

Dice un proverbio francese: *Sans pain ni vin, l'amour n'est rien*. Senza pane e senza vino, non c'è amore.

Foto di Sabrina Casson

A French proverb says: *Sans pain ni vin, l'amour n'est rien*. Without bread and without wine, there is no love.

il Pane e il Vino

di Claudio Bacilieri

Pane e vino sono simboli forti, caldi, che l'esangue società postindustriale tende a raffreddare. I borghi - dove il cibo è ancora un piacere e le grandi catene alimentari industriali che lo producono in serie sono meno presenti - ci ricordano che mangiare è un fatto culturale, l'espressione diretta di ciò che si è. Ludwig Feuerbach diceva: l'uomo è ciò che mangia. Il cibo è un linguaggio, racconta il nostro modo di vivere, di pensare, di rapportarci agli altri, di amare. Quando arriviamo in un borgo, la prima cosa che facciamo è assaggiarne il pane e berne il vino. **Se sono buoni il pane e il vino, il borgo ha superato il nostro test** e diventa oggetto d'amore.

Quando viene spezzato e diviso, il pane rappresenta la vita condivisa, l'unione. Il pane è simbolo dello spirito che muore e risorge, il vino è l'estasi divina. Nell'antichità la vite - ci ricorda il grande storico della cultura materiale Piero Camporesi - coincideva con "l'albero della vita" ed era espressione dell'immortalità. "Liquido d'intenso significato spirituale al punto da identificarsi nel mistero eucaristico col sangue di Dio", **il vino aveva nella vendemmia il suo "tempo delicato e felice"**. Il pane era il "corpo di Cristo" e proprio l'indebolimento del simbolo eucaristico - nota Camporesi - ha reso meno importanti, meno sacrali, il pane e il vino sulle nostre tavole. Dove il bianco dietetico di yogurt, mozzarella e latte scremato ha sostituito il rosso delle carni sanguigne e del vino, viene meno il legame forte con le cose della terra, con gli antichi saperi delle tinaie e dei forni. Non tutto è perduto, però: ci sono ancora luoghi, in Italia, in cui chi beve vino lo capisce e gli parla, e dove il pane buono è nutrimento dell'anima, non solo del corpo.

Bread and wine are strong and warm symbols, which the pale postindustrial society tends to cool down. The villages - where the food is still a pleasure and the big food industries that produce it serially are less present - remind us that eating is a cultural fact, the direct expression of what we are. Ludwig Feuerbach used to say: a man is what he eats. Food is a language, it tells the way we live, think, relate to others and love. When we go in a village the first thing we do is to taste its bread and drink its wine. If the bread and wine are good, the village has passed our test and we become in love with it.

Where the dietetic white of yoghurt, mozzarella and skimmed milk replaced the red of juicy meats and wine, the strong bond with the products of the earth, with the ancient knowledge of the wine-fermentation rooms and the furnaces is disappearing. However, not everything is lost: there are still places in Italy where the ones who drink wine understand it and talk to it, and where good bread is food for the soul, not only for the body.

Il pane selvaggio

.....
Triora

Questo borgo del Ponente ligure era il granaio della Repubblica di Genova. La bontà del suo pane, uno dei più tradizionali della regione, è garantita dalla storia. Preparato con farina di grano tenero di tipo 1, meno raffinata della 0 e della 00 ma più ricca di fibre e proteine, lo si compra dall'unico produttore, il Panificio Angiolino Asplanato. Il forno è erede di una tradizione che incrocia il pane con un famoso processo alle streghe.

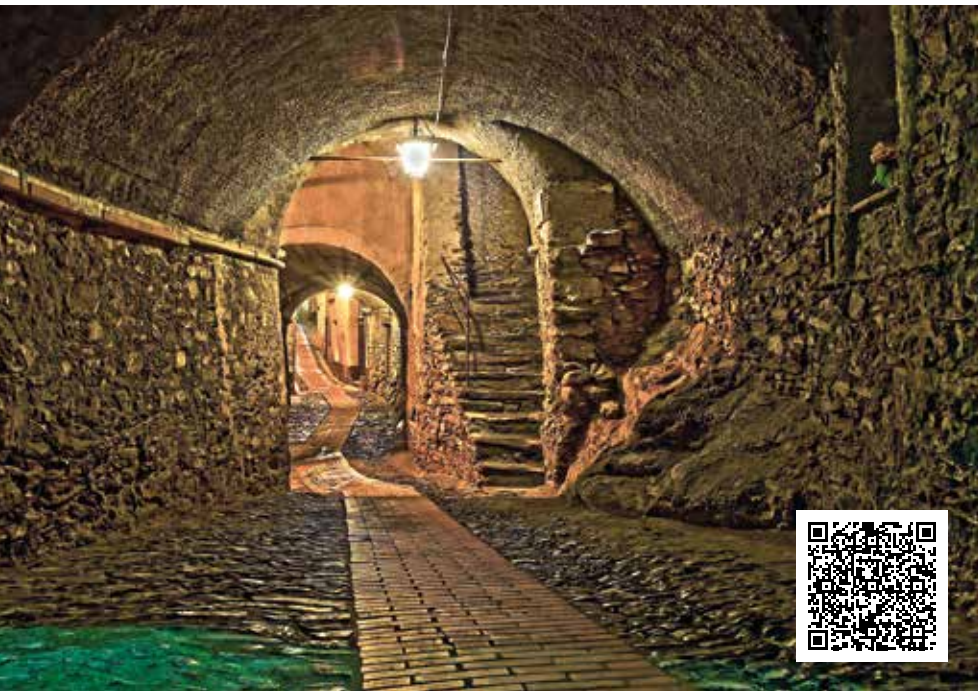
Il “pane selvaggio” di cui parlava Piero Camporesi assomiglia un po' a quello surgelato e precotto dei nostri supermercati. Lo studioso forlivese ha scovato nel magma del tempo il pane che nelle campagne povere d'Italia si dava ai denutriti per tenerli almeno al di sopra della linea della morte: era un pane “truccato” – ce ne sono stati tanti nella storia e ce ne sono ancora (si sussurra oggi di baguette cotte in Romania con il legno delle casse da morto) – che aveva effetti allucinato-

ri o ipnotici, capaci di far sopportare la fame. Era il pane delle farine mescolate con i semi di papavero o con erbe e granaglie tossiche, una sostanza stupefacente che produceva una narcosi di massa. Nella Modena del 1601 una cronaca riferisce che “li poveri, per non vedere li figli morire dalla fame, se ne vanno per il mondo *malabiando*” (cioè imprecando e prendendo la cattiva strada).

Più o meno in quel periodo a Triora si svolge

un processo alle streghe ampiamente documentato nel museo locale. Irrequieta per il protrarsi di una carestia, la gente del paese cominciò sul finire del 1587 ad incolpare alcune povere donne che vivevano ai margini della società. Chiamati dagli Anziani del paese, arrivarono a Triora due inquisitori che, raccolte le prove, fecero arrestare una ventina di donne, riconoscendone colpevoli tredici ed addebitando poi le stesse colpe, fra le quali quella di infanticidio, a quattro ragazze e a un fanciullo. Sottoposte a ogni genere di tortura, molte donne tra i tormenti ne denunciavano altre, arrivando a coinvolgere anche le matrone, parenti degli stessi Anziani, che si videro costretti a protestare energicamente presso il governo di Genova. La situazione era sfuggita di mano: una donna si suicidò gettandosi dal balcone, un'altra morì a seguito delle torture, il paese era in subbuglio. Nel giugno 1588 arrivò un commissario straordinario della Repubblica di Genova che, dopo un'accanita caccia anche nei paesi vicini, fece trasferire nelle carceri genovesi tredici streghe detenute a Triora, cinque delle quali furono condannate a morte e altre morirono di stenti nelle celle.

Una tradizione non confermata associa il fenomeno delle *baggiure*, come venivano chiamate le streghe da queste parti, al loro



Un falò in piazza ricorda il rogo delle streghe (foto Silvano e Giuliano). Nella pagina accanto, i caruggi di Triora e, in quella successiva, una visione d'insieme del borgo (foto Cecchi).

A bonfire in the square remembers the roar of witches (photo Silvano and Giuliano). In the previous page, the caruggi of Triora and, in the next, an overview of the village (photo Cecchi).



consumo del pane di Triora, un “pane selvaggio” che nel XVI secolo era forse preparato con granaglie infettate da un fungo, noto come “segale cornuta”, contenente acido lisergico, da cui si ricavano allucinogeni come LSD. Il fungo, presente sulle spighe di segale o frumento, è una droga potente che altera il sistema nervoso e potrebbe essere all’origine delle stranezze delle baggiure di Triora. Se sulla nocività del pane delle streghe non ci sono riscontri, è certo che oggi esso si presenta come un pane di montagna croccante fuori e morbido dentro, ricco di fibre, vitamine, sali minerali, e proteine e capace di conservarsi a lungo, fino a una settimana dalla cottura. È di forma rotonda e viene pre-

parato ogni giorno da cinquant’anni e senza mai cambiare ricetta dal Panificio Asplanato, che lo distribuisce in tutta la regione (www.paneditriora.it). Un tempo veniva cotto una volta alla settimana nei forni comunitari. Il metodo è rimasto lo stesso: il pane viene fatto riposare direttamente su un letto di crusca e poi infornato. Il segreto della sua bontà è nella farina, nell’acqua e soprattutto nell’aria fresca di montagna.

Per assaporare al meglio il pane di Triora, sempre ottimo con ogni pietanza, conviene accompagnarlo ai formaggi locali come quelli d’alpeggio e soprattutto il *bruzzu*, pre-

parato con siero di latte ovino e ottenuto dalla fermentazione naturale della ricotta: dal sapore leggermente piccante, il *bruzzu* è un ottimo condimento per la pasta. Pane, pasta: siamo dentro la civiltà del mangiare, la cucina come luogo del nutrimento; siamo nel cuore della sostanza del vivere, fatta di odori, sapori, digestioni, profumi, piaceri, miserie, liquami, putrescenze, estasi, voluttà, lussurie. Tra le miserie, l’allucinante seduta di tortura di Franchetta Borelli, con parole e gesti minuziosamente registrati dai notai dell’inquisitore, tal Giulio Scribani, di cui potete leggere gli atti nel nuovo Museo Etnografico e della Stregoneria ospitato nello storico Palazzo Stella.



The wild bread

This village of the Ligurian Ponente was the barn of the Republic of Genoa. The deliciousness of its bread, one of the most traditional of the region, is guaranteed by history. Prepared with soft wheat flour rich in fibers and proteins, you can buy it only in one place, the Panificio Angiolino Asplanato. The furnace is the heir of a tradition that crosses bread with a famous trial for witches.



The “wild bread” of Piero Camporesi resembles the frozen and precooked one of our supermarkets. The scholar from Forlì found in the magma of time the bread that was used in the Italian countryside to feed undernourished people just so they wouldn’t die: it was an “altered” bread – there have been many of them in history and are still present today (nowadays it is said that some baguettes in Romania are cooked with wood from coffins) – that had hypnotic and hallucinogenic effects, able to make them bear the hunger. It was the bread with flours mixed with poppy seeds or toxic herbs and grains, a narcotic substance that produces a mass narcosis.

More or less during that period in Triora a trial to the witches took place, which is largely documented in the local archive. Agitated for the continuous famine, the people of the place started to blame some poor women that lived on the fringes of society around the end of 1587. Called by the Elderly people of the village, two inquisitors arrived to Triora and once they had collected evidences, they arrested about 20 women. Submitted to any kind of torture, many women in agony reported other women, by involving also the matronly ones, related to the same Elderly people which were then forced to vigorously protest at the govern of Genoa. On June 1558 a special commissioner of the Republic of Genoa arrived and put in the prisons of Genoa 13 witches detained in Triora, five



of which were sentenced to death and the other died for privation in the cells.

An unconfirmed tradition connects the phenomenon of the *baggiure*, as witches were called in these areas, to their consumption of the bread of Triora, a “wild bread” that in the XVI century was probably prepared with grains infected by a fungus, known as “ergot” which contained lysergic acid, from which people extract hallucinogenics like LSD. The fungus, present of the spikes of rye or wheat, is a strong drug which alters the nervous system and

it could be the cause of the bizarre behaviours of the *baggiure* of Triora. If there are no confirmations on the harmfulness of the bread, what is certain is that today it is a mountain bread with a hard shell and a soft centre, rich in fibers, vitamins, mineral salts and proteins, which can be stored for a long time, even for a week after its baking. It has a round shape and it has been prepared for 50 years without any changes in the recipe by the Panificio Asplanato that supplies the entire region. The secret of its deliciousness is in the flour, the water but most of all in the fresh mountain air.

Il pane dei pellegrini

Altopascio

di Maurizio Marchetti

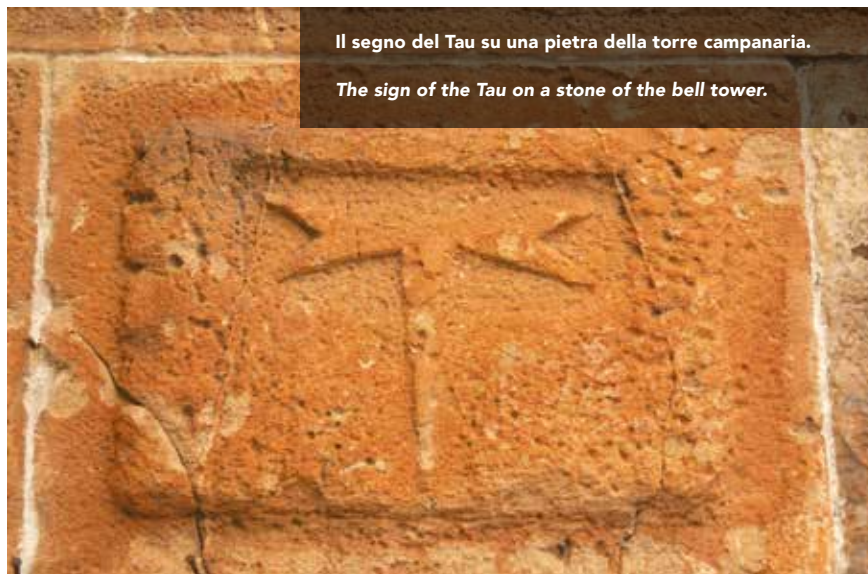


Nel nostro immaginario il pane è molto più di un semplice alimento. È un simbolo che racchiude in sé molteplici significati, sacri e profani. Da millenni è l'emblema del nutrimento, del corpo e dell'anima, ma anche dell'unione e dell'amicizia. Offrire o condividere un pezzo di pane è la forma più semplice e autentica dell'accoglienza, della fratellanza, della predisposizione all'altro. La cultura dell'ospitalità è stata decisiva nella storia di Altopascio, borgo nato intorno all'attività assistenziale e caritatevole svolta per i pellegrini della Via Francigena a partire dalla metà dell'XI secolo.

Con la forte ripresa dei traffici e dei movimenti di persone e merci lungo la Via Francigena, nel territorio di cerniera tra Lucca, Pisa e Pistoia sul finire del primo secolo del secondo millennio inizia ad essere attivo sulla stessa strada uno spedale, dedicato all'accoglienza, al ristoro e alla cura dei pellegrini. In esso veniva fornita assistenza secondo modalità precise che, nel 1239, furono raccolte in una vera e propria Regola. Secondo un'interpretazione piuttosto nota della Regola, presso gli Ospitalieri del Tau ogni infermo doveva ricevere quotidianamen-

te mezzo pane bianco, sul quale si impostava tutta la programmazione dietetica promossa dall'ospedale. Il pane era dunque alla base della dieta dei pellegrini che sostavano ad Altopascio. Al loro arrivo i viandanti e gli ammalati ricevevano le pistacchie, piccoli dischi di metallo in lamina stampata, che presentavano al dispensiere ricevendo in cambio vitto ed eventualmente alloggio. Esse si differenziavano per colore, e ad ogni colore corrispondeva un diverso trattamento: si ricevevano un pane e un vino di pregio diverso, a seconda che a richiederli fosse un pelle-

grino di questo o quel censo. Altopascio è uno dei pochi luoghi in cui si respira ancora l'atmosfera degli anni d'oro del pellegrinaggio, fatta di accoglienza e senso dell'andare, proprio perché il flusso dei pellegrini non è mai cessato, anzi: questa antica sensibilità sembra essersi rinnovata grazie ad iniziative come quella della foresteria del Comune che ospita centinaia di moderni pellegrini. Per la precisione, nel solo 2015 hanno pernottato nella nuova Foresteria Comunale - inaugurata lo scorso anno - più di 1.300 pellegrini; un dato che corrisponde ad almeno 4.000 passaggi, contando, anche le presenze non censite dalla Foresteria. Altopascio continua così ad essere tappa legittima e inevitabile del peregrinare, luogo di



Il segno del Tau su una pietra della torre campanaria.

The sign of the Tau on a stone of the bell tower.

Il lato nord delle mura castellane. In basso, la facciata della chiesa di San Jacopo.

The north side of the castle walls. Below, the façade of the church of San Jacopo.



nuovo conosciuto come “lo Spedale”. Altopascio è infatti uno dei comuni fondatori dell’Associazione Europea delle Vie Francigene, nata dalla collaborazione avviata nel 1999 con il Comune di Fidenza, al fine di mettere in rete le città italiane che più si erano distinte nella valorizzazione dell’antico cammino della famosissima strada medievale.

Per ricordare l’antico calderone de’ frati dello spedale - probabilmente una grande pentola di minestrone che sfamava i pellegrini ed era già celebre al tempo di Boccaccio che lo cita nel Decameron – il 25 luglio si svolge la festa del Calderone, che riunisce paesani e turisti nel giorno di San Jacopo, patrono del Comune e guida di tutti i pellegrini diretti a Santiago de Compostela. In quest’oc-

casione il calderone, posto su un carro, sfila per le vie cittadine distribuendo la zuppa. La tradizione francigena di Altopascio è all’origine del riconoscimento e della valorizzazione dei pani di qualità in Italia.

Maurizio Marchetti, ex sindaco di Altopascio, è il presidente dell’Associazione Città del Pane.

LE CITTÀ DEL PANE

Oltre 700 anni vissuti all’insegna dell’ospitalità, hanno portato il Comune di Altopascio a costituire nel 2002 l’Associazione nazionale delle Città del Pane, la rete dei comuni italiani che hanno la tradizione e la cultura del pane. Gli associati – una cinquantina in tutto, da Bondeno, patria del «ferrarese», ad Altamura, celebre per la sua panetteria - si propongono di valorizzare questo umile ma insostituibile alimento difendendo la qualità del prodotto e rivalutandone i significati culturali. L’Associazione sta lavorando a un sistema di riconoscimento dei pani tradizionali italiani e all’allestimento di un centro di documentazione sul pane e le sue tradizioni. Tutto è pronto per i turisti del pane: moderni viandanti nutriti di buon gusto e buone gambe. Il pane è il sapore della terra. Per questo oggi, in un mondo di cibi svelti, precotti, congelati e insaporiti, è così importante saperlo fare. Il pane vero, di grani antichi, di semi nobili, non quello industriale. Il pane il cui seme non muore.



The pilgrims' bread

In our imaginary, bread is much more than a simple food. It is a symbol that includes multiple meanings, sacred and profanes. Since thousands of years it has been the emblem of nourishment, both of body and soul, but also of union and friendship. To offer or to share a piece of bread is the most simple and authentic way to express hospitality, brotherhood, inclination towards a neighbor. The culture of hospitality was crucial in the history of Altopascio, village born around the activity of assistance and charity of the pilgrims of the Via Francigena, starting from the middle of the XI century.



With the strong recovery in trades and the passing of people and goods in the Via Francigena, in the territory that connects Lucca, Pisa and Pistoia, towards the end of the first century of the second millennium, on the same road rose a spedale (hospital) which is


dedicated to hospitality, refreshment and care of the pilgrims. It provided assistance according to precise procedures that in 1239 were collected in a real Rule. According to this rule, at the Ospitalieri del Tau each infirm had to receive each day half white

bread, which was the basis for the entire diet program promoted by the hospital. Therefore the bread was the basic food of the pilgrims that stopped at the hospital. When they arrived, wayfarers and ill people, they would receive the pistacchie, small metal



Piazza Ospitalieri e, nella pagina accanto, Piazza Ricasoli.

Piazza Ospitalieri and, in the next page, Piazza Ricasoli.



disks with a printed foil that they showed to the steward to receive room and board. These were of different colours and each colour corresponded to a different treatment: people would receive more precious kinds of bread and wine depending on the wealth of the pilgrim.

Altopascio is one of the few places where you can still feel the atmosphere of the golden years of pilgrimage, which was based on hospitality, precisely because the flux of pilgrims has never stop-

THE CITIES OF THE BREAD



More than 700 years under the sign of hospitality, offering and production of bread, from the ancient pistacchie to modern loafs, brought the Municipality of Altopascio to the creation in 2002 of the Associazione nazionale della Città del Pane, a network of the Italian municipalities that are well known for their bread culture and tradition. The associates – about 50 in total, from Bondeno with its famous “ferrarese” to Altamura and its equally famous local bread – want to promote this humble yet irreplaceable food by defending the quality of the local product and reconsidering the cultural beliefs deeply-rooted in each and every tradition.



ped: this ancient sensitivity seems to have been improved thanks to initiatives like the guest house of the Municipality that hosts hundreds of modern pilgrims. To be fair, only in 2015 more than 1300 pilgrims slept in the new Municipal guest house, inaugurated the previous year; this is a data that corresponds to at least 4000 visits if we consider also the presences not registered by the Guest house.

Therefore Altopascio continues to be a legitimate and inevitable stop of pilgrimage, a place that is now known once again as the “Spedale”. Altopascio is indeed one of the founders of the European Association of the Vie Francigene, born in 1999 to recognise on the internet the Italian cities that distinguished themselves for the promotion of the ancient medieval path.



Tutti i mattini del mondo

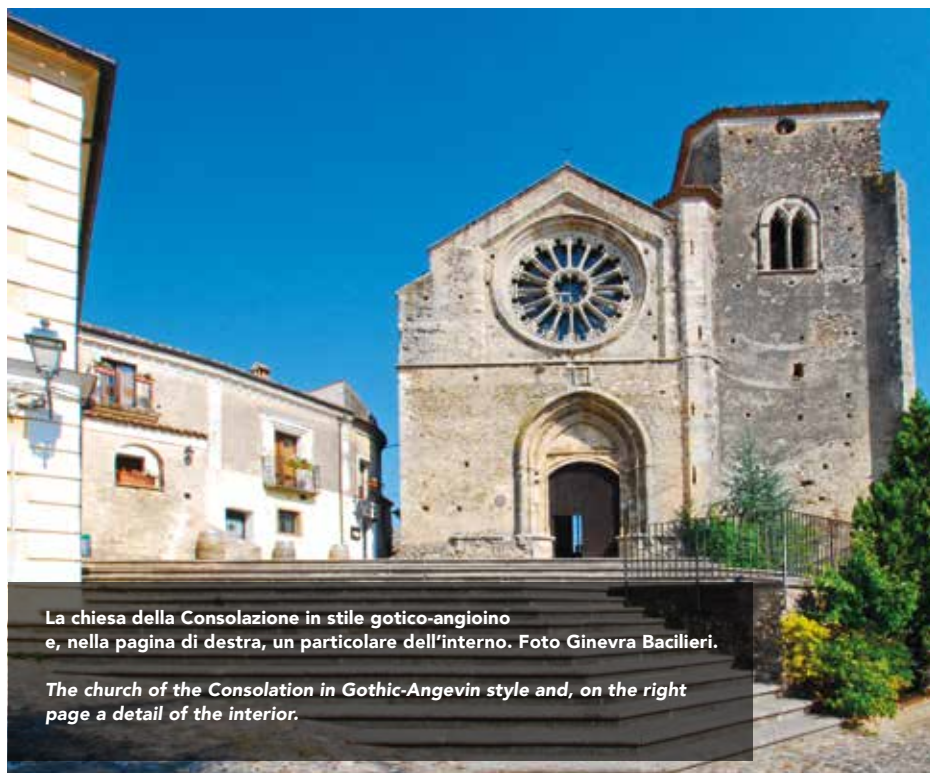
Altomonte

di Giovanni Viceconte

Il pane ha il sapore del mattino. L'odore del pane cotto nel forno a legna è un segno di felicità. Anche questo incantevole centro medioevale incastonato nel cuore della provincia cosentina mette al bando il pane bianco, il pane inutile. Due anni fa qui si è svolto un convegno sul recupero dei grani antichi dalle sicure caratteristiche organolettiche e salutistiche. Le prospettive di sviluppo del settore agricolo con produzioni autoctone e di nicchia in Calabria sono positive. Altomonte coniuga la bontà del suo pane a un patrimonio artistico e architettonico di grande valore.

Allontanati gli spettri della fame, Altomonte offre ai visitatori i prodotti della sua cucina, genuina e fantasiosa: olio ottenuto da olive coltivate e raccolte a mano, formaggi da degustare insieme alle mostarde di fichi e d'uva, paste fatta in casa come *maccarruni* (pasta tirata con il ferretto), *rascatriddi* e *lagani* e *ciciri* (se imparate il nome in dialetto vi sembrano ancora più buone), *salicce* e *soppressate* di maiale, *carciofini selvatici* e, naturalmente, il Pane Casereccio Altomontese – questo il nome ufficiale. Ricordiamo anche le *pitte*, *focacce* con *ciccio* di maiale e *fiore di sambuco*, fatte dalle donne del borgo con il lievito madre, usanza tramandata nei secoli, e cotte nei forni a legna che sprigionano profumi inebrianti tra i vicoli.

Nel Palazzo Battaglia è allestito il Museo dell'Alimentazione Mediterra-



La chiesa della Consolazione in stile gotico-angioino e, nella pagina di destra, un particolare dell'interno. Foto Ginevra Bacilieri.

The church of the Consolation in Gothic-Angevin style and, on the right page a detail of the interior.

“... Tu, il pane cotto
al fuoco originale,
nutri questo passante
della tua forza tenace, della tua tenerezza
liscia...”

François Cheng, da *La vraie gloire est ici*, 2015



nea, con una sala dedicata ai processi alimentari e al pane. Alla qualità del cibo e alla tipicità dei prodotti Altomonte dedica ogni anno diversi eventi. Il principale è la Gran Festa del Pane, organizzata con il patrocinio dell'Associazione Città del Pane. Per l'occasione sono accesi gli antichi forni ristrutturati e presso gli stand sono serviti ai visitatori prodotti del forno provenienti da diverse regioni italiane. Pane e vino: il borgo era noto nell'antichità con il nome di Balbia, derivante - ci racconta Plinio il Vecchio nel I secolo d.C. - dal vino *Balbino*.

Terrecotte, ricami, cartoline di legno si comprano in un negozietto di fronte alla chiesa. Questa, dedicata a Santa Maria della Consolazione, è un raro esempio di arte gotico-angioina in Calabria. Costruita a partire dal 1336 per volere di Filippo Sangineto, primo conte di Altomonte, su una pre-

cedente struttura normanna dedicata a Santa Maria de' Franchis, la chiesa è stata arricchita nel corso dei secoli con opere dei toscani Simone Martini (*San Ladislao*) e Bernardo Daddi (*San Gioacchino*, *San Giacomo*, *Santa Maria Maddalena* e *San Giovanni Battista*), affreschi della scuola di Giotto, un polittico quattrocentesco del Maestro Antonio e Onofrio Penna, la tavola della *Madonna delle pere* di Paolo Di Ciaccio, allievo di Antonello da Messina. Molte di queste opere, insieme a paramenti sacri, argenti, sculture in alabastro e lignee di epoche diverse, sono custodite nel Museo Civico situato nell'ex convento quattrocentesco dei frati domenicani. Altri pezzi forti della chiesa sono il monumento funerario della famiglia Sangineto, riconducibile alla scuola di Tino di Camaino, la tomba pavimentale di Cobella Ruffo e il sepolcro di ignoto cavaliere. Un sogno angioino e





Panoramica di Altomonte. Foto Pasquale Giori.
A fianco, la *Madonna delle Pere* di Paolo di Ciaccio
(XV sec.).

Overview of Altomonte. Photos Pasquale Giori.
On the side, the *Madonna of the Pears* by Paolo
di Ciaccio (15th century).

toscana nella Calabria del Trecento: questo è Altomonte.

Fu la contessa Cobella Ruffo, nel secolo successivo, a fondare il complesso monastico dei frati domenicani e a fare di questo borgo remoto un centro di cultura. Altomonte ospitò il filosofo Tommaso Campanella, che qui pare abbia pensato la *Città del Sole*, e il novelliere Matteo Bandello. A pochi passi dal convento si trovano il castello feudale di origine normanna (XI secolo) e la coeva torre voluta dalla fami-

glia Pallotta, in realtà una fortezza a base quadrata. Proseguendo, si arriva alla chiesa di San Giacomo Apostolo, di probabile origine bizantina, rimaneggiata più volte nel corso dei secoli. Secondo lo storico locale Francesco Rende la sua costruzione sarebbe iniziata nell'873.

Nella parte bassa del paese si trovano il complesso monastico di San Francesco di Paola - costruito a partire dal 1635 e dal 1980 sede del Municipio -, e la chiesa dei Frati Minimi, ultimata

nel 1770, con forme barocche e navata unica, con affreschi e tele di Angelo Galtieri e di autori del Sette e Ottocento.

Terminato il giro del borgo, non senza essere entrati nel panificio, se la giornata è calda ci si può rifugiare nel verde ombroso del Parco comunale: circa 200 ettari di bosco con una vegetazione di farnie, erica, pioppi ed essenze di sottobosco, e con un laghetto artificiale, impianti di pesca, aree picnic e barbecue.

All of the world's mornings

Bread tastes like the morning. The smell of baked bread in a firewood oven is a sign of happiness. Also this enchanting medieval centre nestled in the heart of the province of Cosenza banishes the white bread, the useless bread. Here two years ago a convention on the rehabilitation of ancient grains with special organoleptic and healthy characteristics took place. Altomonte combines the deliciousness of its bread with an artistic and architectural heritage of great value.



Leaving the spectrum of hunger aside, Altomonte offers to its visitors the products of its genuine and creative cuisine: oil obtained from olives that were cultivated and picked by hand, cheese that you can taste with figs and grapes mostardas, homemade pastas like the maccarruni (stretched with an iron tool), rascatriddi and lagani e ciciri (if you learn the dialect name they will taste even better), sausages and cured pork salami, small wild artichokes and, of course, the Pane (bread) Casereccio Altomontese – this is the official name. We should also mention the pitte, focaccias with pork rinds and elderflower, made by the women of the village with starter; a custom passed on for centuries, and baked in firewood ovens that emanate inebriating scents through the alleys.

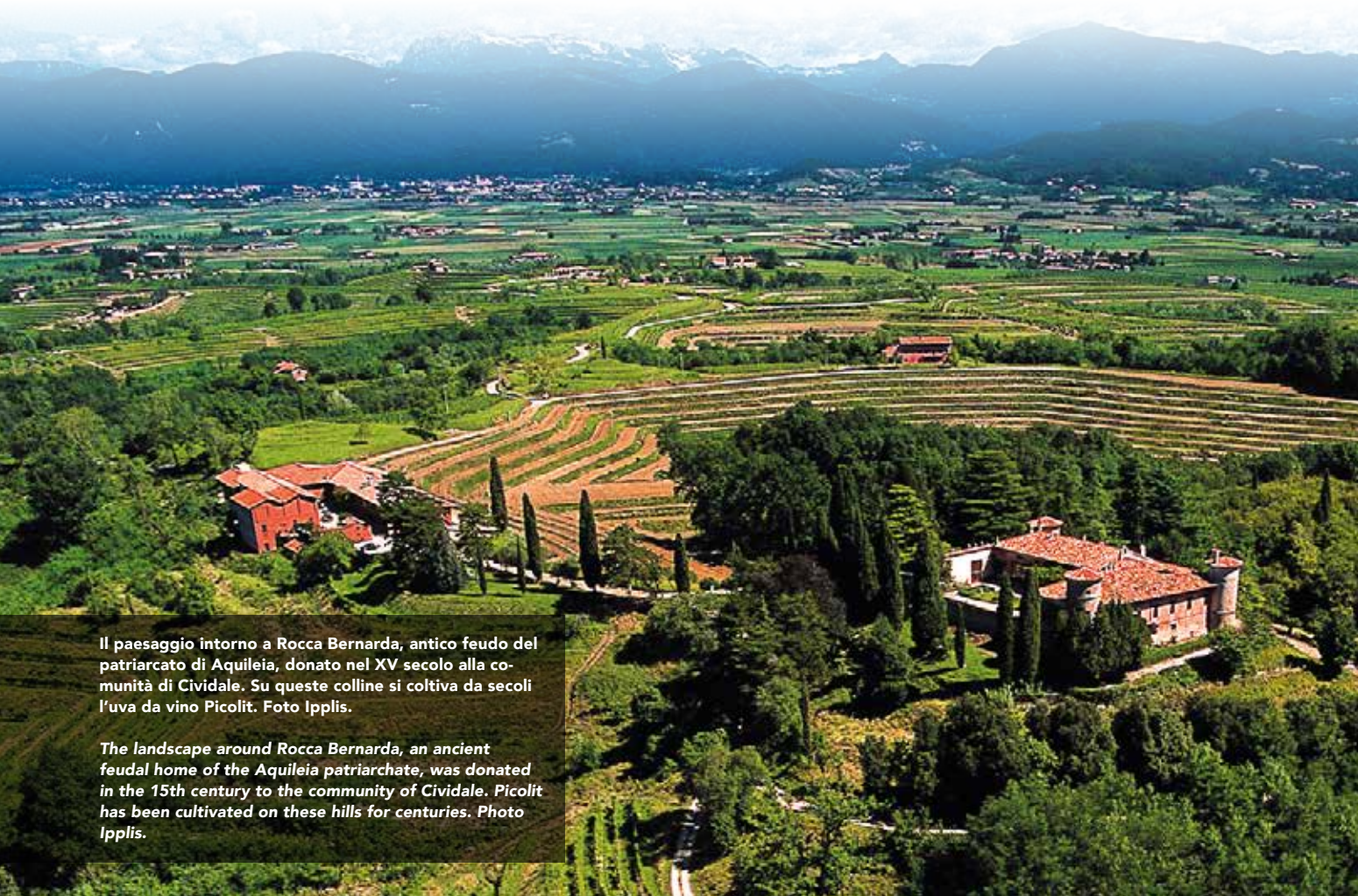
Inside Palazzo Battaglia there is the Museo dell'Alimentazione Mediterranea, with a room dedicated to the food processes and to bread. Every year Altomonte dedicates different events to the quality of food and its typical characteristics. The main one is the Gran Festa del Pane, organised with the sponsorship of the Associazione Città del Pane. For this occasion the ancient and restored furnaces are operative and at the stands visitors can taste the products from the bakery from different regions of Italy. Bread and wine: the village was known as Balbia in ancient times, which derives from – as Pliny the Elder tells us in the I century AD – the Balbino wine.

In a small shop in front of the church you can buy terracottas, embroideries and wooden postcards. This church, dedicated to Santa Maria della Consolazione, is a rare example of Gothic-Angevin art in Calabria. Built from 1336 according to Filippo Sangineto's will, the first count of Altomonte, the church was embellished during the centuries with works by Tuscan artists Simone Martini and Bernardo Daddi, frescoes by Giotto's school, a fifteenth-century polyptych by Maestro Antonio and Onofrio Penna and the panel of the Madonna delle Pere by Paolo di Cacio, Antonello da Messina's scholar. A lot of these artworks are preserved inside the Museo Civico situated in the former convent of Dominican monks

of the XV century. Other great details of the church are the memorial of the Sangineto family, Cobella Ruffo's pavement tomb and the sepulchre of an unknown knight. An Angevin and Tuscan dream in the Calabria of the XIV century: this is Altomonte.



In the following century the countess Cobella Ruffo founded the monastic complex of Dominican monks and made this remote village a cultural centre. Altomonte also hosted the philosopher Tommaso Campanella, who, as it is said, was inspired here for the City of the Sun, and the short story writer Matteo Bandello. A few steps away from the convent there are the feudal castle of Norman origin (XI century) and, moving on, the church of San Giacomo Apostolo, probably of Byzantine origin.



Il paesaggio intorno a Rocca Bernarda, antico feudo del patriarcato di Aquileia, donato nel XV secolo alla comunità di Cividale. Su queste colline si coltiva da secoli l'uva da vino Picolit. Foto Ippolis.

The landscape around Rocca Bernarda, an ancient feudal home of the Aquileia patriarchate, was donated in the 15th century to the community of Cividale. Picolit has been cultivated on these hills for centuries. Photo Ippolis.

Udine nemmeno esisteva quando Cividale era una grande città. Cividale aveva ancora il nome che le diede Giulio Cesare quando la fondò, *Forum Iulii*, e che avrebbe poi identificato l'intera regione, il Friuli. I Longobardi la innalzarono a capitale di un ducato che arrivava fino a Verona chiamandola semplicemente *Civitas*, "città": l'unica città in una regione devastata dalle invasioni barbariche. Crocevia di popoli e culture, sospesa tra mondo latino e slavo, Cividale conserva il portamento fiero ed elegante di una capitale. Abbracciata dai verdi cangianti delle colline e dei vigneti circostanti, solcata dalla forra profonda del fiume Natisone, la città ducale stupisce per la quantità e ricchezza di spunti storici e culturali, gli

scorci pittoreschi, gli appuntamenti di respiro internazionale che vivacizzano l'intero arco dell'anno. Una concentrazione davvero sorprendente, in un centro storico così contenuto e raccolto, perfetto per essere percorso con passo lento.

Entrata a far parte del Patrimonio Unesco nel 2011 nell'ambito del sito seriale "Longobardi in Italia - I luoghi del potere (568-744 d.C.)", Cividale custodisce nel Museo Archeologico Nazionale importanti sepolture e preziosi esempi dell'arte orafa longobarda, e nel Museo Cristiano l'altare del duca Ratchis (737-744) e il Battistero di Callisto. Qui si trova anche il velo della Beata Benvenuta Boiani, mirabile opera tessile del XIII secolo. Il gioiello più prezioso,

tuttavia, rimane il Tempietto longobardo, un oratorio risalente all'VIII secolo riccamente decorato da stucchi e affreschi, che si affaccia sul fiume.

Duemila anni di storia documentata fanno di Cividale anche una piccola capitale del vino: una storia che inizia con i Romani, quando, come narra Tito Livio, stabilirono la loro prima colonia nella zona di Aquileia. Qui si concentra il maggior numero di vitigni autoctoni in Italia. E per questo che da due anni Cividale ospita *Border Wine*, il primo salone internazionale del vino naturale. Nelle sale del Castello Canussio, il pubblico incontra i vignaioli d'Italia, Slovenia e Austria che abbracciano la filosofia dell'agricoltura sostenibile e del vino pro-



Le vendemmie dei Longobardi

Cividale del Friuli

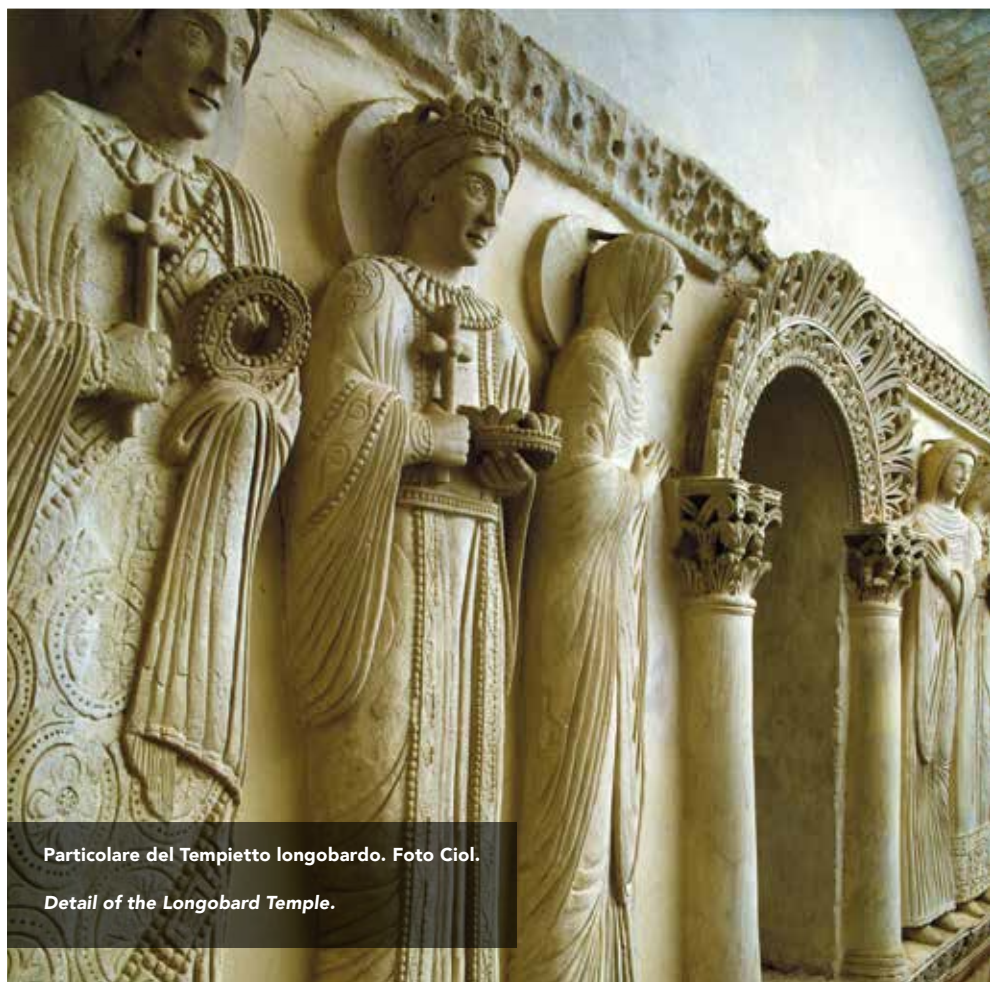
di Michela Predan

I Longobardi erano l'etnia germanica più disprezzata quando, barbari senza cultura, si insediarono nella terra di più antica civiltà minacciando la chiesa romana. La loro conversione al cristianesimo verso la fine del VI secolo produsse opere capaci di imprimere un gusto particolare all'architettura e alla scultura della tarda antichità. Uno dei centri principali dell'arte longobarda in Italia è Cividale del Friuli. Patrimonio dell'Umanità dal 2011, la cittadina friulana, circondata dai vigneti della Doc Colli Orientali, è anche una capitale del vino naturale.



dotto "come una volta".

Indiscussa è la centralità di Cividale nel territorio della Doc Friuli Colli Orientali, che si estende nella zona orientale della Provincia di Udine, abbracciando 13 comuni e oltre duemila ettari di vigneti. I vitigni autoctoni coltivati nella zona Friuli Colli Orientali sono la Malvasia, il Picolit, il Pignolo, il Refosco dal peduncolo rosso, la Ribolla gialla, lo Schioppettino, il Tazzelenghe, il Friulano e il Verduzzo friulano. La produzione Friuli Colli Orientali, rigorosamente contenuta in termini quantitativi, si caratterizza per la manualità delle vendemmie e per l'uso mirato delle più moderne tecniche enologiche: tradizione e modernità per mantenere l'integrità del



Particolare del Tempietto longobardo. Foto Ciol.

Detail of the Longobard Temple.

prodotto, garantire un alto standard qualitativo, ma soprattutto regalare sensazioni uniche grazie alla secolare e felice interazione tra uomo, vitigno e territorio.

Tra le varietà autoctone più rappresentative meritano attenzione la Ribolla Gialla, vitigno autoctono noto già dal 1300 il cui nome deriva dallo sloveno *Rebùla*, che nel dialetto friulano è diventato *Ribuèle*. Agli inizi del secolo scorso, durante l'Impero Austro-Ungarico, i filtrati dolci di Ribolla erano molto apprezzati e quotati. La Ribolla deve il suo nome all'alto contenuto di acidità malica che, nei tempi passati, portava il vino a "ribollire" nelle damigiane. Ricordiamo poi il bianco più famoso - ottimo

come fresco aperitivo o in abbinamento a salumi magri e pesce - ossia il Friulano, che ha perso la sua antica denominazione di "Tocai" per assumerne una ancor più legata al territorio, in quanto vitigno di origini antichissime. Menzione speciale inoltre per lo Schioppettino, presente anche con la sottozona dello "Schioppettino di Prepotto", area della quale è probabilmente originario.

Proprio qui si realizza un punto di equilibrio climatico, a cavallo tra il mare e la Mitteleuropa, in cui il susseguirsi di giornate calde e notti fresche garantisce quelle escursioni termiche che fanno così bene alle viti in generale, ma soprattutto allo Schioppettino. Questo rosso corposo e strutturato, conosciuto anche col nome di Ribolla nera, dall'aroma di frutti di bosco, mora selvatica, lampone e mirtillo, ben si presta all'affinatura in legno, grazie alla quale acquista una buona struttura con un'impronta aromatica estremamente complessa. È un vino da accompagnare alle carni rosse, alla selvaggina e ai formaggi a media stagionatura della cucina friulana.

Lasciamo Cividale con le parole di una poetessa friulana, Mirella Gaspardo:



Il me cœur:

**paveùta ch'a sdrondèna lis alis
iciocàda dal to nètär.**

La me anima:

**scussòn rabaltat,
in tala schèna indolentàda,
i ti remènis par àiar
notis silensiosis
da una arpa ch'a no si viòt.**

"Il mio cuore:

**farfalla che agita le ali
ubriacata dal tuo nettare.**

La mia anima:

**maggiolino rovesciato,
sulla schiena indolenzita,
smuovi nell'aria
note silenziose
da un'arpa che non si vede".**



GLI EVENTI

Cantine Aperte, l'ultima domenica di maggio, è l'occasione per visitare le cantine di Cividale. All'evento si abbina l'*Invito a Pranzo di Primavera*, cui aderiscono diversi ristoratori con menu a base di erbe e primizie. Due volte all'anno Cividale torna al suo passato: con la *Messa dello Spadone*, che nel giorno dell'Epifania ripropone dal 1366 il rito dell'entrata in cit-

tà del Patriarca Marquardo von Randeck, e il *Palio di San Donato* con le sue ambientazioni medievali. A ricordare la centralità di Cividale, che si trova nella regione, il Friuli, in cui s'incontrano i gruppi linguistici italiano, tedesco e sloveno, c'è a luglio il *Mittelfest*, rassegna di prosa, musica, danza, poesia, arti visive e marionette dai paesi della Mitteleuropa. Qualche settimana dopo i

Corsi internazionali di perfezionamento musicale fanno risuonare le vie medievali degli strumenti più disparati, per poi offrire grandi concerti di musica da camera nelle calde sere d'agosto. Nel primo fine settimana di settembre, le *Degustazioni in Cividale* abbinano ristoratori e vignaioli del territorio in una serata gourmet allestita nei chiostri più suggestivi della città.

Langobardics' grape harvests

The Langobardics were the most despised Germanic population when they settled as uncultured savages in the land with the most ancient civilization, threatening the Roman Church. Their conversion to Christianity towards the end of the VI century generated works that were able to affirm a particular aspect in the architecture and sculpture of late ancient times. One of the main centres of Langobardic art in Italy is Cividale del Friuli. World Heritage Site since 2011, this Friulian village, surrounded by the vineyards of Doc Colli Orientali, is also the capital of natural wine.



Udine didn't even exist when Cividale was a big city. Cividale still had the name that Julius Caesar gave it when he founded it, Forum Iulii, and that would have later identify the entire region, the Friuli. Langobardics raised it capital of a duchy that reached Verona, simply calling it Civitas or "city": the only city in a region devastated by barbarian invasions. Crossroads of populations and cultures, suspended between a Latin and Slavic world, Cividale still preserves the fierce and elegant presence of a capital. Enclosed by the iridescent green of hills and the surrounding vineyards, ploughed by the deep gorge of Natisone river, the ducal city amazes everyone with its amount and abundance of historical and cultural aspects, picturesque views, and international events that live up the whole year. A really surprising concentration in a contained and cosy old-town centre which is perfect

to be visited at a slow pace.

It became a World Heritage Site in 2011 for the website "Longobardi in Italia - I luoghi del potere (568-744 d.C.)"; Cividale preserves at the Museo Archeologico Nazionale important sculptures and precious examples of Langobardic goldsmith art, and Duke Ratchis' altar (737-744) and Callisto's baptistery at the Museo Cristiano. Here you can also find the veil of Beata Benvenuta Boiani, remarkable textile work of the XIII century. However, the most precious gem remains the Tempietto Longobardo, an oratory that dates back to the VIII century richly decorated with stuccoes and frescoes, which overlooks the river.

2000 years of documented history make Cividale a small wine capital too: a history that begins with the Romans when, as Tito Livio tells, they settled their first colony in the Aquileia area.

Here there is the greatest number of native vineyards of Italy. The centrality of Cividale in the territory of the Doc Friuli Colli Orientali is unquestioned, since it is extended in the eastern area of the province of Udine, by enclosing 13 municipalities and more than 2000 hectares of vineyards. The native vine varieties cultivated in the area of Friuli Colli Orientali are Malvasia, Picolit, Pignolo, Refosco dal peduncolo rosso, Ribolla gialla, Schioppettino, Tazzelenghe, Friulano and Friulian Verduzzo. The production of Friuli Colli Orientali, rigorously contained in quantity, is characterised by the manual skills of the grape harvests and for the pointed usage of the most modern oenological techniques: tradition and modernity to maintain the wholeness of the product, to guarantee a high quality standard but most of all to give unique sensations thanks to the old and fitting interaction between man, vine and territory.

Among the most representative native varieties you should consider the Ribolla Gialla, already famous since 1300 whose name comes from the Slovenian Rebula, and the Schioppettino, which you can find in an area characterised by a climatic balance, between the sea and Middle-Europe, with a succession of warm days and cool nights that is really ideal for this wine.



Il diavolo nella bottiglia

Corciano

Guardando i fari delle macchine che tornano a casa, Corciano è ormai quasi periferia di Perugia. Uno scroscio di pioggia fa muovere all'unisono i tergicristalli lungo la strada che ci porta al borgo. Fine estate, tutto è pronto per la vendemmia. Gli alberi perdono il verde quando arriva il tempo di Corciano Castello di Vino, l'evento, promosso dall'omonima associazione, che vuole far riscoprire la cultura del vino in una terra generosa come quella umbra.

Sono vini che splendono di arte e di cultura, vini dai sapori e profumi unici come il Gamay del Trasimeno, fresco e fruttato al pari delle primavere greche che ne cullarono la nascita. Si ritiene infatti che il vitigno sia originario della Grecia e che, per misteriose strade, sia arrivato in Borgogna e in Sardegna (è lo stesso del Cannonau), e abbia trovato in Umbria il suolo più adatto.

A Corciano ci mescoliamo con i partecipanti della festa, che quest'anno cade il 6, 7 e 8 ottobre. Si celebra il pensiero ebbro e vago che scaturisce dai vini dei Colli

del Trasimeno. Tra le 16 cantine partecipanti, tutte di grande qualità, vi sono alcuni nomi da tenere presente: Col di Betto, azienda agricola perugina nota per le sue etichette biologi-

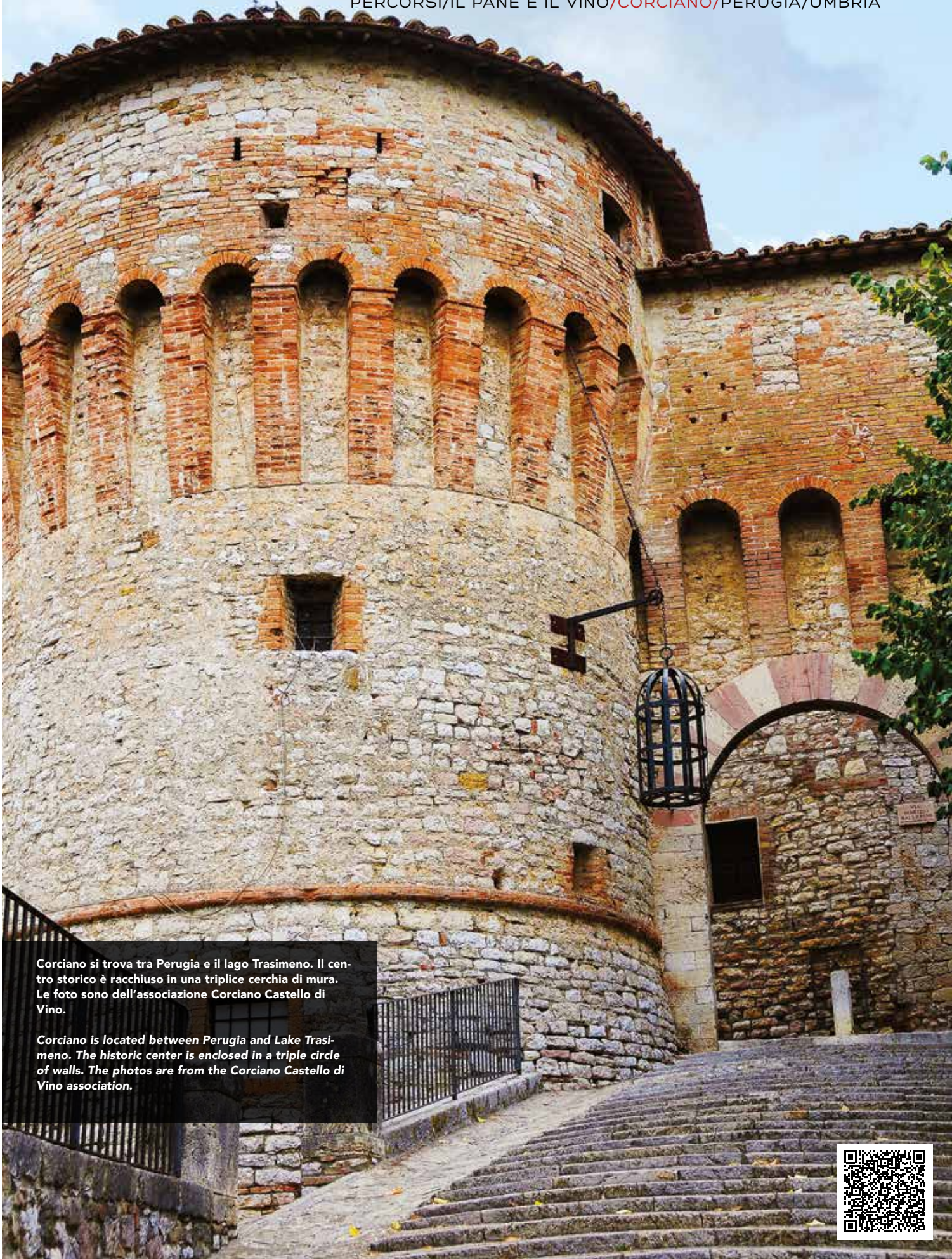
che, situata in una villa cinquecentesca della famiglia della Corgna; Poggio Santa Maria di Castiglione del Lago, che produce un barricato premiato da diverse guide; la Puccarella con i suoi 288 ettari nei comuni di Magione e Corciano su terreni vocati e ben esposti. Anche qui parla la storia, con la fattoria settecentesca, le vecchie

cantine, l'oleificio. La cantina ospite è quella dell'Azienda Agricola Tarazona che produce un vino Nerum con il metodo etrusco, riportando in vita i banchetti cerimoniali sulle rive del Trasimeno. Al miglior bianco e al miglior rosso sarà assegnato da una giuria tecnica il premio Corciano Castello di Vino.

Il diavolo, si sa, oltre che nei dettagli sta nella bottiglia. Tenta la nostra esistenza offrendoci un rimedio alla ristorazione veloce e alle bevande spazzatura. Ci porta in un punto esaltante in cui – come Nietzsche – ci tocca “dire di sì alla vita”. Le religioni bigotte, anche quelle della dieta, ci prospettano un altro paradiso, sobrio e triste. A questo, scrive Daniele Calini (*Graphic*, n. 59), “il vino oppone resistenza con i suoi miti e riti arcani”.

Con quel minimo di ubriacatura che





Corciano si trova tra Perugia e il lago Trasimeno. Il centro storico è racchiuso in una triplice cerchia di mura. Le foto sono dell'associazione Corciano Castello di Vino.

Corciano is located between Perugia and Lake Trasimeno. The historic center is enclosed in a triple circle of walls. The photos are from the Corciano Castello di Vino association.



è fonte di gioia, approfittiamo della kermesse di Corciano per visitare il borgo. La chiesa parrocchiale di Santa Maria Assunta, eretta nel Trecento e rinnovata nell'Ottocento, ci mostra i suoi capolavori: *l'Assunta* dipinta dal Perugino nel 1513 e il *Gonfalone* di Benedetto Bonfigli del 1472. Sulla facciata della chiesa di San Cristoforo, costruita nel 1537, spicca il sobrio portale di fattura rinascimentale, datato 1545. Oggi la chiesa è sede del Museo della Pievania, un'interessante raccolta di affreschi e di oggetti di arte

sacra. La bella facciata della chiesa di San Francesco è un alternarsi armonico di pietra calcarea bianca e rosa; l'interno, a croce latina, conserva tracce di affreschi umbro-senesi del XIV e XV secolo.

Racchiuso nella sua triplice cerchia di mura medievali, il borgo di Corciano ha nel suo punto più alto la torre comunale del Duecento. L'attuale municipio era nel Cinquecento la residenza dei duchi della Corgna, nobile famiglia perugina. L'odierna

sala consiliare conserva un soffitto affrescato, opera secentesca della scuola degli Zuccari. Il palazzo del Capitano del Popolo è un'elegante costruzione quattrocentesca, un tempo residenza della magistratura che amministrava Corciano per conto della dominante Perugia. Il pozzo a pianta circolare sul lato sinistro di piazza Coragino, intitolata al mitico fondatore di Corciano, è opera della fine del XV secolo. Si va e si torna a Corciano sempre con un bicchiere in mano: questo è il proverbio che abbiamo inventato noi.



The devil inside a bottle

By looking at the headlights of cars coming home, Corciano is almost like the suburbs of Perugia. The rain pouring down makes the windshields move in unison along the road that brings us to the village. End of summer, everything is ready for the grape harvest. Trees lose their green when the time comes for Corciano Castello di Vino, the event, promoted by the namesake association, that wants people to discover the culture of wine in a prosperous land such as the Umbrian one. These are wines that shine with art and culture, wines of unique taste and scent like the Gamay del Trasimeno, fresh and fruity like the Greek springs that nurtured its origin. In fact, it is said that this vineyard comes from



Greece and that it arrived in Burgundy and Sardinia (it is the same one of Cannonau), through mysterious roads, and that it found the perfect land in Umbria. In Corciano we gather with the participants of the festival that this year is celebrated from the 6th to the 8th October. The Corciano Castello di Vino award will be assigned from a technical jury to the best white and red wine. The devil, you know, besides being in the details is also in the bottle. He tempts us by offering us a remedy to fast foods and junk drinks. He takes us in an exciting place where – like Nietzsche – we have to “say yes to life”. Self-righteous religions, like the diet ones, present us a different paradise, more sober and sad. To this, as Daniele Callini wrote, “wine makes a stand with its myths and arcane rituals”. With that little tipsiness that is source of joy, we take advantage of Corciano’s kermesse to visit the village. The parish church of Santa Maria Assunta shows us its masterpieces: the Assunta painted

by Perugino in 1513 and the Gonfalone by Benedetto Bonfigli in 1472. On the façade of San Cristoforo church, built in 1537, you can admire the simple portal of Renaissance craftsmanship, which dates back to 1545. The beautiful façade of San Francesco church is a harmonious mix of white and pink limestone; the inside, with a Latin cross, preserves traces of Umbrian-Senese frescoes of the XIV and XV century. Enclosed in its triple circle of medieval walls, Corciano placed its thirteenth-century municipal tower on its highest point. The current town hall was the residence of Corgna Dukes in the XVI century, a noble family from Perugia. Capitano del Popolo palace is an elegant building of the XV century. The round well on the left side of Piazza Coragino, entitled to the legendary founder of Corciano, dates back to the XV century too. We always go and come back to Corciano with a glass of wine in one hand: this is the saying that we have just made up.

La strada di accesso al borgo. In alto a destra, degustazioni e brindisi a Corciano Castello di Vino.

The road to the village. In the upper right, tastings and toast in Corciano Castello di Vino.

La forza di un Sud coriaceo

Orsogna, Chieti

di Marino Pagano



Abruzzo del Sud, ai confini col Molise, ma con un'aria interna che già dice dell'Abruzzo vero. Distruzioni, tra terremoti e guerre, tante. Eppure Orsogna è qui. Città volitiva, dinamica, con la costante voglia di affermarsi. Lo fa puntando sull'aspetto produttivo tipico di questi luoghi, famosi per il Montepulciano d'Abruzzo, vitigno che proprio ad Orsogna conta una delle sue terre di successo.

Questo paesino ai piedi della grande mole della Majella, i cui vigneti ammiri già arrivando da Lanciano, trova nell'uva e nel suo magico prodotto da tavola il segreto della sua notorietà.

Vino prelibato, ma non solo quello. Orsogna ha le sue attrazioni e con orgoglio le offre al visitatore. Il martedì di Pasqua tutta la città partecipa alla realizzazione dei Talami, sorta di raffigurazione teatrale (a proposito, Orsogna ha anche un bel teatro nel Palazzo di Città) di eventi biblici, con creazione di simulacri rappresentativi. La Festa dei Talami, che ha un'appendice a Ferragosto, in notturna, è dal 2011 annoverata nel "Patrimonio d'Italia per le Tradizioni". Questi quadri biblici viventi sono un rito medievale che affonda le radici nelle sacre rappresentazioni. Ne è affine la lavanda dei piedi nei riti di celebrazione della Pasqua.

Orsogna è città natale dello scritto-

re Mario Pomilio, tra gli intellettuali cattolici più importanti del '900, del musicista novecentesco Domenico Ceccarossi, cornista di fama mondiale, e di Raffaele Paolucci, eroe di Pola nel 1918, deputato e medico personale di casa Savoia e del papa Pio XII. Qui, accanto alla cappella di famiglia dov'è sepolto, volle il Parco della Rimembranza in memoria dei concittadini scomparsi du-

rante tutte le guerre.

Nell'800 Orsogna fu l'epicentro di un forte sisma. Durante il secondo conflitto mondiale fu teatro diretto di più battaglie a dicembre del 1943. Più di 3.500 le vittime, tra alleati, tedeschi e civili. Orsogna è completamente distrutta dagli alleati, in particolare neozelandesi, perché qui si erano rifugiati i tedeschi. Viene giù il castello baronale federiciano,



lo stesso capiterà a molte chiese. Se poco allora può ammirarsi del centro storico, tanto può invece riconoscersi alla vitalità di questa piccola comunità. Una ferezza che ascolti parlando coi suoi amministratori, come il sindaco Fabrizio Montepara, che è anche presidente nazionale di Res Tipica e vice presidente dell'Associazione Nazionale delle Città del Vino. Ed ecco la suggestiva chiesetta del monastero dei francescani, voluto lì da Giovanni da Capestrano, con piccolo ma favoloso chiostro. Ecco, tra uliveti e vigneti, l'agriturismo Le Mignole con un menu biologico.

Poggi dominati dai vigneti, caratterizzati dagli aspetti tipici di questa coltivazione. Non mancano ulivi e altra vegetazione, certo: ma è il vigneto a farla decisamente da padrone. Un panorama fonte di ispirazione per artisti

come Francesco Paolo Michetti, che qui soggiornò presso la Torre di Bene, ricostruita su ruderi medievali (vi fu ospite anche Gabriele D'Annunzio).

Il vino è ormai l'indiscusso principe di Orsogna. Proprio nella Torre di Bene sarà presto ospitata la Biblioteca Nazionale Città del Vino. Ci sono inoltre moltissimi piccoli produttori indipendenti che conferiscono l'uva nelle diverse cantine della zona. Tanti anche gli eventi legati al vino, come *Cantine Aperte*, che si svolge a maggio presso Il Feuduccio. Segue ad agosto, di solito il 14, la Notte Rosè, organizzata da Orsogna Winery. Passando anche pochi minuti presso queste aziende è facile assistere all'arrivo di massicci carri carichi di uva variopinta, vero marchio identificativo di questo territorio. Il vino come sintesi della tenacia di Orsogna e il più felice esito di una capacità di crescita collettiva.



La Torre di Bene. Nelle altre pagine, alcune rappresentazioni dei Tàlami. Foto Comune di Orsogna e Talamiorsogna.it

The "Good" Tower. In the other pages, some representations of the Tàlami. Photo Municipality of Orsogna and Talamiorsogna.it

A Orsogna il thalamo ha origine dalla devozione dei fedeli per la Madonna, in onore della quale fu eretto, prima del 1341, il santuario di Santa Maria del Rifugio. Al suo interno vi era un'effigie della Vergine in atto di proteggere i paesani. Durante una veglia di preghiera, qualche devoto, chino sui bancali, avrà visto o immaginato l'affresco prendere vita. Da allora, bambini e bambine in pose immobili riproducono il quadro in tutti i suoi punti di vista e angolazioni.

In Orsogna the thalamus originates from the devotion of the faithful to the Madonna, in honor of which the sanctuary of Santa Maria del Rifugio was erected before 1341. Inside there was an effigy of the Virgin in the act of protecting the villagers. During a prayer vigil, some devotees, chin on the benches, will have seen or imagined the fresco to life. Since then, children and girls in motion poses reproduce the picture in all its views and angles.

LE CITTÀ DEL VINO

Dal 1987 l'Associazione Nazionale delle Città del Vino promuove e valorizza le risorse ambientali, paesaggistiche, storiche e turistiche dei territori del vino, sostenendoli nel loro sviluppo economico e sociale. Una rete di circa 500 enti territoriali tra Comuni, Province, Parchi, Strade del Vino e altri soggetti pubblici e privati, accomunati da una forte vocazione vitivinicola, con la presenza diffusa di aziende agricole e cantine di qualità. I territori delle Città del Vino rappresentano circa 200 mila ettari di vigneti, pari a circa un terzo dei vigneti italiani a denominazione d'origine. L'Associazione collabora inoltre con enti pubblici e associazioni di categoria e del volontariato, per diffondere la cultura della buona gestione del territorio, del rispetto per l'ambiente e della tutela del paesaggio, del benessere e della sicurezza alimentare. Si occupa di sviluppare il turismo enogastronomico e realizza studi e ricerche tramite il proprio Osservatorio sul turismo del vino. Tra i numerosi eventi organizzati ogni anno, ricordiamo Calici di Stelle (il 10 agosto, la notte di San Lorenzo, in collaborazione con il Movimento Turismo del Vino), il Concorso enologico internazionale La Selezione del Sindaco che premia sia le aziende vinicole sia i Comuni in cui hanno sede, con l'obiettivo di rafforzare il rapporto tra vino e territorio. Città del Vino edita il periodico Terre del Vino e promuove pubblicazioni attraverso la sua società di servizi Ci.Vin srl.





The strength of a tough South

Southern Abruzzo, on the border with Molise but with an internal environment that says it all about the real Abruzzo. Many scourges, between earthquakes and wars. Yet Orsogna is still here. Feisty and dynamic city, with the constant will of proving itself. It does this by relying on the productive aspect which is typical of these places, well known for the Montepulciano d'Abruzzo, a vine variety that boasts one of its prosperous lands precisely in Orsogna.

This small village at the foot of the great size of the Majella range, whose vineyards are easily admirable arriving from Lanciano, finds in its grape and this magical product the secret of its reputation. Exquisite wine, but this is not all. Orsogna has many attractions and it offers them with pride to its visitors. On Holy Tuesday the entire city participates to the making of the Talami, a sort of theatrical representation of biblical events. The Festa dei Talami is included in the "Patrimonio d'Italia per le Tradizioni". These biblical and lively paintings are a medieval ritual that ground its roots into sacred representations. Similar to these is the foot washing in the rituals of Easter celebration.

In 1800 Orsogna was the epicentre of a strong earthquake. During World War II it was completely destroyed by the Allies. Even though nothing much remained of its old-town centre, a lot can be found in the vitality of this small community. A hillock dominated by vineyards, characterised by the typical aspects of this crop. Of course there are also olives trees and other vegetation: but it is the vineyard that rules here. In Torre di Bene there will soon be the National Library Città del Vino. Among the main producers: Orsogna Winery, Il Feuduccio and Cantine Cerretano. There are also numerous smaller and independent producers that bring grape to the different wineries of the area. Furthermore there are a lot of events dedicated to wine like Cantine Aperte in May and Notte Rosè in August.

THE CITIES OF WINE

Since 1987 the National Association Città del Vino promotes and elevates environmental, historical and tourist resources of the wine territories. A network of more than 500 realities between Municipalities, Provinces, Parks, Wine Routes and Mountain Communities with a wine-making vocation, in addition to more than 4 thousand hotels and 1500 farm holiday businesses, 200 camp sites, hundreds of restaurants, wine houses and quality wineries. The wine territories rely on a surface of more than 200 thousand hectares of Doc and Docg vineyards, which correspond to 80% of the Italian vineyards with a designation of origin. The Association colla-

borates with the main public institutions and associations to spread the culture of quality, respect for the environment and food well-being. Among the numerous events organised every year, we should mention Calici di Stelle (on San Lorenzo's night, in partnership with Movimento Turismo del Vino), Vini in Piazza dedicated to native wines and the international oenological contest La Selezione del Sindaco. Città del Vino, which publishes the monthly magazine Terre del Vino, also promoted the National Centre Vini Passiti di Montefalco and the Osservatorio sul Turismo del Vino.

