltre agli stand dei produttori di enogastronomia della Valle d'Aosta.

L'altra fiera si svolge invece nel bel mezzo delle festività di fine anno, domenica 30 dicembre, ed è la Foire des Glaciers (Fiera dei Ghiacciai), questo anno giunta alla XXIV edizione: un'immane appuntamento con l'artigianato valdostano.

All'evento sono rappresentati i principali settori dell'artigianato locale, con scultura e intaglio su legno, lavorazione di pietra ollare, ferro battuto,

cuoio, tessuti, produzione di complementi d'arredo per la casa, "vannerie", cioè cestini ed oggetti per la casa intrecciati, oltre ad oggetti ed utensili in ceramica, rame e vetro.

La manifestazione è organizzata in collaborazione con il Comune di Pré-Saint-Didier e con l'Assessorato Attività Produttive e Politiche del Lavoro e costituisce un momento di incontro per residenti e turisti, espressione e testimonianza della cultura della montagna. Ancora oggi come un tempo, artigiani ed artisti creano bellissimi oggetti con materiali del luogo e dietro al più piccolo oggetto dell'artigianato tradizionale è chiaramente leggibile l'appartenenza al territorio che ha forgiato l'identità valdostana con la sua storia, i suoi valori, le sue peculiarità. Alla Foire sono presenti una ottantina di espositori di artigianato e produttori di enogastronomia provenienti da tutta la Valle d'Aosta.

L'esposizione si apre alle 9 e termina alle 18, nella centralissima piazza di Pré-Saint-Didier. Durante la giornata ci si riscalderà con dell'ottimo vin brulé e nei ristoranti locali sarà possibile gustare le specialità della cucina valdostana.



"15ª Creativa" mostra-mercato della creatività femminile



Pré-Saint-Didier, Comune Fiorito 2012

Pro Loco Pré-Saint-Didier

INFORMAZIONI:

Pro-Loco - Ufficio Turistico
Piazza V. Emanuele II, 15
11010 PRÉ-SAINT-DIDIER AO
orario: 9.30-12.30; 15.30-19.00
chiuso lunedì e martedì
dal 19 dicembre 2012 al 6 gennaio 2013 aperto tutti i giorni

Tel. 0165 87817
e-mail turismo.psd@gmail.com
www.facebook.com/proloco.pre

Sito Ufficiale Comune di Pré-Saint-Didier:
www.comune.pre-saint-didier.ao.it

PER RAGGIUNGERE PRÉ-SAINT-DIDIER

in auto: autostrada per Aosta, autostrada del Monte Bianco, uscita Morgex, proseguire per 5 Km in direzione Courmayeur.

In bus: da Torino/Milano linea per Aosta/Courmayeur, fermata di Pré-Saint-Didier
www.savda.it

In treno: linea per Aosta, cambio, linea Aosta/Pré-Saint-Didier, scendere al capolinea.
www.ferroviedellostato.it (attenzione digitare "Pre Saint Didier")

PRO LOCO EDITORI

Alla Pro Loco Famija Cruatina (VC)

IL PAESAGGIO DIVENTA UN LIBRO FOTOGRAFICO

In 400 scatti di Franco Marocchino e Cinzia Donis la storia odierna di un angolo di risaia

“Vicino an Varco” sembra un titolo strano, ma è quello che viene fuori anagrammando i nomi di Crova e Viancino. Proprio pensando al risultato ottenuto dai già bizzarri nomi delle nostre due comunità è nata l'idea di realizzare una raccolta fotografica per far risaltare il paesaggio, attività socio-culturali, eventi ed arte.

Solo scatti, per dimostrare che, anche se si è un piccolo paese o una piccola frazione del vercellese, si può avere fascino, si può essere vivaci non solo nel tenere al-



te le tradizioni, ma creando nuove occasioni di aggregazione e di festa.

In questo libro ci sono molti dettagli artistici e paesaggistici, anche curiosi, che sicuramente sfuggono alla maggior parte di chi abita a Crova e Viancino, perché per abitudine si tende a dare per scontato qualcosa che fa parte del quotidiano.

E' quindi un invito a soffermarsi, per ricercare i particolari ed apprezzarli. Chi regala di più è sicuramente

la natura: le risaie, i tramonti, il susseguirsi delle stagioni nella campagna, la simpatia degli animali prestatissimi come modelli, tutto rende allegria e romanticismo.

Sfogliare queste pagine e lasciarsi andare alle emozioni significa aprire un varco nel cuore per questo angolo di territorio risicolo.

Il libro è stato presentato, con successo di pubblico, domenica 14 ottobre presso la sede delle feste di Piazza Garbasso della Pro Loco Fa-

mija Cruatina, mente e braccio dell'iniziativa, che si è concretizzata grazie anche al patrocinio del Comune di Crova e della Riseria Viazzo.

Due soci della Pro loco, Franco Marocchino e Cinzia Donis, fotografi non professionisti che non amano essere protagonisti, hanno raccolto in circa 400 immagini la storia odierna del paese e della frazione; niente scatti antichi, consumati dal tempo e già visti: ad essere immortalati sono il passato prossimo ed il presente, perché anche questa è storia da lasciare ai posteri che potranno comparare le varie sfaccettature del passato ed arricchirlo con la loro visione e la loro esperienza storica.

Una serata frizzante allietata dal commento all'opera di due giornalisti-scrittori, Antonio Corona di San Germano Vercellese ed Antonio Dattrino di Asigliano, che hanno saputo descrivere in maniera superba le emozioni suscitate da alcune pagine del libro, che è solo visivo, con pochissime didascalie, perché l'idea è di non spre-



care parole, ma di lasciar parlare ciò che emotivamente emerge guardando.

Fantastico anche il rinfresco allestito per l'occasione, con stuzzichini classici che hanno valorizzato la salsa tonnata, la lingua in rosso, la polenta e i salami made in Pro Loco.

Come al solito la Famija Cruatina non si è smentita: “Qualunque cosa fai, falla con stile, originalità e genuinità”.

Cinzia Donis

Martedì 25 settembre, in collaborazione con il Comitato provinciale Unpli Asti

Nuove tecnologie in cucina e... in piazza

Cibi più sani e gustosi, con risparmio di energia, di tempo e di condimenti

Il Comitato astigiano dell'UNPLI, attento alle esigenze delle numerose Pro Loco della zona, ha proposto nello scorso settembre a Moncalvo un interessante seminario dedicato alle nuove frontiere della tecnologia nel campo della cucina.

Il salone espositivo di Pastore Grandi Impianti, situato in Strada Asti (www.pastoregrandimpianti.com), ha ospitato i rappresentanti di oltre quaranta Pro Loco, fra i quali vari presidenti provinciali dell'Un-

plici Piemonte e il segretario generale Eleonora Norbiato, che hanno così potuto apprezzare le nuove tecnologie in grado di favorire sicurezza, abbattimento dei costi, risparmio energetico e qualità dei cibi proposti durante le manifestazioni.

La serata informativa, incentrata sul tema generale della “Tecnologia in cucina e in piazza”, ha avuto come obiettivo quello di rendere note ai presenti le nuove opportunità che la tecnologia nel campo delle attrezzature può offrire.

La prima parte della serata ha trattato la nuova friggitrice con brevetto mondiale della Magic Cooker, azienda italiana al 100%, che, grazie a un brevetto mondiale, può consentire all'operatore di friggere diverse tipologie di alimenti, con sapori anche molto forti e differenti tra loro (ad esempio pesce e carne) nello stesso olio. I punti cardine di questa attrezzatura sono la riduzione fino al 70% dei cattivi odori, il notevole risparmio di olio (lo stesso olio può essere utilizzato più volte rispetto al normale utilizzo), le temperature di cottura basse (grazie al nuovo sistema MC, l'olio di cottura non raggiunge mai il punto fumo), i cibi molto più sani (il fritto MC è più sano, poiché l'olio usato con questo sistema di cottura non produce “l'acroleina”, sostanza cancerogena irritante per la mucosa gastrica e nociva per il fegato); il risultato è un fritto più asciutto, croccante e gustoso, che non compromette le proprietà organolettiche delle materie prime utilizzate che

restano inalterate.

Fra gli altri vantaggi esposti alle Pro Loco presenti figurano l'abbattimento dei costi (per lo smaltimento dell'olio usato grazie al minor consumo dello stesso), il risparmio energetico (raggiunta la temperatura, si può spegnere la friggitrice e la cottura prosegue a macchina spenta), la semplicità e sicurezza nell'utilizzo, oltre alla migliore conservazione dell'olio.

Nella seconda parte del seminario è stato trattato un sistema di cottura automatizzato chiamato Self Cooking Center Rational. Con questo forno ai 50 partecipanti al seminario sono stati preparati e serviti in 16 minuti oltre 120 bisticche di pollo impanate, patatine, grigliata mista e crostini di pane.

Nel pomeriggio, sempre all'interno della stessa macchina, sono stati preparati roast-beef, rotondino, riso al vapore, pasta al sugo, ravioli freschi burro e salvia e alcune al-



tre pietanze, con costi operativi ridotti del 35%, servendo alimenti sani, utilizzando pochissimi grassi, ad esempio solo 50 cl. di olio per friggere oltre 100 bisticche di pollo e maiale.

Tutte queste novità tecnologiche costituiscono una risposta importante alle esigenze sempre più sentite dai turisti e dai frequentatori delle sagre Pro Loco che si dimostrano ogni giorno più attenti alla qualità piuttosto che alla quantità dell'offerta gastronomica e ricercano la salubrità dell'alimentazione abbinata al gusto.

Claudio Galletto



Provincia di Asti

A Castiglione d'Asti, ogni 2 gennaio, tradizione e solidarietà

"La Storica Fagiolata di S. Defendente"

"Et minam unam leguminum pauperibus erogare"
(distribuire ai poveri un'emina di legumi)

Così termina l'atto notarile al quale si fa risalire la più antica tradizione di Castiglione d'Asti, una delle più vecchie del Piemonte. Dalle ricerche sviluppate dal Canonico Lorenzo Gentile negli Anni Trenta, risulta che il succitato atto fu stipulato nei chiostri del Duomo di Asti nel 1200, anno in cui i fratelli Giacomo e Rodolfo di Valle Canea (Caniglie) pongono fine all'annosa vertenza con il Capitolo Ecclesiastico con un accordo e un certo Guglielmo Baldissero di Castiglione si offre di pagare una parte del compenso dovuto dai Canonici ai Feudatari, a condizione che, dopo la sua morte, sia celebrata ogni anno una Messa per lui ed i suoi parenti e distribuita ai poveri del paese una "emina" (antica unità di misura) di legumi.

A farsi carico della questua, della cottura e della distribuzione gratuita dei fagioli sino ai primi anni del '900 sono stati i confratelli della Compagnia del Suffragio, i "Bati". Dai paesi vicini e da Asti arrivavano in molti, spesso affamati e fra questi i girovaghi, le "Ligere", che almeno per un giorno potevano contare su un pasto caldo garantito.

OGGI: PROSEGUE LA SOLIDARIETÀ

Nel 1917 il compito della raccolta dei fagioli, della loro cottura e distribuzione è passato ai "Coscritti" e da qualche tempo (1990), con il mol-

tiplicarsi della quantità e la scarsità dei coscritti, alla "Pro Loco di Castiglione" in collaborazione con i ragazzi di leva. Dopo otto secoli "La Fagiolata" continua, mantenendo inalterate le caratteristiche peculiari iniziali della manifestazione: la data, 2 gennaio, la lenta cottura (circa 4 ore) su fuoco a legna e la distribuzione anche nei più svariati contenitori (brunse e brunsin) che gli avventori si portano da casa per gustarseli tranquillamente al caldo nella propria abitazione. Quest'anno (2013) la "Fagiolata" verrà preparata da oltre 20 cuochi che si daranno appuntamento in piazza S. Defendente alle 5,30 per preparare e cucinare oltre 60

paioi circa 650 Kg. di fagioli e ceci conditi con abbondanti cotenne piedini, code, costine e cotiche di maiale che cucinati verranno distribuiti dopo la benedizione, gratuitamente a tutti i presenti.

Questa manifestazione mantiene immutato nel tempo il suo messaggio di pace e solidarietà: da alcuni anni, infatti, tutte le offerte raccolte vengono destinate ad opere di beneficenza e in particolare alla mensa sociale del Comune di Asti gestita dalle "Suore della Pietà" e, per anni, assieme a "Suor Palmira Bernardi", mancata nel 2009 dopo una vita dedicata ai poveri.

Pro Loco
"La Castiglionesse"

"Storica Fagiolata di S. Defendente" Edizione 2012

Per distribuzione di circa 900 emine di legumi:

ingredienti:	fagioli secchi borlotti-cannellini	kg 540
	ceci secchi	kg 160
	per totale legumi secchi	kg 700
	Il peso raddoppia in ammollo.	

Il condimento:	piedini, ossa, codini di maiale	kg 282
	cotiche	kg 16
	lardo	kg 14
	costine	kg 30

Caldaiie utilizzate per la cottura n. 62

Porzioni servite circa 7.200

Cuochi impegnati per la cottura che inizia alle ore 5,30, oltre 25.

Vino abbinato: Barbera d'Asti.

NB: La "Fagiolata" è più buona se consumata il giorno successivo.



La Pro Loco di
CASTIGLIONE D'ASTI
ha il culto della
TRADIZIONE



Da molti anni (1981)
la Pro Loco "La Castiglionesse"
organizza nel corso dell'anno diverse iniziative
nel segno della tradizione
seguendo le scansioni del
Calendario Rituale Contadino.

Pro Loco



APPUNAMENTI D'INVERNO E PRIMAVERA

GENNAIO: STORICA FAGIOLATA DI S. DEFENDENTE Il 2° giorno di gennaio è l'appuntamento più significativo del Calendario rituale sia per l'impegno dei volontari sia, soprattutto, per il profondo valore tradizionale e sociale della manifestazione.

GENNAIO-FEBBRAIO: "CUNTANCURA - Vija" (Veglie) Incontri serali con cadenza settimanale, nei quali con racconti, aneddoti, canzoni si cerca non solo di ricreare l'atmosfera della rievocazione e del ricordo, ma di trasformare la serata in un momento di riscoperta della nostra cultura popolare, aperta alla dimensione della convivialità. Le veglie terminano con una piccola "ribota".

CARNEVALE: entra in azione il gruppo folk de J'ARLIQUATO, nato all'interno della Pro Loco con il compito di portare avanti le tradizioni di canto e di teatralità popolare o tradizionali, come il Carnevale dell'Orso.

PERIODO PRE-PASQUALE: "CANTÉ J'EUV" ovvero il CANTO DELLE UOVA o del risveglio primaverile che consiste in serate di canto e di questua di casa in casa nelle settimane di Quaresima. Un tempo l'azione era condotta dai giovani del paese e serviva a rinsaldare la comunità stessa dopo il lungo periodo invernale. Nel periodo della Settimana Santa il gruppo de J'Arliquoato partecipa in vario modo alle "Passioni" presenti sul territorio, in particolare a quella di Castagnole Monferrato.

DOMENICA IN ALBIS (successiva alla Pasqua): "FRITTATA IN PASSEGGIATA". Con le uova raccolte nel corso della questua di "Canté j'euv" e con le erbe spontanee di stagione, si cucinano centinaia di frittate. Nello stesso giorno viene organizzata una passeggiata nel verde della frazione raccogliendo ulteriori erbe e i primi fiori con esperti botanici. A fine passeggiata, merenda con le frittate, musiche popolari e balli tradizionali di gruppo.



Provincia di Biella

Sabato 15 settembre

La Pro Loco Biella Valle Oropa rinasce con la Notte Blu

La Pro Loco Biella è finalmente rinata e lo ha fatto sabato 15 settembre con la "Notte Blu", una manifestazione che ha coinvolto l'intero quartiere di Riva, forse il più bello e affascinante della città, dove la gente era stata invitata a "colorare e colorarsi di blu il rione", portando oggetti, capi d'abbigliamento e quant'altro di questo colore. Prima band ad esibirsi in piazza San Cassiano è stata

la "Sixty Sixx cl." (rock in formato bottiglia), gruppo rinomato fra i più giovani con un bellissimo seguito di pubblico.

La serata, presentata dal giornalista Andrea Guasco e da Veronica Bernardi è proseguita con una piece teatrale a cura del maestro Jacopo Gilone che ha portato sul palco "Blu, definizione per una notte"; ha concluso la serata il gruppo degli Arquenblues che ha incanta-

to e coinvolto i presenti con le sue note ovviamente di blues.

Ospite d'onore della manifestazione – alla quale sono giunti dall'assessore alle manifestazioni Massimiliano Gaggino il saluto ed i complimenti dell'amministrazione comunale – è stato Luciano Angeleri, indimenticato interprete della canzone italiana e mondiale, che ha riproposto per il pubblico il suo brano "Blu".



La festa, frattanto, proseguiva nelle altre vie e portici del quartiere con esibizioni di ballo, musica live della Backstage Country Band e di Valeria Caucino, bancarelle

e opere di vari artisti. Presso lo stand della rinata Pro Loco, intanto, stava riscuotendo grande successo la distribuzione di sangria.

Luca Stecchi



Sabato 29 settembre a Biella

"Matteotti Live"

In uno dei luoghi più caratteristici della città, la Pro Loco Biella, in collaborazione con i commercianti di Viale Matteotti, ha creato "Matteotti Live". Alle 21, sotto i portici di Viale Matteotti, commercianti e Pro Loco hanno preparato le loro specialità gastronomiche, con piatto forte una fantastica grigliata.

"Matteotti live" ha saputo coniugare gastronomia e sapori del territorio con una bella serata musicale: quattro band di giovani biellesi (Minerva, Radio Clone, Overdue e Mitra) si sono alternate per creare un momento attrattivo unico.

Lo stand della Pro Loco si è presentato particolarmente ricco, con gadget in legno, magliette, simpatici stick colorati, mentre come saluto alla

bella stagione era presente la regina delle motociclette, la storica Harley Davidson modello wla civile del 1942, una delle prime del genere ad essere commercializzata in Italia.

La particolarità di questo scorcio biellese è la sua fontana, la Fons vitae, inaugurata il 17 giugno nel 1936, in occasione della visita a Biella del Principe di Piemonte Umberto di Savoia per le celebrazioni del Centenario della fondazione del Corpo dei Bersaglieri.

Progettista e autore della fontana fu lo scultore umbro Gino Piccioni che lasciò nel Biellese molte opere; i manufatti in pietra furono eseguiti dall'artigiano locale Ludovico Romano.

Luca Stecchi

Provincia di Cuneo

Domenica 28 ottobre, a Carrù, le parti si sono invertite

Volontari Pro Loco cuneesi in festa

Giusto momento di relax per chi, di solito, le feste le organizza per gli altri

Domenica 28 ottobre si è svolta a Carrù la prima edizione della "Festa Provinciale dei Soci Volontari delle Pro Loco" che ha riscontrato una buona partecipazione ed un largo consenso. Si è trattato di una iniziativa nuova, inserita nel programma 2012 del Comitato Provinciale Unpli Cuneo, "un evento che dovrebbe diventare itinerante sul territorio cuneese" – spiega il presidente Giuliano Degiovanni.

La festa è iniziata con la celebrazione della Messa nella chiesa parrocchiale, alla presenza dei vertici del Comitato UNPLI di Cuneo, dell'assessore comunale al Turismo, di alcuni sindaci, ma soprattutto di tanti volontari del-

le Pro Loco con standardi e labari (da far invidia a certe manifestazioni commemorative a livello provinciale).

Al termine della celebrazione religiosa, nonostante il freddo pungente, un lungo corteo al quale hanno preso parte anche l'assessore al Turismo della Regione Piemonte, Alberto CIRIO, sindaci e amministratori comunali con le fasce tricolori, dirigenti e volontari Pro Loco ha raggiunto l'Ala Borsarelli, calda e accogliente, dove era stato allestito il momento conviviale.

Qui, tra una portata e l'altra (con piatto principe, ovviamente, il gran bollito di Carrù), tra un canto e l'altro dei "Gatt ross" di Farigliano, si sono susseguiti i saluti delle autorità, coordinati da Piero Cornero della Pro Loco di Piobesi

d'Alba e immortalati dal fotografo "ufficiale" Aldo Merlo di Caselle: ricordiamo soltanto quello dell'assessore regionale Cirio, il quale ha concluso ricordando che "è in diritto d'arrivo un bando specifico per le Pro Loco piemontesi impegnate in ristrutturazioni, ampliamenti di sedi, messa in sicurezza di locali, acquisto di attrezzatura varia, arredi".

Infine il presidente del Comitato di Cuneo, Giuliano Degiovanni, nel ringraziare le autorità presenti, si è complimentato con i tanti volontari Pro Loco presenti che hanno capito l'importanza "di passare una giornata di festa assieme, noi che solitamente le feste le organizziamo per gli altri". Al termine del pranzo, si sono svolte le premiazioni del concorso: "Premia lo stand".



La classifica, stilata da una giuria composta da dirigenti Unpli di altre province piemontesi e liguri, ha assegnato primo premio (500 euro) alla Pro Loco "Amici di Cervere", che dal 9 al 25 novembre sarà impegnata nella sua "Sagra del Porro"; 2ª classificata la Pro Loco di Faule per la tipicità della "Bagna Cao-

da"; terze a pari merito sono state classificate le Pro Loco Amici di Castelletto Stura, dei Dalmazzi di Sant'Albano Stura e di Peveragno; un attestato di partecipazione è stato consegnato anche alle altre Pro Loco presenti a Pro Loco in Città di Bra del 29 settembre scorso.

Aldo Raviolo

Provincia di Novara

A Villa Caccia di Romagnano Sesia, 27 settembre

"Il futuro per le Pro Loco nella Provincia di Novara. Suggestimenti e proposte"

Lo scorso 27 settembre, nella prestigiosa Villa Caccia di Romagnano Sesia, si è svolto l'incontro con le Pro Loco Novaresi organizzato dall'Unpli Novara.

L'edificio, progettato e realizzato dall'Antonelli tra il

1842 e il 1848 su committenza dei Conti Caccia di Romentino, è sede del curatissimo Museo Storico Etnografico della Bassa Valsesia (sito web: <http://www.museostoricoromagnano.it/>), fondato nel 1973 da Maria Adriana Prolo, Fernan-

da Renolfi, Carlo Dionisotti ed un gruppo di appassionati studiosi di storia, cultura, costumi e tradizioni locali.

L'iniziativa nacque con lo scopo di salvaguardare il patrimonio etnografico di Romagnano e del territorio circostante. Si iniziò così una costante attività di ricerca, raccolta e conservazione di ogni genere di materiale che riguardasse l'ambito storico, economico, sociologico, artistico, archeologico, paesaggistico, ambientale, nonché linguistico-dialettale del territorio.

L'incontro, moderato da Moreno Bossone, presidente del Comitato Unpli VCO, ha registrato la presenza di 35 Pro Loco novaresi; sono intervenuti come relatori Luca Bona (vice presidente della Provincia di Novara, assessore al Bilancio e Programmazione finanziaria, Sviluppo, Servizi informativi interni ed esterni, Ufficio rela-

zioni con il pubblico, Turismo e valorizzazione del territorio), la dott.ssa Maria Rosa Fagnoni (presidente dell'ATL Novara), Eleonora Norbiato (segretario generale Unpli Piemonte), Massimo Zanetta (presidente Comitato Unpli Novara); ospiti dell'incontro anche l'On. Maria Piera Pastore.

I temi affrontati sono stati diversi: turismo, territorio, formazione, collaborazione tra istituzioni e Pro Loco e tra Pro Loco; sono stati affrontati anche alcuni problemi che le Pro Loco incontrano durante la loro attività.

Dall'incontro sono emerse anche alcune proposte: festa delle Pro Loco del Novarese, creazione di pacchetti turistici che vedano coinvolte le Pro Loco in previsione dell'Expo 2015, una maggiore visibilità e sinergia tra le Pro Loco, "Fare squadra per vincere".

Come primo passo il Co-

mitato provinciale Unpli mette a disposizione gratuitamente per le Pro Loco Novaresi il sito www.unplinovara.it a cui le Pro Loco possono inviare il proprio materiale e trovare informazioni.

La serata si è conclusa con un bilancio più che positivo: confronti e incontri come questi sono sicuramente da ripetere.

Grazie a tutti gli intervenuti e ai padroni di casa: il sindaco Carlo Bacchetta e l'Amministrazione Comunale di Romagnano Sesia, Goffredo Russo, presidente Pro Loco di Romagnano Sesia per la collaborazione, il Dott. Carlo Brugo, direttore del Museo Storico Etnografico della Bassa Valsesia e i suoi collaboratori per la disponibilità e per l'ottimo rinfresco finale.

Massimo Zanetta

Presidente Unpli Novara



Provincia di Torino

Per la nuova Pro Loco, "buona la prima"

A Bibiana è il kiwi che fa la festa

Attorno al "frutto peloso", cene a tema, mostre, convegno tecnico, camper e... tanta pioggia

Per la nuova Pro Loco di Bibiana, (ri)nata ufficialmente pochi mesi fa soprattutto come "braccio operativo" dell'Associazione Commercianti e Artigiani, l'organizzazione della XIII edizione della "Sagra del kiwi" costituiva un po' il battesimo del fuoco. Momenti organizzativi, nel periodo di "vacanza", ce n'erano già stati, ma - diciamo così - un po' in tono minore, roba da uno o due giorni al massimo. Questa volta, invece, l'impegno era grosso e pesante: oltre una settimana.

Tutto bene, anzi benissimo, domenica 21 ottobre con l'ormai collaudatissimo mercatino dello scambio-baratto (che qui ha trovato un luogo quanto mai significativo: "Da la crota al sole"): tempo splendido, l'inossidabile Luigi impegnato fin dalle quattro della notte a sistemare l'esercito poco disciplinato di oltre 200 espositori, Pro Loco, associazione Commercianti e Amici di San Bartolomeo ai fornelli.

Tre giorni di pausa, poi, da giovedì 25, "porte aperte" alla Sagra del kiwi: 125 camper da sistemare (ma la preparazione degli spazi necessa-

ri era iniziata ben prima, impegnando in prima persona anche alcuni membri dell'amministrazione comunale), serata teatrale, convegno su "Il mercato, l'evoluzione della batteriosità del kiwi, le nuove varietà", serate gastronomiche a tema (simpatiche le divise dei "camerieri": contadini e contadinelle per la cena piemontese, hombres e señoritas spagnoli per quella all'insegna della paella), "Pompieropoli" con i più piccoli impegnatissimi ad affrontare ponti tibetani e ... incendi da spegnere sotto la guida di pompieri "veri", mostre di animali e prodotti agricoli, di pittura e - particolarmente apprezzata - di ricami "Al mercato di un tempo, l'arte delle giovani", sfilata di moda bimbi e, ovviamente, serate danzanti ed esposizione di Kiwi e frutta d'autunno.

A tentare di guastare la festa ci ha provato la pioggia, ma senza riuscirci più di tanto: Alessandro (il presidente), Gianluca (il vice) e tutti gli altri ne hanno presa tanta, ma hanno resistito.

E il pubblico, numeroso nonostante tutto, non li ha delusi.



Dal 2005, la terza domenica di settembre

“Exilles Città”, un piccolo borgo che diventa grande per il suo Forte

Ad Exilles, suggestivo centro dell'Alta Valle di Susa, ogni anno,

la terza domenica di settembre, si svolge la rievocazione storica “Exilles Città”, manifestazione entrata di diritto a far parte del circuito “Viaggio nel Tempo” della Provincia di Torino.

L'evento ricalca gli anni a partire dal 1880 quando l'Italia, membro della Triplice Alleanza, decide di difendere i confini con la Francia dando il via ad un complesso di fortificazioni di cui ancora oggi restano le vestigia.

Queste fortificazioni, necessitando di una guarnigione

di circa 1000 uomini e di servizi connessi, ebbero come logica conseguenza lo svilupparsi in Exilles di una notevole attività artigianale e commerciale che portarono vivacità e ricchezza: sorsero botteghe di calzoleria, sartorie, camicerie, barbieri, lavanderie, una decina di esercizi pubblici tra osterie, taverne, alberghi.

In breve Exilles, con circa 3000 abitanti compresi i militari del Forte, divenne, dopo Susa, il centro più abitato e importante dell'Alta Valle, tanto che un decreto del re Umberto I lo elevò alla dignità di “città”. Questa la “cornice storica” che, nel tardo autunno del 2004, do-



po i festeggiamenti per i quarant'anni dell'Associazione Pro Loco, convinse l'allora Consiglio direttivo a programmare, nel calendario delle manifestazioni per l'anno 2005, la rievocazione di qualche episodio storico importante, cosa di cui si ravvedeva l'importanza proprio per la valenza di un territorio storico come Exilles. Fu l'inizio di una cascata di idee tutte affascinanti: dalla rocambolesca fuga dal Forte del ribelle François de Bardoneche alla presenza per sei anni nella fortezza, allora francese, della

famosa Maschera di Ferro, così famosa che la rievocano già a Pinerolo...

Allora facciamo la presa del Forte ad opera dei Piemontesi nel 1593, con bombardamenti, incendi e soldataglie di mezza Europa, accampamenti, feste, battaglie e un fantastico spettacolo pirotecnico finale.....

Nooo: troppo costosa, troppo lontana dalle possibilità della nostra piccola comunità.

Poi una voce: e se pensassimo a qualcosa di più vicino a noi? ... Ma certo, a qualcosa

dell'Ottocento: così potremmo usare i costumi che indossiamo per la festa patronale e sarebbe già una bella base di partenza! Bell'idea: ricreiamo varie ambientazioni di fine Ottocento e momenti di festa come in una città animata, così come era Exilles in quel tempo... e non sarà neanche un gran lavoro! che ci vuole?...basta crederci ed è fatta!

Nel corso della giornata, raccontando grandi e piccoli episodi di festa e di lavoro, si propone al visitatore un tuffo nelle atmosfere di fine Ottocento, attraverso le ambientazioni e i costumi del borgo, come quando il Forte ed Exilles vivevano il periodo del loro massimo splendore.

Oggi la rievocazione storica “Exilles Città”, amata dagli Exillesi che ne sono parte integrante e dal visitatore affascinato anche dal suggestivo borgo che ha saputo conservare la sua antica atmosfera, costituisce, nel suo genere, un evento unico tra le rievocazioni di eccellenza della Provincia di Torino e forse di tutto il Piemonte.

Filippo Friscia



Pro Loco Osasco

Festa patronale ok Expo Osasco ko (per la pioggia)

Grande successo per la festa patronale, la seconda domenica di settembre, con tante novità rispetto alle precedenti edizioni: le giostre, il cabrio bus Cavourese, Miss Nonna, Miss Forestiera, stima insaccati.

Si è iniziato con la gara a scala quaranta, il sabato del liscio e la polenta preparata dagli alpini; alla domenica il mercatino delle pulci, il tour del paese sul bus scoperto messo a disposizione gratuitamente dalla Cavourese, il concorso che ha premiato il cane più simpatico; alla sera il ballo liscio e la famosa porchetta di Tarcisio.

Gran finale il lunedì con il nutella party e le giostre gratuite; alla sera il cosciotto e l'elezione di Miss Nonna.

Da segnalare il coinvolgimento dei giovani che sono stati di grande aiuto e hanno saputo fornire un servizio impeccabile al bar e ai banchi della ristorazione.

Ma non sono mancati anche per loro i momenti di divertimento, come il tour sul cabrio bus e il finale fuori programma con la musica disco. Grazie anche al bel tempo si è avuta una partecipazione di pubblico senza precedenti.

Non così, purtroppo, domenica 28 ottobre, con la 13ª edizione di Expo Osasco annullata proprio a causa del maltempo.

La Pro Loco concluderà il calendario delle manifestazioni 2012 con i mercatini di Natale organizzati in collaborazione con il Crs.



Pro Loco Pinerolo

Dopo 12 anni Garis lascia, “promosso” il vice Ricchiardi

Dopo 12 anni ininterrotti di presidenza, Ferruccio Garis lascia il timone della Pro Loco Pinerolo. Gli subentra Stefano Ricchiardi, già vice presidente; al suo fianco, come vice vicario, avrà Giuseppe Maretto; resta invariato, invece, il resto del Direttivo.

Ferruccio Garis, comunque, non resterà inattivo (non sarebbe da lui): il nuovo presidente, infatti, gli ha affidato la responsabilità dell'archivio storico dell'associazione, ufficializzando in pratica un ruolo di ricerca e catalogazione che Garis da tempo intendeva portare avanti per arrivare, un giorno, alla pubblicazione degli atti della Pro Loco Pinerolo.

Primi atti importanti del nuovo Presidente saranno un incontro con l'Amministrazione comunale per illustrare e condividere il programma 2013, a partire dal Carnevale del Pinerolese.

Questo il direttivo della Pro Loco Pinerolo per il biennio 2012-2013: presidente Stefano Ricchiardi, vice presidente



vicario Giuseppe Maretto, vice presidente Famija Pineroleisa Giovanni Rota, tesoriere Pier Giorgio Prina, segretario Roberto Inoli, consiglieri: Giovanni Carlino, Angelo Dell'Anna, Aldo Galvagno, Ferruccio Garis, Andrea Genco, Luca Griot, Marco Invrea, Simone Mana, Lorenzo Quaranta, Bruno Rostagno, Giovanni Viano; revisori dei conti: Pier Giorgio Bigotti, Carla Cagno Rostagno, Anna Maria Pasquale Dell'Anna.

Giuseppe Maretto

A Rivarolo Canavese con la gestione della Pro Loco

Inaugurati i locali del nuovo Centro turistico



Si è svolta sabato 6 ottobre l'inaugurazione dei nuovi locali di Piazza Litisetto che ospiteranno l'Ufficio d'informazione turistica e il "Punto immagine dei prodotti tipici" gestiti dalla Pro loco rivarolese.

Per rendere omaggio all'associazione guidata da Marina Vittone, che è anche segretario provinciale Unpli, erano presenti il presidente provinciale, Fabrizio Ricciardi, con buona parte del Consiglio, il segretario generale di Unpli Piemonte, Eleonora Norbiato, e il presidente provinciale Unpli Alessandria, Bruno Ragni.

Moltissime le associazioni di Rivarolo e le Pro Loco consorelle della Provincia di Torino presenti, dalle più vicine del Canavese, fino a quelle più distanti, come quelle di Caselle, Pianezza e molte altre. La Pro-

vincia di Torino era rappresentata dall'Assessore all'Agricoltura e Montagna, Marco Balagna, che nel suo intervento ha elogiato l'iniziativa della Pro Loco rivarolese, sottolineando che l'associazione ha creduto nell'attività di promozione dei prodotti tipici del territorio, coniugando l'organizzazione di eventi a tema con l'informazione al turista e la valorizzazione delle aziende produttrici.

Il nuovo centro turistico di Rivarolo, che sorge nel complesso comunale e si affaccia sulla storica Piazza Litisetto, un gioiello dell'architettura rivarolese, ospiterà anche il "Centro servizi Unpli Torino", il nuovo servizio di assistenza amministrativa e fiscale per le Pro Loco della Provincia, fornito da professionisti ed esperti del settore.

Alla cerimonia di inaugurazione ha partecipato anche una delegazione di sindaci provenienti dalla Romania, in visita in Piemonte per studiare il nostro sistema produttivo e quello dell'associazionismo e del volontariato.

I Comitati provinciali Unpli di Torino, Alessandria e del Verbano-Cusio-Ossola per l'occasione hanno infatti siglato un accordo di partenariato con la Romania, finalizzato a scambi culturali e alla "esportazione del sistema delle Pro loco piemontesi" nel vicino paese europeo. Al commissario straordinario, Gaetano Losa, che governa la Città di Rivarolo insieme ai colleghi Massimo Marchesiello e Angela Pagano, è spettato il taglio del nastro, insieme alla presidente della Pro Loco, Marina Vittone.

Il Commissario ha elogiato l'attivismo e la professionalità dell'associazione e sottolineato come Rivarolo sia Città con un grande patrimonio di associazioni che credono nel valore del volontariato e si spendono per la promozione del territorio.

La cerimonia si è conclusa con un gradito rinfresco a base di prodotti tipici del "Paniere della Provincia di Torino" e vini della "Strada reale dei vini torinesi".

Clizia MISCORIA
Ufficio stampa
Unpli Torino

"UN PATTO PER IL TERRITORIO"

Il Protocollo d'intesa siglato in data 28 agosto 2012 tra la Città di Rivarolo Canavese e l'Associazione turistica Pro loco di Rivarolo, oltre a configurarsi come un rinnovato rapporto di collaborazione e sinergia tra le parti, vuole essere un vero e proprio "Patto per il territorio", finalizzato alla promozione turistica e alla valorizzazione culturale, sociale ed ambientale della Città, ma anche del suo patrimonio di usi, costumi e tradizioni.

Al tradizionale servizio di informazione turistica fornito dalla Pro loco rivarolese, presso i locali comunali di Piazza Litisetto, si aggiungerà l'importante attività di promozione dei prodotti tipici locali inseriti nell'Albo comunale De.C.O. (Albo dei prodotti a *Denominazione comunale di origine*), oltre a quella dei prodotti tipici del "Paniere della Provincia di Torino" e della "Strada reale dei vini torinesi", già esercitata in accordo con la Provincia di Torino.

L'intesa mira ad inserire la Città di Rivarolo Canavese nel più ampio "sistema turistico piemontese", promuovendone l'immagine attraverso l'organizzazione di attività, eventi ed iniziative di interesse culturale, turistico, storico, sociale, enogastronomico, anche in collaborazione con Enti pubblici e/o privati e fornire un'offerta turistica competitiva per i visitatori. Il 2013 sarà un anno impor-

ante per la comunità rivarolese, infatti ricorrono i 150 anni dal riconoscimento del titolo di "Città". I festeggiamenti hanno preso l'avvio lo scorso ottobre e proseguiranno per tutto il 2013; la cerimonia ufficiale per i 150 anni è prevista per il 22 marzo 2013.

La convenzione tra il Comune e la Pro Loco rivarolese sposa perfettamente il più ampio Protocollo d'intesa siglato a Torino l'8 ottobre 2011 tra l'A.N.C.I. (Associazione Nazionale Comuni d'Italia) e l'U.N.P.L.I. (Unione Nazionale Pro Loco italiane), alla quale la Pro Loco di Rivarolo è associata sin dalla sua nascita nel 1985.

Nel documento, firmato in occasione delle celebrazioni del 150° dell'Unità d'Italia e dell'edizione nazionale di "Paesi in città-Pro Loco in festa", infatti, l'A.N.C.I. auspica "il riconoscimento delle Pro Loco del territorio come interlocutori primari e diretti dei Comuni per la realizzazione delle varie iniziative di promozione turistica ..." e riconosce che le Pro Loco "... costituiscono nel territorio un riferimento insostituibile per l'aggregazione sociale, perseguono la cultura dell'accoglienza, sono sensibili sentinelle ambientali e sono disponibili alla gestione di beni e strutture che diversamente non sarebbero in alcun modo fruibili ..."

Daniela Leone
Pro Loco
Rivarolo Canavese

50 anni per la Pro Loco Salza di Pinerolo

Piccola per abitanti, grande per organizzazione

I big della canzone italiana, da Ligabue a Bennato, Ruggeri, Finardi, Vecchioni, Branduardi, ecc. ecc. hanno cantato qui e continuano a cantare dai muri delle case

Salza di Pinerolo, piccolo paesino di montagna a 1250 mt. che conta ufficialmente 77 abitanti, dei quali solo 25 residenti per tutto l'anno, si vanta di avere una Pro Loco molto attiva che durante l'anno riesce a promuovere manifestazioni che ogni volta portano a Salza parecchie centinaia di persone.

La Pro Loco di Salza nasce con Verbale del Comitato Promotore il 4 febbraio 1962. Viene eletto presidente il geom. Silvio Gatti, vice presidente Enrico Sanmartino, consiglieri Bruno Breuza, Adolfo Breuza, Giovanni Sanmartino, Luigi Breuza, Fortunato Sanmarti-

no, segretario cassiere Salvatore Maggio.

Nell'arco dei 50 anni si sono succeduti alla presidenza Romano Breuza, Remigio Breuza, Orlando Breuza, Edmondo Tron, Bruno Breuza, Piero Sanmartino, Giuliano Sanmartino, Agostina Breuza, Franco Sanmartino, Marianna Colucci; attualmente è in carica Ornella Penna.

Per festeggiare i 50 anni, il Comune di Salza con la collaborazione della Pro Loco ha deciso di ospitare la XXXIV "Festa de la Valaddo", associazione che coinvolge tutti i comuni delle valli Chisone,

Germanasca e Dora Riparia e che ha lo scopo di rinsaldare e sviluppare i rapporti fra le popolazioni di espressione provenzale, di portare a conoscenza la lingua, la cultura, la letteratura, il folklore, la musica ed i canti popolari, di mantenere le tradizioni, le feste ed i costumi locali. Numerosa è stata la partecipazione sia dei sindaci in rappresentanza dei vari comuni, sia della gente che con i costumi tradizionali ha dato un tocco di colore e allegria.

Con l'occasione è stata inaugurata una mostra dove è stata esposta tutta la documentazione, gli scritti, le vecchie



fotografie, i poster dei concerti dei migliori cantautori italiani, tra i quali Ligabue, De Gregori, Bennato, Bertoli, Ruggeri, Finardi, Vecchioni e Branduardi, che nell'arco di 10 anni si sono esibiti a Salza.

Le loro canzoni, diventate murali, continuano a vivere sui muri delle case di Salza, e richiamano ogni anno un gran numero di visitatori.

Sempre per festeggiare i 50 anni si è voluto riproporre "Salza Music", il concerto dedicato ai giovani. La manifestazione, sospesa per un certo periodo, si è ripresentata alla grande con la collaborazione di ben 21 gruppi musicali che hanno avuto la possibilità di esibirsi il venerdì-sabato e domenica spaziando tra tutti i generi, dal Rock all'Heavy Me-

tal, Folk, Pop, musica etnica e musica occitana. Numeroso il pubblico, giovane e genitori con bambini piccoli, certamente spettatori delle precedenti edizioni che sono ritornati per ritrovare l'atmosfera di allora nella verde conca circondata da prati, boschi e pinete.

La prima domenica di agosto, come ogni anno, si è svolta la 5.a edizione della Festa del Roudoun (campanaccio delle mucche usato soprattutto durante la transumanza). La festa è dedicata a tutti i pastori e margari delle nostre valli che si ritrovano con le famiglie e amici per festeggiare e trascorrere insieme la giornata. Quest'anno sono stati esposti circa 400 roudoun tra piccoli e grandi e campane in bronzo in gran parte dipinti, con sul col-

lare incise frasi spiritose o nostalgiche oppure con fotografie a ricordo di un giorno importante come il matrimonio, un battesimo o altre manifestazioni. Ad ogni espositore dei roudoun è stato rilasciato un attestato di partecipazione con il logo dei 50 anni della Pro Loco e una campana di cioccolato in omaggio.

La giornata è stata rallegrata dalla musica e dai canti di Piero Montanaro e la sua Band.

Questa festa, diventata ormai tradizione, è molto sentita in valle e la partecipazione della gente aumenta ogni anno.

In occasione della festa patronale, ultima manifestazione dell'anno, si è svolta la cerimonia di chiusura dei festeggiamenti per i 50 anni della Pro Loco alla quale stati invitati tutti i presidenti subentrati in questi anni. Dopo i ringraziamenti per la partecipazione alla serata e per quanto fatto durante il loro mandato, l'attuale presidente Ornella Penna ha consegnato ad tutti una pergamena a ricordo della manifestazione.

A breve ci sarà anche l'apertura della pista di pattinaggio su ghiaccio da noi gestita in collaborazione con il Comune: è aperta a tutti e come ogni anno ci saranno convenzioni con scuole e gruppi sportivi come



i ragazzi dell'Hockey Valpellese che si sono esibiti lo scorso anno. Il programma di apertura della pista verrà pubblicato sui giornali locali e sul sito.

Se tutto è sempre andato per il meglio e se abbiamo sempre ricevuto molti complimenti sia per l'organizzazione che per i pasti sempre ottimi e abbondanti (tra parentesi, la nostra Presidente è anche un'ottima cuoca...) è grazie al lavoro di tanti volontari che con fatica e determinazione hanno sempre fatto del loro meglio per la buona riuscita di tutte le manifestazioni programmate. Chi vorrà venirci a trovare, potrà consultare il programma del-

la nostra attività organizzativa, disponibile entro marzo 2013 sul nostro sito www.proloco-salza.it

Pro Loco Salza di Pinerolo

Per raggiungere in auto Salza di Pinerolo:

Da Pinerolo, imboccare la strada regionale per il Sestriere; tra Villar Perosa e Perosa Argentina, deviare a sinistra per Perrero-Prati; attraversato Perrero sempre in direzione Prati, subito dopo il ponte prendere a destra per Salza-Massello; dopo circa 4 chilometri, a sinistra, deviazione per Salza; da Pinerolo, km 40 circa.



Provincia di Vercelli

Pro Loco Parone Di Varallo Sesia (Vc)

"Paronestate 2012" un mese di festa per tutti i gusti

Ad inizio luglio, archiviato il torneo di calcio a 16 squadre che da fine maggio aveva impegnato per oltre un mese lo staff della Pro Loco, non avevamo neanche avuto il tempo di tirare il fiato, perché già era tempo di pensare alle manifestazioni di

"Paronestate 2012": un mese intero, con una manifestazione che tirava l'altra.

Si è iniziato il 28 luglio con l'inaugurazione della mostra di pittura "I colori dell'anima" di Gian Mario Tognetti, artista locale de-

ceduto nel 2001, presentata dalla direttrice della Biblioteca Civica di Varallo, Piera Mazzone, e lo spettacolo de "I Cabarettanti", che raccontava le atmosfere e le sensazioni di chi entra in una vecchia osteria.

Venerdì 3 agosto, "Cena delle rane", apprezzatissima, accompagnata dalla musica di "Morgana e Mauro"; il 7 agosto grande "Miacciata" con il fantastico concerto di fisarmoniche dei "Salari's Accordions". Interessante la conferenza del 9 sulle "Erbe di campo commestibili - i segreti della natura" di Renato Ramella; e poi, l'11 agosto, tutto esaurito con la "Cena del pesce. Avremmo dovuto allargare il tendone per far fronte a tutte le prenotazioni! La serata è stata allietata dal duo "Beppe & Chiara", con la loro fantastica voce.

Ancora "miacce" per la serata della Tombola che ha accontentato tutti, bambini, genitori, nonni..



A Ferragosto si è tenuto il tradizionale concerto nella chiesa dei Santi Pietro e Paolo, in memoria dell'amico Roberto Parolini, con i maestri Marcello Parolini al pianoforte e Willi Burger all'armonica cromatica... Una gran musica che ha portato a Parone numerosi appassionati anche da paesi lontani!

E ancora, il 18 agosto, la "Cena della Porchetta: l'hanno gustata in tanti, tra un ballo e l'altro con il "Gruppo 4" e la sua musica.

Sotto un temporale di fine estate, sabato 25 agosto è stata preparata una buona polenta con spezzatino, salsiccia...e non solo. Nel pomeriggio, con l'organizzazione della Comunità Montana Valsesia, era in programma nell'"auditorium naturale" dei boschi in località San Giuseppe il concerto della rassegna "Mormorii della foresta", ma il maltempo ha costretto gli organizzatori a spostarlo nella chiesa dei Santi Pietro e Paolo. Il pubblico non

è comunque mancato e ha premiato le musiciste con calorosi applausi.

Infine, domenica 26, numerosi fedeli si sono radunati alla Cappella della Madonna della Fonte in località Dramo, per la funzione religiosa ed un momento di festa.

Lo staff della piccola Pro Loco Parone anche quest'anno ce l'ha messa tutta. Certo si è risentito un poco della "crisi" che colpisce tutti ed il tempo non sempre è stato d'aiuto, ma non ci si lamenta. Un ringraziamento a tutti coloro che hanno collaborato, agli amici Ermanno e Massimo, preziosi collaboratori "esterni" e a tutti coloro che hanno partecipato e seguito con entusiasmo.

Ora un po' di riposo e tempo...per programmare le prossime manifestazioni: il 1° novembre con la "Castagnata", l'8 dicembre, grande Festa per noi paronesi. E a Natale? Venite a trovarci e lo scoprirete!



TEMPO DI PRESEPI

Da dicembre all'Epifania, "Tempo di presepi" un po' ovunque: presepi viventi, meccanici, nelle chiese, nelle piazze, nelle scuole, in famiglia; spesso con le Pro Loco protagoniste in veste di organizzatrici.

Ne proponiamo alcuni esempi

A Bagnolo Piemonte (Cn)

"C'era una volta": il presepio con i personaggi di un tempo, gli animali attorno alla capanna della Natività, il coro dell'Oratorio, la Pro Loco e tutte le altre associazioni, il paese illuminato da torce, vin brulé, the, polenta e golosità varie per tutti i partecipanti



A Balzola (Al)

A Balzola il presepe è dipinto. Il dipinto di 3x3 metri, opera del pittore Mauro Rutto, donato al Comune dalla Pro Loco, è stato posizionato in una capanna di legno presso i giardini pubblici, di fronte alle scuole, con gli auguri dell'Associazione.



A Crosa (Bi)

Una sacra famiglia "vera". Nasce nel 1978 il più longevo Presepio vivente biellese proposto da allora senza soluzione di continuità. Un presepio itinerante per le borgate del paese che, a partire dalle ore 21 della vigilia di Natale, porta l'annuncio dalla nascita di Gesù, in attesa della messa di mezzanotte, tra la popolazione. Un momento di aggregazione e di riflessione sul significato cristiano del Natale.

Durante la Messa di mezzanotte simbolicamente nasce il Bambinello, sempre un bimbo o una bimba con la mamma e il papà nei ruoli di Maria e Giuseppe. Staticamente il presepio vivente viene riproposto il giorno dell'Epifania con l'arrivo dei Re Magi.

Paolo Giacon - Pro Loco Crosa - Tel. 0157427373



A Dogliani (Cn)

A Dogliani, domenica 23 e lunedì 24 dicembre 2012 - Presepe vivente con l'intero paese protagonista.

Come ormai è tradizione consolidata da 38 anni consecutivi, la Pro Loco Dogliani Castello propone, nelle sere del 23 e 24 dicembre a partire dalle ore 20,30, la sacra rappresentazione del "Presepe Vivente".

Si inizia a lavorare già a fine ottobre, perchè allestire un presepe vivente così "vivo" non è semplice.

C'è molta legna da tagliare per alimentare i fuochi, legare stoppie di granoturco e canne di bambù per costruire le capanne dei pastori, preparare le torce a vento che insieme ai falò illumineranno la notte, "arredare" le botteghe per gli artigiani, le locande, le case dei contadini e dei ricchi, posizionare la grande stella cometa che, partendo dal campanile della chiesa parrocchiale e arrivando sull'antico torrione, sorvolerà il presepe vivente annunciando la nascita di Gesù.

Il sacrificio e la fatica dei giorni trascorsi per la preparazione scompaiono quando le oltre 350 comparse ci fanno entrare nel "magico mondo" di una Betlemme rivisitata in chiave langarola, dove, tra pastori erranti in attesa di un evento inspiegabile, arabi infreddoliti, botteghe artigianali con mescolanza di profumi e delizie preparate sul momento, possiamo incontrare nei vicoli del borgo storico Giuseppe e Maria con il loro asinello, in cerca di un riparo.

Lo troveranno, grazie alle indicazioni del buon "Gelindo", pastore di Langa che rappresenta un popolo operoso, quello contadino, che vive legato saldamente alle proprie radici e tradizioni.

Anche il pubblico entra a far parte di questo mondo antico che coinvolge, emoziona ed evoca lo spirito natalizio e si sofferma a guardare il fabbro

che batte e piega il ferro, il vasaio che, in diretta, con le sue mani crea vasi, piatti e altri oggetti, i viandanti che si fermano nelle locande per mangiare qualcosa, e poi... il falegname, lo scultore di pietre, le filatrici, le ricamatrici, il dotto, il censore, i soldati e tanti altri personaggi che attendono al loro lavoro.

I visitatori troveranno il "vero calore" nella capanna, situata nel torrione medioevale, dove, in un tepore irreali, tra il bue e l'asinello, sotto lo sguardo attento di Maria, di Giuseppe e degli angioletti, dorme un "bimbo", dolcemente cullato dalle nenie di un coro pastorizio.

La manifestazione si svolge con qualsiasi condizione atmosferica. Ci sono ampi parcheggi illuminati, un servizio di bus-navetta che dalla Chiesa parrocchiale del Borgo porta i visitatori in Castello all'entrata del Presepe. L'ingresso è ad offerta libera.

Gianmario Magliano
presidente Pro Loco Dogliani



A Livorno Ferraris (Vc)

Nel Parco un presepe artigianale che coinvolge tutto il paese

Nel Parco giochi comunale di viale IV Novembre ogni anno la Pro Loco con la collaborazione del Comune realizza "Il Presepe nel Parco". E' un piccolo capolavoro di artigianato che coniuga arte e tradizione e racconta di mestieri che oggi non ci sono più.

Ha una superficie di 2000 metri quadri, interamente ricoperta di costruzioni e ambientazioni (case, botteghe, capanne) ispirate alla vita contadina del Vercellese di un tempo. Le statue sono circa trecento, di grandezza quasi naturale, e sono state realizzate da Mario Donato, attuale presidente della Pro Loco, con cartapesta, gesso, juta, stracci, legno e filo di ferro.

La notte del 24 dicembre, dopo la messa di mezzanotte, la statua del Gesù Bambino viene portata in processione dalla chiesa parrocchiale alla capanna del Presepe ed i volontari della Pro Loco distribuiscono vin brulé e cioccolata calda mentre ci si scambia gli auguri.

L'idea di questo presepe risale agli Anni Settanta e fu portata avanti dal Grl, successivamente confluito nella Pro Loco.

Il primo nucleo del Presepe venne costruito con attrezzi da lavoro, materiali semplici, pennelli e colori e molte persone furono coinvolte nella sua creazione: oltre ai componenti dell'associazione collaborarono, infatti, pittori locali, un'insegnante di disegno della scuola e alcuni volontari. Le prime statue furono il bambino Gesù con Maria e Giuseppe, il bue e l'asinello. Con il

tempo sono state costruite nuove statue della Natività e quelle originali dal 1998 vengono utilizzate per allestire il presepe nella chiesa parrocchiale.

Con il passare degli anni il Presepe nel Parco si è arricchito di nuove statue e di un'ambientazione fatta di personaggi, animali, botteghe, case, fienili e stalle ispirate alla vita contadina locale: le vecchie botteghe e locande, lo speziale, il margaro, il mugnaio, la scuola e l'oratorio, il laghetto dei pescatori...

Le statue sono circa 300, compresi i piccoli animaletti,

e tra i personaggi si possono trovare anche Lòla e Lòlo, le maschere del Carnevale livornese ed i Re Magi che lo scorso anno Mario Donato è riuscito a recuperare dopo che erano stati rovinati dal crollo di alcune parti della chiesa in cui erano custodite.

Nella realizzazione del Presepe vengono coinvolti anche gli alunni delle scuole elementari e medie che ogni anno, coadiuvati dalle insegnanti, realizzano disegni e piccoli particolari da inserire nel Presepe ed il giorno dell'inaugurazione partecipano al taglio del nastro insieme ai rappresentanti del Comune e delle associazioni locali.

"Il Presepe livornese è stato anche presentato su alcune tv locali e su rai tre Piemonte - racconta Mario Donato - e vengono a visitarlo centinaia di persone, alcune anche da fuori Provincia". E' possibile visitare "Il Presepe nel Parco" dal 24 dicembre al 6 gennaio; per informazioni rivolgersi alla Pro Loco di Livorno Ferraris.

Elena Furini



A Varallo Sesia (Vc)

Risale al lontano 1600 la processione con la statua di Gesù Bambino che si ripete ogni anno il giorno di Capodanno.

La tradizione racconta che una donna, proprio il giorno di Capodanno, attraversando a piedi sui sassi il fiume Sesia per andare a Rocca-piatta dove c'era la chiesa parrocchiale, era caduta in acqua; aveva invocato Gesù Bambino e si era salvata. Quella stessa donna, per la "Grazia ricevuta", aveva fatto fare la statua che ancora oggi si venera nella parrocchia di Locarno e che si porta in processione per le vie del paese.



A Parella (To)

Il presepe devono vederlo tutti. Un presepio allestito in casa, magari nel salotto buono, sarà sicuramente una bella cosa, ma soddisfa soltanto chi lo ha realizzato.

Meglio un presepio che possa essere goduto da tanta gente, da tutti quelli che lo possono apprezzare.

Così a Parella hanno inventato "Una finestra sul presepe": gli abitanti allestiscono presepi alle finestre delle proprie case, nei giardini, nelle vetrine dei negozi; la Pro Loco propone il suo, realizzato sull'acqua di un antico lavatoio.



A Peveragno (Cn)

Il "Natale in Contrada", in programma il 24 ed il 26 dicembre con la rievocazione degli antichi mestieri e la degustazione di prodotti tipici locali, è uno degli appuntamenti più attesi organizzati dalla Pro Loco Peveragno e ogni anno registra migliaia di visitatori. Rassegna di carattere culturale, storico ed etnografico, "Natale in Contrada" trasforma il centro storico in un Presepio estemporaneo di svariati mestieri, animati da circa 400 volontari. L'Arco del Ricetto, risalente al XIV secolo e da poco ristrutturato, mostra agli spettatori tutta la sua bellezza.

Ogni anno Pro Loco e Comune propongono una manifestazione diversa, arricchendola con nuovi mestieri, nuovi spettacoli, tra bracieri fumanti, degustazioni, interpretazioni di lavori e di costumi di una volta, esposizione di vecchi carri ed attrezzi. Il nuovo spettacolo teatrale della Compagnia del Birun, "L'asinello e il bue", avrà luogo nel cortile di casa Arbinolo-Vilani, mentre lo spettacolo occitano dell'Associazione Culturale Gai Saber, "A l'ubai e a l'adrit", presso la Chiesa della Confraternita.

Il percorso, illuminato da candele e fiaccole, crea una splendida coreografia di luci e ombre. E poi ci sono le greggi, gli asinelli, i maialini e tutti i piccoli animali. In una vecchia stalla del centro storico ci sarà la rappresentazione della "Natività" grazie ad una vera famiglia: la mamma nell'interpretazione della Madonna, il papà nelle vesti di San Giuseppe e la piccola Margherita, di soli due mesi, ad impersonare Gesù Bambino, con accanto l'asinello ed il bue. Inoltre, la sera del 26, dalla collina di S. Giorgio sarà visibile il meraviglioso spettacolo pirotecnico. "Natale in Contrada" cambia sempre, sarà l'atmosfera, saranno i nostri stati d'animo, ma è sempre tutto emozionante e suggestivo. Vi aspettiamo il 24 e il 26 dicembre a partire dalle ore 20. Non rimarrete delusi! **Cinzia Garro**



A Monastero di Lanzo (To)

A Monastero di Lanzo la nascita di Gesù viene riproposta ogni anno la vigilia di Natale alle ore 23, sulla piazza del paese in scene di vita montanara di un tempo, soprattutto quelle che si svolgevano nella stalla e all'osteria. I personaggi della narrazione evangelica si muovono tra figuranti che evocano vari mestieri artigianali.

Al termine della sacra rappresentazione, si va tutti in chiesa per la Messa di mezzanotte; all'uscita, scambio di auguri con vin brulé e una fetta di panettone. Il presepe vivente si svolge un anno a Monastero capoluogo ed un altro nella frazione Chiaves.



A Quassolo (To)

Con l'organizzazione della Pro Loco di Quassolo in collaborazione con l'amministrazione Comunale, da sei anni nel periodo natalizio si volge il "Palio delle Luminarie dei Rioni Quassolesi" che vede i sei rioni in cui è suddiviso il paese dare il meglio di sé per organizzare presepi e luminarie. Nel periodo 8-24 dicembre una commissione valuterà i vari rioni in base al colpo d'occhio globale, alla frequenza di luci, alla qualità delle realizzazioni, ed assegnerà il palio, che quest'anno sarà dipinto da Liana Montecchi. Per il secondo anno verrà anche premiato, con il "Porcino d'argento", il presepe più bello.

Per i visitatori è consigliata una passeggiata tra le vie illuminate e serenamente animate da svariati presepi realizzati con varie tecniche ed allestiti un po' dovunque (dalle nicchie delle finestre, ai cortili, alle vetrine...) oltre che per ammirare l'illuminazione natalizia realizzata dall'amministrazione comunale ed in particolare il presepe sulla fontana di Piazza Violetta e quello posto all'ingresso del paese arrivando da Baio Dora, nonché l'albero e la fontana illuminati all'ingresso di Quassolo arrivando da Borgofranco.



A Selvapiana (Al)

20 abitanti,
una Pro Loco,
un presepe
"fai da te"
con materiali
di recupero



A Vergne (Cn)

Anche quest'anno Vergne si prepara ad ospitare la mostra dei Presepi per le strade: si potranno visitare dal 23 dicembre al 13 gennaio, 24 ore al giorno con qualsiasi condizione atmosferica.

I presepi sono realizzati dagli abitanti della borgata, dai bambini e dai ragazzi di varie scuole della provincia di Cuneo, da gruppi di amici del presepe e da vari artisti che ormai da tanti anni collaborano con affetto alle iniziative di Vergne.

L'ingresso è libero. Eventuali offerte saranno devolute per un'adozione a distanza e a favore dell'ospedale "N.S. di Fatima" di Burkina Faso (Africa).

Gli appassionati, le scuole o i gruppi di vario tipo che volessero partecipare alla mostra con i loro presepi saranno ovviamente benvenuti. Per informazioni tel. 0173/77305



A Racconigi (Cn)

"Venite adoriamo!" è il titolo della sacra rappresentazione del presepe vivente 2012, organizzato da Circolo L'Aquilone e Parrocchia di San Giovanni e Santa Maria in collaborazione con Voci Erranti e RacconigiEventi.

La sacra rappresentazione, che si svolgerà domenica 16 dicembre alle 17 e sabato 5 gennaio alle 20.30, sarà itinerante e attraverserà alcune "stazioni" (ambientazioni) dove, ad attori professionisti, si affiancheranno attori non professionisti.

Si partirà dal Castello di Racconigi, dove sarà ambientata la scena dei "potenti", per passare in Piazza Vittorio Emanuele II (conosciuta come "Piazza degli Uomini") dove i visitatori troveranno la scena dei "pastori"; quindi si andrà in piazza Muzzone dove sarà allestita la scena delle "donne"; a seguire piazza S. Maria dove ad accogliere i visitatori ci saranno i "bambini" ed infine si andrà nella Chiesa di San Giovanni per la scena finale della "natività".

Nelle varie ambientazioni (esclusa la prima) sono previsti anche brevi momenti di canto corale.

A Roddi (Cn)

A Roddi il presepio diventa arte e fantasia: basta partecipare alla seconda edizione del concorso "Il presepio... a modo mio", bandito dalla Pro Loco con il patrocinio del Comune.

Al concorso, gratuito e libero a tutti, si può partecipare in forma individuale o associata (classi scolastiche, gruppi); sono previste varie sezioni, bambini scuola elementare, ragazzi scuola media, scuola superiore, adulti.

Il presepio, realizzato con tecnica e materiali liberi, compresi dipinti o disegni, dovrà poggiare su una tavola di cm 40x60.

Gli elaborati dovranno essere consegnati nei giorni 7 dicembre (ore 18-20) oppure 8 dicembre (10-12) presso il Castello, ai piedi della torre campanaria, e saranno esposti al pubblico dal 15 dicembre al 6 gennaio. Premiazione il 6 gennaio alle 16.

Informazioni: Mauro, 335 817.9415



A Vallo Torinese (To)

Durante le festività natalizie, la Pro Loco Vallo Torinese realizza un presepe artistico di pietra allestito sulla piazza del paese.

La Natività è ambientata in un piccolo borgo di montagna: le casette, costruite con materiale di recupero e tetto in vera pietra di Luserna, risultano affacciate su una piccola piazza in cui si svolge la scena principale. L'intera costruzione, realizzata rigorosamente a mano da Manuel Micheletti e Sergio Bergero, presenta anche alcuni effetti visivi. Con l'illuminazione è stato ricreato il ciclo giorno-notte, reso più realistico dall'accensione delle luci all'interno delle case e dei lampioncini dislocati sulla piazza e nei vicoli del piccolo borgo. Gli effetti scenici si completano con la dissolvenza delle luci, l'alba che illumina la montagna, il tramonto multicolore, il cielo stellato e il movimento della ruota di un vecchio mulino. Il presepe è visitabile tutti i giorni, dal 22 dicembre al 12 gennaio, in Piazza San Secondo a Vallo Torinese. Per apprezzare gli effetti di luce si consiglia la visita durante le ore serali.



Dove andiamo nel week-end?

Prov. ALESSANDRIA

OVADA

8 dicembre. Mercatino dell'antiquariato e dell'usato - Mostra scambio auto, moto, bici e accessori ricambi.
16 dicembre: Addobba un albero. Info: iat@comune.ovada.al.it www.prolocoovada.al.it

Prov. ASTI

MONCALVO

8-9-11 e 12 dicembre: 375ma Fiera del Bue Grasso e del Bollito

SCURZOLENGO

16 dicembre: presso l'Asilo, concerto di Natale della Corale Facchini.

Prov. BIELLA

CROSA

Dal 24 dicembre: 35mo Presepe vivente

ZUBIENA

2 dicembre: in occasione della Festa Patronale di San Nicolao, S. Messa con la cantoria e successivamente il pranzo. **Nella notte di Natale,** dopo la Messa delle ore 22, ritrovo in sede per scambio degli auguri natalizi con panettone, pandoro, vin brulé, cioccolata calda per grandi e piccini. Info: prolocozubierna@libero.it

Prov. CUNEO

BAGNOLO P.TE

24 dicembre: Presepe vivente
Info: prolocobagnolopte@libero.it

CARAMAGNA

1-8 e 15 dicembre: Appuntamenti danzanti presso il Palasport impianti sportivi strada Carnagnola.

DOGLIANI CASTELLO

23 dicembre: 38ma edizione del Presepe vivente 2012

MANTA E VILLA DIVERZUOLO

2 dicembre: Natale nel Borgo: fantastici mercatini di Natale, con eccellenze artigiane e prodotti tipici del territorio, divertimenti vari per grandi e piccini, truccabimbi, palloncini, trenino di Babbo Natale che collegherà per l'intera giornata i mercatini. Info: prolocomanta@libero.it, pro.villa@virgilio.it

MONTOSO

9 dicembre: Mercatino di Natale Montosino



Venaus, presepe

PEVERAGNO

24 e 26 dicembre: Natale in contrada

PRATOGLUGLIELMO SAN LORENZO DI PAESANA

8 dicembre: Mercatino degli obei! Bancarelle di tutto e di più... Banco di beneficenza aperto tutto il giorno; presso la chiesa, presepe tradizionale. **6 gennaio "Epifania insieme"** - ore 12.30 pranzo convenzionato presso la Locanda di Damawili; 14.30, tombolata con ricchi premi; 17.00, cioccolata calda e panettone. Le befane allieteranno la giornata! Sarà possibile visitare il Presepe presso la chiesa di S. Lorenzo. Info: 349 0896610

RACCONIGI

16 dicembre e 5 gennaio: Presepe Vivente : "Venite adoriamo!" Info: www.presepiingranda.it

ROCCABRUNA

Fino al 20 aprile 2013: Serate danzanti con ballo liscio e occitano prolocoroccabruna@libero.it

RODDI

Dal 15 dicembre al 6 gennaio: Il presepio a modo mio
Info: 3358179415

VERGNE

Dal 23 dicembre 2012 al 13 gennaio 2013: Presepi per le strade

Prov. NOVARA

GHEMME

24 dicembre: Visita agli ospiti della casa di riposo di Ghemme, con auguri natalizi e Natale dei bambini; giochi e spedizione lettere a Babbo Natale. Nella notte di Natale distribuzione di caldaroste e vin brulé. Dicembre: presentazione del Teculin 2013, totalmente in dialetto e disegnato da pittori ghemmesi. Info: proghemme@libero.it

PRATO SESIA

9 dicembre: Mercatino di Natale "Sapori a Prato". proloco@pratosesia.com www.pratosesia.com

TRECATE

Dal 15 al 30 dicembre: Concorso di pittura

Prov. TORINO

BUTTIGLIERA ALTA

20 gennaio: presso la Precettoria di S. Antonio di Ranverso, VII edizione "della benedizione degli animali e degli attrezzi agricoli" con celebrazione della messa alle ore 11.

MONASTERO DI LANZO

8 dicembre: Accendi l'albero: passeggiata notturna con fiaccole da Monastero a Coassolo. Scambio di auguri e ristoro. **24 dicembre:** Presepe Vivente. **6 gennaio:** Carnevale di Chiaves e Monastero con le caratteristiche "Barboire". (Info: Domenico, 348 0926641) Proloco. Monastero@libero.it

PINASCA

8 dicembre: ore 21,00 - serata danzante. **26 dicembre:** ore 21,00 - Serata danzante. **31 dicembre:** ore 19,30 - Tradizionale Cenone di San Silvestro, a seguire serata danzante. Prenotazione obbligatoria. **5 gennaio:** ore 21,00 - Serata danzante. Info e prenotazioni: 3474518266. - 3474594024

RIVALTA

8 dicembre: Gita per i Soci ai Mercatini di Natale. **16 dicembre,** dalle 10 alle 19, sede Pro Loco: Mercatino degli Artigiani del Natale e presepi. **22 dicembre,** serata, scambio auguri di Natale in Pro Loco. info@prolocorivalta.it - www.prolocorivalta.it cell. 339 8777700

SAMONE

1 e 2 dicembre: "Parole sotto l'elbero" - Festa del libro.

TORINO

8 dicembre: 4a Rassegna degli Antichi Mestieri - Saperi e Sapori delle località olimpiche. **23 dicembre:** "Musica in Centro" - Nelle vie e piazze centrali della Città, rassegna di concerti, sfilate, esibizioni con bande musicali, corali, orchestre popolari, majorettes, sbandieratori in collaborazione con l'Arbaga. **6 gennaio:** Festa della Befana. 13 Gennaio: Presentazione programma del Carlevè 2013. **3 febbraio:** Grande sfilata del Carlevè ed Turin 2013. Info: prolocotorino@email.it

VALLO T.S.E

Dal 22 dicembre al 12 gennaio: presepe vivente

VENAUS

Sabato 25 e domenica 16 dicembre: "Presepi da gustare" - Passeggiata enogastronomica lungo le vie del centro storico e le borgate di Venaus per gustare prodotti e ricette locali. In un'atmosfera natalizia accompagnati dal suono di orchestre, si può apprezzare la fantasia e la creatività dei venaussini nella realizzazione dei presepi. **Sabato 15 dicembre:** appuntamenti alle 18,30 - 19,30 - 20,30 - 21,30; **domenica 16** alle ore 11,30 - 12,15 - 13 - 13,45. Prenotazione obbligatoria entro lunedì 10 dicembre. Info: comune di Venaus 0122 505001.

Prov. VERBANIA

ARIZZANO

14 dicembre: ore 21, presso la chiesa Parrocchiale, concerto di Natale con canti Gospel in memoria del presidente Danilo Cavalli

SANTA MARIA MAGGIORE

8 - 9 dicembre: mercatino di Natale

VERBANIA

14, 15 e 16 dicembre: a Verbania Pallanza, nelle splendide sale e nel parco di Villa Giulia, 12ma edizione del "Palazzo delle Meraviglie", con la collaborazione di Confartigianato del VCO e di Novara e del Comune. Info: prolocoverbania@distrettolaghi.it

Prov. VERCELLI

LIVORNO FERRARIS

24 dicembre - 6 gennaio: Presepe nel Parco. Info: prolocolivornof@virgilio.it.

LOCARNO

24 dicembre: Processione di Gesù Bambino. Info: prolocolocarno@email.it

PARONE (VARALLO)

8 dicembre ore 15.30 festa con cioccolata, vin brulé e torte casalinghe alla sede della Pro Loco. **25 dicembre** ore 22.30 circa, dopo la funzione religiosa, scambio di auguri con vin brulé, cioccolata e dolci, all'esterno della chiesa di S. Bernardo. **Metà gennaio 2013:** "Cena delle ossa", in preparazione al carnevale 2013. Info: tel. 0163 51997 - 348 9014308



Mercatini di Santa Maria Maggiore.