

Paese Mio



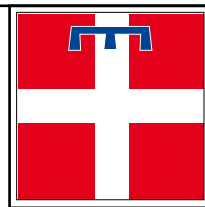
ORGANO UFFICIALE COMITATO REGIONALE PRO LOCO DEL PIEMONTE
ADERENTE ALL'U.N.P.L.I. - UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA

Ente Nazionale a finalità assistenziali ai sensi dell'art. 20 del D.P.R. 26/10/1972 n. 640 - Iscritto al forum permanente del terzo settore

Num. 69 - Anno XXIV - N. 2 - II Trimestre 2009

SEDE: Via Buffa, 1 - 10061 CAVOUR (TO) - Tel. 0121.68255 - Fax 0121.609448 - Numero verde 800905211
e-mail: unplipiemonte@unplipiemonte.it - Sito Internet: <http://www.unplipiemonte.it>

Poste Italiane. Spedizione in abbonamento postale - DL 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 2, DCB - Torino n. 2 anno 2009



Pasqua triste per i nostri amici d'Abruzzo



Lo scorso mese di settembre, in occasione dell'Assemblea Nazionale UNPLI a Montesilvano, avevamo conosciuto in prima persona quanto valessero e fossero bene organizzate le Pro Loco d'Abruzzo: ci avevano accolto in modo superlativo, avevano fatto il massimo per rispondere al meglio ad ogni nostra richiesta, per farci conoscere la loro regione in tutti i suoi aspetti.

Che l'ospitalità della gente d'Abruzzo fosse una tradizione millenaria lo sapevamo, ma sperimentarlo in quell'occasione aveva superato ogni nostra aspettativa; veramente "ci avevano viziati" - avevamo scritto in quell'occasione.

Purtroppo, e proprio nei giorni di Pasqua che dovrebbero essere giorni di festa e di gioia, ci siamo trovati a soffrire ed a piangere con i nostri amici e con le Pro Loco abruzzesi: Pro Loco che - lo abbiamo visto nei reportage televisivi - sono in prima linea anche in questo momento, per portare aiuto a chi più ne ha bisogno.

Perché le Pro Loco sanno promuovere il proprio territorio salvaguardando le tradizioni, organizzando manifestazioni culturali, sagre e feste, ma quando si tratta di intervenire in altro modo rispondono sempre "presente", con una forma di volontariato diverso ma fondamentale per il proprio paese.

Il Piemonte è geograficamente lontano da L'Aquila e dai paesi di quella provincia così martirizzata dal terremoto, ma le nostre Pro Loco e L'UNPLI piemontese si sentono vicine a questa gente che, di fronte ad una disgrazia terribile, ci ha dato e ci sta dando una indimenticabile lezione di dignità: più che lacrime e lamentele su quello che è successo, abbiamo registrato una grande volontà di reagire, di ripartire, di ricostruire. E siamo certi che gli amici abruzzesi ci riusciranno.

Il Comitato regionale UNPLI Piemonte, dal canto suo, ha deciso di dare una mano alle Pro Loco d'Abruzzo con una sottoscrizione aperta a tutte le Pro Loco del Piemonte.

Le offerte devono essere versate al più presto sul conto corrente postale 33069105 intestato a: Comitato Regionale Pro Loco Piemonte - via Buffa, 1 - 10061 Cavour - Causale "Terremoto Abruzzo".

Ma parliamo anche di noi dell'Unpli Piemonte.

È passato un anno da Candelo, quando mi avete eletto presidente del Comitato Regionale, e ci siamo ritrovati insieme più volte nel corso di questi mesi, a Varallo Sesia, Viverone e domenica scorsa a Orta S. Giulio.

In tutti questi incontri ho apprezzato il clima di amicizia, allegria, collaborazione, lavoro di squadre che abbiamo saputo instaurare.

Sicuramente ci sarà ancora molto da fare per arrivare ad un vero lavoro di gruppo che valorizzi le qualità e le capacità di ogni singolo, per far sì che il Piemonte torni ad essere il faro per l'Unpli Nazionale.

Sarà perciò necessario incontrarci spesso, magari anche per momenti più lunghi, in modo da conoscerci meglio l'un l'altro anche dal punto di vista umano, in un contesto di armonia, foriero di nuove iniziative che vorrete proporre e che la presidenza sarà sempre disposta a valutare ed accogliere.

Un momento di incontro e formazione sul Testo Unico della sicurezza sarà sicuramente programmato nel prossimo autunno, mentre il 7 e 8 novembre il Convegno Nazionale Unpli di Roma costituirà un altro motivo di incontro e dialogo, ricordando sempre il motto dell'assemblea di Montesilvano "Le Pro Loco una grande risorsa per il paese", idea tanto più valida per il Piemonte, regione in cui siamo capillarmente presenti su tutto il territorio con quasi 1000 Pro Loco associate.

Bruno Verri
Presidente Comitato
Regionale UNPLI Piemonte

Guardare lontano per non estinguersi

Oltre il Campanile

Le Pro Loco sono associazioni che operano nei comuni, organizzano manifestazioni turistiche, tutelano e promuovono i prodotti tipici, salvaguardano l'ambiente e il patrimonio culturale, stimolano la coesione sociale.

La loro presenza nelle piccole realtà comunali è diventata un'esigenza della quale non si può più fare a meno, soprattutto per chi riscopre qui sapori e colori legati alle tradizioni, alle culture popolari che sembravano ormai obsolete ma che, dopo anni di frenesia collettiva, ritornano come un baluardo contro l'annullamento del singolo.

La vita all'ombra dei campanili, abbandonata per le comode e moderne città, torna ad essere rivalutata e ricercata.

La tenacità dei volontari delle Pro Loco che sono rimasti "ancorati" alle loro radici, andando contro corrente, sta dando i suoi frutti, le tradizioni sono di nuovo considerate, com'è considerato il diverso modo di vivere dei paesi, rispetto a quello della città.

Nelle grandi città l'uomo ha perso la sua identità, mente nei piccoli centri è ancora tale.

Stiamo assistendo ad un'ennesima "trasformazione culturale" della nostra società, una delle tante della lunga storia dell'umanità, una rivoluzione negli usi e costumi delle persone che inevitabilmente contraddistingerà questo periodo storico.

Ma tutte le trasformazioni sociali hanno un inizio e una fine; considerare solo il presente potrebbe essere un errore.

L'errore che potrebbero commettere i piccoli centri, a mio modesto avviso, è quello di chiudersi a riccio, in modo autarchico, pensando che l'invivibilità della vita dei grandi centri urbani determini una "diaspora" verso i piccoli centri.

La vita moderna richiede comunque determinati parametri, la qualità della vita, il benessere dovrebbero essere (forse è un'utopia) un mix fra "comodità e umanità", ovvero una tecnologia, un progresso a supporto dell'uomo e non per sfruttarlo com'è successo in questi ultimi decenni.

I comuni e le Pro Loco dei piccoli centri dovranno "guardare oltre il campanile", lavorare insieme, creare iniziative comuni sul territorio, costruire servizi integrati, fare investimenti utili evitando "progetti fotocopia".

Le Pro Loco dovranno legarsi fra

di loro in un processo di crescita collettivo che non limiterà l'autonomia di ogni singola associazione, anzi stimolerà qualitativamente il proprio lavoro.

Biologicamente, chi vuole vivere da solo è destinato ad estinguersi.

Le tradizioni che ogni Comune, ogni Pro Loco stanno tenacemente difendendo e riscoprendo sono le stesse dei comuni vicini: tutti insieme si riuscirà a fare in modo che ritornino a diventare quelle di cui l'uomo ha bisogno: le proprie radici.

Giuliano Degiovanni



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

Il Presidente Nardocci scrive

Problemi per la convenzione ENEL

Pubblichiamo la lettera del Presidente Nardocci (spedita in data 23/08/08) in merito ai problemi riscontrati da parecchie Pro Loco associate nell'applicazione della convenzione per gli allacci straordinari.

Da parecchi anni le 6.000 Pro Loco associate all'UNPLI ed operanti sull'intero territorio per la promozione, la valorizzazione e la salvaguardia delle singole località, beneficiano, per tali importanti attività, della fornitura di energia elettrica con lo stesso trattamento praticato per gli spettacoli viaggianti.

Con deliberazione n. 204/1999 del 29 dicembre 1999, con la quale l'Autorità per l'energia elettrica ha definito il nuovo sistema tariffario per dette forniture, l'Ufficio Marketing e Commerciale di Roma, in data 14 giugno 2001, ci ha confermato la validità della convenzione, le stesse precedenti modalità di allacciamento delle forniture, con l'unica variante relativa alle opzioni tariffarie, sia per le nuove richieste di fornitura che per le utenze in atto.

Da un po' di tempo, la stipulazione dei contratti attraverso il "Contact Center" era diventata difficoltosa ed atipica in quanto, a seconda dell'operatore ivi presente, si otteneva la regola-

re fornitura agevolata, oppure la risposta di non presenza della convenzione.

In questi ultimi giorni e con ipotetiche date diverse (1° agosto oppure 16 agosto c.a.) abbiamo avuto sentore della cancellazione della suddetta convenzione per le Pro Loco, per gli Spettacoli Viaggianti e per i Partiti Politici.

Riteniamo alquanto grave questa abolizione, senza averci preventivamente contattati ed informati e senza una logica comunicazione scritta in tal senso. Alla luce di quanto esposto, richiediamo urgentemente una comunicazione chiarificatrice su detta cancellazione, inoltre un incontro per procedere alla sottoscrizione di un'altra eventuale convenzione.

Nel ringraziare per la cortese attenzione, restiamo in attesa di una solerte ed esauriente risposta.

Distinti saluti.

Il Presidente UNPLI
Claudio Nardocci

Accendiamo la luce.....

Convenzione ENEL - UNPLI

21 gennaio 2009

Fase transitoria

Agevolazione sulla quota tariffaria di 6 ore di utilizzo.

Costi di allacciamento: la durata massima è stata portata dagli attuali 60 giorni a 120 giorni complessivi.

Le proroghe effettuate all'interno della durata massima, e prima della scadenza del precedente contratto, non sono soggette né al pagamento del contributo di allacciamento né a quello dell'onere amministrativo e del corrispettivo in quota fissa.

Regime

Installazione dei misuratori in idonei spazi, in modo che i pagamenti corrisposti siano commisurati ai consumi effettivi di energia elettrica.

Fatturazione anticipata (anche espressa come deposito cauzionale), cui fa seguito un meccanismo di conguaglio sulla base dei consumi effettivi rilevati al termine della fornitura.

Revisione dei contributi di allacciamento per le forniture straordinarie.

Per informazioni rivolgersi a Mario Barone: cell 333 2509934

Il Comitato Regionale UNPLI Piemonte e la famiglia Vignolo ringraziano tutti coloro che hanno voluto devolvere un'offerta all'AIDO in memoria di Nanni: la cifra raccolta ammonta a € 6.000,00.



Amici di Babano
Bossone Moreno
Comitato Prov. Alessandria
Comitato Prov. Asti
Comitato Prov. Novara
Comitato Prov. VCO
Comitato Provinciale VC
De Paoli Gaudenzio
Direttivo Pro Cavour
Ernesto Fanfoni

Fam. Barone Mario
Fam. Genovesio
Fam. Pistone Sergio
Garnero Ornella
Massimino Tonino
Musso Rita e MariaTeresa
Peretti Sergio
Pro Loco Cannero Riviera
Pro Loco Carmagnola
Pro Loco Grognaudo

Pro Loco Inverso Pinasca
Pro Loco Miogliola
Pro Loco Prato Sesia
Pro Loco Salza di Pinerolo
Pro Loco San Carlo Pianezza
Pro Loco Trecate
UNPLI Emilia Romagna
UNPLI Nazionale
UNPLI Valle d'Aosta
UNPLI Veneto

Anche le Pro Loco Bosconerese (TO) e Ivrea Serra Morena (TO) nel registro delle APS della legge 383/00

Con decreto del 30 II 2009 sono state iscritte all'albo APS della legge 383/00 le Pro Loco Bosconerese TO e Serra Morena di Ivrea TO: esse vanno ad aggiungersi a quelle di Domo-dossola VB, Grognaudo AI, Montanaro To, Pozzolo Formigaro AI, Pratolungo Gavi AI e Strambinello TO.

Orario segreteria Comitato regionale Pro Loco Piemonte

La segreteria del Comitato regionale Pro Loco Piemonte, sita in via Buffa n. 1 a Cavour TO, osserva il seguente orario:
Lun-Ven 9.00 - 13.00;
14.00 - 18.00
Sab. 9.00 - 13.00
Tel. 0121 68255
Fax 0121 609448

Nuove Pro Loco

Sono entrate a fare parte della famiglia UNPLI le seguenti Pro Loco di nuova costituzione: a loro va il nostro benvenuto.

Amici del Podio - Benevagienna CN
Arignano TO
Borgomasino TO
Carciano di Stresa VB
Falicetto - Verzuolo CN
I 4 Cantoni - fraz. Pernate Novara
Paschera San Defendente Caraglio CN
Tre Cavaglie Breia VC
Venaria Reale TO
Villafalletto CN
Villarboit VC

Corso di formazione a Serino (AV)

Dopo la quiete la tempesta



Il 26-27-28 giugno si è tenuto presso l'Hotel Serino l'ultimo incontro di formazione sulla 383.

E' stata un'ulteriore occasione di incontro, scambi di idee, consigli e formazione tra persone, ormai un gruppo di amici, provenienti da tutta Italia.

La giornata di venerdì è stata caratterizzata dagli arrivi, dai saluti e sono stati esposti i temi da affrontare il sabato; in questa giornata il corso si è articolato con lezioni e momenti di lavoro di gruppo molto interessanti e formativi.

Naturalmente i momenti di relax, di scambio di opinioni e di consolidamento d'amicizia sono stati vissuti durante le cene, le pause caffè e, per pochi, durante la pausa in piscina. A nome di tutti vorrei ringraziare l'amico Marco che ha organizzato una serata in un incantevole borgo per i ragazzi dell'UNPLI; allo stesso tempo un ringraziamento a tutte le persone che ci hanno scelto e hanno creduto in noi.

Dimenticavo, la mattina di domenica è stata dedicata alla visita della Reggia di Caserta e al maxi pranzo a Capua.

Come abbiamo imparato nei corsi, prima di chiudere un discorso ci si deve soffermare qualche secondo sulle conclusioni: si può dire che sono stati tre giorni fantastici, impegnativi, formativi e vissuti intensamente.

Per qualcuno, però, la trasferta è durata fino a lunedì, vi dico il perché, ci metto anche un sottotitolo:

Le cose belle non hanno sempre una bella fine

Il viaggio di ritorno, per parecchi, ma in particolare per i nostri amici che sono atterrati a Genova, è stato una vera odissea (senza fare nomi: Eleonora, Micaela, Lorenzo & Bruno i più (s)fortunati).

La faccio breve perché devo andare a preparare per la Sagra degli Anloti foci a Man.

L'avventura inizia in autostrada tra Capua e Napoli sotto un diluvio universale; arrivato all'aeroporto di Napoli, il nostro gruppo, prima di dividersi per raggiungere le diverse destinazioni, ride e scherza senza poter immaginare cosa potrebbe accadere da lì a poco:

-1) Aereo Napoli - Roma con mezz'ora di ritardo, mettendo a rischio il ritorno a casa di Cettina;

-2) Giunti a Roma, inizia l'avventura dei nuovi protagonisti dell'odissea: il volo Roma - Genova in partenza alle 21.30 ha rischiato di lasciare i passeggeri a terra, ma fortunatamente alle 02.10 hanno deciso di farci partire;

-3) Giunti a Genova, si passa alla tragedia: Lorenzo e Bruno sono rimasti solo con le loro mozzarelle perché i loro bagagli non sono arrivati, quindi denuncia di smarrimento e finalmente alle 05.00 si giunge all'amato letto.

Tutto questo per dirvi che.. non siamo stati sfortunati ma super fortunati perché ci siamo fatti 4 giorni anziché 3...per fortuna che qualcuno ha la bella idea di ritardare l'aereo e perderci le valigie per farci stare insieme...

Ciao a tutti e buone sagre..

Lorenzo Ghiara

Presidente Pro Loco San Cristoforo (AI)



C.E.S.M.A.

CENTRO EUROPEO STUDI MUSICALI ARTISTICI
PRESENTA

MUSICALTERAPEUTICAMENTE MOZIONANDO
CON

ORCHESTRA MARIOACTIS & ALEXANGEL

NEL CONTESTO STORICO IN CUI VIVIAMO
C'E' ANCORA PIU' BISOGNO DI "VOLERSI BENE"
UNITI IN UN SOLO GRANDE ABBRACCIO FRATERO
IN UNA REALTA' DOVE TUTTO SCORRE TROPPO VELOCE
E LA GENTE VA SEMPRE DI FRETTA ...
NON SAPIAMO GODERE DELLE PICCOLE COSE CHE LA VITA CI OFFRE...
NON SAPIAMO PIU' COMPIERE SEMPLICI GESTI
COME UNA STRETTA DI MANO
UN ABBRACCIO ..UN SORRISO SINCERO
LA MUSICA.. IL CANTO.. LE PAROLE
IL DESIDERIO DI VEDERE LE PERSONE..
SORRIDERE... SENTIRSI FELICI ..SOCIALIZZARE

IL PROGETTO IN QUESTIONE VUOL ESSERE
UNA SORTA DI "STIMOLATORE DELLO STAR BENE"
CHE DONA BENESSERE ALLA MENTE.. AL CUORE.. DELLA GENTE
RESPIRANDOSI GLI UNI CON GLI ALTRI MA SOPRATTUTTO "RESPIRANDO" MUSICA
LASCIAVI ALLE SPALLE.. PROBLEMI .. PREOCCUPAZIONI.. PENSIERI



...E **TUTTI IN CARROZZA** ...
E PRONTI A PARTIRE PER UN FANTASTICO GIRO DEL MONDO
SUL **TRENO DELLA MUSICA**
MUSICA.. SPETTACOLO.. CULTURA
TRASCINANTE.. COINVOLGENTE
GRANDI SUCCESSI ITALIANI E INTERNAZIONALI
CHE HANNO FATTO LA STORIA DELLA MUSICA
PROPOSTI IN CHIAVE SWING.. JAZZ.. LATIN JAZZ..
.. E TANTO ALTRO

Info: 339 3870832

SCN 2010/2011



Bando di selezione per le Pro Loco della provincia di Alessandria, Biella e Novara. Due i progetti finanziati dall'UNSC pubblicati sul sito www.unplipiemonte.it Biella e Novara: Turismo e cultura: binomio inscindibile/ fase 2 Alessandria: Percorsi di vita e patrimonio immateriale della tradizione

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: **22 luglio 2009**

Hanno collaborato a questo numero:

IVAN ALBANO, MARIO BOGINO, LUISSELLA BRAGHERO, GIORGIO BUSSOLINO, PAOLA CASTAGNOLA, EDOARDO GAZZIGNATO, LORENZO GHIARA, ELEONORA NORBIATO, EMANUELE PEDRAZZINI, SERGIO POCCHIOLA VITER, SERGIO POGGIO, CLAUDIO RAMELLO, ALDO RAVIOLO, MARIA TERESA SORA, ANTONIA SUARDI, CARLO TORRETTA, CHIARA E MARCO VIGNOLO

TURISMO: L'UNPLI RISCOPRE IL PATRIMONIO IMMATERIALE ITALIANO

“Le Pro Loco italiane ci aiutano a realizzare dei sogni. Un bel sogno diventato realtà è stata la riscoperta del Patrimonio Immateriale del nostro Paese”. Così ha esordito il presidente dell'UNPLI Claudio Nardocci, dando il giusto risalto al fondamentale ruolo giocato dalle Pro Loco dei borghi inseriti nella guida “Il patrimonio dimenticato”.

Il volume, opera conclusiva del progetto “SOS Patrimonio Culturale Immateriale”, è stato presentato alla stampa lunedì 30 marzo a Roma, presso la sede della Società Geografica Italiana.

L'evento, oltre alla presentazione della guida, si è rivelato un incontro sulla valorizzazione del Patrimonio Immateriale Italiano, di cui è ricco il nostro Paese e che deve essere solo riscoperto e portato alla luce.

E' stato ciò che ha fatto l'UNPLI, infatti, *“abbiamo voluto rivalorizzare il patrimonio immateriale, coinvolgendo i giovani, cosicché possano custodire la storia e la cultura dei piccoli borghi italiani”* - ha sostenuto il presidente Nardocci.

A mettere l'accento sull'importanza del “patrimonio intangibile” è stato anche il direttore generale ICCROM (Centro Internazionale di Studi per la Conservazione e il Restauro dei Beni Culturali), Mounir Bouchenaki, intervenuto all'incontro. *“Ho apprezzato moltissimo il lavoro svolto durante il progetto SOS Patrimonio Culturale Immateriale, - ha dichiarato: - porterò la guida come esempio di come si lavora in Italia sul patrimonio immateriale”.*

Un'altra voce a favore della valorizzazione del patrimonio immateriale italiano è stata quella del vicedirettore del Tg1, David Sassoli, il quale ha sottolineato il ruolo che i media possono giocare nella divulgazione di tali ricchezze intangibili.

Il presidente dell'Osservatorio Parlamentare per il Turismo, Pierluigi Mantini, ha sottolineato la particolarità di un volume come *“Il patrimonio dimenticato”* ed ha dichiarato: *“La sua originalità, sotto il profilo culturale, sta nell'aver implementato, dando ad essa corpo e sostanza, un'idea affascinante, quella dei “beni culturali im-*



La S.V. è invitata alla conferenza stampa
di presentazione della
“Bibliomediateca delle Pro Loco”
che si terrà venerdì 24 aprile p.v. alle ore 11.00
presso il Palazzo delle Forre in Piazza Garibaldi
a Civitella d'Agliano (VT)

r.s.v.p.



Per informazioni: UNPLI Nazionale - Tel. 0699226483 Fax: 0699223348 E-mail: unpli.nazionale@tiscali.it



materiali”, nella particolare accezione della ricerca e della catalogazione di tradizioni, conoscenze, saperi e memorie dei luoghi”.

La dirigente Area Valorizzazione del Territorio e del Patrimonio culturale Assessorato Cultura, Spettacolo e Sport Regione Lazio, Flaminia Santarelli, ha ribadito ancora una volta quanto sia importante il volume presentato dall'UNPLI, che *“ha fatto e continua a fare un processo di recupero straordinario, in quanto scoprire, catalogare e valorizzare il patrimonio immateriale significa creare una base per la conoscenza di tutti”.*

Infine, il presidente Nardocci ha ricordato e invitato calorosamente la stampa e tutti i presenti il 24 Aprile all'inaugurazione della Bibliomediateca del patrimonio culturale immateriale italiano di Civitella d'Agliano (VT), dove è iniziata la selezione, il montaggio e l'analisi della documentazione (libri, immagini, video) raccolti sulle tradizioni italiane, nel corso del progetto “SOS Patrimonio Culturale Immateriale”.

All'incontro di Roma per la presentazione del volume *“Il patrimonio dimenticato”* erano anche presenti Luisella Braghero, referente per il Piemonte, Sergio Pocchiola, consigliere nazionale, e Mario Barone, vice presidente UNPLI nazionale, Bruno Ragni per la Pro Loco Carezzano (AL) e tredici componenti della Pro Loco Cunico (AT), fra cui il presidente Fernando Ceron.

Sergio Pocchiola
Viter

Il 24 aprile a Civitella d'Agliano (VT)

Nasce la “Bibliomediateca delle Pro Loco” intitolata all’indimenticabile Nanni Vignolo

*Conserverà testimonianze
del “Patrimonio culturale
immateriale”*

*A Nanni Vignolo,
indimenticabile protagonista e promotore delle pro loco italiane.*



**Festa del
Patrimonio Immateriale**
Saperi, tradizioni, folklore, cultura popolare

**Civitella d'Agliano (VT)
24 Aprile 2009**
Palazzo delle Forre
Piazza Unità d'Italia

Programma:

- ore 11.00 - Conferenza di presentazione alla stampa nazionale.
- ore 15.00 - Inaugurazione della Bibliomediateca “Nanni Vignolo” alla presenza delle Autorità civili e militari, del Sindaco di Civitella d'Agliano, Roberto Mancini, e del Presidente dell'Unione Nazionale delle Pro Loco, Claudio Narducci.
- ore 15.00 - Sfilata storica per le vie del centro con il gruppo delle Contrade di Altamura.
- ore 15.30 - Firma della Convenzione per l'utilizzo del Palazzo delle Forre, tra il Comune di Civitella e l'Unione Nazionale Pro Loco d'Italia.
- ore 16.30 - Spettacolo di musica popolare a cura dell'Associazione Culturale “I Cerchi Magici”.

Informazioni: UNPLI Nazionale 0699226483 - unpli.nazionale@tiscali.it - www.unioneproloco.it

va, e sono già stati consegnati da Luisella Braghero, referente del progetto per il Piemonte, oltre 110 libri sulla storia, costumi e tradizioni dei comuni piemontesi, di cui 80 solo nell'Astigiano.

E' auspicabile che anche le altre province rispondano al-

lo stesso modo inviando pubblicazioni e video fatte dalle Pro Loco o anche di altri enti e associazioni, in modo da ottenere una massiccia presenza della cultura piemontese all'interno della Bibliomediateca.

Tutta la documentazione

dovrà essere inviata alla segreteria del Comitato Regionale UNPLI a Cavour, in duplice copia, in quanto è in allestimento anche una Biblioteca regionale.

Sergio Pocchiola Viter
Referente Uff. Stampa
UNPLI



Il 24 Aprile è stata inaugurata la Bibliomediateca delle Pro Loco Italiane presso il Palazzo delle Forre a Civitella d'Agliano, in provincia di Viterbo.

Questo progetto, ideato dall'UNPLI “SOS Patrimonio Culturale Immateriale”, sarà una valida e unica raccolta di contributi multimediali, libri, immagini, video, sulle tradizioni orali, il folklore, le pratiche sociali, i riti, le feste e l'artigianato, riconosciuti dall'UNESCO come patrimonio dell'umanità, e saranno a disposizione di Università, studiosi e visitatori che potranno attingere ad un patrimonio unico ed inimitabile.

E' il primo contenitore delle tante tradizioni del nostro paese, una Bibliomediateca che è potuta nascere e che continuerà ad arricchirsi grazie al contributo delle Pro Loco degli 8107 comuni italiani, che avranno così un'occasione in più per valorizzare il proprio territorio.

Il progetto “SOS Patrimonio Culturale Immateriale” sarà portato ad esempio

in campo internazionale dall'ICCROM (Centro Internazionale di studi per la Conservazione e il restauro dei Beni Culturali in campo Internazionale), come ha spiegato il direttore generale ICCROM Mounir Bouchenaki.

La Bibliomediateca di Civitella d'Agliano ha un grande significato per il Piemonte, in quanto è stata intitolata all'indimenticabile Nanni Vignolo, ex Presidente Regionale del Piemonte e Vice Presidente Nazionale; è toccato al figlio Marco il compito di scoprire la targa con la scritta “A Nanni Vignolo, indimenticabile protagonista e promotore delle Pro Loco Italiane”.

Un riconoscimento che premia la valorizzazione delle Pro Loco, sostenuta e portata avanti con entusiasmo da Nanni per molti anni della sua vita; e in questo modo Nanni sarà ricordato da tutta l'Italia e dal mondo delle Pro Loco che ha tanto amato.

Il Comitato UNPLI del Piemonte ha già dato un notevole contributo all'iniziativa.

Domenica 29 marzo a Savigliano, Pro Loco Donna 2009

Abilità manuale e creative delle donne

Un mondo tutto da riscoprire e rivalutare



Non sappiamo se, nel 1700, i Marchesi Taffini d'Acceglio accoglievano i loro illustri ospiti con la signorilità con cui, domenica 29 marzo, sono stati accolti i circa 150 partecipanti a Pro Loco Donna 2009: prima le melodie di due artisti del violino e dell'arpa, poi lo splendido salone d'onore affrescato di Palazzo Taffini, oggi salone d'onore della Cassa di Risparmio di Savigliano.

Pro Loco Savigliano guidata da Maria Teresa Sora, UNPLI della Provincia di Cuneo pilotata da Giuliano Degiovanini, e segreteria UNPLI regionale hanno lavorato bene e la città di Savigliano ha risposto con grande disponibilità e signorilità: lo ha sottolineato anche il sindaco Aldo Comina, presente per l'intera mattinata.

Otto le relatrici che hanno portato il loro contributo, illustrando alcuni di quelli che erano gli antichi "mestieri" delle donne di un tempo e che talvolta caratterizzavano un'intera area, come le cappellaie della Borsalino di Alessandria (Maria Patrizia Peola, Pro Loco G. Borsalino, Pecetto di Valenza,

AL), il "Ricamo Bandera" (Sara Tassinari, Pro Loco Tigliole AT) e le trine a puncetto (Gabriella Di Titta, Pro Loco Crevaladossola VCO) che costituivano per le donne che li praticavano anche un valido motivo di aggregazione: maglie, calze, berretti e "scapin" del Biellese (Ivana Lanza, Comitato Provinciale di Biella), il ricamo dei paramenti sacri (Maria Teresa Sora, Pro Loco Savigliano), la ceramica vecchia di Mondovì con i caratteristici piatti con il "galletto" (Elisa Baraza, Pro Loco Vicoforte), le mondine del Vercellese-Novarese (Filomena Bertone, Pro Loco Recetto), le lavandaie di Mappano e Bertolla, le filatrici e tessitrici (Marina Vittone, Pro Loco Rivarolo Canavese), per finire con le iniziative di promozione sociale delle donne di oggi, quali il Coordinamento Donne di Montagna delle valli del Cuneese.

La pubblicazione dei relativi testi curata dall'UNPLI regionale grazie al sostegno anche economico di Regione Piemonte, Provincia di Cuneo, città e Pro Loco Savigliano, Fondazione e Cassa di Ri-

parmio di Savigliano, Comitato Pro Loco Donna, Consiglio regionale e provinciale Unpli Piemonte, costituisce un documento importante da tenere prezioso.

E per finire, la piacevole sorpresa dell'anteprima di "Cantè j'eu" (Patrizia Cassetti, Associazione Pro Loco del Roero) con il gruppo "Isola Verde" della Pro Loco di Vezza d'Alba, che poi ha anche rallegrato il pranzo sotto l'ala del mercato, dove alcune Pro Loco avevano allestito stand con i prodotti tipici della loro tradizione.

Dopo il pranzo, veramente signorile, sono state molto apprezzate, sia per il loro valore intrinseco sia per l'organizzazione, le visite alla mostra di paramenti sacri e al Museo ferroviario.

Al termine della giornata, un bilancio più che positivo sia per l'organizzazione e per le Pro Loco partecipanti sia per il Comune di Savigliano che ha fatto conoscere ad un pubblico numeroso, esperto e privilegiato i tesori di una città che ha veramente tanto da offrire.





Le Pro Loco del Piemonte con il loro Stendardo



Stendardo in raso pesante doppio drappo con intercapedine interna strutturante. Dimensioni **cm 70 x 100** formato pentagonale con greca a cavallotti nel lato superiore, rifinito con agremani sui lati verticali e frangia tripolone oro sui lati inferiori della cuspide.

Anche per quest'anno è valido l'accordo raggiunto con LA NAZIONALE MANIFATTURE per la realizzazione dello stendardo riportante il logo della Pro Loco

Decorazioni realizzate a ricamo. Sul davanti stemma della pro loco di riferimento e dicitura **PRO LOCO DI...** (tra parentesi la sigla della provincia) sul retro logo e dicitura **UMPLI - Unione Nazionale Pro Loco D'Italia - Comitato Regionale del Piemonte.**

Metalli per detto stendardo formati da asta cm 180 in ottone cromato divisibile in tre pezzi, con gancio, completa di traverso corredato da pomoli in ottone lucido e lancia allegorica neutra in ottone a fusione o in alternativa pomolo

Borsa porta stendardo in nylon pesante

Valore Commerciale € 850,00 **Sconto pattuito 30% Prezzo a Voi riservato € 595,00 comprensivo di I.V.A.**

Tempi di consegna: 30 giorni data ricevimento ordine scritto - Pagamento: al ritiro della merce

Validità offerta: 31/12/2009 - Resa: Franco Nostra sede

Trasporto: Contributo spese trasporto € 10,00 per ogni spedizione in territorio piemontese



licenziatario ufficiale
F.C. Internazionale

La Nazionale Manifatture s.n.c.



Vi ricordiamo inoltre le vantaggiose condizioni economiche riservate alle Pro Loco del Piemonte per quanto concerne il materiale promozionale personalizzato



La Nazionale Manifatture s.n.c.

Via Casale, 4/B
20144 Milano

Tel. 02.8940.9749 - 02.8940.1729

Fax. 02.8323.584

www.lanazionale.eu

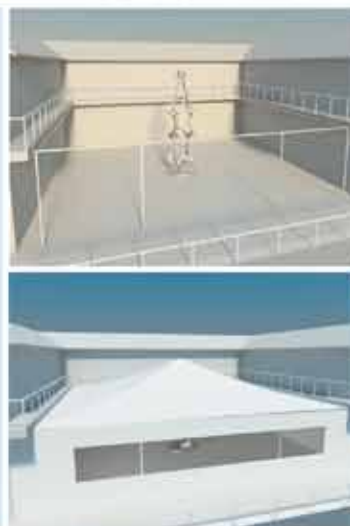
info@lanazionale.eu

G.T.C.A. Srl



Progetta e costruisce
strutture reticolari innovative.

**Tensostrutture
Allestimenti Fieristici
Coperture ad arco
Gazebo Infopoints
Pergolati
Impianti Sportivi**



In un'ottica di sviluppo sostenibile diventa condizione indispensabile ridurre al minimo il consumo di materie prime; per definizione le strutture reticolari sono ad efficienza, e gli elementi che le costituiscono vengono sfruttati al massimo delle loro caratteristiche meccaniche.

La loro natura di strutture leggere garantisce sia un minor impatto ambientale sia la quasi totale riciclabilità degli elementi che le compongono.

Le strutture reticolari mostrano il meglio delle loro caratteristiche nella realizzazione di ampi e luminosi volumi abitativi liberi da colonne interne.

I moduli costruttivi, brevettati, sono realizzati con profilati metallici ed a richiesta in legno.



**VENDITA DIRETTA E/O NOLEGGIO
PREZZI COMPETITIVI**

G.T.C.A. Srl

Via Racconigi, 19 - 12030 Murello (CN) Italy
Tel. +39 0172 920005 - Fax +39 0172 920942
gtca.murello@tin.it - www.gtca.it



La sicurezza sul lavoro nelle Pro loco

Norme e corretti comportamenti

Il nuovo quadro legislativo E' necessario sapere che dal 15 maggio 2008 è in vigore il Decreto legislativo N. 81/2008, denominato "Testo Unico sulla sicurezza nei luoghi di lavoro", legge che ha fatto sintesi di quasi tutte le norme in vigore dalla metà degli anni '50, abrogando anche il famoso 626 del 1994. Questa nuova legge equipara il volontario della Pro Loco, alla figura del lavoratore impiegato in qualsiasi azienda, pubblica o privata che sia. Le dirette conseguenze di questo articolo di legge sono che le Pro Loco dovranno obbligatoriamente assolvere gli adempimenti che fanno capo ad ogni datore di lavoro che utilizza personale subordinato o equiparato. Quindi, anche le Pro Loco, saranno tenute ad effettuare, formalmente e per iscritto il documento di valutazione di tutti i possibili rischi e gli interventi preventivi e protettivi tesi a raggiungere i migliori risultati possibili, nominare e formare i responsabili e gli addetti del servizio di prevenzione protezione, nominare il medico competente e via elencando, sono questi impegni e costi che risulterebbero economicamente molto pesanti e sicuramente non sostenibili dalle Pro Loco. I presidenti ed i volontari che disattendessero, anche formalmente a tali norme, saranno passibili di pesanti sanzioni penali e amministrative.

Era ed è nostra convinzione che queste norme non potranno mai essere concretamente applicate in quelle Pro loco unicamente costituite da soci che ritagliano i loro volontari apporti dagli impegni di lavoro e di famiglia.

Al momento di andare in stampa, con questo numero di "Paese mio", non sappiamo ancora se lo schema di decreto presentato nel Consiglio dei Ministri in data 27 marzo 2009 è diventato legge. Tale proposta legislativa intende intervenire e semplificare la vita delle organizzazioni del volontariato modificando quella parte del testo unico sulla sicurezza sul lavoro che costringe le Pro Loco ad attuare gli obblighi sopra descritti.

Per questi motivi auspichiamo che le proposte di modifica, diventino al più presto legge dello stato ovvero sia abrogato il riferimento a tutto il volontariato. Ad oggi le modifiche proposte dal Consiglio dei Ministri prevedono che: *"Nei confronti dei volontari di cui alla legge 1° agosto 1991, n. 266, e dei volontari che effettuano servizio civile si applicano le disposizioni relative ai lavoratori autonomi di cui all'articolo 21 del presente decreto."*

In sintesi l'impatto che tale formulazione di legge avrebbe sulle nostre organizzazioni è il seguente:

- I volontari delle Pro Loco verrebbero parificati lavoratori autonomi pertanto le Pro loco dovranno rispettare quanto la legge prescrive in merito alla scelta e all'uso delle attrezzature di lavoro ed alla scelta e da all'uso dei dispositivi di protezione individuale (DPI).

- I volontari, in relazioni ai rischi propri delle attività svolte **avranno facoltà** di: beneficiare della sorveglianza sanitaria; di partecipare a corsi di formazione specifici in materia di salute e sicurezza sul lavoro incentrati sui rischi propri delle attività dagli stessi svolte.

Risulta ovvio che le Pro Loco che utilizzassero personale dipendente o altre forme di personale subordinato, devono rispondere totalmente a quanto disposto dal nuovo testo unico sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.

I corretti comportamenti - In attesa della certezze legislative, vediamo in sintesi, cosa devono fare le Pro Loco composte unicamente da volontari.

Dal 1930 il codice penale regola la materia degli infortuni, di tutti gli infortuni, non soltanto quelli che avvengono nei luoghi di lavoro, anche il codice civile del 1942 e la stessa costituzione della Repubblica Italiana del 1948, dettano norme precise in materia di prevenzione e protezione

antifortunistica, a riprova si cita una recente sentenza della sezione penale della Corte di Cassazione ha determinato, con riferimento all'articolo 590, comma terzo, del codice penale, che l'approntamento di misure di sicurezza e il rispetto delle norme antifortunistiche esulano dalla sussistenza di un rapporto di lavoro subordinato. La conseguenza di tale giudizio espresso dai massimi livelli della magistratura, è stata la condanna di un parroco per l'infortunio occorso ad un parrochiano che si era prestato per imbiancare la canonica, ed svolgendo il lavoro è caduto dal trabattello non correttamente posizionato. Per evitare che il presidente di una Pro Loco sia condannato come il Parroco in questione occorre:

Procedere ad una valutazione, magari non scritta, ma sostanziale dei rischi che i volontari affrontano nello svolgimento delle loro mansioni. Verificare lo stato delle attrezzature, dei dispositivi di protezione individuale e delle modalità organizzative con cui vengono svolte le iniziative.

Svolgere sempre azioni di informazione, formazione e addestramento per arrivare a comportamenti sicuri dei volontari della Pro Loco ogni qualvolta vengono adibiti a specifiche mansioni.

Verificare che le imprese o lavoratori autonomi a cui si affidano committenze, per allestire impianti o strutture, siano regolarmente iscritti alle camere di commercio, richiedere loro il rilascio degli obbligatori certificati di conformità. Evitare che i volontari la partecipino a lavori, affidati a terzi.

Fornire i dispositivi di protezione individuale, accertandosi della corrispondenza alle norme di questi dispositivi (DPI), in relazione al lavoro ed ai rischi in cui il volontario incorre.

Formare e vigilare sul corretto uso di attrezzature, impianti e materie. Tale funzione deve essere affidata a chi, in ognuna delle funzioni, ha più esperienza.

Assicurare che durante le iniziative siano presenti le figure che possono svolgere e coordinare i compiti di prevenzione e protezione per i rischi degli operatori volontari, assicurare la presenza di addetti alla prevenzione incendi e al primo soccorso che abbiano svolto i necessari corsi formativi per tali funzioni.

Assicurare, nell'ambito dell'iniziativa, la presenza della cassetta di pronto soccorso e di un sufficiente numero di estintori semestralmente verificati dal fornitore.

Le buone pratiche

Non essendo possibile riassumere in un unico numero di "Paese mio" tutti i comportamenti virtuosi che si devono assumere nelle varie iniziative delle Pro Loco (la redazione si impegna a ritornare sul tema nei prossimi numeri). Oggi si comincia con: **La prevenzione in cucina**

L'abbigliamento in cucina

I volontari che operano in cucina devono indossare:

- calzature chiuse con soles antiscivolo
- pantaloni lunghi di materiale non sintetico
- magliette o maglie con maniche lunghe di materiale non sintetico.

Se i volontari non fossero disposti ad indossare tali indumenti, i responsabili devono sincerarsi che il lavoro da essi svolto non li metta a rischio di infortuni.



Prevenzione delle ustioni e delle scottature

I liquidi e gli strumenti caldi possono provocare ustioni e scottature. Per evitare il contatto dell'epidermide con questi occorre:

- Controllare che le maniglie di pentole e padelle non sporgano fuori del ripiano delle piastre e dei fornelli.
- Usare guanti e manopole per maneggiare oggetti caldi.
- Se vengono utilizzati forni o fornelli, usare guanti lunghi.
- Quando si sollevano i coperchi di pentole calde, bisogna farlo con l'apertura rivolta in direzione opposta al corpo.
- Attuare tale accorgimento anche per l'uso della friggitrice di cui deve essere verificata la stabilità.
- Non usare panni bagnati per sollevare i coperchi di pentole calde.
- Non riempire troppo pentole e padelle.
- Non lasciare mestoli e forchettoni di metallo nelle pentole e nelle padelle durante la cottura.
- Le pentole a pressione non devono essere aperte durante l'uso.

Prevenire i rischi dell'elettricità

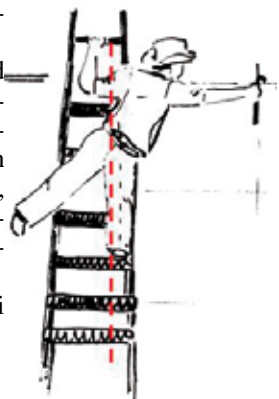
- Informare immediatamente delle spine, dei fili e apparecchi elettrici danneggiati.
- Tenere i fili elettrici lontani dalle apparecchiature.
- Per staccare dalle prese usare la spina, non il filo.
- Tenere i fili elettrici lontani da fonti di calore, acqua e olio.

Prevenire altri possibili rischi

- Le porte di forni, armadietti e scaffalature non vanno lasciate aperte.
- Non versare acqua su olio caldo.
- Elementi elettrici e fornelli vanno accesi solo quando devono essere usati.

Coltelli, oggetti taglienti e acuminati

- Tenere i coltelli separati dalle posate e conservarli in un luogo sicuro.
- Lavare i coltelli individualmente e tenerli separati da altri utensili.
- Non lasciare i coltelli in ammollo nell'acqua per lavare i piatti.
- Appena un coltello è pulito ed asciutto, riporlo in luogo sicuro.
- Oggetti taglienti ed acuminati, quali lattine e frammenti di vetro vanno riposti in un contenitore solido, quale un bidone dei rifiuti in plastica o metallo.
- Mai premere sui rifiuti con le mani o i piedi.

**Prevenzione incendi**

- Tenere sempre in cucina una coperta antincendio.
- I volontari impegnati in cucina devono saper utilizzare gli estintori presenti.

Prevenzione delle scivolose, inciampi o cadute

- Se si nota qualcosa che potrebbe provocare scivolose, inciampi o cadute, informarne subito il responsabile, attuare misure che superino il potenziale pericolo.



- Evitare una scarsa illuminazione o luci che non funzionano.
- Non percorrere pavimenti bagnati e sdruciolevoli.
- Non lasciare porte e armadietti aperti.
- Non lasciare fili elettrici, corde, pacchi sul pavimento o che bloccano vie di passaggio.
- Gli oggetti pesanti non devono essere sollevati da una sola persona.
- Il luogo di lavoro è reso più sicuro, pulendo immediatamente eventuali liquidi presenti sul pavimento. Mettere un cartello di PERICOLO di SCIVOLAMENTO per avvisare che il pavimento è sdruciolevole.
- Se la presa della corrente elettrica è lontana dalla zona in cui si lavora, fissare i fili elettrici al di sopra di punti di passaggio e ripiani.
- Cesti, carrelli, scatole e contenitori vanno riposti vicino ad una parete e lontani da porte, uscite e passaggi.

Regole dell'igiene personale

- Lavarsi spesso le mani e spazzolare unghie soprattutto prima della preparazione del cibo e dopo essere andati alla toelette.
- Usare sapone erogato dagli appositi dispenser, non usare saponette.
- Usare l'acqua erogata dal rubinetto azionato a gomito o pedale.
- Asciugarsi le mani con un asciugamano monouso.
- Indossare indumenti puliti e lavabili.
- Fissare con un nastro o coprire i capelli.
- Non impegnarsi in cucina se si è malati.
- Non mangiare sopra alimenti e superfici per la preparazione del cibo.
- Non starnutire o tossire sopra alimenti e superfici per la preparazione del cibo.
- Non fumare in zone di preparazione del cibo.
- Evitare il contatto non indispensabile con cibi pronti da consumare.

Commissione UNPLI sicurezza

Poggio Sergio (AL) coordinatore
 Ragni Bruno (AL)
 Torretta Carlo (AL)
 Amerio Alberto (AT)
 Garizio Cristina (BI)
 Verdoia Franco (BI)
 Bertolusso Massimo (CN)
 Buratto Lorenzo (CN)
 Fabiano Giuseppe (NO)
 La Monica Stefano (TO)
 Ricciardi Fabrizio (TO)
 Rostagno Marisa (TO)
 Martelli Giuseppe (VC)
 Bossone Moreno (VCO)



- Coprire con materiale impermeabile cerotti e fasciature.

Pulizia della cucina

- Scrostare le superfici da avanzi di alimenti e grasso.
- Usare acqua molto calda e guanti di gomma.
- Se possibile fare asciugare in modo naturale.

Utensili per la pulizia

- Riporre tutti gli utensili per la pulizia lontano dal cibo.
- I panni per pulire propagano rapidamente i microbi, se tenuti bagnati, a temperatura ambiente tutto il giorno e se utilizzati per una molteplicità di lavori. Panni e salviette di carta monouso sono i migliori perché vengono utilizzati una sola volta e poi gettati.
- Dopo avere disinfettato i ripiani, strofinarli con carta assorbente.

Come movimentare gli alimenti

- Tenere separati i cibi crudi da quelli cotti.
- Usare tavolette e utensili distinti per cibi crudi e per cibi cotti.
- Invece delle mani, usare pinze e cucchiari.
- Tenere sempre gli alimenti ad alto rischio in frigorifero sotto i 5 gradi di temperatura o sopra i 60 gradi in forno o a bagnomaria.

Prevenzione microbica

- Eliminare i microbi con buone abitudini di pulizia e programmi di controllo degli organismi nocivi come determinato dal manuale di auto-controllo alimentare (HACCP).

Carlo Torretta

Commissione Sicurezza Unpli Piemonte



Turismo Religioso Turismo Religioso Turismo Religioso Turismo Religioso

LA CHIESETTA ROMANICA DI S. SECONDO

La chiesetta romanica di San Secondo di Arzello fa sentire da quasi un millennio la sua voce.

Quella dell'abside è una voce incontaminata, colle sue pietre a vista, sapientemente tagliate e disposte con tre eleganti finestrelle. Il resto ha subito molte vicissitudini, riparazioni e rattoppi.

Più di trent'anni fa, stimolati e aiutati dal Dr. Moro, competente e funzionario locale della Sovrintendenza ai monumenti artistici del Piemonte, gli abitanti di S. Secondo hanno iniziato a scrostare la facciata. La parte bassa ha rilevato un lavoro splendido, all'altezza di quello dell'abside, ma al di sopra della porta è arrivata la delusione. Si sapeva già che il lato destro della chiesa era crollato ma nessuno immaginava sino a quel punto.

Proseguendo all'interno la scrostatura, si è evidenziata la corrispondente porta laterale sinistra, indicata all'esterno da un arco poi murato, l'absidiola sinistra e soprattutto le mezze colonne, quelle di sinistra ancora sovrastate da un tronco. La scrostatura della parte interna dell'abside fu interrotta perché, sotto le pitture tardive e un po' grossolane (la Madonna e

alcuni santi, tra cui S. Secondo a cavallo e S. Antonio Abate), è apparsa una bella Madonna (rinascimentale?), che sarebbe stato un peccato distruggere per rimettere a nudo le pietre ed anche le tre finestrelle corrispondenti a quelle dell'esterno.

Nel frattempo la Sovrintendenza aveva preso in mano le redini dei restauri e, con un notevole contributo (allora di 15 milioni), aveva provveduto a fare iniezioni di cemento lungo la fiancata destra, particolare e poi a rifare il tetto. La sovrintendente, architetto L. Pittarello, ha saputo dare finalmente una lettura delle principali vicissitudini della pieve e soprattutto dell'immane rovina della sua parte alta, rovina forse causata dalla stessa volontà di ripararla, costruendo una volta a botte al posto di quella a capriata, precedentemente lesionata.

La datazione della chiesa si è lievemente alzata (sec.XII), anziché ai tempi di S. Guido, il che ci ha costretti a modificare un po' le nostre ipotesi sulla storia religiosa della zona. Ad ogni modo è lecito pensare che già ai tempi di S. Guido essa fosse oggetto delle sue attenzioni pastorali.

A Melazzo dev'essere nata la prima chiesa ("della S. Cro-

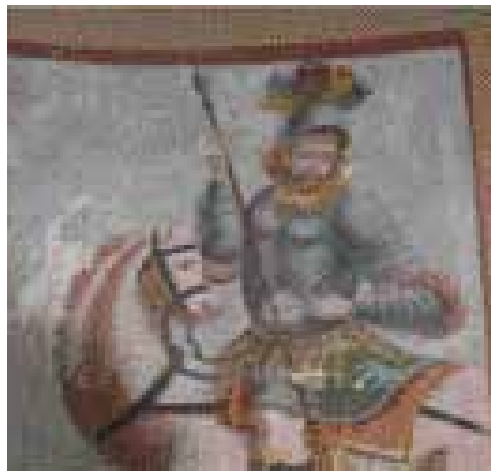
ce"), forse preceduta dalla pieve di S. Bartolomeo ora scomparsa, sulla pianura a destra dell'Erro, in corrispondenza di quella di S. Secondo. Poi s'è costruita la chiesa parrocchiale di Melazzo (1759) ed infine quella di Arzello, il che ha distolto l'attenzione dalle precedenti chiesette.

Abbiamo avuto la fortuna di avvalerci della competenza del compianto don Teresio, nato vicino a S. Secondo, al quale va pure il merito principale di tutto il lavoro iniziato in quegli anni e finito ultimamente con la nuova pavimentazione. A lui e alla sig.ra Pittarello dobbiamo il prezioso libretto "La chiesa romanica di S. Secondo, documento di un millennio di storia".

All'architetto Pittarello sono poi subentrate altre autorità nei lavori più recenti, dei quali si è lodevolmente interessata la Pro Loco di Arzello.

Gli Arzellesi e specialmente quelli di S. Secondo hanno così il merito di aver perfezionato l'opera iniziata dai loro lontani avi quasi mille anni fa e continuata laboriosamente nei secoli, per tenere in piedi questa splendida testimonianza di arte e di fede.

Giorgio Bussolino



FESTA DI S. SECONDO 2009 PROGRAMMA SABATO 5 SETTEMBRE

Ore 16,30 Arrivo degli spettatori, sistemazione sull'area attrezzata adiacente alla chiesetta
Ore 17,30 inizio concerto
Ore 19,30 rinfresco offerto dalla pro Loco di Arzello a tutti gli intervenuti.

DOMENICA 6 SETTEMBRE

Ore 10,30 Processione con rogazioni per la campagna.
Ore 11,00 Santa Messa
Ore 12,30 Pranzo sul prato (grigliata mista di carne con contorno - dolce)
Ore 15,00 inizio gara alle bocce alla baraonda libera a tutti.
Ore 16,00 cottura e distribuzione dei "farsò".

Durante tutta la manifestazione funzionerà un servizio di ristoro con bibite e panini. Per gli intervenuti ci saranno ampi parcheggi nei dintorni della chiesetta.

COME RAGGIUNGERE LA CHIESA DI S. SECONDO

La chiesetta di S. Secondo è raggiungibile da Arzello procedendo sull'unica strada carrozzabile panoramica sulla sponda sinistra del torrente Erro, alla fine della strada asfaltata si prosegue a piedi per circa 200 metri e si arriva alla splendida chiesetta. Per raggiungere Arzello visitate il sito della Pro Loco: www.prolocoarzello.com e mail. info@prolocoarzello.com tel. 3394302273

Villanova d'Asti

"Vilaneuva che na pòrta na treuva" dice ancora oggi un proverbio a testimonianza dell'importanza del suo antico mercato agricolo. Il comune di Villanova d'Asti è uno fra i più popolosi e importanti centri dell'Astigiano, situato a nord-ovest del capoluogo, ai confini con il Torinese. E' collegato con Asti e Torino non solo dalla strada statale, ma anche dall'autostrada ed è fornito di stazione ferroviaria: due veri e propri privilegi, rispetto ad altri paesi del Monferrato, che gli hanno consentito di trasformare profondamente l'economia del luogo da agricola a industriale. Nasce come centro agricolo e zootecnico nel cuore della fertile pianura che collega la collina torinese a quella astigiana (Pianalto astigiano), nella parte più occidentale della provincia di Asti.

Oltre all'agricoltura e all'allevamento, nel paese si è sviluppato, in questi ultimi decenni, un importante polo industriale provinciale, grazie sia all'insediamento del casello autostradale.

Domina il centro urbano la Torre comunale, edificata nel 1400 a simbolo dell'autonomia del paese. Si segnalano la Chiesa di San Pietro, capolavoro del 1200, e la Parrocchiale di San Martino, edificata nel 1100, ma di rifacimento cinquecentesco: essa conserva alcune tele di Guglielmo Caccia detto il Moncalvo e un grandioso altare ligneo di incerta datazione, ma sicuramente anteriore al 1570. Curiosa è la presenza di un antico convento francescano trasformato, alla fine dell'800, nella parte anteriore in villa che imita forme settecentesche e posteriormente in castello neogotico. Merita un'escursione il Borgo Sorvegla, verso Poirino, il più antico nucleo abitato, con pilastri e capitello romani e torre tozza.

Il santuario della Madonna delle Grazie

Secondo la tradizione, nell'anno 1803 la Santa Vergine, da anni venerata a nord del paese, apparve a Maria Baj, una pia contadina diciottenne che stava pascolando il bestiame nei pressi di una fonte solitaria, diventata poi famosa per i casi di guarigioni da febbri malariche e dalla crostata latte dei bambini.

Qui, fin dal 1806, un gruppo di muratori costruì un primo pilone "per grazia ricevuta": mentre abbattevano delle mura, per il cedimento delle armature, erano caduti da circa sei metri rimanendo miracolosamente incolumi. Il pilone venne poi rifatto, probabilmente nell'anno 1822, da un certo Battista Mosso, che vi pose all'interno l'oleografia della Vergine delle Grazie, regalata dalla famiglia Astesano e tuttora presente nel santuario sopra l'altare maggiore.

La fontana presso la quale era apparsa la Madonna conobbe un periodo di grande fama negli anni 1820-1824, quando l'acqua "della Madonna" veniva addirittura venduta, magari mescolata con altra data la sua scarsità: nel 1824 il vescovo di Asti proibì questa vendita, mentre Don Luigi Crovella, che più tardi farà edificare il Santuario, nel suo libro scrive che gli abitanti del luogo "avevano fatto botteghino". I pellegrini dovevano comunque essere moltissimi (cronache del tempo parlano addirittura di oltre quattromila in certi giorni), e Villanova si trovò in quel periodo ad affrontare problemi di accoglienza: i pellegrini giungevano in un primo tempo dai paesi vicini e poi, a misura che si diffondevano le notizie di guarigioni miracolose, sempre da più lontano, anche da fuori Piemonte, a piedi o con carriaggi che spesso servivano anche per dormire; i villanovesi aprirono alberghi ed osterie; lo stesso re Vittorio Emanuele II vi si fermò diverse volte nei suoi viaggi verso le Langhe.

L'idea di erigere un santuario dove la Vergine era apparsa a Maria Baj fu sostenuta e portata avanti da Don Luigi Crovella; su progetto dell'architetto Talucchi di Torino, la posa della prima pietra avvenne nel 1866; quattro anni dopo, il 14 agosto 1870, il santuario dedicato a "Maria Vergine delle Grazie" venne inaugurato da Mons. Savio, Vescovo di Asti, alla presenza di un'immensa folla.

Successivamente le spoglie mortali di Don Crovella saranno trasferite nel santuario da lui voluto.

Artisticamente il santuario si presenta in stile Neoclassico, con arcate a tutto sesto, una bella cupola sormontata da una statua della Madonna, due altari laterali dedicati rispettivamente a San Giuseppe e a San Luigi Gonzaga; recentemente altre migliorie, tra cui belle vetrate a colori, sono state apportate dall'attuale rettore, Don Carlo Torta, aiutato dalla popolazione.

Dal 1985, l'ultima decade del mese di luglio, il viale di accesso al Santuario della Madonna delle Grazie di Villanova d'Asti accoglie l'"Infiorata", opera di volontari locali che, nella notte precedente il giorno della manifestazione, creano un vero e proprio tappeto fatto di petali di fiori che raffigurano immagini religiose o geometriche.

Ma Villanova d'Asti propone al turista anche altri richiami, non proprio di carattere... religioso: la carne di vitello "fassone" di razza Piemontese, la finanziaria, il galletto alla contadina, il "salame di bionda", una pregiata razza di galline per la quale Villanova ha addirittura inventato una festa, l'Elogio della Bionda, che si celebra la prima domenica di ottobre.

Turismo Religioso Turismo Religioso Turismo Religioso Turismo Religioso

Le persone non fanno i viaggi, sono i viaggi che fanno le persone

John Steinbeck

TIGLIOLE d'ASTI



La parrocchiale sull'animata piazza del paese

Il territorio di Tigliole d'Asti è tra i più estesi della provincia in rapporto alla popolazione residente. Situato a sud-ovest di Asti, risulta essere diviso in tre centri principali (concentrico, San Carlo e Pratomorone) e un considerevole numero di località. Più che discreta è la presenza di attività di carattere artigianale, mentre nel settore agricolo si segnalano allevamenti bovini di pregio. Forse Tigliole esisteva già al tempo dell'impero romano, posizionata sul piano nei pressi dell'antica via per Alba. Alcuni fanno addirittura risalire il suo nome da "Tulliola", figlia di Cicerone; più probabile è che il nome derivi da "Tilius", albero sacro presso i germanici. Il territorio fu feudo dei signori di Tigliole dal 1331 alla metà del secolo XV; nel 1560 il Papa Pio IV nominò Emanuele Filiberto vicario pontificio di questo territorio, che restò alla Santa Sede fino al 1741, anno in cui passò definitivamente allo Stato Sabauda.

Meritano una visita la chiesa romanica di San Lorenzo (edificata nel periodo tra l'XI e il XII secolo), che presenta una pianta rettangolare con l'abside semicircolare ruotata di alcuni gradi rispetto all'asse dell'aula per simboleggiare la testa reclinata di Cristo sulla croce. La facciata è in mattoni a vista mentre l'abside conserva la divisione in tre parti di diversi colori tipica delle chiese romaniche.

Il sito dove attualmente sorge il Palazzo Comunale anticamente era sede della fortezza del paese. Al riparo dalle sue mura gli abitanti trovavano protezione in caso di assedi. Questa costruzione fu distrutta nel 1553 dai soldati francesi e un secondo castello, più piccolo, fu costruito immediatamente dalla famiglia dei Montafia. Alla fine del 1700, oramai in rovina, venne venduto alla comunità e verso la metà dell'Ottocento, spianato l'antico colle, iniziarono i lavori per la costruzione dell'odierno Palazzo del Comune. Meritano una visita anche la chiesa parrocchiale dedicata ai SS. Giovanni Battista e Lorenzo (progettata e costruita tra il 1646 e il 1696), la cappella del Buon Consiglio e la Casa del De Canis (storico dell'Astigiano)

Il Santuario: "LA MADONNINA"

Molti sono i racconti popolari che riguardano il Santuario della Madonnina. Si racconta che – subito dopo la demolizione della prima chiesetta, ormai diroccata – il Signore indignato per l'offesa rivolta a Sua Madre per tre anni consecutivi abbia mandato la grandine, ma solo nella piccola frazione di Pratomorone, portando alla fame tutti gli abitanti della borgata. Si tramanda anche che la statua della Madonna (recuperata dalla prima chiesetta esistente una volta demolita), non volendo rimanere nella nuova sede se ne andò più volte, finché fu ritrovata su di un gelso nei pressi della sua chiesa.

Questi racconti non sono suffragati da alcun

documento storico, mentre sono reali i vari dipinti "per grazia ricevuta" che tappezzano le pareti del Santuario e che testimoniano le grazie che la Madonnina ha elargito ai suoi fedeli.

Le notizie storiche ritrovate negli archivi comunali sono molto scarse: si sa che già nel XIV secolo a Tigliole esisteva la chiesa di Santa Maria di Caspenzio (poi modificato in Scapenzo) alle dipendenze della pieve di Marcellengo di San Damiano.

In seguito alla famosa peste del 1630 (ricordata dal Manzoni ne "I Promessi Sposi") la chiesa e il terreno limitrofo vennero trasformati in lazzaretto e cimitero. Nel 1772 l'edificio, essendo pericolante, viene interdetto alle funzioni sacre. Nel 1786 crollò il tetto della chiesa e, non essendoci la possibilità finanziaria di ristrutturarla, i rettori di allora ne chiesero al Vescovo di Pavia (da cui dipendeva il territorio di Tigliole) la sconsacrazione, insieme al permesso per la demolizione della stessa affinché il rudere rimasto non diventasse un ricettacolo per i malandrini di passaggio; proposero in cambio di recuperare il materiale per la costruzione di un portico laterale alla Cappella di Pratomorone.

Grazie alla tenacia di tanti fedeli e alle offerte personali di numerosi grazianti, nel 1846 ebbe inizio la ricostruzione del Santuario, per una spesa complessiva di 413 lire.

Da una lettera scritta ai borghigiani a Sua Santità papa Pio IX si evince che a tale opera contribuì anche Sua Maestà Carlo Alberto per la somma di 250 lire. Nel 1849 la chiesa fu benedetta dal Vescovo di Asti, Mons. Filippo Artico. Al restauro del 1926 dobbiamo l'attuale configurazione più che gradevole del Santuario, dove la "Madonnina" attende fedeli e pellegrini per continuare a dispensare le sue grazie.



Il Santuario della "Madonnina" in fraz. Pratomorone

La domenica di agosto più vicina a San Lorenzo "STELLE IN STALLA"

La fiera di San Lorenzo è il centro dell'annata agricola

Tigliole, ai bordi delle Colline Alfieri, una delle zone di eccellenza vitivinicola del Monferrato astigiano (Barbera, Arneis, Bonarda), è anche polo tradizionale di un'altra importante attività, quella dell'allevamento della carne di Razza Piemontese, cui è appunto dedicata la storica rassegna zootecnica abbinata alla festa patronale di San Lorenzo, imperniata su una grande mostra bovina con premiazione, il cui prestigio è proporzionale alla secolare tradizione da cui ininterrottamente proviene la manifestazione.



Il Piccolo Cammino della Fede

Il pellegrinaggio nello spirito di San Giacomo patrono dei pellegrini nel ricordo del gemellaggio con Santiago di Compostela. Dal Piazza di Biella ad Oropa.

Il Piazza di Biella (Bi), il bel borgo dove si incontrano medioevo e rinascimento, ancora oggi presenta palazzi e chiese di rilevante interesse artistico e culturale. Tra questi la chiesa parrocchiale di San Giacomo edificata nel XIII secolo, recentemente gemellata con Santiago di Compostela e sicuramente meritevole di visita.

La parrocchia di San Giacomo, in collaborazione con la ProLoco Biella e l'Azienda di Turismo, organizzano, per la seconda domenica di giugno, il primo "Piccolo Cammino della Fede", pellegrinaggio ispirato a San Giacomo, che, partendo dalla basilica del Piazza, porterà, a piedi, al famoso Santuario di Oropa, situato nella splendida conca verde ai piedi delle montagne biellesi.



Il cammino, guidato dal canonico che regge la chiesa del Piazza, salirà lungo la ridente valle del torrente, che dal santuario prende nome, per una lunghezza di 11 Km. All'arrivo i pellegrini saranno accolti dal rettore nella basilica antica che conserva la statua della Madonna Nera.

Interessante la visita al resto del complesso di Oropa che comprende il Museo del Tesoro, la Biblioteca, gli Appartamenti Reali dei Savoia, il circuito delle cappelle del Sacro Monte.

Questa manifestazione si svolge nello stesso fine settimana in cui sono organizzati percorsi turistici guidati di visita ai palazzi e alle chiese del Piazza, nell'ambito della manifestazione a carattere rinascimentale "Torce e Torcetti", con possibili sinergie e divagazioni turistiche.



Torce & Torcetti

"Palazzi e chiese aperte al Piazza sulle orme di Sebastiano Ferrero" (seconda edizione) Luoghi: Biella Piazza (Bi)

L'obiettivo della manifestazione è stato far conoscere le attrazioni storiche e artistiche del Piazza, il bel borgo storico di Biella, tramite visite guidate da operatori turistici specializzati ai palazzi e chiese, aperte per l'occasione. Dopo il successo dello scorso anno, Torce e Torcetti, con l'edizione 2009, si avvia ad entrare stabilmente nel calendario delle manifestazioni biellesi; quest'anno, inoltre, grazie ai recenti restauri dei bellissimi affreschi, si aggiungono le visite al rinascimentale Palazzo Ferrero, sede del personaggio quattrocentesco cui si ispira la manifestazione, e alla Sinagoga.

Quest'anno anche:

- spettacoli di falconeria ed una cena di ispirazione rinascimentale nella splendida cornice dei portici del Piazza;
- una sfilata in costumi rinascimentali lungo le vie dello shopping a Biella Piano;
- il collegamento con un itinerario religioso per gruppi di pellegrini di San Giacomo, con pellegrinaggio dalla chiesa parrocchiale del Piazza al santuario di Oropa e ritorno al Piazza per serata



Provincia di Alessandria

Moncestino: Domenica 5 Aprile il Comune e la Pro Loco hanno organizzato l'11ª edizione della:

“Sagra del Salamino”

Conoscere il territorio attraverso le Pro Loco

Sono stati allestiti stand gastronomici, artigianali e commerciali di prodotti locali.

Salami crudi e cotti, specia-

lità del luogo, dolci, vini e altro ancora.

ORE 10:00 Inaugurazione della sagra

ORE 10:30 Apertura della mostra di quadri a tema “Paesaggi del Monferrato” presso l'aula consiliare del Municipio.

ORE 12:30 Pranzo con squisite pietanze monferrine.

ORE 15:00 **Concorso per bambini “L'arte del bastoncino”**, con breve stage iniziale di istruzione sull'uso dei materiali poveri, con divertenti premi per tutti i partecipanti ed uno speciale al vincitore.

Durante tutto il pomeriggio il gruppo “Verde Blu” ha rallegrato grandi e piccini con giochi di magia, trucchi e burattini.



Per i visitatori sono stati offerti i tradizionali salami fatti secondo un'antica ricetta moncestinese e gustati all'interno di squisiti panini.

La manifestazione si è tenuta nello spazioso piazzale antistante il Palazzo Comunale ed il pranzo in un padiglione coperto.



A Viguzzolo (AL)

Il salame cotto più lungo del mondo (12 metri)

Una grossa soddisfazione, domenica 22 febbraio 2009, per tutti i volontari della Pro Loco Viguzzolo che da cinque anni, in occasione del Carnevale in piazza, hanno progettato e realizzato una superpentola per farvi cuocere un salame di dimensioni ec-

cezionali: quest'anno un giudice internazionale della Guinness World Record ha ufficialmente sentenziato e scritto sull'apposito diploma: “Con la lunghezza di 12 metri ed il diametro di 15 centimetri, si tratta del salame cotto più lungo del mondo”.

Alla manifestazione hanno partecipato, tra gli altri, il presidente della Provincia di Alessandria, sindaci e assessori al turismo di vari comuni vicini e, ospite d'onore per il taglio della prima fetta, l'attore Renato Pozzetto.



Provincia di Asti

Asti, il 12 e 13 settembre

Ladispoli (RM) e Mezzenile (TO) ospiti del Festival delle Sagre

Come consuetudine, il 12 e 13 settembre, Asti ripropone l'ormai storica kermesse del Festival delle Sagre, organizzata dalla Camera di Commercio è giunta alla trentaseiesima edizione.

Oltre alle circa cinquanta Pro Loco astigiane, quest'anno le due Pro Loco ospiti saranno quelle di Ladispoli (RM) presieduta da Claudio Nardocci,

presidente anche dell'UNPLI nazionale, e di Mezzenile Valli di Lanzo (TO), di cui fa parte Sergio Pocchiola Viter, membro di giunta regionale e consigliere nazionale.

“Io e alcuni componenti del Comitato tecnico del festival, Silvana Negro, Edo Cotto e Aldo Arcari – sottolinea Luisella Braghero, presidente dell'UNPLI Asti – siamo stati a

Ladispoli ospiti del presidente Claudio Nardocci, che ha cucinato con grande sapienza gastronomica i piatti che la sua Pro Loco farà degustare al festival; in particolare, la pasta all'amatriciana e le ciambelle al vino. Per contro la Pro Loco di Mezzenile Valli di Lanzo presenterà un classico della cucina valligiana piemontese: la polenta concia”.



Nella fotografia si riconoscono il presidente UNPLI nazionale e Pro Loco Ladispoli Claudio Nardocci e il presidente UNPLI Asti Luisella Braghero.

Provincia di Cuneo

A Saluzzo (CN), "Coordinamento Pro Loco Valli del Monviso"

"Uniti per contare di più"

Interessate 28 Pro Loco, che restano però indipendenti come struttura

Lunedì 23 marzo, nella sala riunione del consorzio "Monviso solidale" gremito di gente, si è svolta la presentazione ufficiale e relativa conferenza stampa sul Coordinamento delle Pro Loco delle valli Varaita, Po, Bronda e Infernotto, promossa dal Comitato provinciale UNPLI di Cuneo per esaminare prospettive, rapporti con gli enti locali e finalità del coordinamento, a seguito dell'entrata in vigore della legge sul riordina-

mento delle Comunità Montane piemontesi.

"Anticipando le istituzioni, abbiamo voluto riunire le varie Pro Loco iscritte all'UNPLI delle due Comunità Montane delle valli Varaita e Po per provare a dialogare, conoscerci e farci conoscere al nuovo ente che nascerà a giugno" - ha spiegato Mario Chiabrando, presidente della Pro Loco Revello.

Nel coordinamenti, fra UNIPROVA (Unione Pro Lo-

co Valle Varaita, presidente Valter Genre) e UPM (Unione Pro Loco del Monviso, valli Po, Bronda e Infernotto, presidente Mario Chiabrando, vice presidente Mario Picotto, segretaria Roberta Reverdito) sono rappresentate 28 Pro Loco.

Moderata dal presidente provinciale UNPLI Giuliano Degiovanni, la serata ha visto il presidente UNIPROVA raccontare la storia dell'Unione Pro Loco Valle Varaita, nata nell'anno 2000 ed oggi do-



Mario Picotto, presidente Pro Loco Barge e vice presidente UPM, al microfono tra Mario Chiabrando, presidente Pro Loco Revello e UPM, e la segretaria Roberta Reverdito.

tata di un sito internet (www.uniprova.it); ha fatto seguito l'intervento di Mario Chiabrando che ha elencato le

principali manifestazioni che saranno organizzate nel corso del 2009 dalle Pro Loco della Valle Po.

Sabato 4 aprile a Pocapaglia (CN)

La notte dei "Cantè j'euu nel Roero"

29 gruppi a cantare in piazza fino alle prime ore del mattino



A due passi dalla città di Brà, Pocapaglia conta poco più di 3.000 abitanti, sparsi sul cocuzzolo e sui fianchi di una delle tante colline del Roero.

Ma se il censimento lo si fosse fatto la notte di sabato 4 aprile, di abitanti Pocapaglia ne avrebbe contati quasi 10.000. Buon motivo di una tale "invasione" di forestieri (le stime dicono circa 6.000) è stata una delle più classiche e sentite manifestazioni del Roero, la serata finale di "Cantè j'euu" che ha radunato proprio qui 29 gruppi di intabarrati questuanti-canterini provenienti da Roero, Langhe e Monferrato, dove questa arcaica tradizione, in questi ultimi anni adeguatamente pubblicizzata anche dai media, sta conoscendo un revival forse insperato. Tanto da far passare la notte, appunto, a migliaia di persone.

E da farne lavorare, dietro le quinte dell'organizzazione, altre centinaia, "organizzate" dalle Pro Loco del Roero e di Pocapaglia in particolare, nonché dai Comuni di Pocapaglia e di Guarene.

"Nell'ultimo mese - conferma Gianrenzo Messa, presidente della Pro Loco Pocapaglia - ci siamo trovati a lavorare tutte le sere; il nostro paese non ha molto spazio per parcheggi, per cui siamo stati costretti

ad organizzarne due, uno a Brà e un altro a tre chilometri, serviti da sei navette gratuite che hanno fatto avanti indietro dalle prime ore della sera fino al mattino seguente; in paese abbiamo provveduto ad illuminare la notte con centinaia di torce a vento, a sistemare i gazebo di 25 Pro Loco che hanno cucinato e servito al pubblico le loro specialità enogastronomiche. Per noi della Pro Loco, per gli Alpini, la Protezione Civile, il personale del Comune che ci hanno dato un supporto indispensabile, è stato un grande impegno, il più grande della nostra storia, ma il risultato ci ha pienamente soddisfatto: a Pocapaglia non si era mai vista tanta gente, e soprattutto gente allegra e contenta".

"Cantè j'euu"

E' un rito popolare antico, tipico delle Langhe, del Roero e del Monferrato: una vecchia festa di folklore di Quaresima che qualche anno fa sembrava destinata a scomparire e che oggi sta diventando un richiamo turistico di prim'ordine.

Si tratta di un rito di canto e di questua effettuato da una "congrega" di uomini (ma oggi si aggiungono anche le donne) che, vestiti con la tradizionale mantelli-

na nera e guidati da una fisarmonica eventualmente arricchita da un clarino e da "ottoni" vari, gira nelle ore notturne per le contrade cantando, suonando ed elemosinando uova da mettere in una cesta abitualmente portata da un ragazzo vestito da frate, il "fratucin".

La tradizione voleva che le uova raccolte diventassero una gigantesca frittata da mangiare insieme il giorno di Pasquetta.

Il canto-tiritera che accompagna la questua - conosciuto in varie versioni tutte abbastanza simili tra loro - dice pressappoco così:

"Soma parti da nota cà, ch'a i-era n'prima seira per venive a salutè, deve la bun-a seira....."
"O dene, dene j'euu ma d'la galin-a bianca, i vostri ausin an diso che chila l'è mai stanca".

Se la padrona usciva di casa e portava le uova richieste, il canto proseguiva con una serie di complimenti e ringraziamenti; se, invece, la porta restava chiusa, allora arrivavano le "maledizioni".

"Signora la madama, si chila an na da nent, presuma la Madona ch'ai fassa caschè i dent".



Provincia di Novara

Venerdì 24 aprile

Artisti da tutta Italia a Trecate per il Concorso nazionale di poesia e narrativa



E' mancato il sole sull'evento che riuniva a Trecate l'Italia: c'erano poeti e scrittori, compagnie teatrali e gruppi folk, pittori ed hobbisti con la loro creatività ed arte e... tanta pioggia!

Ma, se non si è potuta tenere la 1ª Fiera dell'Hobbistica in piazza Cavour come previsto, i creativi comunque giunti a Trecate hanno esposto sotto i portici della piazza. Se la sfilata di moda obbligatoriamente tenutasi nel Teatro Comunale – splendido ma troppo piccolo – non ha avuto la platea che indossatori/indossatrici avrebbero meritato, le altre manifestazioni in programma si sono svolte regolarmente.

Così venerdì 24 aprile i presenti nel Teatro Comunale

le hanno cantato con Ignazio Cutrona le arie più belle e conosciute delle regioni d'Italia, mentre scorrevano le immagini curate da Pietro Gualdoni delle nostre città e paesi, ammirato le danze e ascoltato i canti dei Gruppi Folk Manghin e Manghina e Gentarrubia, applaudito la recitazione in dialetto trecatese di Silvia Colla, Margherita Lodroni e Gianfranco Urani e, sabato 25, quasi rapiti e in silenzio, assistito alla rappresentazione teatrale "La Fiumara", monologo a più voci, tratto dal racconto "Nta çiumara d'u paisi" di Valeria Bivona, interprete e attrice principale della Associazione Culturale Taverna Club Eskimo di Firenze.

L'evento principale che ha portato alla creazione de "Dalla Sicilia al Piemonte, passando per l'Italia" era il Concorso nazionale di poesia e narrativa "La Parola è di scena", organizzato dalla Pro Loco Trecate in collaborazione con L'Associazione Akkuaria di Catania e patrocinato dalla Città di Trecate, dedicato alle Città d'Italia. Vera Ambra, anima di Akkuaria, con la sua giuria ha provveduto alla selezione delle opere pervenute decretando i vincitori delle sezioni Poesia e Narrativa, le menzioni particolari e curato l'antologia che è stata presentata domenica 26 aprile al Teatro Comunale di Trecate.

Quasi tutti presenti i premiati e menzionati a ricevere



targhe, libri, il dvd "Cansò da Trecà" e le cartoline di Trecate offerti dalla Pro Loco a ricordo del loro passaggio nella nostra città.

Elide Fumagalli, attrice di Bergamo, ha letto le poesie e i brani vincitori con grande intensità e momenti di emozione li ha vissuti Arianna Francesca Minelli di Trecate, 12 anni, che ha ricevuto una menzione d'onore per la sua poesia "Verona", città d'origine del papà.

Alcuni premi sono stati offerti dall'UNPLI Piemonte – Unione Nazionale Pro Loco d'Italia – presenti il vice-presidente vicario Egidio Rivalta e il segretario generale Eleonora Norbiato che hanno consegnato rispettivamente ai primi classificati delle sezioni il gagliardetto UNPLI Piemonte e a Vera Ambra il fermacarte del Ventennale UNPLI-Piemonte in cristallo.

Presenti anche rappresentanti del Comitato UNPLI Provinciale di Novara, Filomena Bertone e Massimo Zanetta, che hanno consegnato a loro volta ai premiati libri e gadget.

Giornate di arte e poesia tutta italiana, la piccola idea di Ary trasformata dall'impegno e capacità della Pro Loco Trecate in una grande occasione che ha fatto convergere nella nostra città persone che neppure sapessero esisteva; peccato non averle accolte con il sole!

La Pro Loco Trecate ringrazia la Città di Trecate e l'Amministrazione Comunale, Vera Ambra e Akkuaria, l'UNPLI Piemonte e il Comitato UNPLI di Novara, tutti gli scrittori e poeti che hanno partecipato al Concorso, i gruppi folk Manghin e Manghina e Gentarrubia, e tutti coloro che, a vario titolo, hanno partecipato e contribuito alla loro realizzazione.

PRO LOCO TRECATE
Antonia Suardi



Provincia di Torino

La Pro Loco Brandizzo per la Repubblica del Congo

Ha per titolo "Cooperare per prevenire, conoscersi, formare, costruire" il progetto messo a punto dal Comune di Brandizzo a favore della Repubblica Democratica del Congo che prevede interventi nel campo della sanità e tutela materno-infan-

tile, sviluppo di un Master plan a carattere urbano nella Diocesi di Sakanika-Kipushi di una scuola primaria con 6 aule, direzione, segreteria, aula insegnanti, biblioteca, servizi igienici, magazzino e relativi arredi.

Al finanziamento del pro-

getto (152.680,00 euro), contribuisce oltre al Comune, alla Parrocchia, all'Istituto Comprensivo, alla Regione e ad altri partners, anche la Pro Loco Brandizzo, che ha stanziato un contributo complessivo di 4.940,00 euro.

Pro Loco Caselle Torinese Frans Genisot lascia, gli succede Giampiero Barra

Dopo 11 anni di apprezzato lavoro alla guida della Pro Loco Caselle e pur avendo riportato ancora una volta il più alto numero di voti nell'assemblea dello scorso 22 febbraio, Gianni Frans Genisot ha deciso di passare il testimone: gli succede Giampiero Barra, casellese di nascita, 43 anni, imprenditore, da sette anni in Pro Loco e da sei responsabile del settore risorse economiche.

Gianni Frans Genisot, al quale si deve il merito di aver saputo lanciare la sua associazione ad un livello di grande eccellenza, tra le più attive ed apprezzate a livello regionale e nazionale, resta ovviamente in Pro Loco con la carica di consigliere, responsabile ed amministratore della sede, della Casa delle Associazioni e del tesseramento.

"Sarà un cambiamento nel segno della continuità - ha dichiarato subito dopo la nomina il nuovo presidente a "Cose Nostre", il mensile edito dalla Pro Loco Caselle -: con la mia nomina nulla viene stravolto, i legami con il passato sono molto solidi e continueremo a lavorare come abbiamo sempre fatto; collaboreremo con l'Amministrazione comunale quando essa lo riterrà opportuno e con chiunque altro abbia voglia o idee per organizzare manifestazioni. Il lavoro non mi spaventa e ho pensato di dividere le nostre attività in quattro rami ben distinti con quattro responsabili che faranno direttamente capo a me".

Lo staff della Pro Loco di Caselle Torinese 2009-2011

Giampiero Barra, presidente, relazioni esterne, gestione delle risorse umane ed economiche, bilancio.

Aldo Merlo, vice presidente vicario, vice direttore del giornale "Cose Nostre", sistema informativo, turismo, gestione abbonamenti a "Cose Nostre".

Sebastiano Mauro Pogliano, vice presidente, pubbliche relazioni, enogastronomia.

Samantha Mazzon, segretario generale, manifestazioni, rapporti con la stampa.

Gianni Frans Genisot, responsabile ed amministratore sede.

Elis Calegari, direttore responsabile del giornale "Cose Nostre", promozione ed imma-

gine della Pro Loco e del suo giornale.

Ennio Pavanati, consigliere, coordinatore editoriale, segreteria "Cose Nostre", responsabile Siae.

Vittorio Campasso, consigliere, gestione tesseramento soci Pro Loco.

Antonio Mario Demichelis, consigliere, responsabile cucina e approvvigionamenti.

Francesco Campasso, consigliere, responsabile patrimonio e attrezzature, alfiere.

Mario Mecca, consigliere, vice responsabile cucina.

Dall'Associazione Serra Morena (Ivrea) un'iniziativa insolita "SoloSole", la barca che non inquina

Una barca che si chiama "SoloSole" è tutto un programma: scivola silenziosa sulle acque del lago anche se non c'è il vento, perché non ha vela, non fa sudare chi sta a bordo perché non ha remi, non inquina perché non ha motore a scop-

pio; eppure naviga, grazie ad una piccola elica fatta girare da un motore elettrico, alimentato da una batteria ricaricata da un pannello fotovoltaico.

L'hanno ammirata e provata in tanti (tra gli altri il Sindaco di Ivrea, mezza giun-

ta ed un paio di assessori provinciali), domenica 22 marzo al Parco della Polveriera sul lago San Michele, in occasione della Festa della Primavera per la Mobilità sostenibile, organizzata dal Comune di Ivrea e dall'Aptl di Ivrea Serra.

Il progetto, ideato per l'Associazione Serra Morena da Giovanni Bruno con la collaborazione di Massimo Aiello del Cirda (Laboratorio Permanente di Educazione Ambientale) e realizzato grazie alla sponsorizzazione di AEG Reti Distribuzione, consiste in un catamarano composto da due scafi di canoa canadese della lunghezza di metri 4,40 per una larghezza complessiva che può variare da 192 a 300 centimetri, con la possibilità, quindi, di portare tre persone per ogni scafo.

Il battello è spinto da un motore elettrico della potenza di 250 Watt, 5 marce, alimentato da una batteria di tipo nautico da 80Ah/12 Volt, a sua volta ricaricata da pan-

nelli fotovoltaici da 70 Watt di potenza.

"Questo progetto - spiega Aldo Zanetta, presidente dell'Associazione Serra Morena - rappresenta un'interessante applicazione delle energie alternative per la navigazione: riduce il degrado di laghi e superfici lacustri e annulla l'inquinamento acustico generato dai motori a scoppio. Obiettivo importante di questo progetto è sensibilizzare su risparmio energetico e utilizzo di energie rinnovabili i giovani studenti e le loro famiglie. Il progetto, inoltre, intende coinvolgere tutti i Comuni prospicienti i laghi dell'Anfiteatro morenico di Ivrea, per promuovere la diffusione di questa forma di "nautica pulita", come già avviene in Austria, Svizzera ed in altre regioni italiane".

La barca "SoloSole" è in dotazione al Laboratorio Permanente di Educazione Ambientale CIRDa ed è disponibile per scopi educativo-didattici sulle rive del lago San Michele di Ivrea.



A Lanzo Torinese, il 3-4 e 5 luglio In piazza torcetti, grissini e toma



L'idea era venuta nel 2003 a Salvatore Azzarelli, presidente della Pro Loco, e ai suoi numerosi collaboratori: *"Perché non organizzare, qui a Lanzo ed in piena estate, quando più numerosi sono i villeggianti, una sagra 'golosa', impostata su quelli che sono i prodotti tipici delle valli di Lanzo, il torcetto, i grissini, la toma?"*.

Detto, fatto, e successo immediato con una tale affluenza di visitatori da paralizzare le vie del centro storico.

Poi, come sempre, l'appetito vien mangiando e la sagra si fa grande, da meritarsi il patrocinio del Comune, della Provincia, della Regione, dell'ATL, dell'UNPLI.

E, il prossimo primo week end di luglio, la "Sagra del torcetto, del grissino e della toma" (alla quale si è poi aggiunta la Fiera dei prodotti biologici) ha celebrato la sua 7ª edizione.

"Obiettivo della manifestazione - spiegano in Pro Loco

— è valorizzare le risorse storico culturali del territorio delle Valli di Lanzo ed il patrimonio gastronomico costituito dai cibi del passato e della tradizione, favorendo sul territorio la presenza di un turismo amante della storia, della cultura, delle tradizioni e della buona tavola. L'evento mira a far conoscere le Valli di Lanzo ed in particolare il torcetto, i grissini, la toma, oltre al salame di turgia e l'Amaro di Lanzo; d'obbligo, poi, dare spazio anche ai prodotti biologici. Lanzo, in questa occasione, ha aperto le sue porte ai turisti che vogliono scoprire i tesori della città, offrendo seducenti proposte per conoscere, vivere e gustare luoghi ricchi di passato e di tradizione".

Molte le iniziative: stand enogastronomici, convegni sui prodotti locali, concerti, mostre di pittura e scultura, esposizione di macchine d'epoca, go kart, quad, skatebord, mercatini per hobbisti, artigianato, giochi per bambini, giostre, mostra ornitologica, fiaccolata finale.

La domenica pomeriggio, premiazioni dei concorsi "Artisti in vetrina", "Regala un li-

bro" per i bambini nati nel corso dell'anno, "Lanzo e dintorni", a cura degli alunni delle scuole di Lanzo.

Per quanto riguarda la parte gastronomica, gli chef della Pro Loco hanno preparato (il sabato e la domenica), acciughe al verde, tomini, salumi, toma, grigliate di carne, polenta concia, grissini, ecc. ecc.

Tra le iniziative di questi ultimi anni merita un cenno particolare il "Baby torcetto", preparato in piazza dagli alunni delle scuole elementari e medie, cotto nel forno di un panettiere e distribuito al pubblico presente.

I TORCETTI — Il nome deriva dalla forma attorcigliata e sono di origine antichissima; si ottenevano dai ritagli di pasta per il pane passati nello zucchero o nel miele, quando il pane si cuoceva nel forno comune; si cuocevano sulla bocca del forno in attesa che fosse caldo al punto giusto per le micche, e venivano dati ai bambini.

Dal 1800, il grissino divenne un vero e proprio prodotto di pasticceria secca e cambiò

anche la sua destinazione: un dolce da fine pasto per ricorrenze particolari, battesimi, matrimoni, a volte accompagnato con panna spruzzata di caffè o con lo zabaglione.

Un grande "torcettaro" è stato Francesco Bastianini, ovviamente di Lanzo, che ha preparato torcetti in molte città italiane e straniere.

I GRISSINI stirati — Preparati con farina di frumento, si fanno risalire al medico lanese Don Pecchio, che con quei grissini curò i malesseri del giovane Vittorio Amedeo II, duca di Savoia.

LA TOMA — saporito formaggio prodotto con latte di bovini che pascolano sui prati ricchi di fiori ed erbe aromatiche; indispensabile per la polenta concia.

L'AMARO DI LANZO — profumato e gradevole infuso di erbe, radici, semi e bacche essiccate e lasciate in infusione per 40 giorni.

I SALUMI — di "turgia" (di vacca non più vaccona), di capra, "della rosa".



Pro Loco Oulx (T.C.)

Storico accordo con ATL Turismo Torino & Provincia

Dopo anni di "isolamento", Oulx torna nelle "Montagne Olimpiche".

A quattro anni dalla "rottura" tra Comune e ATL, lunedì 13 aprile è stato firmato tra l'ATL unica Turismo Torino e Provincia e l'Associazione Turistica Pro Loco Oulx l'accordo per la gestione dell'ufficio turistico comunale, finanziato con contributo comunale, che prevede una stretta collaborazione nella formazione del personale, nella diffusione dei materiali prodotti da Turismo Torino e Provincia e nell'ambito dei vari progetti che l'ATL svolge per la promozione dell'Alta Valle Susa.

Il relativo documento è stato sottoscritto presso la sede dell'ATL a Torino dal presidente Livio Besso Cordero, dal responsabile per la zona Valle di Susa Danilo Bessone e dal presidente della Pro Loco Oulx Fabio Tanzilli. E' la prima volta che un'Associazione Turistica fa una convenzione con l'ATL per la gestione di un ufficio turistico.

Nel caso di Oulx, tale iniziativa



è stata riconosciuta dall'ATL come *"un'esperienza pilota di co-gestione del servizio di informazione turistica, molto positiva in termini di efficienza: sarà valutata la possibilità di sperimentarla anche in altre località dell'Alta Valle Susa"*.

La collaborazione ed il riconoscimento dell'ATL permetterà all'ufficio informazioni di Oulx di tornare visibile nella rete informativa turistica delle Montagne Olimpiche, e soprattutto sul sito internet dell'azienda turistica, da cui era "sparita" dopo la diatriba tra tra Comune ed ex presidente dell'ATL Chiabrera.

"Ringrazio l'ATL ed in particolare il presidente Livio Besso Cordero per la fiducia accordataci e per il riconoscimento del nostro operato — afferma il presidente della Pro Loco, Fabio Tanzilli —: questo è un successo per Oulx ed un passo importante che permette al nostro paese di offrire ai turisti dell'Alta Valle Susa informazione e prodotti turistici sempre più al passo coi tempi".

Provincia di Vercelli

Quando la Pro Loco ha fantasia... Il Carvè di S. Antonino in volo sull'Italia

Sant'Antonino – Frazione di Saluggia – è un piccolo paese del Vercellese di circa 700 abitanti che conta, fin dall'ormai lontano 1976, su una Pro Loco particolarmente attiva sia nel portare avanti le antiche tradizioni, rappresentate principalmente dalla festa patronale e dal Carnevale, sia nell'inventarne di nuove che possano "rendere unico" il proprio paese.

Ed è così che la Pro Loco di S. Antonino, ormai più di 10 anni fa, ha inventato il "Lancio del Babaciu" come conclusione del Carvè.

Un Carnevale che mescola la tradizione antica della cottura del famoso "Fagiolo di Saluggia", il prodotto locale per eccellenza, alla manifestazione carnevalesca ideata e curata dai volontari della Pro Loco, caratterizzata oggi da un direttivo di giovanissimi (il 90% ha meno di 35 anni, mentre il presidente ne conta appena 32...).

A S. Antonino il Carvè occupa due giornate: il sabato c'è la sfilata delle maschere storiche – il Generale dei Fagioli e la Bela Masochina – per le vie del paese, lungo le quali si trovano quattro punti di ristoro organizzati alla Pro Loco con la collaborazione di un centinaio di famiglie dove vengono offerti ai partecipanti vin brulè, torte, pizze, bugie, panini.

Il lunedì prende vita l'antica tradizione della cottura e distribuzione dei fagioli, un rito già ricordato nel lontano 1886 dal senatore Giovanni Faldella di Saluggia in un suo scritto.

Ma è nella conclusione del Carvè che S. Antonino si distingue da tutti gli altri paesi dove, di solito, il Carnevale viene bruciato in piazza; qui, invece, il Carvè viene lasciato libero di... volare per il cielo.

Si deve ad Antonino, "artista" che nel 1976 fu tra i fondatori della Pro Loco e tuttora valido membro del direttivo, l'idea e la realizzazione di un "Babaciu" in polistirolo il quale, sollevato da grossi palloni gonfiati con elio, viene lasciato libero di volare per il cielo. Ogni anno il soggetto cambia: quest'anno è toccato all'airone ("sgorgia", come si dice da queste parti) rappresentare il carnevale santantoninese; in passato si erano succeduti il cane, il maiale, la mucca, il gufo, ecc.

"Al Babaciu viene legato un messaggio di pace e di auguri da parte della Pro Loco, scritto in Italiano, Inglese e Francese, con la speranza che qualcuno lo ritrovi e ci contatti, per farci sapere in quale angolo della terra il nostro Babaciu è atterrato".

Nell'edizione 2009, il Babaciu ha preso terra a Ponte di Nava, tra Piemonte e Liguria, nel 2007 arrivò a Luserna San Giovanni in Val Pellice, nel 2006 fu... pescato da tre pescatori nel porto di Marina di Grosseto; altri ritrovamenti avvennero in provincia di Forlì e sul lago di Garda, dove il Babaciu fu recuperato da un natante tedesco impegnato in una regata di barche a vela.

"Purtroppo non sempre il nostro Babaciu viene ritrovato – conclude Emanuele Pedrazzini, segretario della Pro Loco S. Antonino di Saluggia –, ma comunque a noi piace sapere che lo spirito del nostro Carnevale, volando in alto nel cielo, possa raggiungere ogni angolo d'Italia".



A Parone (VC) Una Pro Loco giovane E' l'antico forno che unisce



Parone è una piccola frazione del Comune di Varallo; un borgo antico, con un centinaio di abitanti, situato ad un'altitudine di 640 metri; da sempre è rinomato per l'asparago, un tempo la coltivazione principale della zona ed oggi specialità da gustare all'Osteria Santino e all'Agriturismo Valdigioja.

Qui la Pro Loco è nata meno di due anni fa, il 21 giugno 2007; come riportato nel suo statuto, la Pro Loco riprende moralmente anche le finalità essenziali delle preesistenti associazioni "Unione Sportiva" e "Unione Paronese", vale a dire principalmente di tenere vivo il paese, mantenere le tradizioni, animare le feste religiose, organizzare manifestazioni per la gente del posto, villeggianti e turisti, soprattutto nei mesi estivi.

Tra le feste più sentite e di maggior richiamo spicca la patronale dei Santi Pietro e Paolo a fine giugno; quest'anno il programma previsto, per venerdì 26 giugno attorno alle 14,30, l'informata nell'antico forno del paese delle torte

di pane che ogni famiglia prepara nella propria casa; sabato 27, alle ore 21,15, concerto del coro "Alpin del Rosa" e della banda musicale "Città di Varallo" nella chiesa parrocchiale in cui è conservata anche una pregevole immagine della Madonna Addolorata; alla processione è stato portato anche lo stendardo, di recente restaurato, con raffigurati la Madonna del Sabato Santo e San Pietro.

Nel mese di agosto (il programma dettagliato è in via di definizione), nel PalaParone si svolgeranno serate culturali, musicali e gastronomiche.

Altre importati manifestazioni che nel corso dell'anno richiamano gente a Parone sono il Carnevale con le maschere locali Micio e Micia, il 1 novembre con la funzione religiosa e momenti di festa con castagnacci, dolcetti e altri prodotti di stagione, l'8 dicembre con la festa dell'Immacolata, vissuta come una seconda festa patronale.

Paola Castagnola
segretaria Pro Loco Parone



Dove andiamo nel week-end?

Prov. ALESSANDRIA

CAREZZANO

Venerdì 7 agosto, dalle ore 16, consueto spettacolo di burattini e laboratorio di pupazzeria;
Domenica 9 agosto, corsa ciclistica I° Gran Premio Carezzano- La collina dei Campioni - Memorial Serse Coppi;
9 e 10 agosto, festa patronale a Carezzano Superiore.

CASALEGGIO BOIRO

Lunedì 24 agosto ore 9, corsa podistica presso il campo sportivo.

SANT'AGATA FOSSILI

Sabato 29 agosto, pomeriggio, "Progiochi" - giochi di abilità tra le Pro Loco; a seguire, tradizionale braciolata di fine estate.
Domenica 13 settembre, mostra fotografica "100 anni di stoa locale"; merenda pomeridiana.

Prov. ASTI

ARZELLO

Mese di agosto, "Arzello in festa 2009" (349 38.78.357 - www.prolocoarzello.com).

ASTI

Domenica 13 settembre, Festival delle sagre.

CALLIANETTO

Sabato 29 agosto, "Ceroankio" - Live rock Aid (www.ceroankio.com - www.prolococallianetto.org).

CANTARANA

Dal 7 al 10 agosto 2009, festa patronale con sagra dell'agnolotto e della tinca in carpione, serate enogastronomiche e musicali con ballo a palchetto, gare alle bocce, banco di beneficenza, mostre ed esposizioni.



ROATTO

Da sabato 1 a mercoledì 5 agosto, Roatto feste - festa patronale.

Prov. CUNEO

ALTO

Dal 17 al 23 agosto, attività ricreativa;
Domenica 23 agosto, "Carnevalalto", festa paesana con piatti tipici locali, frittelle per tutti, sfilata di singoli e gruppi mascherati e carri allegorici, serata danzante.

GRINZANE CAVOUR

Sabato 5 e domenica 6 settembre, Sagra del torrione (www.comune.grinzanecavour.cn.it).

MONTA

Dal 5 al 14 settembre, "Nel miele e nel vino" - arte, teatro. Musica e specialità enogastronomiche del Roero;
Sabato 12 e domenica 13 settembre, rievocazione storica della battaglia del 1691 e processo alla Mascia Fiorina, con oltre 600 figuranti (0173 97.50.02 - www.inroero.com/monta).

POCAPAGLIA

Dal 23 al 29 agosto, festa patronale di San Giusto;
Sabato 29 agosto, ore 20, "Pocapaglia sotto le stelle" - serata gastronomica e di divertimento. (0172 493.131, Comune - www.comune.pocapaglia.cn.it).

Prov. NOVARA

PRATO SESIA

Domenica 6 settembre, festa alla chiesetta di castello di Sopramonte con S. Messa alle ore 10,30. (Pro Loco di Prato Sesia (NO), 0163 851.215 - www.pratosesia.com).

Prov. TORINO

CAMBIANO

Sabato 5 e domenica 6 settembre, XXXII^ Sagra del pomodoro;

Domenica 19 e lunedì 20 settembre, Cambiano come Montmartre.

CAVOUR

3 settembre, ore 21, serate musicali all'Abbazia di Santa Maria;
Dal 3 al 10 agosto, festeggiamenti patronali di San Lorenzo (ProCavour, 0121 68.194).

FENESTRELLE

Da venerdì 21 a martedì 25 agosto, Festa Patronale di S. Luigi IX. Info: tel. 0121 83617; e-mail: fenestrelle@montagnedoc.it;

ROLETTO

Da venerdì 28 a domenica 30 agosto, festa patronale: Il 28 Giusi Montagnani e la sua orchestra e serata gastronomica con il fritto di mare; il 29 serata-giovaniana con musica moderna e carne alla brace; il 30 agosto Maicol e Massimo con la loro orchestra e serata gastronomica con paella alla valenciana
Martedì 8 settembre, festa Natività di Maria Vergine con processione (0121 542.383, Bertone).

SUSA

Sabato 29 agosto ore 21 e domenica 30 ore 11,30, 44° Festival internazionale del Folklore - Castagna d'oro. Info@prosusa.it.

Prov. UERBANIA

BACENO

Domenica 2 agosto, al Passo d'Arbola-Alpe Devero, tradizionale incontro con la comunità svizzera di Binn - arte, enogastronomia, folklore;
Sabato 15 e domenica 16 agosto, ad Alpe Devero, Festa degli Alpini con specialità gastronomiche, grigliata, polent, giochi popolari; domenica 16 agosto, camminata non competitiva Alpe Devero-Crampio; (Comune, 0324 620.18 - www.comune.baceno.vb.it).

Prov. UERCELLI

VALLE CELLIO

Sabato 8 agosto, recital per pianoforte;
Sabato 15 agosto, recital per pianoforte e arpa;
Sabato 22 agosto, recital per pianoforte;
Sabato 29 agosto, recital per organo e violino;
Dal 24 al 29 agosto, stage di musica.



Roma: 6, 7 e 8 novembre

Convegno

Anche quest'anno è stato deciso di incontrarci in un momento istituzionale che ci dà nuovamente l'opportunità di confrontarci su argomenti di quotidiana attualità.

Nel corso dell'Assemblea di Montesilvano del 2008 era stato lanciato il tema "Pro Loco, una grande risorsa per il Paese" che doveva affiancarci in tutti i nostri quotidiani percorsi e per tutto il 2009.

Il Convegno vedrà la chiusura di quanto dibattuto in tutto quest'anno di intensa attività istituzionale, con l'aggiunta di una nutrita serie di tematiche che saranno opportunamente trattate da prestigiosi esperti del settore a livello nazionale.

I rappresentanti delle 6000 Pro Loco italiane, riuniti in assemblea a Montesilvano, hanno dibattuto su un tema fondamentale stabilendo che queste associazioni sono una risorsa fondamentale per il Paese in campo turistico, culturale ambientale e sociale. L'impegno preso dai delegati e dai dirigenti UNPLI era quello di estendere questo concetto a tutti.

Moltissime iniziative si sono svolte in ogni parte d'Italia su questo argomento e il messaggio è stato diffuso in centinaia di manifestazioni. Tutti hanno convenuto che ciò che veniva affermato era vero!

Ora dobbiamo aprire una nuova fase per individuare come si può sfruttare al meglio questa risorsa.

L'UNPLI a questo scopo sta organizzando un grande convegno che vedrà la presenza di prestigiosi esperti che guideranno e consiglieranno i presidenti delle Pro Loco, in un percorso che porterà ad individuare le più avanzate strategie per utilizzare al meglio lo strumento Pro Loco.

Come migliorare l'organizzazione e la promozione delle nostre iniziative, come diffondere la conoscenza di queste centenarie associazioni, come ci vedono gli altri, buone pratiche a confronto, gli esperti a vostra disposizione ecc...

Questi i contenuti dello straordinario appuntamento che si terrà il 7 e 8 novembre all'Hotel Ergife di Roma.

L'UNPLI sta organizzando inoltre la presenza di un folto gruppo delle Pro Loco in Piazza San Pietro in occasione della benedizione dell'Angelus che si svolge ogni domenica alle ore 12,00.

Il Presidente Nazionale
Claudio Nardocci



Programma Roma - Ergife Palace Hotel

SABATO 7 NOVEMBRE

Ore 9,00: Accreditamento partecipanti

Dalle ore 10,00 sarà possibile incontrare gli esperti UNPLI (FISCO, SIAE ecc..) nelle salette adiacenti alla sala centrale.

Sala centrale

Ore 10,00: Apertura Convegno:

"Buone pratiche a confronto" alcuni esempi da seguire

I Consorzi di Pro Loco

I rapporti con la stampa

Ore 13,00: Pausa pranzo

Sala centrale

Ore 15,00: Ripresa lavori

Saluto delle Autorità

Come ci vedono gli altri

Come diffondere la conoscenza dello strumento Pro Loco

Come migliorare l'organizzazione interna

Come migliorare la promozione delle nostre iniziative

Conclusioni

I temi in programma saranno svolti da prestigiosi esperti a livello nazionale

Ore 19,00: Chiusura lavori

Ore 20,00: Cena

Ore 21,30: Spettacolo serale

DOMENICA 8 NOVEMBRE

Ore 9,00: Il tema dell'anno 2010, stabiliamolo insieme

Ore 10,30: Chiusura Convegno

Ore 12,00: Piazza San Pietro, Angelus "Benedizione dei rappresentanti delle Pro Loco da parte del Santo Padre".



L'Unpli Piemonte sta organizzando la trasferta con partenza venerdì 6 novembre, prevedendo la visita alla città di Lucca. Per informazioni rivolgersi a: Luisella Braghero tel. 347 5367607; Segreteria regionale tel. 0121 68255.