

Pro Loco PUGLIA

UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA
ENTE ASSISTENZIALE RICONOSCIUTO DAL MINISTERO DELL'INTERNO con D.M. n. 559/C. 11976.12000a (121) - del 18 giugno 1998
Iscritta nel Registro Nazionale delle Associazioni di promozione sociale n. 56 - Legge n. 383 del 7-XII-2000
Poste Italiane. Sped. in A.P. - 45% Art. 2 c. 20/b L. 662/96 - Aut. DCO/DC/LE 343/01 ANNO XVII - N. 2/14



UNIONE EUROPEA
PO FESR PUGLIA 2007-2013
ASSE IV azione 4.1.2



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AL MEDITERRANEO,
CULTURA E TURISMO



OPEN DAYS 2014

INVESTIAMO
NEL
VOSTRO
FUTURO

Puglia

Valorizzazione e potenziamento dell'offerta turistica regionale

70 *Comuni coinvolti* oltre 100 *Beni da visitare* 200 *Guide professionali* 50 *Pro Loco in collaborazione*

SOLE - COLLINA - MARE - Archeologia - Storia - Arte - Artigianato - Gastronomia - Divertimento

Benvenuti in Puglia



BOLLETTINO D'INFORMAZIONE A CURA DEL COMITATO UNPLI DI **BASILICATA e PUGLIA**

3 EDITORIALE

5/15 BASILICATA

16/17 PUGLIA OPEN DAYS 2014

18 UNPLI B.A.T. PUGLIA TIPICA

20 UNPLI LECCE SAGRA DI QUALITÀ SOSTENIBILE

21 DALLE PRO LOCO DELLA PUGLIA

29 INDICAZIONI PER L'INVIO DEL MATERIALE

COMITATO REGIONALE UNPLI DELLA PUGLIA

SEDE: 73030 CASTRO (LE) - via Marinarai d'Italia, 69
tel. 0836.947871 Fax 0832.1831145 | www.prolocopuglia.it | a.lazzari@prolocopuglia.it
Cod. Fisc. 92006330754

CONSIGLIO

Presidente

Lazzari Angelo, Via SS. Annunziata 70 Castro (LE), 338/3203733, 0836/947871

Vice Presidente

Matarrese Domenico, Via Giovanni XXIII 9 Alberobello (BA), 393/9724851, 080/4324235

Consiglieri

Alemanno Francesco, Via Arnesano 16 Villa Convento (LE), 333/4466569, 0832/329693

D'Apolito Michelangelo, Strada 40 n. 4 Monte Sant'Angelo (FG), 349/5279480, 0884/562186

Guido Antonio, Via Ugolino Vivaldi 6 San Cataldo (LE), 320/7536199, 368/3179021

Lauciello Rocco, Via A. Volta 3/B Ruvo di Puglia (BA), 339/5864023, 080/3620164

Mariggì Salvatore, Via V. Emanuele 158 - Sava (TA) - 328/4127335 - 099/9746733

Piccoli Rossella, Via Salvo d'Acquisto 5 - Locorotondo (BA) - 348/9115923 - 080/4316187

Puzzovio Anna Maria, Via Unità d'Italia, 24 - Maglie (LE) 335/8145567

Quarta Marcello, Vico Aosta, Gallipoli (LE) - 347/2962150 0833/275335

Simonelli Massimo, v.le Michelangelo 178 Lucera (FG), 328/6135274

Strippoli Gerardo via Tommaso Moro 39/L Corato (BA) 368/7099065

Sparascio Rocco via Don Luigi Sturzo Montesano Sal. (LE) 335/6440661 - 0833.545573

Vitali Fernando via Bertani 16 Matino (LE) 349/8339395

Segretario

Rizzo Rizieri, Via IV Novembre Castro (LE), 320/7716293

COLLEGIO DEI REVISORI

Presidente

Raganato Vitale, v. Tommaseo 53, Marittima (LE), 0836/920270, 349/0984219

Segretario

Corvaglia Vito, v. Japigia 1 Minervino (LE), 0836/818675, 339/4245222

Componenti

Petracca Vincenzo, Effettivo - v. C. Battisti 28, San Cassiano (LE), 0836/992252 - 338.5260096

Ciancia Salvatore, Supplente v. A. Verri 17 Sternatia (LE) 0836/666200

Di Bari Graziano, Supplente, v. Torino 10, Muro Leccese (LE), 0836/342183, 339/7738048

COLLEGIO DEI PROBIVIRI

Presidente

Galasso Vito Antonio, v. Cagliari, 5 - Conversano (BA), 080/4954912, 328/3243345

Segretario

Coccoli Cesare, v. Roma 213, Presicce (LE)

Componenti

Longo Michele, Effettivo - v. Paradiso 8/B Modugno (BA), 338/8788355

Casiere Fernando Antonio, Supplente - v. Verdi 57, Volturino (FG)

GIUNTA ESECUTIVA

Presidente

Lazzari Angelo, Via SS. Annunziata 70 Castro (LE), 0836/947871, 338/3203733

Vice Presidente

Matarrese Domenico, v. Giovanni XXIII 9, Alberobello (BA), 080/4322822, 393/9724851

Componenti

Arsieni Augusto, Via Napoli 11, Brindisi, 330/325469

Pansini Giovanni, v. Marconi 12, Canosa di Puglia (BT), 0883/616658, 333/6757479

Sparascio Rocco, v. don L. Sturzo 25, Montesano Salentino (LE), 0833/545573, 335/6440661

Bruno Renato, v. Puccini 12, Montemesola (TA), 099/5664181, 380/7940157

Lombardi Maria Rosaria, Via Nazionale 37 - Bovino (FG) - 333/8391890 - 0881/961462

Segretario

Rizzo Rizieri, Via IV Novembre - Castro (LE) - 320/7716293

Iscritto al Registro della Stampa del Tribunale di Lecce: N. 542 del 7 dicembre 1991

Direttore Responsabile: Giovanni Nuzzo tel. 0836.920070

Redazione: Ippazio Martella cell. 328 7750848 - unpli@imagoinweb.com - ippaziomartella@alice.it

La redazione non è responsabile della provenienza delle immagini pubblicate

Grafica e stampa Imago Pubblicità - Z.I. TRICASE (Lecce) tel. 393 9236464

Pro Loco PUGLIA





Un movimento in declino in una società da rifondare?

di Angelo Lazzari

Saper leggere il presente cercando di prevedere e programmare il futuro dovrebbe essere la qualità principe di un politico, ma anche lo sforzo doveroso di un volontario.

Purtroppo, nel nostro mondo persiste tutt'ora un atteggiamento da recinto ed una visione autoreferenziale delle cose come delle strutture, che condizionano il decollo reale delle nostre Associazioni e compromettono quel ruolo creativo e propositivo, che non sarebbe altro che una interpretazione quasi obbligata e lineare dell'attualità.

E' uno stato che penalizza non solo la singola associazione e località, ma investe l'intero movimento, che in tal modo si vede costretto a rigirarsi continuamente nelle sue pieghe, periferizzando le problematiche e amputando qualsiasi tentativo di decollo ideale e operativo.

Quando, ad esempio, qualche anno fa, era il 2004, nella rimodulazione statutaria nazionale, abbiamo ravvisato che la nostra struttura stava divenendo obsoleta, narcisistica e regressiva, abbiamo tentato di proporre una dimensione nazionale agile e più lineare basata sulla omogeneità dei territori, delle cul-

ture e delle economie, suggerendo la opportuna istituzione delle delegazioni territoriali in termini di una più adeguata rappresentanza e di una più sentita partecipazione; l'iniziativa rimase tale per la chiara non condivisione di molti apparati nell'UNPLI.

Oggi quasi tutti in Italia, certamente la maggior parte, si sono accorti che incombe il tempo del cambiamento, anche i politici, pur con tutte le resistenze che ancora si manifestano. Una società che non vive sui cambiamenti è una società logora, vecchia e malata, corrotta nel senso più ampio e profondo del significante.

Non è più possibile vivere con la dizione del proprio territorio, divenuta un limite incomprensibile in un mondo che vuole che il particolare abbia un valore solo se rivestito dall'universale; né ha alcun senso assemblare un contesto in un riferimento individualistico, che indubbiamente penalizza, mortifica ed esclude le pur positive potenzialità di una località come di una comunità. Per tale via si è via via smarrito l'autentico senso di appartenenza trasformando la dedizione al movimento in una identificazione dello stesso con

il proprio ego. Il risultato è stato un intimo senso di smarrimento e di disorientamento, riducendo il tutto ad una prassi precaria di una strumentale proposizione dialettica funzionale talvolta a personali atteggiamenti e posizioni.

A ciò si è aggiunto un fenomeno (tutto italiano ?) per il quale, invece, si sono mutati man mano gli unici valori che non si dovevano: l'onestà, la correttezza e la trasparenza.

Questo ci dicono ancor oggi sul piano generale quotidianamente gli exempla trasversali, che hanno toccato anche il sacro tempio della magistratura; e la cosa più grave è la continua giustificazione per cui si suol sentenziare: non si deve generalizzare.

E qui è la grande ipocrisia: siamo convinti, invece, che il cittadino comune abbia chiaramente percepito, per un verso o per l'altro, che ciò che appare e viene comunicato sia solo una minima parte di un fenomeno divenuto in tutte le sue sfaccettature e dimensioni quasi usualità, e in quanto tale non perseguito né sanzionato.

Alla fine chi paga ? i soliti direbbe il Manzoni.



CORSO REGIONALE DI FORMAZIONE PER I PRESIDENTI E I SEGRETARI DELLE PRO LOCO PUGLIESI

di Maria Coluccia

Nella splendida giornata nella sala Convegni dell'Hotel His Majesty del 18 maggio ad Alberobello si è tenuto il corso di formazione per i Dirigenti delle Pro Loco pugliesi.

Dopo i saluti del Presidente della Pro Loco e del Sindaco, sono seguite le relazioni previste nel programma.

Luca Caroselli ha illustrato la promozione del marchio Pro Loco e una serie di aperture incentrate sulla raccolta di buone pratiche da adottare durante la vita amministrativa.

Mauro Giannarelli si è soffermato sugli aspetti fiscali ricadenti sulle associazioni, dando particolare rilevanza alla gestione delle iniziative ed agli obblighi contabili cui le Pro loco sono tenute.

Mario Barone ha chiuso la parte antimeridiana dei lavori relazionando sulle principali novità SIAE inerenti le iniziative e, soprattutto, soffermandosi sui rapporti con gli agenti preposti al servizio.

Gli interventi dei Dirigenti sono stati numerosi e pregnanti, cui i singoli relatori hanno dato risposte abbastanza soddisfacenti.

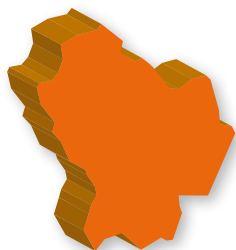
I lavori sono ripresi dopo la pausa pranzo con l'intervento di Pietro Guerra, che ha relazionato sulla necessità di procedere in modo coordinato e integrato con gli Enti territoriali per la progettazione e realizzazione delle iniziative, rivolte specialmente alla cultura, alla promozione ed ai servizi.



Ha chiuso i lavori del corso Angelo Lazzari, che ha evidenziato le necessità della conoscenza delle disposizioni legislative regionali e nazionali per una migliore gestione delle Pro Loco, e ribadito il concetto di appartenenza all'organizzazione UNPLI.

Ad ogni Dirigente è stata consegnata la nuova edizione della pubblicazione dell'UNPLI Puglia: Conduzione e Amministrazione - Regole semplici per una corretta prassi amministrativa delle associazioni Pro Loco.





COMITATO REGIONALE UNPLI DELLE PRO LOCO DI

BASILICATA

75024 Montescaglioso - Viale Europa, 40 Tel/fax 0835/207813
QUADRIENNIO GIUGNO 2012 / GIUGNO 2016
Codice fiscale 96022900763 - Conto Corrente Postale 39487392



Pino Gallo
responsabile
Redazione UNPLI Basilicata

COLLEGIO DEI REVISORI DEI CONTI effettivi 2012/2016

CATENA Saveria
Presidente
75010 Oliveto Lucano (Mt)
Via G. Marconi, 61
Tel. 0835 677013 - Cell. 349 6681706

FRANCO Nicola
Componente
75024 Montescaglioso (Mt)
C.so Repubblica 77
Tel. 0835/200630 - Cell. 3348600258

SUMMA Massimo
Segretario
85020 Ginestra (PZ) - Via Mazzini 9
Tel. 0972/646300 - Cell. 3405349646

COLLEGIO DEI REVISORI supplenti

GENTILE Pasquale
75026 Rotondella (Mt)
Via Silvio Pellico 8 - Cell. 3389528232

GRIECO Domenico
75023 Montalbano Jonico (Mt)
Via Cattaneo, 2
Tel. 0835 691190 - Cell. 3400590668

COLLEGIO DEI PROBIVIRI effettivi 2012/2016

GERMANO PIETRO
Presidente
75010 Calciano (MT) C.so Umberto I - 50
Tel. 0835/672409 - Cell. 3480074691

SABIA Vito
Componente
85020 Filiano (PZ) Viale I° Maggio snc
Tel. 0971/1835137 - Cell. 3477821498

DAMICO Nicola
Segretario
75018 Stigliano (MT) Via Cilento 2
Tel. 0835/566053 - Cell. 3497265030

COLLEGIO DEI PROBIVIRI supplenti

COSENTINO Gennaro
75020 Nova Siri (Mt)
P.zza Plebiscito - Palazzo Costa 1
Tel. 0835/505586 Cell. 3478879252

LOPARCO Carmela
85010 Pietrapertosa (Pz) - Via della Speranza 159
Cell. 3467352188

RAPPRESENTANTE UNPLI NAZIONALE

GALLO Giuseppe
Consigliere

CONSIGLIO REGIONALE

D'ELICIO Antonio
Presidente
75024 Montescaglioso (Mt)
Viale Europa 40/D
Tel./Fax 0835 207813 - Cell. 3388809939

ALBANO Bruno Mario
Vicepresidente
85010 Pignola (Pz)
Via Aldo Moro, 35
Tel. 0971 420044 - Cell. 335 6227858

GARRAMBONE Antonio
Componente
Cirigliano (Mt)
Via Regina Elena 21
Tel. 0835/563168 - Cell. 360438069

FRANCIOSA Rocco
Componente e Segretario
85022 Barile (Pz) - Via Piave 23
Tel. 0972/770645 - 770857 - 3485664750

RUSSILLO Felice
Componente
85055 Picerno (Pz)
Vico Primo dx Garibaldi, 2
Tel/Fax 0971/991162 - Cell. 3398682346

SPINA Vincenzo
Componente
85010 Gallicchio (Pz)
Via San Rocco 218
Tel. 0971/752221 - Cell. 3283324401

SUMMA Nicola
Componente
85021 Avigliano (Pz)
Via E. Fermi 22
Tel. 0971/81222 - Cell. 3343348120

GALLO Giuseppe
Consigliere nazionale
75010 Metaponto (Mt)
Viale O. Flacco, 27
Tel. 0835/748903 - Cell. 3284213933

Pro Loco MONTESCAGLIOSO

Nasce il Primo Consorzio delle Pro loco di Basilicata

di Nicola Franco

Lo sviluppo del territorio, la promozione della cultura d'impresa, la valorizzazione delle peculiarità dei beni artistici ed ambientali e la diffusione della cultura dello stare insieme. Sono alcuni degli obiettivi essenziali che saranno perseguiti dal consorzio delle Pro Loco, "Terre di Mezzo del Materano", costituito da cinque associazioni: Montescaglioso, Pomarico, Ferrandina, Miglionico ed Irsina. Il suo atto costitutivo è stato firmato nell'auditorium del castello del "Malconsiglio", presenti, oltre ai rappresentanti delle cinque Pro Loco, amministratori locali e provinciali. I soci fondatori del Consorzio sono: Nicola Franco (Pro Loco Montescaglioso), Angelo Carruozzolo (Pro loco Montescaglioso), Co-

lasurdo Michele, Grieco Donato (Pro loco Pomarico), Centonze Angela, Amati Vito (Pro loco Miglionico), Lucibelli Raffaele, Bruno Giorgio (Pro loco Irsina), Rocco Scattino (Pro loco Ferrandina). Le linee guida del consorzio sono state illustrate dal presidente, il pomaricano Michele Colasurdo che ha osservato come l'azione dell'istituto giuridico da lui presieduto debba fondarsi sullo sviluppo delle attività turistiche, sulla valorizzazione dei prodotti tipici dell'enogastronomia e dell'artigianato locale, ma anche sulla diffusione delle tradizioni popolari, sulla tutela e la salvaguardia dei patrimoni storico-artistici, architettonici, culturali e ambientali. Il consiglio di amministrazione del consorzio,

che resterà in carica quattro anni, è composto, oltre che dal presidente Colasurdo, dal suo vice Nicola Franco, da Giorgio Bruno segretario e dal tesoriere Rocco Scattino. Il consorzio si ispirerà ai principi cardine su cui si fonda l'attività dell'Unpli (Unione nazionale Pro Loco d'Italia). La via maestra da seguire sarà quella del saper "fare rete", cioè fare sistema, ovvero "agire all'unisono, come un insieme di unità operative in modo integrato e organico".



ELENCO PRO LOCO ASSOCIATE UNPLI BASILICATA

ISCRIZIONI 2014 AGGIORNATE AL 30/05/2014

PROVINCIA DI MATERA

Via Roma, 13
Via Umberto I°, 56
Corso Italia, 42
Corso Umberto I°, 50
Via Regina Elena, 21 c/o biblioteca comunale
Corso Vittorio Emanuele, 81
Via Bellaria, snc
Corso Umberto I°, 170
Corso Garibaldi, 3
Via Bruno Buozzi, 1
Piazza Giovanni XXIII, 1
Piazza Castello snc
Piazza Rondinelli, 4
Piazza S. G. Battista, 15
Piazza Plebiscito, Palazzo Costa, 1
Via G. Marconi, 61
Piazza Heracleia c/o Biblio. comunale
Corso Vitt. Emanuele c/o Palazzo Marchesale snc
Via Silvio Pellico, 8
Via Regina Margherita, 4
Viale IV Novembre, 24
Corso Alcide De Gasperi, 4
via Tommaso Morlino, 14
via Cilento, 2
Largo S. Croce snc
Via Santi Quaranta snc
Piazza Carmine, 20

PROVINCIA DI POTENZA

Via Umberto I, 3
Via Vitt. Emanuele, 11
Corso Gianturco, 42
Piazza Gianturco, 4
Corso V. Emanuele, 11 Palazzo Frusci
Via Ugo Foscolo, 8
Via Regina Margherita, 62
Via Roma 7/9
Via Garibaldi, 48
Via Isabella Morra, 1
Via Giovanni Di Giura, 4
Via Monastero snc
Piazza Autonomia, 3
Vico Regina Margherita, 3
Piazza Umberto I°, snc
Piazza Roma, 1
Piazza Vittorio Veneto, 2
Viale Colombo, 147/ int. 2
Piazza Federico II°, 22
Corso Garibaldi, 57
Via Albini, 19
Via Santavenera, 144
Via Dante, 25
Piazza Umberto I°, 14
Largo S. Antonio, 1
Via Napoli, 5
Largo Sant'Antonio, 1
Piazza Don Minzoni, snc
via Salvator Rosa, 3
via Giardini, 58
viale Europa, 11
Corso Garibaldi, 7
Via Della Speranza, 159
Piazza Vitt. Emanuele II, 3
Via Due Torri, 21 c/o De Marco
Via Roma, 9
Via A. Moro, 35
Via Zanardelli
Via Grande Fontana Bona, 31 bis
Piazza XXV aprile snc
Via Nicola Germano, 18
via Arciprete Miraglia, 66
via A. Manzoni, 19
via Antonio Giocoli, 21/a
Piazza Municipio
Largo san Nicola, 4
Via San Rocco snc
Via A. Castellano, 48
Via Ferroni, 4
Via Vittorio Emanuele, 4
Piazza del Popolo, 1
Via Gallizzi snc
Via Vittorio Emanuele, 9
Viale Petruccelli della Gattina, 10

75011 ACCETTURA
75010 ALIANO
75012 BERNALDA
75010 CALCIANO
75010 CIRIGLIANO
75013 FERRANDINA
75010 GORGOGNONE
75014 GRASSANO
75010 GROTTOLE
75022 IRSINA
75010 METAPONTO
75010 MIGLIONICO
75023 MONTALBANO JONICO
75024 MONTESCAGLIOSO
75020 NOVA SIRI
75010 OLIVETO LUCANO
75025 POLICORO
75016 POMARICO
75026 ROTONDELLA
75017 SALANDRA
75027 SAN GIORGIO LUCANO
SAN MAURO FORTE
75020 SCANZANO J.
75018 STIGLIANO
75019 TRICARICO
75028 TURSI
75029 VALSINNI

85011 ACERENZA
85010 ARMENTO
85021 AVIGLIANO
85010 BANZI
85022 BARILE
85051 BELLA
85010 CAMPOMAGGIORE
85010 CANCELLARA
85040 CASTELLUCCIO SUPERIORE
85031 CASTELSARACENO
85032 CHIAROMONTE
85033 EPISCOPIA
85020 FILIANO
85023 FORENZA
85010 GALLICCHIO
85013 GENZANO DI LUCANIA
85010 GUARDIA PERTICARA
85042 LAGONEGRO
85020 LAGOPESOLE
85014 LAURENZANA
85024 LAVELLO
85046 MARATEA
85020 MASCHITO
85025 MELFI
85053 MOLITERNO
85020 MONTEMILONE
85053 MONTEMURRO
85054 MURO LUCANO
85026 PALAZZO SAN GERVASO
85050 PATERNO
85020 PESCO PAGANO
85055 PICERNO
85010 PIETRAPERTOSA
85010 PIGNOLA
85100 POTENZA
85020 RAPONE
85020 RIPACANDIDA
85040 RIVELLO
85056 RUOTI
85020 RUVO DEL MONTE
85030 SAN SEVERINO LUCANO
85050 SARCONI
85020 SAN FELE
85037 SANT'ARCANGELO
85038 SENISE
85039 SPINOSO
85032 TEANA
85030 TERRANOVA DI POLLINO
85057 TRAMUTOLA
85018 TRIVIGNO
85010 VAGLIO DI BASILICATA
85040 VIGGIANELLO
85059 VIGGIANO
85050 VILLA D'AGRI

PILIERO ANTONELLA
DILENGE sac. PIETRO
RUSSO NUNZIO
GERMANO PIETRO
GARRAMBONE ANTONIO
SCATTINO ROCCO
BARTOLOMEO LUIGI
CALABRESE ANDREA
BRINDISI GIOVANNI
GURRADO ANGELA
GALLO GIUSEPPE
CENTONZE ANGELA
LEONE FRANCESCO
FRANCO NICOLA
COSENTINO GENNARO
CATENA SAVERIA
PRESTERA Maria Teresa
FERRARA F. ANGELO
GENTILE PASQUALE
LABATTAGLIA Michele
DE MARCO ROSA
TRICARICO SALVATORE
CALICCHIO ALESSANDRO A.
D'AMICO NICOLA
INCUDINE ROBERTO
OTTOMANO FRANCESCO
TRUNCCELLITO ROCCO

SCATTONE CANIO
VIOLA VINCENZO
SABIA LUCIANO
CARCURO GIULIO
BRACUTO DANIELE
SABIA CATERINA
TRAFICANTE VITO
CAMMAROTA DONATO
NESE WALTER
FULCO UBALDO
TENESE LEONARDO
VECCHIONE EGIDIO
FILIPPI VITO
MASI ANTONIO
SPINA VINCENZO
MENCHISE PASQUALE
MONTANI MARIA
MANZOLILLO DONATA MARTINA
LUCIA CARLO
BENEVENTI CARMELA
RICCIUTI LUCIANA
DE MARCO Pierfranco
MAULA ANTONIO
BUFANO TOMMASO
SANTALUCIA GIUSEPPE
Mossucca sac. Vincenzo
SANTALUCIA GIUSEPPE
OLIVETO SALVATORE
LAMANNA ANGELA
FORTUNATO ROSA
PINTO GIOVANNI
Russillo Felice Donato
CAVUOTI Rocca Maria
ALBANO MARIA
DE MARCO GIOVANNI
CAPPIELLO ROSA
CRIFEZZI GERARDO
FLORENZANO MARIA CARMELA
SCAVONE MARIANGELA
DI SANTO ALESSANDRO
GERMANO GIUSEPPE
TEMPONE ANTONELLA
TICCHIO VINCENZO
CASE VITTORIO
ADDOLORATO FRANCESCO
GUERRIERO VINCENZO
LOVAGLIO VINCENZO
DITARANTO ANTONIO
MAROTTA LUIGI
UNGARO MICHELE
GIULIO LUANA
RIZZO ANTONIO
CAIAZZA GAETANO
LADDAGA LUIGI

MANIFESTAZIONI DELLE PRO LOCO DI BASILICATA LUGLIO - SETTEMBRE

PROVINCIA DI MATERA	MANIFESTAZIONI	PERIODO
ACCETTURA	Pro Loco in festa	Agosto
BERNALDA	Progetto Bernalda turistica Festa patronale collaborazione	Agosto
CALCIANO	Estate insieme a Calciano:serate di musica e sagre	Agosto/Sett.
CIRIGLIANO	Il centro storico con arte, cultura, enogastronomia e mostra mercato XXV ed. Premio culturale "La Torre d'Argento"	Agosto Agosto
GROTTOLE	5 [^] ed. Kruptai:cultura, artigianato, tradizione kruptai	9 agosto
IRSINA	L'incanto di un borgo	14 agosto
METAPONTO	Teatro al Teatro greco Tuning auto sul lungomare Nettuno Serate di Balera sul lungomare Nettuno	Estate Estate Estate
MIGLIONICO	La spasett Sagra dei fichi secchi	Agosto Settembre
MONTECAGLIOSO	Concerto lirico sotto le stelle	Agosto
NOVA SIRI	V Notte bianca & IX [^] Fiera interreg. enogastronomia e artigianato	26 luglio
OLIVETO LUCANO	6 [^] ed. Talenti olivetesi nel mondo	13 agosto
POMARICO	Il castello rivive " Festa del'emigrante"	Agosto
ROTONDELLA	Sagra Ru' Pastizz	Agosto
SALANDRA	Agosto salandrese	Agosto
VALSINNI	XXIV ed. L'estate d'Isabella	Luglio/agosto
PROVINCIA DI POTENZA		
ARMENTO	X [^] Sagra ru' pest armentese Sagra dei piatti tipici	9 agosto 11 agosto
BELLA	Cucinando sotto le stelle: gara di cucina sui piatti tipici	Agosto
CAMPOMAGGIORE	Giochi senza frontiere tra Pro Loco Antichi mestieri in piazza 2 [^] Trofeo corsa carrozze con cuscineti a sfera	Luglio Agosto Agosto
CASTELSARACENO	Festival dei due parchi	3 [^] settimana di agosto
CHIAROMONTE	Festival Tradizioni e della musica popolare	13 agosto
EPISCOPIA	Le vie del gusto Sagra della tapanedda	7 agosto 17 agosto
FILIANO	E...state a Filiano Lu Muzz'c – Giornata del mietitore	Luglio/ag.sto 17 agosto
FORENZA	Gemellaggio con Cantù (Co) Giornata sulla Civiltà contadina Corteo storico:leggenda dei Templari	Estate 10 agosto 16 agosto
GUARDIA PERTICARA	4 [^] Notte della tarantella lucana 18 [^] ed. Salotti nei borghi 11 [^] ed. Sagra della strazzatella	6 agosto 19 agosto 21 agosto
LAGOPESOLE	Elena d'Epiro, 11 [^] concorso pittura estemporanea	Fine luglio
PALAZZO SAN GERVASIO	Commedia teatrale "Casa ventotto"	Agosto
PATERNO	I Sapori della Tradizione, Sagra dei prodotti tipici locali	25/26/27 luglio
PICERNO	Porklandia	8/9 agosto
PIETRAPERIOSA	Sulle tracce degli arabi	10 agosto
PIGNOLA	31 [^] ed. Rassegna internazionale Cultura e Tradizioni popolari	12/13/14/15 agosto
RAPONE	39 [^] Sagra della soppressata e del caciocavallo Incontro con l'autore	2° domenica di agosto
RIPACANDIDA	Giornata di ringraziamento per il	20 agosto
RIVELLO	Percorso enogastronomico Notte della transumanza	19 agosto 24 agosto
RUOTI	Ruoti bianca	Agosto
RUVO DEL MONTE	"Intrecci musicali" festival strumenti a corda e a fiato + Mostre 10 [^] ed. Sagra dell'agnello	Luglio Agosto
SARCONI	12 [^] edizione Notti di note 7 [^] ed. Bicipasseggiata 33a ed. Sagra del fagiolo IGP	2/3 luglio 13 agosto 18/19 agosto
SPINOSO	XVI [^] edizione della Sagra "Alla ricerca dei sapori perduti"	12/13 agosto
TEANA	Ballo delle gregne X Festival della notte della taranta	8/9 agosto Agosto
VIGGIANO	Incontro con i personaggi dell'800 viggianese VII [^] Rassegna dell'Arpa viggaiense	Agosto 1 [^] settimana agosto
VILLA D'AGRI	Villaestatevi LXI [^] Sagra del prosciutto al M.Volturino	Dal 20 luglio al 5 agosto 15 Agosto
COMITATO UNPLI BASILICATA	XXa GIORNATA REGIONALE PRO LOCO e PREMIO UNPLI BASILICATA	28 settembre A SPINOSO



Pro Loco AVIGLIANO

RICONFERMATI GLI EVENTI DI PUNTA

di Luciano Sabia - Antonio Pace

Avigliano. Anche nel 2014 la Pro Loco di Avigliano conferma i tradizionali e consolidati appuntamenti annuali: il Premio Arco, giunto alla sua XVII edizione, attribuito a personalità aviglianesi che, oltre gli ambiti locali, hanno dato lustro all'intera Nazione nei diversi settori culturali, artistici e nelle professioni, la XVIII edizione, dell'era moderna, dei Quadri Plastici, e la XII edizione del Premio Nicola e Leonardo Coviello, per la migliore tesi di laurea in giurisprudenza alla quale sarà assegnato un riconoscimento in denaro di 1.500,00 euro (Bando e schema di domanda sono scaricabili dal sito www.prolocoavigliano.it).

In particolare, l'Associazione aviglianese, nel 2014, punta molto sulla promozione e divulgazione dei Quadri Plastici di Avigliano. Per Quadro plastico o Quadro vivente si intende una rappresentazione in cui una o più persone immobili riproducono con la posizione del corpo e l'espressione del volto una scena storica/sacra, mitologica, immaginaria o un capolavoro dell'arte figurativa sulla base di una precisa tematica scelta dalla Pro Loco.

Un evento straordinario e unico nel suo genere, che si inserisce sicuramente fra le manifestazioni più significative e rappresentative dell'estate lucana. Attualmente l'organizzazione delle rappresentazioni, che ogni anno si tengono la prima domenica di agosto ad Avigliano in Piazza Aviglianesi nel Mondo, sulla base di una precisa tematica scelta dalla Pro Loco, è affidata a gruppi di giovani appartenenti ad Associazioni culturali, guidati da direttori artistici e affiancati da apposite figure professionali quali, scenografi, pittori, tecnici delle luci, truccatori, responsabili della fotografia, falegnami. L'innovazione introdotta, nell'ultimo decennio, di un adeguato commento musicale aggiunge poi fascino ed emozione creando una sorta di magia che coinvolge lo spettatore fin dalle prime note ed ancora prima che si apra il sipario. Al fine di dare adeguata diffusione alla manifestazione, la Pro Loco di Avigliano ha allestito la Mostra fotografica "Retrospectiva Quadri Plastici



Avigliano – 1997-2013", con il backstage anche dell'ultima edizione (2013) e le immagini dell'imponente Quadro Plastico "Il Perdono di Gesualdo", m. 4,81x3,10 m. (impalcato di 7 m.) realizzato a Venosa lo scorso 15 settembre 2013, nel Castello aragonese Pirro del Balzo in occasione del quattrocentesimo anno della morte di Carlo Gesualdo di Venosa, principe dei musici, su invito del Comitato tecnico-scientifico per le celebrazioni gesualdiane.

Dopo l'allestimento della Retrospectiva fotografica nella Galleria d'arte "Il Santo Graal" di Potenza, a Lagonegro, nel settecentesco palazzo Corradi, a cura dell'Associazione culturale "A Castagna Ra Critica", a Pignola, Barile, nel settecentesco Palazzo Frusci, a Filiano nel centro sociale, su invito delle locali Pro Loco, la mostra si sposterà ad Atella nei locali dell'Associazione Chauta, per poi approdare ad Acerenza, Città cattedrale, a cura della Pro Loco acheruntina.

Pro Loco VALSINNI

Ritorna a Valsinni L'Estate d'Isabella

di Rocco Truncellito

Valsinni. Alla Pro Loco di Valsinni sono affidate la realizzazione e la promozione delle attività e delle iniziative del Parco Letterario dedicato alla poetessa Isabella Morra, vissuta nella prima metà del '500, uccisa dai fratelli a soli 25 anni di età ed oggi considerata una delle voci più originali e più autentiche della lirica femminile del Rinascimento. Isabella è stata riscoperta e valorizzata soprattutto da Benedetto Croce, che nel 1928 volle recarsi a Valsinni per immergersi nei luoghi "dove fu vissuta quella breve storia e cantata quella dolorosa poesia". E la scrittrice Dacia Maraini, che ha scritto su di lei un'opera teatrale, la considera l'emblema della donna che cerca nella cultura una via di riscatto e di emancipazione. L'evento più importante del Parco Letterario è "L'Estate d'Isabella", che giunge quest'anno alla XXIV edizione, con programmazione dal 18 luglio al 10 agosto (venerdì, sabato e domenica) e dall'11 al 31 agosto (tutte le sere).

Attraverso i vicoli del centro storico, annoverato

dalla rivista VANITY FLAIR fra i 14 borghi più romantici d'Italia, i visitatori saranno condotti in un viaggio nella poesia e nel sogno: mostre d'arte e di artigianato artistico e rievocazioni di scene di vita e tradizioni popolari, incorniciate in un'atmosfera cinquecentesca, li immergeranno in una dimensione onirica, alla scoperta dell'anima dei luoghi.

Tutte le sere, secondo un calendario settimanale, saranno allestiti spettacoli teatrali, anche itineranti, che scandiranno le tappe fondamentali della vita e dell'itinerario poetico d'Isabella.

A conclusione di ogni serata, "cenacoli sotto le stelle" allietati da giullari e menestrelli permetteranno di gustare i piatti tipici di Valsinni e di ascoltare i canti, che raccolgono il messaggio di Isabella e lo fanno risuonare nei luoghi che furono teatro della sua breve vita.

Il Parco Letterario è comunque visitabile tutto l'anno. Il Centro Visite offre la possibilità di visionare filmati sui luoghi della poetessa e sull'offerta turistico-culturale di Valsinni. Tutti i giorni dell'an-



no, festivi compresi, è possibile visitare il castello feudale, testimone e custode della breve vicenda umana della poetessa.

Inoltre, per gruppi organizzati e previa prenotazione, si organizzano pacchetti flessibili ed adattabili alle diverse esigenze, che comprendono accoglienza da parte dei menestrelli di Valsinni, visita al Castello, spettacolo itinerante per le vie del borgo medievale e pranzo in ristorante convenzionato.

Per la sua proposta turistico-culturale, Valsinni è stato insignito della Bandiera Arancione, marchio di qualità turistico-ambientale del Touring Club Italiano.



Pro Loco METAPONTO

E... STATE A METAPONTO

di Renato Bruno

Sole, mare, spiagge dorate e tanto divertimento

Rosaria Matera — Socia Pro Loco Metaponto Metaponto. Sole, mare, spiagge dorate ma soprattutto tante allegre serate. Questi gli ingredienti fondamentali della Rassegna Estiva 2014: commedie e concerti di musica classica al teatro greco, mercatini dell'antiquariato, spettacoli di cabaret e musica etnica e popolare, degustazioni di prodotti tipici, esposizione di macchine super — elaborate, serate di ballo.

Un'estate tutta all'insegna del sano e puro divertimento, per allietare le calde serate di tutti coloro che sceglieranno Metaponto come meta delle loro vacanze.

Una ricca kermesse di eventi, giunta alla sua XIII edizione, che l'Associazione Pro Loco Metaponto organizza in collaborazione con il Ministero per i Beni, la Regione Basilicata, l'A.P.T. Basilicata, il Comune di Bernalda, la Fondazione Carical ed altri sponsor locali. Iniziamo con "le serate in balera", sulla roton-

da Alessidamo, ogni martedì di luglio e agosto, dedicate a tutti quelli che amano il ballo di coppia e di gruppo o che vogliono semplicemente gustare al tavolino un aperitivo o una cenetta leggera e gustosa.

Il 28 luglio, il 7, il 14 e il 18 agosto (potranno subire alcuni cambiamenti), invece, protagonista assoluto sarà il "Teatro e la Musica d'Autore", nella splendida e suggestiva cornice del Teatro Greco di Metaponto (IV sec. a.C.), ove la storia ed il mito si fonderanno con l'arte della recitazione e le arie dei principali musicisti italiani ed europei.

I mercatini dell'antiquariato si terranno in alcuni giorni di luglio e agosto ed un'esposizione di oltre 100 automobili super — elaborate (tuning auto) avrà luogo sul lungomare Nettuno nel mese di luglio.

Gli spettacoli rientrano nel progetto della Pro Loco di Metaponto "A teatro nell'agorà di Metaponto", cofinanziato dalla Fondazione



Carical (Cassa di Risparmio di Calabria e Lucania), dall'ApT di Basilicata e dalla Pro Loco di Metaponto, in collaborazione con il Ministero per i Beni ambientali e culturali (Direzione e Soprintendenza) di Basilicata.

«L'idea — afferma il Presidente della Pro Loco di Metaponto, Prof. Giuseppe Gallo — è quella di un viaggio a ritroso nel tempo, sulle orme della Storia e della Cultura magno-greca, attraverso un calendario di manifestazioni variegate, allegre e vivaci, ma anche impegnate in un teatro che fa sorridere su vizi e virtù degli esseri umani».

Per approfondimenti e appuntamenti al teatro si rimanda al cartellone definitivo, che sarà pubblicato sul sito della Pro Loco Metaponto www.prolocodimetaponto.it o telefonando allo 0835.745606 — 328.4213933. Gli ingressi sono liberi e gratuiti.

Pro Loco MIGLIONICO

FICHI SECCHI UNA BELLA REALTA'

di Vito Santo Amato

Miglionico. La terza domenica di settembre di ogni anno, quest'anno il 21/09/2014, nella favolosa corte dello storico Castello del Malconsiglio di Miglionic (MT), si svolgerà l'VIII edizione della Sagra dei Fichi Secchi.

Il popolo miglionichese, Napulicch e Pappacumbriedd, riscopre le sue radici contadine e con orgoglio si candida ad essere il primo centro lucano nella produzione e trasformazione di questo importante prodotto tipico di tutte le regioni dell'ex Regno di Napoli.

La storia ci dice che il Re Ferdinando I° D'Aragona venne a Miglionic nella prima decade di settembre 1485 per la Congiura dei Baro-

ni ed ebbe modo, già allora, di assaggiare i nostri fichi secchi farciti con mandorle e buccia di limone, l'crispedd cu lu cuott

(cartellate con cotto di fichi), ed i cottini del barone arricchiti da vino moscato.

I visitatori della Sagra, organizzata dalla locale Pro Loco, saranno accolti con gli stessi onori ed avranno la possibilità di farsi una scorta di questi nostri prodotti che arricchiscono le fredde serate invernali. Ci saranno espositori locali e di altre regioni limitrofe, che fanno della Sagra dei Fichi Secchi di Miglionic un



vero evento interregionale.

Per ulteriori informazioni: pro-locomiglionicco@email.it, cellulare 324-0589939, oppure al Vice Presidente della Pro Loco di Miglionic, Vito Santo Amati al 338-7683868. Vi aspettiamo, la serata sarà allietata da uno spettacolo di musica Folk lucana. A Pinuccio Gallo ed al suo 'staff', un cordiale ed affettuoso saluto.



Pro Loco PIETRAPERTOSA

Sulle tracce degli arabi in terra di Basilicata. XII edizione

di Maria Cavuoti

Pietrapertosa. Il 10 e 11 agosto 2014, Pietrapertosa, il paese più alto della Basilicata, nonché uno dei borghi più belli d'Italia tra le vette delle Dolomiti lucane, aprirà le porte del suo rione più antico: l'Arabata, con la manifestazione "Sulle tracce degli arabi".

L'evento è alla sua dodicesima edizione ed è l'appuntamento estivo più grande e più atteso organizzato dalla Pro Loco pietrapertosana in collaborazione con l'amministrazione comunale, le varie associazioni e operatori turistici locali.

Pietrapertosa ricorda in modo unico e suggestivo i suoi dominatori riscoprendo in modo originale le proprie origini.

"Sulle tracce degli Arabi" permette di far conoscere e valorizzare ogni angolo e vicolo del rione arroccato ai piedi del Castello Normanno-Svevo. Il rione "Arabata" si veste d'oriente, offrendo al visitatore un'esperienza da vivere a pieno, seguendo le luci orientali, assaporando pietanze e bevande arabe, respirando essenze e danzando ritmi travolgenti; consente ancora di essere spettatore di spettacoli coinvolgenti mozzafiato da parte di fachiri, sputafuochi ed incantatori di serpenti.

La passeggiata per il quartiere arabo è ricca di emozioni e divertimento. Si passa dalla cultura alla favola, dalle danze ammalianti delle odali-



sche alla sala fumo con il suo Narghilé.

Una proposta unica e spettacolare nel suo genere per i visitatori lucani e non, considerato l'enorme successo che riscuote ogni anno. Si viene, infatti, catapultati magicamente in un mondo e in un'atmosfera surreale, respirando profumi e fragranze d'incensi al suono di musiche che vengono da lontano. Fondamentale il richiamo alla storia per capire il nesso tra il Borgo lucano e le popolazioni provenienti dal Medio Oriente. Nell'838 i Saraceni si stabilirono a Pietrapertosa e dal fortilizio situato a circa 1100 m. s.l.m., sulle vette maestose delle Dolomiti Lucane controllarono per un lungo periodo un vasto territorio. Col tempo le due culture, quella

locale e quella araba, si sovrappongono e interagiscono come testimoniano gli usi e i costumi locali, nonché le testimonianze architettoniche che ancora oggi Pietrapertosa gelosamente custodisce.

Tracce del loro vissuto su questa terra sono da ricercare anche nel dialetto e nella gastronomia.

Per chi volesse vivere da vicino questa esperienza e visitare il magico scenario delle Dolomiti Lucane con tutto quello che di altro ha da offrire, può telefonare al 320.8337801, oppure visitare i siti www.prolocopietrapertosa.it, www.volodellangelo.com. Oppure scrivere a prolocopietrapertosa@tiscali.it.

Pro Loco GALLICCHIO

Escursione a cavallo in Val d'Agri a base di rascatiell e sauzizzz con balli e tarantelle

di Vincenzo Spina

Galicchio. Il 12 agosto prossimo ricorrerà la 4a edizione de "Alla scoperta del parco" che la Pro Loco di Gallicchio offre ai propri cittadini e a tutti i visitatori che lo vorranno. È l'occasione per trovare un momento di valorizzazione ambientale attraverso delle escursioni, a piedi e a cavallo, alle Murge di San Lorenzo, in località belvedere, un Sito d'Interesse Comunitario ed a Protezione Speciale, con guide esperte nel settore forestale. Lo scopo è quello di educare i ragazzi e gli adulti alla conoscenza di Gallicchio Vetere, alla sua storia, alla sua vegetazione e al territorio che lo caratterizza all'interno del Parco Nazionale Appennino Lucano Val d'Agri Lagonegrese. La partenza è fissata verso



le ore 9:00; dalla piazza principale del paese e si percorrerà il vecchio abitato di Gallicchio, poi seguendo un largo tratturo che attraverserà la località Sant'Andrea, il fosso della Pallotta e la Porta di Gallicchio Vetere, per scendere sul

fiume Agri e proseguire per il belvedere dove è previsto un punto di ristoro.

Durante l'escursione sarà possibile ammirare panorami mozzafiato, ma anche poter osservare numerose specie di orchidee selvatiche,

continua alla pag. seguente



segue dalla pag. precedente

tra le quali l'Orchis cariochora, l'Orchis italica e la Stipa austroitalica. Nel pomeriggio, nei pressi del centro sportivo, i cavalieri offriranno a tutti la possibilità di salire sui loro cavalli con l'ausilio di volontari esperti del settore ippico locale. La giornata si concluderà con uno stand enogastronomico dove si svolgerà la 14a edizione de la "Festa della pasta come si faceva una volta". Una manifestazione riconosciuta come evento regionale e dedicata al recupero delle tradizioni culturali per la valorizzazione della

"Pasta fatta in casa". I rascatiell confezionati da massaie di Gallicchio saranno presentati dai soci della Pro-Loce e proposti con "condimenti tradizionali", secondo le antiche ricette dei vecchi sapori gallicchiesi. Durante la serata sarà possibile gustare anche "u sauzizz", un salame tipico gallicchiese, preparato anch'esso sulla base di una antica ricetta locale.

Il programma prevede, inoltre, l'allestimento degli stand dell'artigianato artistico, dei lavori di bigiotteria e quelli dei prodotti tipici locali,

quali biscotti, miele e formaggio tipico.

La serata si concluderà con l'esibizione di un gruppo musicale di artisti lucani con un vasto repertorio di canti popolari. Per chi volesse partecipare a questa escursione e visitare i nostri panorami naturalistici che si affacciano sulla valle del fiume Agri, può contattarci al seguente numero di cellulare: 328 33 24 401, visitare il nostro sito www.prolocogallicchio.it; oppure inviare una mail a info@prolocogallicchio.it.

Pro Loco FILIANO

XI Edizione de Lu mizz'c. Giornata tipica del mietitore

di Maria Martinelli

Cultura contadina, gastronomia, folklore e convivialità.

Filiano. Quello della mietitura era un appuntamento che impegnava i contadini nel mese di luglio. Durante la prima fase, il mietitore tagliava il grano con la falce e creava dei piccoli fasci (quanti ne entravano nella mano) i sciermt, che poi venivano legati insieme in modo da creare dei fasci più grandi ('r gregn). Si raggruppavano in modo ordinato e si facevano prima 'r vurredd'e (i covoni piccoli) e poi 'r casazze (i covoni più grandi).

Successivamente i fasci di grano si trasportavano con il traino o con il mulo, nell'aia dove avveniva la psatura. A questo punto il contadino si posizionava al centro e faceva camminare il mulo, a cui si legava una grossa pietra piatta, sui fasci di grano precedentemente distribuiti nell'aia, in questo modo l'animale rompeva le spighe di grano e i chicchi si separavano dalla paglia. Il successivo processo di raccolta consisteva nella cosiddetta vundulatura: il contadino, con una pala di legno, mandava in aria il grano, così quando tornava giù, la paglia spinta dal vento si ammucchiava più lontano. Avveniva così una prima selezione, alla quale seguiva quella più accurata, la cosiddetta cernitura, che veniva fatta con degli appositi setacci. Infine, il grano una volta selezionato, veniva conservato in bauli di legno. Questo procedimento, che oggi viene facilitato dall'utilizzo di macchinari all'avanguardia, in passato era un lavoro lungo e faticoso che richiedeva un notevole dispendio di energie, che si reintegravano con diversi pasti distribuiti durante tutto l'arco della giornata. Con "Lu Muzz'c – giornata tipica del mietito-



Organettisti locali e sfilata di costumi d'epoca (matrimonio)

re" l'Associazione Pro Loco di Filiano (PZ) ogni anno, nel mese di agosto, rende omaggio alla figura del mietitore, lavoratore strenuo e instancabile, allestendo lungo il centro storico del paese, sette stand gastronomici che richiamano le fasi che scandivano l'attività dei mietitori. Il mietitore iniziava il lavoro alle quattro e trenta circa, con il primo pasto, lu cantariedd (pane bagnato con vino e cipolla dolce). Tra le sette e le otto del mattino vi era la colazione, la luata 'r secch con la ciambotta (patate, zucchine, verdure). Alle dieci e trenta seguiva uno spuntino, lu prime muzz'c (pezzo di pecorino di Filiano D.O.P., pane e uovo sodo). Poche ore dopo, tra le dodici e le tredici, vi era il pranzo principale, lu'dinn (pasta di casa con sugo di salsiccia). Alle sedici e trenta, si consumava la murenn'a (frittata). Al calare della sera, intorno alle diciannove e trenta, la calata 'r lu sole (biscotto e un bicchiere di vino). Per rendere il lavoro ancora più gradevole, tra un pasto e l'altro ci si dissetava con un bicchiere di vino della

cantina 'r lu pratt'c bevitore.

Un evento, questo de "Lu Muzz'c", che ogni anno attira sempre più visitatori, anche da fuori regione. In occasione della sua XI edizione (17 agosto 2014), oltre agli stand gastronomici vi sarà la proiezione di un video sulla mietitura e una mostra con esposizione di attrezzi e macchinari della civiltà contadina a cura del Circolo "La Corona" di Piano del Conte e di Salvatore Mancini, attento collezionista. Non mancheranno anche l'intrattenimento musicale con organettisti locali tra le vie del paese e gruppi di musica liscio nelle due piazze principali. La manifestazione rientra tra gli eventi del Progetto PIOT "Feudi Federiciani - Terre di Aristeo" ed è patrocinata dal Comune di Filiano, dalla Regione Basilicata e dall'A.P.T. di Basilicata e sponsorizzata dall'A.I.C. - Associazione Italiana Coltivatori di Potenza.

Informazioni: 0971.1895337 ; info@prolocofiliano.it ; www.prolocofiliano.it



Pro Loco VIGGIANO

L'Estate di Viggiano. Fra Arte, Fotografia, Eno-gastronomia e religione

di Gaetano Caiazza

Viggiano. Tra le altre manifestazioni importanti dell'estate viggianese meritano di essere menzionate il Concorso di fotografia digitale "97° Giro d'Italia in Basilicata", organizzato dalla locale Pro-Loco, il cui regolamento può essere scaricato dal sito www.prolocoviggiano.it.

Ma anche la VII° Rassegna dell'Arpa Viggianese si terrà dal 31 luglio al 4 agosto, mentre il IX Festival Internazionale di Flauto interesserà le serate dal 27 al 29 agosto con la presenza di noti artisti e gruppi musicali etnici nazionali ed internazionali. Nelle precedenti edizioni si sono esibiti gli arpisti Andreas Vollenweider, Vincenzo Zitello, Anna Pasetti, Daniel Jordan, Lincoln Almada, Cormac De Barra, Emmanuel Ceysson; i flautisti Ginevra e Gian Luca Petrucci, Andras Adorjan, Susan Milan, Pascal Gresset, Bruno Grossi, Andrea Griminelli; i pianisti Michel Damase, Bruno Canino, Paola Pisa; gli artisti Enzo

Avitabile, Mamadou Diabate, Teresa De Sio, Peppe Barra, Roberto De Simone, Eugenio Beninato, Ambrogio Sparagna. La VII° Edizione di Vino sotto le stelle si terrà nel centro storico dal 20 al 21 agosto con degustazioni dei vini doc Terre dell'Alta Val d'Agri e piatti tipici viggianesi, musica, artisti di strada.

Tutte queste manifestazioni sono organizzate dagli Assessorati al Turismo, alla Cultura e dalla Pro-Loco di Viggiano. Tra le manifestazioni religiose ricordiamo le due processioni devozionali per la Madonna del Sacro Monte di Viggiano, Regina e Madre delle Genti Lucane. La prima domenica di maggio la statua della Madonna viene portata a spalla da Viggiano (1000 mt s.l.m.) fino al santuario sul Sacro Monte (12 Km a 1725 mt s.l.m.); mentre la prima domenica di settembre la statua, sempre portata completamente a spalla, fa il percorso inverso dal santuario sul monte alla basilica

pontificia di Viggiano.

In programma anche una commedia ambientata negli anni del dopo terremoto del 1980, all'indomani della scoperta dei giacimenti petroliferi in questo territorio. La scena si svolge nel retrobottega di un negozio di Viggiano in cui si vende di tutto, dagli alimentari alle bombole di gas, ai detersivi, ai tabacchi. In questa commedia si parla non dell'emigrazione dei Viggianesi, ma del ritorno dei Viggianesi, attirati forse dal profumo del petrolio. Non vi racconto la trama, che seguirete con facilità, nonostante l'uso di alcune parole dialettali, magari in disuso, tuttavia comprensibili. Spero non vi scandalizzerete per alcune parole un po' "osè", ma fanno parte del linguaggio comune della vita quotidiana. Buon divertimento! Informazioni al numero 097561647, pro-loco.viggiano@tiscali.it.

Pro Loco OLIVETO LUCANO

Suono di organetti e abiti nuziali del primo novecento

di Pasqualina Colucci

Oliveto lucano. Tra le manifestazioni dell'estate olivetese meritano di essere menzionate la serata dei Talenti e l'Angolo Fiorito, organizzate dalla Pro-Loco "Olea" di Oliveto Lucano e riconfermate come appuntamenti annuali anche nel 2014. La manifestazione l'Angolo Fiorito che quest'anno si svolgerà la sera del 28 giugno presso la villetta comunale di Oliveto Lucano è volta non solo a sensibilizzare i cittadini olivetesi alla cura del proprio verde ma anche alla sensibilizzazione della popolazione verso la riscoperta delle proprie origini e del proprio patrimonio.

Infatti durante la manifestazione, oltre ad essere premiati i vincitori del concorso l'Angolo Fiorito, saranno presentati, attraverso una sfilata accompagnata dal suono degli organetti, gli abiti tradizionali nuziali olivetesi riprodotti di recente. La Pro-Loco con questa sfilata continuerà a mantener vivo nei cuori dei cittadini olivetesi il ricordo dei propri antenati nel giorno più importante della loro vita "Il Matrimonio". La prima uscita degli abiti è avvenuta il 9 Giugno 2014, alla Manifestazione promossa dall'Istituto Isabella Morra di Matera denominata "Dalle conoscenze alle competenze...in

passerella", inserita nel cartellone delle manifestazioni di "Matera Capitale della Cultura Europea 2019". La pro loco ha voluto il recupero di detti abiti in quanto, dopo accurate interviste fatte ad anziane del paese, ha avuto conferma che nei primi del '900 il matrimonio era considerato uno dei momenti più importanti sia per le donne che per gli uomini e che l'abito nuziale era di sicuro l'abito più importante che i giovani potessero indossare, visto che gli abiti di tutti i giorni erano molto modesti sia per il tipo di vita, volto soprattutto alla coltivazione dei campi e all'allevamento di bestiame sia per le scarse possibilità economiche.

Quindi al momento delle loro nozze gli sposi si ispiravano agli abiti dei nobili per la cucitura del proprio abito, il cosiddetto "vestito buono". Le donne, una volta comprate le stoffe, cucivano a mano il proprio abito aiutate da parenti o amiche mentre la maggior parte degli uomini ricevevano l'abito come regalo dai propri genitori, recandosi dapprima presso un commerciante per comprare il tessuto per poi recarsi da un sarto rinomato di San Mauro Forte per commissionare il vestito.

Mentre l'abito maschile dopo il matrimonio ve-



niva indossato nelle ricorrenze più importanti, quello femminile non veniva più utilizzato sino alla morte in quanto alcune donne esprimevano il desiderio di indossarlo nel giorno della propria sepoltura. Questo ci fa capire come l'abito per la donna assumesse un valore talmente prezioso da volerlo portare con sé nel momento del proprio distacco dalla vita terrena. Gli abiti tradizionali a cui la Pro-Loco si è ispirata per realizzarne la copia risalgono agli inizi del 1900. L'abito nuziale femminile a cui la Pro-Loco si è ispirata è di proprietà della famiglia Spinelli, mentre l'abito nuziale maschile è di proprietà della famiglia Innella.



Pro Loco OLIVETO LUCANO

Festa di Primavera con ficazzole, panierini e bamboline

di Saveria Catena

La Pro Loco di Oliveto Lucano darà avvio alle iniziative programmate per l'anno 2014 mediante la realizzazione in primis di un concorso a premi dal titolo "Festa di Primavera con ficazzole, panierini e bamboline" previsto per il giorno 25 aprile, a partire dalle ore 17,00. L'iniziativa, giunta alla sua 3ª edizione, tende a recuperare una tradizione che stava scomparendo tra le nuove generazioni e propone la realizzazione di alcuni dolci tipici pasquali: "Le ficazzole", torte salate e/o in agro - dolce realizzate a base di formaggio, salumi, ricotta, uova, ecc.; "I panierini", realizzati con gli stessi ingredienti, nella cui parte centrale viene inserito, solitamente, un uovo legato ed abbellito con fronzoli di pasta e confetti dai dolci colori primaverili; "Le bamboline", realizzate dalle mani sapienti delle pastaie con i residui della pasta delle ficazzole e dei panierini, poste su strutture di canne, decorate anch'esse con fronzoli, frange e confetti dai dolci colori primaverili.

Il concorso a premi che la Pro Loco propone alle donne olivetesi costituisce un importante momento di aggregazione e tende a creare un piccolo laboratorio dimostrativo all'interno del quale le giovani donne e non solo possono recarsi per apprendere

le modalità di realizzazione di dette specialità dolciarie. La Pro Loco sta avviando le procedure per l'ottenimento del marchio di "tipicità locale" della "Ficazzola" nella variante agro



— dolce. In questo modo intende dare impulso all'attività che i panifici locali di Rosa Deufemia e Cinzia Rago e la macelleria di Rosetta Loscalzo stanno già svolgendo; la creazione

di un percorso gastronomico locale, in questo modo, può contribuire alla commercializzazione di tali specialità dolciarie e ad una maggiore visibilità del piccolo centro abitato.

Tra le iniziative previste per l'estate figura la 2ª edizione del concorso a premi denominato "L'Angolo Fiorito", iniziativa finalizzata a sensibilizzare la gente locale a migliorare il decoro

esterno della propria abitazione e/o dei luoghi ad essa limitrofi, mediante l'inserimento di vasi e/o complementi d'arredo esterni contenenti piante, fiori, arbusti, ecc. L'iniziativa sarà seguita, come per l'anno 2013, dai soci Isa Rago, Maria Teresa Deufemia e Antonio Lacertosa.

Prevista per il 13 agosto 2014 anche l'iniziativa giunta alla sua 6ª edizione intitolata "Talenti olivetesi nel mondo", iniziativa culturale finalizzata alla conoscenza e alla promozione di quei personaggi originari di Oliveto Lucano che si siano distinti per meriti e/o capacità in Italia e/o nel mondo. Per il 15 settembre, infine, è prevista una nuova edizione de "la giornata dello squadrato", ricamo tipico locale per il quale la Pro Loco, in collaborazione con l'Amministrazione Comunale di Oliveto Lucano nella persona del suo Sindaco, Anna Trevigno e della Consigliera Radicchi Pina, sta innescando alcuni processi produttivi e di filiera. Tante le artiste locali interessate all'iniziativa, ma, sicuramente tra queste, la più creativa è la sig.ra Giulia Spinelli, distintasi in modo particolare nelle varie iniziative che la Pro Loco da qualche anno sta portando avanti e alla quale va un ringraziamento particolare.

Pro Loco OLIVETO LUCANO

Il restauro e la storia degli altarini devozionali

di Saveria Catena

Per i festeggiamenti della protettrice di Oliveto Lucano, Maria SS. di Piano di Campo, la Pro Loco riproporrà l'addobbo degli altarini votivi posizionati lungo il percorso devozionale che dal paese porta all'omonima Cappella Mariana riprendendo una tradizione risalente a fine '800. Le processioni, organizzate dal Comitato Feste Patronali con la guida di Don Antonio

Achunonu, si svolgeranno la 1ª e 4ª domenica del mese di maggio e gli altarini votivi, eretti dai proprietari dei fondi ubicati lungo la strada campestre, verranno addobbati dai soci della Pro Loco con tovaglie ricamate, fiori e ceri proprio come avveniva in antichità. Per il 2014, la Pro Loco in linea con quanto detto negli anni passati si adopererà per sensibilizzare i

proprietari al restauro degli stessi altarini proponendo, con l'aiuto di professionisti locali, un progetto di recupero. Proporrà, infine, per ciascun altarino, avendo effettuato alcune specifiche ricerche, la storia, l'attribuzione di proprietà ed alcuni aneddoti e curiosità locali. La Pro Loco, inoltre, per la festa del S. Patrono, Cipriano, prevista per il gg. 10, 11 e 12 agosto 2014,



intende realizzare la stampa di un piccolo volumetto dedicato al Santo e alla festa del "Maggio" e della "Cima".



Pro Loco PICERNO

AL LAVORO PER PORKLANDIA "8"

di Felice Russillo

Picerno. L'iniziativa "PorkLandia-L'universo del Maiale&Dintorni", che giunge quest'anno all'ottava edizione, si configura come un progetto multiforme, strettamente connesso ed integrato con gli interventi relativi alla piena valorizzazione dei Monumenti ed alla valenza culturale ed economica che riveste la salsiccia "Lucanica di Picerno", candidata ad ottenere il riconoscimento Igp dall'Unione Europea.

Le attività previste saranno dislocate in modo da valorizzare i principali fattori di attrazione del patrimonio monumentale e paesaggistico dell'area.

L'evento, attraverso interventi di animazione culturale e di convivialità enogastronomica, si propone di rafforzare significativamente gli elementi di attrazione per fasce di turisti e visitatori cui vengono offerti allestimenti artistici, scenografici e multimediali in grado di comunicare, divertire, sorprendere e sollecitare un viaggio verso la scoperta, il recupero e la valorizzazione del patrimonio culturale locale, inteso nelle sue espressioni più ampie, di cultura materiale e immateriale.

"IL PORCO" diventa così un veicolo straordi-

nario di presentazione di mondi, di tradizioni, di saperi, un itinerario privilegiato di storia, cultura, economia di specifici contesti, capace di raccogliere la domanda crescente di conoscenza dell'origine dei prodotti, del ciclo produttivo e persino dei volti dei produttori e al contempo di riscoprire il valore simbolico ed i significati sociali e culturali di prodotti e tradizioni espressioni dell'identità locale.

"PorkLandia" vuole anche essere la vetrina permanente dei prodotti locali, che consente al turista la conoscenza delle diverse produzioni tipiche dell'area, il luogo in cui è possibile acquisire informazioni sui metodi tradizionali di produzione di alimenti tipici, il luogo in cui degustare i prodotti tipici di qualità, il centro di documentazione sulle produzioni e sulle ricette ed i piatti tipici dell'area, il centro di informazione sulla sicurezza alimentare e la qualità nutrizionale. Cuore dell'iniziativa sarà un percorso modificato ed allungato rispetto alle passate edizioni, con l'allestimento di una decina di punti degustativi articolati lungo un percorso di oltre 1 km, che, partendo da Pia-

za Statuto, si diramerà in tutti i vicoli del borgo di Picerno, che sarà animato da sapori e profumi delle degustazioni delle specialità enogastronomiche locali, raggiungendo Palazzo Scarilli, sede di un allestimento polimediale sull'universo del maiale.

Molta attenzione sarà riservata alla parte spettacolare e di intrattenimento musicale e non, soprattutto nella serata finale deve andrà in scena l'evento nell'evento, la ormai classica e attesissima NOTTE BIANCA che riempirà le vie del centro storico fino all'alba, in questa edizione saranno allestiti 3 palchi nel centro storico del comune, le rappresentazioni musicali, di cabaret, di artisti di strada e tanti artisti locali faranno da sfondo alla manifestazione che si caratterizzerà con un vero e proprio "itinerario del gusto, dell'arte e della natura".

I prodotti, la cultura, le tradizioni, saranno proposti come protagonisti di appuntamenti ricchi di suggestioni, offerti da un territorio ricco di antiche tradizioni e spirito di accoglienza.

L'appuntamento è a Picerno nei giorni 8 e 9 agosto 2014.



Franco Cacciatore viene premiato per i suoi 50 anni di giornalismo

di Pino Gallo

Melfi. Un attestato di benemerita è stato consegnato a Franco Cacciatore dall'Ordine dei Giornalisti di Basilicata in occasione dei suoi "primi" 50 anni di giornalista – pubblicista "per la sua attività intensamente e proficuamente svolta con apprezzate collaborazioni su numerosi quotidiani e periodici di tiratura nazionale, nel periodo 1963 – 2013". Nella targa consegnatagli dal presidente dell'Ordine, Vincenzo Iacopino, si mettono in risalto anche "il suo impegno sempre contraddistintosi per la massima professionalità, chiarezza e competenza, con cui ha contribuito a dare grande

visibilità alla sua città di nascita, Melfi, ed a tutta la Basilicata".

A darne notizia è stato il Presidente dell'Unpli Basilicata, Antonio D'Elcio, il quale "si congratula con lui per essere stato anche socio fondatore dell'Unpli Basilicata, avvenuta a Pignola il 29 giugno 1986 e per essere stato sempre elemento dinamico e propositivo all'interno dell'organismo di rappresentanza delle Pro Loco di Basilicata".

Altro attestato di benemerita è giunta a Cacciatore dalla Fondazione Federico II di Jesi, in quanto "illustre erede dell'Imperatore svevo di

cui ha saputo raccogliere l'eredità, spendendo la sua opera di operatore culturale e adoperandosi per diffonderne la figura in ambito territoriale melfitano".

All'amico fraterno e collega Franco Cacciatore, sempre operoso ed efficace nel mondo della cultura e del giornalismo, sono giunti anche gli auguri del Presidente Nazionale dell'Unpli, Claudio Nardocci, del Consiglio nazionale dell'Unpli e di tutta la redazione del nostro giornale.

Ai prossimi "cinquant'anni", Franco!

Pro Loco TERRANOVA DI POLLINO

Il Palio del grano.

di Antonio Di Taranto

Nel periodo luglio/agosto, Terranova di Pollino, come tanti altri paesi del Parco, vede pullulare molta gente tra turisti e compaesani che si recano qui per trascorrere le ferie. La Pro Loco, di concerto con l'Amministrazione comunale e le Associazioni presenti, cerca di offrire un soggiorno tranquillo, vario e divertente. Tra tutte le manifestazioni ha assunto rilievo la Festa del Grano che quest'anno è alla quarta edizione.

Nata come dimostrazione del tradizionale lavoro della mietitura e della trebbiatura, la festa si è trasformata in Palio, una competizione tra mietitori che a forza di falciate devono mietere la striscia di grano loro assegnata.

Il Palio del Grano è uno dei momenti di festa creato dalla Pro Loco con l'intento di far rivivere nell'allegria una realtà di duro lavoro, quello dei campi, e nello stesso tempo far riscoprire tradizioni e radici che sono il vanto della nostra gente, nutrita e temprata dal sacrificio, dalla solidarietà, dal comune sentire di saperi semplici ed essenziali.

La prima edizione si è tenuta a Casa del Conte, frazione di Terranova, presso l'Agriturismo La Garavina che si distingue per la sensibilità nella ricerca e nella promozione di prodotti tipici dell'agricoltura del Pollino. La famiglia che gestisce la struttura è impegnata nella produzione di miele, frutti di bosco e Carosella, antichissimo grano coltivato qui. È un seme semiselvatico – dicono gli esperti – sopravvissuto

alle manipolazioni genetiche, che si presta molto bene alla preparazione del pane e della pasta. La farina di Carosella per le sue peculiarità biologiche può definirsi un grano tenero con un discreto contenuto di glutine e di semola (caratteristica del grano duro) e con un equilibrato contenuto di amido che la rende versatile per la panificazione.

Da semplice dimostrazione di mietitura e trebbiatura la festa si è trasformata in Palio. Viene scelto un campo di grano adatto, si divide il tutto in tante strisce, tutte eguali, quante sono le squadre partecipanti. La gara consiste nel mietere con la falce nel più breve tempo possibile la striscia numerata e assegnata.

Due persone mietono e lasciano a terra le spighe, altre due (leganti) riprendono le spighe e ne fanno dei covoni (gregne) che depositano in fondo al campo a formare un grosso mucchio di spighe (cavaglione). Alla fine viene conquistato il gonfalone della squadra, in cima alla striscia di campo, che viene piantato sul mucchio composto. Alla proclamazione della squadra vincitrice a alla consegna del Palio, che verrà mantenuto fino all'anno seguente, segue una degustazione di prodotti tipici locali. Il deside-



rio è quello di svolgere la gara tra i paesi della Val Sarmento, in modo da coinvolgere tutte le popolazioni della Valle. Finora non è stato possibile coinvolgere le comunità in questo senso, ma si lavora per questo.

Intanto i mietitori di San Giorgio Lucano, paese della Val Sarmento, regalano alla popolazione terranovese, nel pomeriggio, durante la trebbiatura tradizionale che si tiene nel centro storico, lo spettacolo pantomimico del Gioco della Falce, un accattivante rituale legato alle operazioni della mietitura, oggetto delle ricerche antropologiche di Ernesto De Martino.

L'edizione di quest'anno, si svolgerà a Piano delle Mandrie (c/a 1.400 m.s.l.m.), tra fine luglio e inizio agosto, in uno scenario bellissimo di secolari piante di agrifoglio, veri e propri monumenti naturali. Le squadre partecipanti saranno come sempre quelle facenti capo alle varie frazioni di Terranova e a una squadra del paese.

Data dell'evento: 27 luglio opp. 3 agosto (da stabilire)





COMUNITÀ EUROPEA



REGIONE PUGLIA



ASSESSORATO AL TURISMO



“PUGLIA OPEN DAYS 2014”

CONVENZIONE DEI SERVIZI per le Attività relative al Programma P.O. FESR Programma di promozione turistica 2012-14

“INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO”

Tra Puglia Promozione e l'UNPLI Puglia è stata redatta la convenzione per i servizi di visita guidata inerenti le aperture straordinarie di beni monumentali, archeologici, paesaggistici, e nei centri storici, di molte località della Puglia.

L'UNPLI Puglia garantisce tali servizi con proprio personale a partire dal 19 aprile 2014 al 15 gennaio 2015. Per tali compiti l'Ente si avvale della collaborazione di molte Pro Loco, Comuni e Associazioni, coinvolti in tale iniziativa.

Sulla scorta dell'esperienza maturata nel 2013 e del grande successo registrato, ve-

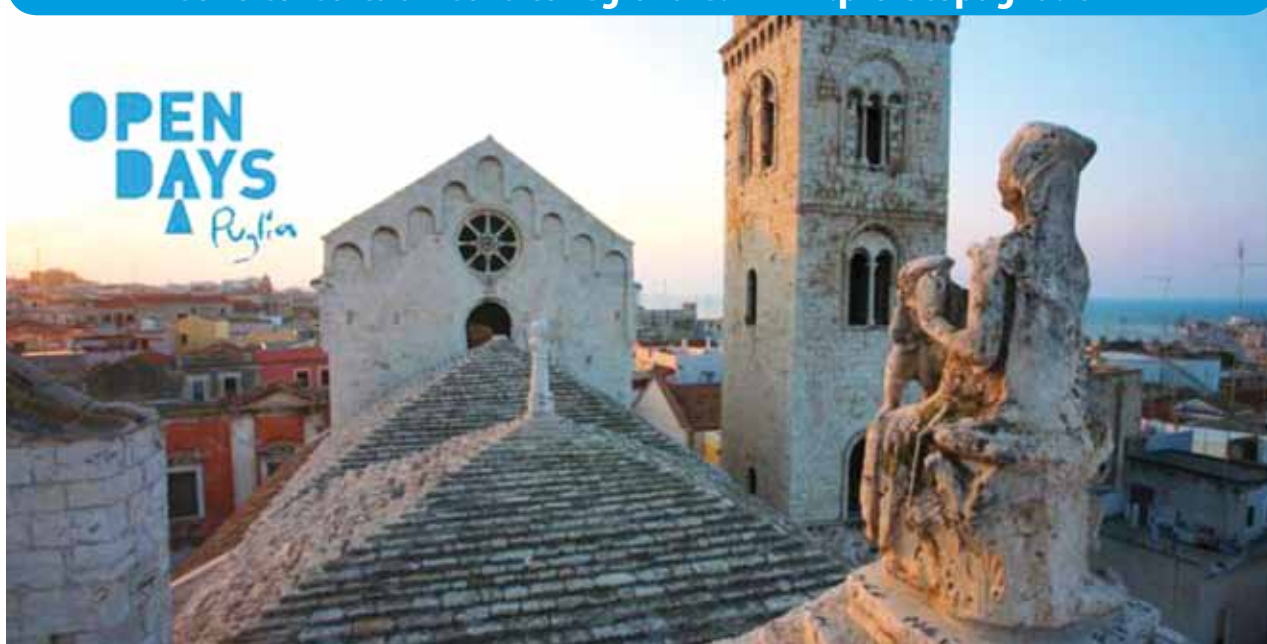
rificato attraverso gli appositi monitoraggi effettuati presso l'utenza italiana e straniera, Puglia Promozione ha inteso potenziare e diversificare tali attività, ampliandole con riguardo a visite FOR ALL e a visite KIDS.

L'UNPLI è divenuto nel settore il riferimento privilegiato sul territorio regionale per le attività istituzionali della Regione Puglia e mano di molti Comuni, attraverso anche le convenzioni che si stanno ponendo con i GAL e con i SAC. Con ciò crediamo di aver ottenuto un forte riconoscimento per la nostra azione intrapresa da alcuni anni seguendo la strada della progettazione e della erogazione di servizi.

Nel rapporto instaurato con Puglia Promozione sin dal 2012 sia nella gestione degli IAT che nelle attività di visita nelle nostre località crediamo di aver reso e di rendere un servizio importante per la nostra terra, impegnando il nostro essere volontari a favore dei tanti giovani che abbiamo reclutato e delle tante località che abbiamo servito.

La Regione Puglia ha premiato indubbiamente la serietà operativa e istituzionale del nostro volontariato ponendo le Pro Loco e l'UNPLI quali interlocutori privilegiati nella gestione dei servizi turistici di accoglienza, di informazione e di guida.

Tutte le località con i beni da visitare e i recapiti telefonici delle guide sono consultabili sul sito regionale: www.prolocopuglia.it



SEMINARIO INFORMATIVO IAT DAY - SIAMO LA RETE BARI 18 GIUGNO 2014

di Cristina Pacella

L'importanza del fare rete e del cooperare attivamente per rendere la Puglia sempre più accogliente e ospitale è stato il tema del primo seminario informativo Iat Day- Siamo la Rete, organizzato da PugliaPromozione e tenutosi il 18 giugno presso la Sala Conferenze del Cineporto di Puglia a Bari, in occasione del quale è stato presentato anche Puglia Open Days, il più vasto e articolato progetto di promozione e valorizzazione dei beni culturali voluto dall'Assessorato regionale al turismo e attuato da PugliaPromozione, in collaborazione con il MIBACT, la Conferenza Episcopale Pugliese, l'ANCI Puglia, l'UNPLI Puglia.

L'incontro sul ruolo degli uffici di informazione turistica di Puglia alla presenza di operatori degli uffici Iat, dei collaboratori di Gal e Sac e dei dirigenti comunali per approfondire il ruolo e le responsabilità degli uffici Iat.

La giornata di lavori, ricca di interventi, si è aperta con i saluti del direttore generale di PugliaPromozione, Giancarlo Piccirillo, che ha illustrato la mission dell'Agenzia e puntato l'attenzione sulle azioni promosse da PugliaPromozione, focalizzandosi sul ruolo strategico degli uffici Iat, biglietto da visita della Puglia e testimoni sul territorio dei progetti di PugliaPromozione, oltre che anello di congiunzione tra l'Agenzia, gli operatori turistici e i visitatori, ricordando le buone pratiche per offrire un servizio di informazione e accoglienza d'alta qualità.

La normativa che regola l'istituzione degli uffici di informazione turistica in Puglia è stata illustrata da Gabriella Belviso, Dirigente Ufficio Sviluppo del Turismo della Regione Puglia, che ha ricordato agli operatori Iat il quadro normativo che regola le loro funzioni, descrivendo l'iter per entrare a far parte della rete regionale Iat, partendo dalla concessione del nulla osta da parte del Servizio Turismo fino al rispetto della carta dei servizi, pena la revoca dalla rete.

Stefania Mandurino, Responsabile Area Qualificazione e Valorizzazione Offerta Turistica Territoriale di PugliaPromozione, che ha moderato i lavori, è intervenuta sulla costituzione della rete degli Iat di Puglia, sottolineando la determinante funzione pubblica degli Iat nell'ambito di accoglienza turistica e come organi di raccordo tra PugliaPromozione e il territorio. Partendo da questo ha poi inquadrato il ruolo centrale degli Iat all'interno del progetto Puglia Open Days, presentando la terza di edizione che riprenderà, dopo l'assaggio primaverile, il 5 luglio per tutta l'estate, con alcune novità, come la sezione Puglia Open Days Kids, attività pensate appositamente per i più piccoli; Puglia Open Days For All con attività accessibili a tutti e Puglia Open Days Pet Friendly per conoscere cosa fare con i propri amici a quattro zampe. Nell'ambito di Puglia Open Days, gli uffici Iat saranno il reale punto di snodo e di raccordo, in quanto operano una cooperazione costante e puntuale per offrire il meglio ai visitatori, facendo anche da booking center.

Angelo Lazzari, presidente del Comitato Regionale UNPLI PUGLIA è intervenuto sul ruolo delle Pro Loco di Puglia nella rete dell'accoglienza, sottolineando la professionalità e la passione di chi da sempre fa dell'informazione e dell'accoglienza una carta vincente per la crescita del territorio, invitando gli operatori alla professionalità e alla consapevolezza del proprio ruolo.

I segni distintivi della Rete Iat sono stati introdotti da Mariangela Quatraro, Coordinamento Rete Iat di Puglia, con una panoramica sul numero di Iat



istituiti in Puglia, sulle regole per il buon funzionamento di un ufficio Iat, principi di comunicazione su come approcciarsi con l'utente e trattando anche il processo di restyling che si sta attuando in Puglia, attraverso un nuovo interior design concept per promuovere il turismo emozionale.

Di buone pratiche all'interno degli uffici Iat si è parlato anche con Giovanni Colonna, segreteria di progetto Puglia Open Days, che ha effettuato in maniera reiterata il monitoraggio degli uffici Iat di Puglia per attestare il rispetto dei principi illustrati nella carta dei servizi e quindi confermare o meno l'appartenenza alla rete regionale.

Irenella Sardone, ufficio comunicazione PugliaPromozione, ha poi illustrato alcuni degli strumenti di cui si possono avvalere gli operatori Iat per la promozione dei progetti di valorizzazione, come Puglia Open Days. Ha quindi presentato la cartoguida tematica delle attività Puglia Open Days, oltre che alle miniguide territoriali e anticipando la diffusione di un kit di comunicazione istituzione per le comunicazioni Puglia Open Days.

Viviana Volpicella, Antonella Golia e Cristina Pacella della segreteria di progetto, hanno infine trattato, nell'ambito di Puglia Open Days il ruolo degli uffici Iat in relazione al sistema di prenotazione, dei flussi informativi, della raccolta dei dati di affluenza, monitoraggio e di customer satisfaction, ricordando l'importanza di ogni singolo step, dalla prenotazione al rilevamento del grado di soddisfazione dell'utente.

A conclusione un dibattito che ha interessato vari aspetti trattati durante i lavori: istituzione degli Iat, gestione degli Iat, attività Puglia Open Days, casistiche particolari, dubbi.

La giornata di lavori è stato un reale momento di confronto e di informazione, uno dei tanti altri momenti d'incontro che PugliaPromozione vuole organizzare per solidificare sempre di più il rapporto con gli uffici Iat, sentinelle sul territorio, e farli sentire all'interno dell'importante rete dell'accoglienza.

In programma altri appuntamenti formativi e informativi, come quello del 1° luglio con il seminario informativo dal titolo "POD DAY Siamo in Rete" che, aperto oltre che agli operatori degli uffici d'informazione turistica, ai collaboratori dei Sac e Gal di Puglia, anche agli operatori Puglia Open Days.

A questa giornata seguirà sempre a luglio una giornata informativa dedicata al turismo accessibile, quindi tecniche di comunicazione su come comportarsi con gli ospiti con esigenze speciali.

Le Pro Loco UNPLI B.A.T. Verso "Puglia Tipica"

di Francesco Brescia

Il 28 e il 29 giugno a Canosa di Puglia quinta edizione della fiera delle Pro Loco UNPLI pugliesi ideata dall'UNPLI Puglia presieduta dal prof. Angelo Lazzari.

L'evento, giunto alla quinta edizione, costituisce l'appuntamento principale del calendario annuale dell'UNPLI regionale e viene ospitato ogni anno da un territorio provinciale diverso. L'edizione 2014 avrà luogo nella sesta provincia pugliese, nello specifico nella città di Canosa di Puglia.

Si tratta di un appagante e rilevante riconoscimento per la delegazione UNPLI B.A.T. costituita nel novembre del 2009 presso la sede della Pro Loco UNPLI andriese.

Sabato 28 e domenica 29 giugno le associazioni Pro Loco UNPLI pugliesi, coordinate dal prof. Angelo Lazzari, si ritroveranno a Canosa per mettere in risalto le peculiarità e le tipicità dei loro territori.

Domenica 4 maggio, presso la sede della Pro Loco UNPLI biscegliese, le Pro Loco della de-

legazione UNPLI B.A.T., presieduto dal prof. Vincenzo Orfeo, si sono riunite per discutere sul lavoro intrapreso dalla scorsa estate sino a oggi e su ciò che resta ancora da fare per l'organizzazione di "Puglia Tipica 2014".

Nel frattempo si è pensato di programmare eventi promozionali itineranti che accompagneranno, settimana dopo settimana, i cittadini della B.A.T. verso l'evento.

Iniziative di presentazione e promozione di "Puglia Tipica" saranno, nei prossimi giorni, organizzate a Canosa di Puglia: venerdì 9 maggio alle ore 20:00 presso le terrazze di Palazzo lliceto "Il lamento di Iride", rappresentazione teatrale dell'opera di Vincenzo Orfeo messa in scena dal gruppo teatrale Pro Loco Canosa e incontro con l'autore. Modera Luigi Di Gioia, presidente Coop. Dromos.it.

Altro appuntamento venerdì 16 maggio, ore 19:00, Via Kennedy n. 14, presentazione del libro "Sdebitiamoci – per un'ecologia della spesa quotidiana". Incontro con l'autore Massimo

Melpignano. Modera Leonardo Zellino, giornalista TG3. Organizzazione a cura di Maria Rosaria Di Chio (errediemme comunicazioneeventi). Ma non è finita qui.

Ogni week end del mese di giugno un evento di promozione artistica, enogastronomica, musicale, paesaggistico, culturale: si parte da Spinazzola (con Minervino Murge), poi tappa a Trani (con Bisceglie), seguirà San Ferdinando di Puglia (con Trinitapoli e Margherita di Savoia) per concludere poi ad Andria.

Date, dettagli e location degli appuntamenti saranno comunicati nelle prossime settimane. Largamente soddisfatti gli attuali presidenti delle Pro Loco UNPLI B.A.T. Cesare Cristiani (Andria), Vincenzo De Feudis (Bisceglie), Annamaria Fiore (Canosa di Puglia), Gaetano Dipace (Margherita di Savoia), Antonio Ippolito (Minervino Murge), Maurizio Trolli (San Ferdinando di Puglia), Vincenzo Ottaviano (Spinazzola), Angelo Avveniente (Trani) e Vincenzo Orfeo (Trinitapoli).



Le Pro Loco UNPLI B.A.T. "Aspettando Puglia Tipica 2014",

di Francesco Brescia

le Pro Loco UNPLI BAT in festa nei dieci comuni. In attesa dell'evento clou della programmazione annuale delle Pro Loco UNPLI di Puglia "Puglia Tipica", giunto alla quinta edizione e che quest'anno avrà luogo a Canosa di Puglia, le Associazioni Pro Loco UNPLI della Provincia di Barletta-Andria-Trani si mobilitano e organizzano diverse tappe per presentare in tutti i comuni del territorio l'iniziativa e le peculiarità enogastronomiche delle dieci città.

"Puglia Tipica" è la fiera delle Pro Loco di Puglia, coordinate dal prof. Angelo Lazzari, in cui ciascun comitato provinciale mette in vetrine i prodotti

della cucina, della tradizione, dell'arte del proprio territorio.

Si parte il 2 giugno a Spinazzola dove la locale Pro Loco (in collaborazione con la Pro Loco di Minervino Murge) organizzerà un convegno sulle tipicità culinarie locali a partire dalle ore 18:30 presso la sala Innocenzo XII.

Seconda tappa Barletta il 7 giugno con la presentazione del libro "Il lamento di Iride" del prof. Vincenzo Orfeo, presidente delegazione UNPLI BAT.

A Trani il 14 giugno, insieme alla Pro Loco biscegliese, con "La dolce disfida", piacevole duello tra dolci tipici di Puglia, tra cui il pasticcetto leccese e

il sospiro biscegliese conditi da un buon Moscato.

21 giugno ad Andria con una conferenza su prodotti tipici, luoghi del cuore, tradizioni e patrimonio artistico-culturale e successiva degustazione. Si chiude il 22 giugno a San Ferdinando di Puglia (cooperazione con Trinitapoli e Margherita di Savoia) dove protagoniste saranno le pesche.

28 e 29 giugno grande reunion delle Pro Loco pugliesi a Canosa di Puglia, padrona di casa la presidente Pro Loco Annamaria Fiore.

Per dettagli relativi a orari, location e caratteristiche dei singoli eventi: 3404948467.



Pro Loco CANOSA DI PUGLIA

di Francesca Lombardi

1. Puglia Tipica: tutte le Pro Loco della regione il 28 e 29 giugno a Canosa per promuovere il grano arso. Sarà il grano arso (e tutti i prodotti che con esso vengono realizzati), il protagonista di "Puglia Tipica", la manifestazione a carattere regionale che ogni anno riunisce in festa tutte le Pro Loco del territorio e che quest'anno si terrà a Canosa i prossimi 28 e 29 giugno.

Sono partite il 2 giugno le anteprime della kermesse e si svolgeranno in tutta la provincia di Barletta-Andria-Trani. Le Pro Loco di ogni città della Bat presenteranno così il progetto alla loro popolazione.

Prima tappa Spinazzola: oltre al presidente della Pro Loco, Vincenzo Ottaviano, sono intervenuti il presidente delle Pro Loco Bat, Vincenzo Orfeo, il presidente di Minervino, Antonio Ippolito, e la presidentessa di Canosa, Anna Maria Fiore.

"Lo spirito di queste anteprime — ha dichiarato Fiore — è quello di incontrare i cittadini che per tradizione e vicinanza geografica si accomunano, per poter promuovere e renderli partecipi dell'evento che si terrà a Canosa a fine mese. Sono state illustrate alla città le sinergie nascenti e il work in progress per mostrare la contiguità dei nostri territori, sia dal punto di vista culturale che enogastronomico".

"Nel corso della serata si sono esibiti "I Romantici", gruppo di musica popolare, di origini di Minervino e Spinazzola — ha proseguito la presidentessa della Pro Loco di Canosa —. Entusiasmante è stata l'esibizione degli gli scout,

che hanno cantato e recitato delle ballate tipiche della zona. Infine è stato offerto un doppio buffet: da una parte sono stati degustati i formaggi tipici di Minervino, con pomodori secchi e peperoni piccanti. Dall'altra, è stato allestito uno stand che offriva la tipica salsiccia a punta di coltello fatta con uova e funghi, piatto tipico di Spinazzola. È stato molto apprezzato anche il vino rosso locale, il cui gusto si sposa perfettamente con le pietanze offerte".

Seconda tappa a Trani. Qui, sabato 14 giugno si terrà l'anteprima di "Puglia Tipica" e sarà coinvolta anche la popolazione di Bisceglie. "Si svolgerà una gara tra due dolci tipici pugliesi: il "pasticciotto" leccese e il "sospiro" di Bisceglie. Una competizione di natura gastronomica che allarga i confini della manifestazione fino al Salento", ha raccontato Fiore.

Il 21 giugno l'anteprima si terrà a San Ferdinando e coinvolgerà anche i cittadini di Trinitapoli e Margherita. "Si degusteranno i prodotti tipici locali: in primis sarà protagonista della serata la pesca e tutti i prodotti con questa realizzati".

Poi il 22 giugno l'anteprima si terrà ad Andria: "saranno presentati i famosissimi confetti "Mucci", i prodotti caseari e tutto ciò che ha a che fare con l'economia della città. Il 24 giugno a Canosa partirà l'allestimento di vetrine nel centro storico che esporranno Gli abiti storici: a piazza Terme, via Bovio e corso San Sabino. Poi a Piazza Terme un gruppo folcloristico canosino ballerà la tipica tarantella "la

quadriglia".

"Rendere i territori uniti ed omogenei grazie a tutto ciò che di bello hanno. È questo uno degli obiettivi di Puglia Tipica — ha spiegato Fiore —. Abbiamo dovuto lottare con altre realtà affinché il nostro territorio fosse posto all'attenzione di tutta la Puglia, perché riteniamo che per storia, arte, tradizione, enogastronomia, che caratterizzano la nostra terra, Canosa debba essere al centro della regione per almeno un giorno. Nel corso della manifestazione saranno presenti in città i rappresentanti delle altre Pro Loco della Puglia per presentarci le loro peculiarità. Non solo. Interverranno anche delegati della vicina Basilicata, dato che anch'essa confina con Canosa.

Ringraziamo quindi, per questo, l'Unpli Puglia che ci ha dato una mano per portare l'evento nella nostra città: ringrazio, Angelo Lazzari, presidente dell'Unpli Puglia (Unione Pro Loco d'Italia), e il nostro Gianni Pansini, membro della Giunta regionale dell'Unpli. Ringrazio anche l'Amministrazione comunale di Canosa che ha creduto in questa iniziativa, finanziandola e dando una chance importante al centro storico, che accoglierà la manifestazione. Ringrazio inoltre la Provincia di Barletta-Andria-Trani, il "Gal Murgia Più" e soprattutto le Pro Loco della provincia Bat, per la preziosa collaborazione".



Pro Loco CAROVIGNO IN UDIENZA DA PAPA FRANCESCO

Le varie associazioni si sono recate mercoledì 6 novembre 2013 in Piazza San Pietro all'udienza generale del Pontefice.

I preparativi si erano già avviati da un mese, quando l'Unione Nazionale delle Proloco aveva avvertito i vari comitati regionale e provinciale che nell'udienza del 6 novembre, Papa Francesco avrebbe incontrato, oltre a vari gruppi italiani ed esteri, anche le Pro Loco D'Italia.

Il Presidente della Pro Loco di Carovigno, Pino Lofino, si era prontamente attivato presso la Prefettura del Vaticano, con la collaborazione del Presidente Nazionale UNPLI, Claudio Nardocci, ottenendo il permesso di realizzare un breve spettacolo degli sbandieratori per il Pontefice.

E' così che la Pro Loco di Carovigno ha organizzato

ben tre pullman, di cui uno del Gruppo Sbandieratori "RIONE CASTELLO", orgoglio della comunità carovignese, ed è partita nella tarda serata del 5 alla volta di Piazza San Pietro.

Giunti a destinazione, Pino Lofino ha fatto disporre il gruppo degli sbandieratori sul sagrato della Basilica di San Pietro per accogliere il Pontefice con giochi di bandiera che hanno emozionato quanti erano nella piazza. Il Santo Padre ha salutato i dirigenti della Pro Loco di Carovigno, con parole di apprezzamento nei confronti della Pro Loco e del Presidente che ha avuto l'onore di consegnare personalmente un quadro della "Madonna di Belvedere".

Tuttavia, la vera emozione, da non dimenticare, è stata il passaggio e il saluto di Papa Francesco,



a pochissimi metri dal gruppo, che ha lasciato la consapevolezza di aver vissuto una giornata emozionante e condivisa con tanti amici.

Dopo l'Udienza, il gruppo ha avuto il tempo di fare un giro tra le bellezze di Roma e infine la ripartenza per Carovigno.

UNPLI Lecce

UNPLI Lecce e Provincia di Lecce uniti per una SAGRA di QUALITÀ SOSTENIBILE

di Emanuela D'Amato

Un' importante iniziativa quella che si è svolta a Casarano in provincia di Lecce nell'ambito di una convezione stipulata tra UNPLI Lecce e la Provincia di Lecce. Il progetto denominato "Sensibilizzazione alla corretta gestione dei rifiuti in una sagra" apre le porte alla "Sagra di Qualità Sostenibile" non solo un evento ma un format che le Pro Loco della Provincia di Lecce adotteranno per le future iniziative. 14 chioschi e 7 pareti modulari sono le strutture donate dalla Provincia di Lecce alle Pro Loco all'interno delle quali distribuiranno piatti preparati con prodotti P.A.T. L'evento, realizzato grazie al supporto di UNPLI Servizi, è stato aperto dal Convegno delle Pro Loco d'Italia "Progettare e realizzare una sagra di qualità" dove esperti del settore ambientale ed enogastronomico hanno illustrato pratiche e metodi da adottare al fine di innalzare la qualità degli eventi ed educare al rispetto del territorio e della tipicità locale. Alla presenza del Presidente dell'UNPLI Provinciale Lecce Adelmo Carlà entusiasta della presenza al suo fianco del Presidente UNPLI Nazionale Claudio Nardocci e Rocco Lauciello Consigliere Regionale UNPLI Puglia e Responsabile del Dipartimento progetti europei UNPLI e dei rappresentanti della Provincia di Lecce si è parlato del ruolo delle Pro Loco nella promozione sostenibile delle tipicità locali e della necessità di collaborare per un territorio,

bene comune della popolazione. Con Sandro Scollato responsabile relazioni esterne e affari istituzionali Azzerò CO2 si è discusso del ciclo dello smaltimento di rifiuti e delle strategie più efficaci per abbattere l'emissione di CO2 durante lo svolgimento di un evento. Un ruolo importante quello del Comitato Provinciale UNPLI Lecce che con il lavoro di tutti i volontari non soltanto valorizza il nostro territorio ma ha il dovere di educare e organizzare secondo principi di coerenza e rispetto del territorio, un lavoro di collaborazione e passione quello delle Pro Loco, forti realtà unite dalla voglia di imparare e migliorare. Grazie alla collaborazione del GAL Serre Salentine si sono tenuti due laboratori della dieta mediterranea sull'olio e la farina e uno show cooking con Antonio Raffaele executive chef, sommelier e pâtissier e lo chef Stefano Nuzzo durante il quale si è assistito alla preparazione di una gustosa insalata di mare tipica della terra salentina, nel quale secondo gli chef non può mancare il finocchietto marino e un tortino con patate, sarde, considerato pesce principe dei pesci azzurri e capperi, il tutto racchiuso in una foglia di



bietola e condito con granello di mandorle tostate e olio a crudo. Di rilievo anche gli interventi del Gal Serre Salentine al convegno, leadermed un progetto fine a sposare la dieta mediterranea negli aspetti salutistici e come opportunità di sviluppo turistico agroalimentare del nostro territorio. Ospiti importanti le Pro Loco del Lazio, UNPLI Cosenza e UNPLI Veneto. A fine serata si è potuto degustare i piatti tipici della nostra tradizione preparati dai volontari delle Pro Loco, due menù della cucina povera ma ricca di salute, dai ciceri e trya ai piselli a cecamariti, dall'insalata di patate allu purpu a pignata, per non parlare della bontà del fruttone e della bocca di dama dolci gustosissimi preparati per l'occasione dall'Associazione Pasticceri Salentini. I piatti dei menù sono stati abbinati ai vini dell'Associazione Negroamaro DeGusto Salento grazie ai consigli dei Sommeliers AIS presenti all'iniziativa. Un evento fortemente partecipato la "Sagra di qualità Sostenibile" che sposa i diritti di un territorio desideroso di crescere nel rispetto della tradizione e della sostenibilità.



Pro Loco SERRANO

Santa Marina di Stigliano

Mercoledì 16 luglio 2014 Stigliano, un piccolo borgo nei pressi di Serrano, si animerà con una serata capace di armonizzare religiosità e divertimento. Tutto avrà inizio con la messa e la veglia in onore di Santa Marina, che si terranno nella Chiesa di Santa Marina di Stigliano; a seguire, lo spiazzo intorno alla chiesetta verrà allestito con stand enogastronomici e sarà la cornice di una serata di pizzica, con il ritmo dei "IONICA ARANEA" che porteranno tanto ballo e divertimento unito ai sapori della nostra terra.



Festival Serranese

Sabato 26 luglio 2014 presso l'area eventi "Giovanni Paolo II" a Serrano (Le), si terrà la 12ª edizione del Festival Serranese, una manifestazione ricca di musica, show e cabaret sostenuta da una giuria di



selezionati esperti che decreteranno i vincitori della kermesse più attesa dell'estate. Chiunque voglia iscriversi può farlo contattando la Pro Loco Serrano al numero 0836 580275, alla mail prolocoserrano@libero.it o direttamente sulla nostra pagina facebook Pro Loco Serrano. Vi aspettiamo numerosi!!!! DA 12 ANNI UN PALCOSCENICO DI GRANDI EMOZIONI!!!

FESTA te lu CONTADINU

18 - 19 - 20 agosto 2014 - 19ª edizione della "FESTA te lu CONTADINU".

L'area eventi "Giovanni Paolo II" a Serrano (Le) ospiterà le tre serate di festa, un vero tripudio di autentici profumi e sapori della tradizione salentina; i ritmi incalzanti di gruppi musicali vi

faranno ballare tutta la notte, per una festa STREPITOSA!!

Si partirà il 18 agosto quando sul palco saliranno i FONARA' e a seguire gli SCAZZICAPIEDI con melodie autentiche e ritmi salentini. Il 19 agosto invece sarà la volta dei fantastici I SCIANARI e degli eccezionali suoni dei REWIND.

E per concludere, mercoledì 20 agosto ci saranno i talentuosi DISCO ITALIA con il M. Tanino Delicari (Fisarmonica) ed infine gli inebrianti ritmi dei CRIFIU per un concerto da non perdere. Perché l'Estate nel Salento è anche questa!!



Pro Loco BISCEGLIE

"Notte di poesia al Dolmen - La notte è l'ora giusta"

I dettagli della V edizione. Torna il reading di poesie organizzato dalla Pro Loco UNPLI di Bisceglie e da "I Poeti della Vallisa di Bari". Richieste di partecipazione entro il 12 luglio. Bando su www.prolocobisceglie.it "Notte di Poesia al Dolmen", il tradizionale appuntamento estivo organizzato dall'Associazione Pro Loco UNPLI di Bisceglie (Bt) e dal gruppo "I Poeti della Vallisa di Bari", con il patrocinio dell'Amministrazione Comunale di Bisceglie, torna anche quest'anno e sarà uno degli appuntamenti clou dell'Estate Biscegliese 2014.

L'evento, giunto alla quinta edizione, si svolgerà nella splendida cornice del Dolmen "La Chianca", monumento dell'Età del Bronzo Medio, simbolo del territorio biscegliese, sabato 26 luglio a partire dalle ore 20.00.

Media partner dell'evento Radio Centro Bi-

sceglie (93.100 FM e www.rcsbisceglie.it) e le trasmissioni "Cosa Succede in Città" ed "Estate in Città".

L'appuntamento ha coinvolto in questi anni poeti da tutta Italia e ospitato artisti di grande spessore come Roberto Vecchioni, Rosaria Lo Russo, Daniele Giancane e Livio Minafra.

La direzione artistica è affidata anche quest'anno ai poeti Maurizio Evangelista e Teodora Mastrototaro, che selezioneranno le opere inviate entro e non oltre le ore 20.00 di sabato 12 luglio secondo le modalità di partecipazione pubblicate sul sito internet www.prolocobisceglie.it.



Pro Loco GIURDIGNANO

La proloco Sant'Arcangelo de Casulis Giurdignano, nasce il 6 maggio 2005.

Le attività hanno come principale obiettivo la valorizzazione delle nostre tradizioni popolari e la diffusione della conoscenza dei nostri beni culturali; Giurdignano infatti, è denominata il "giardino megalitico" d'Italia, perché proprio nel nostro territorio troverete (oltre alla cripta bizantina, ai frantoi ipogei etc etc), la più numerosa presenza di dolmen e menhir, testimonianza dell'insediamento umano già in era preistorica.

In collaborazione con l'APT, offriamo un servizio di guida turistica.

La nostra proloco, gestisce la Tendastruttura (presente nel campo sportivo) dove vengono organizzati eventi e spettacoli.

Gestiamo "Cento Porte", giornale di informazione, promozione e approfondimento.

Le nostre attività, cercano di essere presente sul territorio, anche nella sfera sociale, intervenendo là dove c'è necessità.

Tra le varie manifestazioni organizzate dalla proloco, spicca sicuramente la Grande Tavola di San Giuseppe di 13 Santi allestita in piazza nei giorni 18 e 19 marzo e ammirata da numerosissimi turisti che in quei giorni visitano il nostro paese per godere di questa antica tradizione alla quale segue puntualmente la sagra.

La prossima manifestazione in programma è la Sagra del Contadino che si terrà a Giurdignano l'8 e il 9 agosto.

I nostri soci, nonché volontari, prepareranno per tutti coloro che vorranno onorarci della loro presenza, tutti le pietanze tipica della nostra terra, presenti nel periodo estivo. Potrete assaggiare peperoni, melanzane, pasta fresca alla contadina, parmigiana, pittule, minestra di cicorie, grigliate

di carne etc etc; il tutto annaffiato da un ottimo vino prodotto da noi.

Sarà presente uno stand "Proloco Giurdignano" dove potrete acquistare i prodotti locali.

Le serate saranno allietate da canti e balli e verranno offerti simpatici cottillons.

Vi aspettiamo con il calore e l'accoglienza che ci distingue da sempre, nella terra du sule, du mare e du ientu !!!!

Il primo weekend d'ottobre, in onore della Madonna del Rosario, organizzeremo la "Fiera du porcu", arrivata alla 60° edizione.

Questa fiera, ha origini popolari poiché, sin dal 1955, coloro che crescevano i maialini nei propri giardini, in concomitanza con la ricorrenza della Madonna del Rosario, vendevano la carne dei maialini allevati, sia cruda che lessa o preparata a sanguinaccio.

In quei giorni non era difficile vedere davanti ai portoni delle varie abitazioni, fila di persone in attesa per poter acquistare "u porcu paesanu".

Per le norme sanitarie vigenti, ciò non è più possibile ma a questo sopprimeremo noi. Sempre grazie al lavoro dei nostri volontari indefessi, potrete gustare la carne di maiale preparata in svariati modi.

Essendo noi giurdignanesi soprannominati "tignusi", anche la porchetta che vi faremo assapo-



rare, ha assorbito questo nomignolo.

La porchetta tignusa, ottenuta da maialini nostrani e preparata con ingredienti che non ci è dato sapere, nulla ha da invidiare alle ben più note porchette romagnole o umbre.

Venite ad assaporarla tra un ballo, un canto e una pizzica: non rimarerete certo delusi!!!!
prolocogiurdignano@liberoi.it

Pro Loco SPONGANO

I tanti appuntamenti della Pro Loco Spongano Spongano è un piccolo paese del basso Salento, che vanta la presenza dell'Associazione ProLoco da diversi decenni. Ogni anno sono tante le nostre iniziative che si susseguono nel corso dei mesi, importanti appuntamenti che rappresentano il fulcro della collettività urbana e sociale della nostra città.

Anche i mesi in arrivo collezioneranno diversi eventi organizzati dalla nostra associazione; da poche settimane si è conclusa la seconda edizione di "Balconi e Cortili in fiore", con il fine di incentivare e promuovere tra i cittadini valori ambientali e turistici. Archiviata la mani-

festazione, che anche per il secondo anno ha collezionato numerose richieste di partecipazione, la ProLoco Spongano non si ferma, ecco quindi l'avvio di "Passeggiate sotto le stelle" e il "Campus estivo per bambini", la prima è una passeggiata veloce serale per le vie del paese per ben due volte alla settimana per tutta l'estate, la seconda è un campus creativo-socio-culturale rivolto ai ragazzi dai 5 ai 14 anni, che potranno dedicarsi a vari laboratori curati da esperti del settore (laboratorio di mini-chef, pittura, creatività per i più piccoli e un corso di "Riscoperta degli antichi mestieri" per i più ragazzi più grandi).

Lo scopo dell'Associazione è quello di organizzare iniziative rivolte a tutte le fasce d'età, con l'obiettivo di valorizzare il territorio e tramandare vecchie tradizioni alle nuove generazioni, ecco perché è in fase di organizzazione un corso di panificazione nel mese di Settembre, in cui alcune veterane del mestiere sveleranno i trucchi della produzione culinaria tramite forno a legna. Immane, inoltre, la "Festa della Granita" che rappresenta uno degli eventi imperdibili degli appuntamenti estivi di Spongano e "Salento in una notte", la notte bianca di Spongano che viene organizzata nel nostro paese il 5 Agosto.



Pro Loco ANDRIA

UNA CITTA' VIVIBILE ANCHE TURISTICAMENTE PER "DIVERSAMENTE ABILI?"

di Giuseppina Cecilia Matera

Quanto la città di Andria permette a tutti i cittadini di poterla vivere? E' questa la domanda che la responsabile del centro Jobel di Trani ha posto a noi della Pro Loco di Andria.

Il centro Jobel è un'associazione di promozione sociale e solidarietà che anche quest'anno ha organizzato "Il giullare – Festival nazionale del teatro contro ogni barriera", giunto alla sua VI^a edizione, che ha come obiettivo la promozione culturale che va oltre ogni tipo di barriera, dimostrando quanto questa sia realmente possibile. Oggi giorno, in un periodo in cui il turismo è diventato uno strumento primario di conoscenza della propria realtà territoriale, è davvero indispensabile garantire questa esperienza a tutti, indipendentemente da quanto uno sia 'abile' o 'diversamente abile'.

A tal proposito, la Pro Loco di Andria, attenta ai bisogni di tutti i turisti e favorevole ad ogni genere di attività sociale, ha da subito dato la sua

disponibilità di collaborazione. In data 1° luglio 2014, le guide dell'associazione realizzeranno un itinerario guidato nel centro antico rivolto a tutti i cittadini, soprattutto a chi 'cammina' sulle ruote: persone con difficoltà motorie o anche mamme con passeggini e carrozzine. Questo itinerario servirà a verificare quanto la città di Andria sia accessibile a tutti.

Al termine, infatti, verrà consegnata alla città una Certificazione di accessibilità: Andria sarà "carrozzina verde"? Se al contrario la 'carrozzina' sarà gialla o addirittura rossa, ciò dovrà spingere l'amministrazione locale a provvedere all'abbattimento di eventuali barriere architettoniche, perché nessuno mai possa sentirsi considerato 'cittadino di serie B'.

Altro appuntamento con la Pro Loco di Andria? Il festival delle Sagre Internazionali, che si terrà presso il parco turistico l'Altro Villaggio, ai piedi di Castel del Monte, dall'11 al 21 luglio 2014. Il



nostro impegno sarà di presentare e promuovere alcuni eventi storici importanti della nostra città, attraverso letture di storici locali accompagnati da alcune 'scene' con personaggi in costume. Nient'altro? Ma no, l'estate in fin dei conti, deve ancora cominciare. Buon estate a tutti e come sempre, veniteci a trovare!

Pro Loco ALEZIO

Lezione di... storia, fra passato e presente - Luci d'autore

di Mino Esposito - Tina Levantaci

Ad Alezio, 20 luglio 2014: dopo quattro edizioni in cui si è festeggiato Murat con pranzi regali, musiche e balli di corte, quest'anno, riflettiamo un po' sulle vicende storiche che hanno visto Murat protagonista del cosiddetto "decennio francese" nel Sud d'Italia. La controversa figura di questo re-soldato, designato da Napoleone al regno di Napoli e di Sicilia, ha lasciato testimonianze di sé anche ad Alezio che gli deve un decreto, inviato il 25 luglio 1810 dal Campo di Piale, decreto con cui Murat rendeva "istituzionale" l'antica Fiera della Lizza, risalente alla fine del XV secolo e coincidente con la festa patronale del 15 agosto. Dopo aver imparato a conoscere, nel corso delle quattro passate edizioni, il bel Gioacchino, un po' guascone, un po' eroe da fumetto, per questo quinto appuntamento, la PROLOCO propone, a conclusione del tradizionale corteo in costume, alle ore 20.30, una pièce teatrale che mette in scena un "Processo alla Memoria" in cui il pre-



sente dell'allestimento scenografico incontra ed ascolta il passato testimoniato dai figuranti-attori in costume. Il testo teatrale, scritto dalla presidente Proloco, Prof.ssa Tina Levantaci e sceneggiato da D.H. Cortese, delle compagnie teatrali Armonauti - Officine Chinaski, riprende la documentazione storica riportata nella Statistica Murattiana del 1811 e ad essa si ispira per delineare personaggi e costruire testimonianze (4 per l'accusa e 4 per la difesa). E il finale? Naturalmente, a sorpresa!

LUCI D'AUTORE

Una ribalta per il patrimonio immateriale visto come risorsa per il territorio, non come folklore fine a sé stesso: questo l'obiettivo della SERATA ALIXIAS, a cura della Proloco di Alezio. Il prossimo 24 Agosto, nell'ormai tradizionale cornice del Museo Civico Messapico, ritorna l'appuntamento con la tipicità, con il "genius loci" aletino. Nel corso della manifestazione



si effettuerà la premiazione dei vincitori della terza edizione del concorso "Luci d'Autore" che, quest'anno, ha visto coinvolti anche gli studenti della locale Scuola Media, grazie all'impegno della Proff.ssa M.R. Carrozza. Gli allievi hanno riprodotto i disegni dei lampioncini votivi che si appendono sulle porte delle case dai primi di agosto fino al 15, giorno della festa patronale in onore dell'Assunta. Una bella tradizione che, timidamente, sta riprendendo vigore, incoraggiata dall'imput che la Proloco ha cominciato a dare da tre anni, focalizzando l'attenzione su un'usanza risalente al 1800 con la quale gli aletini resero onore alla statua dell'Assunta giunta ad Alezio per nave dalla città di Venezia.

Per tale motivo, la maggior parte dei lampioncini votivi, realizzati in materiale povero, riproducono velieri e barche. Dalla passata edizione, tuttavia, nel concorso si è introdotta una categoria-innovazione per dare spazio alla creatività personale.

Svoltando gli angoli della strade, la giuria "itinerante" ha potuto constatare che la fantasia non manca di certo agli Aletini!

Pro Loco RUVO DI PUGLIA

Autunno ruvese, torna la Sagra del Fungo Cardoncello

di Antonello Olivieri

Nel borgo antico della città del Talos e della buona cucina. Conoscere l'edizione 2014

Archivate e salutate le pinne, fucili ed occhiali, adesso si cambia stagione. Diamo il benvenuto all'autunno, stagione che i poeti dedicano alle foglie che cadono, periodo di vendemmia e delle sagre assieme a sua "maestà" il fungo Cardoncello.

Dopo alcuni mesi di assenza, una pagina su face-book si è riattivata raccogliendo un centinaio di adesioni in poche ore. La pagina in questione è quella della "Sagra del Fungo Cardoncello", manifestazione con al centro sua maestà Re Fungo Cardoncello, i sapori dell'arte culinaria e la cultura. L'evento è promosso dall'Associazione Pro Loco di Ruvo di Puglia in collaborazione con le Istituzioni locali.

Nello specifico nella pagina ancora compare poco, ma già dall'immagine di profilo e dai primi pochi post, ogni riferimento va alle date dell'8 e 9 novembre 2014, secondo weekend del mese.

Per ora abbiamo questi pochi dati che confermano una due giorni all'insegna del buon vino la presenza di migliaia di turisti e visitatori amanti dei sapori della terra di Puglia e della storia che aleggia nei suoi centri storici.

Per il decimo anno consecutivo, la ridente cittadina murgiana si appresta così a diventare capitale indiscussa dell'enogastronomia pugliese.

Nella città del Talos, sullo sfondo di uno scenario incantevole, per due giorni appunto si dedicherà tutta l'attenzione al prodotto tipico "naturale", accompagnato dalla riscoperta delle tradizioni culturali e turistiche della zona. A fare la differenza e a deliziare buongustai e buone forchette ci saranno oltre al re-cardoncello tutta un'altra serie di prelibatezze tipicamente murgiane: stand di legumi, formaggi, salumi, ortaggi, castagne, conserve, lampascioni, rape, taralli, prodotti caseari, frutta di stagione. La pasta fresca e finanche il "gelato" al cardoncello. Tutte qualità autoctone provenienti dal territorio regionale o di zone limitrofe (Basilicata, Calabria, Molise).

Tra gli ingredienti "sostenibili" c'è da aggiungerci anche l'olio extravergine e il buon vino (novello) visto che tra l'altro la manifestazione coincide con la vigilia del giorno di San Martino che di "ogni botte ne fa nuovo vino". Previste degustazioni di vini bianchi, rossi e rosati, dolci o liquorosi, novelli e spumanti delle rinomate cantine Crifo.

Una festa nella festa. Ricco il programma d'iniziativa ed eventi collaterali che anche quest'anno riserva alcune sorprese.

Andranno in scena spettacoli con musiche popolari e concerti itineranti, artisti di strada che toccheranno i diversi punti della città. Questi gli ingredienti che la Pro Loco, UNPLI di Ruvo di Puglia ha scelto di offrire ai tanti visitatori che



riconoscono alla città la patria del buon gusto e del buon cibo, dove in prima fila fa bella mostra sua gustosità "il fungo cardoncello". Immane le visite guidate ai monumenti e per il centro storico, con il Museo Jatta, Cattedrale, Grotta di San Cleto e Torre dell'Orologio pronti in bella mostra a farsi apprezzare, oltre alle escursioni naturalistiche presso il Parco dell'Alta Murgia con la collaborazione del Centro Studi e Didattica Ambientale Terrae.

Una cornice suggestiva, dunque, che ben si abbina ai sapori amabili, dolci ed inebrianti della buona cucina ruvese; un vero e proprio festival d'emozioni sotto le stelle.

Non resta che arrivare in città, sedersi a tavola e rivolgersi un gran "buon appetito!"

Per ulteriori informazioni sull'evento e per l'ospitalità alberghiera è possibile contattare l'Associazione Pro Loco al numero 080.3615419 o via mail all'indirizzo prolocoruvodipuglia@libero.it oppure ancora visitare il sito internet www.prolocoruvodipuglia.it. Sagra del Fungo Cardoncello è anche su Facebook.

Insomma, un centro storico ricco di storia, cultura e buona cucina, davvero da non perdere.

Pro Loco RUVO DI PUGLIA

A Ruvo di Puglia l'Arte del Modellismo: l'arte del particolare

di Antonello Olivieri

Da sabato 27 settembre a domenica 5 ottobre la X edizione della mostra - concorso presso il Convento dei PP. Domenicani.

La mostra - concorso biennale, "L'Arte del Modellismo" giunge alla sua X edizione. L'evento, ormai consolidato nel tempo, è diventato un appuntamento di rilevanza tra le tante iniziative turistiche culturali promosse dall'Associazione Pro Loco di Ruvo di Puglia, con il Patrocinio dell'Amministrazione Comunale, Assessorato alla Cultura e Turismo, della Regione Puglia, della Provincia di Bari, del Comitato Regionale dell'UNPLI, di "Puglia Eventi", del Coordinamento Italiano Modellismo Statico e del Gruppo Modellistico "Mutuo Soccorso del Figurino" di Bari e vede la collaborazione dell'Associazione Nazionale Carabinieri sez. di Ruvo, la III Regione Aerea dell'Aeronautica Militare.

La Mostra allestita come da tradizione nell'ex-convento dei PP. Domenicani, edificio cinquecentesco di grande pregio, sarà inaugurata sabato 27 settembre ed aperta al pubblico tutti i giorni. Domenica 5 ottobre, si svolgerà la cerimonia di premiazione.

Il crescente livello qualitativo - artistico delle opere esposte e la maggior presenza di partecipanti da un'edizione all'altra incoraggia l'Associazione ad operare sempre in modo migliore per lo sviluppo turistico e culturale della Città e tramandare alle generazioni future solidi basi.

Le categorie dei modelli, statici e dinamici, sono molteplici: aerei, navi, veicoli militari e civili, figure umane e fantastiche, che ogni espositore con metodica costanza, cerca, trova, e presenta facendo riscoprire per chi visita questo infinito gusto di storia, piedistallo ferreo per una nuova e lucida crescita.

È la città di Ruvo di Puglia e la sua naturale vocazione turistico - culturale ad essere protagonista e punto di riferimento per i molti appassionati e curiosi. L'Associazione Pro Loco è e sarà lieta di accogliere quanti con l'occasione della mostra vorranno visitare la città e trascorrere qualche giorno a Ruvo di Puglia vivendo un'esperienza unica e per certi versi indimenticabile.



Pro Loco BEACH GEMINI T.S.GIOVANNI

LA IV EDIZIONE DELLA NOTTE BIANCA A TORRE MOZZA

La Parrocchia Madonna dell'Aiuto, avvalendosi della collaborazione della PRO LOCO BEACH GEMINI T.S. GIOVANNI, si prepara ai festeggiamenti in onore della Madonna dell'Aiuto a Torre San Giovanni, marina di Ugento, secondo tradizione a cavallo della seconda domenica di agosto costituendo un importante appuntamento della Stagione Turistica Ugentina secondo il programma di seguito riportato:

SABATO 09 AGOSTO 2014

Da sempre legata al mondo dei pescatori che qui hanno vissuto, la festa della Madonna dell'Aiuto entrerà nel vivo il tardo pomeriggio della vigilia di sabato 9 agosto quando, annunciata dal botto forte e secco dei primi fuochi d'artificio, dal suono delle campane che annunciano le Funzioni religiose e dal Gran Concerto Bandistico Città di Scorrano (LE) la statua della Madonna inizierà il suo melodioso giro tra le strade del paese, prendendo il via la tradizionale Fiera Mercato nella zona del Porto.

All'uscita della Processione, che si snoderà tra le principali vie del Paese, si accenderanno le migliaia di luci che compongono il ricco addobbo di luminarie magistralmente realizzato dalla premiata Ditta Luminarie Santoro da Alessano (LE), creando un'esplosione di colori e di forme che incorniceranno i luoghi dei festeggiamenti. Alle 22:00 l'appuntamento è sulla Piazza del Porto per l'attesa esibizione dei TAMBURELLISTI DI TORRE PADULI secondo la tradizione del territorio, contestualmente per le strade della marina la DISTURBAND, un gruppo di 15 ragazzi che rallegreranno i turisti duran-

te i festeggiamenti, e per finire la QUADRIGLIA GEMINIANA formata da bambini che con abiti e musica folkloristica trasmetteranno gioia, divertimento e tradizione

DOMENICA 10 AGOSTO 2014

il giorno della Festa, sarà allietata, per l'intera giornata, dal Gran Concerto Bandistico Città di Scorrano (LE). Imperdibile sarà la PROCES-

SIONE SUL MARE della domenica

pomeriggio, quando il Simulacro della Vergine verrà accompagnato in porto e, imbarcato su un peschereccio, avrà inizio la lunga Processione che percorrerà per intero le affollate spiagge ugentine e rientrerà in porto intorno alle ore 21:00. Per chi volesse prendervi parte saranno disponibili, oltre a numerose imbarcazioni private, anche pescherecci adibiti al pesca turismo. Al rientro, sul piazzale del porto, la tradizionale S. Messa celebrata dal Vescovo della Diocesi di Ugento – S.M. di Leuca Mons. Vito Angiuli, poi il Simulacro della Vergine verrà ricondotto nella Chiesa a Lei dedicata. Alle 22:30, sulla Piazza del Porto, all'ombra della Torre di Carlo V, per tutti gli amanti della Pizzica Salentina, il grande concerto dei CALANTI che, fino a tarda notte, eseguiranno pizziche e tarante del Salento al ritmo dei tamburelli.

Così, anche quest'anno, il sentimento popolare di devozione e fede autentica per la V. S. Madonna dell'Aiuto, sarà visibile nella tradizione dei festeggiamenti civili a Lei dedicati, atto aggregante tra la Comunità locale ed i tanti



turisti ivi presenti.

La PRO LOCO BEACH GEMINI T.S.GIOVANNI naturalmente si appresta ad organizzare la IV EDIZIONE della NOTTE BIANCA A TORRE MOZZA nella giornata del 25 agosto con l'intento di destagionalizzare e far lavorare le strutture in un periodo diverso dai 15 giorni centrali di agosto. Soddisfatte tutte le strutture si preparano ad accogliere i tanti turisti che visitano la marina offrendo loro prodotti tipici, tradizione ed un programma, come sotto delineato:

ore 21.30 – Concerto del gruppo "ALLA BUA" – Gonfiabili e giostre (Zona Parcheggio);

ore 21.30 BALLI DI GRUPPO a cura del duo musicale "A94 Franco e Sabina" – QUADRIGLIA e tradizione (Zona Torre);

ore 22.00 spettacolo e musica con Il CARAVAN del CLOWN ROSARIO (presso Zona Hotel da Gianni) – PRODOTTI TIPICI E ARTIGIANATO LOCALE – organizzata dalla Pro Loco Beach Gemini – T.S.Giovanni

ore 23.00 CALANTI IN CONCERTO (Zona Torre) Musica e complessi vari presso ogni struttura per rallegrare la serata.



Pro Loco PORTO BADISCO

Manifestazioni organizzate dall'associazione per l'anno 2014

BREVI CENNI SU PORTO BADISCO

Porto Badisco è un piccolo gioiello della costa adriatica salentina, prezioso e incantevole ritrovo, che va custodito come fosse un diamante. La rarità del luogo è dovuta alle sue caratteristiche naturali fanno di Porto Badisco uno dei tratti di costa alta, ancora integra, sia del territorio locale e nazionale.

Il mare di un colore blu intenso attrae nei suoi giochi di colore con il bianco della costa fra-



stagliata, a Porto Badisco. non vi sono tratti di costa sabbiosa.

La leggenda narrata da Virgilio nella sua Enei-



de vuole che il piccolo porto sia stato la prima sponda adriatica che Enea raggiunse nel viaggio che da Troia lo portò sino in Italia. Una delle attrattive più suggestive di Porto Badisco, infatti, è la rinomata Grotta dei Cervi. La grotta, che rappresenta un antichissimo complesso ipogeo risalente a circa quattro millenni. In essa probabilmente trovavano rifugio le popolazioni di agricoltori e cacciatori che in epoca antica popolavano la zona

Non rimane altro da fare che recarsi di persona per visitare quest'angolo di Salento, una terra tutta da scoprire.

PROGRAMMA

36ª Giornata ecologica il **01 giugno**

Estemporanea di pittura il **20 luglio**

Proiezioni su Porto Badisco il **26 luglio**

Premiazione estemporanea di pittura con serata musicale il **02 agosto**

Proiezione delle grotte il **16 agosto**

Proiezioni varie il **23 agosto**

37ª Giornata ecologica il **01 settembre**

Gita Turistica il **19 ottobre**

Presepe artistico dal

25 dicembre al 06 gennaio

La rinomata "festa del riccio" non è stata riproposta in quanto il riccio di Porto Badisco è in fase di estinzione, la Pro loco per la tutela del territorio e della fauna marina ha annullato tale manifestazione.

Pro Loco CASTRO

La dama del mare

di Maria Coluccia

Venerdì 8 Agosto 2014, dalle ore 21.30, si svolgerà a Castro la settima edizione della rievocazione storica "Dama del mare", organizzata dalla Pro Loco di Castro.

La manifestazione rappresenterà, attraverso il gioco della dama, l'attacco che i Turchi sferrarono alla Contea di Castro nell'anno 1537. La spettacolare partita, che si svolgerà su una scacchiera gigante in Piazza Perotti nell'affascinante location del centro storico di Castro, vedrà sfidarsi 24 pedine appartenenti alla squadra dei Turchi e a quella della Contea di Castro, abbigliate con costumi rinascimentali e dotate di armi dell'epoca (scudi, spade e alabarde con simboli diversi). L'armata turchesca, guidata dal condottiero Ariadeno Barbarossa incontrerà la resistenza del conte Antonio Gattinara della Contea di Castro.

I due declameranno le mosse della partita dall'alto di due balconate speculari sotto gli

occhi della Dama del Mare. La "Dama del mare", protagonista dell'evento, rappresenta la Concordia che trasforma la violenza dell'assedio in una nobile partita, di cui non se ne conosce il vincitore.

Tutto il centro storico si trasformerà, con addobbi e stendardi rinascimentali.

Alla manifestazione parteciperanno più di cento figuranti, costituiti, da cittadini castrensi, da turisti presenti nel territorio.

Per info sulla Dama del mare potete contattarci in pro loco al num 0836/943317- mobile 347.6004905

FESTA DELLE COZZE E DEI SAPORI SALENTINI.



IL 18 e 19 AGOSTO A CASTRO MARINA NELLA SPLENDIDA CORNICE DEL PORTICCILO DI CASTRO - ORE 21.00. La Pro Loco di Castro con il patrocinio del Comune di Castro rinnova il suo appuntamento con la Festa delle Cozze e dei Sapori Salentini. Una Serata da non perdere, tutta dedicata alle specialità marinare. Piatti tipici come: Pepata di Cozze; Cozze alla Vampa; Cavatelli con le cozze; e tanto altro... all'interno delle due serate ci sarà tanta buona musica!



Pro Loco CASAMASSIMA

18 luglio dalle ore 18 - Folk delle Monache

L'ass. turistica Pro Loco Casamassima e l'ass. culturale Casarmonica organizzano una magica serata conviviale e musicale nell'agro casamassimese presso la Masseria delle Monache. Avvolti dall'ospitale atmosfera della campagna pugliese, Francesco Villari, proprietario dell'azienda agricola, accompagnerà gli ospiti in visita alla masseria e terrà un laboratorio delle mozzarelle mentre il gruppo folk e di ricerca storica di musica e tradizioni I Musicanti del Paese Azzurro intratterranno con danze e canti. Seguirà una cena basata sulla partecipazione volontaria dei commensali, infatti ogni partecipante è invitato a portare con sé il necessario per la propria cena, imbandendo la propria tavola con manicaretti deliziosi, il cui tema principale è la tipicità pugliese. Casamassima diventa protagonista di ruralità, infatti anche l'abbigliamento dei partecipanti dovrà essere a tema rurale.

9 e 10 agosto - Manifestazioni Laurentiane

L'Archeoclub d'Italia-sede di Casamassima, con l'intento di mantenere viva una tradizione millenaria legata al culto di san Lorenzo e nel contempo rivalutare e promuovere l'antica badia del X secolo, splendidamente collocata nell'agro casamassimese nella Lama San Giorgio, organizza per il 9 e 10 agosto le "Manifestazioni Laurentiane" con il patrocinio e collaborazione della Pro Loco Casamassima. Sono in programma momenti culturali e folcloristici, oltre che religiosi. Alla Messa dell'alba (ore 6.30) partecipa il Priore della Basilica san Nicola di Bari, proprietaria della chiesetta, oltre al parroco della parrocchia Santa Croce di Casamassima. A conclusione dei festeggiamenti il 10 agosto alle ore 20.00 "Musica sotto le stelle".

7 settembre ore 20 - Don Sante, un casamassimese nella storia dei tempi

Concerto di musica lirica e leggera in ricordo di Don Sante Montanaro, amante e intenditore di musica classica e casamassimese illustre che ha dedicato la sua vita non solo a Dio e alla Santa Sede, ma che si è speso anche grandemente per la cultura e l'arte come espressioni massime della divinità e spiritualità racchiuse in ognuno di noi. L'ass. Pro Loco, di cui don Sante è stato socio per decenni, organizza in occasione del suo compleanno una serata di conversazione e musica in sua memoria presso il bellissimo Palazzo Monacelle in via Roma.

21 settembre ore 9.45 - XXVII Stramaxima

La "Amatori Atletica Emanuele Manzari di Casamassima", con il patrocinio di numerose istituzioni pubbliche, dell'Aeronautica Militare e della Pro Loco, organizza la rinomata e attesa gara podistica Nazionale "Stramaxima" giunta alla sua XXVII edizione e che comprende il XXV Trofeo "E. Manzari". La manifestazione, che attende circa milleottocento atleti tesserati provenienti da tutta Italia, si svolgerà domenica 21 settembre con partenza alle ore 9.45.

La gara, di 10,200 Km, è inserita nel calendario Nazionale FIDAL, valida per l'assegnazione dei titoli di Campionato Regionale FIDAL 2014 di corsa su strada individuale Allievi-Juniores-Promesse-Seniores-Amatori-Master M/F e di prova di Campionato Nazionale di Corsa su Strada dell'Aeronautica Militare. La passata edizione è risultata di altissimo valore tecnico-agonistico con la registrazione di uno dei migliori tempi mai realizzati dal vincitore 32'35", che ha ulteriormente migliorato il primato precedente, tempo di assoluto rispetto a livello nazionale per una gara su strada. Nell'ambito della manifestazione si svolgerà il VII concorso fotografico "Fotografa la Stramaxima".

La manifestazione si prefigge lo scopo di non disperdere il patrimonio culturale e sportivo di Casamassima contribuendo anche alla promozione turistica del Comune.

3 e 5 ottobre - Corteo Storico "CORRADO IV DI SVEVIA"

Ritorna con successo tutti gli anni ogni primo



weekend di ottobre il Corteo Storico "Corrado IV di Svevia", che giunge nel 2014 alla sua XVIII edizione. L'Associazione Pro Loco Casamassima rievoca la restituzione del Feudo a Roberto di Casamassima da parte di Corrado IV, figlio ed erede dell'Imperatore Federico II di Svevia, avvenuta nell'aprile del 1252. Il passaggio di Corrado IV da Casamassima è realmente avvenuto ed è documentato dalla pergamena originale della reintegra del Feudo conservata nell'Archivio Storico della Biblioteca di Bari. Venerdì 3 ottobre si tiene una cena medievale con concerto e spettacoli presso Masseria Cariello Nuovo (su prenotazione); mentre domenica 5 ottobre al corteo lungo le vie del centro seguono grandi festeggiamenti con spettacoli di sbandieratori, musicisti, danzatrici, mangiafuoco, falconieri, duelli fra cavalieri, giocolieri e teatranti, a conclusione dei quali, segue una gustosa cena medioevale per i figuranti e tutti i visitatori, mentre le strade del centro storico brulicano di mercatini artigianali e giochi medievali.

Il Corteo Storico "Corrado IV di Svevia" gode del patrocinio della Repubblica Italiana e dei Consolati Onorari del Regno del Belgio e della Repubblica Federale di Germania.



Pro Loco LATIANO **XXII FESTA IN MASSERIA**

Tra gli eventi dell'estate salentina, portatori di fascino, cultura e tradizioni, rappresenta ormai un'occasione imperdibile la festa in masseria, caratteristica ricorrenza contraddistinta da quei suoni e quei sapori popolari, che vanno a determinare l'identità culturale di ognuno di noi. Organizzata dall'Associazione Pro Loco di Latiano nell'affascinante cornice della Masseria Marangiosa (una delle più importanti aziende agricole/casearie del Salento), e con il patrocinio della locale Amministrazione Comunale, la serata consente la degustazione di piatti tipici,

come la carne alla brace, i panzerotti fritti, la tipica focaccia pugliese e il formaggio alla piastra, il tutto innaffiato da un ottimo vino nostrano e condito dalle magiche note della musica popolare salentina.

La Masseria Marangiosa, che da anni fa sì che i suoi luoghi divengano cornice di questa importante manifestazione, si estende su circa 95 ettari a seminativo, che comprendono oliveti e prati ove pascolano bovini, ovini, equini, asini e animali di piccola corte. Al suo interno vi è poi



la presenza di un importante caseificio aziendale, dove si producono i formaggi tradizionali. Alla serata, prevista come da tradizione la prima domenica di agosto, siete tutti invitati, affinché ognuno di voi possa tuffarsi in quel percorso che inesorabilmente porta a rivivere quelle emozioni popolari salentine tipiche di un tempo.

XIII RADUNO BIENNALE DI AUTO E MOTO STORICHE

Il 19 Ottobre 2014 il C.A.M.E.B (Centro Automoto d'EPOCA BRINDISI) con l'ausilio dell'associazione Pro loco, dell'Amministrazione Comunale e la guida del Punto A.C.I. della città di Latiano organizza il XIII RADUNO BIENNALE DI AUTO E MOTO STORICHE.

La manifestazione sarà caratterizzata da un

numero di vetture non eccedente le 70 unità selezionate per età (almeno quarantenni) e di un certo pregio collezionistico. Le attività della giornata saranno le seguenti: visita ai musei e ad un santuario della città; assaggi enogastronomici; pranzo sociale.



SAGRA TI LI STACCHIODDI 2014

Si terrà domenica 5 ottobre a Latiano, dalle ore 12:00 alle ore 15:00 e dalle ore 19:00 alle ore 22:00, la Sagra ti li Stacchioddi, evento unico nel suo genere, giunto ormai alla sua XXXVII edizione, che costituisce ormai un'importanza tale da essere annoverato tra gli elementi fondanti della tradizione culturale e popolare latianese.

Nella straordinaria cornice di Piazza Umberto I a Latiano, e in concomitanza con la Fera (tradizionale fiera cittadina, anch'essa parte della storia locale) sarà quindi possibile gustare le orecchiette fatte in casa (li stacchioddi) condite con ragù e accompagnate dai tipici involtini di cavallo al sugo (brascioli). Un piatto tanto semplice e genuino quanto saporito e ricco, caratterizzato da un gusto che rimanda al passato e alle nostre tradizioni popolari, ma che allo stesso tempo guarda al futuro lanciandosi anche all'estero come un vero e proprio brand enogastronomico. Nel corso della sagra sarà possibile degustare dell'ottimo vino locale ot-



tenuto dalla lavorazione di uve di negramaro e malvasia. Nell'occasione l'Associazione Pro Loco di Latiano, che da ben 37 edizioni cura la

buona riuscita dell'evento, presenterà la XVII edizione dell'imperdibile quaderno/ricettario tematico, associato ad un gadget di ceramica con il logo della manifestazione.

Sempre a cura della locale Pro Loco, le giornate che precedono la XXXVII edizione della Sagra ti li Stacchioddi saranno contraddistinte da un insieme di laboratori le cui finalità saranno la promozione di alcuni piatti tipici locali, dalla pasta ai dolci fatti in casa.

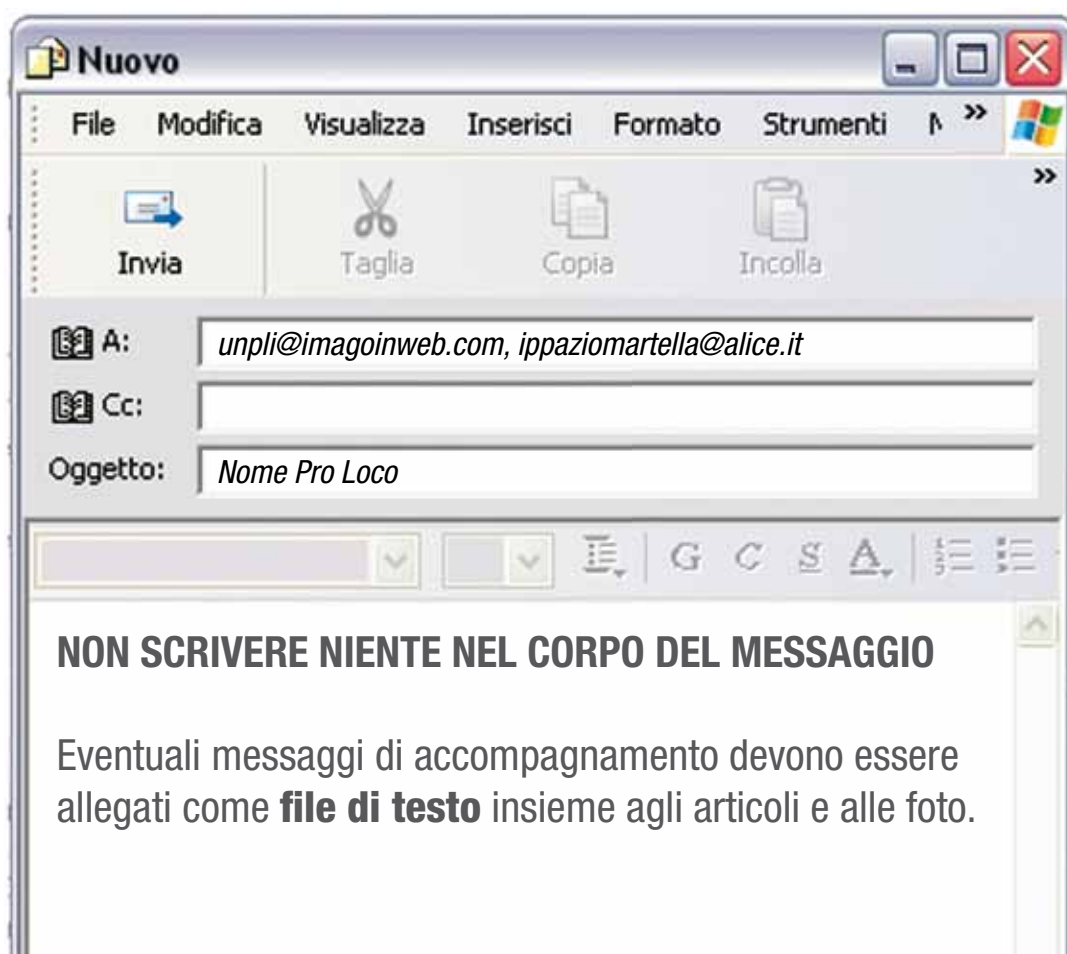


COME INVIARE IL MATERIALE DA PUBBLICARE SUL BOLLETTINO

Gli articoli o eventuali comunicazioni esplicative devono essere inviate come **file di testo**, (es. *word, open office, rtf, txt*).

Gli articoli da pubblicare devono riferirsi ad iniziative che le Pro Loco hanno nel programma che andranno a realizzare nei 4/5 mesi avvenire, dopo l'uscita del Bollettino.

Le foto allegate a corredo degli articoli devono essere di buona qualità.



Le immagini di bassa qualità non verranno pubblicate.

SPEDIRE IL MATERIALE ENTRO LA DATA CHE IL PRESIDENTE REGIONALE PUNTUALMENTE INDICA

Seguendo questi piccoli accorgimenti si dà un indispensabile contributo per una corretta e celere impaginazione del bollettino riducendo al minimo errori e/o omissioni di pubblicazione di qualche articolo. Si ricorda che inviando gli articoli per posta elettronica non si ha la certezza che questi arrivino, è opportuno per avere certezza dell'avvenuta ricezione, chiamare Ippazio Martella: 0833 533245 - 328 7750848.

ELENCO PRO LOCO ASSOCIATE UNPLI PUGLIA



AFFILIAZIONE AGGIORNATA AL 31/05/2014

PROVINCIA DI BARI

Acquaviva delle Fonti	70021	p. dei Martiri 9
Adelfia	70010	v. V. Veneto 201
Alberobello	70011	v. Monte Nero 1
Altamura	70022	p. Repubblica 10
Bari - IV Circ.	70129	v. S. Gaspare del bufalo 1
Bitetto	70020	v. Monache 9
Casamassima	70010	c. V. Emanuele 43
Cassano Murge	70020	v. Miani 13
Conversano	70014	p. Castello 13
Corato	70033	p. Sedile 41
Gioia del Colle	70023	v. S. Maria Maddalena 9
Gravina di Puglia	70024	p. Plebiscito 6
Locorotondo	70010	p. V. Emanuele 27
Modugno	70026	p. Sedile 22
Mola	70042	v. XX settembre
Molfetta	70056	p. Municipio 30
Poggiorsini	70020	v. A. Moro 14
Polignano a Mare	70044	v. G. Magnesi 28
Putignano	70017	p. Plebiscito 1
Ruvo	70037	v. V. Veneto 48
Sammichele	70010	p. XXIV Maggio 9
Santeramo in Colle	70029	p. Di Vagno 36
Santo Spirito	70127	v. Garibaldi 31/B
Terlizzi	70038	c. Dante 56
Toritto	70020	p. Aldo Moro 5
Turi	70010	v. XX Settembre 3
Valenzano	70010	Largo Plebiscito s.n.

PROVINCIA DI BRINDISI

Carovigno	72012	v. V. Emanuele 25
Cellino S. Marco	72020	v. Berlinguer 6
Francavilla Fontana	72021	v. Dimitri 4
Latiano	72022	v. Umberto I 57
Mesagne	72023	p. Orsini del Balzo 3
Sammichele S.	72018	v. Caduti di via Fani 20
Sandonaci	72025	v. W. Tobagi 1
San Pancrazio S.	72026	p. Umberto I 26
San Pietro V.	72027	v. Brindisi 157
Torre S. Susanna	72028	v. Leanza 61
Villa Castelli	72029	v. Margherita di S. 12

PROVINCIA DI TARANTO

Carosino	74021	v. Roma 73/A
Castellaneta	74011	v. V. Emanuele 89
Crispiano	74017	c. V. Emanuele 143
Fragagnano	74022	v. V. Emanuele 30
Grottaglie	70025	v. Carnevale 12
Lama	74122	v. Lama 61
Leporano	74020	v. Quaglie 7
Lizzano	74020	c. V. Emanuele 39
Manduria	74024	p. Maggi 7
Marina di Ginosa	74025	p. Stazione 1
Martina Franca	74015	v. Cisternino 96
Maruggio	74020	p. Marconi 7A
Massafra	74010	v. Diasparro 11
Monteiasi	74020	p. M. Immacolata 8
Montemesola	74020	v. Galliano 4
Mottola	74017	v. Palagianello 126
Palagianò	74019	c. V. Veneto 4
Pulsano	74026	v. Costantinopoli 33
San Giorgio Jonico	74027	p. San Giorgio 1
San Marzano di S. G.	74020	v. Macchiavelli, 18/b
Sava	74028	v. G. Cesare 23 c.p. 40
Taranto	74121	v. Puglie 42/A
Torricella	74020	v. Rosario 52

PROVINCIA DI BAT

Andria	76123	v. Vespucci 114
Bisceglie	76011	v. G. Frisari 5
Canosa	76012	v. Trento e Trieste 20
Margherita di S.	76016	v. Leonardo da Vinci 18
Minervino Murge	76013	v. Dante 69
S. Ferdinando di P.	76017	v. Macchiavelli 47
Spinazzola	76014	p. Plebiscito 1
Trani	76125	v. Annunziata 13
Trinitapoli	76015	v. V. Emanuele 134

PROVINCIA DI FOGGIA

Accadia	71021	v. Borgo 24
Bovino	71023	c. V. Emanuele 1
Candela	71024	p. Umberto I 7
Casalnuovo Monterotaro	71033	v. A. Diaz 74
Castelluccio dei Sauri	71025	p. Municipio 1
Castellnuovo della Daunia	71034	p. Guglielmi 4
Deliceto	71026	c. R. Margherita 57
Lucera	71036	p. Nocelli 4
Manfredonia	71043	p. della Libertà 1
Monteleone di Puglia	71020	v. Contella 6
Monte Sant'Angelo	71037	v. Reale Basilica 40
Ordona	71040	v. D'Aloia 8
Orsara di Puglia	71027	v. XX Settembre 1
Orta Nova	71045	c. Matteotti 25
Panni	71020	v. Romolo 4
Pietramontecorvino	71038	v. Lucera 29
Roseto Valfortore	71039	largo Donatelli 25
San Giovanni Rotondo	71013	v. Petrucci 7
San Marco in Lamis	71014	v. Addolorata 1
San Marco La Catola	71030	v. Roma 36
San Paolo di Civitate	71010	v. XX Settembre
San Severo	71016	v. S. Giuseppe 29
Sant'Agata di Puglia	71028	vico Farmacia 8
Serracapriola	71010	v. Matteotti 8
Torre Maggiore	71017	v. P. Gobetti
Troia	71029	v. Reg. Margherita 141
Volturino	71030	v. Tasso 3

PROVINCIA DI LECCE

Acquarica del Capo	73040	parco delle Rimembranze
Acquarica di Lecce	73029	v. Pozzo 30
Alessano	73031	v. A. Commeno 46/c
Alezio	73011	v. Municipio 5
Andrano	73030	p. Castello 2
Borgagne	73020	v. Venezia
Botrugno	73030	Largo Indipendenza 7
Calimera	73021	v. San Giovanni Bosco 3
Cannole	73020	v. C. Battisti
Casalabate - Squinzano	73018	v. De Nicola 106/A
Casalabate - Trepuzzi	73019	p. Lecce 1
Castro	73030	v. Fr. Bandiera 59
Collepasseo	73040	v. C. Battisti 16/1
Copertino	73043	p. Regina Margh. 71
Corigliano d'Otranto	73022	v. N. Sauro 58
Corsano	73033	v. della Libertà
Cursi	73020	parco Rimembranza 30
Cutrofiano	73020	v. Umberto I
Depressa	73039	v. Fiume 14
Felline	73040	v. Fosso 2
Gagliano del Capo	73034	c. Umberto I 5
Galatina	73013	v. Umberto I 28
Galatone	73044	p. SS. Crocifisso 4
Gallipoli	73014	v. Kennedy
Gemini	73059	p. Rocco Ciurlia 16
Giurdignano	73010	p. Municipio
Lecce	73100	v. Lazari 12
Lequile	73010	v. San Cesario 2
Leverano	73045	v. Roma 36
Lido Marini	73054	v. Roma 211
Maglie	73024	v. Unità d'Italia 24
Marittima	73030	c/o Centro Anziani v. Roma 6
Martignano	73020	parco Sabra e Chatila
Matino	73046	v. Duca d'Aosta 15
Melpignano	73030	p. Margherita 2
Minervino	73027	p. Baccaro c/o pal. Comunale
Montesano	73030	v. S. Donato 1
Muro	73036	v. Paolo Borsellino 24
Nociglia	73020	v. Roma
Parabita	73052	v. V. Emanuele II 21
Patù	73053	p. Indipendenza 8
Pisignano	73029	v. Mater Domini
Porto Badisco	73020	c/o v. Japigia 1 Minervino
Porto Cesareo	73010	v. S. Pellico 34
Presicce	73054	v. Castello
Salice Salentino	73015	v. Umberto I
Sanarica	73030	v. Orsini 15
San Cassiano	73020	p. Cito
San Cataldo	73010	v. C. Margottini (zona Faro)
San Foca	73026	v. Tevere 41
Sannicola	73017	v. Colombo
San Pietro in Lama	73010	v. R. Margherita 36
Santa Cesarea Terme	73020	v. Roma 159
Santa Maria al Bagno	73050	v. Anna Frank 4
Santa Maria di Leuca	73040	lung. C. Colombo 53
Secil	73050	p. San Paolo
Serrano	73020	v. A. De Gasperi 33
Specchia	73040	c. Umberto I 22
Spiaggiabella	73100	c/o v. Bozzi 5 - Lecce
Spongano	73038	v. Carmine
Squinzano	73018	v. A. Diaz 14
Sternatia	73010	v. Platea 63
Strudà	73020	p. V. Veneto 13/A
Supersano	73040	v. Roma
Surano	73030	v. Roma 4
Surbo	73010	largo S. Maria del Popolo 13
Taurisano	73056	v. F. Lopez Royo 2
Taviano	73057	v. V. Emanuele II
Tiggiano	73030	p. Castello 23
Torre Lapillo	73050	v. Torre
Trepuzzi	73019	v. R. Elena 15
Ugento	73059	c. Umberto I
Uggiano La Chiesa	73020	v. Mulini a vento 6
Veglie	73010	v. S. Giovanni 10
Vernole	73029	v. Chiesa 10/B
Vignacastri	73030	v. Asilo 66
Villa Baldassarri	73010	p. S. Lorenzo
Villa Convento	73050	Prov. Novoli 178
Zollino	73010	v. V. Emanuele II 5

Pro Loco PUGLIA

PRESIDENTI PROVINCIALI UNPLI PUGLIA

BARI

Nadia Spinelli - via Ciardiello 6 70021 Acquaviva delle Fonti - 080/767813 - 347/4229114

BRINDISI

Cosimo Galasso - via F. Ippolito 67 - 72022 Latiano - 0831/721096 - 349/3349171

FOGGIA

Gerardo Lionetti - via Santa Maria delle Grazie 71028 Sant'Agata di Puglia - 0881/984433 - 347/5303840

LECCE

Adelmo Carlà - via Caduti d'Africa 73010 Surbo - 0832/362836 - 339/1762585

TARANTO

Pina Acquaviva - Corso V. Emanuele 37 - 74020 Lizzano - 099/9552217 - 333/7244033

DELEGATO BAT

Vincenzo Orfeo - v. Martin Luther King 4 - 76015 Trinitapoli - 0883/634155 - 333/8582335

PRESIDENTE CONSORZIO "CAPO DI LEUCA"

Antonio Renzo - via Risorgimento 73040 Morciano di Leuca - 0833/743078 - 349/7241410

PRESIDENTE CONSORZIO "GARGANO"

Angelo Marino - contrada Ferrareccia - 71013 San Giovanni Rotondo 333/1468189

RAPPRESENTANTI PUGLIESI NELL'UNPLI

GIUNTA NAZIONALE

Rocco Lauciello - v. A. Volta 3/B - Ruvo di Puglia (BA) - 339/5864023

CONSIGLIO NAZIONALE

Pietro Guerra - v. Strada 25 - 4 Monte Sant'Angelo (FG) - 338/1669232

REVISORE NAZIONALE

Beniamino Indino - v. Martiri d'Otranto - Specchia (LE) - 339/4893633

Vacanze, gite, escursioni in Puglia.
Le Pro-Loco al servizio del turista, ufficio assistenza tel.
Tel./Fax 0832/241544



**In Puglia
vacanze indimenticabili
tutto l'anno.
Riti antichi,
sapori mediterranei,
musica folk, sagre e feste,
mare e cultura,
un'esperienza singola
nell'accogliente terra pugliese.
Le Pro Loco assicurano ai
soci delle Pro-Loco
italiane soggiorni da favola
e prezzi estremamente
contenuti.**

ACCOGLIENZA E TUTELA DEL TURISTA

Si invitano le Associazioni Pro-Loco e gli uffici di Informazione e Accoglienza Turistica, in particolare, ad intraprendere tutte le iniziative possibili onde migliorare le condizioni di assistenza e garantire le misure di tutela del Turista. Si prega vivamente di segnalare a questo Comitato eventuali situazioni di difficoltà o di inadempienza, che si dovessero riscontrare.

Abboniamoci e difendiamo il bollettino regionale!

Abbonamento 2014 € 15,00 sul c/c con l'IBAN:

IT33C0200880171000102709989

intestato a Comitato UNPLI Puglia - Castro (Le)

Vacanze, gite, escursioni in Puglia.

Le Pro-Loco al servizio del turista, ufficio assistenza



COMUNITÀ EUROPEA



REGIONE PUGLIA



*La Redazione
Augura
alle Pro Loco
e ai loro ospiti
Buone Vacanze*