



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale

italea

Il viaggio verso le tue radici

ITA | PT

Guida alle **RADICI ITALIANE**

Un viaggio sulle tracce
dei tuoi antenati

VOLUME 4





Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale

italea

Il viaggio verso le tue radici

Un'opera realizzata dall'Associazione di Promozione Sociale Raíz Italiana con il sostegno
della Direzione Generale per gli Italiani all'Estero e le Politiche Migratorie del Ministero
degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale italiano.

Associazione di Promozione Sociale Raíz Italiana

Presidente: Attilio Ardito

Raíz Italiana Edizioni

Ideatori del progetto: Marina Gabrieli, Attilio Ardito, Mariana Bobadilla

Ricerche e testi a cura di: Giorgia Salicandro

Coordinamento tecnico: Attilio Ardito

Coordinamento redazionale: Emmanuele Lentini

Progetto grafico e impaginazione: Mariana Bobadilla, Nadia Spinosa

Traduttore: Silvia Alciati



Si ringraziano per la preziosa collaborazione: Regione Trentino-Alto Adige, Regione Friuli Venezia Giulia, Regione Campania e Regione Piemonte e i coordinatori regionali del Progetto PNRR Turismo delle Radici: Loredana Flego, Cristina Lambiase, Giuseppe Di Guglielmo e Pietro Pagella.



Si ringraziano nello specifico: Trentino Marketing, PromoTurismo FVG, per la Regione Campania l'Assessorato alla Semplificazione Amministrativa e al Turismo, la Direzione Generale per le Politiche Culturali e il Turismo, le società di assistenza tecnica Fondazione Ifel Campania e Meridiana Italia, per la Regione Piemonte la Direzione Coordinamento Politiche e Fondi Europei, Turismo e Sport con il Settore Relazioni Internazionali e Cooperazione e il Settore Valorizzazione Turistica del Territorio e Visit Piemonte Scrl.

Grande cura e massima attenzione sono state poste, nel redigere questa guida, per garantire l'attendibilità e l'accuratezza delle informazioni. Non possiamo tuttavia assumerci la responsabilità di cambiamenti di date, indirizzi, indirizzi web o altro soprattutto, né per i danni o gli inconvenienti da chiunque subiti in conseguenza di informazioni contenute nella guida.

Proprietà letteraria riservata. Nessuna parte di questo volume può essere riprodotta in qualsiasi forma senza l'autorizzazione scritta dei proprietari dei diritti e dell'editore. L'editore è a disposizione degli eventuali detentori di diritti che non sia stato possibile rintracciare.

©2024 Raíz Italiana Edizioni

Guagnano (Lecce) - www.raizitaliana.it

Codice ISBN: 978-88-947988-2-1

Stampa e legatura: Italgrafica Oria srl, Oria (BR)

Finito di stampare 2024

Guia às raízes italianas

Uma viagem em busca
de seus antepassados

Volume 4: Trentino-Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Campania, Piemonte

EDIZIONE
ITA | PT





Scoprire le proprie radici, vivere l'Italia

Descobrir suas raízes e viver a Itália

La collana *Guida alle radici italiane. Un viaggio sulle tracce dei tuoi antenati* è realizzata grazie al sostegno della Direzione Generale per gli Italiani all'Esterero del Ministero degli Affari Esteri (www.esteri.it) nell'ambito del progetto

"Il turismo delle radici - una strategia integrata per la ripresa del settore del turismo nell'Italia post covid-19", il quale fa parte dell'Investimento 2.1 "Attrattività dei borghi", incluso nella missione 1 componente 3 "Turismo e cultura" del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, di cui è Amministratore titolare il Ministero della Cultura.

Con il programma "Italea" il MAECl si rivolge agli italiani e agli italo-descendenti all'estero intenzionati a riscoprire le proprie origini.

L'Italia ha il dovere morale di restituire una storia ai suoi cittadini sparsi per il mondo. Allo stesso tempo, i viaggi delle radici possono dare una nuova vita a tutti quei piccoli borghi, un tempo luoghi di partenza e di abbandono, che oggi possono diventare spazi di accoglienza e di scoperta. Per svariate ragioni, dunque, questo è un tema di cui si parla molto e che coinvolge in Italia, oltre alle istituzioni locali e nazionali, anche enti privati tra cui operatori turistici e associazioni.

La guida che hai in mano propone un'offerta di viaggio alla scoperta di un'Italia insolita, che ti porterà sulle tracce dei tuoi antenati e delle comunità in cui essi vivevano. Vuole farlo permettendoti di tracciare l'itinerario autonomamente, perché ogni famiglia ha la sua storia e dei posti che la raccontano. Potrai partire dai luoghi legati alla memoria personale dei tuoi antenati (la casa, la chiesa, il cimitero in cui sono sepolti gli avi) e fare esperienze che ti

A série *Guia às raízes italianas: uma viagem em busca de seus antepassados* foi criada por meio do apoio da Direção Geral para os Italianos no Exterior do Ministério das Relações Exteriores (www.esteri.it) no âmbito do projeto "O turismo

das raízes - uma estratégia integrada para a retomada do setor do turismo na Itália pós covid-19", que faz parte do Investimento 2.1 "Atratividade dos vilarejos", incluído na missão 1 componente 3 "Turismo e cultura" do Plano Nacional de Retomada e Resiliência, do qual é Administrador titular o Ministério da Cultura. Con o programa "Italea" o MAECl se dirige aos italianos e aos descendentes de italianos no exterior que pretendem redescobrir suas origens. A Itália tem o dever moral de devolver uma história aos seus cidadãos espalhados mundo afora. Ao mesmo tempo, as viagens pelas raízes podem dar nova vida a todos aqueles pequenos vilarejos, outrora pontos de partida e de abandono, que hoje podem tornar-se destinos de acolhida e descoberta. Por diferentes razões, portanto, este é um tema muito discutido e que envolve na Itália, além das instituições locais e nacionais, também entidades privadas, incluindo operadores turísticos e associações.

O guia que você tem em mãos oferece uma opção de viagem de descoberta de uma Itália incomum que o levará nos passos de seus antepassados e das comunidades em que viveram. Quer fazer isso permitindo que você defina seu roteiro de forma independente, pois cada família tem sua história e seus lugares que a contam. Você poderá partir dos lugares ligados à memória pessoal dos seus antepassados (a casa, a igreja, o cemitério onde estão sepultados os seus antepassados) e ter

permetteranno di approfondire la conoscenza della tua cultura d'origine. Le proposte che abbiamo inserito in questo progetto sicuramente non sono le uniche a tua disposizione, ma a nostro avviso sono tra le più interessanti e rappresentative della tua regione.

Il presente lavoro è stato realizzato, inoltre, con l'idea di raccontare un'importante pagina di storia, non solo perché appartiene a tutti voi che vivete al di là dell'Oceano o delle Alpi, ma anche perché ricorda a chiunque l'Italia migrante, che oggi ha il vantaggio e il privilegio di avere nel mondo grandi comunità che la amano e la promuovono perché si sentono parte di essa.

In questo volume ti presentiamo la Campania, il Friuli Venezia Giulia, il Piemonte e il Trentino-Alto Adige. Buona lettura e buon viaggio!

UNA GUIDA ALLA LETTURA

In questo volume troverai:

1. Una sezione introduttiva con alcune **pílulas de história da emigração italiana e informações úteis** alla ricerca dei documenti per la ricostruzione del tuo albero genealogico e dei luoghi legati alla memoria familiare.

2. I capitoli dedicati alle **regiones**, che ti faranno entrare nel vivo del tuo itinerario attraverso:
- una parte generale con le **características principais do território**, un cenno alla sua storia e a tutti quegli elementi che rendono la regione famosa in Italia e nel mondo;
- i **lugares ligados à memória migrante** e alla memoria collettiva, come musei, monumenti, centri di ricerca e luoghi simbolo della storia dell'Ottocento e del Novecento, che ti permetteranno di conoscere gli scenari dei racconti dei tuoi antenati e di rivivere alcuni momenti che hanno determinato la loro storia di vita e, di conseguenza, anche la tua;
- i **lugares ligados ai personagens** che hanno dato risonanza al nome della regione nel mondo e di cui forse avrai sentito parlare in famiglia con una punta di orgoglio;

- i **piatti** che richiameranno i sapori della tua famiglia, quanto di più genuino e dolce esiste

experiências que lhe permitirão aprofundar o conhecimento da sua cultura de origem. As propostas que incluímos neste projeto não são certamente as únicas à sua disposição, mas na nossa opinião estão entre as mais interessantes e representativas da sua região.

Este trabalho também foi realizado com a ideia de contar uma importante página de história, não só porque pertence a todos vocês que vivem além do Oceano ou dos Alpes, mas, também, porque relembra para todos a Itália migrante, que hoje tem a vantagem e o privilégio de ter grandes comunidades no mundo, que a amam e a promovem, porque se sentem parte dela.

Neste volume vamos apresentar a Campania, o Friuli Venezia Giulia, o Piemonte e Trentino-Alto Adige. Boa leitura e boa viagem!

UM GUIA PARA A LEITURA

Neste volume você encontrará:

1. Uma seção introdutória com pequenas **doses de história da emigração italiana e informações úteis** para a busca de documentos para a reconstrução da sua árvore genealógica e dos lugares relacionados à memória da sua família.

2. Os capítulos dedicados às **regiões**, que te permitirão chegar ao coração do seu itinerário através de:
- uma parte geral com as principais **características do território**, uma breve referência à sua história e a todos aqueles elementos que tornam a região famosa na Itália e no mundo;
- **lugares ligados à memória dos migrantes** e à memória coletiva, como museus, monumentos, centros de pesquisa e lugares simbólicos da história dos séculos XIX e XX, que lhe permitirão conhecer os cenários das histórias de seus antepassados e reviver alguns momentos que determinaram a história de vida deles, e, consequentemente, também a sua;
- **os lugares ligados aos personagens** que deram ressonância ao nome da região no mundo e dos quais você pode ter ouvido falar na família com um toque de orgulho;

- **os pratos** que recordarão os sabores da sua

nei tuoi ricordi di bambino. Ogni pietanza ha una sua storia: ti consigliamo di fartela raccontare dai ristoratori che ti accoglieranno o dai parenti che avrai appena ritrovato;

- um **calendário de eventos e festas religiosas** (e não solo), tra processioni, luci, bande e fuochi artificiali. Ancora oggi ogni singolo paese, anche il più piccolo, ha le proprie feste tradizionali, ma alcune di queste hanno assunto una nuova connotazione adattandosi alla modernità;

- una pagina bianca in cui potrai tracciare il **tuo itinerario delle radici**.

família, o que há de mais genuíno e doce entre suas memórias de infância. Cada prato tem a sua própria história: sugerimos que você deixe que lhe seja contada pelos donos de restaurantes que o receberão ou pelos parentes que você terá acabado de reencontrar;

- um **calendário de eventos e festas religiosas** (e não apenas isso), entre procissões, luzes, bandas e fogos de artifício. Até hoje, cada cidadinha, por menor que seja, têm suas próprias festas tradicionais, mas algumas delas assumiram um novo significado e se adaptaram à modernidade;

- uma página branca onde você poderá planejar o **seu itinerário das raízes**.

PANORÂMICA

5.933.418

INSCRITOS NO AIRE

Registro Italiano de
Residentes no Exterior
1 Janeiro 2023

30

milhões de pessoas
emigraram desde 1861

70-80

MILHÕES

70-80 de pessoas sabem que
têm origens italianas, tanto
pelo seu sobrenome quanto
pelas histórias familiares

REGIÕES TRATADAS



Trentino-Alto Adige



Friuli Venezia Giulia



Campania



Piemonte



sobre as pegadas das tuas

FONTES PÚBLICAS

Estado Civil, Cartório de registro,
Registros Paróquiais, Arquivos
Estaduais, Alistamento do Exército,
Cartões de Embarque etc.

ANTEPASSADOS

FONTES PRIVADAS

Memórias pessoais, histórias
orais proferidas, arquivos de
família, fotos, etc.



Prefazioni

Prefácios

Sono felice di introdurre il quarto capitolo della Guida alle Radici Italiane. Questo volume rappresenta un ulteriore passo avanti nel quadro del progetto di promozione del Turismo delle radici che il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale gestisce dal 2022.

Italea – il nome d’arte del nostro progetto – è rivolto agli 80 milioni di italiani e italodiscendenti nel mondo, e ha l’obiettivo di far loro riscoprire i luoghi all’origine dell’emigrazione, attraverso servizi di accoglienza personalizzati che renderanno il viaggio delle radici un’esperienza unica, da ricordare per tutta la vita.

Le Regioni cui è dedicato questo volume sono Campania, Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Trentino-Alto Adige. Anche queste Regioni incarnano un ricco tessuto di storia, cultura, tradizioni e paesaggi mozzafiato, che hanno contribuito in maniera significativa alla formazione dell’identità italiana nel mondo. Attraverso questa Guida, vogliamo aprire una finestra sui tesori nascosti di queste Regioni, invitando il lettore a esplorare le radici profonde che legano le nostre comunità in tutto il mondo alle loro terre d’origine.

È anche un’occasione per dare il meritato risalto ai piccoli Comuni e Borghi all’origine dell’emigrazione. Spesso esclusi dai circuiti turistici più noti, questi luoghi custodiscono un patrimonio storico-tradizionale inestimabile. I piccoli Centri rappresentano il cuore pulsante del Progetto, e per questo la Farnesina li sostiene nella realizzazione di eventi ed attività culturali dedicati ai viaggiatori delle radici. Il Turismo delle radici non è solo un viaggio attraverso spazi geografici, ma un’esperienza che abbraccia l’anima e il cuore di chi intraprende questo percorso. Questo volume,

Tenho o prazer de fazer a introdução do quarto capítulo do Guia das Raízes Italianas. Este volume representa mais um passo no âmbito do projeto de fomento ao turismo de raiz que o Ministério das Relações Exteriores e da Cooperação Internacional gera desde 2022.

Italea – nome artístico do nosso projeto – dirige-se aos 80 milhões de italianos e descendentes de italianos no mundo, e tem como objetivo fazê-los redescobrir os lugares de origem da emigração, através de serviços de acolhida personalizados que tornarão a viagem das raízes uma experiência única, para ser lembrada pela vida toda.

Este volume é dedicado as Regiões Campânia, Friuli Venezia Giulia, Piemonte e Trentino-Alto Adige. Estas Regiões também incorporaram um rico tecido de história, cultura, tradições e paisagens deslumbrantes, que contribuiram de forma significativa para a formação da identidade italiana no mundo. Através deste Guia, queremos abrir uma janela para os tesouros escondidos nestas Regiões, convidando o leitor a explorar as raízes profundas que unem as nossas comunidades em todo o mundo às suas terras de origem.

É também uma oportunidade para dar o merecido destaque aos pequenos municípios e aos Vilarejos que deram origem à emigração. Muitas vezes excluídos dos circuitos turísticos mais conhecidos, estes lugares preservam um inestimável património histórico-tradicional. Os pequenos centros representam o coração pulsante do Projeto, e por isso a Farnesina apoia-os na realização de eventos e atividades culturais dedicadas aos viajantes das raízes. O turismo de raiz não é apenas uma viagem pelos espaços geográficos, mas uma experiência que abraça a alma e o coração de

insieme agli altri della collana, si propone di suscitare emozioni autentiche, stimolare la curiosità e favorire un legame sempre più forte tra gli italiani nel mondo e le loro radici italiane.

Attraverso una narrazione coinvolgente, accompagniamo il viaggiatore delle radici alla scoperta delle tradizioni secolari, delle prelibatezze enogastronomiche, dei luoghi iconici e delle testimonianze storiche che caratterizzano queste meravigliose Regioni. Il nostro obiettivo, con il progetto Italea, è di offrire un viaggio indimenticabile, ricco di esperienze autentiche e di incontri significativi, che lasci un'impronta duratura nel cuore di chi decide di riabbracciare le proprie origini.

Siamo ormai entrati nel 2024 – Anno delle radici italiane nel mondo. È una grande occasione di richiamo per i nostri connazionali in tutto il mondo, per celebrare la ricchezza e la diversità delle nostre radici, i traguardi raggiunti dagli emigrati italiani e il loro contributo al prestigio internazionale dell'Italia. Mi auguro che questo libro possa essere per tutti i lettori solo l'inizio di un'avventura straordinaria, piena di sorprese e di emozioni, alla scoperta delle radici italiane.

Luigi Maria Vignali
Direttore Generale per gli Italiani all'Esterò
Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

Il turismo delle radici rappresenta una forma di viaggio autentica e coinvolgente, che permette ai viaggiatori di esplorare i luoghi legati alla propria storia familiare, etnica o culturale. Un libro sul turismo delle radici può essere un prezioso alleato per chi desidera intraprendere questo tipo di viaggio, offrendo informazioni e suggerimenti utili per vivere un'esperienza indimenticabile e ricca di emozioni.

quem emprende este percurso/itinerário. Este volume, juntamente com os demais da série, propõe despertar emoções autênticas, estimular a curiosidade e promover um vínculo cada vez mais forte entre os italianos de todo o mundo e suas raízes italianas.

Através de uma narrativa envolvente, acompanhamos o viajante das raízes na descoberta das tradições centenárias, das iguarias gastronómicas e vinícolas, dos lugares icónicos e dos testemunhos históricos que caracterizam estas maravilhosas regiões. O nosso objetivo, com o projeto Italea, é oferecer uma viagem inesquecível, repleta de experiências autênticas e de encontros significativos, que deixe uma marca duradoura no coração de quem decide abraçar novamente suas próprias origens.

Já entramos em 2024 – Ano das raízes italianas no mundo. É uma grande oportunidade para atrair os nossos compatriotas no mundo todo, para celebrar a riqueza e a diversidade das nossas raízes, os objetivos alcançados pelos emigrantes italianos e a sua contribuição para o prestígio internacional da Itália. Espero que este livro possa ser para todos os leitores apenas o começo de uma aventura extraordinária, cheia de surpresas e emoções, ao descobrir as raízes italianas.

Luigi Maria Vignali
Director General for Italians Abroad
Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation

O turismo de raiz representa uma forma de viagem autêntica e envolvente, que permite aos viajantes explorar lugares ligados à sua própria história familiar, étnica ou cultural. Um livro sobre turismo de raiz pode ser um aliado precioso para quem deseja realizar esse tipo de viagem, oferecendo informações e sugestões úteis para viver uma experiência inesquecível e rica de emoções.

Il turismo delle radici, infatti, si basa sulla ricerca e l'approfondimento delle proprie origini, che può avvenire attraverso lo studio della genealogia, la consultazione di archivi storici e la partecipazione a eventi culturali e tradizionali legati alla propria etnia o provenienza. Questo tipo di turismo offre ai viaggiatori l'opportunità di scoprire luoghi autentici e poco conosciuti, di incontrare persone che condividono le loro radici e di vivere esperienze uniche e significative.

Chi desidera avventurarsi in questo tipo di viaggio, trova nella Guida informazioni dettagliate su come pianificare un itinerario personalizzato, individuare fonti di ricerca affidabili e organizzare incontri con esperti del settore per valorizzare al meglio l'esperienza di viaggio, promuovendo il rispetto per le tradizioni locali e la valorizzazione del patrimonio culturale e storico dei luoghi visitati.

Enit da anni supporta la promozione del turismo delle radici a livello internazionale attraverso interventi e supporti mirati, come le campagne di comunicazione per sensibilizzare il pubblico sull'importanza e i vantaggi di questa esperienza, attraverso la creazione di materiale informativo e promozionale, la partecipazione a fiere e eventi turistici internazionali e la collaborazione con influencer e blogger specializzati nel settore.

Una collaborazione che include la realizzazione di progetti di sviluppo turistico sostenibile e la promozione di iniziative culturali e ricreative, legate alle tradizioni locali, per valorizzare il legame indissolubile con la nostra storia e la ricchezza delle proprie origini italiane.

Ivana Jelinic
Presidente e CEO Enit

O turismo de raiz, de fato, baseia-se na busca e na análise aprofundada das próprias origens, que pode realizar-se através do estudo da genealogia, da consulta de arquivos históricos e da participação em eventos culturais e tradicionais ligados à sua própria etnia ou origem. Este tipo de turismo oferece aos viajantes a oportunidade de descobrir lugares autênticos e pouco conhecidos, de encontrar pessoas que partilham as suas mesmas raízes e de viver experiências únicas e significativas. Quem quiser se aventurar neste tipo de viagem, encontrará no Guia informações detalhadas sobre como planejar um roteiro personalizado, identificar fontes de pesquisa confiáveis e organizar encontros com especialistas do setor para valorizar da melhor forma a experiência de viagem, promovendo o respeito às tradições locais e a valorização do patrimônio cultural e histórico dos lugares visitados.

Durante anos, o ENIT apoia a divulgação do turismo de raiz a nível internacional através de intervenções e apoios direcionados, como as campanhas de comunicação para sensibilizar o público sobre a importância e as vantagens desta experiência, através da criação de material informativo e promocional, da participação em feiras e eventos turísticos internacionais e a colaboração com influencer e blogueiros especializados no setor. Uma colaboração que inclui a realização de projetos de desenvolvimento turístico sustentável e a divulgação de iniciativas culturais e recreativas, ligadas às tradições locais, para valorizar o vínculo indissolúvel com a nossa história e a riqueza das nossas origens italianas.

Ivana Jelinic
President and CEO of ENIT

Italea

Italea

Italea è il programma di promozione del turismo delle radici, lanciato dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale all'interno del progetto PNRR e finanziato da NextGenerationEU per il periodo 2022-2025.

Il progetto mira ad attrarre italiani all'estero e italo-descendenti intenzionati a scoprire i luoghi e le tradizioni delle proprie origini, fornendo un insieme di servizi per agevolare il viaggio in Italia, grazie anche all'organizzazione capillare costituita da 20 gruppi, uno per ogni regione italiana, che avranno cura di informare, accogliere e assistere i viaggiatori delle radici.

Italea è un progetto dedicato sia a chi conosce già le proprie origini italiane e vuole organizzare un viaggio per scoprire e ritrovare i luoghi, i costumi e la cultura dei propri avi, sia a chi le deve identificare, e che potrà avvalersi di una rete di genealogisti affidabili. Il nome Italea deriva da "talea" una pratica con cui si consente ad una pianta di propagarsi. Recidendone una parte e ripiantandola, le si può dare nuova vita, facendo crescere nuove radici: proprio come accade con le migrazioni.

Questo programma rappresenta la riconoscenza della "pianta madre" al proprio fiorire nel mondo.

Italea é o programa de divulgação do turismo das raízes, lançado pelo Ministério das relações Exteriores e da Cooperação Internacional no âmbito do projeto PNRR e é financiado pelo NextGenerationEU durante o período de 2022-2025.

O projeto visa atrair italianos que vivem no estrangeiro e descendentes de italianos que interessados em descobrir os lugares e as tradições das próprias origens, oferecendo um conjunto de serviços com o objetivo de facilitar as viagens para a Itália, graças também à ampla organização composta por 20 grupos, um para cada região italiana, que se encarregará de informar, acolher e auxiliar os viajantes.

Italea é um projeto dedicado tanto a quem já conhece as próprias origens italianas e pretende organizar uma viagem para descobrir e reencontrar os lugares, os costumes e a cultura dos próprios antepassados, como a quem ainda precisa identifica-los, e que vai poder fazer uso de uma rede de genealogistas confiáveis. O nome Italea deriva de "talea", prática que permite que uma planta se espalhe. Cortando uma parte dela e replantando-a, é possível dar-lhe nova vida, fazendo crescer novas raízes: exatamente como acontece com as migrações. Este programa representa a gratidão da "planta mãe" pelo seu florescimento em todo o mundo.





www.raizitaliana.it

Raíz Italiana

Raíz Italiana

La catena delle generazioni, i luoghi abitati, gli eventi che cambiano la sorte e quelli che modellano il fare quotidiano si trasmettono nel tempo dai genitori ai figli, ai figli dei figli come fossero un'eredità non scritta, finendo per radicarsi nel solco della nostra stessa storia. Per questo crediamo che ognuno di noi abbia il diritto di conoscere il proprio passato.

Raíz Italiana è un'associazione attivamente impegnata nella creazione, realizzazione e promozione di un'offerta turistica legata ai viaggi delle radici in Italia aiutando i discendenti italiani residenti all'estero a connettersi con le proprie origini e supportando il lavoro di enti pubblici e privati.

La nostra idea è il frutto di esperienze di ricerca e di vita all'estero, tra le comunità italiane del Sud e del Nord America. Abbiamo deciso di riaffondare le nostre radici in Italia, ma continuando a viaggiare, in un certo senso, insieme a tutti coloro che si affidano a noi e scrivere con loro una nuova storia dei territori affinché città e paesi da cui si è partiti non appaiano più avvolti da un velo di nostalgia, ma vengano ripensati come luoghi in cui poter tornare e restare a vivere. Raíz Italiana offre ai viaggiatori delle radici un'esperienza immersiva nella storia e nelle tradizioni, raccontandole con il linguaggio dell'innovazione.

As ligações entre gerações, os lugares habitados, os eventos que mudam o destino e os que moldam a vida cotidiana são transmitidos ao longo do tempo de pais para filhos e para os filhos dos filhos, como se fossem uma herança não escrita, acabando enraizados nas fendas da nossa própria história. Por essa razão acreditamos que cada um de nós tem o direito de conhecer o próprio passado.

Raíz Italiana é uma associação que se dedica ativamente à criação, implementação e promoção de uma oferta turística ligada às viagens das raízes na Itália, ajudando os descendentes de italianos residentes no exterior a se conectar com as suas origens e apoiando o trabalho de entidades públicas e privadas.

A nossa ideia é o resultado de pesquisas e de experiências de vida no exterior, entre as comunidades italianas da América do Sul e do Norte. Decidimos voltar a afundar nossas raízes na Itália, mas, continuando a viajar, de certa forma, junto com todos aqueles que confiam em nós e escrever com eles uma nova história dos territórios para que as cidades e os vilarejos de onde partiram não estejam mais envoltos de saudade, mas, possam ser pensados como lugares para os quais poder voltar e ficar para viver. Raíz Italiana oferece aos viajantes das raízes uma experiência de imersão na história e nas tradições, contadas com a linguagem da inovação.



Indice Índice

Emigrazione italiana in pillole Emigração italiana em pequenas doses	19
Le ricerche genealogiche: istruzioni per l'uso As pesquisas genealógicas: instruções de uso	27
I luoghi della storia familiare Os lugares da história da família	34
TRENTINO-ALTO ADIGE	
Trentino-Alto Adige. Polifonia di montagna Trentino-Alto Ádige. Polifonia de montaña	37
La ricerca delle tue radici in Trentino-Alto Adige A busca de suas raízes ne Trentino-Alto Ádige	42
Come raggiungere il Trentino-Alto Adige Como chegar ne Trentino-Alto Ádige	44
Consulta la mappa Consulte o mapa	45
In cammino dalle "terre alte" A caminho das "terrás altas"	46
Chi ha raggiunto la vetta: i nomi celebri della regione Quem chegou ao topo: os nomes famosos da região	52
A tavola nel maso Na mesa do maso – Casa de montaña	58
Il calendario del mondo magico. Le feste in Trentino-Alto Adige O calendário do mundo mágico. As festas no Trentino-Alto Ádige	64
FRIULI VENEZIA GIULIA	
Friuli Venezia Giulia. La terra "molteplice" Friuli Venezia Giulia. A terra "múltipla"	79
La ricerca delle tue radici in Friuli Venezia Giulia A busca de suas raízes ne Friuli Venezia Giulia	84
Come raggiungere il Friuli Venezia Giulia Como chegar ne Friuli Venezia Giulia	86
Consulta la mappa Consulte o mapa	87
Esuli ed emigranti: i molti volti del « <i>gî pal mont</i> » Exilados e emigrantes: As muitas faces do « <i>gî pal mont</i> »	88
Oltre ogni confine: i famosi del Friuli Venezia Giulia Além de todas as fronteiras: Os famosos do Friuli Venezia Giulia	96
Le ricette del convivio, dalla malga al buffet As receitas do convívio, da cabana de montanha ao buffet	102
Feste "di popoli" Festas "dos povos"	108
CAMPANIA	
Campania. La musica che hai nel cuore Campânia. A canção no seu coração	123
La ricerca delle tue radici in Campania A busca de suas raízes ne Campânia	128
Come raggiungere la Campania Como chegar ne Campânia	130
Consulta la mappa Consulte o mapa	131
«Partono i bastimenti...»: di emigranti e altre storie «O navios estão partindo...»: Dos emigrantes e outras histórias	132
<i>The voice of Italy</i> : i famosi della Campania nel mondo <i>The voice of italy</i> : os famosos da Campânia no mundo	138
Il palcoscenico della cucina O palco da cozinha	146
<i>Tammurriata</i> campana. Le feste tra sacro e profano <i>Tammurriata</i> campana. As festas entre o sagrado e o profano	154
PIEMONTE	
Piemonte. Un paese ci vuole Piemonte. É preciso ter uma cidade de origem	169
La ricerca delle tue radici in Piemonte A busca de suas raízes ne Piemonte	174
Come raggiungere il Piemonte Como chegar ne Piemonte	176
Consulta la mappa Consulte o mapa	177
«Mamma mia dammi cento lire» «Oh maezinha me dê cem liras»	178
Innovatori e visionari: i famosi del Piemonte Inovadores e visionários: os famosos do Piemonte	186
Tradizione e creatività, una cucina per palati <i>gourmet</i> Tradição e criatividade, uma cozinha para o paladares gourmet	194
La gioia di tutti. Le feste piemontesi A alegria de todos. As festas do Piemonte	202



Emigrazione italiana in pillole

Emigração italiana em pequenas doses

Che tu faccia parte dei circa 5,9 milioni di persone che secondo gli ultimi dati AIRE (Anagrafe degli italiani residenti all'estero) risiedono fuori dall'Italia e possiedono il passaporto italiano, oppure di quella grande comunità composta da circa 60-80 milioni di persone che sanno di avere radici italiane, sia per il loro cognome, che per i racconti in famiglia, ma non hanno molte informazioni rispetto alle loro origini, sappi che quella che stiamo per raccontarti è una pagina di storia che ti riguarda, perché scritta anche dai tuoi antenati.

I flussi migratori dall'Italia esistono da sempre: la mobilità dei lavoratori italiani è documentata fin dal Medioevo e ritroviamo una piccola presenza, anche a causa del colonialismo e di altri eventi storici - pensiamo alle vicende degli esuli politici -, in molti posti del mondo e in diverse epoche. Per non parlare di artisti, musicisti e letterati che attraverso il loro genio diedero lustro alle corti europee.

Tuttavia il periodo che ha interessato la grande diaspora, nella quale probabilmente sono coinvolti i tuoi antenati, è quello compreso indicativamente tra l'Unità d'Italia, quindi il 1861, e gli anni Settanta del Novecento. In poco più di un secolo l'Italia ha assistito alla partenza di circa 30 milioni di persone. Il cosiddetto periodo dell'**emigrazione di massa**, con circa 14 milioni di partenze, ha avuto dunque inizio intorno agli anni Sessanta dell'Ottocento. Il Paese era ancora segnato dagli avvenimenti politici e, soprattutto, fortemente disgregato, con alti tassi di mortalità, delinquenza e analfabetismo che non lasciavano scampo, specialmente ai contadini che nell'emigrazione videro l'unica via per salvarsi.

Tra questi c'erano anche i trentini e gli altoatesini, piegati dalla crisi del frumento e dalle

Que você faça parte dos cerca de 5,9 milhões de pessoas que, de acordo com os últimos dados do AIRE (Registro de Italianos Residentes no Exterior) residem fora da Itália e possuem um passaporte italiano, ou faça parte daquela grande comunidade composta por cerca de 60-80 milhões de pessoas que sabem que têm raízes italianas, tanto pelo seu sobrenome, quanto por histórias de família, mas não têm muita informação sobre suas origens, saiba que o que estamos prestes a lhe contar é uma página da história que lhe diz respeito, porque também foi escrita pelos seus antepassados.

Os fluxos migratórios a partir da Itália sempre existiram: a mobilidade dos trabalhadores italianos foi documentada desde a Idade Média, e encontramos também uma pequena presença, devido ao colonialismo e outros eventos históricos - vamos pensar nos acontecimentos dos exilados políticos-, em muitos lugares do mundo e em diferentes épocas. Isso sem mencionar artistas, músicos e escritores que, através de sua genialidade, deram prestígio para as cortes europeias. No entanto, o período que se refere à grande diáspora, na qual seus antepassados, provavelmente, estão envolvidos, está definido entre a Unificação da Itália, portanto, em 1861 e os anos 1970. Em pouco mais de um século, a Itália testemunhou a partida de cerca de 30 milhões de pessoas. O chamado período da **emigração em massa**, com cerca de 14 milhões de partidas, começou em torno de 1860. O país ainda estava marcado pelos acontecimentos políticos e, sobretudo, fortemente desgregado, com altas taxas de mortalidade, criminalidade e analfabetismo, que não deixavam escapatória, especialmente

continue alluvioni. In Piemonte, dove lanaioli e tessitori del Biellese - in difficoltà a causa della meccanizzazione delle produzioni - partivano già da decenni, il viaggio si indirizzava ora verso il Sud America: moltissimi contadini trovarono lavoro nella Pampa argentina, e innestarono qui il loro dialetto.

Tra i protagonisti di questo periodo vi sono i territori dell'attuale Friuli Venezia Giulia che, attraversati dalle contese politiche con l'Impero Austro-Ungarico, tra fine Ottocento e prima guerra mondiale videro partire un enorme flusso di emigranti verso Brasile e Argentina, secondo solo al vicino Veneto.

Dal 1880, ai viaggi dal Nord Italia si aggiunsero quelli delle regioni meridionali, che diedero vita a flussi di dimensioni considerevoli. Come diceva Francesco Saverio Nitti, un importante politico e intellettuale di quegli anni, non c'era alternativa: «O brigante o emigrante».

La Campania assunse un ruolo centrale in questa fase. **Ai primi del Novecento il porto di Napoli divenne la nuova finestra verso le terre d'oltreoceano, superando quello di Genova per numero di partenze** (considera che, nel solo 1910, da qui si imbarcarono 300 mila persone). Qui come anche negli altri grandi porti italiani fiorirono nuove figure professionali legate al mercato dell'emigrazione, come gli agenti di reclutamento, pagati dai Governi esteri o dagli armatori; non mancavano neppure i truffatori, che approfittavano dell'ignoranza degli emigranti per rubare i loro risparmi.

In questi anni i campani sono tra i più propensi a partire - terzi in Italia dopo veneti e friulani - in particolare verso gli Stati Uniti.

Inizialmente, molti di coloro che si imbarcavano avevano l'obiettivo di tornare. Gli "americani" che riuscivano a far fortuna ostentavano le proprie ricchezze: è il caso delle ville liberty dell'entroterra ligure, spesso costruite con i soldi guadagnati oltreoceano, ma molte altre volte si millantava una prosperità fittizia, persino affittando completi d'alta moda.

Dal Novecento il progetto migratorio divenne di lungo corso. Dopo la crisi del '29 la metà Usa venne chiusa a vantaggio del Sud Ame-

rica os camponeses que viam a emigração como a única maneira de se salvar. Entre estes estavam também os habitantes do Trentino e do Alto Ádige, esmagados pela crise do trigo e pelas contínuas inundações. No Piemonte, de onde já partiam há décadas os que trabalhavam com a lã e os tecelões da região de Biella - que enfrentavam dificuldades devido à mecanização da produção -, a viagem dirigia-se agora para a América do Sul: muitos agricultores encontraram trabalho nas Pampas argentinas e enxertaram aqui seu dialeto.

A partir de 1880, às viagens do Norte de Itália juntaram-se as das regiões do Sul, o que deu origem a fluxos de dimensão considerável. Como dizia Francesco Saverio Nitti, importante político e intelectual daqueles anos, não havia alternativa: «O bandido ou emigrante».

A Campânia assumiu um papel central nesta fase. **No início do século XX, o porto de Nápoles tornou-se a nova janela para as terras além do oceano, superando o de Génova em número de partidas** (considera que, só no ano de 1910, daqui embarcaram 300 mil pessoas). Aqui, como também nos outros grandes portos italiani, floresceram novas figuras profissionais ligadas ao mercado de emigração, como agentes de recrutamento, pagos por governos ou armadores estrangeiros; também não faltaram os vigaristas, que se aproveitavam da ignorância dos emigrantes para roubar as suas poupanças.

Nos últimos anos, os habitantes da Campania estão entre os mais propensos a partir - em terceiro lugar na Itália, depois dos venetos e dos friulianos - principalmente em direção aos Estados Unidos.

No começo muitos dos que embarcaram tinham o objetivo de retornar. Os "americanos" que conseguiram fazer fortuna ostentavam a sua riqueza: é o caso das residências em Art Nouveau no interior da Ligúria, muitas vezes construídas com dinheiro ganho no estrangeiro, mas muitas outras vezes alardeavam-se uma prosperidade fictícia,

rica, in particolare dell'Argentina. A Buenos Aires gli italiani sono detti "*tanos*", contrazione di *napolitanos*, non solo per il gran numero di campani presenti, ma anche perché, come si è visto, era da Napoli che si partiva.

La prima guerra mondiale vide un indebolimento dei flussi migratori, dovuto a diversi fattori, tra cui l'invio al fronte della popolazione maschile che richiamò anche molti italiani che vivevano all'estero, insieme ai propri figli, proprio perché nelle collettività italiane si divideva un forte sentimento nazionale. Subito dopo, i flussi ripresero in maniera consistente interessando principalmente il Nord Europa e il Sud America, poiché nel Nord America furono introdotte a quel tempo delle leggi restrittive contro l'immigrazione e, successivamente, arrivò la crisi del 1929.

Un altro cambiamento di questo periodo fu una maggiore presenza femminile, quindi di famiglie che decidevano di emigrare, oppure di lavoratrici specializzate - come le sarte e le balie - o infine di donne che si recavano all'estero per conoscere il loro promesso sposo (così avvenivano i famosi "matrimoni per procura"). A casa rimanevano invece le cosiddette "vedove bianche", che in alcuni casi non ricevevano più notizie dai propri mariti, i quali finivano per intraprendere un nuovo progetto di vita nel Paese di arrivo. Coinvolse anche i bam-

chegando até mesmo a alugar conjuntos de alta costura.

A partir do século XX o projeto migratório passou a ser de longo prazo. Após a crise de 1929, o destino dos EUA foi fechado em benefício da América do Sul, e especialmente da Argentina. Em Buenos Aires os italianos são chamados de "*tanos*", uma contração de *napolitanos*, não só pelo grande número de campanos presentes, mas também porque, como vimos, as partidas eram de Nápoles. A **primeira guerra mundial** viu um enfraquecimento dos fluxos migratórios, devido a vários fatores, incluindo o envio para a linha de frente do conflito armado da população masculina, e a convocação de muitos italianos que viviam no exterior, juntamente com seus filhos, exatamente porque nas comunidades espalhadas pelo mundo se compartilhava um forte sentimento nacional. E, logo em seguida, os fluxos recomeçaram de forma significativa, em direção, principalmente, ao norte da Europa e à América do Sul, já que na América do Norte foram introduzidas, na época, leis restritivas contra a imigração e, posteriormente, foi vivenciada a crise de 1929.

Outra mudança deste período foi uma maior presença feminina, bem como de famílias inteiras que decidiram emigrar, ou de trabalhadoras especializadas – como costureiras



Little Italy, New York

bini: e non parlano solo dei piccoli figli degli emigranti, ma di minori lasciati partire soli per dare sostentamento alle famiglie in condizioni di indigenza estrema.

Questioni peculiari attraversarono i territori di confine. Dopo gli accordi di pace del 1919 e il passaggio del Trentino-Alto Adige dall'Impero asburgico al Regno d'Italia, molti altoatesini germanofoni decisamente di partire verso le aree dell'Impero o di emigrare altrove, come in Messico e Brasile.

Mentre nei territori della Venezia Giulia, ma anche dell'Istria, dalle isole del Quarnero, della Dalmazia, sarebbe stata la popolazione di lingua italiana a partire (prediletta, ancora, l'Argentina).

Nel ventennio della dittatura fascista (1922-1943) l'emigrazione subì un arresto sia a causa delle restrizioni del regime che delle politiche nazionaliste e colonialiste, che indussero molti a recarsi nel continente africano, anche se sarebbero stati, dopo la caduta del progetto imperiale, tutti flussi di ritorno. In queste politiche rientrò anche il popolamento dell'Agro Pontino laziale, un territorio su cui si concentrò la politica delle bonifiche dei terreni palustri, che divenne meta di numerosi coloni friulani oltre che veneti.

Intanto, l'emigrazione d'oltreoceano o d'ol-

ou babás – e enfim mulheres que viajavam para o exterior para conhecer seu noivo prometido (assim aconteciam os famosos "casamentos por procuração"). Em casa, por sua vez, permaneciam as chamadas "viúvas brancas", que, em alguns casos, não recebiam mais notícias de seus maridos, que acabavam por iniciar um novo projeto de vida no País de chegada. Envolveu também crianças: e não estamos falando apenas dos filhos pequenos dos emigrantes, mas de menores deixados partir sozinhos para sustentar as famílias em condições de extrema pobreza.

Questões peculiares cruzaram os territórios fronteiriços. Após os acordos de paz de 1919 e a passagem do Trentino-Alto Ádige do Império Habsburgo para o Reino da Itália, muitos moradores do Alto Ádige de língua alemã decidiram partir para as áreas do Império ou emigrar para outros lugares, como o México e o Brasil.

Enquanto nos territórios da Venezia Giulia, mas também da Istria, das ilhas de Quarnero e da Dalmácia, teria partido a população de língua italiana (a Argentina ainda era o destino favorito).

Nos vinte anos da ditadura fascista (1922-1943) a emigração recebeu uma forte re-

tralpe, soprattutto in Francia, coinvolgeva in particular modo gli oppositori politici.

La seconda guerra mondiale mise un'altra volta in ginocchio l'Italia, che si trovò a vivere la stessa situazione vissuta negli anni post-unitari, devastata dai conflitti bellici e dalla conseguente crisi alimentare, con il relativo rincaro vertiginoso dei prezzi dei beni di prima necessità e il razionamento degli alimenti. Il Paese cercava di rialzarsi, grazie agli aiuti americani del Piano Marshall ma, come era già successo precedentemente, lo sviluppo era caratterizzato da uno squilibrio tra un Nord che riemergeva rapidamente e il Sud che accumulava ulteriori ritardi legati a vari fattori, tra cui politiche inadeguate che ne accentuarono le condizioni di arretratezza. Tra queste va ricordata la Cassa del Mezzogiorno, varata nel 1950, con la quale lo Stato si proponeva di finanziare un vasto piano di opere pubbliche: tale iniziativa, pur meritoria, fu soggetta ad alcuni errori che non portarono agli effetti sperati. L'agricoltura era ancora la principale attività economica del Sud Italia e il sistema latifondista mantenne la popolazione in una condizione di grandi disparità sociali ed economiche, limitando la possibilità di sviluppo della classe contadina.

Tra coloro che partivano c'erano anche i reduci di guerra che, tornati alle loro case, dopo aver "servito la patria" si aspettavano di trovare un lavoro che lo Stato italiano in quel momento non aveva la possibilità di garantire loro. C'era anche chi lo faceva per spirito di avventura, che portava i giovani italiani a voler scoprire il "Nuovo Mondo".

Una storia a sé è quella degli esuli giuliani: dopo la cessione di numerosi territori della Venezia Giulia alla Jugoslavia, in molti, esasperati anche dal grave clima di violenza, dovettero lasciare le loro terre e vissero per anni in campi profughi in diverse parti d'Italia. Altri emigrarono all'estero, prevalentemente oltreoceano, ottenendo la qualifica di apolidi o *displaced persons* tramite l'International Refugee Organization.

Ma gli anni del secondo dopoguerra video

dução, tanto por causa das restrições do regime, como pelas políticas nacionalistas e colonialistas, que levaram muitos a irem para o continente africano, apesar destes gerarem fluxos de retorno após a queda do projeto imperial. Estas políticas incluíram também a população de Littoria, hoje a atual Latina, uma cidade do Lácio construída no centro de um território a ser recuperado, que se tornou destino de inúmeros colonos do Vêneto e do Friuli.

A emigração para o outro lado do oceano ou além dos Alpes sobretudo em direção à França, envolveu, principalmente, os opositores políticos.

A segunda guerra mundial colocou de joelhos, mais uma vez, a Itália, que experimentou a mesma situação vivida nos anos pós-unificação, devastada por conflitos de guerra e pela crise alimentar, devido a um aumento acelerado dos preços dos bens de primeiras necessidades que forçaram as instituições a rationar os alimentos. O país estava tentando se recuperar, graças à ajuda americana com o Plano Marshal, mas, como já havia acontecido anteriormente, o desenvolvimento caracterizou-se por um desequilíbrio entre o Norte, que se reerguia rapidamente, e o Sul, que acumulava mais atrasos ligados a vários fatores, dentre eles, políticas inadequadas que accentuaram as condições de subdesenvolvimento. Entre estas, deve ser lembrado o caso muito discutido da Caixa do "Mezzogiorno", criada em 1950, com o objetivo de financiar um amplo plano de obras públicas: esta iniciativa apesar de ter sido merecedora, foi sujeita a alguns erros, que não levaram aos resultados esperados. A agricultura ainda era a principal atividade econômica do sul da Itália e o sistema de grandes latifundiários manteve a população em uma situação de grandes disparidades sociais e econômicas, limitando a possibilidade de desenvolvimento da classe camponesa.

Entre os que partiam estavam também os veteranos de guerra que, tendo retornado a

AMÉRICA

AGENZIA GENERALE DELLA REPUBBLICA ARGENTINA

AGENTI CORRISPONDENTI IN OGNI CITTA DEL REGNO D'ITALIA INCARICATI DI DARE I PASSAGGI PER BUENOS AIRES

PASSAGGI INTERAMENTE GRATIS SINO A TUTTE LE COLONIE

A. F. REYNAUD, DIRETTORE GENERALE

PASEO DE JULIO 96, 98 E VIA CANGALLO 2, 4 E 6-BUENOS AIRES, (AMERICA DEL SUD)

SALARII GIORNALIERI

NON COMPRENSI VITTO ED ALLOGGIO

Armeni, Greci, Calabri, Carnesi, Cappelli, Industri, Biansai, Gaspali, Otoligici, Marconi, Legnari traghetti, Nelli, Sarti, Giacchieri, ecc. ore 12 a 15 minuti
Parrucchieri, Frantatieri, Macchiai, Colliodisti, Carru, Indai, Volantieri, Camerini, Latini, Nelli, Moratti, Monti, Pizzetti, Sartori, Gobbi, Tagliari, Bettini, Pable, Leonardi, Inzeri, Tocchi, Verratti, Mazzanti, ecc. ore 12 a 12

Questo è il minimo che posso guadagnare un operario in genere, il che può aumentare secondo il merito dello stesso.

Arrivando a Buenos Ayres i passeggeri sono sbucati grande e combatti all'Hotel della Repubblica Argentina dove sono alloggiati e attesi per otto giorni gratuitamente onde risparmi della nostra banca durante il viaggio. E solle dopo veniamo presi agli impianti a loro destinati o creduti nelle Colonie in base agli orari.

Per avere subitamente un impiego di qualsiasi genere, sia in commercio sia industria o qualunque altro settore, pagare gratis sino al giorno per avere concessioni di terreni o per qualche informazione sull'America del Sud, su quei paesi. Risparmia tempo e denaro.

Signor A. F. REYNAUD, Direttore Generale

Buenos Ayres, città di 300.000 abitanti, Capitale della Repubblica Argentina, è la città dell'America che più offre delle risorse per lavoratori desiderosi di stabilirsi colà e formarsi un nuovo.

Il suo clima è identico a quello dell'Italia centrale; l'hanno assai dolce, ed in parte di essi non sede mai neve.

Ponta sul fiume "Río de la Plata" Buenos Ayres è circondato da floridi coloni: le principali sono Boero, Santa Fe, Rosario, Paraná, San Miguel, Corrientes, etc. Coloni in gran parte sono popolate e fondate da italiani che scommisero di giorno in giorno sia in popolazione che in commercio.

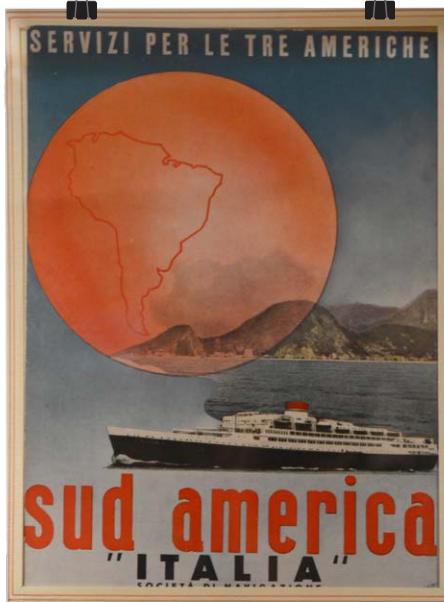
Fatti sono le comunicazioni quando esse collegate alla Capitale per mezzo di linee ferroviarie e Batelli a Vapore che partono ogni giorno. E in questi giorni si è aperto un servizio di linea aerea che serve le Colonie e le Americhe che fa fare la domanda di questo direttore A. F. Reynaud. Tutte le facilitazioni necessarie sono anche accordate per collocarsi.

La lingua italiana è molto parlata, per altre la lingua del paese (Spagnola) è assai facile per gli italiani.

La Capitale della Repubblica Argentina Buenos Ayres è un centro così importante per il Commercio e l'Industria che gli operatori di tutte le professioni mancano e sono disponibili ogni giorno. Gli Europei soprattutti sono eccezionalmente ricercati e sono pagati del modo seguente.

SALARIO MENSILE

VITTO ED ALLOGGIO COMPRESO.



coinvolte nelle partenze tutte le regioni italiane.

Le destinazioni che interessarono maggiormente il fenomeno migratorio furono per un terzo dei flussi quelle del Nord Europa, grazie agli accordi bilaterali che portarono molti italiani in Belgio, dove si consumò il famigerato disastro di Marcinelle.

Del resto, anche il sistema industriale italiano andava incontro in quel periodo a una profonda trasformazione e così, ad esempio, non pochi furono i minatori degli stabilimenti in progressiva dismissione che finirono per fornire manodopera alle miniere belghe, già allenati come erano a resistere a giornate prive di luce e a fumi micidiali.

Eran gli anni in cui nasceva l'Unione Europea, nonostante molti abbiano continuato a emigrare Oltreoceano, in particolare in Nord America, Canada, Australia e in minima parte anche

seus lares, depois de "terem servido a seu país", esperavam encontrar um emprego que o Estado Italiano, na época, não tinha a possibilidade de garantir. Haviam, também, aqueles que partiam por um espírito de aventura, que levava jovens italianos a querer descobrir o "Novo Mundo".

Outra história em si é a dos exilados julianos: apôs a cessão de inúmeros territórios da Venezia Giulia à Iugoslávia, muitos, também exasperados pelo grave clima de violência, tiveram que deixar suas terras e viveram durante anos em campos de refugiados em diferentes partes do país. Itália. Outros emigraram para o exterior, principalmente para além do oceano, obtendo a qualificação de apátridas ou *displaced persons* (deslocados) através da Organização Internacional para Refugiados.

Mas os anos seguintes à Segunda Guerra Mundial envolveram todas as regiões mencionadas neste guia.

Os destinos que mais interessaram o fenômeno migratório foram, por um terço desses fluxos, o norte da Europa, graças aos acordos bilaterais estipulados que levaram muitos italianos para a Bélgica, onde ocorreu o famigerado desastre de Marcinelle.

Além disso, nesse período o sistema industrial italiano também estava enfrentando uma profunda transformação e assim, por exemplo, não foram poucos os mineiros das minas que foram sendo gradualmente desativadas, que acabaram por fornecer mão-de-obra às minas belgas, já treinados como eram em resistir a dias sem luz e a vapores mortais.

Foram estes os anos em que nascia a União Europeia, apesar de muitos terem continuado a emigrar para além do Oceano, principalmente para a América do Norte, o Canadá, a Austrália e, em pequena parte, também para a África do Sul, e este último país, que desde 1600 acolheu Italianos

in Sudafrica, Paese, quest'ultimo, che fin dal Seicento ha accolto gli italiani in maniera costante e nell'Ottocento divenne meta di alcuni gruppi espressione dell'aristocrazia.

Intanto, anche in Italia si palesavano nuovi equilibri.

Torino divenne, in questo periodo, una delle tre capitali del nascente "triangolo industriale" insieme a Milão e Génova, novo polo d'attrazione dell'emigrazione interna italiana.

Ancora oggi i flussi dall'Italia verso l'estero non si sono interrotti, ma questa è un'altra storia. Sarebbe veramente impossibile raccontare nei dettagli l'intera emigrazione italiana e le vicende delle meravigliose comunità italiane che esistono nel mondo, le quali, a prescindere dal luogo in cui vivono, portano sempre nel cuore la propria terra d'origine. Per approfondire la conoscenza del fenomeno migratorio italiano, ti consigliamo di consultare il *Rapporto Italiani nel Mondo*, una rivista annuale prodotta dalla Fondazione Migrantes (www.migrantesonline.it) che fotografa meglio di chiunque altro il fenomeno migratorio di ieri e di oggi. Ti consigliamo, inoltre, di consultare l'ottimo *Dizionario Encyclopédico delle Migrazioni Italiane nel Mondo* (Società Editrice Romana 2014) da cui abbiamo ricavato la maggior parte delle informazioni presenti in questa sezione.

constantemente e no século XIX, tornou-se destino de alguns grupos representativos da aristocracia.

Entretanto, também na Itália emergiram novos equilibrios.

Turim tornou-se, neste período, uma das três capitais do nascente "triângulo industrial", juntamente com Milão e Génova, novo polo de atração para a emigração interna italiana.

Até hoje, os fluxos da Itália para o exterior não foram interrompidos, mas essa é outra história. Seria realmente impossível contar, detalhadamente, toda a emigração italiana e os acontecimentos das maravilhosas comunidades italianas que existem no mundo, e que, independentemente de onde vivam, levam sempre em seus corações sua terra de origem. Para saber mais sobre o fenômeno migratório italiano, aconselhamos consultar o *Relatório dos Italianos no Mundo*, uma revista anual produzida pela Fundação Migrantes (www.migrantesonline.it), que retrata, melhor do que ninguém, o fenômeno migratório de ontem e de hoje. Também aconselhamos que você consulte o excelente *Dicionário Encyclopédico da Migração Italiana no Mundo* (Società Editrice Romana, 2014), do qual obtivemos a maior parte das informações desta seção.

Per conoscere le storie dei milioni di italiani che a partire dall'Ottocento lasciarono l'Italia, ti invitiamo a scoprire il progetto "I diari raccontano" (www.idiariraccontano.it), realizzato dall'Archivio diaristico di Pieve Santo Stefano (www.archiviodiari.org) e sostenuto dalla Direzione Generale per gli Italiani all'Esteri del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale.

Para conhecer as histórias dos milhões de italianos que deixaram a Itália a partir do século XIX, convidamos você a descobrir o projeto "I diari raccontano" (www.idiariraccontano.it), criado pelo Arquivo de diários de Pieve Santo Stefano (www.archiviodiari.org) e apoiado pela Direção Geral para os Italianos no Exterior do Ministério das Relações Exteriores e da Cooperação Internacional.



Le ricerche genealogiche: istruzioni per l'uso

As pesquisas genealógicas: instruções de uso

La **genealogia**, disciplina che studia i rapporti di parentela tra gli individui, sarà uno strumento necessario per la ricostruzione della tua storia familiare.

Attraverso i documenti che riuscirai a reperire, potrai scoprire i luoghi in cui abitavano i tuoi antenati, e anche molte curiosità rispetto al loro modo di vivere, ai mestieri che esercitavano, al grado di istruzione e molte altre informazioni che ricostruiranno il puzzle del tuo passato.

Indicativamente, la ricerca partirà sempre da riferimenti geografici, di tempo e di relazioni parentali (filiazione, fratellanza e matrimonio), per procedere a ritroso nel tempo. Sebbene ti servirà una buona dose di fortuna, per ottenere i risultati sperati dovrai armarti anche di tanta pazienza perché a volte questo tipo di investigazioni possono risultare molto lunghe e complicate, specialmente per chi vive in un Paese estero e non conosce la lingua italiana. Le **fonti** indispensabili sono generalmente di due tipi: quelle **private**, quindi i ricordi personali, i racconti orali tramandati di generazione in generazione, gli archivi familiari comprendenti documenti, lettere e fotografie; quelle **pubbliche**, dette anche "seriali", presenti nei diversi archivi di tipo statale, regionale, provinciale, comunale ed ecclesiastico.

Per queste ultime, ti sarà molto utile consultare gli archivi che trovi qui di seguito. Lo **Stato Civile** rappresenta la fonte più utile per le ricerche genealogiche e contiene

A **genealogia**, disciplina que estuda as relações de parentesco entre os indivíduos, será uma ferramenta necessária para a reconstrução da história da sua família.

Attravés dos documentos que você poderá encontrar, conseguirá descobrir os lugares onde os seus antepassados viveram e também muitas curiosidades sobre o seu estilo de vida, as profissões que exerceram, o nível de educação e muitas outras informações que irão reconstruir o quebra-cabeças do seu passado.

A título de indicação, a busca sempre partirá de referências geográficas, do tempo e das relações parentais (filiação, parentesco entre irmãos e casamento), para continuar retrocedendo no tempo. Embora você precise de uma boa dose de sorte, para obter os resultados desejados você também terá que se armar de muita paciência, pois às vezes esse tipo de investigação pode ser muito longa e complicada, especialmente, para quem mora em um país estrangeiro e não conhece a língua italiana. As **fontes** indispensáveis são, geralmente, de dois tipos: as **privadas**, portanto, memórias pessoais, histórias orais transmitidas de geração em geração, arquivos familiares, incluindo documentos, cartas e fotografias; e as **públicas**, também chamadas de "seriais", presentes nos vários arquivos estaduais, regionais, provinciais, municipais e eclesiásticos. Para estas últimas, será muito útil consultar os arquivos que você encontra a seguir. O **Estado Civil** é a fonte mais útil para pesquisa

i registri di nascita, matrimonio, morte e cittadinanza della popolazione italiana. Una copia di questi registri è depositata anche presso gli Archivi di Stato provinciali divisi in base al periodo storico a cui risalgono: lo Stato Civile Napoleonic (SCN) dal 1806 fino al 1815; lo Stato Civile della Restaurazione (SCR) dal 1815 al 1865 e lo Stato Civile Italiano (SCI), in vigore dal 1º gennaio 1866 presso tutti i comuni italiani fino ad oggi. L'**Anagrafe**, detta anche Registro della popolazione, ha il compito di registrare nominativamente la popolazione residente in un comune. La moderna Anagrafe fu istituita il 31 dicembre 1864, sulla base del primo censimento della popolazione del 1861. Nel 1871 fu sancito l'obbligo di tenere i registri di popolazione. In questi uffici si possono trovare documenti come lo Stato storico di famiglia, cioè l'elenco dei componenti di una data famiglia in un preciso momento storico; le residenze e i relativi trasferimenti, le immigrazioni e le emigrazioni. Numeri di telefono e contatti mail dei comuni italiani sono riportati sul portale www.comuniverso.it oppure sul sito www.comuni-italiani.it.

I **registri parrocchiali** sono molto utili per chi è alla ricerca di documenti che risalgono al periodo antecedente al 1866, quando non erano ancora diffusi in tutto il territorio italiano i registri di Stato Civile e anagrafici. I parroci, infatti, dalla seconda metà del Cinquecento (e in alcuni casi anche in precedenza), sono stati titolari delle registrazioni dei battesimi, matrimoni, morti e degli stati delle anime. Tutt'ora sono responsabili della conservazione dei relativi registri parrocchiali che sicuramente sono tra i documenti più importanti per ricostruire i nuclei familiari del passato.

Ti sarà utile individuare innanzitutto le parrocchie presenti nel comune di residenza del tuo antenato, ma è importante tener conto che in alcuni casi gli archivi parrocchiali più antichi sono stati concentrati presso l'Archivio Storico Diocesano o presso

genealógica e contém os registros de nascimento, casamento, morte e cidadania da população italiana. Uma cópia desses registros está arquivada também nos Arquivos do Estado provinciais, divididos de acordo com o período histórico a que se referem: o Estado Civil Napoleônico (SCN) de 1806 até 1815, o Estado Civil do período da Restauração (SCR) de 1815 a 1865 e o Estado Civil Italiano (SCI), em vigor desde o dia primeiro de janeiro de 1866, até hoje, em todos os municípios italianos.

O **Anagrafe**, também chamado de Registro da população, tem a tarefa de registrar nominalmente a população residente em um município. O Anagrafe moderno foi criado em 31 de dezembro de 1864, com base no primeiro censo populacional de 1861. Em 1871 foi sancionada a obrigação de manter os registros da população. Nestes escritórios você pode encontrar documentos como o Status histórico da família, que é a lista dos membros de uma determinada família em um momento histórico específico, as residências e as suas respectivas transferências, as imigrações e emigrações. Os números de telefone e contatos de e-mail dos municípios italianos estão listados no site www.comuniverso.it ou no site www.comuni-italiani.it.

Os **registros das igrejas** podem ser uma luz para aqueles que procuram documentos que datam do período anterior a 1866, quando os registros de Estado Civil e do Anagrafe ainda não eram difundidos em toda a Itália. Os padres, de fato, a partir da segunda metade do século XVI (e em alguns casos até mais cedo), foram os titulares dos registros de batismos, casamentos, mortes e estados da alma. Eles ainda são responsáveis por preservar os referidos registros paroquiais que, certamente, estão entre os documentos mais importantes para a reconstrução dos núcleos familiares do passado.

Será útil identificar primeiro as paróquias do município de residência do seu antepassado, mas, é importante ter em consideração que, em alguns casos, os arquivos paroquiais mais

le parrocchie maggiori. Recapiti e altre informações sulle parrocchie italiane sono reperibili sul sito della Conferenza Episcopale Italiana, www.chiesacattolica.it, e sul motore di ricerca www.parrocchie.it.

Informazioni e descrizioni degli archivi storici parrocchiali possono essere consultate su BeWeB (beweb.chiesacattolica.it).

Gli **Archivi di Stato** sono articolati su base provinciale e rappresentano i più importanti istituti di conservazione e valorizzazione della documentazione pubblica statale. Presso gli Archivi di Stato potrai trovare moltissime fonti indispensabili per la ricerca. Le principali sono: lo Stato Civile con i relativi indici originari, annuali e decennali; le Liste di leva militare che contengono l'elenco alfabetico di tutta la popolazione maschile residente e in età compresa tra i 17 e 20 anni; i Ruoli matricolari compilati dal servizio

antigos foram concentrados no Arquivo Histórico Diocesano ou nas principais paróquias. Os contatos e outras informações sobre as paróquias italianas podem ser encontrados no site da Conferência Episcopal Italiana, www.chiesacattolica.it, e no site de busca www.parrocchie.it.

Informações e descrições de arquivos paroquiais históricos podem ser consultadas no BeWeB (beweb.chiesacattolica.it).

Os **Arquivos de Estado** são estruturados em uma base provincial e representam as instituições mais importantes para a conservação e valorização da documentação pública do Estado. Dentro deles você pode encontrar muitas fontes indispensáveis para a sua pesquisa. As principais são: o Estado Civil com os respectivos índices originais, anuais e reunidos em um conjunto de dez anos; os Registros de alistamento militar contendo a lista alfabetica de toda a população masculina residente, de



della matricola dei distretti militari; gli Archivi notarili che costituiscono la vera cerniera tra i documenti degli archivi pubblici e quelli privati perché si riferiscono a impegni di natura economica e giuridica nell'ambito delle relazioni familiari; gli Archivi di famiglia, come archivi gentilizi con le cariche ricoperte dai membri delle famiglie nobili, documentazione amministrativo-contabile, carteggi privati, diari, ma anche piante di immobili, disegni e fotografie; gli Archivi personali con documenti che testimoniano la vita privata dei cittadini, le loro attività professionali e la partecipazione alla vita pubblica; fonti nominative e fonti per l'emigrazione verso Paesi stranieri come le richieste di passaporto e i controlli sull'emigrazione clandestina recuperabili nei fondi della questura e della prefettura. Si trovano anche esemplari delle liste d'imbarco, in particolare nelle città con i principali porti da cui si partiva durante la Grande emigrazione italiana e cioè, Palermo, Napoli e Genova.

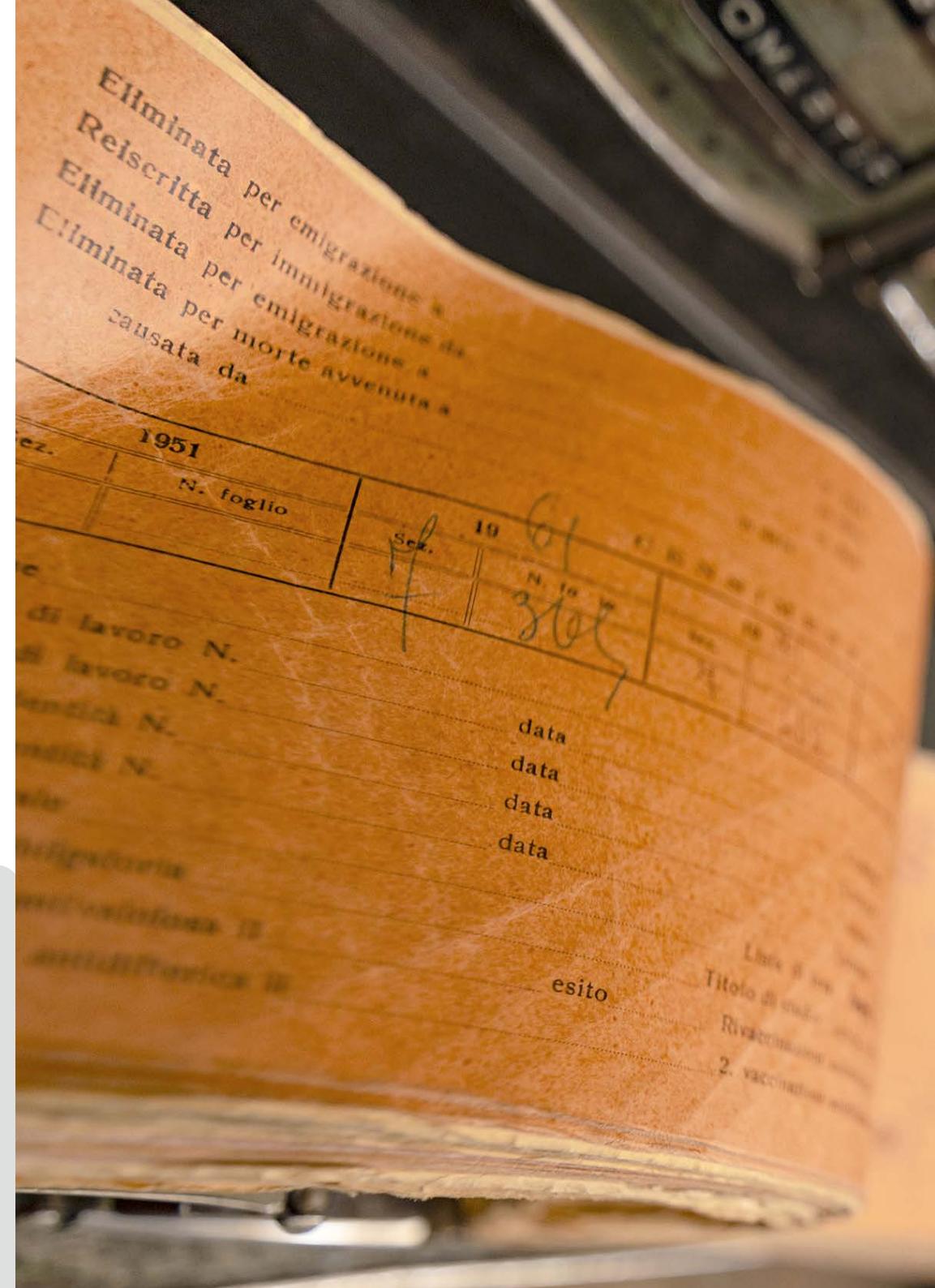
Su internet esistono numerosi portali che ti permetteranno di fare la consultazione online e tra questi ti consigliamo il PORTALE DEGLI ANTENATI - www.antenati.cultura.gov.it che ti consentirà di sfogliare gratuitamente le riproduzioni digitali dei registri dello Stato Civile che sono stati digitalizzati e,

idade entre 17 e 20 anos; as Listas de matrícula preenchidas pelo serviço de matrícula dos distritos militares; os Arquivos cartoriais que constituem o verdadeiro elo entre os documentos dos arquivos públicos e privados, porque se referem a compromissos de natureza econômica e jurídica no contexto das relações familiares; os Arquivos familiares, tais como arquivos nobres com os cargos ocupados por membros de famílias nobres, documentação administrativa e contábil, correspondências privadas, diários, mas também plantas baixas de edifícios, desenhos e fotografias; Arquivos pessoais com documentos que testemunham a vida privada dos cidadãos, suas atividades profissionais e participação na vida pública; fontes nominais e fontes indicativas de emigração para países estrangeiros, como os pedidos de passaporte e os controles sobre a emigração ilegal recuperáveis nos fundos da "questura" (sede da polícia) e da "prefettura" (prefeitura). Há também exemplares das listas de embarque, especialmente nas cidades com os principais portos de onde partiram durante a Grande emigração italiana: Palermo, Nápoles e Genova.

Na internet existem inúmeros portais que lhe permitem fazer consultas online e, entre estes, recomendamos o "Portale degli antenati" (Portal dos antepassados) - www.antenati.cultura.gov.it que lhe permitirá folhear,

Il CISEI - Centro Internazionale Studi Emigrazione Italiana dispone di diverse banche dati contenenti informazioni su milioni di emigranti italiani. Inserendo i dati della persona potrai conoscere la data, il luogo di partenza e di destinazione, e avere informazioni sugli spostamenti, sul viaggio per mare e sui familiari al seguito. Nei casi più fortunati potrai anche leggere un breve racconto dell'esperienza migratoria (www.ciseionline.it).

O CISEI - Centro Internacional de Estudos da Emigração Italiana tem vários bancos de dados contendo informações sobre milhões de emigrantes italianos. Ao inserir os dados da pessoa, você será capaz de saber a data, o local de partida e o destino, e ter informações sobre os movimentos, sobre a viagem por mar e sobre os familiares que o acompanharam. Nos casos mais afortunados, também será possível ler um breve relato da experiência migratória (www.ciseionline.it).



più raramente, altri documenti di carattere genealogico e anagrafico, conservati presso i singoli Archivi di Stato italiani (Sistema archivistico nazionale - www.san.beniculturali.it).

Prima di avventurarsi nella ricerca sul Portale Antenati occorre chiedersi di quali elementi si dispone:

- un nome e cognome? o il solo cognome? o il solo nome? > prova la funzione **Cerca per nome**;
- un evento in particolare: nascita, morte, matrimonio > prova la funzione **Cerca nei registri**;
- un riferimento territoriale? il nome di un comune o quello di una província? > consulta la pagina **Esplora gli Archivi**;
- una data esatta (giorno, mese, anno)? una approssimativa (mese e anno; solo anno)? un vago riferimento cronologico come un intervallo di anni più o meno ampia (da ... a ...)? > sia la funzione **Cerca per nome** sia la funzione **Cerca nei registri** consentono di effettuare una ricerca per anno o per arco cronologico.

Una volta trovato il documento di tuo interesse, per guidarti nella consultazione presentiamo di seguito un esempio di documento nel quale sono stati sottolineati gli elementi fondamentali che possono aiutarti nella lettura.

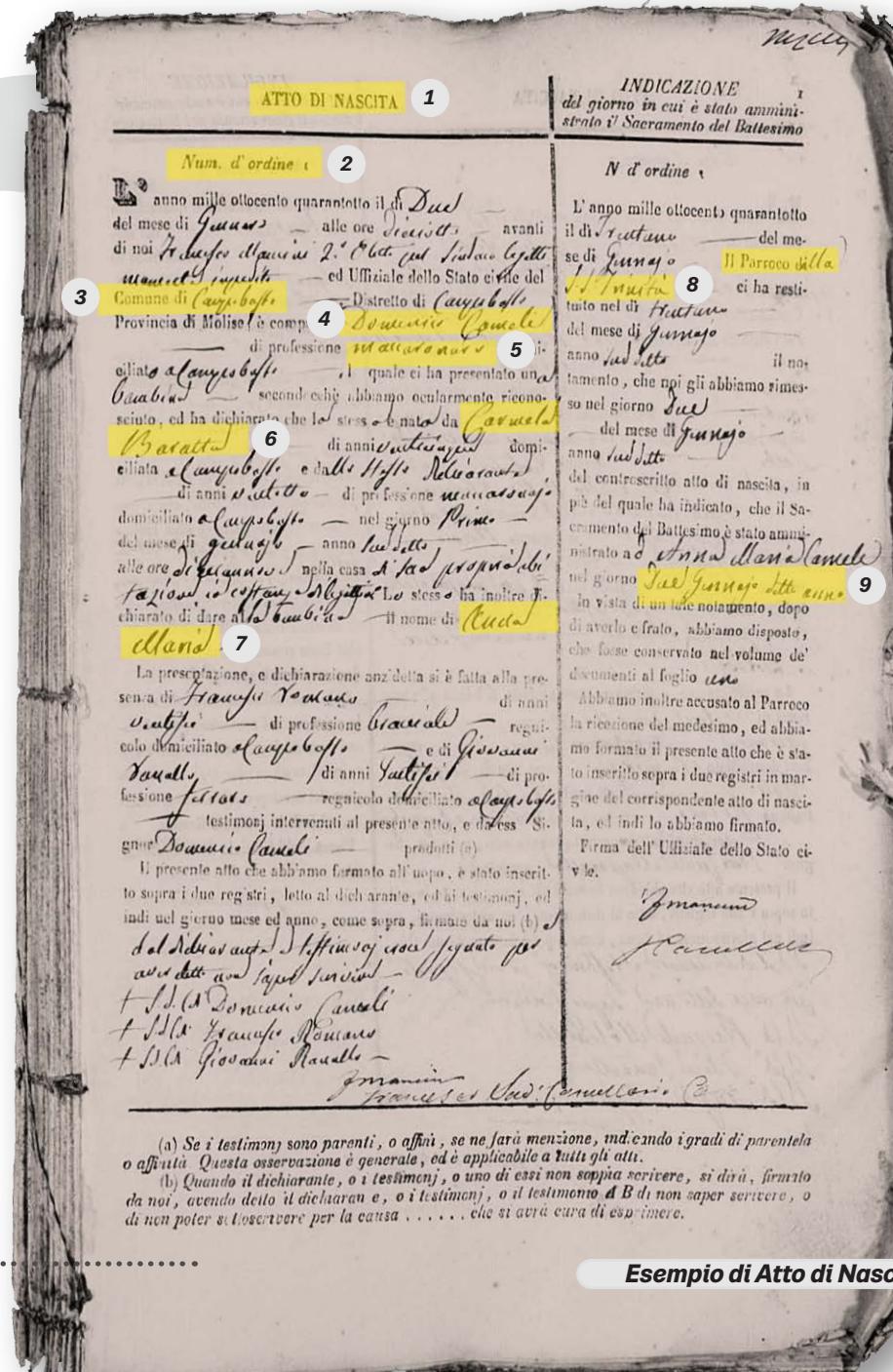
gratuitamente, as reproduções dos registos de Estado Civil que foram digitalizados e, mais raramente, outros documentos de registos genealógicos e pessoais, guardados nos Arquivos de Estado Italianos (Sistema de arquivo nacional - www.san.beniculturali.it).

Antes de se aventurar na pesquisa no Portal Antenati, é necessário perguntar a si mesmo quais elementos você possui:

- um nome e apelido? ou apenas um apelido? ou apenas um nome próprio? > Experimente a função Procura por nome;
- um acontecimento em particular: nascimento, morte, casamento> experimentar a função Pesquisa em registos;
- uma referência territorial: o nome de um município ou de uma província? > ver a página Explore os Arquivos;
- uma data exacta (dia, mês, ano)? uma data aproximada (mês e ano; apenas ano)? uma vaga referência cronológica, tal como um intervalo de anos (de ... a ...)? > Tanto as funcções de Procura por nome como de Pesquisa em registos permitem-lhe pesquisar por ano ou por intervalo cronológico.

Uma vez encontrado o documento de seu interesse, para orientá-lo na consulta, apresentamos abaixo um exemplo de documento no qual foram destacados os elementos fundamentais que podem auxiliá-lo na leitura.

- 1 Tipologia dell'atto che si sta consultando
- 2 Numero dell'atto relativo al registro che si sta consultando
- 3 Comune di nascita
- 4 Nome del dichiarante, che può coincidere con il nome del padre
- 5 Professione del dichiarante
- 6 Nome della madre
- 7 Nome del neonato
- 8 Nome della chiesa di battesimo
- 9 Data del battesimo



I luoghi della storia familiare

Os lugares da história da família

LA CASA

Sicuramente il primo documento che dovrà cercare è l'Atto di nascita del tuo avo, dove, se sarai fortunato, potrai trovare indicati la via e il numero civico della sua casa.

Ti consigliamo, una volta individuato il comune o i probabili comuni in cui risiedevano i tuoi antenati, di effettuare una ricerca preventiva alla tua partenza. Potrai contattare gli uffici comunali o le parrocchie inviando una mail con la richiesta del documento che stai cercando. Ti raccomandiamo di allegare anche il tuo documento d'identità.

LA CHIESA

Se hai trovato l'Atto di battesimo in un registro parrocchiale, molto probabilmente sarà la stessa chiesa che frequentava la tua famiglia. Nel caso in cui avessi reperito questo documento presso un ufficio di Stato Civile o Anagrafe, ti consigliamo di individuare sulla mappa del paese le chiese vicine alla casa natale.

IL CIMITERO

Per trovare la tomba dei tuoi antenati, recati personalmente presso il cimitero comunale e chiedi informazioni al personale cimiteriale sulla presenza e ubicazione del loro loculo.

LA FAMIGLIA

Per sapere se esistono ancora parenti in vita residenti nel comune d'origine, dovrà richiedere presso l'Ufficio Anagrafe lo Stato storico di famiglia del tuo antenato. In questo documento troverai informazioni sulla composizione della tua famiglia nel periodo in cui emigrò e quindi il nome dei suoi fratelli o dei suoi zii che eventualmente rimasero in Italia. Da que-

A CASA

Certamente o primeiro documento que você terá que procurar é a Certidão de nascimento do seu antepassado, onde, se tiver sorte, a rua e o número da sua casa serão indicados.

Aconselhamos a você, após ter identificado o município, ou os prováveis municípios, onde seus antepassados residiram, realizar uma pesquisa preventiva, antes da sua partida. Você pode entrar em contato com os escritórios municipais ou com as igrejas, enviando um e-mail com o pedido do documento que você está procurando. Recomendamos que você também anexe seu documento de identidade.

A IGREJA

Se você encontrou a Certidão de batismo em um registro paroquial, provavelmente será a mesma igreja que sua família frequentava. No caso de você ter encontrado este documento em um escritório de Registro Civil ou no escritório do "Anagrafe", aconselhamos que você localize, no mapa da cidade, as igrejas perto da casa de nascimento.

O CEMITÉRIO

Para encontrar o túmulo de seus antepassados, vá pessoalmente ao cemitério municipal e peça à equipe do cemitério informações sobre a presença e localização do tumulo de seus antepassados.

A FAMÍLIA

Para descobrir se ainda existem parentes vivos residindo no seu município de origem, você precisará solicitar o Status histórico da família de seu antepassado no escritório do "Anagrafe". Neste documento você encontrará informações sobre a composição da sua família

sti nomi puoi ricercare i discendenti e arrivare fino ai tuoi attuali cugini. Per rintracciare la famiglia puoi chiedere informazioni alle persone del luogo, specialmente alle più anziane o ricorrere a internet e ai social network che hanno permesso a molte famiglie di rincontrarsi.

no período em que ele emigrou e, portanto, o nome de seus irmãos ou tios que, eventualmente, permaneceram na Itália. A partir desses nomes você pode procurar por descendentes e chegar até seus primos atuais. Para encontrar a família, você pode pedir informações para as pessoas do lugar, especialmente as mais idosas, ou usar a internet e as redes sociais que permitiram que muitas famílias se reencontrassem.





01

Trentino-Alto Adige

Trentino-Alto Adige. Polifonia di montagna

Trentino-Alto Adige. Polifonia de montanha

Un tipico paesaggio di montagna, paesini perfetti per una cartolina, case con i tetti a spiovente avvolte dalla neve in inverno, colorate di fiori alle finestre d'estate. Eccoti finalmente in Trentino-Alto Adige.

Come suggerisce il suo nome, l'anima di questa regione è racchiusa in una polifonia di due voci principali, due lingue e due culture, che si intrecciano e si corrispondono a vicenda come un'eco di montagna che ritornerà di valle in valle.

A sud il Trentino, che si sviluppa attorno al capoluogo Trento, dove troverai la lingua e le tradizioni italiane; a nord l'Alto Adige, chiamato così per il fiume che lo attraversa. Qui, ad eccezione del capoluogo Bolzano e di altri pochi centri, a prevalere è la lingua tedesca, in un *continuum* culturale che lega queste terre a quelle del Tirolo austriaco - l'altro nome ufficiale dell'area è proprio Südtirol - ereditando un passato segnato sino ai primi del Novecento da confini politici diversi da quelli attuali.

Una terra dall'anima di frontiera, unita dallo spirito della montagna.

Partiamo proprio da qui allora, al cospetto delle **Dolomiti**, Patrimonio dell'Umanità UNESCO. Sono dette "monti pallidi" a causa della loro lucentezza, data dalle rocce di dolomia, che diventa rosa-oro nelle ore magiche dell'alba e del tramonto. Vai a scoprire questo effetto unico, l'"enrosadira", ai piedi del **Catinaccio**, delle **Pale di San Martino** o

Uma típica paisagem serrana, pequenos vilarejos perfeitos para um postal, casas com telhados inclinados envoltas em neve no inverno, coloridas pelas flores nas janelas no verão. Finalmente você está no Trentino-Alto Ádige.

Como o próprio nome sugere, a alma desta região está envolvida numa polifonia com duas vozes principais, duas línguas e duas culturas, que se entrelaçam e se correspondem respectivamente como um eco de montanha que ressoa de vale em val.

Aos sul a região do Trentino, que se desenvolve em torno da capital, Trento, onde será possível se deparar com a língua e as tradições italianas; ao norte a região do Alto Ádige, assim chamada em homenagem ao rio que a atravessa. Aqui, com exceção da capital, Bolzano, e de poucas outras cidades, prevalece a língua alemã, numa extensão cultural que liga estas terras às do Tirol austríaco - o outro nome oficial desta região é exatamente Südtirol - herdando um passado marcado até início do século XX por fronteiras políticas diferentes das atuais.

Uma terra com alma fronteiriça, unida pelo espírito da montanha.

Então vamos começar exatamente por aqui, em frente às **Dolomitas**, Patrimônio Mundial da Humanidade UNESCO. São chamadas de "montanhas pálidas" por causa de seu brilho, gerado pelas rochas dolomíticas, que se tornam rosa-ouro nas mágicas horas do nascer

del **Sasso di Santa Croce**, dove sorge l'omonimo santuario, tra i punti più affascinanti da cui ammirarlo. La cima più elevata è la **Marmolada**, una "regina glaciale", potremmo dire, poiché custodisce il ghiacciaio più esteso di queste montagne. Se sei un amante della neve e dei viaggi *chic*, l'appuntamento è a **Madonna di Campiglio**, una delle mete sciistiche più rinomate.

Per respirare lo spirito profondo di questa terra devi immergerti nella sua natura incontaminata. Ammira l'immenso **Lago di Garda**, che abbraccia tre regioni, ma raggiungi anche le sponde degli altri laghi glaciali di montagna: in molti di questi potrai anche pesca-re, come amavano fare i tuoi nonni.

Per fare *trekking*, escursioni in bici e sport all'aria aperta avrai l'imbarazzo della scelta: ti consigliamo di passare una giornata nel grande **Parco dello Stelvio**, o nella **Riserva Naturale delle Tre Cime di Lavaredo**, sito UNESCO e di Natura 2000, celebre appunto per le sue cime che ricordano le dita di una mano.

Attraversa la magia dei boschi di faggi e abeti, che da queste parti resistono maestosi. In Val di Fiemme troverai la **Forest dei Violini** con i suoi abeti rossi perfetti per la musica: persino i maestri liutai Stradivari da Cremona giungevano fin qui per acquistare i legni più pregiati. Vai a scoprire anche le torbiere - come quella di **Fiavè** -, ecosistemi umidi nel cui alveo prosperano piante e animali rari. Perditi - si fa per dire! - lungo i sentieri naturali ripensati anche come percorsi di poesia e cura del benessere, come **Il Parco del Respiro e il Parco Sonoro del Fruscio**. Infine, arrenditi alla sublime potenza della natura davanti ai canyon e alle cascate, come quelle di **Nardis**, di **Vallesinella** o **l'Orrido di Ponte Alto**.

Tra monti e vallate, per giungere infine ai piccoli borghi che costellano il paesaggio, amerai ripercorrere poi la storia di chi ha abitato e abita queste terre.

Tra le testimonianze più antiche vi è un incredibile villaggio palafittico dell'Età del Bron-

e do pôr do sol. Vá descobrir este efeito único, a "enrosadira" (a rocha que se torna rosa), aos pés do **Catinaccio**, das "**Pale di San Martino**" ou do "**Sasso di Santa Croce**" (Pedra de Santa Cruz), onde foi erguido o santuário com esse mesmo nome, entre os pontos mais fascinantes para admirá-lo. O pico mais alto é o da **Marmolada**, uma "rainha glacial", poderíamos dizer, pois abriga a maior geleira entre estas montanhas. Se você ama a neve e as viagens *chiques*, o encontro marcado é em "**Madonna di Campiglio**", um dos destinos mais renomados para esquiar.

Para respirar o espírito profundo desta terra é necessário mergulhar na sua natureza incontaminada. Admire o imenso **Lago de Garda**, que abraça três regiões, mas também chegue até às margens de outros lagos glaciais de montanha: em muitos deles você também poderá pescar, assim como seus avós adoravam fazer.

Para fazer *trekking* (caminhadas), excursões com a bicicleta e esportes ao ar livre você terá inúmeras opções: recomendamos passar um dia no grande **Parque do Stelvio**, ou na **Reserva Natural dos Três Cumes de Lavaredo**, sítio UNESCO e de Natura 2000, famoso justamente por seus cumes que lembram os dedos de uma mão.

Passe pela magia das florestas de faias e abetos, que resistem majestosas por aqui. No Vale di Fiemme você encontrará a **Floresta dos Violinos** com seus abetos vermelhos perfeitos para a música: até os mestres luthiers Stradivari de Cremona chegavam até aqui para comprar as melhores madeiras. Vá descobrir também as turfeiras - como a de **Fiavè** -, ecosistemas húmidos em cujo leito prosperam plantas e animais raros. Perca-se - por assim dizer! - ao longo dos caminhos naturais também repensados como caminhos de poesia e cuidados para o bem-estar, como o **Parco do Respiro e o Parque Sonoro do Sussurrar**. Por fim, entregue-se ao poder sublime da natureza diante dos cânions e das cachoeiras, como as de **Nardis**, **Vallesinella** ou o **Hórrido de Ponte Alto**.

Tra le testimonianze più antiche vi è un incredibile villaggio palafittico dell'Età del Bron-

zo, valorizzato oggi dal **Museo delle Palafitte del Lago di Ledro** (www.palafitteledro.it), dove troverai anche una grande canoa preistorica: per la sua importanza, il sito è stato riconosciuto Patrimonio dell'UNESCO. Al **Museo Archeologico dell'Alto Adige** (www.iceman.it) ti aspetta Ötzi, vissuto nell'Età del Rame e poi custodito dai ghiacciai per oltre cinquemila anni con indosso i suoi indumenti.

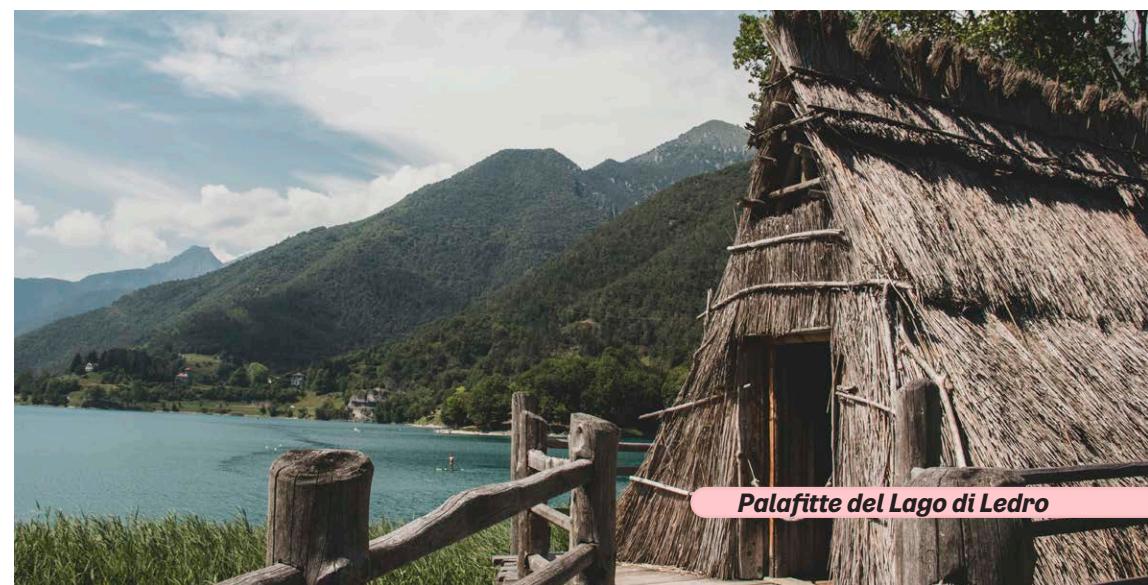
Prima dei Romani, il popolo di queste terre fu quello dei Reti. Sembra che proprio dalla loro lingua, mescolata con quella dei dominatori successivi, derivi il "ladino", il terzo idioma principale parlato nella regione. Al **Museo Retico** di Sanzeno (Trento) troverai una vasta testimonianza della loro cultura materiale.

Si deve ai Romani, che giunsero nel II secolo a.C., il nome della città di Trento, da loro chiamata "Tridentum" (tridente) per via dei tre colli che si stagliano nel suo skyline, aguzzi come i rebbi di un tridente. Nel sottosuolo della città l'antica Tridentum romana vive ancora: vai a scoprirla nello **Spazio Archeologico Sotterraneo del Sas**, sotto lo storico Teatro Sociale, o alla **Basilica paleocristiana di San Vigilio** che troverai sotto il Duomo. Furono i Longobardi a creare il Ducato di Trento, il quale rimarrà un'entità politica definita - pur con diversi passaggi di consegne - nei secoli a venire, evolvendosi poi nella

Entre montanhas e vales, para finalmente chegar aos pequenos vilarejos que constuiam a paisagem, você vai adorar atravessar a história de quem viveu e vive nestas terras. Entre os testemunhos mais antigos encontra-se um incrível vilarejo de palafitas da Idade do Bronze, hoje valorizado pelo **Museu das Palafitas do Lago de Ledro** (www.palafitteledro.it), onde você também encontrará uma grande canoa pré-histórica: pela sua importância, o local foi reconhecido como Patrimônio Mundial da UNESCO. No **Museu Arqueológico do Alto Ádige** (www.iceman.it) espera por você Ötzi (Múmia do Similaun), que viveu na Idade do Cobre e foi conservado pelas geleiras por mais de cinco mil anos ainda vestindo suas roupas.

Antes dos Romanos, os habitantes destas terras eram os Retes. Parece que o "ladino", o terceiro idioma principal falado na região, é advindo da língua deles, misturada com a dos dominadores seguintes. No **Museu Rético** de Sanzeno (Trento) você encontrará um vasto testemunho de sua cultura material.

O nome da cidade de Trento deve-se aos Romanos, que chegaram no século II a.C. e a chamavam de "Tridentum" (tridente) por causa das três colinas que se destacam no seu horizonte, tão pontiagudas como as pontas de um tridente. No antigo subsolo da cidade a antiga



Palafitte del Lago di Ledro

forma di Principato vescovile. Il **Castello del Buonconsiglio** (www.buonconsiglio.it) è la più imponente testimonianza di questo periodo: visitando l'intero complesso monumentale potrai avere contezza anche della storia successiva.

Con la nascita della Contea del Tirolo, alla metà del Duecento, molti territori dell'Alto Adige vennero sottratti all'influenza trentina e, quando successivamente la Contea passò per questioni dinastiche agli Asburgo, le vicende dell'area finirono per legarsi alla storia austriaca. Un luogo simbolo della Contea del Tirolo è il quattrocentesco **Castello Principesco di Merano**. Tra stufe di maiolica, camere nuziali e arredi antichi, qui potrai sentirti anche tu il discendente di una casata nobiliare. Se ti piace sognare tra le mura di imponenti manieri, **Il trenino dei castelli**

Tridentum romana ainda vive: vá descobri-la no **Espaço Arqueológico Subterrâneo de Sas**, sob o histórico Teatro Social, ou na primitiva **Basílica Paleo-Cristã de San Vigilio**, que você encontrará sob a Catedral.

Foram os Longobardos que criaram o Ducado de Trento, que continuou a ser uma entidade política definida - embora com várias transferências - nos séculos seguintes, evoluindo posteriormente para a forma de Principado Episcopal. O **Castelo de Buonconsiglio** (www.buonconsiglio.it) é o testemunho mais impressionante deste período: ao visitar todo o complexo monumental você também poderá compreender a história seguinte.

Com o nascimento do Condado do Tirol, em meados do século XIII, muitos territórios do Alto Ádige foram retirados da influência trentina e quando o Condado posteriormente



Castello del Buonconsiglio

(www.iltreninodeicastelli.it) é um modo delicioso per andare a scoprire altri importanti palazzi dell'area trentina.

Nel Cinquecento Trento divenne il centro del mondo. Proprio così: per la sua posizione mediana tra il mondo italiano e quello germanico la città fu scelta per ospitare il famoso Concilio di Trento (1545-1563) che doveva ri-formare la Chiesa cattolica dopo il fuoco del protestantesimo. Luoghi simbolo di quegli anni sono la **Cattedrale di San Vigilio** (www.cattedralesanvigilio.it) e la **Chiesa di Santa Maria Maggiore**. Al **Museo Diocesano Tridentino** (www.museodiocesantontridentino.it) troverai diversi dipinti che "fotografano" le immense sessioni di lavoro.

A fine Settecento i francesi di Napoleone tentarono di sottrarre queste terre all'Impero asburgico, ma durò solo qualche anno, prima che il Congresso di Vienna ristabilisse il dominio precedente. Tuttavia, nuove questioni scuotevano il territorio dall'interno: cominciava infatti il periodo delle rivendicazioni trentine per l'autonomia dal Tirolo. Lo raccontiamo nel prossimo paragrafo.

passou para os Habsburgos por questões dinásticas, os acontecimentos da região acabaram por ser vinculados à História austríaca. Um lugar simbólico do Condado de Tirol é o **Castelo do Príncipe de Merano**, do século XV. Entre fogões de cerâmica, quartos nupciais e mobiliário antigo, aqui você também poderá se sentir descendente de uma família nobre. Se você gosta de sonhar dentro das muralhas de imponentes solares, o **trenzinho dos castelos** (www.iltreninodeicastelli.it) é uma maneira deliciosa de descobrir outros palácios importantes da região do Trentino.

No século XVI, Trento tornou-se o centro do mundo. É exatamente isso: devido à sua posição intermediária entre os mundos italiano e germânico, a cidade foi escolhida para sediar o famoso Concílio de Trento (1545-1563) que deveria reformar a Igreja Católica após o incêndio do protestantismo. Os lugares simbólicos daqueles anos são a **Catedral de San Vigilio** (www.cattedralesanvigilio.it) e a **Igreja de Santa Maria Maior**. No **Museu Diocesano Tridentino** (www.museodiocesantontridentino.it) você encontrará diversas pinturas que "fotografam" as imensas sessões de trabalho.

No final do século XVIII os franceses de Napoleão tentaram tirar estas terras do Império Habsburgo, mas isso durou apenas alguns anos, antes que o Congresso de Viena restabelecesse o domínio anterior. No entanto, novas questões abalaram o território internamente: de fato, começou o período de reivindicações do Trentino pela autonomia do Tirol. Falaremos sobre isso no próximo parágrafo.

Lo Stato italiano riconosce le due anime del Trentino-Alto Adige: è infatti una Regione a statuto speciale, nella quale la Provincia autonoma di Trento e la Provincia autonoma di Bolzano detengono poteri amministrativi speciali.

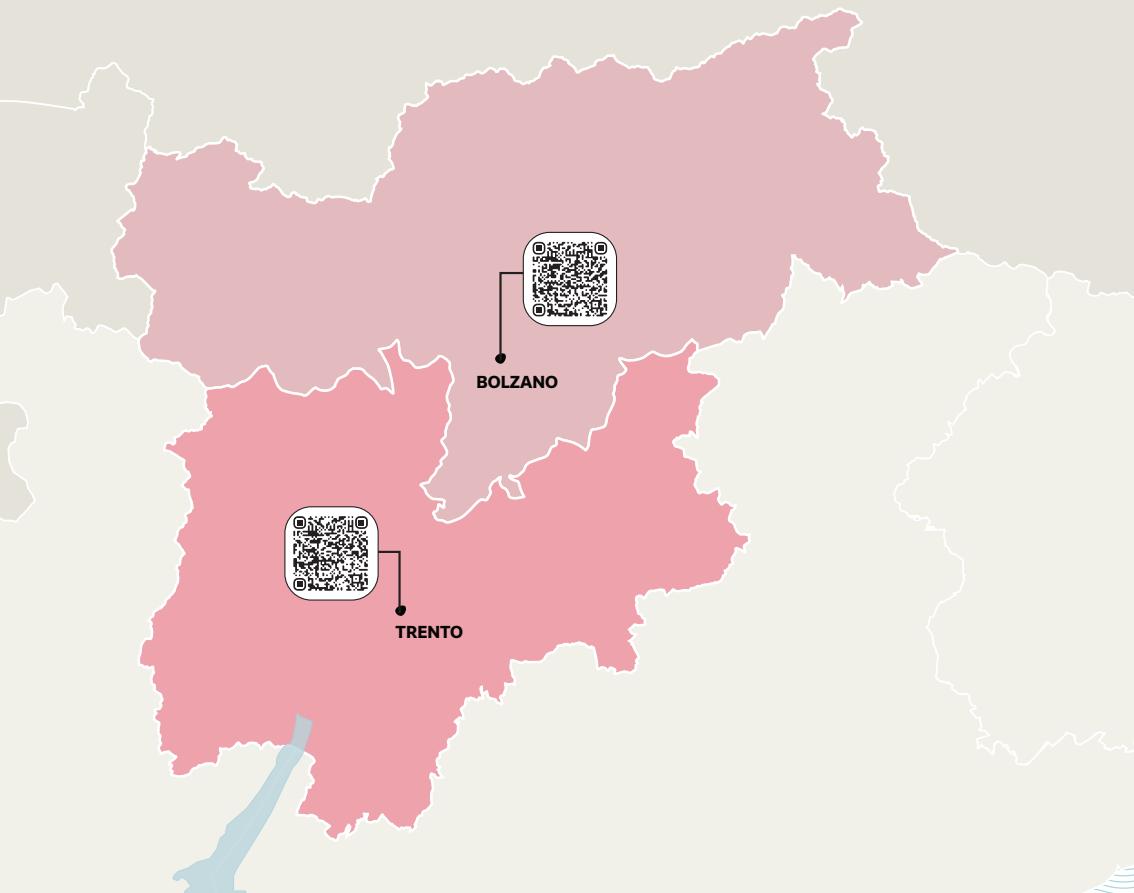
O Estado italiano reconhece as duas almas do Trentino-Alto Adige: é de fato uma Região com um estatuto especial, na qual a Província autónoma de Trento e a Província autónoma de Bolzano detêm poderes administrativos especiais.

La ricerca delle tue radici in Trentino-Alto Adige

A busca de suas raízes ne Trentino-Alto Adige

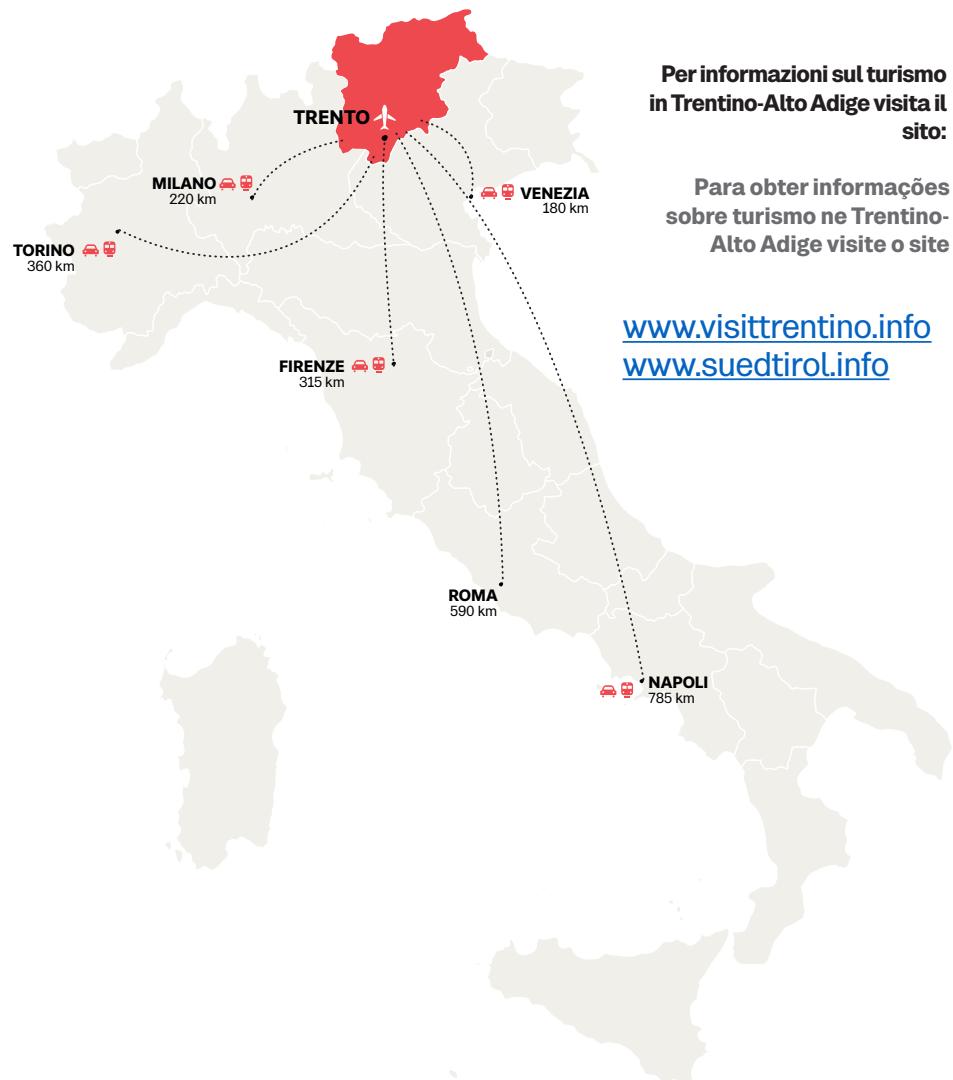
Se sei in Trentino-Alto Adige per ricostruire la storia della tua famiglia, ecco di seguito i riferimenti utili per la tua ricerca, relativi agli Archivi di Stato presenti nella tua Regione. Troverai ulteriori documenti presso l'Ufficio Anagrafe comunale e i registri parrocchiali del comune d'origine dei tuoi antenati.

Se você está na Trentino-Alto Adige para reconstruir a história da sua família, aqui estão às referências úteis para a sua pesquisa, relacionadas aos Arquivos Estaduais presentes na sua região. Você encontrará outros documentos no Cartório Municipal e nos registros paroquiais do Município de origem de seus antepassados.



Come raggiungere il Trentino-Alto Adige

Como chegar ne Trentino-Alto Adige



Per informazioni sul turismo
in Trentino-Alto Adige visita il
sito:

Para obter informações
sobre turismo ne Trentino-
Alto Adige visite o site

www.visitrentino.info
www.suedtirol.info



Consulta la mappa

Consulte o mapa

TALENTO ADIGE



DA NON PERDERE | NÃO PERDER

- 01. Riserva Naturale delle Tre Cime di Lavaredo
- 02. Museo Archeologico dell'Alto Adige - Bolzano
- 03. Castello Principesco - Merano
- 04. Museo Retico - Sanzeno
- 05. Piazza del Duomo - Trento
- 06. Museo delle Palafitte del Lago di Ledro
- 07. Foresta dei Violini

LUOGHI DELLA MEMORIA | LUGARES DAS LEMBRANÇAS

- 08. Bunker Museum - Dobbiaco
- 09. Museo della Grande Guerra in Marmolada - Rocca Pietore
- 10. Museo di Cultura Popolare - Egna
- 11. Museo Etnografico Trentino - San Michele all'Adige
- 12. Museo dell'Emigrazione di Montagna - Pinzolo
- 13. Museo Storico Italiano della Guerra - Rovereto
- 14. Ecomuseo del Tesino

PERSONAGGI | PERSONAGENS

- 15. Galleria Civica Giovanni Segantini - Arco
- 16. Casa Natale Santa Paolina - Vigolo Vattaro
- 17. Casa Museo Alcide De Gasperi - Pieve Tesino

SAPORI | SABORES

- 18. Spätzle
- 19. Latte Fieno Alto Adige STG
- 20. Speck Alto Adige IGP
- 21. Strudel
- 22. Canederli
- 23. Stelvio
- 24. Luganega
- 25. Mela Val di Non DOP
- 26. Trota del Trentino IGP
- 27. Puzzone di Moena

FESTE E TRADIZIONI | FESTAS E TRADIÇÕES

- 28. Kirschtamichl - Val Pusterla
- 29. Festa di San Bartolomeo - Renon
- 30. Altstadtfest - Bressanone
- 31. Lana in fiore - Lana
- 32. Corsa degli Zussl - Prato dello Stelvio
- 33. Desmontegada di San Matè - Bretonico
- 34. Feste medievali - Pergine Valsugana
- 35. Carnevale Ladino - Val di Fassa

In cammino dalle "terre alte"

A caminho das "terrás altas"

Solo nel 1919, dopo la fine della grande guerra, il territorio del Trentino-Alto Adige fu assegnato all'Italia e con ciò venne compiuta l'Unificazione del Regno. Alle spalle di questo evento vi è una lunga storia di confini contesi, al centro della "questione irredentista" - la rivendicazione dei territori italiani ancora sotto il dominio dell'Austria-Ungheria - che avrebbe contribuito a portare l'Italia nel conflitto mondiale.

Da queste parti le vicende della guerra sono state particolarmente drammatiche e dolorose e numerosi sono i luoghi che le ricordano, come il **Museo Storico Italiano della Guerra** a Rovereto o il **Museo della Grande Guerra in Marmolada** (www.museomarmoladagrandeguerra.com), realizzato a 3000 metri di quota, proprio dove un tempo tanti giovani combatterono al gelo, molti dei quali mai più tornati.

Al termine di questa storia sanguinosa, nel corso del Novecento si è lavorato per costruire un equilibrio politico che rispettasse le diverse "voci" della Regione, anche attraverso la tutela del bilinguismo (ne troverai una traccia immediata nei cartelli stradali, scritti in italiano e tedesco, e in alcuni comuni anche in ladino).

Un luogo di riferimento per la storia delle minoranze linguistiche è il **Museo Ladino di Fassa**, (www.istladin.net) che ospita le collezioni etnografiche dell'Istitut Cultural Ladin e offre anche coinvolgenti esperienze interattive; cinque sezioni locali ti porteranno, inoltre, tra ex segherie e mulini per l'intera vallata.

Una rara testimonianza di scuola delle minoranze etniche è il **Museo della Scuola** di Bolzano: tra questi banchi antichi ti sembrerà di scorgere i tuoi nonni da piccoli. Tornando alla storia che trovi nei libri, alla

Somente em 1919, após o fim da Grande Guerra, o território do Trentino-Alto Ádige foi atribuído à Itália e com isso se concretizou a Unificação do Reino. Por trás deste acontecimento há uma longa história de disputas fronteiriças, no centro da "questão irredentista" – a reivindicação dos territórios italianos ainda sob o domínio da Áustria-Hungria – que teria contribuído para envolver a Itália no conflito mundial.

Por estas bandas os acontecimentos da guerra foram especialmente dramáticos e dolorosos e são numerosos os locais que os recordam, como o **Museu Histórico Italiano da Guerra** em Rovereto ou o **Museu da Grande Guerra na Marmolada** (www.museomarmoladagrandeguerra.com), construído a 3.000 metros acima do nível do mar, exatamente onde outrora muitos jovens lutaram no frio, muitos dos quais nunca mais voltaram.

No final desta história sangrenta, durante o século XX trabalharam para construir um equilíbrio político que respeitasse as diferentes "vozes" da Região, também através da proteção do bilinguismo (você encontrará sinais imediatos disso na sinalização rodoviária, escrita em italiano e em alemão, e em alguns municípios também em ladino). Um ponto de referência para a história das minorias linguísticas é o **Museu Ladino de Fassa**, (www.istladin.net) que abriga as coleções etnográficas do Instituto Cultural Ladino e também oferece experiências interativas envolventes; cinco seções locais também levarão você à antigas serrarias e moinhos por todo o vale.

Um raro exemplo de escola para minorias étnicas é o **Museu da Escola** de Bolzano: entre estas carteiras antigas você terá a sensação de ver seus avós quando crianças.



Museo della Grande Guerra in Marmolada

Fondazione Museo Storico del Trentino (museostorico.it) potrai approfondire le vicende corse lungo il crinale di questa terra tra migliaia di documenti, manifesti, fotografie, dal Risorgimento alle due guerre mondiali, sino alla stagione calda della facoltà di Sociologia di Trento, la prima nata in Italia, luogo centrale del dibattito critico, dove anche il Sessantotto arrivò due anni prima.

Tra gli spazi espositivi del Museo Storico, decisamente *sui generis* sono i due ex tunnel di montagna divenuti oggi "Le Gallerie": una bianca, spazio per esposizioni temporanee e attività di formazione, l'altra nera, concepita come una grande installazione dedicata alla rappresentazione del passato in chiave innovativa.

Una pagina del passato che potrà incuriosirti è anche quella che troverai al **Bunker Museum** di Dobbiaco (Bolzano), sito in un vero bunker di epoca fascista, che fu poi utilizzato dalla NATO durante la Guerra fredda.

Ma saranno molti i luoghi in cui potrai ritro-

Voltando à história que você encontra nos livros, na **Fundação Museu Histórico do Trentino** (museostorico.it) você poderá se aprofundar nos acontecimentos ocorridos ao longo da serra desta terra entre milhares de documentos, cartazes, fotografias, desde o Ressurgimento até as duas guerras mundiais, até à época do nascimento da Faculdade de Sociologia de Trento, a primeira a ser criada em Itália, lugar central de debate crítico, onde até os movimentos de 1968 chegaram dois anos antes.

Entre os espaços expositivos do Museu Histórico, os dois antigos túneis de montanha que hoje se transformaram em "As Galerias" são decididamente *sui generis*: um branco, espaço para exposições temporárias e atividades de formação, o outro preto, concebido como uma grande instalação dedicada à representação do passado de forma inovadora.

Uma página do passado que poderia despertar sua curiosidade é a que você também vai encontrar no **Bunker Museum** de Dobbiaco (Bolzano), situado num verdadeiro bunker da

vare la vita vissuta "più in alto" della grande storia, tra i *masi* di montagna - le tipiche abitazioni rurali, molte delle quali trasformate in strutture ricettive o piccoli musei -, le malghe per il bestiame, i rituali dell'alpeggio, la tipica transumanza che si muove "in verticale".

Il **METS Museo Etnografico Trentino** (www.museosanmichele.it) di San Michele all'Adige (Trento) è uno scrigno di memoria di oltre quaranta sale che ti trasporterà nel lavoro, nei rituali di devozione e nelle feste dei trentini, con un interessante focus sulla tradizione del Carnevale nelle Alpi e in Europa. Nell'area altoatesina, suggestivo è il **Museo di Cultura Popolare** a Egna, dove potrai affacciarti in una stireria e in una stanza dei bambini, tra mobili, giochi e accessori scovati nei mercatini dell'usato e in vecchie soffitte di famiglia.

Un modo alternativo per ripercorrere queste storie sono i numerosi ecomusei, musei a cielo aperto che potrai attraversare anche in bici. Tra questi, l'**Ecomuseo del Tesino** è

era fascista, que mais tarde foi utilizado pela NATO durante a Guerra Fria.

Mas muitos são os lugares onde poderá encontrar a vida vivida "na parte mais alta" da grande história, entre as "*masi*" das montanhas - as típicas casas rurais, muitas das quais transformadas em estruturas de receptivos ou pequenos museus -, as pastagens de montanha para o gado, os rituais dos pastores nas montanha, a típica transumância que se move "verticalmente".

O **METS, Museu Etnográfico Trentino** (www.museosanmichele.it) da cidade de San Michele all'Adige (Trento) é um tesouro de memórias de mais de quarenta salas que o transportarão ao trabalho, aos rituais devocionais e às celebrações do povo Trentino, com um foco interessante na tradição do Carnaval nos Alpes e na Europa.

Na zona do Alto Adige, o **Museu da Cultura Popular** em Egna é evocativo, nele é possível admirar uma sala de engomar e um quarto infantil, entre móveis, jogos e acessórios encontrados em mercadinhos de objetos usados



Museo Etnografico Trentino, San Michele all'Adige



Giardino d'Europa, Pieve Tesino - Ecomuseo del Tesino

dedicato al popolo dei viaggiatori, in particolare agli ambulanti di stampe che percorrevano lunghe strade per vendere la propria mercanzia e hanno finito per fondare negozi in tutta Europa.

Lo spirito della montagna nelle sue diverse forme anima il **Messner Mountain Museum** (www.messner-mountain-museum.it), ideato dal grande alpinista altoatesino Reinhold Messner e costituito da sei diversi poli museali dedicati al rapporto tra l'uomo e la montagna. Ti consigliamo di visitare in particolare il "Ripa", ospitato nel Castello di Brunico, che approfondisce la storia, gli usi e i valori dei popoli delle "Terre Alte".

Non pensare queste terre come luoghi fuori dal tempo: qui troverai anche importanti installazioni d'arte contemporanea, come **Arte**

e em antigos sótãos familiares. Uma forma alternativa de reconstituir essas histórias são os inúmeros ecomuseus, museus ao ar livre que você também pode percorrer de bicicleta. Entre estes, o **Eco-museu do Tesino** é dedicado aos viajantes, especialmente aos vendedores de gravuras que percorriam longos caminhos para vender os seus produtos e acabaram por estabelecer lojas por toda a Europa.

O espírito da montanha nas suas diferentes formas anima o **Messner Mountain Museum** (www.messner-mountain-museum.it), criado pelo grande alpinista do Alto Ádige, Reinhold Messner, e composto por seis diferentes centros museológicos dedicados à relação entre o homem e as montanhas. Recomendamos que visite em particular o "Ripa", instalado no

Sella (www.artesella.it), um processo criativo in costante divenire che unisce centinaia di artisti a Borgo Valsugana, in Val di Sella. O anche **Ledro Land Art** (www.ledrolandart.eu) nella pineta di Pur, uno dei polmoni verdi della Valle di Ledro.

Certo, un luogo che non potrai perderti è il **Bosco delle Radici**, un progetto poetico di recupero della memoria che da queste parti, lo avrai capito, fa tutt'uno con il paesaggio. Sull'Altopiano della Vigolana (Trento) un'intera area nel 2018 è stata devastata dalla tempesta Vaia: qui si è pensato di piantare 2500 nuovi alberi tra betulle, querce e abeti rossi, dedicandoli alle molte famiglie della zona che dalla fine dell'Ottocento emigrarono alla volta del Brasile. Ora, qui le aspettano nuove radici: chissà che non siano anche le tue.

Una novità *in progress* è poi il **Museo dell'Emigrazione di Montagna** a Pinzolo, un progetto ambizioso per raccogliere e divulgare in modo innovativo le storie di chi è partito dall'area trentina, che sarà attivo nel prossimo futuro.

Castelo de Brunico, que mergulha na história, nos costumes e nos valores dos povos das "Terras Altas".

Não pense nestas terras como lugares fora do tempo: aqui você também encontrará importantes instalações de arte contemporânea, como **Arte Sella** (www.artesella.it), um processo criativo em constante evolução que une centenas de artistas em Borgo Valsugana, no Vale da Sella. Ou também o **Ledro Land Art** (www.ledrolandart.eu) no pinheiral de Pur, um dos pulmões verdes do Vale do Ledro.

Claro, um lugar que você não pode perder é o **Bosque das Raízes**, um projeto poético de recuperação da memória que, por aqui, como você deve ter percebido, se une com a paisagem. Em Altopiano della Vigolana (Trento) em 2018 toda uma área foi devastada pela tempestade Vaia: aqui pensaram em plantar 2.500 novas árvores entre bétulas, carvalhos e abetos vermelhos, dedicando-as às muitas famílias da região que do final de século XIX emigraram rumo ao Brasil. Agora, novas raízes os aguardam por aqui: quem sabe se não serão as suas também.

Uma novidade *em andamento* é o **Museu da Emigração da Montanha** de Pinzolo, um ambicioso projeto para coletar e divulgar de forma inovadora as histórias de quem partiu da região do Trentino, que estará ativo em um futuro próximo.

Quante storie sono racchiuse nei saluti di una cartolina! Al **Museo della Cartolina "Salvatore Nuvoli"** di Isera (Trento) ti attendono decine di migliaia di esemplari dall'Ottocento in poi, di ogni tipo, provenienza e materiale - persino in pelle, tessuto, legno e sughero - che fotografano avvenimenti ed epoche del territorio e non solo, dalle grandi rappresentazioni teatrali alla satira politica, ai conflitti mondiali: troverai anche quelle spedite dai prigionieri di guerra.

Quantas histórias estão contadas nas saudações de um postal! No **Museu do Postal "Salvatore Nuvoli"**, de Isera (Trento), te esperam dezenas de milhares de exemplares desde o século XIX em diante, de todos os tipos, origens e materiais - até couro, tecido, madeira e cortiça - que fotografam acontecimentos e épocas do território e não só, desde as grandes representações teatrais até à sátira política, aos conflitos mundiais: encontrará também aqueles enviados por prisioneiros de guerra.

Chi ha raggiunto la vetta: i nomi celebri della regione

Quem chegou ao topo: os nomes famosos da região

Sarà l'abitudine a destregiarsi tra le sfide delle terre estreme, ma sono tante, e davvero alte, le "vette" raggiunte dai trentini e dagli altoatesini divenuti celebri nel mondo.

Qualunque età tu abbia, in una qualche festa ti sarà di certo capitato di scatenarti sulle note di *I feel love*, il singolo di Donna Summer che ha portato scompiglio e rivoluzione nella disco music degli anni Settanta. Forse non sapevi che dietro questo successo planetario c'è un po' della Val Gardena: ebbene sì, al pezzo lavorò il compositore e produttore discografico **Giorgio Moroder**, che da Ortisei, dove era nato nel 1940, riuscì a conquistare gli Stati Uniti e non solo. Non sarebbe stato certo il suo unico successo: con *Flashdance... what a feeling* e *Take my breath away*, anima musicale di *Flashdance* e *Top gun*, vincerà l'Oscar, così come per la colonna sonora di *Fuga di mezzanotte* di Alan Parker. Da David Bowie a Freddie Mercury, dai Blondie ai Daft Punk, molti miti della musica devono qualcosa a Giorgio Moroder.

Tra le poche persone che possono vantare di aver visto la Terra da lontano c'è la trentina **Samantha Cristoforetti**, classe '77, nata a Milano ma cresciuta a Malé (Trento), suo paese d'origine. "AstroSamantha", come l'hanno ribattezzata i giornali, o - meglio - la comandante Cristoforetti è stata la prima donna europea a dirigere la Stazione Spaziale Internazionale ed è considerata una delle personalità più rilevanti nel mondo della scienza.

Non è giunto nello spazio, ma potremmo dire che ci è andato vicino, l'alpinista ed esplora-

Pode ser o hábito de enfrentar os desafios das terras extremas, mas há muitos, e verdadeiramente altos, "picos" alcançados pelo povo do Trentino e do Alto Ádige que se tornaram famosos no mundo.

Seja qual for a sua idade, em alguma festa você certamente terá se soltado ao som de *I Feel Love*, o single de Donna Summer que trouxe confusão e revolução à música de discoteca dos anos setenta. Talvez você não saiba que por trás desse sucesso planetário há um pouco do Vale Gardena: bem, sim, trabalhou na música o compositor e produtor discográfico **Giorgio Moroder**, que da cidade de Ortisei, onde nasceu em 1940, conseguiu conquistar os Estados Unidos e muito mais. Certamente não teria sido seu único sucesso: com *Flashdance... what a feeling* e *Take my breath away*, alma musical de *Flashdance* e *Top gun*, ganhou o Oscar, assim como pela trilha sonora de *Midnight Express* de Alan Parker. De David Bowie à Freddie Mercury, dos Blondie aos Daft Punk, muitas lendas da música devem algo a Giorgio Moroder.

Entre as poucas pessoas que podem se orgulhar de ter visto a Terra de longe está a Trentina, **Samantha Cristoforetti**, nascida em 77, em Milão, mas criada em Malé (Trento), sua cidade de origem. "AstroSamantha", como a renomearam os jornais, ou - melhor - a Comandante Cristoforetti foi a primeira mulher europeia a dirigir a Estação Espacial Internacional e é considerada uma das personalidades mais relevantes do mundo da ciência. O alpinista e explorador **Reinhold Messner**, nascido em Bressanone no Alto Ádige em



Reinhold Messner

tore **Reinhold Messner**, nato a Bressanone in Alto Adige nel 1944: è stato il primo uomo ad aver scalato le quattordici montagne del Pianeta che superano gli ottomila metri d'altezza - tra cui l'Everest - e inoltre ha attraversato a piedi l'Antartide e il deserto del Gobi, raccontando le sue imprese in libri di grande fascino.

Sei un appassionato di fumetti? Allora conoscerai senz'altro **Milo Manara**, uno dei maestri del fumetto italiano (e non solo), noto per i suoi personaggi sensuali e trasgressivi: viene da Luson (Bolzano) dove è nato nel 1945.

IL CUORE DELLO STATO

Da queste valli vengono due personalità chiave nella costruzione del Paese, dall'Unità d'Italia alla fondazione della Repubblica.

Alcide De Gasperi, nato a Pieve Tesino (Trento) nel 1881, è stato il primo presidente del Consiglio dei Ministri della Repubblica

1944, não chegou ao espaço, mas poderíamos dizer que chegou perto: foi o primeiro homem a escalar as quatorze montanhas do planeta que ultrapassam os oito mil metros de altura - incluindo o Everest - e também atravessou a pé a Antártica e o deserto de Gobi, contando suas façanhas em livros fascinantes.

Você é apaixonado por quadrinhos? Então sem dúvida conhecerá **Milo Manara**, um dos mestres dos quadrinhos italianos (e não só), conhecido por seus personagens sensuais e transgressores: ele é de Luson (Bolzano) onde nasceu em 1945.

O CORAÇÃO DO ESTADO

Destes vales tem origem duas personalidades chave na construção do País, desde a unificação da Itália até à fundação da República.

Alcide De Gasperi, nascido em Pieve Tesino (Trento) em 1881, foi o primeiro presidente do Conselho dos Ministros da República Italiana e também um dos fundadores da União Euro-

Italiana nonché uno dei padri fondatori dell'Unione Europea. Nato suddito dell'Impero Austro-Ungarico, divenne deputato per il collegio di Fiemme al Parlamento di Vienna, dove sostenne l'autonomia delle popolazioni italiane del Trentino. Tuttavia, allo scoppio della prima guerra mondiale avviò vigorosi sforzi diplomatici per garantire la neutralità dell'Italia ed evitare così una guerra fraticida nelle sue terre. Alla fine del conflitto entrò a far parte del Parlamento italiano. Qui maturò una posizione antifascista, che lo avrebbe portato anche in carcere dopo un tentativo di espatrio. Trovò quindi rifugio in Vaticano, dove contribuì alla nascita di un partito che diverrà protagonista delle vicende della prima Repubblica, la Democrazia Cristiana. Nel 1945 divenne presidente del Consiglio del Governo di unità nazionale, e in seguito verrà confermato premier sino al 1953. La sua importanza politica travalica i confini del Paese: è considerato uno dei "costruttori" dell'Europa, tra coloro che avviarono il processo di edificazione delle prime istituzioni europee nello spirito della pace, della democrazia e del diritto.

A Pieve Tesino il **Museo Casa De Gasperi** (www.degasperitn.it) richiama il percorso

peia.

Nascido como súdito do Império Austro-Húngaro, tornou-se deputado pelo colégio eleitoral de Fiemme, no Parlamento de Viena, onde apoiou a autonomia das populações italianas do Trentino. No entanto, com a começo da Primeira Guerra Mundial, ele investiu vigorosos esforços diplomáticos para garantir a neutralidade da Itália e assim evitar uma guerra fraticida nas suas terras. No final do conflito passou a fazer parte do Parlamento italiano. Aqui amadureceu uma posição antifascista, que também o levaria à prisão após uma tentativa de saída do país. Refugiou-se então no Vaticano, onde contribuiu para o nascimento de um partido que se tornaria protagonista dos acontecimentos da primeira República, a Democracia Cristã. Em 1945 tornou-se presidente do Conselho do Governo de Unidade Nacional, sendo posteriormente confirmado como primeiro-ministro até 1953. A sua importância política ultrapassou as fronteiras do País: é considerado um dos "construtores" da Europa, entre aqueles que iniciaram o processo de construção das primeiras instituições europeias num espírito de paz, da democracia e do direito.

Em Pieve Tesino o **Museo Casa De Gasperi**



Museo Casa De Gasperi

dello statista e i valori che rappresenta. Nel **Giardino d'Europa** ad esso collegato troverai 14 aiuole composte nella forma di emiciclo parlamentare.

Andando a ritroso, fino all'origine dello Stato unitario, troviamo la figura di **Cesare Battisti**, patriota e rivoluzionario, noto per il suo coinvolgimento nella lotta per l'indipendenza e l'unità d'Italia. Nacque a Trento nel 1875, come De Gasperi si batté per l'autonomia del Trentino dai ranghi del Parlamento di Vienna, ma a differenza di questi allo scoppio della guerra fu un convinto sostenitore dell'ingresso dell'Italia nel conflitto. Si arruolò volontario nel Corpo degli Alpini; catturato dalla Milizia imperiale austriaca, venne processato e giustiziato per alto tradimento nel Castello del Buonconsiglio di Trento.

TRATTO D'ARTISTA

Fu pittore, scultore, designer, illustratore, scenografo e costumista e in ognuno di questi campi portò il fuoco della rivoluzione. **Fortunato Depero** nacque a Fondo, in Val di Non, nel 1892, ma ancora giovanissimo si trasferì a Rovereto per studiare arte e da qui spiccò il volo verso Roma, dove entrò negli ambienti del secondo Futurismo. Fondò a Rovereto una propria Casa d'arte futurista seguendo l'idea di una rivoluzione estetica totale, che entrasse nella vita quotidiana delle persone.

Negli anni Venti sarà la pubblicità a trainare il suo segno nell'immaginario collettivo: firmerà campagne di successo e più avanti, trasferitosi negli Stati Uniti, le copertine di riviste del calibro di *Vanity Fair*, *Vogue* e *The New Yorker*.

Nonostante il suo percorso controverso - nel segno di una vicinanza al regime fascista - è innegabile l'innovazione apportata da Depero nel mondo delle "arti applicate".

Da qualche anno la Casa d'Arte Futurista Depero ha riaperto come sede museale del **MART Museo di Arte Moderna e Contemporanea di Rovereto** (www.mart.tn.it): vi troverai alcune delle sue opere maggiori e inoltre

(www.degasperitn.it) relembará a trajetória do estadista e os valores que ele representa. No **Jardim da Europa** a ele interligado encontrará 14 canteiros dispostos em forma de hemiciclo parlamentar.

Voltando às origens do Estado unitário, encontramos a figura de **Cesare Battisti**, patriota e revolucionário, conhecido pelo seu envolvimento na luta pela independência e unificação da Itália. Nasceu em Trento em 1875, como De Gasperi lutou pela autonomia do Trentino das fileiras do Parlamento de Viena, mas ao contrário dele no início da guerra foi um defensor convicto da entrada da Itália no conflito. Ele se ofereceu como voluntário para o Corpo dos Soldados dos Alpes; capturado pela Milícia imperial austriaca, foi julgado e executado por alta traição no Castelo de Buonconsiglio, em Trento.

OTRATO DO ARTISTA

Foi pintor, escultor, designer, ilustrador, cenógrafo e figurinista e para cada uma dessas áreas levou o fogo da revolução. **Fortunato Depero** nasceu em Fondo, no Vale de Non, em 1892, mas ainda muito jovem mudou-se para Rovereto para estudar arte e daqui partiu para Roma, onde ingressou nos círculos do segundo Futurismo. Fundou a sua própria casa de arte futurista em Rovereto seguindo a ideia de uma revolução estética total que entraria na vida quotidiana das pessoas.

Na década de Vinte, seria a publicidade a levar sua marca no imaginário coletivo: assinaria campanhas de sucesso e mais tarde, tendo-se mudado para os Estados Unidos, as capas de revistas do calibre da *Vanity Fair*, *Vogue* e *The New Yorker*.

Apesar do seu percurso controverso – em sinal de proximidade ao regime fascista – é inegável a inovação trazida por Depero no mundo das "artes aplicadas".

Há alguns anos a Casa da Arte Futurista Depero reabriu como sede do **MART de Arte Moderna e Contemporânea de Rovereto** (www.mart.tn.it): lá você encontrará algumas de suas principais obras, bem como seus

scritti autografi, bozzetti, fotografie e ritagli di stampa.

Un altro artista degno di nota è **Giovanni Segantini**, tra i massimi esponenti del Divisionismo, nato ad Arco (Trento) nel 1858. Si divise tra la terra d'origine, Milano, la Brianza e la Svizzera, dove amò in particolare le terre dell'Engadina, che ritrasse in molti celebri dipinti.

Ad Arco la **Galleria Civica Giovanni Segantini** (segantiniearco.it) è dedicata all'opera del grande maestro e al suo legame con la città; qui troverai anche la collezione permanente "Orizzonti di luce" che omaggia il rapporto di Segantini con il paesaggio.

UOMINI D'INGEGNO

L'ingegner **Luigi Negrelli**, nato nel 1799 a Fiera di Primiero (Trento), contribuì a rivoluzionare la storia del commercio mondiale: progettò infatti il Canale di Suez che collega il Mar Rosso al Mar Mediterraneo. Fu anche un pioniere della ferrovia: ideò la prima linea svizzera, che andava da Zurigo a Baden, e il viadotto ferroviario di Praga, ancora oggi intitolato a lui.

Mentre ebbe un ruolo importante nell'aviazione

scritti autografi, bozzetti, fotografie e ritagli di stampa.

Outro artista digno de nota é **Giovanni Segantini**, um dos maiores expoentes do Divisionismo, nascido em Arco (Trento) em 1858. Dividiu o seu tempo entre a sua terra de origem, Milão, a Brianza e a Suíça, onde amou particularmente as terras da Engadina, que retratou em muitas pinturas famosas.

No Arco a **Galeria Cívica Giovanni Segantini** (segantiniearco.it) é dedicada à obra do grande mestre e à sua ligação com a cidade; aqui você também encontra a coleção permanente "Horizontes de luz" que homenageia a relação de Segantini com a paisagem.

HOMENS ENGENHOSOS

O engenheiro **Luigi Negrelli**, nascido em 1799 em Fiera di Primiero (Trento), contribuiu para revolucionar a história do comércio mundial: projetou o Canal de Suez, que liga o Mar Vermelho ao Mar Mediterrâneo. Ele também foi um pioneiro da ferrovia: idealizou a primeira linha suíça, que ia de Zurique a Baden, e o viaduto ferroviário de Praga, que ainda hoje leva seu nome.

Já **Giovanni Battista Caproni**, nascido em

Massone em 1886, desempenhou um papel importante na aviação italiana: foi projetista de numerosos veículos e fundador nos primos do Novecento da famosa empresa aeronáutica que portava o seu nome.

IL MONDO DEI SANTI

È una santa tutta trentina, ma allo stesso tempo tutta brasiliiana, **Santa Paolina**, al secolo Amabile Lucia Visintainer: nacque a Vigolo Vattaro nel 1865 e a dieci anni emigrò con la famiglia a Nova Trento, pátria eletiva dei trentini in Brasile. Con l'amica Virginia Nicolodi fondò la Congregazione delle Piccole Suore dell'Immacolata Concezione, con la quale portò avanti molte opere di grande valore sociale. Nel 2002 è stata la prima brasiliiana nella storia a salire agli onori degli altari, cosa che rende oggi Nova Trento tra i maggiori centri del turismo religioso del Brasile. Nella terra natia un luogo di riferimento è la **Cattedrale di Trento**, dove è conservata una sua reliquia.

La sua missione condusse verso Oriente, in Cina, un altro santo della Chiesa, **Josef Freinademetz**, nato a Oies, frazione di Badia (Bolzano) nel 1852. E lì morì, chiedendo di essere seppellito nella terra dei suoi fedeli. Oggi la sua casa natale, che ospita diverse reliquias e gli indumentos della sua Cina, è um santuário e meta di molti pellegrini (www.freinademetz.it).

Un'altra grande figura carismatica fu **Chiara Lubich**, nata a Trento nel 1920, fundadora do Movimento dos Focolares que si è diffuso in tutto il mondo adaptando i valori di fraternità universale della Chiesa cattolica a uma sociedade multicultural e multireligiosa. Dona e laica, ha contribuito all'affermazione della figura femminile nel mundo da Igreja e attualmente è in corso il processo per la sua beatificação. Per il suo impegno è stata premiata, tra gli altri, anche dall'UNESCO e dal Consiglio d'Europa.

Massone em 1886, desempenhou um papel importante na aviação italiana: foi projetista de numerosos veículos e no início do século XX fundador da famosa empresa aeronáutica que levou o seu nome.

O MUNDO DOS SANTOS

É uma santa inteiramente trentina, mas ao mesmo tempo inteiramente brasileira, **Santa Paulina**, também conhecida como Amabile Lucia Visintainer: nasceu em Vigolo Vattaro em 1865 e aos dez anos emigrou com a família para Nova Trento, pátria escolhida pelo povo trentino no Brasil. Com a amiga Virgínia Nicolodi fundou a Congregação das Irmãzinhas da Imaculada Conceição, com a qual realizou muitas obras de grande valor social. Em 2002 foi a primeira brasileira da história a subir às honras dos altares, o que hoje coloca Nova Trento entre os grandes centros de turismo religioso do Brasil. Na sua terra natal, um local de referência é a **Catedral de Trento**, onde se conserva uma das suas relíquias.

A sua missão o conduziu para o Oriente, para a China, outro santo da Igreja, **Josef Freinademetz**, nascido em Oies, pequeno vilarejo de Badia (Bolzano) em 1852. E ali faleceu, pedindo para ser sepultado na terra dos seus fiéis. Hoje a sua cidade natal, que hospeda diversas relíquias e vestimentas da sua China, é um santuário e destino de muitos peregrinos (www.freinademetz.it).

Outra grande figura carismática foi **Chiara Lubich**, nascida em Trento em 1920, fundadora do Movimento dos Focolares que se difundiu pelo mundo, adaptando os valores da fraternidade universal da Igreja Católica para uma sociedade multicultural e multi-religiosa. Mulher e leiga, contribuiu para a afirmação da figura feminina no mundo da Igreja e atualmente está em andamento o processo para a sua beatificação. Pelo seu empenho foi premiada, entre outros, pela UNESCO e pelo Conselho da Europa.

Casa Museo Santa Paolina, Vigolo Vattaro



A tavola nel maso

Na mesa do *maso* – casa de montanha

La tipica cucina trentina e altoatesina fa tutt'uno con l'ambiente delle "Terre Alte", i suoi pascoli, le distese di meleti profumati.

Una tradizione in cui la qualità degli ingredienti è legata a una rigorosa etica del lavoro, che dai *masi* contadini la conduce oggi ai grandi ristoranti stellati.

A "capotavola" troviamo i **canederli**, i padroni di casa per eccellenza, rappresentativi della rinomata arte di arrangiarsi: grossi gnocchi a base di pane raffermo, impastati con uova, formaggio e spezie e serviti in brodo o (variante meno dietetica ma deliziosa) con burro fuso. Uniscono il territorio da nord a sud (anche superando i confini regionali) ma è sul filo dell'ultimo ingrediente che le due anime della montagna si rivelano: la variante tirolese predilige l'aggiunta di speck, quella trentina la luganega affumicata. Da queste parti resistono a tavola da almeno novecento anni, come testimonia il famoso affresco della *Mangiatrice di canederli* al Castel d'Appiano, vicino Bolzano. Gli spinaci sono la componente principe di altri famosi gnocchi trentini come gli **strangolapreti** e gli altoatesini **spätzle**, che si abbinano generalmente a panna (quella artigianale *of course*) e speck. Per lungo tempo la polenta ha nutritto le classi popolari in tutto il Nord Italia e oltre, simbolo della cucina povera. Oggi, tuttavia, questa "Cenerentola" della gastronomia vive una seconda vita grazie al lavoro di riscoperta dei grandi chef, che ne hanno valorizzato le varianti dagli ingredienti più genuini. Tra queste, la **polenta di Storo**, fatta con la tipica farina gialla di mais nostrano della

A cozinha típica do Trentino e do Alto Ádige combina com o ambiente do "Terras Altas", as suas pastagens, as extensões de perfumados pomares de macieiras.

Uma tradição em que a qualidade dos ingredientes está ligada a uma rigorosa ética de trabalho, que hoje vai das casas campone-sas aos grandes restaurantes estrelados.

Na "cabeceira da mesa" encontramos os **canederli**, os anfitriões por excelência, que representam da reconhecida arte de se virar: grandes nhoques feitos com base no pão amanecido, misturados com ovos, queijo e especiarias e servidos em caldo ou (variação menos dietética, mas deliciosa) com manteiga derretida. Unem o território de norte a sul (ultrapassando até mesmo as fronteiras regionais) mas é em relação ao último ingrediente que se revelam as duas almas da montanha: a variante tiroleza prefere a adição do speck, a trentina prefere a Luganega defumada. Por aqui, eles sobrevivem à mesa já faz pelo menos novecentos anos, como evidencia o famoso afresco da "Comedora de canederli" em Castel d'Appiano, perto de Bolzano. O espinafre é o principal componente de outros famosos nhoques trentinos, como os **strangolapreti** e os **spätzle** do Alto Ádige, que geralmente são combinados com creme de leite (o artesanal, claro) e speck. Durante muito tempo a polenta alimentou as classes populares em todo o norte da Itália e além, um símbolo da culinária pobre. Hoje, porém, esta "Cinderela" da gastronomia vive uma segunda vida graças ao trabalho de redescoberta dos grandes chefs, que valorizaram as variações com os ingredientes mais



Canederli

Valle del Chiese, o la **polenta nera dell'Alto Adige**, che si prepara con la farina di grano saraceno. Condita con funghi, formaggi o cacciagione, ti farà leccare i baffi. Direttamente dai deschi d'onore delle famiglie popolari viene il **gröstl** altoatesino, una "spadellata" di patate e cipolle soffritte nel burro o nello strutto e accompagnate da piccoli pezzi di carne. Nati per resistere ai periodi di magra e alle stagioni difficili, i salumi di queste terre sono tra i più rinomati in Italia. Qui, la loro preparazione ancora oggi è spesso legata all'ambiente domestico e diviene parte della storia delle famiglie e delle mille ricette, diverse di valle in valle, che ogni generazione si tramanda. Nondimeno, ogni macelleria che si rispetti ha la propria "concia" - il magico mix di spezie che darà un sapore inconfondibile alla carne durante l'affumica-

genuíños. Entre estas, a **polenta de Storo**, feita com a típica farinha amarela de milho local do Vale do Chiese, ou a **polenta preta do Alto Ádige**, que é preparada com farinha de trigo sarraceno. Temperada com cogumelos, queijo ou caça, vai fazer você lamber os beiços. Diretamente das mesas de honra das famílias das classes populares vem o **gröstl** do Alto Ádige, uma "panelada" de batatas e cebolas fritas na manteiga ou banha e acompanhadas de pequenos pedaços de carne. Criados para resistir aos períodos de escassez e às estações difíceis, os **frios** destas terras estão entre os mais renomados da Itália. Aqui, a preparação destes ainda hoje está muitas vezes ligada ao ambiente doméstico e se torna parte da história das famílias e das mil receitas, diferentes de vale para vale, que são transmitidas de geração em geração. Porém, cada açougue que se preze tem sua

tura -, uno spazio adatto per la stagionatura e riservatissimi "segreti aziendali".

Tra i salumi più famosi troneggia il morbido Speck Alto Adige IGP, un must da queste parti, dall'aperitivo alla merenda, abbracciato da due fette di pane nero alla maniera di una volta.

Prodotto d'eccellenza del Trentino è la **carne salada**, un salume speciale, poco salato a dispetto del nome. La tradizione la richiama nei bolliti o accompagnata dai fagioli borlotti, ma oggi fa bella mostra di sé anche cruda, servita come carpaccio con una goccia di limone. Se passi dalla Val di Cembra ordina pure la **carne fumada**, la sua variante affumicata.

Mentre la **luganega**, che abbiamo già citato,

própria "cura" - a *mistura* mágica de temperos que dará um sabor inconfundível à carne durante a defumação -, um espaço adequado para a cura e para manter altamente confidenciais os "segredos de empresa".

Entre os frios mais famosos destaca-se o macio Speck Alto Adige IGP, especial por aqui, do desde o aperitivo ao lanche, abraçado por duas fatias de pão preto à moda antiga.

Um produto trentino de excelência é a **carne salada**, um *frio* especial, pouco salgado apesar do nome. A tradição pede-a em pratos cozidos ou acompanhados de feijão do tipo *borlotti*, mas hoje também se destaca mesmo crua, servida como carpaccio com uma gota de limão. Se você passar pelo Vale de Cembra peça a **carne fumada**, sua variante defumada. Já o **luganega**, que já mencionamos, é o típico salame das famílias camponesas trentinas. Depois, vêm da zona germânica os **würstel**, as salsichas cozidas e defumadas hoje reproduzidos em nível industrial, obrigatórios nas geladeiras dos italianos e grandes protagonistas dos *food trucks* nas festas dos vilarejos. Mas nos açoques do Trentino-Alto Adige você encontrará aqueles preparados assim como manda a tradição.

Típica do Vale de Non é a **mortadela** defumada, enquanto a **ciuiga** vem de Banale, e na mistura também leva nabos: numa época de maiores dificuldades eram justamente estes os ingredientes principais, tornando o salame acessível para todos os orçamentos. Para uma mordida verdadeiramente deliciosa, você pode substituir o pão pelo **tortel**, uma panqueca de batatas que também acompanha os queijos.

E venhamos a eles, os queijos, os verdadeiros príncipes do *maso*, a casa de montanha. Entre os produtos DOP destacamos o curado **Puzzone di Moena** dos vales de Fiemme, Fassa e Primiero, o **Stelvio** da região do Alto Ádige, ou a **Spressa delle Giudicarie**, produzida com leite desnatado nos vales com mesmo nome. Esta última antigamente era "espremida" (por

é o tipico salame delle famiglie contadine trentine.

Vengono dall'area germanica, poi, i **würstel**, le salsicce bollite e affumicate ormai riprodotte a livello industriale, immancabili nei frigoriferi degli italiani e grandi protagonisti dei *food truck* nelle feste di paese. Ma nelle macellerie del Trentino-Alto Adige troverai quelli preparati come comanda la tradizione. Tipica della Val di Non è la **mortadela** affumicata, mentre viene dal Banale la **ciuiga**, che ha nell'impasto anche le rape: in un tempo di maggiori ristrettezze erano proprio queste l'ingrediente principale, rendendo il salume alla portata di tutte le tasche.

Per un morso davvero goloso, puoi sostituire il pane con il **tortel**, una frittella di patate che accompagna anche i formaggi.

E veniamo appunto a loro, i formaggi, i veri principi del *maso*. Tra i prodotti DOP ti segnaliamo lo stagionato **Puzzone di Moena** delle valli di Fiemme, Fassa e Primiero, lo **Stelvio** dell'area altoatesina, o la **Spressa delle Giudicarie**, prodotta nelle omonime valli con latte magro. Quest'ultima un tempo era "spremuta" (da cui il nome) da ciò che rimaneva dopo aver ricavato il burro da vendere al mercato e per questo era considerata il tipico cibo umile destinato alla famiglia: oggi, è decisamente l'ideale per chi vuole tenersi leggero.

Un vero vanto di queste terre, alla base di molti dei migliori formaggi locali, è il Latte Fieno Alto Adige, unico in Italia a vantare il marchio europeo STG (Specialità tradizionale garantita). Viene esclusivamente da mucche nutritre con erba, fieno e cereali e allevate nella natura: un modo di produrre sano e sostenibile, che rappresenta ormai una rarità da valorizzare e gustare.

Tornando alla carne, corroboranti e ottimi sono gli stufati, come il **tonco de pontesel**, uno spezzatino di carni miste arricchito con lardo, pancetta e luganega, spesso servito con patate o polenta.



Speck Alto Adige IGP

isso o nome) do que restava após a obtenção da manteiga para ser vendida no mercado e por isso era considerado o típico alimento humilde destinado à família: hoje é definitivamente ideal para quem quer se manter leve.

Um verdadeiro orgulho destas terras, base de muitos dos melhores queijos locais, é o Leite do Feno do Alto Ádige, o único na Itália que ostenta o selo europeu STG (Especialidade da Tradição Garantida). Provém exclusivamente de vacas alimentadas com grama, feno e cereais e criadas na natureza: uma forma de produção saudável e sustentável, que representa hoje uma raridade a ser valorizada e degustada.

Voltando à carne, os cozidos são ótimos e reforçantes, assim como o **tonco de pontesel**, um picadinho de carnes mistas enriquecido com banha, bacon e luganega, muitas vezes



Spätzle

Dal tipico "orto del nonno" viene il cavolo cappuccio, con il quale si preparano i famosi **crauti**, altro piatto della cucina mitteleuropea giunto fin qui, un vero "farmaco naturale" dalle potenti proprietà benefiche, utile per favorire la digestione e persino - come dimostrano recenti studi - curare lo stress. In una regione di montagna non ti aspetteresti di assaggiare il pesce, eppure qui troverai ricette prelibate con il pescato di fiume e di lago: le **Trote del Trentino**, protette da marchio IGP, sono ottime al cartoccio o rosolate in padella con menta e uvetta.

Ti è venuta un po' di sete? Puoi brindare al tuo viaggio con un buon bicchiere di **birra**, scegliendo una delle specialità locali tramandate dalla tradizione tirolese a partire dalle invenzioni dei mastri bavaresi e boemi. Ma non mancano, ovviamente, i vini. Tra i rossi, il **Teroldego Rotaliano DOC** deliziò i cardinali del Concilio di Trento, mentre il **Marzemino DOC** è citato persino nel *Don Giovanni* di Mozart. Racchiusono tutta la storia di queste terre anche il **Nosiola DOC**, l'unica varietà di bianco autoctono, e il **Vino Santo DOC**, perfetto per un sorso a fine pasto. Non dimentichiamo la **grappa**, che qui vanta una trentina di produzioni tra le più rinomate d'Italia, riunite sotto il marchio Trentino Grappa. Per festeggiare la *reunion* di famiglia puoi stappare infine un Trentodoc, spumante ottenuto rigorosamente con metodo classico: da qualche anno ha anche un festival dedicato (www.trentodocfestival.it).

Passando al capitolo dolci, non possiamo non partire da un ingrediente magico: le mele, le regine delle valli, a cominciar dalla famosa Mela Val di Non DOP, a cui è associata anche una Strada dei saperi.

Sono le regine della classica **torta di mele**, il *must* di tutte le nonne, come anche dello **strudel**. Lo sapevi? In quest'ultima ricetta sono racchiusi secoli di storia europea: nasce infatti con i turchi dell'Impero Ottomano,

servito com batatas ou polenta. Da típica "horta do vovô" surge a repollo, com o qual se preparam os famosos **chucrutes**, mais um prato da cozinha centro-europeia que aqui chegou, um verdadeiro "remédio natural" com poderosas propriedades benéficas, útil para promover a digestão e até - como demonstrado por estudos recentemente - para curar o estresse.

Numa região de montanha você não imaginaria provar peixe, mas aqui encontrará deliciosas receitas com peixes de rio e de lago: as **Trutas do Trentino**, protegidas pelo selo IGP, são excelentes assada em papel alumínio ou douradas na panela com hortelã e passas. Você sentiu um pouco de sede? Poderá brindar a sua viagem com um bom copo de **cerveja**, escolhendo uma das especialidades locais transmitidas pela tradição tirolesa a partir das invenções dos mestres bávaros e boémios. Mas obviamente não faltam os vinhos. Entre os tintos, o **Teroldego Rotaliano DOC** encantou os cardeais do Concílio de Trento, enquanto o **Marzemino DOC** é mencionado até no *Don Giovanni* de Mozart. Também abrangem toda a história destas terras o **Nosiola DOC**, a única variedade de vinho branco autóctono, e o **Vinho Santo DOC**, perfeito para um gole no final de uma refeição. Não se esqueça da **grappa**, que aqui conta com cerca de trinta das produções mais renomadas da Itália, reunidas sob o selo Trentino Grappa. Para celebrar as *reuniões* de família enfim pode-se abrir um Trentodoc, um vinho espumante obtido estritamente pelo método clássico: há alguns anos também tem um festival dedicado (www.trentodocfestival.it).

Passando para o capítulo das sobremesas, não podemos deixar de começar por um ingrediente mágico: as maçãs, as rainhas dos vales, começando pela famosa Maçã Val di Non DOP, à qual também foi associada uma Rota dos Sabores.

São as rainhas da clássica **torta de maçã**, a melhor torta de todas as avós, assim como do

conquista la gola degli austro-ungarici e giunge infine sulle nostre montagne.

Da queste parti sono poi famosi i dolci natalizi, che trattengono nel loro sapore tutta la magia dei paesaggi innevati. Assaggia lo **zelten**, impastato con fichi, canditi e miele, o lo **stollen di Cristo**, fatto con canditi e uvetta. Ma non puoi perderti loro, i **lebkuchen**, i beniamini dei bambini di ogni età: biscotti di panpepato che riproducono l'intero "teatro" del Natale, a cominciare da Heilige Nikolaus - e chi se no? -, San Nicola, ovvero Babbo Natale.

A Pasqua, invece, molto in voga come regalo ai piccoli di casa è il **fochaz**, pan dolce a forma di coniglio, gallina o corona.

strudel. Você sabia disso? Séculos de história europeia estão contidos nesta última receita: pois nasceu com os turcos do Império Otomano, conquistou as bocas dos austro-húngaros e finalmente chegou às nossas montanhas. Por aqui também são famosos os doces natalinos, que conservam em seu sabor toda a magia das paisagens nevadas. Prove o **zelten**, feito com figos, frutas cristalizadas e mel, ou o **stollen di Cristo**, feito com frutas cristalizadas e passas.

Mas você não pode perder os **lebkuchen**, os campeões das crianças de todas as idades: biscoitos de gengibre que reproduzem todo o "teatro" do Natal, a começar por Heilige Nikolaus - e quem seria? -, São Nicolau ou Papai Noel.

Na Páscoa, pelo contrário, é muito procurado como presente para os pequenos de casa o **fochaz**, um pão doce em formato de coelho, galinha ou coroa.



Strudel



Il calendario del mondo magico. Le feste in Trentino-Alto Adige

O calendário do mundo mágico. As festas no Trentino-Alto Adige

GEN | JAN

IL BUON INIZIO

Nelle terre trentine la nascita di Gesù è un lieto evento che coinvolge ancora oggi molte comunità. Qui l'Epifania si celebra unendosi idealmente al cammino dei Re Magi, intonando antichi canti di casa in casa e segnando con il gesso le dimore visitate. Il 5 gennaio a Faedo la **Canta della stella (01)** coinvolge un popolato corteo di figuranti, fedeli, curiosi e animali sino ai piedi del presepe a grandezza naturale.

Nel mentre, si celebra nell'intimità delle mura domestiche la tradizione delle dodici **Notti del fumo**: se incontrerai i tuoi parenti altoatesini, nel periodo delle festività natalizie potrai unirti al rito in cui le famiglie si riuniscono diffondendo incenso benedetto per propiziare l'inizio del nuovo anno. Oggi, l'ultimo appuntamento di questa tradizione è la vigilia dell'Epifania.

O BOM COMEÇO

Nas terras trentinas, o nascimento de Jesus é um feliz acontecimento que ainda hoje envolve muitas comunidades. Aqui a Epifania é celebrada juntando-se idealmente com à viagem dos Reis Magos, cantando canções antigas de casa em casa e marcando com giz as casas visitadas. No dia 5 de janeiro, em Faedo, a **Canta da estrela (01)** envolve uma procissão lotada de figurantes, fiéis, curiosos e animais até os pés do presépio em tamanho real.

Enquanto isso, a tradição das doze **Noites do Fumo** é celebrada na intimidade do lar: se você encontrar seus parentes do Alto Ádige, durante as férias de Natal poderá participar do ritual em que as famílias se reúnem espalhando incenso abençoado para propiciar o início do Ano Novo. Hoje, o último evento desta tradição é a véspera da Epifania.

01



02

FEB | FEV

CARNEVALE DI MONTAGNA

Febbraio offre straordinarie (e divertenti) occasioni per riscoprire il colore della tradizione folclorica di montagna. Il Carnevale, *must* delle feste popolari in tutta Italia, qui è davvero unico nel suo genere. A Penia di Canazei, Capitello e negli altri paesini della Val di Fassa il **Carnevale Ladino (02)** si distingue per le sue "maschere belle" e "maschere brutte" in legno intagliato, che fanno bella mostra di sé nei cortei guidati dal *Laché*, dal *Bufon* e dai *Marascons*.

Sempre nell'area trentina, più recente ma non meno suggestivo è il **Carnevale Asburgico** di Madonna di Campiglio, che fa rivivere i fasti della corte austriaca con due ospiti d'onore: niente meno che la principessa Sissi e l'imperatore Franz Joseph.

In Alto Adige "the place to be" è la Val Venosta, con i Carnevali che richiamano l'antica cultura contadina e le leggende di montagna: come la corsa degli *Zussl* a **Prato dello Stelvio**, dove si sfilano vestiti di bianco con enormi campanacci, o a **Termeno**, dove ad anni alterni ritorna *l'Egetmann* che viaggia sulla sua carrozza di nozze seguito dall'uomo selvaggio e da orsi bianchi e verdi. In tutta la valle, per tradizione, la festa è chiusa dal lancio dei dischi ardenti, un rito di buon auspicio che si celebra nei campi.

CARNAVAL DE MONTANHA

Fevereiro oferece oportunidades extraordinárias (e divertidas) para redescobrir as cores da tradição do folclore de montanha. O Carnaval, diferencial nas festas populares em toda a Itália, aqui é verdadeiramente único no seu gênero. Em Penia di Canazei, Capitello e nos outros vilarejos do Vale de Fassa o **Carnaval Ladino (02)** se destaca pelas suas "belas máscaras" e "máscaras feias" em madeira esculpida, que se mostram nas procissões lideradas por *Laché*, o *Bufon* e os *Marascons*.

Ainda na região do Trentino, mais recente, mas não menos evocativo, é o **Carnaval dos Habsburgos** de Madonna di Campiglio, que revive as glórias da corte austriaca com dois convidados de honra: ninguém menos que a Princesa Sissi e o Imperador Franz Joseph.

No Alto Ádige "o lugar da moda" é o Vale Venosta, com os Carnavais que lembram a antiga cultura camponesa e as lendas da montanha: como a corrida *Zussl* em **Prato dello Stelvio**, onde as pessoas desfilam vestidas de branco com enormes sinos de vaca, ou em **Termeno**, onde em anos alternados, retorna o *Egetmann*, que viaja em sua carruagem nupcial, seguido pelo homem selvagem e pelos ursos brancos e verdes. Por todo o vale, por tradição, a festa é encerrada com o lançamento de discos em chamas, um rito auspicioso celebrado nos campos.

APR | ABR

PRODIGI DI PRIMAVERA

Aprile è uno dei periodi migliori - certamente il più profumato - per perdersi tra le valli trentine e altoatesine, quando nelle sconfinate distese di meleti ritorna lo spettacolo della fioritura. Sono molti gli eventi che celebrano questo prodigo di bellezza naturale, come **Lana in fiore**, nell'omonimo borgo in provincia di Bolzano.

A differenza di altre regioni, da queste parti i riti della Settimana Santa non contano su grandi spettacoli devocionali, ma si tramandano per lo più nella loro forma intima e "domestica".

Un'eccezione è quella di Campitello (Trento), dove resiste ancora la rumorosa **Processione delle bâtoles**, che il Venerdì e il Sabato Santo attraversa le vie del paese percuotendo gli antichi strumenti in legno per richiamare i fedeli alla messa, in sostituzione delle campane, silenti per la morte di Gesù.

La **Pasqua de 'na volta** (04) di Caldanzo (Trento) non ha invece a che fare con la fede ma rievoca piuttosto le usanze tipiche del luogo: mentre bucato e tegami si lavano nelle fontane del centro, il "girotondo delle zigoste" lustra le catene dei camini come un tempo, trascinandole nel greto del torrente Centa.

PRODÍGIOS DE PRIMAVERA

Abril é uma das melhores épocas - certamente a mais perfumada - para se perder entre os vales do Trentino e do Alto Ádige, quando o espetáculo da floração regressa às extensões ilimitadas dos pomares de macieiras. São muitos os eventos que celebram este prodígio de beleza natural, como a **Lana in fiore** (lá em floração), no vilarejo com este mesmo nome, na província de Bolzano.

Ao contrário de outras regiões, por aqui os ritos da Semana Santa não contam com grandes espetáculos devocionais, mas são maioritariamente transmitidos na sua forma íntima e "doméstica".

Uma exceção é a de Campitello (Trento), onde ainda resiste a barulhenta **Procissão das bâtoles**, que na sexta-feira e no sábado santo atravessa as ruas da cidade com antigos instrumentos de madeira de percussão para atrair os fiéis à missa, substituindo os sinos, em silêncio pela morte de Jesus.

A **Pasqua de 'na volta** (04) (Páscoa como antigamente) de Caldanzo (Trento) não tem nada a ver com fé, mas relembra os típicos costumes do lugar: enquanto a roupa e as panelas são lavadas nas fontes do centro, o "girotondo delle zigoste" lustra as correntes das lareiras como antigamente, arrastando-as para o leito do riacho Centa.



MAR | MAR

L'ECO DELL'AMORE

Cerchi un'occasione davvero spettacolare per dichiarare i tuoi sentimenti alla persona che ami? Fa al caso tuo **Trato marzo** (03), un rito che ritorna da tempo immemore a cavallo tra la fine di febbraio e la prima notte di marzo. È questo il momento propizio per i giovani del paese (e non solo): si sale su una rupe, si accende un fuoco e si grida a squarcia gola il nome del proprio amore, diffondendone l'eco per l'intera vallata. Certo, non sempre le coppie sono ben formate e di tanto in tanto salta fuori una dichiarazione un po' improbabile, frutto di qualche scanzonata burla più che del vero amore. Il rito resiste tenace in molti borghi, da **Pinzolo** a **Cavedago**, a **Grumes**: a **Storo** gli hanno addirittura dedicato una strada!

O ECO DO AMOR

Você está procurando uma oportunidade verdadeiramente espetacular para declarar seus sentimentos à pessoa que você ama? O **Trato marzo** (03) é o ideal para você, um ritual que remonta desde tempos memoráveis entre o final de fevereiro e a primeira noite de março. Este é o momento propício para os jovens da cidade (e não só para eles): você sobe em um penhasco, acende uma fogueira e grita o nome do seu amor a plenos pulmões, espalhando o eco por todo o vale. É claro que os casais nem sempre são bem formados e de vez em quando surge uma declaração um tanto improvável, fruto de alguma brincadeira desafinada e não de amor verdadeiro. O ritual resiste tenazmente em muitos vilarejos, de **Pinzolo** a **Cavedago**, a **Grumes**: em **Storo** até lhe dedicaram uma rua!



MAG | MAI

FAR FESTA CON MICHELINO

Lasciato finalmente alle spalle il ricordo della stagione fredda, maggio è il mese perfetto per passeggiare tra le molte sagre patronali della regione. Nei borghi altoatesini, e in particolare in Val Pusterla, potrai incontrare il **Kirschtamichl (05)** - letteralmente, "Michelino del giorno di festa", un bizzarro pupazzo di paglia che sorveglia la piazza dalla cima dell'"albero di maggio". Vuoi assistere a una cavalcata davvero spettacolare? Tra la fine del mese e i primi di giugno in diversi paesi intorno all'Alpe di Siusi troverai la **Cavalcata di Oswald von Wolkenstein** (www.ovwritt.com), tre giorni di tornei equestri che mettono in scena il folklore locale.

FAZER FESTA COM O PEQUENO MIGUEL

Tendo finalmente deixado para trás a lembrança da estação fria, maio é o mês perfeito para passear entre as muitas festas dos padroeiros da região. Nos vilarejos do Alto Ádige, e especialmente no Vale Pusterla, você pode encontrar o **Kirschtamichl (05)** - literalmente, "O pequeno Miguel do dia de festa" - um boneco de palha bizarro que vigia a praça do topo da "árvore de maio". Você quer assistir a uma cavalgada realmente espetacular? Entre o final do mês e o início de junho, em muitos vilarejos ao redor do Alpe de Siusi você encontrará a **Cavalgada de Oswald von Wolkenstein** (www.ovwritt.com), três dias de torneios equestres põe em cena o folclore local.



GIU | JUN

L'ALTRO VOLTO DEI LUOGHI

A giugno, sui pendii e sulle alteure dell'Alto Adige la notte della terza domenica di Pentecoste si rinnova la tradizione dei **Fuochi del Sacro Cuore di Gesù**, centinaia di piccoli falò che assumono la forma di immagini sacre: un antico rito con cui, nel corso della storia, le genti di queste terre hanno fatto appello al divino per mettersi in salvo da guerre e distruzione. Un posto ideale da cui ammirarli è San Paolo Appiano, una terrazza naturale affacciata sulla Mendola e sul Monte Penegal.

Il 26 del mese la città di Trento si offrirà a te come non l'hai mai vista: a riportare la storia nel presente sono le **Feste Vigiliane (06)** (festevigiliane.it), in onore del santo patrono Vigilio. Vedrai sfilare nobili, popolani e falconieri in costumi rinascimentali, sfidarsi gli zatterieri del Palio dell'oca, così come i Ciusi e i Gobj in memoria di un'antica disputa con Feltre. C'è persino un "tribunale di penitenza" per i personaggi più noti, rigorosamente regolato dalle leggi della satira.

O OUTRO ASPECTO DOS LUGARES

Em junho, nas encostas e nos topos do Alto Adige, na noite do terceiro domingo de Pentecostes, renova-se a tradição dos **Fogos do Sagrado Coração de Jesus**, centenas de pequenas fogueiras que assumem a forma de imagens sagradas: um rito milenar com que, ao longo da história, os povos destas terras apelaram ao divino para se salvarem das guerras e da destruição. Um lugar ideal para admirá-los é San Paolo Appiano, um terraço natural com vista para a Mendola e o Monte Penegal.

No dia 26 do mês a cidade de Trento se oferece como você nunca viu: traz a história para o presente por meio das **Festas para Vigilio (06)** (festevigiliane.it), em homenagem ao padroeiro Vigilio. Você verá nobres, plebeus e falcoeiros desfilarem em trajes renascentistas, desafiando os jangadeiros do *Palio dell'oca* (antiga competição ao longo do rio), assim como os Ciusi e os Gobj em memória de uma antiga disputa com a cidade de Feltre. Existe até mesmo um "tribunal de penitência" para os personagens mais famosos, estritamente regulamentado pelas leis da sátira.



07

LUG | JUL

LA PROCESSIONE DEGLI EMIGRANTI

Torniamo ancora più indietro nel tempo, sino al medioevo. L'appuntamento è a Pergine Valsugana (Trento) con le **Feste medievali** (07) che rievocano la battaglia tra tirolesi e signori di Padova, tra giullari, sbandieratori, arcieri, falconieri, fanti e cavalieri.

Se la tua famiglia proviene dal borgo trentino di Revò, non devi perderti la **Sagra del Carmen**, perché il protagonista di questa grande festa, la più importante del paese, potrai essere proprio tu. È così: la manifestazione è pensata infatti come un'occasione per celebrare il legame tra gli abitanti, gli emigranti e i loro discendenti, che sono invitati a portare insieme in spalla la statua della Vergine del Carmelo. E non sono pochi coloro che aspettano proprio questo momento per tornare a casa.

A PROCISSÃO DOS EMIGRANTES

Voltemos ainda mais no tempo, até à Idade Média. O encontro marcado é em Pergine Valsugana (Trento) com as **Festas medievais** (07) que relembram a batalha entre os tiroleses e os senhores de Pádua, entre os bobos da corte, os agitadores de bandeiras, arqueiros, falcoeiros, soldados de infantaria e cavaleiros.

Se a sua família tem origem no vilarejo trentino de Revò, você não pode perder a **Sagra del Carmen**, porque o protagonista desta grande festa, a mais importante do vilarejo, pode ser você. É assim: o evento é, de fato, concebido como uma oportunidade para celebrar o vínculo entre os habitantes, os emigrantes e os seus descendentes, que são convidados a carregar juntos nos ombros a imagem da Virgem do Carmelo. E são muitos os que aguardam esse exato momento para voltar para casa.

70

TRA FIÈRE E BELLE ÉPOQUE

Il 24 agosto, il giorno della **Festa di San Bartolomeo**, nel borgo altoatesino di Renon è anche un sentito appuntamento laico che celebra la pratica dell'alpeggio e la cultura di montagna. L'appuntamento è sull'Alpe di Renon, dove ancora oggi potrai vedere un vero mercato del bestiame, e a Tre Vie, per la festa campestre animata dalla banda di Vanga. Decisamente più "urbano" lo stile dell'**Altstadt fest** (www.altstadtfest.it), che si svolge ogni due anni nel cuore di Bressanone (08): in questi giorni qui rivive infatti la raffinata atmosfera ottocentesca che si affaccia sulla *belle époque*, ma non mancano anche musica e performance di "gruppi erranti" arrivati dalle città gemellate d'Oltralpe.

ENTRE FEIRAS E BELLE ÉPOQUE

Em 24 de agosto, dia da **Festa de São Bartolomeu**, no vilarejo de Renon, no Alto Ádige, é também um evento laico muito esperado, que celebra a prática das pastagens de montanha e da cultura da montanha. O encontro marcado é no Alpe de Renon, onde ainda hoje é possível ver um verdadeiro mercado do gado, e em Tre Vie, para o festival campestre animado pela banda de Vanga.

É decididamente mais "urbano" o estilo do **Altstadt fest** (www.altstadtfest.it), que acontece a cada dois anos no coração de Bressanone (08): hoje em dia é revivida aqui a atmosfera refinada do século XIX que se contextualiza com a *belle époque*, mas há também música e apresentações de "grupos errantes" que chegam das cidades geminadas além dos Alpes.

08



SET | SET

GIÙ DAI MONTI

A fine settembre i borghi rivelano la loro anima più profonda e popolare con le "desmontegade", le feste che celebrano il ritorno delle mandrie dagli alpeggi con le sfilate del bestiame adornato di campanacci e corone di fiori. Una delle più imponenti e partecipate è la **Gran festa del desmontegar** (granfestadeldesmontegar.it) che unisce tutte le comunità della Valle di Primiero. Unisciti anche alla **Desmontegada di San Matè** a Bretonico, o alla **Desmontegada de le vache** (09) a Predazzo, dove troverai anche un Festival del gusto.

Un modo unico e poetico di conoscere lo spirito della montagna è il festival **I suoni delle Dolomiti**, che dissemina le Terre Alte di concerti gratuiti da raggiungere in cammino e per goderne tra prati e malghe, nel rigoroso rispetto della natura.

Settembre è infine il mese della tradizionale **Festa della città di Bolzano**, quando Re Laurino torna di nuovo a regnare per tre giorni. Ma attenzione: la trovi solo negli anni dispari!

DESCENDO DAS MONTANHAS

Ao final de Setembro os vilarejos revelam a sua alma mais profunda e popular com as "desmontegade", as festas que celebram o retorno dos rebanhos das pastagens de montanha com os desfiles do gado adornado com grandes sinos e coroas de flores. Uma das mais imponentes e populares é a **Gran festa del desmontegar** (granfestadeldesmontegar.it) que une todas as comunidades do Vale do Primiero. Junte-se também à **Desmontegada de San Matè** em Bretonico, ou à **Desmontegada de le vache** (09) (das vacas) em Predazzo, onde também encontrará um Festival do Sabor.

Uma forma única e poética de conhecer o espírito das montanhas é o festival **Os Sons das Dolomitas**, que preenche as Terras Altas com concertos gratuitos para alcançar a pé e desfrutar entre os gramados e as cabanas de montanha, respeitando rigorosamente a natureza.

Por fim, setembro é o mês da tradicional **Festa da cidade de Bolzano**, quando o rei Laurino volta a reinar novamente por três dias. Mas tenha cuidado: você só vai encontrá-la em anos ímpares!

09



10



OTT | OUT

LE STORIE DELLA TERRA

Nel mese di ottobre potrai scoprire le storie di questo territorio a partire dai suoi sapori. A Trento una manifestazione di riferimento è **Autumnus** (autumnus.trento.it), dedicata alle eccellenze agroalimentari, tra degustazioni, laboratori e cooking show nel centro storico. Un'autentica festa di comunità è **Pomaria** (10) (www.pomaria.org), che richiama tutti nel borgo di Cles e nei parchi circostanti per la raccolta delle mele DOP della Val di Non, tra visite ai frutteti storici, lezioni di strudel e pratiche di meditazione all'aperto.

AS HISTÓRIAS DA TERRA

No mês de outubro você poderá descobrir as histórias deste território a partir dos seus sabores. Em Trento um evento de referência é o **Autumnus** (autumnus.trento.it), dedicado às excelências agroalimentares, entre degustações, workshops e shows de culinária no centro histórico.

Uma autêntica celebração comunitária é **Pomaria** (10) (www.pomaria.org), que atrai todos para o vilarejo de Cles e aos parques do entorno para a colheita das maçãs DOP do Vale de Non, incluindo visitas aos pomares históricos, aulas de strudel e atividades de meditação ao ar livre.



NOV | NOV

ANDAR PER MERCATINI

Nella festa di Ognissanti in Alto Adige non si mendicano tutti i dolcetti ma solo i crostoli di farina di segale, come si faceva al tempo dei nonni: è il cosiddetto **Krapfenbetteln**. Secondo la tradizione, chi riceve a casa i ragazzi mascherati e fa loro un dono avrà un anno di fertilità per il proprio campo.

L'11 novembre a Predazzo (Trento) ci si sfida tra rioni per il fuoco più alto e a suon di campanacci per onorare **San Martino** (11).

Ma arriviamo alla grande attrazione di queste parti, che si inaugura già a novembre: i **mercatinì di Natale**, rinomati per la loro suggestione e per l'attenzione alla sostenibilità. Sono un'ottima occasione per degustare i prodotti tipici e pensare a qualche regalo per far bella figura con chi ti aspetta a casa. Nella provincia trentina non perderti quelli di Trento, Rovereto, Rango, Levico Terme.

Il giovedì precedente alla prima domenica di Avvento vengono inaugurati tradizionalmente i cinque **Mercatini di Natale originali dell'Alto Adige**, che troverai a Bolzano, Merano, Vipiteno, Bressanone e Brunico. Quello di Bolzano (www.mercatinodinatalebz.it) è addirittura il più grande d'Italia.

PASSEAR PELOS MERCADINHOS

No Dia de Todos os Santos no Alto Ádige as pessoas não pedem todos os doces, mas apenas os **crostoli** feitos de farinha de centeio, como faziam na época dos avós: é o chamado **Krapfenbetteln**. Segundo a tradição, quem receber em casa meninos caracterizados para comemorar o carnaval e lhes der um presente terá um ano de fertilidade para o seu campo. No dia 11 de novembro em Predazzo (Trento) acontece um desafio entre bairros pelo fogo mais alto e ao som de grandes sinos para homenagear **São Martino** (11).

Mas vamos ao grande atrativo destas bandas, que começa já em novembro: os **mercados de Natal**, famosos pelo seu charme e atenção à sustentabilidade. São uma excelente oportunidade para provar os produtos típicos e pensar em alguns presentes para causar uma boa impressão em quem o espera em casa. Na província Trentina não perca os mercadinhos de Trento, Rovereto, Rango, Levico Terme.

Os cinco **Mercadinhos de Natal originais do Alto Ádige**, que você encontrará em Bolzano, Merano, Vipiteno, Bressanone e Brunico, são tradicionalmente inaugurados na quinta-feira anterior ao primeiro domingo do Advento. O mercadinho de Bolzano (www.mercatinodinatalebz.it) é até mesmo o maior da Itália.

UNA CASA PER BABBO NATALE

Dove vorresti essere a Natale, se non in Trentino? Tra cime innevate e rifugi di montagna, la regione sembra disegnata apposta per Babbo Natale! A Pozza, a Levico (Trento), a Dobbiaco (Bolzano) e in molti altri borghi tra il 5 e il 6 dicembre proprio lui (meglio noto da queste parti come San Nicolò) ha il compito di scacciare i **Krampus** (12), i diavoli che arrivano in paese con le loro maschere intagliate e le pelli di capra, in suggestive rappresentazioni simboliche che richiamano l'ancestrale lotta tra il bene e il male. Te lo hanno raccontato i tuoi nonni? A portare i doni qui ci pensa Santa Lucia, che fa capolino nella notte tra 12 e 13 dicembre. Nelle ore precedenti i bambini si impegnano a darle un rumoroso benvenuto a suon di "strozeghe", file di barattoli di latta legati tra loro e tirati di corsa: non perderti la **Strozegada di Santa Lucia** a Levico Terme, una sfilata frigerosa nel centro del paese.

Anche in montagna Gesù Bambino trova il suo posto d'onore nel presepe. **Ossana, il borgo dei 1000 presepi**, ne espone di ogni tipo - anche in stoffa e sementi - e venire qui è un'occasione per visitare uno dei borghi più belli d'Italia. Fai un giro anche a **Faedo**, dove troverai ottanta statue a grandezza naturale che "abitano" le vie del paese. Mentre la **Mostra dei presepi di San Paolo**, frazione di Appiano (Bolzano), è una testimonianza della grande tradizione del Natale tirolesi.

UMA CASA PARA O PAPAI NOEL

Onde você gostaria de estar no Natal, senão no Trentino? Entre picos nevados e refúgios de montanha, a região parece desenhada especialmente para o Papai Noel! Em Pozza, Levico (Trento), Dobbiaco (Bolzano) e em muitos outros vilarejos entre os dias 5 e 6 de dezembro exatamente ele (mais conhecido por aqui como São Nicoló) tem a tarefa de afugentar os **Krampus** (12), os demônios que chegam na cidade com suas máscaras esculpidas e as peles de cabra, em sugestivas representações simbólicas que relembram a luta ancestral entre o bem e o mal.

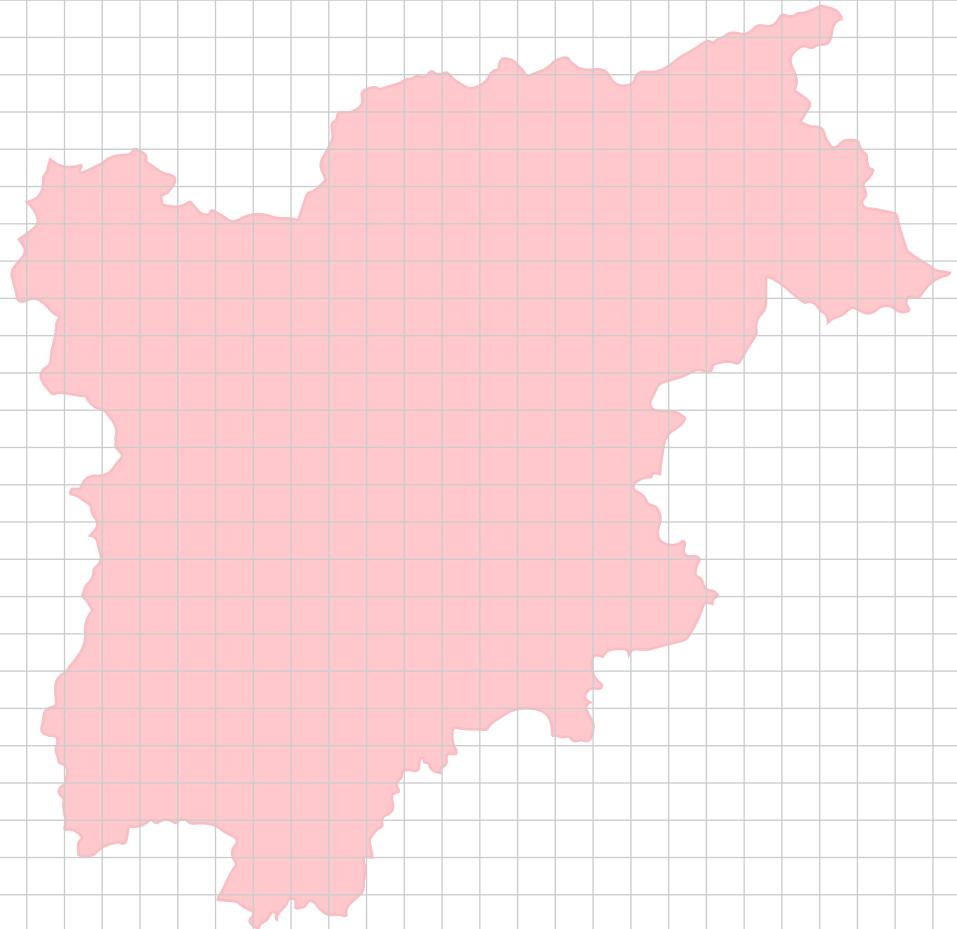
Seus avós lhe contaram isso? É a Santa Lúcia a responsável por entregar os presentes, aparecendo na noite entre os dias 12 e 13 de dezembro. Nas horas anteriores as crianças fazem questão de dar-lhes as boas-vindas fazendo muito barulho, ao som de "strozeghe", fileiras de latas amarradas entre si e puxadas correndo: não perca a **Strozegada di Santa Lucia** em Levico Terme, um desfile estrondoso no centro da cidade.

Mesmo nas montanhas, o Menino Jesus encontra o seu lugar de honra no presépio. **Ossana, o vilarejo dos 1000 presépios**, os exibe de todos os tipos - até mesmo de tecidos e sementes - e vir aqui é uma oportunidade para visitar um dos vilarejos mais bonitos da Itália. Faça também um passeio por Faedo, onde você encontrará oitenta estátuas em tamanho real que "habitam" as ruas da cidade. Já a **Exposição dos presépios de San Paolo**, povoado de Appiano (Bolzano), é um testemunho da grande tradição do Natal tirolês.



Traccia il tuo itinerario

Defina seu itinerario



02

Friuli Venezia Giulia



Friuli Venezia Giulia. La terra "molteplice"

Friuli Venezia Giulia. A terra "múltipla"

Non basterebbe un'enciclopedia per parlarti del Friuli Venezia Giulia, la regione di frontiera del Nord Est italiano. Un luogo di confine - i cui limiti territoriali hanno continuato ad essere modificati addirittura sino a metà Novecento -, **una terra "molteplice", potremmo dire, attraversata da tre grandi anime: mediterranea, mitteleuropea e slava.** Un "mondo di mondi" che non finirai di scoprire in un solo viaggio.

È questa la ricchezza del Friuli Venezia Giulia, che si traduce in un clima di grande vivacità culturale espresso oggi da interessanti eventi di respiro internazionale, come **Trieste Film Festival** (triestefilmfestival.it) che lega la città all'Europa, o **Far East Film Festival** ([www.fareastfilm.com](http://fareastfilm.com)) che guarda a Oriente, o ancora le **Giornate del cinema muto** (www.giornatedelcinemamuto.it) e l'evento letterario **Pordenonelegge** (www.pordenonelegge.it).

Un'altra caratteristica della regione è la sua spiccata attenzione alla sostenibilità, testimoniata ad esempio dagli infiniti cammini e piste ciclabili che attraversano il territorio, dalle **Dolomiti** alle **Prealpi Giulie**, entrambe protette dall'UNESCO, dalle colline del **Collio** disegnate dai vigneti alle spiagge sabbiose del litorale. Lasciati stupire dai grandi primati della zona come la **Grotta Gigante**, la più grande cavità turistica a sala unica al mondo (www.grottigigante.it), o **Piazza Unità d'Italia** a Trieste, la più estesa d'Europa con affaccio sul mare, e ancora l'impressionante "bora", il vento triestino che in certe giornate invernali soffia sino a

Uma enclopédia não seria suficiente para falar sobre o Friuli Venezia Giulia, a região fronteiriça do Nordeste da Itália. Um lugar de fronteira - cujos limites territoriais continuaram a ser alterados ainda até meados do século XX - uma terra "múltipla", poderíamos dizer, atravessada por três grandes almas: mediterrânea, centro-europeia e eslava. Um "mundo de mundos" que você não conseguirá descobrir em uma única viagem.

Esta é a riqueza do Friuli Venezia Giulia, que se traduz em um clima de grande animação cultural expressado hoje por interessantes eventos internacionais, como o **Festival de Cinema de Trieste** (triestefilmfestival.it) que liga a cidade à Europa, ou o **Far East Film Festival** (www.fareastfilm.com) voltado para o Oriente, ou as **Jornadas do Cinema Mudo** (www.giornatedelcinemamuto.it) e o evento literário **Pordenonelegge** (www.pordenonelegge.it).

Outra característica da região é a sua forte atenção à sustentabilidade, demonstrada por exemplo pelos infinitos caminhos e ciclovias que atravessam o território, desde as **Dolomitas** aos **Pré-Alpes Julianos**, ambos protegidos pela UNESCO, desde as colinas do **Collio** desenhadas desde os vinhedos até às praias de areia do litoral. Surpreenda-se com os grandes registros da região, como a **Gruta Gigante**, a maior cavidade turística do mundo em um único ambiente (www.grottigigante.it), ou a **Praça Unità d'Italia** em Trieste, a maior da Europa com vista para o mar, e ainda a impressionante "bora", o vento de Trieste que em certos dias de inverno chega a atingir 150 quilômetros por hora

150 chilometri orari (puoi saperne di più al **Museo della Bora**, museobora.org).

Luoghi significativi in cui poter conoscere il paesaggio e, insieme, lo spirito di queste terre sono i santuari immersi nella natura, simbolo dell'unione tra i popoli, come quello del **Monte Lussari** (lussari.eu/it), un riferimento per tutte le stirpi confinanti. Nell'antico **Santuário di Barbana** ([www.santuariodibarbana.it](http://santuariodibarbana.it)) troverai una comunità di monaci benedettini giunti sull'isola dal Brasile (ma solo in anni recenti). La **Sinagoga**, la Chiesa Serbo-Ortodossa di **San Spiridione**, la Chiesa Anglicana (**Christ Church**) a Trieste sono, pure, testimonianze della stratificazione religiosa e culturale di questi luoghi.

Ma facciamo qualche passo indietro. Se vuoi scoprire dove hanno vissuto i più antichi abitanti della regione, un luogo affascinante è il sito palafitticolo di **Palù di Livenza** (palu.incaneva.it) riconosciuto patrimonio UNESCO per il suo valore archeologico e ambientale. Il territorio accolse in seguito Euganei, Veneti e Carni (a questi ultimi si devono le tracce della cultura celta presente ancora oggi in molte

(você pode saber mais sobre isso no **Museu da Bora**, museobora.org).

Lugares significativos onde se pode conhecer a paisagem e, ao mesmo tempo, o espírito destas terras são os santuários, imersos na natureza, símbolo da união entre os povos, como o do **Monte Lussari** (lussari.eu/it), uma referência para todas as descendências vizinhas. No antigo **Santuário de Barbana** ([www.santuariodibarbana.it](http://santuariodibarbana.it)) você vai encontrar uma comunidade de monges beneditinos que chegaram à ilha vindos do Brasil (mas apenas nos últimos anos). A **Sinagoga**, a Igreja Ortodoxa Sérvia de **San Spiridione**, a Igreja Anglicana (**Igreja de Cristo**) em Trieste também são evidências da estratificação religiosa e cultural destes lugares.

Mas vamos voltar um pouco no tempo. Se quiser descobrir onde viveram os moradores mais antigos desta região, um lugar fascinante é o sítio sobre palafitas de **Palù di Livenza** (palu.incaneva.it), reconhecido como patrimônio da UNESCO pelo seu valor arqueológico e ambiental. O território acolheu posteriormente Euganeus, Vênetos e moradores da Cárnia (estes últimos foram responsáveis pelos vestígios da cultura celta ainda hoje presentes

tradizioni), ma nel 181 a.C. con la colonia di Aquileia si irradiò anche qui la potenza dei Romani. Ad Aquileia (Udine) ritroverai le vestigia di questo passato in molti luoghi tra cui il **Museo Archeologico Nazionale** (museoarcheologicoaquileia.beniculturali.it); una tappa stupefacente sarà la **Basilica di Santa Maria Assunta** tutelata dall'UNESCO (www.basilicadiaquileia.it), risalente al IV secolo: l'arte del mosaico, per la quale il Friuli è riconosciuto, si trova qui magnificamente espressa nel pavimento monumentale paleocristiano più esteso del mondo occidentale, attraversato da santi e animali fantastici.

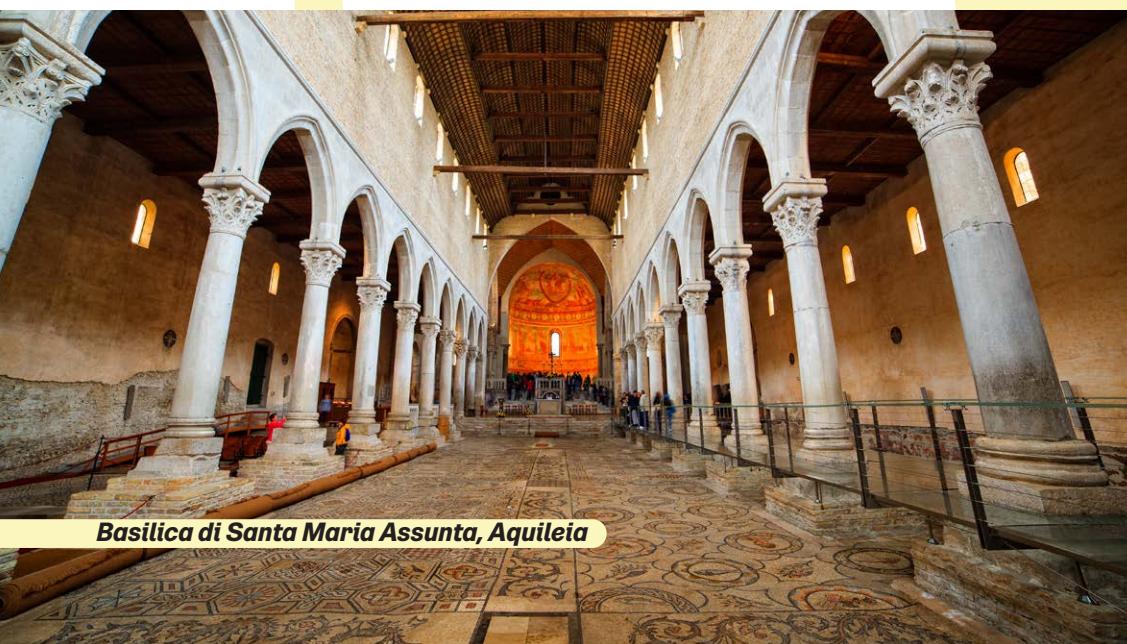
Anche a Trieste, l'antica Tergeste, puoi trovare numerose tracce di epoca romana. Molte di queste subirono la dimenticanza dei secoli e furono riscoperte solo a partire dal Settecento: la loro importanza non sfuggì a Johann Joachim Winckelmann, il precorritore dell'archeologia moderna, (che proprio a Trieste trovò la morte per mano assassina). Oggi al **Museo Winckelmann** (museoantichitawinckelmann.it) sono custoditi migliaia di reperti romani e del popolo degli Istri.

Se alloggerai in uno degli hotel nella Riviera di Barcola, sappi che qualche metro sotto i tuoi piedi sono nascoste altrettante incredibili testimonianze (da qui vengono anche i mosaici di Villa Barcola esposti nel Museo Winckelmann), sacrificate dallo sviluppo turistico della zona nell'Ottocento. Ciò che è stato salvato suggerisce però la lunga fama di questa zona come luogo di villeggiatura. In epoca medievale la regione fu segnata dalla presenza del Patriarcato di Aquileia, ai tempi uno degli Stati più estesi dell'Italia settentrionale. Il grande protagonista del tempo è il **Castello di Udine**, simbolo del Friuli, dove risiedeva il patriarca, e che più avanti diverrà anche il riferimento sul territorio della Serenissima Repubblica di Venezia. Una lunga storia che oggi il Castello custodisce nelle sale dei **Musei Civici** (www.civicimuseiudine.it), dove tra le opere

em muitas tradições), mas em 181 a.C. com a colônia de Aquileia o poder dos romanos também irradiou aqui. Em Aquileia (Udine) você encontrará vestígios deste passado em muitos lugares, incluindo o **Museu Arqueológico Nacional** (museoarcheologicoaquileia.beniculturali.it); a **Basilica de Santa Maria Assunta** protegida pela UNESCO (www.basilicadiaquileia.it), que remonta ao século IV, será uma parada incrível: a arte do mosaico, pelo qual o Friuli é reconhecido, encontrase aqui magnificamente expressa no maior piso monumental pálio-cristão do mundo ocidental, atravessado por santos e animais fantásticos.

Mesmo em Trieste, a antiga Tergeste, é possível encontrar inúmeros vestígios da época romana. Muitos deles foram esquecidos ao longo dos séculos e só foram redescobertos a partir do século XVIII: a sua importância não escapou a Johann Joachim Winckelmann, o precursor da arqueologia moderna, (que justo em Trieste morreu pelas mãos de um assassino). Hoje, o **Museo Winckelmann** (museoantichitawinckelmann.it) abriga milhares de achados romanos e do povo da Istria. Se você se hospedar em um dos hotéis da Costa da Barcola, saiba que a poucos metros sob seus pés se escondem tantos achados incríveis (daqui também provêm os mosaicos da Villa Barcola, expostos no Museo Winckelmann), sacrificados pelo desenvolvimento turístico de a região no século XIX. O que foi salvo, no entanto, sugere a longa fama da região como estância de férias.

No período medieval a região foi marcada pela presença do Patriarcado de Aquileia, na época um dos maiores estados do norte da Itália. O grande protagonista da época foi o **Castelo de Udine**, símbolo do Friuli, onde residia o patriarca, e que mais tarde também se tornou ponto de referência para o território da Sereníssima República de Veneza. Uma longa história que hoje o Castelo preserva nas salas dos **Museus Cívicos** (www.civicimuseiudine.it), onde entre as obras expostas estão também pinturas de Caravaggio e Tiepolo.



Basilica di Santa Maria Assunta, Aquileia

esposte vi sono anche dipinti di Caravaggio e Tiepolo.

Durante l'Età moderna il territorio era dunque diviso fra Repubblica di Venezia e Sacro Romano Impero. A questo periodo, nell'ultima parte del Quattrocento, risalgono le invasioni ottomane, nelle quali migliaia di persone vennero uccise, altre furono deportate e interi villaggi incendiati. Per arginare le incursioni, dopo un cantiere durato quasi un secolo, a fine Cinquecento fu inaugurata la **Città Fortezza di Palmanova**, un borgo nell'Udinese tutt'ora abitato, davvero unico nella sua forma a stella ancora perfettamente intatta, che ti consigliamo di visitare (www.visitpalmanova.it).

Nell'Ottocento, dopo la caduta di Napoleone, crebbe anche in Friuli il dominio degli Asburgo, già solido nelle aree di Trieste e Gorizia. Il monumento più grandioso di quest'epoca è il **Castello di Miramare** (miramare.cultura.gov.it), che ospitò anche Elisabetta d'Austria, meglio conosciuta come "Sissi". Devi perderti in questo candido palazzo in stile eclettico non solo per la sua importanza storica, ma anche perché qui potrai fare capolino nella vita

Durante a era moderna, o território foi, portanto, dividido entre a República de Veneza e o Sacro Império Romano. As invasões otomanas remontam a este período, na última parte do século XV, em que milhares de pessoas foram mortas, outras foram deportadas e aldeias inteiras queimadas. Para por fim às incursões, depois de um canteiro de obra que durou quase um século, foi inaugurada no final do século XVI a **Cidade Fortaleza de Palmanova**, um vilarejo próximo de Udine que é habitado até hoje, verdadeiramente único na sua forma de estrela ainda perfeitamente intacta, que recomendamos que você visite (www.visitpalmanova.it).

No século XIX, após a queda de Napoleão, cresceu também no Friuli o domínio dos Habsburgos, já sólido nas áreas de Trieste e Gorizia. O maior monumento desta época é o **Castelo de Miramare** (miramare.cultura.gov.it), que também acolheu Isabel da Áustria, mais conhecida como "Sissi". É preciso perder-se neste candido palácio em estilo eclético não apenas pela sua importância histórica, mas também porque aqui é possível espreitar o quotidiano da vida dos proprietários, desde o quarto nupcial até às cozinhas onde ferviam

Molti modi per dire Friuli Venezia Giulia

Friuli a Ovest, Venezia Giulia a Est: nel nome doppio della Regione si richiama la demarcazione storico-geografica di quest'area, che divide le province di Pordenone, Udine e parte di quella di Gorizia (storicamente appartenute al Lombardo Veneto) dall'area giuliana, che corre tra Gorizia e Trieste (ex Impero Austro-Ungarico). Nel rispetto della complessità culturale di queste terre la Regione gode di uno Statuto Speciale, che riconosce le tre lingue principali oltre l'italiano: friulano, tedesco e sloveno.

Muitas maneiras de dizer Friuli Venezia Giulia

Friuli no Oeste, Venezia Giulia no Leste: o duplo nome da Região refere-se à demarcação histórico-geográfica desta área, que divide as províncias de Pordenone, Udine e parte da província de Gorizia (historicamente pertencente ao Lombardo Veneto) da zona juliana, que corre através de Gorizia e Trieste (antigo Império Austro-Húngaro). Respeitando à complexidade cultural destas terras, a Região goza de um Estatuto Especial, que reconhece as três línguas principais além do italiano: o friulano, o alemão e o esloveno.

quotidiana dei proprietari di casa, dalla camera nuziale alle cucine dove ribollivano i nobili pasti di famiglia. Poco lontano, il bagno marino **Lanterna** o "**Pedocin**" sulla spiaggia triestina e le **Terme di Grado**, entrambi tutt'ora in funzione, coccolavano le vacanze dell'aristocrazia asburgica (ti divertirà sapere che al Pedocin ancora oggi donne e uomini prendono il sole separati da un muro, un vezzo in memoria del tempo che fu).

La storia, però, era pronta ad andare avanti. Lo vedremo nelle prossime pagine.

as nobres refeições da família. Não muito longe, o banho de mar **Lanterna** ou "**Pedocin**" na praia de Trieste e as **Termas de Grado**, ambos ainda hoje em funcionamento, mimavam as férias da aristocracia dos Habsburgos (você vai se divertir em saber que em Pedocin ainda hoje mulheres e homens tomam sol separados por um muro, uma capricho em memória dos tempos passados).

A história, no entanto, estava pronta para seguir em frente. Veremos isso nas próximas páginas.



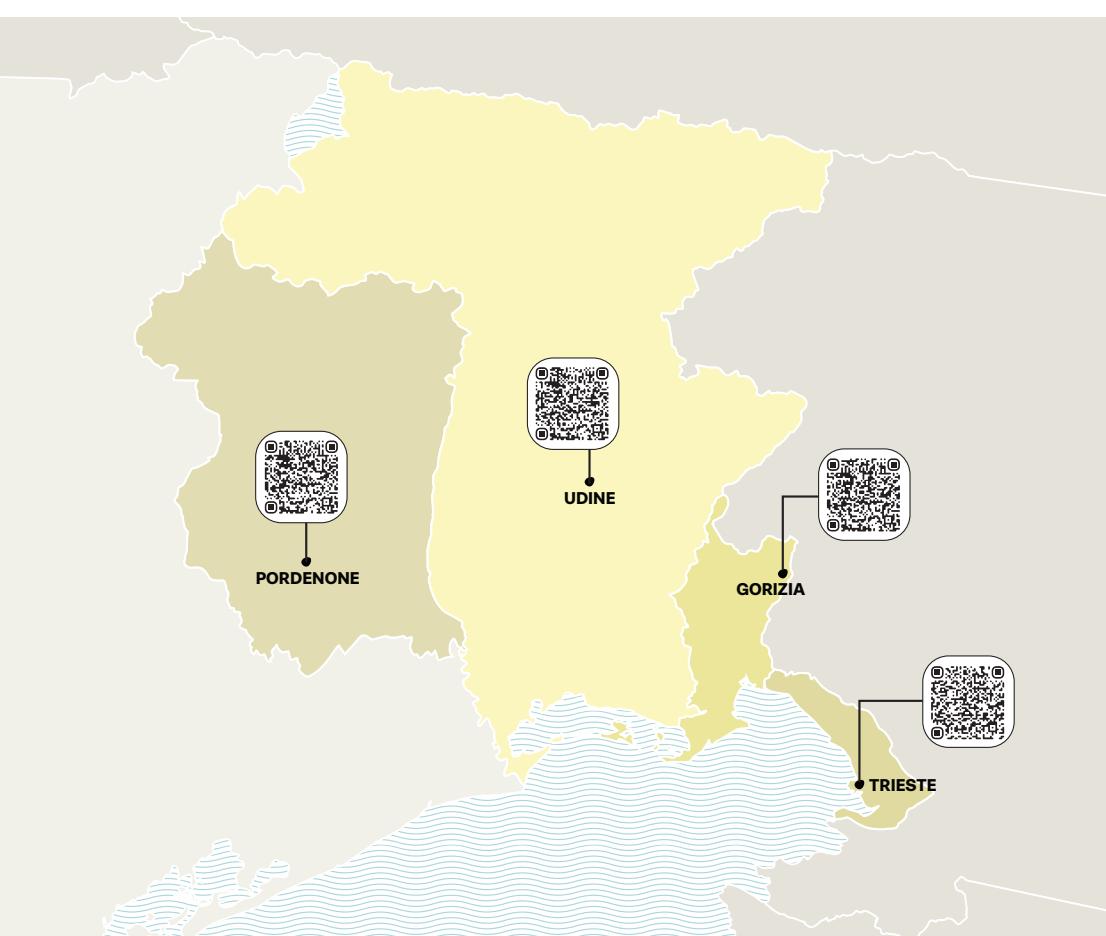
Città Fortezza di Palmanova

La ricerca delle tue radici nel Friuli Venezia Giulia

A busca de suas raízes ne Friuli Venezia Giulia

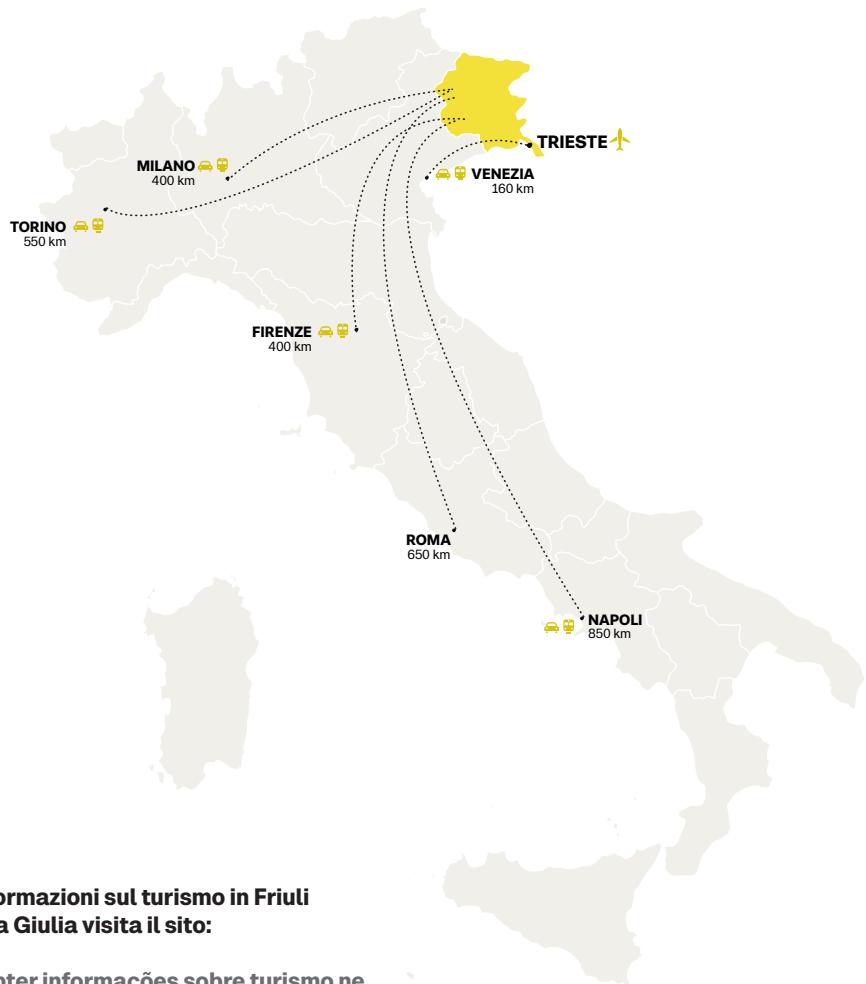
Se sei nel Friuli Venezia Giulia per ricostruire la storia della tua famiglia, ecco di seguito i riferimenti utili per la tua ricerca, relativi agli Archivi di Stato presenti nella tua Regione. Troverai ulteriori documenti presso l'Ufficio Anagrafe comunale e i registri parrocchiali del Comune d'origine dei tuoi antenati.

Se você está na Friuli Venezia Giulia para reconstruir a história da sua família, aqui estão às referências úteis para a sua pesquisa, relacionadas aos Arquivos Estaduais presentes na sua região. Você encontrará outros documentos no Cartório Municipal e nos registros paroquiais do Município de origem de seus antepassados.



Come raggiungere il Friuli Venezia Giulia

Como chegar ne Friuli Venezia Giulia



Per informazioni sul turismo in Friuli Venezia Giulia visita il sito:

Para obter informações sobre turismo ne Friuli Venezia Giulia visite o site:

www.turismofvg.it



Consulta la mappa

Consulte o mapa

FVG REI INU UEL LZI IA

DA NON PERDERE | NÃO PERDER

01. Monte Lussari
02. Piazza della Libertà - Udine
03. Palù di Livenza
04. Città Fortezza di Palmanova
05. Basilica di Santa Maria Assunta - Aquileia
06. Santuario di Barbana
07. Castello di Miramare - Trieste

LUOGHI DELLA MEMORIA | LUGARES DAS LEMBRANÇAS

08. Museo dell'emigrazione - Cavasso Nuovo
09. Galleria della Scuola Mosaicisti del Friuli - Spilimbergo
10. Museo all'aperto del Kolovrat
11. Parco Giuseppe Ungaretti - Sagrado

PERSONAGGI | PERSONAGENS

12. Centro Studi Pier Paolo Pasolini - Casarsa della delizia
13. Galleria Tina Modotti - Udine
14. Statua Italo Svevo - Trieste

SAPORI | SABORES

15. Brovada DOP
16. Gubana
17. Ramandolo DOCG
18. Montasio
19. Frico
20. Tiramisù
21. Prosciutto San Daniele DOP
22. Cjarsons
23. Pitina IGP
24. Asino della Val d'Arzino
25. Prosciutto Cotto Praga

FESTE E TRADIZIONI | FESTAS E TRADIÇOES

26. Presepe di Sutrio
27. *Tir des cidulis* - Ravasletto
28. Carnevale di Sappada
29. Medioevo a Valvasone - Valvasone
30. Passione di Cristo - Sesto al Reghena
31. Festival mondiale della canzone funebre - Rivignano Teor
32. Festa delle Cape - Lignano Pineta
33. La Barcolana - Trieste
34. Palio di San Donato - Cividale del Friuli
35. *Pignarul Grant* - Tarcento



Esuli ed emigranti: i molti volti del «gî pal mont»

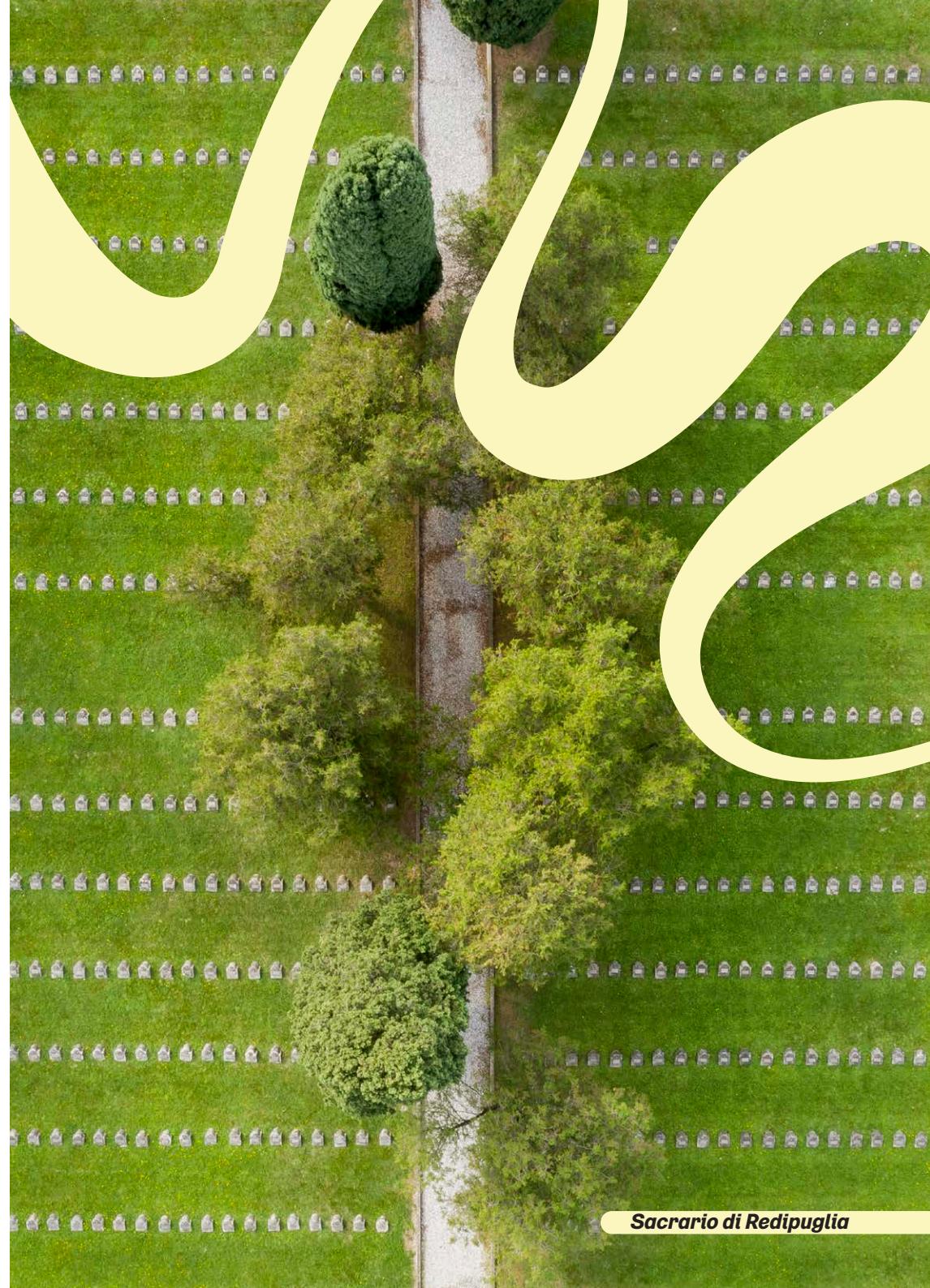
Exilados e emigrantes: as muitas faces do «gî pal mont»

Una terra di frontiera è una terra di complessità, alcune feconde, altre problematiche e difficili da raccontare. A differenza della gran parte delle regioni italiane, la storia del Friuli Venezia Giulia come lo conosciamo oggi comincia molto più avanti, addirittura nel 1954, con il ricongiungimento del Territorio Libero di Trieste. Numerose altre aree contese con la Jugoslavia, invece, non sarebbero mai più state italiane. A seconda del periodo in cui i tuoi nonni partirono, portarono quindi con sé un passaporto diverso, al di là che la loro lingua madre fosse l'italiano (o il friulano).

Probabilmente nei racconti della tua famiglia troveranno posto anche pagine dolorose, che hanno contribuito a segnare l'identità e la storia dell'emigrazione da queste terre.

Se la parte friulana della regione divenne ufficialmente italiana subito dopo l'Unità (nel 1866), quella giuliana restava ancora sotto il dominio dell'Impero Austro-Ungarico. Qui però, come in altre terre di confine, il "movimento irredentista" rivendicava l'indipendenza: questa questione sarà tra le cause principali che condurranno l'Italia alla prima guerra mondiale. E la guerra arrivò, in prima linea, proprio da queste parti. Il Carso, le Valli del Natisone, le cime della Carnia e del Tarvisiano sono segnati sui libri di scuola come teatro bellico per eccellenza. Moltissimi furono i giovani mandati a combattere in trincea e commoventi sono le loro lettere, spedite alle famiglie dal triste indirizzo dei campi di battaglia. Forse anche la tua famiglia ne conserva una. Le ritroverai di certo nel tuo viaggio nei molti musei dedicati al

Uma terra fronteiriça é uma terra de complexidades, algumas fecundas, outras problemáticas e difíceis de descrever. Ao contrário da maioria das regiões italianas, a história do Friuli Venezia Giulia como a conhecemos hoje começa muito mais tarde, até mesmo em 1954, com a reunificação do Território Livre de Trieste. Inúmeras outras áreas disputadas com a Jugoslávia, entretanto, nunca se tornariam italianas. Dependendo do período em que seus avós partiram, eles levaram consigo um passaporte diferente, independentemente de sua língua nativa ser o italiano (ou o friulano). Provavelmente nos relatos da sua família também encontrarão espaço páginas dolorosas, que contribuíram para marcar a identidade e a história da emigração destas terras. Se a parte Friulana da região tornou-se oficialmente italiana imediatamente após a Unificação (em 1866), a parte Juliana ainda permaneceu sob o domínio do Império Austro-Húngaro. Aqui, porém, como em outras terras fronteiriças, o "movimento irredentista" reivindicava a independência: esta questão estará entre as principais causas que levarão a Itália à Primeira Guerra Mundial. E a guerra chegou, na linha de frente, bem por aqui. O Carso, os Vales do Natisone, os picos da Carnia edo Tarvisiano são assinalados nos livros escolares como o teatro de guerra por excelência. Muitos jovens foram enviados para lutar nas trincheiras e as suas cartas, enviadas às suas famílias desde a triste morada dos campos de batalha, são comoventes. Talvez sua família também preserve alguma. Certamente as encontrará na sua visita aos diversos museus dedicados ao tema, como o **Museu da Grande Guerra** de Gorizia.



Sacrarío di Redipuglia

tema, come il **Museo della Grande Guerra** di Gorizia.

Nel cuore del Carso sorge il **Sacario di Redipuglia** (sacrarioredipuglia.it) il più grande d'Italia, un immenso cimitero di oltre diecimila tombe di soldati, mentre il **Museo del San Michele** (museodelmontesanmichele.it) ti condurrà dentro l'esperienza della guerra attraverso la tecnologia della realtà aumentata. Tra coloro che combatterono sul Carso vi fu anche il famoso poeta Giuseppe Ungaretti, che proprio da quel vissuto trasse i versi della sua prima raccolta, *Il porto sepolto*. A Segrado oggi sorge il **Parco Giuseppe Ungaretti**, un'oasi verde di memoria e meditazione animata dalla poesia. Nelle valli del Natisone, il **Museo all'Aperto del Kolovrat** attraversato dalle trincee incrocia anche i luoghi della "rotta di Caporetto" (oggi nel territorio sloveno). Tra gli itinerari della memoria, di grande valore ideale ha poi il **Percorso della Pace - Walk of Peace**, un viaggio tra Slovenia e Friuli Venezia Giulia lungo quello che fu il fronte dell'Isonzo, che unisce musei, sacrari e monumenti.

La fine della prima guerra mondiale in queste terre non coincide, purtroppo, con un periodo di pace. La celebre canzone *La leggenda del Piave*, composta nel 1918, con il suo tono fortemente patriottico contro l'invasore straniero risuonò molto negli anni a seguire. I territori del confine giuliano, divisi allora tra l'Italia e il nascente Regno dei serbi, croati e sloveni, rimanevano oggetto di contesa e fu questo il periodo che pose le premesse delle violenze che avrebbero insanguinato nuovamente queste terre. Le cose iniziarono a precipitare con l'affermarsi del fascismo, che impose di cambiare toponimi e nomi propri di origine slovena in italiano e istituì campi di internamento per i dissidenti.

La seconda guerra mondiale portò questa polveriera a esplodere. Ancora, per parlarci della storia di tutti dobbiamo condurci in luoghi come la **Kleine Berlin** a Trieste,

No coração do Carso surgiu o **Sacrário de Redipuglia** (sacrarioredipuglia.it), o maior da Itália, um imenso cemitério com mais de dez mil túmulos de soldados, enquanto o **Museu de San Michele** (museodelmontesanmichele.it) irá levá-lo dentro da experiência da guerra através da tecnologia de realidade aumentada. Entre os que lutaram no Carso estava também o famoso poeta Giuseppe Ungaretti, que tirou exatamente dessa experiência os versos de sua primeira coletânea, *O Porto Enterrado*. Em Segrado hoje encontra-se o **Parque Giuseppe Ungaretti**, um oásis verde de memória e meditação animado pela poesia. Nos vales de Natisone, o **Museu ao ar livre Kolovrat** atravessado por trincheiras também atravessa os locais da "rota de Caporetto" (hoje em território esloveno). Entre os itinerários da memória, tem um grande valor ideal o **Caminho da Paz - Walk of Peace**, uma viagem entre a Eslovênia e o Friuli Venezia Giulia ao longo do que foi a frente do Isonzo, que une museus, sacrários e monumentos.

Infelizmente, o fim da Primeira Guerra Mundial nestas terras não coincide com um período de paz. A famosa canção *A Lenda do Piave*, composta em 1918, com seu tom fortemente patriótico contra o invasor estrangeiro repercutiu muito nos anos seguintes. Os territórios da fronteira juliana, então divididos entre a Itália e o nascente Reino dos Sérvios, Croatas e Eslovenos, continuaram a ser objeto de disputa e este foi o período que lançou as bases para a violência que voltaria a ensanguentar novamente estas terras. As coisas começaram a deteriorar-se com a ascensão do fascismo, que forçou a mudança dos topônimos e os nomes próprios de origem eslovena para o italiano e criou campos de internamento para os dissidentes.

A Segunda Guerra Mundial fez com que este barril de pólvora explodisse. Mais uma vez, para contar a história de todos, precisamos levá-los a lugares como o **Kleine Berlin** em Trieste, um monumental abrigo antiaéreo, que hoje pode ser visitado, ou ainda em Trieste

un monumentale rifugio antiaereo, oggi visitabile, o sempre a Trieste la **Risiera di San Sabba** (risierasansabba.it), trasformata dal Terzo Reich in un campo di transito per gli ebrei verso lo sterminio in Polonia, e in un campo di eliminazione di massa - dotato di un forno crematorio - para partigiani italiani, slavi e detentos políticos.

Un altro triste manifesto di questo periodo sono le "foibe", le cavità carsiche nelle quali furono gettati, spesso ancora vivi, migliaia di italiani. In un contesto di odio inasprito negli anni dalle politiche fasciste e dalla guerra, a farne le spese non furono solo i cosiddetti "nemici del popolo" (chi collaborava con il Governo fascista), ma migliaia di comuni cittadini (forse oltre cinquemila) vittime dello stragismo jugoslavo, tra esecuzioni di massa e rivalse personali. La maggior parte delle foibe sono oggi fuori dal confine italiano; nei pressi di Trieste troverai la cosiddetta **Foiba di Basovizza** (www.foibadibasovizza.it), dichiarata monumento nazionale. Si tratta in realtà di un pozzo minerario dove nel maggio 1945, durante l'occupazione jugoslava di Trieste, furono mandati a morire molti triestini.

Le complesse ragioni che hanno condotto a queste violenze, che abbiamo qui cercato di richiamare, hanno diviso per decenni il

a **Indústria de San Sabba** (risierasansabba.it), transformada pelo Terceiro Reich em um campo de trânsito de judeus em direção ao extermínio na Polónia, e em um campo de eliminação em massa - equipado com um forno crematório - para partigiani italianos, eslavos e prisioneiros políticos.

Outra triste manifestação deste período são as "foibe", as cavidades cársicas nas quais foram jogados milhares de italianos, muitas vezes ainda vivos. Em um contexto de ódio fortalecido ao longo dos anos pelas políticas fascistas e pela guerra, quem pagou o preço não foram apenas os chamados "inimigos do povo" (aqueles que colaboraram com o governo fascista), mas milhares de cidadãos comuns (talvez mais de cinco mil) vítimas do massacre jugoslavo, incluindo execuções em massa e vinganças pessoais. A maioria das foibe (cavidades) está hoje fora da fronteira italiana; perto de Trieste você encontrará a chamada **Foiba de Basovizza** (www.foibadibasovizza.it), declarado monumento nacional. Na verdade, trata-se de um poço mineral onde, em maio de 1945, durante a ocupação iugoslava de Trieste, muitos residentes de Trieste foram enviados para a morte.

As complexas razões que levaram a estas violências, que aqui tentamos recordar, dividiram durante décadas o debate italiano em torno



Museo all'Aperto del Kolovrat

dibattito italiano intorno al massacro delle foibe. Nel 2004 è stato istituito il Giorno del Ricordo (10 febbraio) un appuntamento che è tutt'oggi un'importante sfida per un rapporto critico e complesso con la memoria. Dopo la guerra la Venezia Giulia rimase ancora a lungo terra di frontiera. A Gorizia il nuovo confine tra Italia e Jugoslavia tagliò in due **Piazza Transalpina** con un muro coperto di filo spinato, mentre al di là del confine sorse Nova Gorica, il nuovo insediamento jugoslavo. Ma quei luoghi simbolo di separazione e delle tensioni della guerra fredda hanno saputo rigenerare la propria storia: a coronamento di questo percorso, Gorizia e Nova Gorica sono state infatti nominate, insieme, Capitale Europea della Cultura 2025. In questo clima, molti italiani che vivevano sotto il controllo jugoslavo decisero di lasciare tutto e raggiungere i territori italiani, in uno spostamento di massa noto come "esodo giuliano-dalmata". Per loro - 300-350 mila persone - vennero allestiti 120 campi in tutto il Paese e molti vi sarebbero rimasti addirittura sino agli anni Sessanta. Nel **Magazzino 18** del porto vecchio di Trieste ancora oggi sono conservati gli oggetti

do massacre das *foibe*. Em 2004 foi instituído o Dia da Memória (10 de fevereiro), evento que ainda hoje representa um importante desafio para uma relação crítica e complexa com a memória.

Após a guerra, a Venezia Giulia permaneceu por muito tempo como terra de fronteira. Em Gorizia, a nova fronteira entre a Itália e a Iugoslávia cortou a **Praça Transalpina** em duas partes, com um muro coberto de arame farpado, enquanto do outro lado da fronteira surgiu Nova Gorica, o novo assentamento iugoslavo. Mas esses lugares que simbolizam a separação e as tensões da Guerra Fria souberam regenerar a sua própria história: para coroar esta jornada, Gorizia e Nova Gorica foram de fato nomeadas, em conjunto, Capital Europeia da Cultura 2025.

Neste clima, muitos italianos que viviam sob o controle iugoslavo decidiram deixar tudo e alcançar os territórios italianos, num movimento de massa conhecido como "exodo Júlio-Dálmata". Para eles - 300-350 mil pessoas - foram montados 120 acampamentos em todo o país e muitos lá permaneceram até a década de 1960. No **Armazém 18** do antigo porto de Trieste, ainda hoje são conservados os objetos

personalni che i profugi poterono portare con sé e spedire a Trieste, in attesa di trovare una sistemazione stabile, e che non sono stati mai più recuperati.

Un'altra data che segnò uno spartiacque nella storia dell'emigrazione di queste terre è il 9 ottobre 1963 con il disastro del Vajont, quando la diga costruita sul pendio del Monte Toc esondò, travolgendo tutti i paesi vicini al confine tra il Pordenonese e il Veneto bellunese. Le vittime furono 1910 e molti dei sopravvissuti dovettero lasciare quelli che erano ormai paesi fantasma. Nel Parco Naturale delle Dolomiti Friulane, nel comune di Erm e Casso, oggi è possibile visitare la **Diga del Vajont** e inoltre un museo dedicato al ricordo della vita di quelle comunità.

Un luogo di riferimento per recuperare il filo del racconto sul «*gî pal mont*», l'andar per il mondo dei friulani, è il **Museo dell'Emigrazione** che sorge a **Cavasso Nuovo**, Pordenone (museoemigrazione-cavasso.regionefvg.it), uno dei paesi emblema dell'avventura migratoria di quest'area. Sin dall'Ottocento da qui sono partiti mosaici e terrazzieri specializzati, che hanno esportato il nome

pessoais que os refugiados puderam trazer consigo e enviar para Trieste, à espera de um alojamento estável, e que nunca mais foram recuperados.

Outra data que marcou um divisor de águas na história da emigração destas terras foi o dia 9 de outubro de 1963, com o desastre do Vajont, quando a barragem construída na encosta do Monte Toc transbordou, arrastando todas as localidades próximas à fronteira entre a zona de Pordenone e o Vêneto próximo à Belluno. As vítimas foram 1910 e muitos dos sobreviventes tiveram que deixar o que haviam se tornado cidades fantasmas. No Parque Natural das Dolomitas Friulanas, no município de Erm e Casso, hoje é possível visitar a **Barragem do Vajont** e também um museu dedicado à memória da vida daquela comunidade.

Um lugar de referência para recuperar o fio da história do «*gî pal mont*», dado uma volta pelo mundo dos Friulanos é o **Museu da Emigração** localizado em **Cavasso Nuovo**, em Pordenone (museoemigrazione-cavasso.regionefvg.it), uma das localidades emblemáticas da aventura migratória desta área. Desde o século XIX, daqui partiram os artistas especializados em mosaico e os trabalhadores das terras,



Piazza Transalpina, Gorizia



Galleria della Scuola Mosaicisti del Friuli

dei Friuli in Europa, Stati Uniti, Australia e Sudafrica. Sempre nel Pordenonese, a Spilimbergo, potrai perderti nella magnetica arte do mosaico, che ha catturato tutto il mundo, nella **Galleria della Scuola Mosaicisti del Friuli** (scuolamosaicistifriuli.it).

A Tolmezzo, Udine, nel **Museo Carnico delle Arti Popolari** (www.museocarnico.it) ritroverai tanti altri rappresentanti do lavoro di queste terre, tra filatrici e tessitori, contadini delle malghe e *cramàrs*, i tipici ambulanti della Carnia. Ti consigliamo di visitare anche il **Museo Etnografico di Udine**, un palazzo di ben tre piani il cui allestimento è stato organizzato attorno alle parole chiave della cultura do territorio, dalla musica agli abiti tradizionali, dal Carnevale e anche alle *Fogolàrs furlans*, le associações de friulani no mundo.

exportando o nome do Friuli para a Europa, Estados Unidos, Austrália e África do Sul. Também na zona de Pordenone, em Spilimbergo, será possível perder-se na arte magnética do mosaico, que conquistou o mundo inteiro, na **Galeria da Escola dos artistas dos Mosaicos do Friuli** (scuolamosaicistifriuli.it).

Em Tolmezzo, Udine, no **Museu Carnico de Artes Populares** (www.museocarnico.it) você encontrará muitos outros representantes do trabalho destas terras, incluindo fandeiras e tecelões, agricultores das cabanas de montanha e os *cramàrs*, os típicos vendedores ambulantes da Carnia. Recomendamos também que visite o **Museu Etnográfico de Udine**, um edifício de três andares cujo layout foi organizado em torno das palavras-chave da cultura da região, desde a música até às roupas tradicionais, do Carnaval e também das

Vuoi varcare la soglia di una vera casa tradizionale? A Fagagna (Udine) ti aspetta **Casa Cocjel** (www.museocjasecocel.it), una dimora rurale del Seicento dove resistono intatti i luoghi della vita e del lavoro, ed è stata riallestita la Scuola di merletto che da fine Ottocento rappresentò un'occasione di riscatto per tante giovani del paese. Ma il Friuli Venezia Giulia è anche simbolo della grande cantieristica navale. Il **MuCa Museo della Cantieristica** di Monfalcone, Gorizia (www.mucamonfalcone.it), racconta la storia del primo esempio di città-fabbrica in Italia. Avremmo ancora molto da dire per parlarti del Friuli Venezia Giulia. Vogliamo però lasciarti con una bella pagina di storia che riguarda la tua regione. Da qui negli anni Settanta partì una delle più importanti rivoluzioni culturali del Novecento in Italia, condotta dallo psichiatra Franco Basaglia per ribaltare l'approccio alla malattia mentale nel rispetto della persona e dei diritti umani. Troverai le tracce del suo lavoro al **Parco Basaglia**, l'ex ospedale psichiatrico di Gorizia che ispirò il libro *L'istituzione negata*, e al **Parco Culturale di San Giovanni**, ex ospedale psichiatrico di Trieste, il "manicomio" che Basaglia aprì alla città rompendo il muro dell'istituzione totale, oggi luogo do cultura e belleza (www.itineraribasagliani.org).

Fogolàrs furlans, as associações de friulani do mundo.

Quer cruzar o limiar de uma verdadeira casa tradicional? Em Fagagna (Udine) espera por você a **Casa Cocjel** (www.museocjasecocel.it), uma residência rural do século XVII onde os ambientes da vida e do trabalho permanecem intactos, e foi reconstituída a escola de rendas que desde o final do século XIX representou uma oportunidade de redenção para muitas jovens da cidade. Mas o Friuli Venezia Giulia também é um símbolo da grande construção naval. O **MuCa Museu de Construção Naval** de Monfalcone, em Gorizia (www.mucamonfalcone.it), conta a história do primeiro exemplo de cidade-fábrica na Itália. Ainda teríamos muito a dizer sobre o Friuli Venezia Giulia. No entanto, queremos deixá-lo com uma bela página de história relacionada à sua região. A partir daqui, na década de setenta, começou uma das mais importantes revoluções culturais do século XX na Itália, liderada pelo psiquiatra Franco Basaglia para derrubar a abordagem da doença mental respeitando a pessoa e os direitos humanos. Você encontrará vestígios de sua obra no **Parque Basaglia**, antigo hospital psiquiátrico de Gorizia que inspirou o livro *A instituição negada*, e no **Parque Cultural San Giovanni**, antigo hospital psiquiátrico de Trieste, o "manicomio" que Basaglia abriu para a cidade rompendo o muro da instituição total, hoje um lugar de cultura e beleza (www.itineraribasagliani.org).

VOLA COLOMBA

Certamente i tuoi nonni conosceranno a memoria il ritornello di *Vola colomba*, il brano con cui Nilla Pizzi vinse il Festival di Sanremo nel 1952. Lo sapevi? Il testo racconta di due innamorati triestini costretti a vivere separati negli anni in cui la città era contesa tra Italia e Jugoslavia, e per questo divenuta una città-stato indipendente sotto il controllo delle Nazioni Unite con il nome di Territorio Libero di Trieste.

VOA A POMBA

Seus avós certamente saberão de cor o refrão *Voa a pomba*, música com a qual Nilla Pizzi venceu o Festival de Sanremo em 1952. Você sabia? O texto conta a história de dois amantes de Trieste forçados a viver separados nos anos em que a cidade foi disputada entre a Itália e a Iugoslávia, tornando-se assim uma cidade-estado independente sob o controle das Nações Unidas com o nome de Território Livre de Trieste.

Oltre ogni confine: i famosi del Friuli Venezia Giulia

Além de todas as fronteiras: os famosos do Friuli Venezia Giulia

C'è un filo rosso che lega le vite di friulani e giuliani entrati nella storia: è il loro spirito libero e visionario, capace di grandi innovazioni nell'arte, nella cultura e nel mondo dell'impresa, divenute parte della vita di tutti.

Ad **Arturo Malignani**, imprenditore e inventore nato a Udine nel 1865, si deve il metodo più efficace e utilizzato al mondo per creare il vuoto nelle lampadine a incandescenza. Edison, intuendone l'importanza, si affrettò ad acquistargli il brevetto. Pensa che grazie all'invenzione di Malignani, dopo Parigi e Londra, la piccola Udine fu la terza città in Europa ad avere l'illuminazione elettrica e tra le prime a dotarsi del tram.

Se sei appassionato di design sicuramente conosci la *Diamond Chair*, la sedia dalle forme sinuose disegnata nel 1952 e divenuta un classico. Forse non sapevi che il suo autore era Friulano: **Harry (Arieto) Bertoia** da San Lorenzo di Valvasone Arzene, Pordenone, nato nel 1915 ed emigrato da piccolo negli Usa. A Pordenone trovi la **Galleria Harry Bertoia**, omaggio della sua terra d'origine.

Sempre dal Pordenonese viene sir **Paul Girolami**, nato "Paolo" nel 1926 a Fanna e trasferitosi a Londra seguendo il padre, dove arrivò a ricoprire il ruolo di direttore esecutivo in una delle più importanti multinazionali del settore farmaceutico. Per il contributo dato alla crescita economica del suo Paese d'adozione la regina Elisabetta gli ha conferito il Cavalierato della Casa Reale.

Vogliamo poi parlarti di qualcuno che, in un certo senso, è sicuramente "uno di casa" per la tua famiglia, il telecronista sportivo **Bruno Pizzul**, nato a Udine nel 1938: è stato lui la storica voce

Existe um fio condutor que une a vida dos friulianos e julianos que fizeram história: é o seu espírito livre e visionário, capaz de grandes inovações na arte, na cultura e no mundo dos negócios, que se tornaram parte da vida de todos.

Arturo Malignani, empresário e inventor nascido em Udine em 1865, foi o responsável pelo método mais eficaz e amplamente utilizado no mundo para criar o vácuo em lâmpadas incandescentes. Edison, percebendo sua importância, apressou-se em adquirir a patente. Imaginem que graças à invenção de Malignani, depois de Paris e Londres, a pequena Udine foi a terceira cidade da Europa a ter iluminação elétrica e uma das primeiras a equipar-se com o bonde elétrico.

Se você é apaixonado por design com certeza conhece a *Diamond Chair*, a cadeira de formas sinuosas desenhada em 1952 e que se tornou um clássico. Talvez você não saiba que seu autor era friulano: **Harry (Arieto) Bertoia** de San Lorenzo di Valvasone Arzene, Pordenone, nascido em 1915 emigrou para os EUA ainda criança. Em Pordenone você encontrará a **Galeria Harry Bertoia**, uma homenagem de sua terra natal.

Também da zona de Pordenone teve origem Sir **Paul Girolami**, nascido "Paolo" em 1926 em Fanna, mudou para Londres para acompanhar o pai, onde passou a ocupar o cargo de diretor executivo numa das mais importantes multinacionais do setor farmacêutico. Por sua contribuição para o crescimento econômico de seu país adotivo, a Rainha Elizabeth concedeu-



Statua di Italo Svevo

per la Rai degli incontri della nazionale italiana di calcio tra gli anni Ottanta e i primi Duemila.

LA COSCIENZA DI SVEVO

Volle imprimere nel suo stesso nome la doppia appartenenza che lo attraversava, italiana e mitteleuropea, che rivendicò sempre come una grande ricchezza culturale: Aron Hector Schmitz, Ettore in famiglia, per i suoi lettori fu **"Italo Svevo"**. Nato a Trieste nel 1861 sotto l'Impero Austro-Ungarico, le origini di confine e una peculiare sensibilità avrebbero fatto dei suoi romanzi uno spazio di sperimentazione della nuova cultura europea. Nonostante la passione letteraria, per molti anni lavorò in banca e poi nell'impresa commerciale del suocero, mentre leggeva i classici del naturalismo francese e i saggi di Freud (alla Biblioteca Civica di Trieste oggi una statua ritrae l'appassionato lettore). I viaggi frequenti a Londra rendevano necessario perfezionare il suo inglese, fu così che conobbe un giovane James Joyce, insegnante a Trieste. Da quell'incontro sarebbe nata un'amicizia preziosa: qualche anno più tardi sarà proprio Joyce ad adoperarsi per promuovere il suo terzo romanzo, *La coscienza di Zeno* (1923), mentre anche in Italia la critica iniziava finalmente a rendergli merito.

Se i tuoi nonni hanno potuto proseguire gli studi,

-lhe o título de Cavaleiro da Casa Real. Ainda queremos falar com você sobre alguém que, de certa forma, é certamente "um membro da casa" na sua família, o comentarista esportivo **Bruno Pizzul**, nascido em Udine em 1938: foi a voz histórica de Rai dos jogos da seleção italiana de futebol entre os anos 1980 e o início dos anos 2000.

A CONSCIÊNCIA DE SVEVO

Quiz imprimir em seu próprio nome a dupla sensação de pertencimento que o atravessa, a italiana e a centro-europeia, que sempre reivindicou como uma grande riqueza cultural: Aron Hector Schmitz, Ettore na família, para os seus leitores foi **"Italo Svevo"**. Nascido em Trieste em 1861, sob o Império Austro-Húngaro, as suas origens fronteiriças e uma sensibilidade peculiar teriam feito dos seus romances um espaço de experimentação da nova cultura europeia. Apesar da paixão literária, durante muitos anos trabalhou num banco e depois na empresa comercial do sogro, enquanto lia os clássicos do naturalismo francês e os ensaios de Freud (hoje uma estátua retrata o leitor apaixonado na Biblioteca Cívica de Trieste). As frequentes viagens a Londres exigiram o aperfeiçoamento do seu inglês, e foi assim que conheceu um jovem James Joyce, professor em

a scuola avranno certamente letto questo libro. Attraverso le vicende del suo protagonista, un antieroe senza qualità, Svevo ha impresso un nuovo corso alla letteratura italiana, rappresentando la crisi di certezze e di valori dei primi decenni del ventesimo secolo. A Trieste il **Museo Sveviano** (www.museosveviano.it) custodisce i suoi manoscritti autografi, foto di famiglia, il suo violino e la sua scrivania. Qui potrai anche prendere parte a un coinvolgente *virtual tour*, che prosegue negli altri luoghi sveviani in città.

LA FOTOGRAFA RIVOLUZIONARIA

Difficile tracciare una linea di confine tra l'arte e l'esperienza umana di **Tina Modotti**, rivoluzionaria dietro e oltre l'obiettivo fotografico che catturò, e visse in prima persona come pochi, le inquietudini culturali del primo Novecento. La sua biografia straordinaria ne farebbe la protagonista di un grande romanzo, d'avventura, politico e sentimentale, il cui *incipit* ci riporta in Friuli, nel popolare Borgo Pracchiuso a Udine, dove Tina nacque nel 1896. Da adolescente seguì la famiglia a San Francisco, lavorando come sarta e frequentando il vivace ambiente artistico

Trieste. Desse encontro nasceria uma amizade preciosa: alguns anos depois seria o próprio Joyce quem trabalharia para divulgar seu terceiro romance, *A Consciência de Zenão* (1923), enquanto mesmo na Itália a crítica finalmente começava a lhe crédito.

Se seus avós conseguiram continuar os estudos, certamente terão lido este livro na escola. Através dos acontecimentos do seu protagonista, um anti-herói sem qualidades, Svevo deu um novo rumo à literatura italiana, representando a crise de certezas e valores das primeiras décadas do século XX. Em Trieste, o **Museu Sveviano** (www.museosveviano.it) guarda seus manuscritos autógrafos, fotos de família, seu violino e sua escrivaninha. Aqui você também pode participar de um tour virtual envolvente, que continua em outros lugares da Suábia na cidade.

A FOTOGRAFA REVOLUCIONARIA

É difícil traçar uma linha de fronteira entre a arte e a experiência humana de **Tina Modotti**, uma revolucionária por trás e além das lentes fotográficas que capturou e experimentou em primeira mão, como poucos outros, as inquietações culturais do início do século XX. A sua extraordinária biografia faria dela a protagonista de um grande romance, de aventura, político e sentimental, cujo início nos leva de volta ao Friuli, no popular Borgo Pracchiuso de Udine, onde Tina nasceu em 1896. Ainda adolescente seguiu a família até San Francisco, trabalhando como costureira e frequentando o animado cenário artístico da cidade. A breve experiência seguinte em Hollywood foi decepcionante: a do México, para onde se mudou em 1923 com seu parceiro Edward Weston, foi crucial. Aqui Modotti entrou nos ambientes do Partido Comunista Mexicano, tornando-se amiga de artistas comprometidos como Diego Rivera e Frida Kahlo. Enquanto isso aprofundava a prática da fotografia, utilizando as imagens como ferramenta de investigação e denúncia social: os seus retratos de trabalhadores e símbolos da revolução são famosos ainda hoje. O novo clima reacionário imposto por Pascual

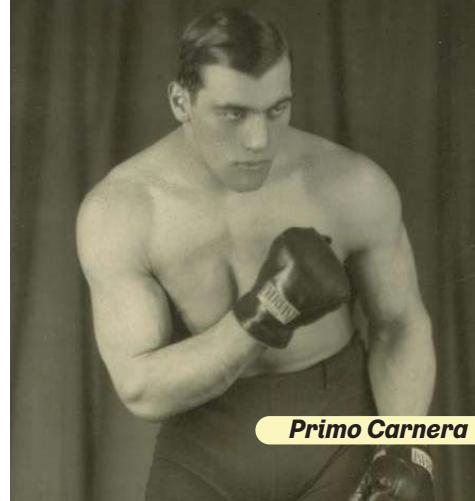
della città. La successiva breve esperienza a Hollywood fu deludente: cruciale sarà, invece, quella in Messico, dove si trasferì nel 1923 con il compagno Edward Weston. Qui Modotti entrò negli ambienti del Partito Comunista Messicano, divenendo amica di artisti impegnati come Diego Rivera e Frida Kahlo. Nel frattempo approfondiva la pratica della fotografia, utilizzando le immagini come strumento di indagine e denuncia sociale: famosi sono, ancora oggi, i suoi ritratti di lavoratori e dei simboli della rivoluzione.

Il nuovo clima reazionario imposto da Pascual Ortiz Rubio la costrinse a fuggire a Berlino, e da qui a Mosca seguendo il comunista italiano Antonio Vidal. In Russia, patria del comunismo reale, finì per dedicarsi appieno all'impegno politico. Nel 1936, allo scoppio della guerra civile spagnola, si uni alle Brigate internazionali accanto ad altri artisti tra cui Hemingway. Rientrata finalmente a Città del Messico, qui morirà nel 1942. Pablo Neruda difese la sua memoria dalla stampa reazionale con una poesia, che oggi è citata sul fronte della sua casa natale a Udine. Sempre qui trovi anche la **Galleria Tina Modotti** gestita dai Musei Civici (www.civicimuseiudine.it), importante contenitore di mostre temporanee d'arte e di fotografia.

Tra gli artisti che hanno varcato i confini del Friuli Venezia Giulia ricordiamo anche i fratelli udinesi **Dino, Mirko e Afro Basaldella**. Tutti e tre si distinsero nel campo della pittura e della scultura come esponenti dell'avanguardia, Mirko e Afro anche negli Stati Uniti.

IL GIGANTE DELLA BOX

Era soprannominato "la montagna che cammina" per la sua stazza imponente, che incuteva timore al primo sguardo. E non a torto: **Primo Carnera** è stato il più grande pugile italiano del Novecento, il primo a conquistare il podio mondiale dei pesi massimi, nel 1933. Di certo, il suo nome risuona come un'icona nelle memorie dei tuoi parenti più anziani. Era nato a Sequals, Pordenone, nel 1906, ma ben presto la povertà del paese piegato dalla prima guerra mondiale e la sua altezza non comune gli avevano aperto la strada verso il mondo del circo in Francia. Li



Primo Carnera

Ortiz Rubio obrigou-a a fugir para Berlim, e de lá para Moscou, seguindo o comunista italiano Antonio Vidal. Na Rússia, berço do verdadeiro comunismo, acabou por se dedicar integralmente ao compromisso político. Em 1936, com a eclosão da Guerra Civil Espanhola, juntou-se às Brigadas Internacionais ao lado de outros artistas, incluindo Hemingway. Retornando finalmente à Cidade do México, ela morreu aqui em 1942. Pablo Neruda defendeu sua memória da imprensa reacionária com um poema, que hoje é citado na parede de sua casa natal, em Udine. Aqui você também encontrará a **Galeria Tina Modotti** administrada pelos Museus Cívicos (www.civicimuseiudine.it), importante espaço para exposições temporárias de arte e fotografia.

Entre os artistas que cruzaram as fronteiras do Friuli Venezia Giulia lembramos também os irmãos de Udine, **Dino, Mirko e Afro Basaldella**. Todos os três se destacaram no campo da pintura e da escultura como expoentes da vanguarda, Mirko e Afro também nos Estados Unidos.

O GIGANTE DO BOX

Foi apelidado de "a montanha que caminha" por seu tamanho imponente, que inspirava medo à primeira vista. E com razão: **Primo Carnera** foi o maior boxeador italiano do século XX, o primeiro a conquistar o pódio mundial dos pesos pesados em 1933. Certamente, seu nome ressoa como um ícone na memória



Galleria Tina Modotti, Udine

fu notato da um empresário que lo avviò all'arte della boxe: sarà l'inizio di una carriera internazionale, prima in Europa e, dalla fine degli anni Venti, negli Stati Uniti.

Nel 1933 sul ring del Madison Square Garden di New York entrò nel *pantheon* degli italiani più famosi negli Usa con Rodolfo Valentino e Caruso. Un'altra sua vittoria però finì in tragedia, nell'incontro con Ernie Schaaf, morto dopo essere stato mandato al tappeto. In Italia il fascismo fece del campione uno strumento di propaganda: resta nel mito l'incontro organizzato in suo onore a Villa Borghese davanti a sessantamila spettatori.

Ottenne la cittadinanza statunitense e, dopo aver lasciato la boxe, lavorò anche come attore a Hollywood oltre che come *wrestler*. Nei suoi ultimi anni tornò però a vivere a Seqquals, dove aveva fatto costruire una maestosa villa che oggi è la casa-museo **Villa Carnera**: qui potrai ripercorrere la sua avventura tra fotografie, filmati e oggetti del quotidiano, e visitare la sua palestra.

L'INTELLETTUALE ERETICO

Scrittore, poeta, regista, editorialista, intellettu-

de seus parentes mais velhos. Nasceu em Seqquals, Pordenone, em 1906, mas logo a pobreza do país esmagado na Primeira Guerra Mundial e sua altura incomum abriram-lhe o caminho para o mundo do circo na França. Lá foi notado por um empresário que o encaminhou à arte do boxe: foi o início de uma carreira internacional, primeiro na Europa e, a partir do final da década de 1920, nos Estados Unidos. Em 1933, no ringue do Madison Square Garden, em Nova York, entrou no *panteão* dos italianos mais famosos dos EUA com Rodolfo Valentino e Caruso. Porém, uma outra de suas vitórias terminou em tragédia, no encontro com Ernie Schaaf, que morreu após ter sido nocauteados. Na Itália, o fascismo fez do campeão um instrumento de propaganda: o jogo organizado em sua homenagem na Villa Borghese diante de sessenta mil espectadores permanece um mito.

Obteve a cidadania norte-americana e, após deixar o boxe, também trabalhou como ator em Hollywood além de como *wrestler*. Nos últimos anos, porém, voltou a viver em Seqquals, onde mandou construir uma majestosa residência que hoje é a casa-museu **Villa Carnera**: aqui você poderá acompanhar suas aventuras através de fotografias, vídeos e objetos do quotidiano, e visitar sua academia.

O INTELECTUAL ERÉTICO

Escritor, poeta, diretor, colunista, intelectual versátil, **Pier Paolo Pasolini** teve um impacto como poucos na história da cultura italiana do século XX. Basta pensar em *Ragazzi di vita* (Meninos da vida) e nos outros romances que falam da Itália popular do pós-guerra, ou nas intervenções na imprensa em que denunciou os perigos da nova sociedade dos consumos, ou ainda do seu cinema altamente experimental. Pasolini foi um personagem incômodo, polêmico, sempre na contramão, corajoso e radical. Suas obras hoje são estudadas no mundo todo: talvez você também as tenha encontrado na universidade. Nasceu em Bolonha em 1922 e afirmou-se nos longos anos passados em Roma, mas foi so-

le a tutto tondo, **Pier Paolo Pasolini** ha inciso come pochi sulla storia della cultura italiana del Novecento. Basti pensare a *Ragazzi di vita* e agli altri romanzi che raccontano l'Italia popolare del dopoguerra, o agli interventi sulla stampa nei quali denunciò i pericoli della nuova società dei consumi, o ancora al suo cinema altamente sperimental. Pasolini fu un personaggio scomodo, polemico, sempre controcorrente, coraggioso e radicale. Le sue opere oggi vengono studiate in tutto il mondo: forse anche tu le avrai incrociate all'università.

Nacque a Bologna nel 1922 e si affermò nei lunghi anni trascorsi a Roma, ma fu soprattutto in Friuli che formò una parte importante della sua personalità e della sua poetica. A sei anni si trasferì con la famiglia a Casarsa della Delizia (Pordenone), il paese materno, dopo l'arresto del padre per debiti di gioco. Negli anni seguenti, pur tra molti spostamenti, Casarsa resterà la meta delle vacanze estive, un rifugio dalla guerra e un approdo dell'anima. Sarà proprio il paese a ispirare la prima raccolta di versi, *Poesie a Casarsa*, scritta in dialetto (1942) e, tra gli altri, il romanzo *Il sogno di una cosa*, ispirato alle lotte dei contadini friulani. Da regista avrebbe scelto la laguna di Grado per girare parte del film *Medea* con Maria Callas. Ma prima, la sua terra d'origine era stata il teatro dello scandalo che lo aveva portato a processo per corruzione di minori e all'espulsione dal Partito Comunista. Proprio questi eventi costrinsero Pasolini a trasferirsi Roma, dove poi sarebbe entrato negli ambienti più prestigiosi dell'*intelligenzia* italiana. Fu brutalmente ucciso in circostanze ancora misteriose all'Idroscalo di Ostia (nel film *Pasolini* di Abel Ferrara, con Willem Dafoe, si raccontano le sue ultime ore di vita). Il suo corpo riposa a Casarsa.

Nel paese puoi visitare **Casa Colussi**, la dimora del ramo materno di famiglia, che ospita anche il Centro Studi Pier Paolo Pasolini: qui conoscerai il "Pier Paolo" più intimo, tra foto di famiglia, dipinti a china e manoscritti. Potrai anche attraversare i luoghi che lo scrittore amava percorrere in bicicletta, seguendo un itinerario ad hoc (www.pasolinifriuli.it).

bretudo no Friuli que formou uma parte importante da sua personalidade e da sua poética. Nos seis anos mudou-se com a família para Casarsa della Delizia (Pordenone), cidade de sua mãe, após a prisão de seu pai por dívidas de jogo. Nos anos seguintes, apesar das muitas mudanças de cidade, Casarsa continuará a ser o destino das férias de verão, um refúgio da guerra e um pouso para sua alma. Foi exatamente essa cidade que inspirou sua primeira coletânea de versos, *Poesias em Casarsa*, escrita em dialeto (1942) e, entre outros, o romance *O sonho de uma coisa*, inspirado nas lutas dos camponeses friulanos. Como diretor de cinema teria escolhido a lagoa do Grado para rodar parte do filme *Medeia* com Maria Callas. Mas antes disso, a sua terra natal foi palco do escândalo que o levou a ser julgado por corrupção de menores e à sua expulsão do Partido Comunista. Foram estes acontecimentos que obrigaram Pasolini a mudar-se para Roma, onde ingressaria nos círculos mais prestigiados da intelectualidade italiana. Ele foi brutalmente morto em circunstâncias ainda misteriosas no aeroporto para hidro-voadores na cidade de Ostia (suas últimas horas de vida são contadas no filme *Pasolini* de Abel Ferrara, estrelado por Willem Dafoe). Seu corpo repousa em Casarsa.

Na cidade você pode visitar a **Casa Colussi**, residência do ramo materno da família, que também abriga o Centro de Estudos Pier Paolo Pasolini: aqui você conhecerá o mais íntimo "Pier Paolo", entre fotos de família, pinturas a nanquim e manuscritos. Você também poderá percorrer os lugares que o escritor adorava percorrer de bicicleta, seguindo um roteiro para isso (www.pasolinifriuli.it).



Centro Studi Pier Paolo Pasolini

Le ricette del convivio, dalla malga al buffet

As receitas do convívio, da cabana de montanha ao *buffet*

«Siamo ciò che mangiamo»: questo è vero anche per friulani e juliani, che portano a tavola un amalgama perfetto delle diverse culture di queste terre.

Nelle cucine contadine anche qui, come nelle altre aree del Nord Italia, la **polenta** di granturco o mais è il piatto di una volta per eccellenza. Oggi, per paradosso, si prepara piuttosto nei giorni di festa, accompagnata da formaggi o funghi, come saporito omaggio al passato. Un altro grande classico sono le minestre: la più famosa è la **jota** triestina, a base di fagioli, crauti e patate, che un tempo solo nelle case più fortunate era arricchita da carne affumicata, salsicce o scarti del maiale.

Decisamente di altro rango sono i **cjarsons**, originari della Carnia, ravioli dal ripieno insieme in cui convivono uva passa, cacao, spinaci ed erba cipollina. Un piatto non per tutti i giorni, e difatti era destinato tradizionalmente a rendere speciali le grandi feste come Natale, Pasqua, cresime e matrimoni. Sempre nella linea agrodolce, a Gorizia troverai gli **gnocchi di patate** preparati con susine, burro, cannella e un po' di zucchero.

La vasta scelta di formaggi richiama l'anima di montagna dove svettano le malghe, simbolo del lavoro contadino.

Tra i più famosi c'è il **Montasio**, prodotto sull'omonimo Altopiano sin dal Duecento, con cui si prepara il famoso **frico** ripassando il formaggio in padella: una corroborante esplosione di gusto, un tempo utile a sostenere le lunghe giornate al pascolo. Troverai la storia di queste

«Somos o que comemos»: isto vale também para os friulanos e julianos, que trazem à mesa uma amálgama perfeita das diferentes culturas destas terras.

Nas cozinhas camponesas, aqui também, como em outras regiões do Norte de Itália, a **polenta** de milho é o prato do passado por excelência. Hoje, paradoxalmente, é preparado principalmente nos dias de festa, acompanhada de queijos ou cogumelos, como uma saborosa homenagem ao passado.

Outro grande clássico são as sopas: a mais famosa é a **jota** de Trieste, à base de feijão, chucrute e batata, que no passado apenas nas casas mais abonadas era enriquecida com carne defumada, linguiça ou sobras de porco. Definitivamente de outra categoria são os **cjarsons**, originários da Carnia, ravioli com um recheio inusitado onde coexistem passas, cacau, espinafre e cebolinha. Um prato que não é para todos os dias e de fato se destinava tradicionalmente a tornar especiais as grandes celebrações como o Natal, a Páscoa, as crismas e os casamentos. Ainda na linha agridoce, em Gorizia você encontrará **nhoque de batata** preparado com ameixa, manteiga, canela e um pouco de açúcar.

A vasta escolha de queijos lembra a alma da serra onde se destacam as cabanas de montanha, símbolo do trabalho dos camponeses.

Entre os mais famosos está o **Montasio**, produzido desde o século XIII no planalto com o mesmo nome, com o qual se prepara o famoso **frico** salteando o queijo numa frigideira: uma re-



terre anche nel formaggio **Jamar**, stagionato nelle grotte del Carso, e nell'**Asino della Val d'Arzino**, lavorato nelle *salmuerie*, salamie invecchiate in tini di legno. Tra le delizie casearie non possiamo non parlarti, infine, del **formadi frant** prodotto in Carnia, e dello spalmabile **formai da cit** nella val Tramontina, nati dall'impasto di vari tipi di formaggi e panna per recuperare i pezzi venuti male.

I salumi, per i quali il Friuli Venezia Giulia è famoso, un tempo erano lo stratagemma per eccellenza per potersi garantire una piccola razione proteica tutto l'anno. Tra le specialità regionali più tipiche, dalla montagna pordenonesi viene la **pitina** (presidio Slow Food e prodotto IGP), una "polpetta" di carne di selvaggina, capra o pecora, che si mangia cruda o cotta con la polenta, un buon minestrone o nel latte appena munto. Solo qui e in poche altre parti d'Italia, piatti tradizionali sono poi le specialità a base d'oca, tipiche di Udine e Pordenone.

Ha varcato i confini regionali, divenendo famoso anche all'estero, il prosciutto **San Daniele DOP** che viene dall'omonima località

vigorante explosão de sabor, no passado foi útil para sustentar nos longos dias no pasto. Você também encontrará a história destas terras no queijo **Jamar**, amadurecido nas grutas do Carso, e no **Asno do Vale de Arzino**, processado nas *salmuerie*, salmouras envelhecidas em tinas de madeira. Por fim, entre as iguarias casearias não podemos deixar de falar do **formadi frant** produzido na Carnia, e do **formai da cit** pra passar no pão do Vale da Tramontina, criados a partir da mistura de vários tipos de queijos e natas para recuperar os pedaços que tinham dado errado.

Os frios, pelos quais o Friuli Venezia Giulia é famoso, já foram a estratégia por excelência para garantir uma pequena ração proteica durante o ano todo. Entre as especialidades regionais mais típicas, a **pitina** (protégido pelo Slow Food e produto IGP), uma "almôndega" de carne de caça, cabra ou ovelha, que se come crua ou cozida com a polenta, uma boa sopa de legumes ou em leite fresco que acabou de ser mungido. Só aqui e em algumas outras partes da Itália, os pratos tradicionais são as especialidades à base de ganso, típicas de Udine e Pordenone.

in província de Udine.

Ma tanti altri sono i salumi *gourmet*: dal **Prosciutto di Sauris IGP** ai crudi del Carso, dal **salam di cueste**, um particular salame friulano, alla **lujànie**, una salsiccia aromatizada, protagonista das tavole de famiglia. È un'eredità dell'Impero Austro-Ungarico o **Prosciutto Cotto Praga**, affumicato e servido con senape o kren, ormai adotado a pieno título dalle tradições culinárias do Triestino.

Di ispirazione austro-ungarica sono anche i "buffet", locais a metà tra bar e osterie dedicati allo spuntino e al "rebechin", il rituale dell'aperitivo che da queste parti è un appuntamento della tarda mattinata.

Sono questi os luoghi de riferimento in città dove poter assaggiare salumi, bolliti e altre specialidades, spesso nella forma de un prático panino. Nei pranzi de Natale fa bella mostra di sé il **Musetto**, um cotechino speziato e "sposato" tradicionalmente alla **Brovada** ou **bruāda**, tutelada dal marchio DOP, rape fermentate a lungo con le vinacce que restano dopo aver fatto il vino, preparata anche dagli sloveni do Carso. Per la serie "fare de necessidade virtù", in Friuli Venezia Giulia c'è una longa tradição legata



Prosciutto San Daniele DOP

O presunto **San Daniele DOP**, proveniente da localidade homónima, na província de Udine, ultrapassou as fronteiras regionais e tornou-se famoso também no exterior.

Mas há muitos outros salames *gourmet*: do **Presunto Sauris IGP** às carnes cruas do Carso, do **salam di cueste**, um salame especial do Friuli, até o **lujànie**, uma salsiccia aromatizada, protagonista das mesas das famílias. O **Presunto Cozido de Praga**, defumado e servido com mostarda ou kren, é hoje plenamente adoptado pelas tradições culinárias do Triestino, herança do Império Austro-Húngaro.

Também de inspiração austro-húngara são os "buffets", lugares no meio do caminho entre bar e taberna dedicados aos petiscos e o "rebechin", o ritual do aperitivo que por aqui é um evento no final de manhã.

Estes são os locais de referência da cidade onde poderá saborear salames, carnes cozidas e outras especialidades, muitas vezes na forma de um prático sanduíche.

Nos almoços de Natal, Musetto dá um belo espetáculo de si, o **Musetto**, um cotechino (uma espécie de linguiça de porco com um diâmetro maior) apimentado e tradicionalmente "casado" com a **Brovada** ou **bruāda**, protegida pela marca DOP, nabos fermentados por muito tempo com o bagaço da uva que fica após a elaboração do vinho, também preparado pelos eslovenos do Carso.

Por "fazer da necessidade uma virtude", no Friuli Venezia Giulia existe uma longa tradição ligada à colheita das **ervas silvestres**. São muitas as receitas que as utilizam na cozinha, desde os primeiros pratos até os pães focaccias até os acompanhamentos.

Definitivamente menos popular, mas ainda muito representativa da região, é a **trufa branca** de Muzzana del Turgnano, onde em novembro você pode degustá-la no **Truffle in fieste** (trufa em festa).

Para muitos, a **rā** pode parecer uma comida bizarra, no entanto por aqui é um prato delicioso (prove-o no **Festival da rā em Sedegliano**,

alla raccolta delle **erbe spontanee**. Molte sono as receitas que as usam na cozinha, dai primi alle focaccias, ai contorni.

Decisamente meno popular, mas comum e muito representativo do território, é o **tartufo bianco** de Muzzana del Turgnano, donde em novembro poderá degustá-lo no **Truffle in fieste**.

A molti la **rana** può sembrare um alimento bizarro, eppure da queste parti è um prato prelibato (assaggiala alla **Sagra della rana de Sedegliano**, sagraddellerane.it).

Non faltam as receitas de peixe. A região é conhecida em toda a Itália pela produção de **trutas**, conhecidas há séculos, e entre as receitas típicas encontramos a truta defumada de San Daniele. À beira-mar, os pratos típicos são um exemplo perfeito de economia doméstica. Nasceu em Grado, mas é hoje por direito o princípio do litoral, o **boreto**, uma pietanza pobre que une juntos o peixe de escasso (ravivado com alho e vinagre), e a polenta branca. Entre as specialidades marinare de tradição, encontramos os céfalos sotto sale ou o **bisato in spēo**, a anguilla allo spiedo, um típico pranzo dos pescadores, que um tempo era assada sobre os logros das brincadeiras.

Accompanharesai o tutto con un buon calice de vino, que qui è "di casa" sin dal tempo dei Romani. Potrai scegliere tra svariati vini DOC e quattro DOCG: **Colli Orientali del Friuli**

Piccolit, Lison, Ramandolo, Rosazzo. Ramandolo e Piccolit, in particolare, sono as *superstar* dos brancos da região: considerados "vini da meditação" per la loro complessità aromática. Saranno perfeitos para encantar os recordos do teu viaggio.

Negli ultimi anni si è puntato a valorizzare, e a recuperare, i vitigni autoctoni come il **Friulano**, o branco per eccellenza da região, a **Vitovka del Carso** ou os vermelhos **Pignolo, Schioppettino** ou **Tazzelenghe**. Tra as varie sagre dedicadas, ti segnaliamo a **Festa del vino friulano** a Berthiolo e **Friuli DOC** a Udine (www.friulidoc.it).

Se preferires um bom copo de **cerveja**, serás bem servido. A diferença de outras regiões, em questas partes a produção de cerveja é uma



Boreto

sagraddellerane.it).

Não faltam as receitas de peixe. A região é conhecida em toda a Itália pela produção de **trutas**, conhecidas há séculos, e entre as receitas típicas encontramos a truta defumada de San Daniele. À beira-mar, os pratos típicos são um exemplo perfeito de economia doméstica. Nasceu em Grado, mas é hoje por direito o princípio de toda a costa, o **boreto**, um prato simples que combina o peixe que sobrou do pescado (avivado com alho e vinagre) e a polenta branca. Entre as tradicionais especialidades de marisco, encontramos também a tainha salgada ou o **bisato em spēo**, a anguila assada no espeto,



Gubana

sua tradição consolidada. Per una produzione a chilometro zero scegli uno dei numerosi agri-birrifici che impiegano spesso anche orzo e luppolo di propria produzione. Prima di arrivare al dessert, gusta pure uno spicchio di **mela**, il frutto più coltivato in Friuli Venezia Giulia, che, come nel vicino Trentino, qui vanta una storia di oltre duemila anni e alcune sue varietà molto antiche, come la **Zeuka**, negli ultimi anni sono tornate *in auge*. Un dolce che certamente i tuoi nonni ricorderanno è la **gubana**, una "chiocciola" di pasta lievitata (il nome deriva dallo sloveno *gubati* che significa, appunto, «piegare») ripiena di frutta secca, zucchero con una goccia di grappa, protagonista delle grandi feste. La sua presenza in cucina è attestata già nel Quattrocento, e utilizzata addirittura come preziosa merce di scambio (forse per questo il termine, nel parlare comune friulano, sta ad indicare anche "una gran fortuna"). Tra le innumerevoli varianti dei "dolci arrot-

almoço típico de pescadores, que outrora era cozinhado na lenha das *briccole*. Você vai acompanhar tudo com uma boa taça de vinho, que aqui "já é casa" desde a época dos romanos. Você poderá escolher entre vários vinhos DOC e quatro vinhos DOCG: **Colli Orientali del Friuli Piccolit, Lison, Ramandolo, Rosazzo**. Especialmente o Ramandolo e o Piccolit, são as estrelas dos brancos da região: considerados "vinhos de meditação" pela sua complexidade aromática. Serão perfeitos para guardar as memórias da sua viagem. Nos últimos anos, o objetivo tem sido valorizar e recuperar os vinhedos autóctonos como o **Friulano**, o branco por excelência da região, o **Vitovka do Carso** ou os tintos **Pignolo, Schioppettino** ou **Tazzelenghe**. Entre os vários festivais dedicados, destacamos a **Festa do vinho Friulano** em Bertiolo e o **Friuli DOC** em Udine (www.friulidoc.it).

Porém, se preferir um bom copo de **cerveja**, estará bem servido. Ao contrário de outras regiões, por aqui a produção de cerveja tem uma tradição consolidada. Para uma produção com distância zero quilômetros do consumidor, escolha uma das inúmeras agro-cervejarias que muitas vezes também utilizam a sua própria cevada e lúpulo. Antes de chegar à sobremesa, saboreie uma fatia de **maçã**, a fruta mais cultivada no Friuli Venezia Giulia, que, como no vizinho Trentino, tem uma história de mais de dois mil anos e algumas variedades muito antigas, como a **Zeuka**, nos últimos anos voltaram a estar na moda. Uma sobremesa que certamente os seus avós vão lembrar é a **gubana**, um "caracol" de massa levedada (o nome deriva do esloveno *gubati* que significa exatamente "dobrar") recheado com frutas secas, açúcar com uma gota de *grappa* (cachaça da uva), protagonista das grandes festas. A sua presença na cozinha foi atestada já no século XV, chegando mesmo a ser utilizada até como moeda de troca preciosa (talvez por isso o termo, na linguagem comum friulana, também indique "uma grande fortuna"). Entre as inúmeras variações dos "doces enrolados" da tradição austro-húngara, não deixe de

"lati" di tradizione austro-ungarica, devi assaggiare anche la soffice **putizza**, tipica della Venezia Giulia come della vicina Slovenia, e il **presnitz**, triestino e goriziano.

Le **favette** si regalano il giorno dei Defunti: bianche come la nascita, rosa come la vita, e marrone come la morte.

Ma giungiamo al dolce più conteso, il **tiramisù**. Friuli Venezia Giulia e Veneto non si danno pace e continuano a rivendicare la ricetta, ideata non prima del Novecento ma assurta in breve tempo nell'Olimpo dei dessert italiani. Certo è che è il Friuli a essere riuscito a far inserire il tiramisù nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali riconosciuta a livello nazionale.

Nella regione se ne contano due versioni, quella carnica, acquisita poi a livello nazionale con mascarpone, savoiardi e caffè nota come tiramisù o **Tirimi sú** che avrebbe visto i suoi natali negli anni '50 all'albergo ristorante Roma di Tolmezzo (Udine), e quella bisiaca, semifreddo al cioccolato e zabaione conosciuto come "**coppa Vetturino Tirime su**", servita ancora negli anni '50 alla trattoria Di Pieris di Gorizia.

In attesa di sbrogliare il dilemma, ti consigliamo di assaggiarne tutte le varianti possibili.

Giunta all'ora dell'espresso, se ti trovi a Trieste ti consigliamo di alzarti da tavola e recarti in uno dei deliziosi caffè storici della città dal fascino *rétro*, da sempre perfetti per una conversazione colta, celebrati anche da James Joyce. Ma attenzione: dovrai imparare la precisa nomenclatura locale per riuscire a fare il tuo ordine!

experimentar a suave **putizza**, típica da Venezia Giulia e também da vizinha Eslovénia, e o **presnitz**, de Trieste e Gorizia.

As **pequenas favas** são dadas de presente no Dia de Finados: brancas como o nascimento, rosadas como a vida e marrons como a morte. Mas vamos à sobremesa mais disputada, o

tiramisu. O Friuli Venezia Giulia e o Veneto não sossegam e continuam reivindicando a receita, criada não antes do século XX, mas que rapidamente ascendeu ao Olimpo das sobremesas italianas. Temos certeza de que foi o Friuli quem conseguiu que o tiramisu fosse incluído na lista de produtos agroalimentares tradicionais reconhecidos a nível nacional.

Na região existem duas versões, aquela carnica, posteriormente adotada nacionalmente com o mascarpone, os biscoitos chmapanhe e o café, conhecida como tiramisù ou **Tirimi sú** que teria nascido na década de '50 no restaurante do hotel Roma em Tolmezzo (Udine), e aquela bisiaca, um doce meio frio com chocolate e *zabaglione* (creme com licor) conhecido como "**coppa Vetturino Tirime su**", ainda servido na década de '50 no restaurante Di Pieris em Gorizia.

Enquanto espera para desvendar o dilema, recomendamos que você experimente todas as variações possíveis.

Quando chegar a hora do café expresso, se você estiver em Trieste recomendamos que se levante da mesa e vá a um dos deliciosos cafés históricos da cidade com seu charme retrô, desde sempre perfeitos para uma conversa culta, também celebrados por James Joyce. Mas atenção: você terá que aprender a nomenclatura local exata para poder fazer seu pedido!

Per assaporare anche il cuore dei luoghi potrai percorrere la **Strada del vino e dei sapori del Friuli Venezia Giulia**, conosciuta come "Route63" perché proprio nel 1963, quando nacque ufficialmente la Regione, nacque anche la "mamma" dell'attuale strada, la prima in Italia.

Para saborear também o coração dos lugares você poderá percorrer a **Rota dos Vinhos e dos Sabores do Friuli Venezia Giulia**, conhecida como "Route63" porque exatamente em 1963, quando nasceu oficialmente a Região, nasceu também a "mãe" da estrada atual, a primeira na Itália.



Feste "di popoli"

Festas "dos povos"

GEN | JAN

LA BUONA SORTE

Un modo suggestivo per inaugurare l'anno all'insegna della buona sorte è prendere parte ai numerosi riti del fuoco che anche in Friuli Venezia Giulia richiamano antiche tradizioni apotropaiche. Il **Pignarul Grant** di Tarcento è il più grande falò della regione: lo accende il "Vecchio Venerando" la sera dell'Epifania, l'unico in grado di decifrare se la direzione presa del fumo sarà di buon auspicio. Sempre nell'Udinese, la **Fiaccolata del Lussari (01)** a Camporosso (Tarvisio), che si tiene il primo gennaio, è la "strada di luce" più lunga delle Alpi Giulie, con centinaia di mastri "fiaccolatori" che illuminano il monte.

A Gemona, a richiamare prosperità e concordia è una moneta, protagonista della **Epifania do Tallero**, che vede anche sfilare dame e cavalieri in un colorato corteo storico.

A BOA SORTE

Uma forma sugestiva de inaugurar o ano em nome da boa sorte é participar nos inúmeros ritos do fogo que também no Friuli Venezia Giulia relembram antigas tradições apotropaicas. A il **Pignarul Grant** de Tarcento é a maior fogueira da região: é acesa pelo "Velho Venerando" na noite de Reis, o único capaz de decifrar se a direção tomada pela fumaça será um bom presságio. E também no entorno de Udine, a **Procissão de tochas de Lussari (01)** em Camporosso (Tarvisio), realizada no dia 1 de janeiro, é a mais longa "estrada de luz" dos Alpes Julianos, com centenas de mastros "portadores de tochas" que iluminam a montanha. Em Gemona, uma moeda evoca a prosperidade e a harmonia, protagonista da **Epifania do Tallero**, que também assiste aos desfiles de damas e cavaleiros numa colorida procissão histórica.



01



02

FEB | FEV

OLTRE LA MASCHERA

Il Carnevale è un'occasione divertente per addentrarti nello spirito antico della regione e nei suoi numerosi simboli. Potrai scegliere se unirti alle grandi parate del **Carnevale di Muggia**, Trieste (www.carnevaldemuja.com), dove per tradizione le compagnie sfilano a volto scoperto, oppure lasciarti incantare dalle tipiche maschere in legno intagliato del **Carnevale di Sauris (02)** o di quello di **Sappada** (Udine). In questo borgo si sfilà per tre domeniche successive, prima i "poveri", poi i contadini, quindi i signori, ma il protagonista è Rollate, un grosso orso annunciato dai suoi pesanti campanacci.

Nella zona giuliana una delle feste più frequentate è il **Carnevale di Monfalcone** (Gorizia), il cui "padrone di casa" è il Sior Anzoletto Postier, rappresentante del popolo locale, abbigliato finemente alla maniera dell'Ottocento, ma con qualche rattope qua e là.

ALÉM DA MASCARA

O Carnaval é uma divertida oportunidade para mergulhar no espírito milenar da região e nos seus inúmeros símbolos. Você vai poder optar por participar dos grandes desfiles do **Carnaval de Muggia**, Trieste (www.carnevaldemuja.com), onde tradicionalmente as companhias desfilam com o rosto descoberto, ou então se encantar pelas típicas máscaras de madeira talhada do **Carnaval de Sauris (02)** ou aquele de **Sappada** (Udine). Neste vilarejo ocorre o desfile durante três domingos consecutivos, primeiro os "pobres", depois os agricultores, e enfim os senhores, mas o protagonista é Rollate, um grande urso anunciado pelos seus pesados sinos. Na região Juliana uma das festas mais populares é o **Carnaval de Monfalcone** (Gorizia), cujo "anfitrião" é Sior Anzoletto Postier, representante da população local, elegantemente vestido ao estilo do século XIX, mas com alguns remendos aqui e ali.

03



04



MAR | MAR

SANTI E SAPORI

Il 19 marzo anche in Friuli Venezia Giulia il giorno dedicato a San Giuseppe è un appuntamento molto sentito, tra **feste** e **sagre popolari**, come a Villanova di Prata (Pordenone) o a Manzano (Udine), dove si organizza una rigenerante camminata all'aperto verso l'Abbazia di Rosazzo.

Nell'Udinese, a Lignano Pineta, un appuntamento con le tradizioni della regione è la **Festa delle Cape** (03), nata su iniziativa dei pescatori locali.

SANTOS E SABORES

No dia 19 de março, também no Friuli Venezia Giulia, o dia dedicado a São José é um acontecimento muito sentido, incluindo **celebrações e festivais populares**, como em Villanova di Prata (Pordenone) ou em Manzano (Udine), onde é realizada uma caminhada regeneradora ao ar livre em direção à Abadia de Rosazzo.

No entorno de Udine, em Lignano Pineta, um encontro com as tradições da região é a **Festa delle Cape** (03), nascida por iniciativa dos pescadores locais.

APR | ABR

SPIRITO DI PRIMAVERA

Nel mese in cui solitamente cade la Pasqua, spiritualità e voglia di primavera animano riti e convivi in tutta la regione. A Sesto al Reghena (Pordenone) (04) il Venerdì Santo la rievocazione della **Passione di Cristo** va in scena intorno all'Abbazia di Santa Maria in Sylvis, in un contesto di grande valore artistico, dove la processione tradizionale è accompagnata da *videomapping, performance* e altri innesti contemporanei.

Molto suggestiva è anche la **Sacra Rappresentazione** di Ciconicco, che abbraccia il piccolo centro dai colli che lo circondano, animata da musiche sacre composte anche *ad hoc*.

ESPIRITO DA PRIMAVERA

No mês em que costuma recorrer a Páscoa, a espiritualidade e o desejo da primavera animam os ritos e banquetes em toda a região. Em Sesto al Reghena (Pordenone) (04), na Sexta-Feira Santa, a reconstituição da **Paixão de Cristo** acontece em torno da Abadia de Santa Maria in Sylvis, em um contexto de grande valor artístico, onde a tradicional procissão é acompanhada por *videomapping, performances* e outros acréscimos contemporâneos.

Também é muito sugestiva a **Representação Sagrada** de Ciconicco, que abraça o pequeno centro com as colinas que o rodeiam, animada por músicas sacras também compostas para a ocasião.

MAG | MAI

IL GIARDINO SEGRETO

A metà maggio avrai un'occasione unica per "fare una capatina" negli spazi privati di chi abita nella regione: è **Giardini aperti**, che rende accessibili, in via straordinaria, oltre sessanta meravigliose oasi verdi, curate con dedizione dai proprietari per incorniciare i propri momenti di *otium*.

Alla fine del mese **Cantine aperte** ti porterà nei luoghi di produzione del famoso vino friulano per un brindisi tra botti e vigneti, mentre con **Sapori di Pro Loco (05)** (www.saporiproloco.it) a Villa Manin di Passariano di Codroipo assaggerai tutte le prelibatezze della regione.

O JARDIM SECRETO

Em meados de maio terá uma oportunidade única de "dar uma olhadinha" nos espaços privados de quem mora na região: são os **Jardins Abertos**, que tornam acessíveis, de forma excepcional, mais de sessenta maravilhosos oásis verdes, cuidados com dedicação pelos proprietários para enquadrar os seus momentos de *otium*.

No final do mês, o **Cantine aperte** (vinículas abertas) irá levá-lo aos lugares de produção do famoso vinho Friulano para um brinde entre os barris e os vinhedos, enquanto com o **Sapori di Pro Loco (05)** (www.saporiproloco.it) na Villa Manin em Passariano di Codroipo você irá provar todas as delícias da região.

GIU | JUN

UN SALTO NEL TEMPO

La terza domenica di giugno non perderti l'occasione di partecipare a una delle più suggestive feste patronali della regione, quella di **San Vito (06)** o "San Vio" di Marano Lagunare, nell'Udinese. Qui la processione con la statua del santo non attraversa le strade ma le acque della laguna, un omaggio alla tradizione dei pescatori, che ritroverai anche nella sagra del pesce nell'area della vecchia pescheria.

A fine giugno potrai compiere un ulteriore salto nel passato, fino al tempo dei Romani, con **Tempora in Aquileia** (www.temporainaquileia.it), la grande manifestazione che riporta la città alle sue antiche origini, tra banchetti, simposi e battaglie tra legionari e guerrieri celti.

UM SALTO NO TEMPO

No terceiro domingo de junho, não perca a oportunidade de participar de uma das festas patronais mais evocativas da região, a de **San Vito (06)** ou "San Vio" de Marano Lagunare, na região de Udine. Aqui a procissão com a estátua do santo não atravessa as ruas, mas sim as águas da lagoa, uma homenagem à tradição dos pescadores, que você também encontrará na festa do peixe na área do antigo mercado do peixe.

No final de junho, você poderá dar mais um salto ao passado, ao tempo dos romanos, com **Tempora in Aquileia** (www.temporainaquileia.it), o grande evento que leva a cidade de volta às suas origens antigas, entre banquetes, simpósios e batalhas entre legionários e guerreiros celtas.



05



06

LUG | JUL

IL VIAGGIO DELLA FEDE

Un'altra processione sul mare che ti lascerà senza fiato è quella del **Perdòn de Barbana** (07), che unisce in un rinnovato abbraccio Grado e il borgo marinario di Barbana, in omaggio alla salvezza ricevuta da un'antica pestilenzia. Sarà anche una rara occasione per ammirare in funzione il ponte girevole che collega Grado alla terraferma.

La devozione per i **santi Emargora e Fortunato** unisce più popoli di quest'area e in particolare tra Udine e Gorizia il 12 luglio troverai molte **feste** a loro dedicate. Nel capoluogo udinese, che li ha eletti suoi patroni, si tiene una messa speciale in italiano, friulano, sloveno e tedesco.

Un'antica e suggestiva tradizione della Carnia che affonda le sue origini nel paganesimo celtico è, poi, **Tir des cidulis**: si tratta di rotelle di fuoco lanciate dai giovani del posto per propiziare la buona fortuna e l'amore. Il rito si rinnova in periodi diversi a seconda delle comunità, spesso in coincidenza con altre feste. È molto partecipato in vari paesi, tra i quali si segnala Ravascletto: qui si tiene a luglio.

A VIAGEM DA FÉ

Outra procissão pelo mar que o deixará sem fôlego é a do **Perdòn de Barbana** (07), que une Grado e o vilarejo costeiro de Barbana num renovado abraço, em homenagem à salvação recebida de uma antiga praga. Será também uma rara oportunidade de admirar a ponte giratória que liga Grado ao continente em funcionamento.

A devoção aos **santos Emargora e Fortunato** une muitas pessoas desta região e, principalmente, entre Udine e Gorizia, no dia 12 de julho, encontrará muitas **festas** a eles dedicadas. Na capital Udine, que os elegeu como seus patronos, é celebrada uma missa especial em italiano, friuliano, esloveno e alemão.

Uma antiga e evocativa tradição da Carnia que tem origem no paganismo celta é o **Tir des cidulis**: trata-se de rodas de fogo lançadas pelos jovens locais para trazer boa sorte e amor. O rito é renovado em diferentes períodos dependendo da comunidade, coincidindo muitas vezes com outras festas. É muito vivenciado em várias cidades, inclusive em Ravascletto: aqui é realizado em julho.



AGO | AGO

GLI ECHI DEI CANTASTORIE

Se ami perderti negli echi del medioevo, ad agosto segna due appuntamenti di grande fama. A Gemona (Udine) i primi del mese c'è **Tempus est jocundum** (www.tempusestjocundum.it), imponente ritrovo di giullari, cantastorie, sbandieratori e osti, che ti farà dimenticare l'epoca a cui appartieni! Poco lontano, a Cividale del Friuli, puoi fermarti al **Palio di San Donato** (paliodicividale.it), dove troverai dame, armigeri e cavalieri pronti a sfidarsi ai giochi equestri, come si faceva un tempo, per conquistare l'ambito trofeo. Se ti va di assistere a un rito che viene direttamente dal passato, devi passare da Cividale il 6 gennaio per la **Messa dello spadone** (08), che richiama la storia del Patriarcato di Aquileia, per lungo tempo una sorta di piccolo "Vaticano" del Friuli.

OS ECOS DOS CANTADORES DE HISTÓRIAS

Se você adora se perder nos ecos da Idade Média, agosto marca dois acontecimentos muito famosos. Em Gemona (Udine) no início do mês acontece o **Tempus est jocundum** (www.tempusestjocundum.it), um impressionante ponto de encontro de bobos da corte, contadores de histórias, agitadores de bandeiras e estalajadeiros, que o farão esquecer a época a que pertence!

Não muito longe, em Cividale del Friuli, você pode conhecer o **Palio di San Donato** (paliodicividale.it), onde encontrará damas, soldados e cavaleiros prontos para se desafiarem em jogos equestres, como costumavam fazer no passado, para ganhar o cobiçado troféu. Se quiser assistir à um rito herdado diretamente do passado, não deixe de passar por Cividale no dia 6 de janeiro para a **Missa do Espadão** (08), que relembrava a história do Patriarcado de Aquileia, que durante muito tempo foi uma espécie de pequeno "Vaticano" do Friuli.





SET | SET

STORIE DI FRONTIERA

Chiudiamo gli appuntamenti "medievali" segnalando **Medioevo a Valvasone** (www.medioevoavalvasone.it) nel Pordenonese, che ti porterà nel mistero di un piccolo castello, tra spettacoli teatrali e cene a tema. Richiama invece la storia più recente **Palma alle armi - 1809 L'assedio (09)** a Palmanova (Udine), dove rivivrai il tempo delle conquiste napoleoniche che hanno interessato queste terre, tra sfilate delle truppe e scontri d'artiglieria. A settembre si tengono anche due importanti manifestazioni enogastronomiche: a Udine **Friuli DOC** (www.friulidoc.it), che celebra il famoso vino locale, e a Gorizia **Gusti di frontiera** (www.gustidifrontiera.it), non una sagra tradizionale ma un appuntamento che racconta lo spirito cosmopolita del Friuli Venezia Giulia, accogliendo chef ed esperti da ogni parte del mondo nei caratteristici vicoli del centro storico.

HISTÓRIAS DE FRONTEIRA

Encerramos os acontecimentos "medievais" destacando **Medioevo a Valvasone** (www.medioevoavalvasone.it) nas proximidades de Pordenone, que o levará ao mistério de um pequeno castelo, entre espetáculos teatrais e jantares temáticos. Pelo contrário, relembará a história mais recente **Palma, tome as armas - 1809 O assédio (09)** de Palmanova (Udine), onde reviverá o tempo das conquistas napoleónicas que envolveram estas terras, entre desfiles de tropas e confrontos de artilharia.

Também acontecem em setembro dois importantes eventos gastronômicos e vitivinícolas: em Udine o **Friuli DOC** (www.friulidoc.it), que celebra o famoso vinho local, e em Gorizia **Gusti di frontiera** (www.gustidifrontiera.it), que não é um festival tradicional, mas um encontro marcado que conta o espírito cosmopolita do Friuli Venezia Giulia, recebendo chefs e especialistas de todo o mundo nas ruelas características do centro histórico.

OTT | OUT

RITROVARSI IN LAGUNA

La seconda domenica di ottobre l'appuntamento è con la regina delle manifestazioni sul mare: **La Barcolana (10)** (www.barcolana.it), la storica regata velica che attraversa il Golfo di Trieste, entrata addirittura nel *Guinness dei primati* per numero di partecipanti. Non solo un evento sportivo, ma un grande ritrovo di comunità: potrai infatti vedere gareggiare fianco a fianco velisti professionisti e semplici appassionati, su imbarcazioni di tutte le dimensioni.

Dalla fine del mese sino a oltre la metà di novembre a Udine si tiene la **Fiera di Santa Caterina**, una delle più antiche d'Italia, oggi patria di dolci, bancarelle e luna park. Mentre nell'ultimo fine settimana di ottobre la **Festa della zucca** di Venzone ti porterà a ritroso tra giochi e divertimenti dal richiamo medievale, sotto l'egida dell'"arciduca della zucca".

ENCONTRAR-SE NA LAGUNA

No segundo domingo de outubro o encontro é com a rainha dos eventos marítimos: a **Barcolana (10)** (www.barcolana.it), a histórica regata de vela que atravessa a enseada de Trieste, que até entrou no Livro dos Recordes do Guinness pelo número de participantes. Não é apenas um evento esportivo, mas um grande encontro comunitário: você poderá ver velejadores profissionais e simples entusiastas competindo lado a lado, em barcos de todos os tamanhos.

Do final do mês até meados de novembro, em Udine acontece a **Feira de Santa Caterina**, uma das mais antigas da Itália, hoje pátria de doces, barraquinhas e parques de diversões. Enquanto no último fim de semana de outubro a **Festa da moranga** de Venzone o levará de volta aos jogos e entretenimentos medievais, sob a égide do "Arquiduque da Abóbora".





NOV | NOV

SENZA PAURA

Come in altre parti d'Italia una festa molto sentita è quella di **Ognissanti**, seguita dal Giorno dei Morti, ma il Friuli Venezia Giulia, data la sua forte ascendenza celtica, è una delle poche regioni italiane in cui troverai un richiamo all'antica simbologia del **Capodanno celtico**, come l'accensione delle zucche e la rievocazione degli invisibili abitanti della natura.

A Rivignano Teor (Udine) la **Fiera dei Santi** è una delle più antiche del Friuli e ospita oggi una manifestazione decisamente insolita: il **Festival mondiale della canzone funebre**. Sì, hai capito bene: è una vera gara canora nazionale in cui artisti di tutto rispetto presentano i loro inediti, affrontando il tema della morte in modo originale, talvolta anche ironico per esorcizzare la paura del trapasso. A novembre, poi, troverai i sapori di una volta a **Gemona formaggio...e dintorni** (11) nel paese in provincia di Udine (www.festaformaggiogemona.it), che valorizza la produzione casearia locale e regionale con tutte le sue storie, legandosi alla tradizionale Festa del ringraziamento agricolo.

SEM MEDO

Assim como em outras partes de Itália, **Todos os Santos** é uma celebração muito sentida, seguida pelo Dia dos Mortos, mas o Friuli Venezia Giulia, em virtude da sua forte ascendência celta, é uma das poucas regiões italianas onde encontrará uma referência ao antigo simbolismo do **Ano Novo Celta**, como a iluminação das abóboras e a reconstituição dos habitantes invisíveis da natureza.

Em Rivignano Teor (Udine) a **Feira dos Santos** é uma das mais antigas do Friuli e hoje acolhe um evento decididamente inusitado: o **Festival Mundial da Canção Fúnebre**. Sim, você entendeu bem: é um verdadeiro concurso nacional de canto em que artistas conceituados apresentam suas músicas inéditas, abordando o tema da morte de forma original, às vezes até irônica, para exorcizar o medo de falecer.

Em novembro, encontrarás os sabores de antigamente em **Gemona queijo... e arredores** (11) na cidade da província di Udine (www.festaformaggiogemona.it), que valoriza a produção de laticínios local e regional com todas as suas histórias, ligando-se à tradicional Festa de Ação de Graças agrícola.

DIC | DEZ

NATALE NEI BOSCHI E SULL'ACQUA

Anche a casa tua c'è la tradizione del presepe a Natale? Sappi che in Friuli Venezia Giulia ne troverai di tutti i tipi, dai grandi classici sino alle proposte più insolite. Unici e di grande suggestione sono quelli che celebrano l'intimo legame della regione con i paesaggi dell'acqua, come il **presepe galleggiante** di Grado (Gorizia), allestito su una zattera e ambientato in un tipico casone, l'abitazione dei pescatori locali, oppure il **presepe di sabbia** di Lignano Sabbiadoro (Udine). Sempre nell'Udinese, ti consigliamo di andare ad ammirare il **presepe di Sutrio** (presepesutrio.it), composto da statue monumentali in legno scolpite da diversi artisti: pensa che è stato esposto persino in piazza San Pietro a Roma, la "casa" del papa. Se non vuoi perdertene neanche uno, puoi consultare la mappa del progetto Presepi Friuli Venezia Giulia (presepifvg.it) che riunisce centinaia di natività.

Una tradizione che vedrai solo in alcune zone del Nord Italia, tra cui il Friuli, è quella dei **Krampus** (12), spaventose creature selvagge che scortano San Nicolò spaventando bambini e adulti. Unisciti al rito a Tarvisio (5 dicembre) e negli altri borghi della Valcanale (www.krampus-tarvisio.eu), dove la festa è molto radicata; a Pontebba l'8 dicembre sfilano insieme centinaia di mostri.

NATAL NOS BOSQUES SOBRE A ÁGUA

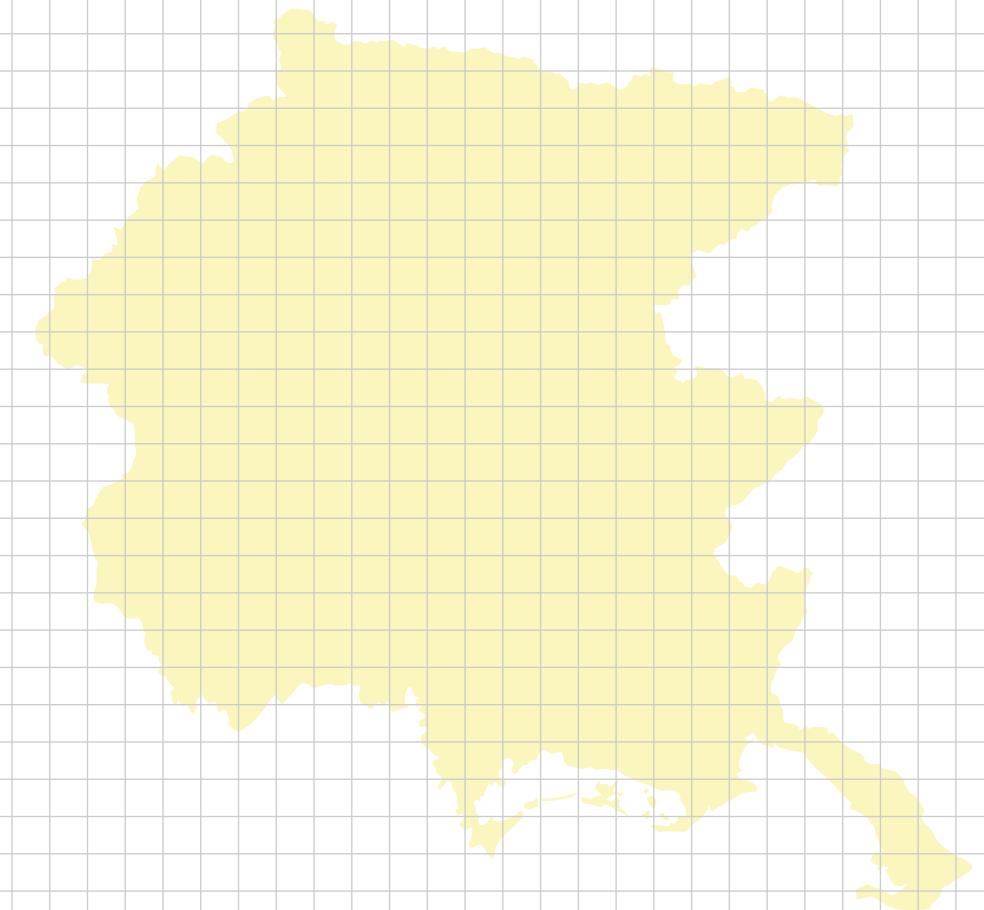
A tradição de presépio no Natal existe também na sua casa? Saiba que no Friuli Venezia Giulia você os encontrará de todos os tipos, desde os grandes clássicos até as propostas mais inusitadas. Únicos e altamente evocativos são aqueles que celebram a ligação íntima da região com as paisagens aquáticas, como o **presépio flutuante** de Grado (Gorizia), montado numa jangada e instalado num típico casarão, a casa dos pescadores locais, ou então o **presépio de areia** de Lignano Sabbiadoro (Udine). Ainda na região de Udine, recomendamos que você vá admirar o **presépio Sutrio** (presepesutrio.it), composto por monumentais estátuas de madeira esculpidas por diversos artistas: pense que até já foi exposto na Praça de São Pedro em Roma, a "casa" do Papa. Se não quiser perder nenhum, pode consultar o mapa do projeto Presepi Friuli Venezia Giulia (presepifvg.it) que reúne centenas de presépios.

Uma tradição que você só verá em algumas regiões do norte da Itália, incluindo o Friuli, é a dos **Krampus** (12), criaturas selvagens assustadoras que acompanham San Nicolò, assustando crianças e adultos. Junte-se ao ritual em Tarvisio (no dia 5 de dezembro) e nos outros vilarejos de Valcanale (www.krampus-tarvisio.eu), onde a celebração está muito enraizada; em Pontebba, no dia 8 de dezembro, centenas de monstros desfilam juntos.



Traccia il tuo itinerario

Defina seu itinerario





03

Campania

Campania. La musica che hai nel cuore

Campânia. A canção no seu coração

Benvenuto in Campania, terra di nobili fasti e virtù popolari, anima del Sud Italia, vivace, teatrale e a tratti "oltre misura" in tutte le sorprendenti espressioni del suo saper vivere.

Buona parte dell'immaginario della Penisola all'estero viene da qui, dalla pizza al bel canto, passando per lo spirito estroso e vivace dei suoi abitanti.

Se questo è il luogo d'origine dei tuoi antenati, nel tuo viaggio non ammirerai silenziosi reperti archeologici, ma vestigia di antiche tradizioni che si tramandano di generazione in generazione. Il capoluogo Napoli è la città in cui sacro e profano convivono da sempre: qui trova casa il culto taumaturgico di san Gennaro, ma anche quello "pagano" di un calciatore come Diego Armando Maradona, che negli anni Ottanta rese forte la squadra di calcio locale e da allora è considerato quasi un secondo patrono.

In anni recenti si deve a *L'amica geniale*, la saga di Elena Ferrante letta in tutto il mondo, il merito di aver rinnovato ancora una volta il fascino della città all'estero.

Dalla Costiera Cilentana a Procida, innamorati dell'incanto di acque cristalline e case colorate, che offrono perle di antica bellezza da cui tanti artisti hanno tratto ispirazione, come Elsa Morante con il suo romanzo di formazione *L'isola di Arturo*. Impara a rispettare la solenne sentinella del Vesuvio, scopri il cuore nascosto delle aree interne, tra campagne e borghi, gelosi custodi di un patrimonio di tradizioni uniche e autentiche.

Tra le prime protagoniste della storia cam-

Bem-vindos à Campânia, terra de nobre esplendor e de virtudes populares, alma do Sul da Itália, animada, teatral e por vezes "exagerada" em todas as expressões surpreendentes do seu saber viver.

Boa parte do imaginário sobre a Península no exterior vem daqui, desde a pizza até o bel canto, passando pelo espírito extravagante e animado dos seus habitantes.

Se este é o local de origem dos seus antepassados, na sua viagem você não vai admirar apenas achados arqueológicos, mas vestígios de antigas tradições que são transmitidas de geração em geração.

A capital Nápoles é a cidade onde o sagrado e o profano convivem desde sempre: aqui é de casa o culto taumaturgico de San Gennaro, mas também o culto "pagão" de um jogador de futebol como Diego Armando Maradona, que na década de 1980 fortaleceu o time de futebol local e desde então é considerado quase um segundo "patrônio".

Nos últimos anos, ao livro *A amiga genial*, saga de Elena Ferrante lida no mundo todo, é creditado o mérito por renovar mais uma vez o encanto da cidade no exterior.

Da costa do Cílento até Prócida, apaixonados pelo encanto das águas cristalinas e das casas coloridas, que oferecem pérolas de antiga beleza nas quais se inspiraram muitos artistas, como Elsa Morante com o seu romance de formação, *A ilha de Artur*. Aprenda a respeitar a solene sentinela do Vesúvio, descubra o coração escondido no interior, entre os campos e os vilarejos, cíumentos guardiões de um património

pana, a partire dall'VIII secolo a.C. vi furono colonie della Magna Grecia. I Greci di Cuma fondarono Napoli, ovvero **Neapolis**: la "città nuova" sorse a pochi chilometri da un altro importante centro, Parthenope (il quale aveva preso il nome dalla sirena che morì gettandosi in mare dopo essere stata respinta da Ulisse), da ciò deriva l'epiteto di "città partenopea".

Dal III secolo a. C. Roma iniziò la sua espansione al Sud. "Campania felix" era detta la regione, per la fertilità delle sue terre, ma divenne presto celebre (già da allora!) come centro mondano di villeggiatura dell'aristocrazia romana, che qui costruì splendide ville (come quelle ritrovate a **Castellammare di Stabia**, sulla Costiera Amalfitana).

Una straordinaria testimonianza di questo periodo sono le "città incantate" di **Pompei** ed **Ercolano**, città fiorenti di traffici commerciali e di cultura. Nell'agosto del 79 d.C. una violentissima eruzione del Vesuvio spazzò via quelle comunità e, allo stesso tempo, le fermò per sempre nel tempo. I lapilli e le ceneri ardenti del vulcano avvolsero le case e i corpi di uomini, donne e bambini colti nell'atto di proteggersi. La scoperta di Ercolano nel 1738 e quella di Pompei nel 1748 portarono la Campania sul podio delle destinazioni del *Grand Tour*, il viaggio di formazione dell'aristocrazia e della grande borghesia europea. Visitare le aree archeologiche di Ercolano (ercolano.beniculturali.it) e Pompei (pompeisites.org), Patrimonio UNESCO, è un vero *stargate* verso il mondo del passato.

Ma altrettanto coinvolgente è il **Museo Archeologico Nazionale di Napoli** (mann-napoli.it), tra i musei archeologici più importanti al mondo, che conserva sculture, pavimenti a mosaico e altri innumerevoli tesori ritrovati durante gli scavi, comprese le "ricchezze del quotidiano", dalla vetreria ai giochi per bambini, agli strumenti per la chirurgia medica. Qui troverai anche le più antiche testimonianze della Campania e dell'Italia meridionale magno-greca.

Un'altra civiltà che caratterizza la storia della

nio de tradições únicas e autênticas. Entre os primeiros protagonistas da história da Campânia, a partir do século VIII a.C. houveram colônias da Magna Grécia. Os gregos de Cuma fundaram Nápoles, ou **Neápolis**, a "nova cidade" que surgiu a poucos quilómetros de outro importante centro, Partenope (daí o epíteto "cidade partenopeia").

A partir do século III a.C. Roma iniciou a sua expansão para o Sul. A região era chamada de "Campania felix" devido à fertilidade das suas terras, mas logo se tornou famosa (desde então!) como um elegante centro de férias para a aristocracia romana, que aqui construiu edifícios esplêndidos (como as encontradas em **Castellammare di Stabia**, na Costa Amalfitana). Um testemunho extraordinário deste período são as "cidades encantadas" de **Pompéia** e **Herculano**, cidades florescentes pelas atividades comerciais e culturais. Em agosto de 79 d.C., uma erupção muito violenta do Vesúvio varreu essas comunidades e, ao mesmo tempo, deteve-as para sempre no tempo. Os fragmentos de lava e as cinzas ardentes do vulcão envolveram as casas e os corpos de homens, mulheres e crianças surpreendidos no ato de se protegerem. A descoberta de Herculano em 1738 e a de Pompéia em 1748 colocaram a Campânia no pódio dos destinos do *Grand Tour*, a jornada de formação da aristocracia e da grande burguesia europeia. Visitar as áreas arqueológicas de Herculano (ercolano.beniculturali.it) e Pompéia (pompeisites.org), Patrimônios Mundiais da UNESCO, é um verdadeiro *stargate* para o mundo do passado.

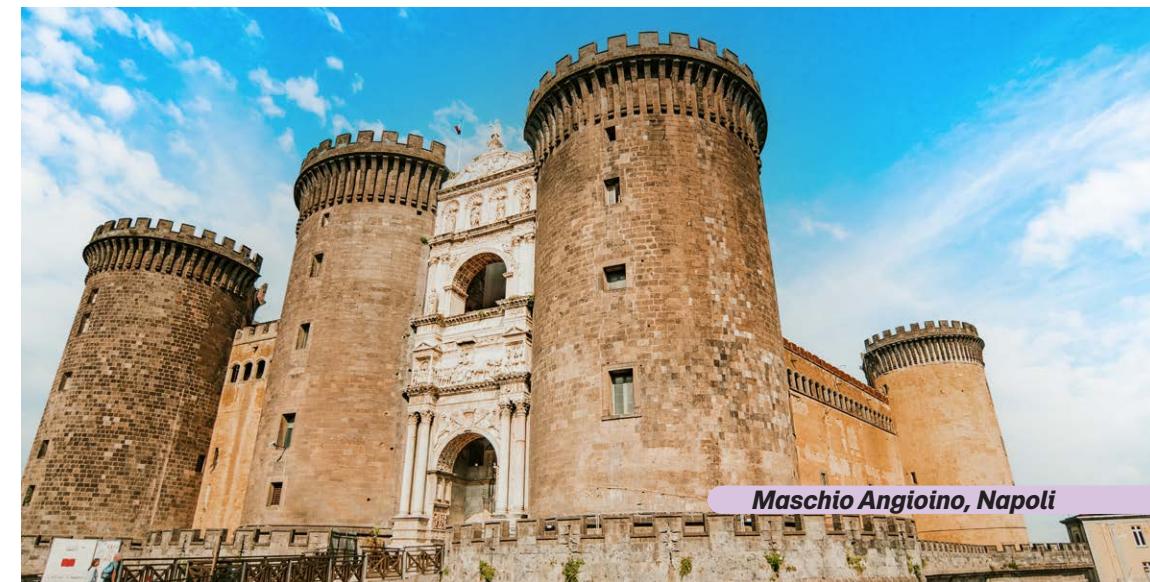
Mas igualmente envolvente é o **Museu Arqueológico Nacional de Nápoles** (mann-napoli.it), um dos museus arqueológicos mais importantes do mundo, que preserva esculturas, pisos de mosaico e inúmeros outros tesouros encontrados durante as escavações, incluindo as "riquezas da vida cotidiana", desde as vidas até os brinquedos das crianças, e até instrumentos para a cirurgia médica. Aqui você também encontrará as mais antigas evidências da Campânia e do sul da Itália da época magno-grega.

regione è quella dei Longobardi, giunti dopo la caduta di Roma. Benevento, città romana, divenne un centro del potere dei nuovi dominatori. Testimonianza di questo periodo è l'antica **Chiesa di Santa Sofia**, fondata nel 758, che fa parte del sito seriale UNESCO "I Longobardi in Italia".

Molti furono, anche nei secoli successivi, coloro che regnarono su questa regione. Del dominio di Federico II di Svevia, imperatore del Sacro Romano Impero, una preziosa eredità è l'**Università di Napoli**, il primo ateneo pubblico al mondo fondato nel 1224 e intitolato tutt'oggi al suo fondatore. Ma ancora più antica in Campania è un'altra istituzione "da guinness", la Scuola Medica Salernitana, la prima d'Europa, che risale al IX secolo. A partire dalla dinastia angioina Napoli affermò il suo ruolo di capitale del Mezzogiorno. I sovrani Angioini, poi gli spagnoli Aragonesi e, dal Settecento, i Borbone dotarono la città degli spettacolari edifici per cui è conosciuta. L'imponente **Maschio Angioino** che si staglia sul porto è una "sintesi" delle prime due dinastie: nato come castello-palazzo è diventato una fortezza in età moderna. A metà del Cinquecento Napoli era il terzo centro d'Europa per numero di abitanti: tribunali, ospedali, banche, imponenti chiese e monasteri completavano l'affermazione della città.

Outra civilização que caracteriza a história da região é a dos Longobardos, que chegaram aqui após a queda de Roma. Benevento, cidade romana, tornou-se um centro de poder dos novos governantes. Prova deste período é a antiga **Igreja de Santa Sofia**, fundada em 758, que faz parte do sítio da série da UNESCO "Os Longobardos na Itália".

Mesmo nos séculos seguintes, muitos foram os que reinaram sobre esta região. A **Universidade de Nápoles**, a primeira universidade pública do mundo fundada em 1224 e que ainda hoje tem o nome do seu fundador, é uma herança preciosa do domínio de Federico II da Suábia, imperador do Sacro Império Romano. Mas ainda mais antiga na Campânia é outra instituição "digna de guinness", a Escola Médica de Salerno, a primeira da Europa, que remete ao século IX. A partir da dinastia dos Angevinos, Nápoles afirmou o seu papel como capital do sul da Itália. Os soberanos angevinos, depois os espanhóis aragoneses e, a partir do século XVIII, os Bourbons dotaram a cidade dos edifícios especiais pelos quais é conhecida. O imponente **Maschio Angioino** que se destaca sobre o porto é uma "síntese" das duas primeiras dinastias: nascido como castelo-palácio tornou-se fortaleza na era moderna. Em meados do século XVI, Nápoles era o terceiro maior centro da Europa em número de habitantes: tribunais, hospitais,



Maschio Angioino, Nápoles



Reggia di Caserta

Nondimeno, tutta la Campania divenne culla di maestranze artistiche di pregio, dagli orafi che realizzarono i gioielli del **Tesoro di San Gennaro** ai ceramisti di Capodimonte, dalla pittura animata dagli epigoni di Caravaggio alla Scuola musicale napoletana, fiorita in quattro Conservatori storici partenopei. Se però vuoi addentrarti nella storia delle classi popolari, la troverai tra le pareti dei numerosi istituti di carità di cui un tempo la regione era costellata. Un esempio eccellente a Napoli è la **Real Casa dell'Annunziata**, fondata nel Trecento, che per molti secoli fu deputata ad accogliere i bambini orfani e quelli abbandonati.

Una delle testimonianze più affascinanti della committenza aristocratica napoletana è il **Cristo Velato** realizzato da Giuseppe Sammartino su richiesta del nobile e scienziato Raimondo di Sangro, principe di San Severo: è una scultura marmorea dal drappeggio incredibilmente realistico, tra le principali mete turistiche della città (www.museosansevero.it).

Alla dinastia dei Borbone si devono le splendide residenze costruite in più parti della regione: ricordiamo, tra tutte, la **Reggia di Capodimonte** a Napoli (capodimonte.cultura.gov.it) e la **Reggia di Caserta** (reggiadicaserta.cultura.gov.it) conosciuta come "la Versailles del Mediterraneo", con il suo parco e la cascata prospettica progettati

bancos, igrejas imponentes e mosteiros completavam o sucesso da cidade.

No entanto, toda a Campânia tornou-se o berço de trabalhadores artísticos refinados, desde os ourives que realizaram as joias do **Tesouro de San Gennaro** aos ceramistas de Capodimonte, da pintura animada pelos seguidores de Caravaggio até à escola musical napolitana, que floresceu nos quatro históricos conservatórios partenopeus.

Porém, se quiser mergulhar na história das classes populares, você a encontrará pelas paredes das inúmeras instituições de caridade que outrora pontilharam a região. Um excelente exemplo em Nápoles é a **Real Casa dell'Annunziata**, fundada no século XIV, que durante muitos séculos foi responsável por acolher as crianças órfãs e as abandonadas.

Um dos testemunhos mais fascinantes dentre os clientes aristocráticos napolitanos é o **Cristo Velato** criado por Giuseppe Sammartino a pedido do nobre e cientista Raimondo di Sangro, principe de San Severo: é uma escultura em mármore com um drapeado incrivelmente realista, entre os principais destinos turísticos da cidade (www.museosansevero.it).

A dinastia Bourbon foi responsável pelas esplêndidas residências construídas em vários pontos da região: lembramos, entre todas, a **Reggia di Capodimonte** em Nápoles (capodimonte.cultura.gov.it) e a **Reggia di Caserta** (reggiadicaserta.cultura.gov.it) conhe-

da Luigi Vanvitelli per lasciare di stucco i reis di tutta Europa.

Ma i Borbone non lasciarono solo palazzi reali. Qualche exemplo? Nel 1737 fu fondato il **Teatro San Carlo** (www.teatrosancarlo.it), il più antico teatro lirico d'Europa e tra i più prestigiosi al mundo. Mentre nel 1839, da Portici diretto a Napoli, partiva il primo trem d'Italia. Oggi nel **Museo Nazionale Ferroviario di Pietrarsa** a Portici puoi trovare quella locomotiva a vapore, insieme ad altri modelli costruiti in época preunitaria e post-unitaria: chissà che non ci abbiano viaggiato i tuoi antenati!

All'ombra dei grandi luoghi della storia dell'arte, oggi in Campania è viva una grande scuola di arte contemporanea, tra rassegne dedicate, musei pubblici come il **PAN Palazzo delle arti** e il **MADRE Museo d'Arte Contemporanea Donnaregina di Napoli** (www.madrenapoli.it) e gallerie private di importanza internazionale come la **Fondazione Morra Greco** a Napoli e la **Fondazione Menna** a Salerno.

cida como "a Versalles do Mediterrâneo", com seu parque e sua cachoeira em perspectiva, projetados por Luigi Vanvitelli para surpreender a realeza de toda a Europa.

Mas os Bourbons não deixaram apenas os palácios reais. Algum exemplo? Em 1737 foi fundado o **Teatro San Carlo** (www.teatrosancarlo.it), o mais antigo teatro lirico da Europa e um das mais prestigiados do mundo. Já em 1839, partia da cidade de Pórtici em direção a Nápoles o primeiro trem da Itália. Hoje no **Museu Ferroviário Nacional de Pietrarsa** em Portici você poderá encontrar aquela locomotiva a vapor, junto com outros modelos construídos na era pré e pós-unificação: quem sabe, talvez seus ancestrais tenham viajado para lá!

À sombra dos grandes lugares da história da arte, hoje na Campânia existe uma grande escola de arte contemporânea, incluindo exposições dedicadas, museus públicos como o **PAN - Palazzo delle arti** e o **Museu MADRE Museu de Arte Contemporânea Donna Regina de Nápoles** (www.madrenapoli.it) e galerias privadas de importância internacional, como a **Fundação Morra Greco** em Nápoles e a **Fundação Menna** em Salerno.

IL COGNOME ESPOSITO

"Esposito" è il primo cognome a Napoli, il primo in Campania e il quarto più diffuso in Italia. Probabilmente, anche tu conosci qualcuno che porta questo cognome. La sua antica origine ci riporta alle difficoltà di molte famiglie, che nei secoli affidarono un proprio figlio a un'istituzione di carità attraverso la "ruota degli esposti". Questa era una struttura girevole che collegava interno ed esterno degli edifici, consentendo l'anonimato di chi vi lasciava un neonato. A Napoli, famosa era quella della **Real Casa dell'Annunziata**, che fu attiva dal 1600 al 1875.

O SOBRENOME ESPOSITO

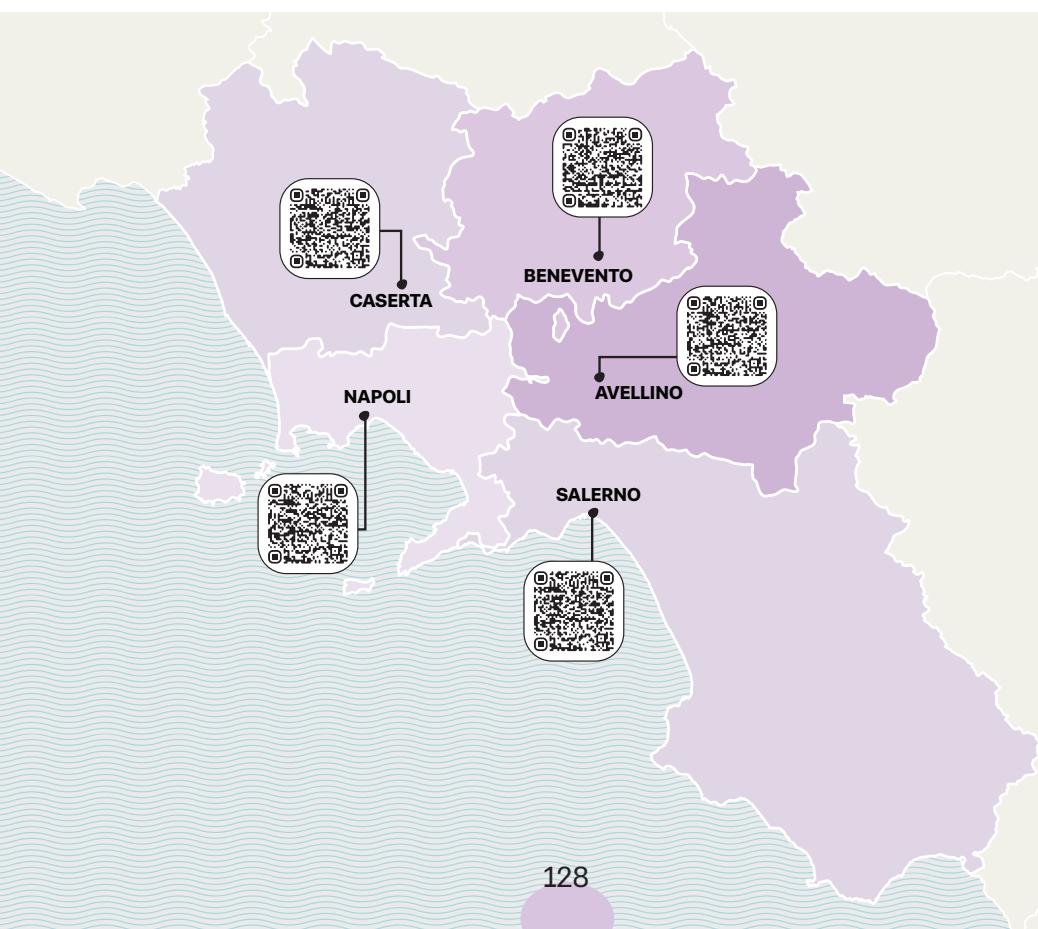
"Esposito" é o primeiro sobrenome em Nápoles, o primeiro na Campânia e o quarto mais difundido na Itália. Provavelmente você também conhece alguém que leva esse sobrenome. A sua origem milenar remete-nos às dificuldades de muitas famílias, que ao longo dos séculos confiaram um de seus filhos à uma instituição de caridade através da "roda dos expostos". Tratava-se de uma estrutura giratória que ligava o interior e o exterior dos edifícios, permitindo o anonimato de quem ali deixava um recém-nascido. Em Nápoles, era famosa a **Casa Real da Annunziata**, que funcionou de 1600 a 1875.

La ricerca delle tue radici in Campania

A busca de suas raízes ne Campânia

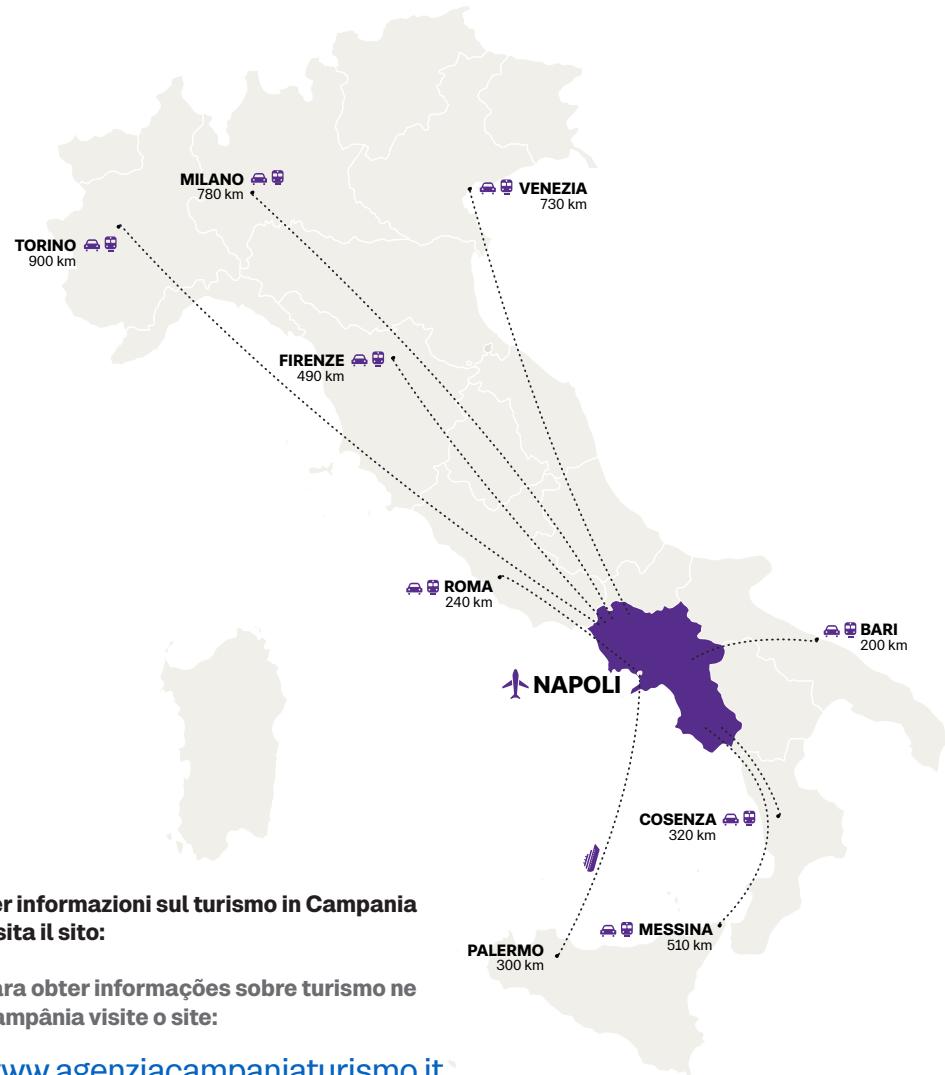
Se sei in Campania per ricostruire la storia della tua famiglia, ecco di seguito i riferimenti utili per la tua ricerca, relativi agli Archivi di Stato presenti nella tua Regione. Troverai ulteriori documenti presso l'Ufficio Anagrafe comunale e i registri parrocchiali del comune d'origine dei tuoi antenati.

Se você está na Campânia para reconstruir a história da sua família, aqui estão às referências úteis para a sua pesquisa, relacionadas aos Arquivos Estaduais presentes na sua região. Você encontrará outros documentos no Cartório Municipal e nos registros paroquiais do Município de origem de seus antepassados.



Come raggiungere la Campania

Como chegar ne Campânia



CAMPANIA

DA NON PERDERE | NÃO PERDER

01. Chiesa di Santa Sofia - Benevento
02. Reggia di Caserta
03. Museo Nazionale Ferroviario di Pietrarsa - Portici
04. Pompei ed Ercolano
05. Castello Aragonese - Ischia
06. Parco Archeologico Paestum e Velia
07. Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni

LUOGHI DELLA MEMORIA | LUGARES DAS LEMBRANÇAS

08. Museo delle Arti e Tradizioni Popolari - Fragneto Monforte
09. Museo di Pulcinella, del Folklore e delle Civiltà Contadina - Acerra
10. Museo della Tammorra e della Tradizione Madonna del Carmelo detta "delle Galline" - Pagani
11. Museo delle Acque - Caposele
12. Museo dello Sbarco e Salerno Capitale - Salerno
13. Museo Civico Multimediale di Padula

PERSONAGGI | PERSONAGENS

14. Casa Museo Enrico Caruso - Napoli
15. Cappella di San Gennaro - Napoli

SAPORI | SABORES

16. Aglianico del Taburno DOCG
17. Taralli di San Lorenzello
18. Pomodoro San Marzano DOP
19. Pasta Gragnano IGP
20. Mozzarella di bufala DOP
21. Cipolla di Vatolla
22. Maracuccio di Lentiscosa
23. Calzoncelli
24. Fiano di Avellino DOCG
25. Taurasi DOCG
26. Caciocavallo impiccato

FESTE E TRADIZIONI | FESTAS E TRADIÇÕES

27. Settimana Santa - Reino
28. Festa del grano - Foglianise
29. Sagra della Castagna Ufarella - Treglia
30. Ufficio delle Tenebre del Sabato Santo - Sessa Aurunca
31. Carnevale di Capua
32. Carnevale di Montemarano
33. Fucanoli di San Giuseppe - Eboli
34. Frittata delle mille uova - Padula
35. Festa di San Gerardo - Monteverde

«Partono i bastimenti...»: di emigranti e altre storie

«O navios estão partindo...»: dos emigrantes e outras histórias

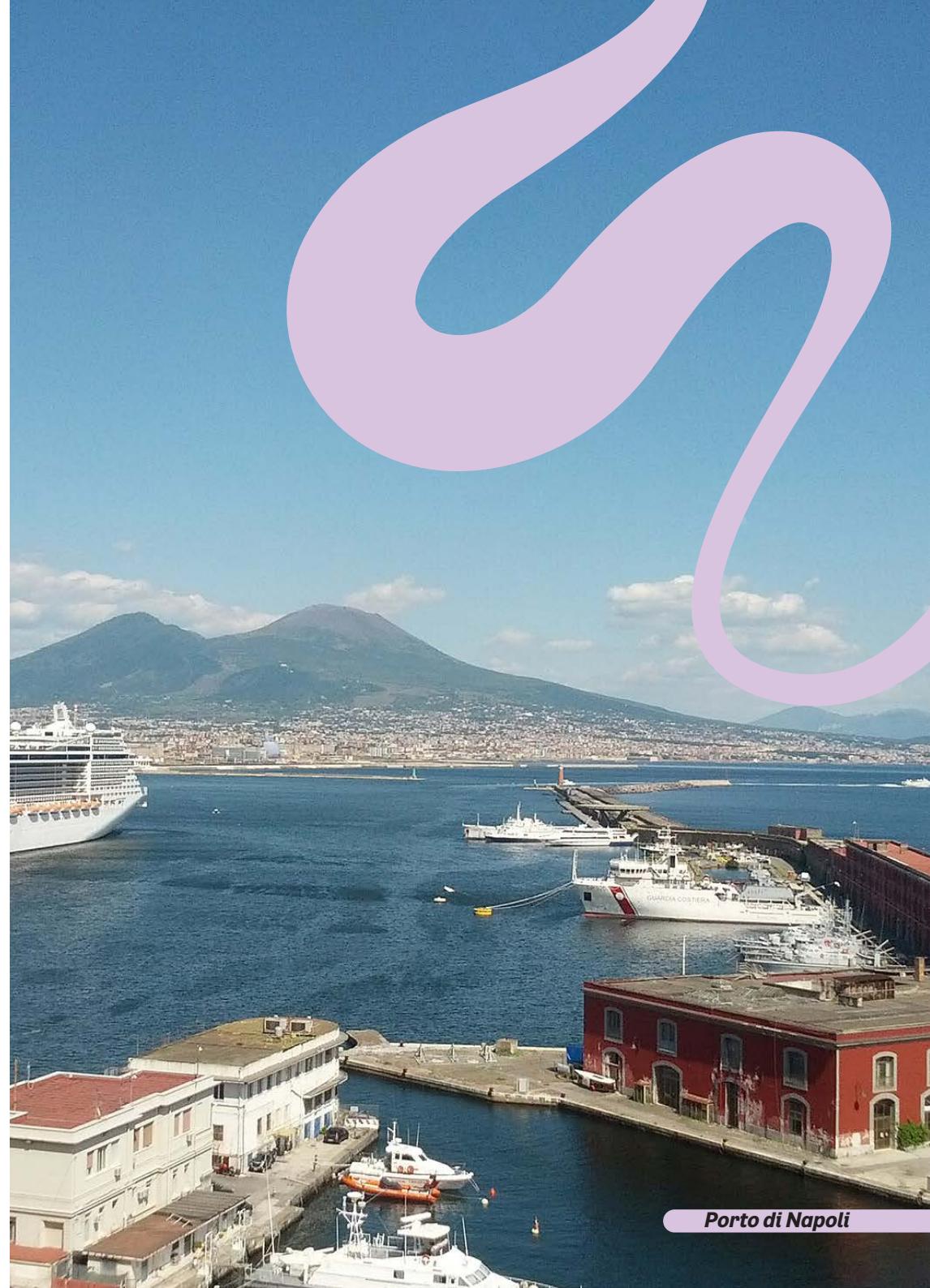
L'Unificazione d'Italia pose fine al Regno delle due Sicilie, che ereditava l'unità meridionale del Regno di Napoli. C'è chi sostiene che siano state poste in questo periodo le premesse della "questione meridionale", ovvero la disparità di sviluppo tra Nord e Sud dell'Italia. Il tema è complesso e non è possibile riassumerlo in poche righe; di certo, in quegli anni fu un intero sistema a cambiare, sconvolgendo alla centralità di quel mondo.

Tra coloro che avevano combattuto i Borbone vi era stato il patriota socialista campano Carlo Pisacane, il quale aveva guidato il tentativo rivoluzionario della Spedizione di Sapri (Salerno). Il brigantaggio, che sin dal Quattrocento aveva attraversato queste terre agitando il popolo contro i sovrani di Napoli, negli anni post-unitari si rivolse invece contro l'esercito sabaudo, divenendo una vera spina nel fianco del nuovo Governo. Al **Museo Civico Multimediale di Padula** (Salerno) potrai ripercorrere l'impresa di Pisacane e anche gli anni del brigantaggio, tra "cassetti parlanti" che ti racconteranno numerose storie. Fra qualche anno, sempre nel Salernitano, un nuovo museo nascerà a Sanza, ove il patriota della causa italiana venne ucciso dalle truppe borboniche. Nel periodo successivo all'Unità, anche in Campania come in altre regioni d'Italia, l'emigrazione divenne un fenomeno di massa.

In moltissimi si imbarcarono per le Americhe dal porto di Napoli, che nei primi del Novecento sarebbe divenuto il principale punto di partenza dalla Penisola.

A unificação da Itália pôs fim ao Reino das Duas Sicílias, que herdava a unidade meridional do Reino de Nápoles. Há quem defende que neste período foram lançadas as premissas da "questão meridional", ou seja, a disparidade de desenvolvimento entre o Norte e o Sul da Itália. O tema é complexo e não pode ser resumido em poucas linhas; certamente, naqueles anos mudou todo um sistema, abandonado com a centralidade daquele mundo. Entre aqueles que lutaram contra os Bourbons estava o patriota socialista da Campânia Carlo Pisacane, que liderou a tentativa revolucionária da Expedição de Sapri (Salerno). O banditismo, que atravessava estas terras desde o século XV, agitando o povo contra os soberanos de Nápoles, nos anos pós-unificação voltou-se contra o exército sabaudo, tornando-se uma verdadeira pedra no sapato do novo governo. No **Museu Cívico Multimídia de Padula** (Salerno) você poderá percorrer a façanha de Pisacane e também os anos de banditismo, entre "gavetas falantes" que lhe contarão inúmeras histórias. Dentro de alguns anos, ainda na região de Salerno, irá nascer um novo museu em Sanza, onde o patriota da causa italiana foi morto pelas tropas Bourbon. No período seguinte à Unificação, tanto na Campânia como em outras regiões da Itália, a emigração tornou-se um fenômeno de massa

Muitos embarcaram para as Américas a partir do porto de Nápoles, que no início do século XX se tornaria o principal ponto de partida da Península.



Porto di Napoli

«Partono 'e bastimente / pe' terre assaje luntane / cántano a buordo só' napulitan»: inizia così la canzone *Santa Lucia luntana*, scritta nel 1919 da E. A. Mario, un classico manifesto degli emigranti. Il brano racconta dell'ultimo saluto alla città, con il pittoresco borgo proteso sul mare di Santa Lucia che si allontana dalla vista. Nel tuo viaggio delle radici, ti consigliamo di passare da qui e perderti nel groviglio di vicoli e gradinate del **Pallonetto di Santa Lucia**.

Un altro luogo simbolo del viaggio degli emigranti è l'edificio dell'**Immacolatella Vecchia**, restaurato in anni recenti, una sorta di "Ellis Island" napoletana, dove ci si sottoponeva alle visite mediche necessarie all'imbarco. Esiste un progetto, non ancora partito, di realizzare un Museo del Mare e dell'Emigrazione nei locali degli ex magazzini del porto. È invece già possibile consultare la banca dati "Passaporti ed emigrazione" resa accessibile online dall'**Archivio di Stato di Napoli**, che raccoglie circa 30mila nominativi.

Intanto, il Novecento veniva inaugurato in Campania con la costruzione di una poderosa infrastruttura che avrebbe influito sulle vite di tanti: l'Acquedotto Pugliese, che aveva origine nel centro irpino di Caposele e giungeva, appunto, sino al Sud della Puglia, terra fino ad allora "assetata" (puoi approfondire questa storia al **MuDeA, il Museo delle Acque** di Caposele).

Nel corso del Novecento, un'altra importante "stazione della memoria" in Campania è la seconda guerra mondiale. Per via della sua posizione centrale nel Mediterraneo, la regione fu un drammatico teatro di guerra, e Napoli fu la città più bombardata dell'intero conflitto, contando tre le 20 e le 25 mila vittime.

Il sottosuolo della città dalla storia millenaria, che ospitava le Catacombe dei primi cristiani e la fitta rete di cunicoli e cisterne dell'acquedotto borbonico, diede rifugio a decine di migliaia di persone, che qui vissero mesi interi mentre sopra le loro teste strade e palazzi crollavano. Puoi addentrarti nei meandri di questa storia visitando il **Museo della Guerra**, che sorge nel

«Partono 'e bastimente / pe' terre assaje luntane / cántano a buordo só' napulitan») partem os navios para terras muito distantes, cantam a bordo, são de Nápoli): assim começa a canção *Santa Lucia luntana*, escrita em 1919 por E. A. Mario, um clássico manifesto dos emigrantes. A canção fala da última despedida da cidade, com o pitoresco vilarejo a estender-se no mar de Santa Lúcia que se afasta da vista. Em sua viagem em buscas das raízes, recomendamos que você passe por aqui e se perca no emaranhado de vielas e escadarias de **Pallonetto di Santa Lucia**.

Outro local símbolo da viagem dos emigrantes é o edifício **Immacolatella Vecchia**, restaurado nos últimos anos, uma espécie de "Ellis Island" napolitana, onde as pessoas realizavam os exames médicos necessários ao embarque. Existe um projeto, ainda não iniciado, de criação de um Museu do Mar e da Emigração nas instalações dos antigos armazéns portuários. No entanto, já é possível consultar a base de dados "Passaportes e emigração" disponibilizada online pelo **Arquivo do Estado de Nápoles**, que reúne cerca de 30 mil nomes.

Entretanto, no século XX foi inaugurado na Campânia com a construção de uma poderosa infraestrutura que influenciaria a vida de muitos: o Aqueduto da Puglia, que teve origem no centro irpiano de Caposele e chegava, de fato, até ao sul da Puglia, terra até então "arrasa pela sede" (você pode saber mais sobre essa história no **MuDeA, o Museu das Águas** de Caposele).

Durante o século XX, outro importante "marco da memória" na Campânia foi a Segunda Guerra Mundial. Devido à sua posição central no Mediterrâneo, a região foi um dramático teatro de guerra, e Nápoles foi a cidade mais bombardeada de todo o conflito, contando entre 20 e 25 mil vítimas.

O subsolo da cidade milenar, que hospedava as Catacumbas dos primeiros cristãos e uma densa rede de túneis e cisternas do aqueduto dos Bourbon, deu refúgio a dezenas de milhares de pessoas, que aqui viveram durante meses inteiros enquanto em cima de suas cabeças as

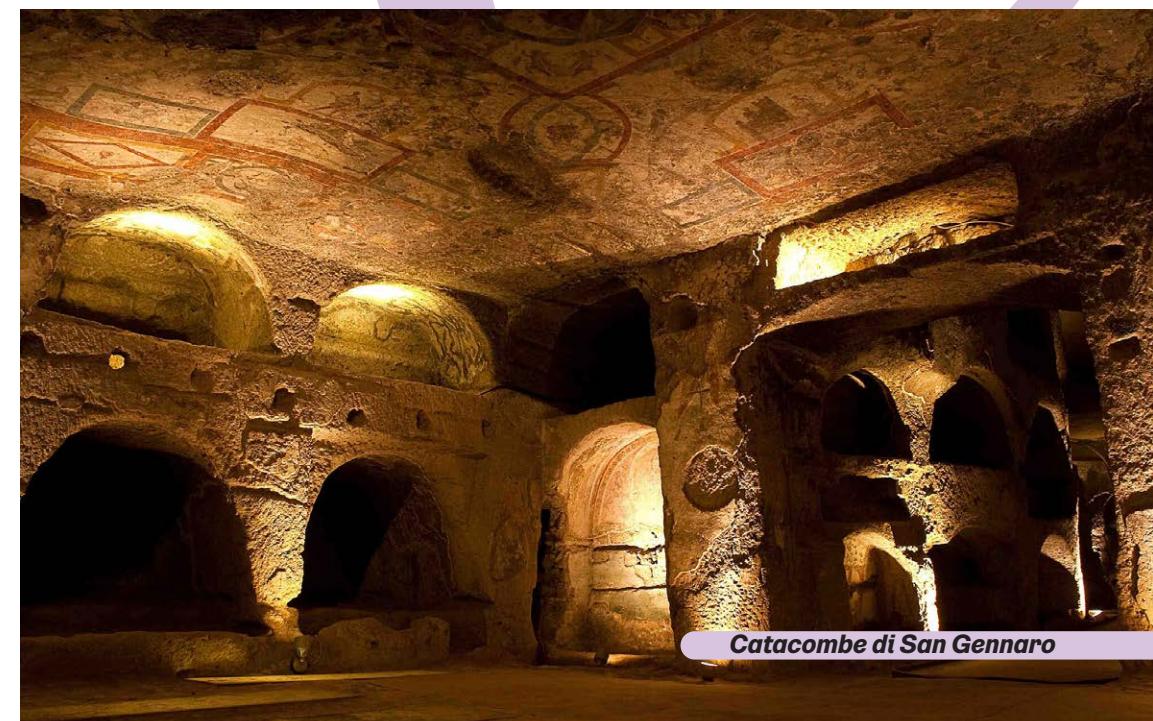
percorsi di Napoli sotterranea, o le **Catacombe di San Gennaro**, dove fu sepolti il santo patrono.

Nel settembre 1943 la regione ospitò lo Sbarco di Salerno, la più importante operazione anfibia della storia moderna, che coinvolse ben 200mila soldati dei Paesi Alleati. Quando però gli Alleati giunsero a Napoli, la trovarono già liberata dai nazisti: la popolazione e i militari italiani erano infatti insorti in massa nelle cosiddette "Quattro giornate di Napoli" (per questo la città è stata insignita della Medaglia d'oro al valor militare). Nei mesi successivi allo sbarco, Salerno ospitò i primi Governi dell'Italia post-fascista e la famiglia reale dei Savoia, divenendo di fatto "Capitale" fino alla liberazione di Roma. Puoi ritessere il filo di questa storia al **Museo dello Sbarco e Salerno Capitale**.

Tra gli eventi del Novecento impressi nella memoria di tutti, non possiamo non ricordare infine il terremoto dell'Irpinia, che nel 1980 si abbatté sulle province di Salerno, Avellino e della lucana Potenza, radendo al suolo interi paesi e provocando 2914 morti e trecentomila

ruas e edifícios desabavam. Você pode mergulhar nas profundezas desta história visitando o **Museu da Guerra**, que fica ao longo da rota subterrânea de Nápoles, ou as **Catacumbas de San Gennaro**, onde o padroeiro foi sepultado. Em setembro de 1943, a região recebeu o desembarque em Salerno, a operação anfibia mais importante da história moderna, que envolveu cerca de 200 mil soldados dos países Aliados. No entanto, quando os Aliados chegaram a Nápoles, encontraram-na já libertada dos nazistas: a população e os soldados italianos tinham de fato insurgido em massa durante os chamados "Quatro dias de Nápoles" (por esta razão a cidade foi galardoadas com a Medalha de Ouro ao valor militar). Nos meses seguintes ao desembarque, Salerno acolheu os primeiros governos da Itália pós-fascista e da família real de Savoia, tornando-se efetivamente a "Capital" até à libertação de Roma. Você pode refazer o fio desta meada no **Museu do desembarque e Salerno Capital**.

Entre os acontecimentos do século XX gravados na memória de todos, não podemos deixar de relembrar o terremoto da Irpinia, que em



Catacombe di San Gennaro



Museo di Pulcinella, del Folklore e delle Civiltà Contadina, Acerra

sfollati. Dopo il dramma di quell'evento, esasperato dai limiti della macchina dei soccorsi, sarebbe nata in Italia la Protezione Civile. Moltissime persone, dopo aver perso tutto, avrebbero continuato per anni e anni a vivere in container, roulotte e vagoni ferroviari.

Nel tuo viaggio, ti parleranno delle origini della tua famiglia anche i luoghi che custodiscono la cultura popolare di questa terra. Non dimentichiamo del resto che qui, nelle sale dei Conservatori storici della città, si sviluppò la Scuola musicale napoletana che primeggiò sulle scene italiane ed europee. A Napoli trovi la **Casa del Mandolino**, dedicata al celebre strumento musicale spesso associato alla tradizione italiana nell'immaginario internazionale; qui si tengono anche corsi e spettacoli. Mentre a Pagani (Salerno), centro di riferimento per la tradizione delle *tammurriate* campane votive, sorge il **Museo della Tammorra e della Tradizione Madonna del Carmelo detta "delle Galline"**.

Avgai poi l'impressione di partecipare alla vita quotidiana dei tuoi antenati nei musei

1980 atingiu as províncias de Salerno, Avellino e Potenza na Basilicata, arrasando cidades inteiras e causando 2.914 mortos e trezentas mil pessoas desabrigadas. Após o drama daquele acontecimento, exasperado pelas limitações das estruturas para os resgates, nasceu na Itália o corpo da Proteção Civil. Muitas pessoas, depois de perderem tudo, durante anos e anos continuaram a viver em contêiners, motorhomes e vagões ferroviários.

Durante sua viagem, os lugares que preservam a cultura popular desta terra também lhe contarão sobre as origens da sua família, começando pela música. Não podemos esquecer que aqui, nas salas dos Conservatórios históricos da cidade, a Escola Musical Napolitana desenvolveu-se e destacou-se no cenário italiano e europeu. Em Nápoles você encontrará a **Casa do Bandolim**, dedicada ao famoso instrumento musical que no imaginário internacional é frequentemente associado à tradição italiana; aqui também são realizados cursos e espetáculos. Já em Pagani (Salerno), centro de referência na tradição dos sinos votivos *tammurriate*, surge o **Museu da**

demo-etno-antropológici della regione, tra questi il **Museo delle Arti e Tradizioni Popolari** di Fragneto Monforte (Benevento) e il **Museo della Civiltà Contadina "Michele Rosso"** di Somma Vesuviana, Napoli (www.museocontadino.com).

Al **Museo delle Feste** di Quadrelle, Avellino (www.museodellefeste.it), ti immergerai nella gioiosa ritualità delle feste campane, tra culti religiosi e appuntamenti pagani, "vestiti della domenica" e piatti tipici legati alle varie ricorrenze. Pulcinella, il personaggio che ha dato vita alla più famosa maschera del carnevale campano, secondo la leggenda è nato ad Acerra (Caserta) e qui sorge il **Museo di Pulcinella, del Folklore e delle Civiltà Contadina** (www.museodipulcinella.it), dove potrai sognare tra costumi originali, un gabbiotto teatrale del Seicento e persino un presepe "pulcinellesco".

Conosci le *janare*, le streghe di Benevento? In passato la loro fama le precedeva: si diceva fossero donne dedite alla magia, che di notte si intrufolavano nelle case dei loro nemici, compiendo malefici sui bambini. Non pochi furono i processi alle - reali o presunte - malcapitate *janare*, come attestano numerosi documenti storici. **JANUA - il Museo delle Streghe** di Benevento ti porterà in questo mundo simbólico, tra ex-voto, amuleti, pane antropomorfo ed erbe "guaritrici".

Nel tuo viaggio ti consigliamo anche di passare da um luogo dall'alto valore simbólico: il **Museo della Resistenza alla Camorra** a Casal di Principe, nell'area metropolitana di Napoli. Il Museo è stato allestito a "Casa don Diana" (dongiuseppediana.org) sorta in memoria del parroco che fu ucciso nel 1994. Questo luogo, come altri, testimonia l'impegno di molti campani per promuovere i valori della legalità, in una terra spesso riduttivamente associata alla piaga della malavita organizzata.

Tammorra e da Tradição de Nossa Senhora do Carmelo conhecida como "das Galinhas". Você terá então a impressão de participar do cotidiano de seus antepassados nos museus demo-etno-antropológicos da região, incluindo o **Museu de Artes e Tradições Populares** de Fragneto Monforte (Benevento) e o **Museu da Civilização Rural "Michele Rosso"** de Somma Vesuviana, Nápoles (www.museocontadino.com).

No **Museu das Festas** de Quadrelle, Avellino (www.museodellefeste.it), você mergulhará na alegre ritualidade das festas da Campânia, entre cultos religiosos e eventos pagãos, "roupas do domingo" e pratos típicos ligados aos vários eventos. Pulcinella, personagem que deu vida à máscara mais famosa do carnaval da Campânia, segundo a lenda nasceu em Acerra (Caserta) e aqui surge o **Museu de Pulcinella, do Folclore e da Civilização Rural** (www.museodipulcinella.it), onde você pode sonhe entre trajes originais, uma cabine de teatro do século XVII e até mesmo um presépio no estilo de "Pulcinella".

Você conhece as *janare*, as bruxas de Benevento? No passado a sua fama as precedia: dizia-se que eram mulheres dedicadas à magia, que à noite entravam furtivamente nas casas dos seus inimigos, lançando feitiços malignos sobre as crianças. Não foram poucos os processos e julgamentos contra as - reais ou presumida - infelizes *janares*, como atestam inúmeros documentos históricos. **JANUA - o Museu das Bruxas** de Benevento irá levá-lo a este mundo simbólico, entre ex-votos, amuletos, pães antropomórficos e ervas "curativas".

Em sua viagem também recomendamos que você passe por um lugar de alto valor simbólico: o **Museu da Resistência à Camorra** em Casal di Principe, na região metropolitana de Nápoles. O Museu foi instalado na "Casa Don Diana" (dongiuseppediana.org) construída em memória do pároco assassinado em 1994. Este lugar, assim como outros, testemunha o empenho de muitas pessoas da Campânia na promoção dos valores da legalidade, em uma terra muitas vezes associada de forma redutiva à praga do crime organizado.

The voice of Italy: i famosi della Campania nel mondo

The voice of Italy: os famosos da Campânia no mundo

Impossibile racchiudere in poche pagine l'estro esuberante, l'incredibile arguzia, la teatrale creatività dei campani divenuti bandiera per eccellenza dell'italianità nel mondo.

Dell'alta sartoria *made in Italy* ci parla lo stilista **Rocco Barocco** (1944), nato Rocco Muscariello a Napoli e cresciuto a Ischia; eredi della grande sartorialità partenopea sono anche le sartorie d'élite Marinella, Isaia e Kiton e l'artigianato fornitore della Real casa Inglese Talarico.

Fabio Cannavaro (Napoli, 1973) è il giocatore con più presenze da capitano nella Nazionale ed è considerato uno dei migliori difensori nella storia del calcio italiano. Ha rinnovato il potere iconico dell'Italia sul grande schermo **Paolo Sorrentino** (Napoli 1970), premio Oscar per il film *La grande bellezza*.

Tra i nomi che "suonano italiano" (e non a torto) ci sono il maestro **Riccardo Muti** (Napoli, 1941), già direttore del Teatro alla Scala di Milano (per quasi vent'anni) e dei Berliner Philharmoniker, e il maestro **Antonio Pappano**, già direttore della Royal Opera House e di Santa Cecilia, nato nel 1959 a Epping, in Inghilterra, da genitori di Castelfranco in Misano (Benevento). Per la musica leggera, da tempo occupano le luci della ribalta internazionale **Peppino di Capri, Edoardo Bennato, Massimo Ranieri, Gigi D'Alessio** e il maestro **Beppe Vessicchio**, quest'ultimo divenuto un'icona come direttore dell'orchestra del Festival di Sanremo.

Nel campo delle arti visive indiscussa è la fama del fotografo napoletano **Mimmo Jodice** e dell'artista della transavanguardia **Mimmo**

É impossível resumir em poucas páginas a inspiração exuberante, a inteligência incrível, a criatividade teatral do povo da Campânia que se tornou a bandeira por excelência da italianidade no mundo.

Sobre a alta costura *made in Italy* nos fala o estilista **Rocco Barocco** (1944), nascido em Rocco Muscariello em Nápoles e criado em Ischia; entre os herdeiros da grande alfaiataria napolitana identificando também os alfaiates de elite Marinella, Isaia e Kiton e o artesanato fornecedor da Real Casa Inglesa Talarico.

Fabio Cannavaro (Napoli, 1973) é o jogador com mais participações como capitão da seleção Nacional e é considerado um dos melhores zagueiros da história do futebol italiano.

Paolo Sorrentino (Nápoles 1970), vencedor do Oscar com filme *A Grande Beleza*, renovou o poder icônico da Itália na grande tela do cinema.

Entre os nomes que "ressoam em italiano" (e com razão) estão o maestro **Riccardo Muti** (Nápoles, 1941), já diretor do *Teatro alla Scala* de Milão (durante quase vinte anos) e da Berliner Philharmoniker, e o maestro **Antonio Pappano**, já diretor da Royal Opera House e de Santa Cecilia, nascido em 1959 em Epping, Inglaterra, filho de pais de Castelfranco in Misano (Benevento). Na música pop, **Peppino di Capri, Edoardo Bennato, Massimo Ranieri, Gigi D'Alessio** e o maestro **Beppe Vessicchio** ocupam há muito tempo os holofotes internacionais, tendo este último se tornado um ícone como diretor da orquestra do Festival de Sanremo.

No campo das artes visuais, é indiscutível a



Paolo Sorrentino

Paladino, originario del Sannio, autore della celeberrima installazione della *Montagna di sale*. Tra i tanti chef assurti alla fama internazionale ricordiamo la notorietà pluristellata di **"Don" Alfonso Iaccarino** (Massa Lubrense, 1947) e **Antonino Cannavaciulo** (Vico Equense 1975), celebre giudice del programma tv *MasterChef Italia*.

I SANTI DI TUTTI

Tra gli *influencer* campani il primato spetta decisamente a lui, **San Gennaro**. Più che un santo patrono, "uno di famiglia" per i napoletani, che ne hanno esportato il culto in tutto il mondo, dagli Stati Uniti (dove la sua festa è uno degli appuntamenti più partecipati della Little Italy di New York) all'Australia, passando per il Brasile. Gennaro, vescovo di Benevento, fu martirizzato nel III secolo a Miseno, durante le persecuzioni di Diocleziano. L'appassionato culto napoletano ha origine nel Cinquecento, quando un gruppo di nobili promise a San Gennaro - addirittura, davanti a un notaio - l'edificazione di una cappella in cambio della salvezza della città dalla peste e dai terremoti. Il miracolo si verificò, e così san Gennaro "prese casa" a Napoli. Da allora i napoletani tornano a invocarne le grazie

fama do fotógrafo napolitano **Mimmo Jodice** e do artista transvanguardista **Mimmo Paladino**, originário de Sannio, autor da famosa instalação *Montanha de sal*. Entre os muitos chefs que alcançaram fama internacional, lembramos a notoriedade pluri-estrelada de **"Don" Alfonso Iaccarino** (Massa Lubrense, 1947) e **Antonino Cannavaciulo** (Vico Equense 1975), famoso jurado do programa de TV *MasterChef Italia*

OS SANTOS DE TODOS

Entre os *influencers* da Campânia, a primazia vai definitivamente para ele, **San Gennaro**. Mais do que um santo padroeiro, "um membro da família" para os napolitanos, que exportaram o seu culto em todo o mundo, desde os Estados Unidos (onde a sua celebração é um dos eventos mais populares da Little Italy de Nova Iorque) até à Austrália, passando pelo Brasil. Gennaro, bispo de Benevento, foi martirizado no século III em Miseno, durante as perseguições de Diocleciano. O apaixonado culto napoletano tem origem no século XVI, quando um grupo de nobres prometeu a São Gennaro - até mesmo diante de um cartório - a construção de uma capela em troca de salvação da cidade da peste e dos terremotos. O milagre aconteceu e assim São Gennaro

per le cause più importanti, dalla protezione dalle eruzioni del Vesuvio alla vittoria dello Scudetto.

Il Duomo di Napoli è il luogo in cui storia, arte e devozione popolare si incontrano intorno al culto del santo. Visita la **Cappella di San Gennaro** (cappellasangennaro.it) dove si trova l'ampolla con il sangue che torna a liquefarsi tre volte l'anno, un fenomeno ancora misterioso che attira migliaia di fedeli. Mentre nel Museo del Duomo ti lascerà senza fiato il **Tesoro di San Gennaro** (tesorosangennaro.it), un inestimabile patrimonio votivo rilucente di ori e pietre preziose. Poco lontano, su un edificio del quartiere Forcella accanto alla Chiesa di San Giorgio Maggiore, potrai salutare la versione contemporanea del santo, che campeggia su un enorme **murales** firmato dallo *street artist* Jorit.

Vogliamo ricordare anche **San Giuseppe Moscati**, il "medico dei poveri", nato a Benevento nel 1880 e divenuto un punto di riferimento tra i pazienti meno abbienti di Napoli, che aiutava a curarsi anche a proprie spese. A lui è intitolato l'ospedale di Avellino, mentre le sue spoglie mortali sono venerate a Napoli, nella Basilica del Gesù Nuovo.

CANTA NAPOLI!

Rappresenta la quintessenza dell'*American dream* la vita di **Enrico Caruso**, «il tenore più grande del mondo», nato a Napoli nel 1873 da una famiglia di umili origini e divenuto una folgorante stella del teatro e del cinema d'oltreoceano. Cominciò da giovane a collezionare successi in patria, ma la leggenda vuole che una cocente delusione al Teatro San Carlo lo avesse indotto a non cantare più nella sua città. Del resto, la fama lo aveva spinto a partire verso la terra dei sogni, che consacrò la sua gloria universale. Divenuto celebre non faceva sconti sui *cachet*, ma tenne sempre in considerazione i connazionali emigrati, per i quali cantò gratuitamente in più occasioni. A 48 anni una grave malattia lo convinse a tornare a casa, dove morì nel 1921.

Ha ricevuto una stella sulla *Walk of Fame* di

"fixou residência" em Nápoles. Desde então, os napolitanos passaram a invocar as suas graças pelas causas mais importantes, desde a proteção contra as erupções do Vesúvio até a conquista do Campeonato de futebol. A Catedral de Nápoles é o lugar onde a história, a arte e a devoção popular se encontram em torno do culto ao santo. Visite a **Capela de San Gennaro** (cappellasangennaro.it) onde está a ampola com o sangue que se liquefaz três vezes ao ano, fenômeno ainda misterioso que atrai milhares de fiéis. Enquanto estiver no Museu da Catedral, o **Tesouro de San Gennaro** (tesorosangennaro.it), uma herança votiva reluzente de valor inestimável, brilhando com ouro e pedras preciosas, deixará você sem fôlego. Não muito longe, num edifício do bairro Forcella, ao lado da Igreja de San Giorgio Maggiore, é possível saudar a versão contemporânea do santo, que se destaca num enorme **mural** assinado pelo artista de rua Jorit.

Queremos lembrar também **San Giuseppe Moscati**, o "médico dos pobres", nascido em Benevento em 1880 tornou-se uma referência entre os pacientes menos favorecidos de Nápoles, que ele ajudava a tratar mesmo às suas próprias custas. A ele foi intitulado o hospital Avellino, enquanto os seus restos mortais são venerados em Nápoles, na Basílica do Jesus Novo.

CANTE NÁPOLES!

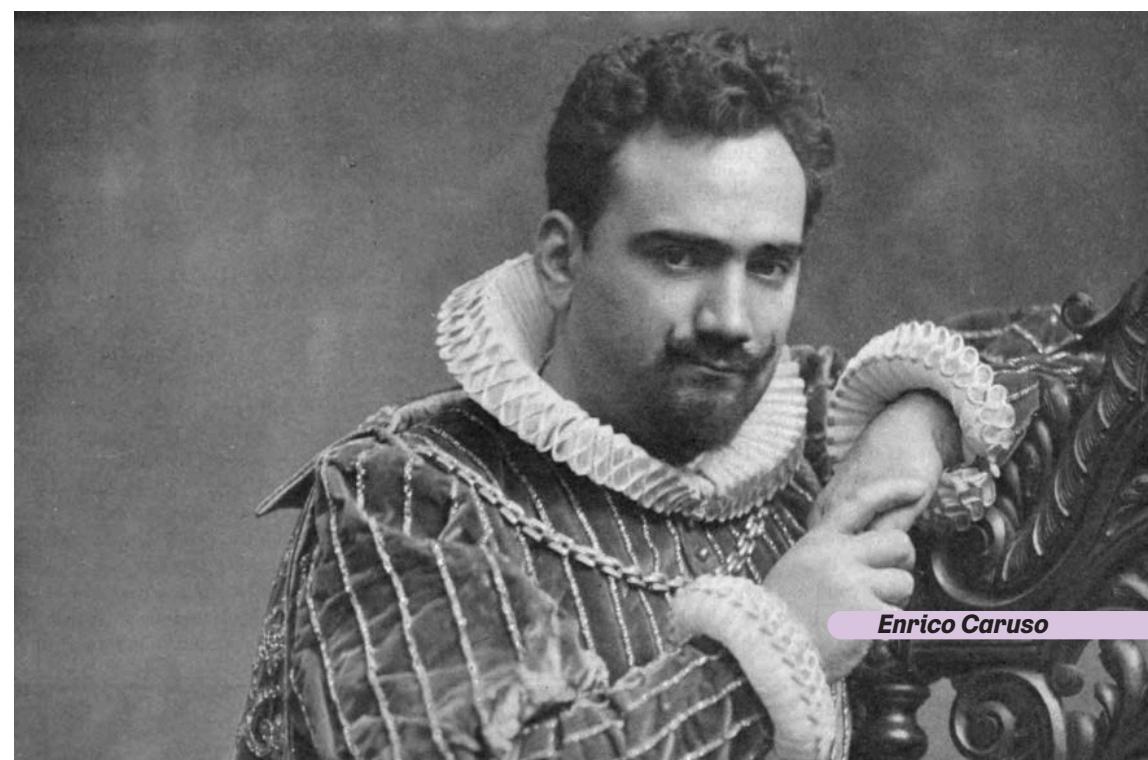
A vida de **Enrico Caruso**, "o maior tenor do mundo", nascido em Nápoles em 1873 numa família de origem humilde e que se tornou uma estrela deslumbrante do teatro e do cinema no exterior, representa a quintessência do *American dream*. Começou ainda jovem a colecionar sucessos em sua terra natal, mas diz a lenda que uma amarga decepção no Teatro San Carlo o levou a não cantar mais em sua cidade. Além disso, a fama o levou a partir para a terra dos sonhos, que consagrhou a sua glória universal. Tendo ficado famoso, não fazia descontos sobre seu *cache*, mas teve sempre em consideração os seus conterrâneos emigrantes, para os quais cantou de graça em diversas ocasiões.

Hollywood e um asteroide porta o seu nome. In patria gli è stata intitolata la Stazione Marittima nel porto di Napoli, da dove partivano le navi degli emigranti; il cantautore Lucio Dalla gli ha dedicato la canzone *Caruso*, divenuta uno dei brani italiani più popolari all'estero, che richiama il periodo della sua convalescenza sul «golfo di Surriento». Se vuoi approfondire la sua arte, visita il **Museo Caruso** nel Palazzo Reale di Napoli e la **Casa Museo Enrico Caruso** (casamuseoenricocaruso.it) nella dimora giovanile dell'artista, dove troverai foto di scena, lettere e iconiche locandine.

Portò la voce dell'Italia nel mondo anche **Cesare Andrea Bixio**, nato a Napoli nel 1896, autore di alcune delle più celebri canzoni e colonne sonore della storia italiana, che di certo i tuoi nonni conoscono a memoria. Qualche esempio? *Mamma, Parlami d'amore Mariù* (cantata da Vittorio De Sica), *Vivere*, portata al successo dal grande tenore Tito Schipa, un'altra stella made in Italy negli Usa.

Aos 48 anos, uma doença grave o convenceu a voltar para casa, onde faleceu em 1921. Ele recebeu uma estrela na *Calçada da Fama* de Hollywood e um asteroide leva seu nome. Na sua terra natal, a ele foi intitulada à Estação Marítima do porto de Nápoles, de onde partiam os navios dos emigrantes; o cantor e compositor Lucio Dalla dedicou-lhe a canção *Caruso*, que se tornou uma das canções italianas mais populares no exterior, que relembrava o período de sua convalescência no "Golfo di Surriento". Se quiser aprofundar-se na sua arte, visite o **Museu Caruso** no Palácio Real de Nápoles e a **Casa Museu Enrico Caruso** (casamuseoenricocaruso.it) na residência juvenil do artista, onde encontrará fotos de palco, cartas e cartazes icônicos.

Cesare Andrea Bixio, nascido em Nápoles em 1896, também levou ao mundo a voz da Itália, autor de algumas das canções e trilhas sonoras mais famosas da história italiana, que seus avós certamente sabem de cor. Algum exemplo? *Mamma, Parlami d'amore Mariù* (cantada



Enrico Caruso

«Tu vuo' fa' l'americano... Sient'a mme chi t' o ffa fa»: unì a maestria do jazzista consumato al sorriso sornione do grande show man, e così conquistò o coração de milhões de pessoas **Renato Carosone** (all'anagrafe, Carusone) nato a Napoli nel 1920. La canzone napoletana, lo swing e il rock d'oltreoceano, gli echi dei ritmos africanos incontrati nel periodo da artista emigrante in Eritrea si fondevano nel suo stile, valorizzati dal sodalizio con o paroliere Nisa. Fu l'unico, oltre a grande Domenico Modugno, a conquistar anche il mercato degli Stati Uniti senza tradurre le sue canzoni.

A CASA SULLA SCENA

Il cognome **De Filippo** è sinônimo de teatro, a Napoli e ovunque nella Península. I fratelli Titina, Eduardo e Peppino, filhos de um outro celebre commediografo napoletano, Eduardo Scarpetta, sono stati un ponto de referimento nacional de arte scénica. Eduardo, poi, oltre che per le doti interpretativas é recordato come uno dei più grandes dramaturgos del

por Vittorio De Sica), Vivere, levada ao sucesso pelo grande tenor Tito Schipa, outra estrela do made in Italy nos EUA.

«Tu vuo' fa' l'americano... Sient'a mme chi t' o ffa fa»: combinou a maestria do consumado músico de jazz com o sorriso malicioso do grande show man, e assim conquistou o coração de milhões de pessoas, **Renato Carosone** (registrado no cartório como Carusone) nasceu em Nápoles em 1920. A Canção napoletana, o swing e o rock do outro lado do oceano, os ecos dos ritmos africanos encontrados durante seu período em que como artista emigrante na Eritrea fundiram-se em seu estilo, potencializados pela parceria com o letrista Nisa. Foi o único, além do grande Domenico Modugno, a conquistar também o mercado dos Estados Unidos sem traduzir suas músicas.

EM CASA NO PALCO

O sobrenome **De Filippo** é sinônimo de teatro, em Nápoles e em toda a Península. Os irmãos Titina, Eduardo e Peppino, filhos de outro famoso dramaturgo napoletano, Eduardo Scarpetta, foram referência nacional na arte cénica. Eduardo, então, não apenas por sua habilidade interpretativa, é lembrado como um dos maiores dramaturgos italianos do século XX, pai de obras-primas ainda hoje reproduzidas nos cartazes dos teatros nacionais. Também graças às adaptações cinematográficas de muitas das suas obras, as falas-chave de obras como *Napoli milionária*, *Filumena Marturano* ou *Natale in casa Cupiello* são património de todos. Entre os outros grandes homens do teatro do século XX devemos mencionar pelo menos **Roberto De Simone**, um autor de dignidade internacional e uma figura importante, aliás, pela contribuição dada ao movimento de renascimento da música tradicional italiana nos anos setenta como a alma da *Nuova Compagnia di Canto Popolare*.

ÍCONES DA GRANDE TELA

Antonio De Curtis, também conhecido pelo nome artístico Totô, foi o "príncipe do riso", intérprete régio do humor napoletano em quase

Novecento italiano, padre de capolavori tutto ria riprodotti nei cartelloni dei teatros nacionais. Anche grazie alle trasposizioni cinematografiche de molti de suoi lavori, le battute capitali de opere come *Napoli milionaria*, *Filumena Marturano* o *Natale in casa Cupiello* sono patrimonio di tutti.

Tra gli altri grandi uomini de teatro do Novecento dobbiamo citare almeno **Roberto De Simone**, autor de dignidade internacional e figura importante, inoltre, per il contributo dato al movimento de riproposta da musica tradicional italiana negli anni Settanta come anima della Nuova Compagnia di Canto Popolare.

ÍCONES DEL GRANDE SCHERMO

Antonio De Curtis in arte **Totô** fu il «príncipe della risata», regale interprete dell'umorismo napoletano in quasi cento film, ma indimenticabile anche nei suoi ruoli drammatici. Era nato nel 1898 nel popolare rione Sanità e furono il teatro, o cinema e a televisão a riscattarlo da una giovinezza disagiata. Nobile lo divenne anche sulla carta: figlio illegitimo del marchese Giuseppe De Curtis, lottò tutta la vita per vedersi attribuito un titolo gentilizio (il suo nome completo sarebbe troppo longo da riportare qui!). Ma per Napoli e per l'Italia, fu *l'ars comica* la sua "patente de nobilità". L'espressività spassosa e il velo di malinconia che riuscì a fondere nella sua "maschera" fanno pensare a lui come al Charlie Chaplin italiano. Scrisse anche canzoni commoventi in dialeto napoletano divenute classici, come *Malafemmena*.

Nel firmamento do cinema internacional, la regina italiana é lei: **Sophia Loren**, al secolo Sofia Costanza Brigida Villani Scicolone, nata a Roma nel 1934 e cresciuta a Pozzuoli. La sua beleza stregò a giuria de Miss Italia che nel 1959 creò per lei o título de "Miss Elegância", mas fu o fogo che le bruciava dentro a farla divenire a buon diritto una diva in Italia e a Hollywood.

Iconica in coppia con Marcello Mastroianni in film como *Ieri, oggi, domani* - é entrata nel

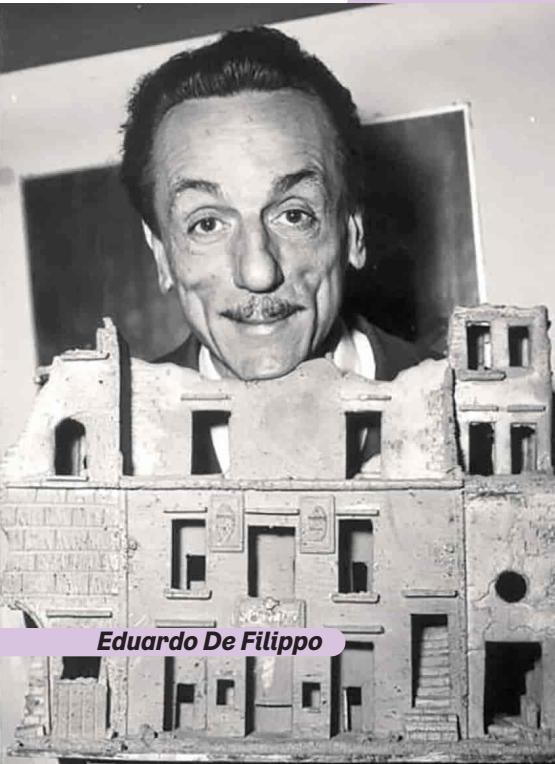


Sophia Loren

cem filmes, mas também inesquecível em seus papéis dramáticos. Nascido em 1898 no popular bairro de Sanità e foram o teatro, o cinema e a televisão que o resgataram de uma juventude desfavorecida. Ele também se tornou nobre no papel: filho ilegítimo do Marquês Giuseppe De Curtis, lutou a vida toda para conseguir um título de nobreza (seu nome completo seria muito longo para relatar aqui!). Mas para Nápoles e para a Itália, a *ars comica* foi a sua "licença de nobreza".

A expressividade hilária e o véu de melancolia que conseguiu mesclar em sua "máscara" nos fazem pensar nele como a um Charlie Chaplin italiano. Ele também escreveu canções commoventes em dialeto napoletano, que se tornaram clássicos, como *Malafemmena*.

No firmamento do cinema internacional, ela é a rainha italiana: **Sophia Loren**, Sofia Costanza Brigida Villani Scicolone, nascida em Roma em 1934 e criada em Pozzuoli. Sua beleza encantou o júri da Miss Itália que em 1959 criou para ela o título de "Miss Elegância", mas foi o fogo que ardia dentro dela que a fez se tornar uma



Eduardo De Filippo

mito la scena del suo scanzonato *streaptise*, *Matrimonio all'italiana*, *Una giornata particolare*, quest'ultimo firmato da un altro campano, Ettore Scola. Guadagnò un Premio Oscar con *La Ciociara* di Vittorio De Sica e un altro alla carriera. Recitò anche a Hollywood, con mostri sacri come Charlie Chaplin, Paul Newman, Marlon Brando, Gregory Peck. Ha una stella sulla *Walk of fame* e nell'immaginario collettivo è il simbolo stesso della femminilità italiana.

LA VIA DEI RACCONTI

Anche se non conosci il nome di **Giambattista Basile**, poeta di corte nato a Giugliano in Campania nel 1566, di certo conosci i suoi racconti! Ebbene sì: *Cenerentola*, *Rapunzel*, *Il gatto con gli stivali*, *La bella addormentata nel bosco* e altri celeberrimi classici "della buonanotte", diffusi nelle versioni di Charles Perrault, di Hans Christian Andersen, dei fratelli Grimm e di Johann Ludwig Tieck furono ispirati dai personaggi de *Lo cunto de li cunti overo lo trattenimento de' peccerille*, l'opera di Basile che raccoglieva cinquanta *cunti* ("racconti") in lingua napoletana.

Più vicina ai giorni nostri, una figura rappresentativa della letteratura tra Otto e Novecento è **Matilde Serao**, nata a Patrasso nel 1856 da padre napoletano esule in Grecia perché antiborbonico. L'Unità d'Italia avrebbe permesso alla famiglia di tornare in patria. La sua penna brillante portò poi Matilde a Roma, dove conobbe il futuro marito Edoardo Scarfoglio, compagno di ambiziosi percorsi professionali, prima nella Capitale, poi a Napoli, dove i due fondarono il quotidiano *Il Mattino* (tuttora in stampa). Dopo la separazione, Serao avrebbe continuato la sua attività di primo piano nel giornalismo inaugurando una nuova testata, *Il Giorno*.

Se vuoi approfondire la tua conoscenza della storia sociale napoletana, ben più che una monografia dedicata ti sarà utile la lettura di romanzi come *Il ventre di Napoli* (1884) e *Il paese di cuccagna* (1891), in cui la giornalista e scrittrice si addentrò in modo tagliente tra

diva na Itália e em Hollywood. Icônica em dupla com Marcello Mastroianni em filmes como *Ontem, hoje, amanhã* - tornou-se lendária a cena de sua desajeitada *streaptise*, *Casamento à italiana*, *Um dia particular*, este último dirigido por outro campâo, Ettore Scola. Ele ganhou o Prêmio Oscar por *La Ciociara*, de Vittorio De Sica, e outro pela carreira. Também atou em Hollywood, com monstros sagrados como Charlie Chaplin, Paul Newman, Marlon Brando, Gregory Peck. Ela tem uma estrela na Calçada da Fama e no imaginário coletivo é o próprio símbolo da feminilidade italiana.

O CAMINHO DOS CONTOS

Mesmo que você não conheça o nome de **Giambattista Basile**, poeta da corte nascido em Giugliano, na Campânia, em 1566, certamente conhece seus contos! Pois é: *Cinderela*, *Rapunzel*, *O gato de Botas*, *A Bela Adormecida no bosque* e outros muito famosos clássicos da "hora de dormir", populares nas versões de Charles Perrault, Hans Christian Andersen, dos Irmãos Grimm e Johann Ludwig Tieck, foram inspirados em personagens de *Lo cunto de li cunti overo lo trattenimento de' peccerille*, obra de Basile que reuniu cinquanta *cunti* ("contos") em língua napoletana.

Mais próxima dos dias, uma figura representativa da literatura entre os séculos XIX e XX é **Matilde Serao**, nascida em Patrasso em 1856, filha de pai napolitano exilado na Grécia por ser anti-Bourbon. A unificação da Itália teria permitido à família regressar à sua terra natal. A sua brilhante capacidade na escrita levou então Matilde até Roma, onde conheceu o seu futuro marido Edoardo Scarfoglio, companheiro de ambiciosos percursos profissionais, antes na Capital, depois em Nápoles, onde os dois fundaram o jornal *Il Mattino* (até hoje ainda em circulação). Após a separação, Serao continuou sua atividade de liderança no jornalismo inaugurando um novo jornal, *Il Giorno*.

Se você deseja aprofundar seu conhecimento da história social napoletana, bem mais que

bassifondi e degrado urbano, superstição e malattie, malvivenza e saper vivere popolare.

LA FORZA DELLA RAGIONE

Ricorda, infine, che dalla Campania vengono alcuni dei principali esponenti del pensiero filosofico occidentale. Tra questi **Giordano Bruno**, nato a Nola (Napoli) nel 1548, il quale trovò la morte in Campo de' Fiori a Roma, bruciato vivo sul rogo dalla Santa Inquisizione a causa delle sue idee "eretiche". E ancora, **Giovan Battista Vico** (Napoli, 1668), padre della famosa teoria dei "corsi e ricorsi storici", e **Benedetto Croce**, esponente principe dell'idealismo italiano novecentesco, il quale nacque in Abruzzo nel 1866 ma visse a Napoli, proprio nella casa che appartenne a Vico. Il suo ricchissimo archivio è custodito dalla **Fondazione Croce** (www.fondazionebenedettocroce.it).

uma monografia dedicada, será útil a leitura de romances como *Il ventre di Napoli* (1884) e *Il Paese di Cuccagna* (1891), em que a jornalista e escritora mergulhou de forma penetrante entre as favelas e a decadência urbana, superstição e a doenças, crime organizado e *savoir vivre* popular.

A FORÇA DA RAZÃO

Por fim, lembre-se que alguns dos principais expoentes do pensamento filosófico ocidental vêm da Campânia. Entre estes **Giordano Bruno**, nascido em Nola (Nápoles) em 1548, encontrou a morte no Campo de' Fiori em Roma, queimado vivo na fogueira pela Santa Inquisição por causa das suas ideias "heréticas". E ainda, **Giovan Battista Vico** (Nápoles, 1668), pai da famosa teoria dos "cursos e recorrências históricas" e **Benedetto Croce**, principal expoente do idealismo italiano do século XX, que nasceu no Abruzzo em 1866, mas viveu em Nápoles, exatamente na casa que pertencia ao Vico. Seu riquíssimo arquivo é mantido pela **Fundação Croce** (www.fondazionebenedettocroce.it).



Benedetto Croce

Il palcoscenico della cucina

O palco da cozinha

Se hai avuto la fortuna di ricevere un invito a pranzo dai tuoi cugini campani, è bene che tu arrivi preparato: sappi che potresti alzarti da tavola molto tardi e con qualche chilo in più!

In Campania il ricettario è un vocabolario dei sentimenti, che ti parla attraverso impasti generosi, calde fritture e morbidi strati di condimenti.

Ovunque, dal convivio in famiglia al tavolo di un ristorante o al *food truck*, il cibo qui è una cosa seria.

Il tuo "primo appuntamento" con la cucina campana ti porterà in una pizzeria di Napoli. Dove se no? Da qualunque continente tu provenga mangi di certo la **pizza** da tutta la vita, ma devi andare nella città partenopea se vuoi assaporare quella originale. La pizza è più che un piatto tipico: è il manifesto della cucina italiana, tanto da rientrare nel più celebre stereotipo sugli italiani, «pizza e mandolino», appunto. Un'immagine di certo riduttiva, che tuttavia fa riferimento a quelli che sono due grandi archetipi della cultura partenopea, l'uno in cucina, l'altro nella musica.

Nella tua terra d'origine la pizza si mangia da secoli, un tempo in varianti semplici, condita anche solo con sale e aglio. A fine Ottocento nacque la grande regina: la **pizza Margherita**, con mozzarella, pomodoro e una foglia di basilico. Secondo la vulgata consolidata, sarebbe stata dedicata a Margherita di Savoia in visita a Napoli, anche se questa storia è dibattuta; c'è poi chi sostiene che la Margherita così come la conosciamo - con il pomodoro in scatola al posto di quello fresco - sia nata addirittura tra i pizzaioli napoletani d'oltreocchio. Di certo, puoi parlare di pizza napoletana

Se teve a sorte de receber um convite para almoçar dos seus primos da Campânia, é importante que você esteja preparado: saiba que poderá levantar-se da mesa muito mais tarde e com alguns quilos a mais!

Na Campânia o livro de receitas é um vocabulário de sentimentos, que fala através de massas generosas, frituras quentes e macias camadas de temperos.

Em todos os lugares, desde o convívio familiar até uma mesa de restaurante ou um *food truck*, a comida aqui é coisa séria.

O seu "primeiro encontro" com a culinária da Campânia o levará a uma pizzaria em Nápoles. Onde mais? Seja qual for o continente de onde você vem, certamente comeu pizza a vida toda, mas é preciso ir à cidade napolitana se quiser provar a original. A pizza é mais do que um prato típico: é o manifesto da culinária italiana, tanto que se enquadra no mais famoso estereótipo dos italianos, "pizza e bandolim", pois. Uma imagem certamente redutora, que, no entanto, remete aos dois grandes arquétipos da cultura napolitana, um na cozinha e outro na música.

Na sua terra de origem, a pizza é consumida há séculos, no passado com variações simples, até mesmo temperada apenas com sal e alho. No final do século XIX nasceu a grande rainha: a **pizza Margherita**, com muçarela, tomate e folha de manjericão. Segundo a crença popular consolidada, teria sido dedicada a Margarida de Savoia em visita a Nápoles, embora esta história seja bastante discutida; há também quem afirme que a Margherita como a conhecemos - com tomates enlatados em vez de frescos - nasceu até entre os pizzaiolos



Pizza napoletana

solo se il disco è soffice e fragrante, sottile al centro e circondato da un alto cornicione di pasta (e qui sta la differenza con la "descendente" romana, sottile e croccante).

«*Tu vulate 'a pizza... c'a pummarola 'ncoppa*» cantava Giorgio Gaber: alzi la mano chi non è d'accordo! Dal 2017 l'arte del pizzaiolo napoletano è riconosciuta Patrimonio immateriale tutelato dall'UNESCO. Vale la pena fare a fila per assaggiarla nelle pizzerie più antiche di Napoli, che sorgono spesso in spazi piccoli e modesti tra i vicoli del centro storico.

La pasta è l'altra grande icona dell'identità alimentare campana, consolidatasi con la storia dei suoi laboratori che dall'Ottocento inauguraroni l'industria pastaria in Italia, molti dei quali attivi ancora oggi. Devi assolutamente incoronare la tua esperienza in Campania con un saporito **piatto 'e maccarun**, il più tipico formato di pasta (quella di **Gragnano** è un prodotto IGP).

Il condimento per eccellenza, naturalmente, è il pomodoro - tra i più famosi il **Piennolo del Vesuvio DOP**, il **San Marzano DOP** o il **Fiaschello di Battipaglia** -, fresco o in conserva. Da queste parti preparare *hand made*

napolitanos no exterior. Certamente, é possível falar em pizza napolitana apenasse o disco for macio e fragrante, fino no centro e rodeado por uma borda alta de massa (e aqui está a diferença com a "descendente" romana, fina e crocante).

«*Tu vulate 'a pizza... c'a pummarola 'ncoppa*» cantava Giorgio Gaber: levante a mão quem não concorda! Desde 2017, a arte do pizzaiolo napoletano é reconhecida como patrimônio imaterial protegido pela UNESCO. Vale a pena fazer fila para saboreá-la nas pizzarias mais antigas de Nápoles, muitas vezes localizadas em espaços pequenos e modestos entre as ruelas do centro histórico.

A massa é o outro grande ícone da identidade alimentar da Campânia, consolidada com a história dos seus laboratórios que inauguraram a indústria das massas em Itália no século XIX, muitos dos quais ainda hoje estão ativos. É absolutamente necessário correr a sua experiência na Campânia com um saboroso **piatto 'e maccarun**, o típico formato da massa (a de **Gragnano** é um produto IGP).

O tempero por excelência, claro, é o tomate - entre os mais famosos o **Piennolo del Vesuvio**

il "boccaccio" di salsa o pelati è una tradizione ancora praticata nelle famiglie, che a fine estate chiama a raccolta tutte le generazioni.

Il principe dei sughi locali è il ragù napoletano, famoso in tutta Italia per la squisita "scio-glievolezza" della carne di manzo.

La regola di preparazione è ferrea e solo i più allenati riusciranno a sostenere il lungo tempo di cottura richiesto. «'Orràù ca me piace a me / m'o ffaceva solo mammà» recita una celebre poesia di Eduardo De Filippo: e tu lo hai mai assaggiato, come tradizione comanda? Se poi avanza qualche mestolata in pentola, guai a sprecare tanta delizia! A Napoli si fa la **frittata di pasta** con uova, formaggio e salumi, ideale per la cena o un picnic.

Tra i primi piatti tipici, vengono dall'area costiera gli **gnocchi alla sorrentina**, impastati con patate e farina, conditi con salsa di pomodoro, fiordilatte e basilico e infornati in un tegame di cocci.

Mentre nell'entroterra irpino trovi la **minestra maritata**, una zuppa di verdure miste "maritate" (cioè, sposate) con la cotica, il "salame pezzente" e altri tagli di maiale di minor pregio. Hai mai assaggiato il **gattò**? Sì, scritto proprio così! Se stavi pensando al *gateau* francese, non sbagliavi: questo piatto partenopeo al cento per cento ha nelle sue radici la cucina d'oltralpe. Galeotto, si dice, sia stato il matrimonio reale di Ferdinando I e Maria Carolina, che richiamò a corte i *monsieurs*, i cuochi delle famiglie nobili francesi. Il famoso sfornato di patate incontrò poi a Napoli gli ingredienti tipici del luogo come mozzarella, provola e salame napoletano, *et voilà*, anche in cucina il matrimonio fu fatto.

Mentre il grande protagonista delle tavolate pasquali napoletane è il **casatiello**, una squisita ciambella di pane, uova sode, salumi e formaggi, espressione per eccellenza del gusto locale della festa dedita all'abbondanza, ma importante anche per il suo valore simbolico: le strisce di pasta che ingabbiano l'uovo sodo richiamano infatti la croce e la resurrezione

DOP, o San Marzano DOP ou o Fiaschello di Battipaglia, fresco ou em conserva. Por aqui, preparar a mão o "boccaccio" de molho ou tomate pelado é uma tradição ainda praticada nas famílias, que reúnem todas as gerações no final do verão.

O princípio dos molhos locais é o ragù napoletano, famoso em toda a Itália pela requintada "suavidade" da carne bovina.

A regra de preparo é rígida e somente os mais treinados conseguirão sustentar o longo tempo de cozimento necessário. «'Orràù ca me piace a me / m'o ffaceva solo mammà» reporta um famoso poema de Eduardo De Filippo: e você já o provou, assim como manda a tradição? Se sobrar algumas conchas na panela, ai de você se desperdiçar tanta delícia! Em Nápoles, é feito o **omelete de macarrão** com ovos, queijo e salames, ideal para a janta ou um piquenique.

Entre os primeiros pratos típicos, o **nhoque à moda sorrentina** vem da zona costeira, misturado com batata e farinha, temperado com molho de tomate, fiordilatte e manjericão e assado em panela de barro.

Já no interior da Irpinia você encontrará a **sopa marinada**, uma sopa de vegetais mistos "marinados" (ou seja, casados) com torresmo, um "salame pezzente" e outros cortes de porco menos valiosos.

Você já provou o **gattò**? Sim, escrito exatamente assim! Se você estava pensando no *gateau* francês, não se enganou: este prato cem por cento napolitano tem raízes na culinária francesa. Diz-se que foi o casamento real de Fernando I e Maria Carolina que atraiu à corte os *monsieurs*, os cozinheiros das famílias nobres francesas. A famosa torta de batatas então encontrou em Nápoles os ingredientes típicos locais, como muçarela, provola e salame napoletano, e *voilà*, o casamento foi feito também na cozinha.

O grande protagonista das mesas da Páscoa napolitana é o **casatiello**, uma deliciosa rosca de pão, ovos cozidos, frios e queijos, expressão

di Gesù. Un tempo, preparare il **casatiello** per le massaie era un vero rito di primavera, una sorta di pulizia della dispensa dalle ultime provviste dell'inverno.

La mozzarella è l'altra grande protagonista di questa cucina. Tra le più rinomate c'è il fiordilatte di Agerola, nel Napoletano. Una delizia tutta locale, da mangiare come e quando vuoi, è poi la Mozzarella di bufala campana DOP.

L'allevamento delle bufale da queste parti è storia antica, ed era tradizione tra i maestri bufalari chiamare i loro esemplari per nome. Potrai scegliere tra la variante casertana e quella salernitana. A Battipaglia (Salerno) troverai la **zizzona**, un formato impressionante che ricorda in tutto e per tutto un grande seno di donna.

Nel Sannio, perfetto per accompagnare le fredde sere d'inverno è il **caciocavallo impiccato**, fatto con il formaggio locale ottenuto da vacche podoliche, appeso su una brace, lasciato sciogliere e spalmato su una buona fetta di pane casereccio.

Tra i secondi di carne, un grande *must* della domenica sono le **braciole al sugo**, involtini di manzo farciti con prezzemolo, aglio, pecorino, uvetta e pinoli.

Il **coniglio all'ischitana** viene, appunto, da Ischia, cotto in un tegame di terracotta con aglio, peperoncino, pomodori, vino bianco e spezie isolane.

Nell'entroterra, e in particolare nel Cilento, la tradizione predilige invece la carne di maiale. Nei piccoli paesi molte famiglie, ancora oggi, usano allevare il maiale che viene sacrificato a gennaio seguendo spesso il rituale di un grande giorno di festa. Tutta la famiglia viene poi coinvolta nella preparazione dei **salumi fatti in casa** da consumare nel corso dell'anno, secondo un preciso calendario che parte con il sanguinaccio e prosegue con salsicce, pancetta e cotica.

Con la salsiccia fresca il contorno ideale sono i **friarielli**, i broccoli di rapa saltati in padella.

por excelência do sabor local da festa dedicada à abundância, mas importante também pelo seu valor simbólico: as tiras de massa que prendem o ovo cozido lembram a cruz e a ressurreição de Jesus. Antigamente, preparar o *casatiello* para as donas de casa era um verdadeiro rito da primavera, uma espécie de limpeza da despensa dos últimos suprimentos do inverno.

A muçarela é a outra grande protagonista desta culinária. Entre as mais renomadas está a fiordilatte de Agerola, na região em torno de Nápoles. Uma delícia totalmente local, para comer como e quando quiser, é a muçarela de búfala campana DOP.

A criação de búfalos nessas regiões é uma história antiga, e era tradição entre os mestres de búfalos chamar seus espécimes pelo nome. Você pode escolher entre a variante de Caserta e a variante Salerno. Em Battipaglia (Salerno) você encontrará a **zizzona**, um formato impressionante que lembra em todos os sentidos um grande seio de mulher.





Friarielli

Tornando sulla costa, a farla da padrone sono naturalmente le ricette di pesce. Ha conquistato tutta Italia il **polpo alla luciana**, che deve le sue origini ai pescatori-chef del rione napoletano di Santa Lucia (da cui il nome). Il segreto della ricetta? Chiudere in casseruola e non aggiungere nulla in cottura, perché «il polpo si cuoce nell'acqua sua», come recita un famoso detto. Solo dopo ore è il momento del pomodoro.

Decisamente più veloce da preparare, e ottima nella sua fresca semplicità, è l'**impepata di cozze**, tipica della tradizione marinara napoletana, ottenuta saltando le cozze in pentola sul fuoco vivace con aglio prezzemolo e pepe. Una variante più elaborata è la **zuppa di cozze** che si mangia per tradizione il Giovedì Santo, ac-

No Sannio, perfeito para acompanhar as fritas noites de inverno temos o **caciocavallo impiccatò**, feito com o queijo local obtido das vacas podólicas, pendurado sobre a brasa, deixado derreter e espalhado sobre uma saborosa fatia de pão caseiro.

Entre os pratos principais de carne, uma grande atração aos domingos são as **braciole al sugo**, rolinhos de carne recheados com salsinha, alho, queijo pecorino, passas e pinhões. O **coelho à moda de Isquia** provém, na verdade, de Isquia, cozido num recipiente de terracota com alho, pimenta malagueta, tomates, vinho branco e especiarias da ilha.

No interior, e especialmente no Cilento, a tradição privilegia a carne de porco. Nas pequenas cidades, muitas famílias ainda hoje criam o porquinho que é sacrificado em janeiro, muitas vezes seguindo o ritual de um grande dia de festa. Toda a família é então envolvida na preparação dos **frios caseiros** para consumir ao longo do ano, segundo um calendário específico que começa com a morcela e segue com as salsichas, o toucinho e o torresmo.

Com a linguiça fresca, o acompanhamento ideal é o **friarielli**, brócolis de nabo salteados na panela.

Voltando ao litoral, as receitas de peixe são naturalmente as que dominam. Conquistou toda a Itália o **polvo à Luciana**, que deve sua origem aos chefs-pescadores do bairro napolitano de Santa Lúcia (daí o nome). O segredo da receita? Feche-o na panela e não acrescente nada durante o cozimento, pois "o polvo cozinha na própria água", como diz um famoso ditado. Só depois de várias horas é que chega o momento do tomate.

Definitivamente mais rápido de preparar, e excelente na sua fresca simplicidade, é o **mexilhão apimentado**, típico da tradição napolitana do marisco, obtido salteando os mexilhões numa panela em fogo alto com alho, salsinha e pimenta do reino. Uma variante mais elaborada é a **sopa de mexilhões** que segundo a tradição deve ser comido na Quinta-feira Santa, acompanhada por tomates descascados e, conforme as variantes, por camarões e polvos.

compagnata da pomodori pelati e, a seconda delle varianti, gamberi e polpo.

Viene dal delizioso borgo di Cetara la **colatura di alici**, una conserva salata che diviene un versatile condimento per molti piatti: a lungo è stata un simbolo degli emigranti che partivano da qui con la loro scorta di boccette di riciclo.

Immancabile a tavola la sera della Vigilia di Natale o al cenone di Capodanno, è o' **capiton**.

Se in questo periodo sei ospite in casa dei tuoi parenti napoletani, non stupirti di trovare questo pesce (la femmina dell'anguilla) ancora vivo in una bagnarola - un tempo, non di rado anche nella vasca da bagno! - di modo che venga servito freschissimo sulla tavola della festa. Per via della sua forma simile a un serpente, simbolo del male nella tradizione cristiana, si mangia il capitone per esorcizzare la malasorte e la malvagità in vista del nuovo anno.

Se passeggi per le vie di Napoli e dintorni, in qualunque periodo e a qualunque ora è d'obbligo accompagnare il tuo giro con o' **cuoppo**, la tradizionale frittura degli ambulanti, servita nel tipico cono di carta paglia. Sono due le versioni classiche di questa cornucopia di sapore: il **cuoppo di mare**, con bocconcini di pescato locale, e il **cuoppo di terra**, colmo di croccanti verdure e mozzarelline in pastella, frittatine di pasta "avanzata" e gli immancabili **crocchè di patate**.

Per brindare, avrai l'imbarazzo della scelta tra le eccellenze locali. I vini DOCG sono quattro, tre dei quali del territorio dell'Irpinia: il rosso **Taurasi** - noto come il "Barolo del Sud" per

Da encantadora aldeia de Cetara vem o **molho de anchovas**, uma saborosa conserva salgada que se torna um condimento versátil para muitos pratos: durante muito tempo foi um símbolo dos emigrantes que daqui partiram com o seu abastecimento de garrafas recicladas.

Imperdível à mesa na véspera de Natal ou na ceia de Ano Novo, é o' **capiton**. Se neste período você for hóspede na casa de seus parentes napolitanos, não se surpreenda ao encontrar este peixe (a enguia fêmea) ainda vivo em uma bacia - antigamente, não raramente, até na banheira! - para que seja servido bem fresco na mesa da festa. Devido ao seu formato semelhante ao de uma cobra, símbolo do mal na tradição cristã, o capitone é comida para exorcizar a má sorte e a maldade em vista do ano novo.

Se passear pelas ruas de Nápoles e arredores, em qualquer época e a qualquer hora é obrigatório acompanhar o seu passeio com o' **cuoppo**, a tradicional comida de rua frita pelos vendedores ambulantes, servida no típico cone de papel de palha. Existem duas versões clássicas desta cornucópia de sabores: o **cuoppo di mare**, com pedacinhos de peixe local, e o **cuoppo di terra**, cheio de legumes crocantes e muçarelas empanadas, omeletes de massa "de sobras" e os inevitáveis **croquetes de batata**.

Para brindar, você terá muitas opções para escolher entre as excelências locais. São quatro vinhos DOCG, três dos quais provenientes da zona de Irpinia: o tinto **Taurasi** - conhecido como o "Barolo do Sul" pelo seu sabor

Va detto che la Campania è una delle regioni con il più alto numero di prodotti di qualità in Italia. Tra questi, 24 a marchio DOP o IGP, e 601 Prodotti agroalimentari tipici (PAT) tra cui i Taralli di San Lorenzello (Benevento) e i Taralli di San Martino Valle Caudina (Avellino), nonché la Cipolla di Vatolla (Salerno).

É preciso dizer que a Campânia é uma das regiões com o maior número de produtos de qualidade na Itália. Entre estes, 24 com a marca DOP ou IGP, e 601 produtos agroalimentares típicos (PAT), incluindo os **Taralli de San Lorenzello** (Benevento) e os **Taralli de San Martino Valle Caudina** (Avellino), bem como a **Cebola de Vatolla** (Salerno).

il suo gusto deciso ed elegante - e i bianchi **Greco di Tufo**, ottimo con il pesce, e **Fiano di Avellino**. L'altro DOCG è il rosso **Aglianico del Taburno**, dal Beneventano. Tra i DOC devi assaggiare i freschi vini della costa come **Campi Flegrei** e **Costa d'Amalfi**, i vini del **Sannio** tutelati da un distretto di 27 Comuni che rappresenta un asse portante del settore vinicolo campano.

Non sarai già pieno, vero? Ti aspettano a tavola le loro maestà, i dolci della tradizione. Cominciamo dalla "trinità" napoletana: la pastiera, il babà e la sfogliatella.

A **pastiera** è legata alla tradizione pasquale, anche se ormai si gusta tutto l'anno: pasta frolla all'esterno, all'interno grano cotto con latte, uova, ricotta e frutta candita e profumato con un'essenza di fiori d'arancio. Le vere maestre di questo dolce per secoli sono state le suore di San Gregorio Armeno, che coglievano i fiori d'arancio dal giardino del convento.

Ha origini reali e lega la città partenopea alla Francia e alla Polonia il **babà o babbà**, il dolce rigorosamente bagnato al rum, tanto soffice e delizioso che, per fare un complimento, a Napoli si usa dire «*si nu' babbà*».

Viene da un altro monastero, quello delle Carmelitane, la **sfogliatella**, irrinunciabile sia per chiudere il pranzo della domenica che a colazione. Il ripieno è lo stesso, con ricotta, semolino e canditi di agrumi, ma l'involucro definisce le due varianti: frolla, o riccia, simile a una conchiglia.

Tra le altre prelibatezze campane, nell'Avellinese e nel Salernitano troverai i **calzoncelli**, i ravioli imbottiti di pasta di castagna dolce, di cioccolato e cotti al forno.

Il 19 marzo per la Festa di San Giuseppe (e Festa del papà), è d'obbligo presentarsi in famiglia con una generosa guantiera di **zeppole**. Queste deliziose ciambelline di pasta bignè fritte e guarnite con crema e amarene sciropate sono ormai diffuse in molte parti del Sud Italia, ma la paternità - o meglio,

forte e elegante - e os brancos **Greco di Tufo**, excelente com peixes, e **Fiano di Avellino**. O outro DOCG é o tinto **Aglianico del Taburno**, da região de Benevento. Entre os DOCs você deve provar os vinhos frescos do litoral como **Campi Flegrei** e **Costa d'Amalfi**, os vinhos do **Sannio** protegidos por um distrito de 27 municípios que representam um eixo importante do setor vitivinícola da Campânia.

Você ainda não estará satisfeito, não é? Suas majestades, as sobremesas tradicionais, esperam por você à mesa. Vamos começar pela "trindade" napolitana: a pastiera, o babà e a sfogliatella.

A **pastiera** está ligada à tradição pascal, embora hoje seja apreciada durante todo o ano: massa quebrada por fora, por dentro trigo cozido com leite, ovos, ricota e frutas cristalizadas e perfumado com essência de flor de laranjeira. As verdadeiras professoras desta sobremesa durante séculos foram as freiras de San Gregorio Armeno, que colhiam as flores de laranjeira do jardim do convento.

O **babà ou babbà** tem origem real e liga a cidade napolitana à França e à Polónia, esta sobremesa é rigorosamente embebida em rum, tão macia e deliciosa que, como elogio, em Nápoles se diz «*si nu' babbà*».

A **sfogliatella** vem de outro mosteiro, o dos Carmelitas, e é indispensável tanto para fechar o almoço de domingo como para o café da manhã. O recheio é o mesmo, com ricota, sêmola e frutas cítricas cristalizadas, mas a massa em volta define as duas variantes: massa de biscoito, ou crespa, semelhante a uma concha.

Entre outras iguarias da Campânia, nas zonas de Avellino e Salerno encontrará os **calzoncelli**, ravioli recheado com pasta de castanha doce, de chocolate e assados no forno.

No dia 19 de março, a festa de São José (e Dia dos Pais), é obrigatório comparecer perante a família com uma generosa tigela de **zeppole**. Essas deliciosas rosquinhas, feitas de massa folhada frita e guarnecidas com creme e cerejas pretas em calda, são hoje difundidas em

"maternità" - della ricetta si pensa spetti alle suore napoletane (di San Gregorio Armeno, dello Splendore o della Croce di Lucca, la contesa non è ancora chiusa). Ogni província campana é affezionata alla sua variante locale; oggi poi le pasticcerie presentano anche la versão cotta al forno, più leggera, per alleviare i sensi di colpa.

La festa dei Defunti è, anche, un appuntamento molto sentito. Il dolce che celebra il legame con gli antenati è il **torrone dei morti**, un impasto di cioccolato e frutta secca. Non mancano mai a Natale gli **struffoli**, palline di pasta frolla fritte e immerse nel miele e decorate con frutta candita e confettini colorati: una tira l'altra!

Per chiudere il pasto, in Campania trovi due grandi classici italiani. Il **limoncello** si beve praticamente ovunque, ma l'originale è fatto con i profumati limoni di Sorrento; l'altro è lo **Strega**, un distillato di erbe e spezie che si usa anche nelle preparazioni dei dolci. Lo sapevi? Da quest'ultimo prende il nome il Premio Strega, il più importante premio letterario italiano, istituito nel 1947 dalla scrittrice Maria Bellonci e da Guido Alberto, proprietário dell'omonima fabbrica di Benevento.

muitas partes do sul da Itália, mas a paternidade - ou melhor, a "maternidade" - da receita acredita-se que pertence às freiras napolitanas (de São Gregório Armeno, do Esplendor ou da Cruz de Lucca; a disputa até hoje ainda não está encerrada). Cada província da Campânia gosta da sua variante local; hoje as docerias também apresentam uma versão assada no forno, mais leve, para aliviar os sentimentos de culpa.

O Dia dos Mortos também é um evento muito participado. A sobremesa que celebra o vínculo com os antepassados é o **torrone dos mortos**, uma mistura de chocolate e frutas secas.

No Natal nunca faltam os **struffoli**, bolinhas de massa fritas e mergulhadas no mel e decoradas com frutas cristalizadas e granulados coloridos: uma puxa a outra!

Para fechar a refeição, na Campânia você encontra dois grandes clássicos italianos. O **limoncello** é bebido em praticamente todos os lugares, mas o original é feito com os perfumados limões de Sorrento; o outro é o **Strega**, um destilado de ervas e especiarias que também é utilizado no preparo de sobremesas. Você sabia disso? deste último recebe o nome o Prêmio Strega, o mais importante prêmio literário italiano, criado em 1947 pela escritora Maria Bellonci e por Guido Alberto, dono da homônima fábrica em Benevento.



Babà



Tammurriata campâna.

Le feste tra sacro e profano

Tammurriata campâna. As festas entre o sagrado e o profano

GEN | JAN

COMINCIARE "COL BOTTO"

Vivere lo scoccare della mezzanotte del **Capodanno a Napoli** è un'avventura che difficilmente potrai dimenticare. Piazza del Plebiscito è il cuore dei festeggiamenti ufficiali, ma la festa è ovunque, dal centro storico alle ultime periferie, dove si fa a gara per esplodere i petardi e i fuochi d'artificio più rumorosi e scenografici. Evita di passare sotto i balconi: è usanza lanciare cocci e roba vecchia per liberarsi dal "peso" del passato.

Un'altra data importante è il 17 gennaio, **Festa di Sant'Antonio Abate**. Nelle famiglie in cui ancora si alleva il maiale in casa è questa la data designata per il sacrificio dell'animale, secondo una ritualità che si ritiene "propiziata" dal santo. Nelle piazze dei paesi, nei giorni intorno al 17, troverai i tradizionali falò: a **Nusco (01)**, in Irpinia, restano accesi per tre notti. Mentre a Macerata Campania (Caserta) la sfilata dei carri nella **Festa di Sant'Antuono** anticipa il Carnevale (www.santantuono.it).

COMEÇAR COM OS FOGOS

Viver o bater da meia-noite na véspera de **Ano Novo em Nápoles** é uma aventura que você dificilmente esquecerá. A Praça do Plebiscito é o coração das celebrações oficiais, mas a festa está em todos os lugares, desde o centro histórico até às últimas periferias, onde há competição para explodir os mais barulhentos e cenográficos fogos de artifício. Evite passar debaixo das varandas: é costume atirar cacos e coisas velhas para se libertar do "peso" do passado.

Outra data importante é o dia 17 de janeiro, **festa de Sant'Antonio Abate**. Nas famílias onde os ainda são criados porcos em casa, esta é a data designada para o sacrifício do animal, segundo um ritual que se acredita ser "propiciado" pelo santo. Nas praças da cidade, nos dias próximos ao dia 17, encontram-se as tradicionais fogueiras: em **Nusco (01)**, na Irpinia, permanecem acesas durante três noites. Já em Macerata Campania (Caserta) o desfile de carros alegóricos na **Festa de Sant'Antuono** antecipa o Carnaval (www.santantuono.it).

01



FEB | FEV

TRA MASCHERE E PELLEGRINI

Il 2 febbraio protagonista assoluta è la **Candelora al santuario di Montevergine** a Mercogliano (Avellino), che ospita una grande festa di comunità scandita dalle *tammurriate* in onore di "Mamma Schiavona". Tra i molti pellegrini che salgono sul colle a piedi o con la tradizionale funicolare, un posto particolare spetta, in questa giornata, ai *femminielli*, i fedeli della comunità *queer* che tornano a rendere omaggio alla Madonna in ricordo della miracolosa liberazione di due giovani omosessuali condannati a morire di freddo nel lontano 1256.

Ma febbraio è anche il mese del **Carnevale**, e in Campania il divertimento non ti sarà risparmiato. A **Bellizzi Irpino** (Avellino) troverai rappresentate le peripezie della famosa maschera Pulcinella, di sua figlia Zeza e dell'intera famiglia. A **Palma Campania** (Napoli) assistrai a impressionanti quadriglie che coinvolgono centinaia di danzatori, mentre a **Montemarano** (Avellino) i cortei saltano al ritmo della famosa tarantella locale (montemaranese).

Altre feste di vasta risonanza sono il **Gran Carnevale di Maiori (02)**, (grancarnealedimaiori.it) sulla Costiera Amalfitana, e quello di **Striano**, dove è allestita una "Cittadella del Carnevale" permanente. Chiudiamo con il nobile **Carnevale di Capua** (www.ilcarnealedicapua.com), che mette in scena la festa degli aristocratici di un tempo, con la consegna delle chiavi della città a re Carnevale.

ENTRE MÁSCARAS E PEREGRINOS

No dia 2 de fevereiro, o protagonista absoluta é a **Candelária no santuário Montevergine** em Mercogliano (Avellino), que hospeda uma grande festa da comunidade marcada pelas *tammurriate* em homenagem à "Mamma Schiavona". Entre os muitos peregrinos que sobem a colina a pé ou com a tradicional funicular, um lugar especial neste dia vai para os *femminielli*, os fiéis da comunidade *queer* que voltam para prestar homenagem a Nossa Senhora em memória da liberação milagrosa de dois jovens homossexuais condenados a morrer de frio no longínquo 1256.

Mas fevereiro também é o mês de Carnaval e na Campânia você não será poupadão da diversão. Em **Bellizzi Irpino** (Salerno) você encontrará representadas as peripécias da famosa máscara Pulcinella, sua filha Zeza e da inteira família. Em **Palma Campania** (Nápoles) você testemunhará impressionantes quadriglie envolvendo centenas de dançarinos, enquanto em **Montemarano** (Avellino) as procissões dançam seguindo o ritmo da famosa tarantela local (montemaranesa). Outras celebrações de grande ressonância são o **Grande Carnaval de Maiori (02)**, (grancarnealedimaiori.it) na Costa Amalfitana, e o de **Striano**, onde é instalada uma "Cidadela do Carnaval" permanente. Encerramos com o nobre **Carnaval de Cápua** (www.ilcarnealedipua.com), que coloca em cena a festa dos aristocratas do passado, com a entrega das chaves da cidade ao Rei do Carnaval.



03

MAR | MAR

FUOCHI E DELIZIE PER SAN GIUSEPPE

Oltre alla festa di Sant'Antonio, in Campania un'altra notte di fuochi è il 19 marzo, **festa di San Giuseppe**. Per i golosi, il "valore aggiunto" di questa ricorrenza sono le zeppole (03), le famose ciambelline fritte che troverai in tutte le pasticcerie. A Eboli (Salerno) i **Fucanoli di San Giuseppe** sono accompagnati da lunghe tavolate allestite in strada con le specialità della braceria cilentana. Tra gli appuntamenti più suggestivi ti segnaliamo i **Fuochi di Valogno**, nel comune di Sessa Aurunca (Caserta): partecipare al rito sarà anche l'occasione per scoprire questo minuscolo centro, divenuto una sorta di "borgo fantastico" grazie ai colori di decine di imponenti murales dipinti in tutte le strade. Il 19 marzo qui potrai anche assaggiare la specialità locale, le pagnotte di pane in onore del santo, chiamate *cuccetelle*.

FOGOS E DELÍCIAS PARA SÃO JOSÉ

Além da festa de Santo Antônio, na Campânia outra noite de fogos acontece no dia 19 de março, **festa de São José**. Para os gulosos, o "diferencial de valor" desta ocasião são as **zeppole (03)**, as famosas rosquinhas fritas que vai encontrar em todas as docerias. Em Eboli (Salerno) os **Fucanoli di San Giuseppe** são acompanhados por longas mesas montadas na rua com as especialidades grelhadas do Cilento.

Entre os eventos mais evocativos destacamos os **Fogos de Valogno**, no município de Sessa Aurunca (Caserta): a participação no ritual será também uma oportunidade para descobrir este pequeno centro, que se tornou uma espécie de "vilarejo fantástico" graças as cores de dezenas de imponentes murais pintados pelas ruas. No dia 19 de março aqui também poderá saborear a especialidade local, os pães em homenagem ao santo, chamados *cuccetelle*.

I RITI DI RINASCITA

Tra le processioni della Settimana di Pasqua, occupa un posto particolare nel cuore dei campani quella del **Venerdì Santo a Procida**: gli abitanti della piccola isola si uniscono al corteo guidato da dodici penitenti incappucciati che portano in spalla i carri con Cristo e i santi sino al porto di Marina Grande. Molto sentiti sono anche la **Processione bianca** e la **Processione nera** di Sorrento, rispettivamente il Giovedì e il Venerdì Santo, la **Processione delle Croci e dei Paputi** di Sarno (Salerno) e l'**Ufficio delle tenebre** del Sabato Santo a Sessa Aurunca (Caserta). Qui, completamente al buio, i fedeli battono mani e piedi riecheggiando un terremoto, simbolo della natura sconvolta dalla morte di Gesù. A Sessa Aurunca ti consigliamo di fermarti per un altro appuntamento molto sentito, la **Festa di Maria Santissima Avvocata del Popolo e San Leone IX**. Partecipata e celebre è, poi, l'intera **Settimana Santa di Reino** (Benevento) con i riti devozionali della Lavanda dei piedi e dell'Ultima cena.

Un appuntamento che non puoi perdere è la **Festa della Madonna delle Galline (04)** che si tiene a Pagani (Salerno) dal venerdì dopo la Pasqua al lunedì successivo. Qui il culto viene espresso in un trionfo di musica e danza al ritmo delle *tammurriate*, e non mancano neppure i volatili che danno il nome alla festa, offerti alla Vergine insieme a colombe e pavoni.

OS RITOS DO RENASCIMENTO

Entre as procissões da Semana Santa, aquela da **Sexta-feira Santa em Procida** ocupa um lugar especial no coração dos campânos: os habitantes da pequena ilha unem-se à procissão liderada por doze penitentes encapuzados que carregam nos ombros os carros com as estátuas de Cristo e os santos até o porto de Marina Grande. Também são muito vivenciadas a **Procissão Branca** e a **Procissão Preta** de Sorrento, respectivamente na Quinta e Sexta-feira Santa, a **Procissão das Cruzes e dos Paputi** (velhas almas pecadoras encapuzadas expiando seus pecados) de Sarno (Salerno) e o **Ofício das Trevas** no Sábado Santo em Sessa Aurunca (Caserta). Aqui, completamente no escuro, os fiéis batem palmas e pés, ecoando um terremoto, símbolo da natureza transtornada pela morte de Jesus. Em Sessa Aurunca recomendamos que você pare para assistir outro evento muito emocionante, a Festa de Maria Santíssima Advogada do Povo e São Leônidas IX. E também é muito frequentada e celebrada a inteira **Semana Santa em Reino** (Benevento) com os ritos devocionais do Lava-pés e a da Última Ceia.

Um evento que você não pode perder é a **Festa de Nossa Senhora das Galinhas (04)** que acontece em Pagani (Salerno) desde a sexta-feira depois da Páscoa até a segunda-feira seguinte. Aqui o culto se manifesta por meio de um triunfo de música e dança no ritmo das *tammurriate* (rituais de canto e dança sobre os tambores tipo pandeiro), e não faltam nem mesmo as aves que dão nome à festa, oferecidos à Virgem juntamente com pombas e pavões.

04





05

MAG | MAI

PETALI E CANTI PER LA MADONNA

Maggio nel mondo cristiano è "il mese della Madonna" e proprio alla Vergine sono dedicati due importanti riti nel territorio campano. Il 9 maggio, la **Supplica alla Madonna di Pompei** richiama i fedeli di uno dei culti più radicati del Sud Italia, che intonano la preghiera composta dal beato Bartolo Longo. Nella vicina Scafati, la **Festa della Madonna dei Bagni (05)** ruota attorno a un emozionante rito di purificazione che si celebra con il pellegrinaggio alla Fonte Miracolosa, mentre in famiglia la vigilia della festa si usa esporre un catino d'acqua sul davanzale, profumata di petali di rose e mentuccia; una devozione gioiosa, che si esprime per le strade tra carri colorati e coinvolgenti *tammurriate* votive.

PÉTALAS E CANÇÕES PARA NOSSA SENHORA

Maio no mundo cristão é "o mês de Nossa Senhora" e à Virgem são dedicados dois ritos importantes na região da Campânia. No dia 9 de maio, a **Súplica a Nossa Senhora de Pompéia** atrai os fiéis de um dos cultos mais arraigados do sul da Itália, que cantam a oração composta pelo Beato Bartolo Longo. Nas proximidades, em Scafati, a **Festa de Nossa Senhora dos Banhos (05)** gira em torno de um emocionante rito de purificação que é celebrado com uma peregrinação até a Fonte Milagrosa, enquanto na família, na véspera da festa, é costume exibir uma bacia de água no parapeito da janela, perfumada com pétalas de rosas e folhinhas de menta; uma devoção alegre, que se manifesta pelas ruas entre carros alegóricos coloridos e envolventes *tammurriate* (rituais de canto e dança sobre os tambores tipo pandeiros) votivas.

FIORI SACRI

Il 22 giugno, la **Festa dei gigli (06)** a Nola (Napoli) ti stupirà: e non solo per l'inebriante odore di fiori da cui prende il nome la festa, ma per le spettacolari macchine lignee a spalla alte 25 metri, dichiarate Patrimonio UNESCO. Il lunedì seguente alla Pentecoste, la **Festa della Madonna dell'Avvocata** a Maiori coinvolge l'intera Costiera Amalfitana, con un suggestivo pellegrinaggio notturno che parte dai paesi vicini e la festante preghiera di benvenuto, con il celebre canto dedicato all'Avvocata ritmato dalle tammore.

FLORES SAGRADAS

No dia 22 de junho, a **Festa dos Lírios (06)** de Nola (Nápoles) irá surpreendê-lo: e não apenas pelo cheiro inebriante das flores que dão nome à festa, mas pelas espetaculares estruturas votivas de madeira com 25 metros de altura carregadas sobre os ombros, declaradas Patrimônio Mundial da UNESCO. Na segunda-feira seguinte ao Pentecostes, a **Festa de Nossa Senhora da Avvocata** (apelido do Monte Falerzio) em Maiori envolve toda a Costa Amalfitana, com uma evocativa peregrinação noturna a partir das cidades vizinhas e a festiva oração de boas-vindas, com o famoso canto dedicado à Avvocata ao ritmo das *Tammore* (instrumentos antigos parecidos com pandeiros).



06



LUG | JUL

BAGLIORI SULL'ACQUA

Un'occasione per scoprire l'anima autentica dell'isola di Ischia è la **Festa a mare agli scogli di Sant'Anna (07)**, il 26 luglio. L'appuntamento è sulla scogliera di Ischia Ponte, nello scenario della baia di Cartaromana e del Castello Aragonese. Qui assisterai a uno straordinario spettacolo di fuochi d'artificio che si specchiano sull'acqua, visibile anche dalle vicine isole di Procida e Capri. Tradizionalmente i pescatori di Ischia nel giorno dedicato a Sant'Anna si recavano per mare nella chiesetta in cui si celebra il culto; oggi, la piccola processione si è evoluta in una parata di barche addobbate a tema, delle quali viene premiata la più bella.

BRILHO SOBRE A ÁGUA

Uma oportunidade para descobrir a alma autêntica da ilha de Ischia é a **Festa à beira-mar nas rochas de Sant'Anna (07)**, no dia 26 de julho. O encontro é nas falésias de Ischia Ponte, no cenário da baía de Cartaromana e do Castelo Aragonês. Aqui você testemunhará uma extraordinária exibição de fogos de artifício refletidos na água, também visível nas ilhas vizinhas de Procida e Capri. Tradicionalmente, no dia dedicado a Santa Ana, os pescadores de Ischia iam por mar até à igrejinha onde é celebrado o culto; hoje, o pequeno cortejo evoluiu para um desfile de barcos decorados conforme o tema, dos quais o mais belo é premiado.

DI GRANO, DI NEVE E ALTRI PRODIGI

Può nevicare ad agosto, nel pieno dell'estate italiana? Il 5 del mese a Torre Annunziata (Napoli) la Festa della **Madonna della Neve** rievoca lo straordinario avvenimento e, insieme a questo, il miracolo compiuto dalla Vergine per salvare la popolazione dalla lava del Vesuvio del 1822. Ancora oggi la grazia ricevuta viene onorata con un'affollata processione di imbarcazioni.

Mentre a Foglianise (Benevento), la Festa di San Rocco, patrono del paese, ospita la **Festa del grano** (www.foglianisefestadelgrano.it), che ha il suo *clou* la mattina del 16 con una stupefacente sfilata di carri che riproducono monumenti in miniatura, attrezzi agricoli e opere di fantasia rigorosamente in paglia.

Sempre nel Beneventano, sarai poi fortunato se riuscirai a incrociare i **Riti penitenziali** a Guardia Sanframondi, che si tengono ogni sette anni. Qui assisterai anche a forme di devozione estreme, con i flagellanti e i battenti che si percuotono il petto sino a ferirsi come voto all'Assunta.

Il 25 agosto a Napoli, nel Monastero di San Gregorio Armeno, si celebra la **Festa di Santa Patrizia**, a cui è collegato un altro miracolo dello scioglimento del sangue, meno "mainstream" di quello celeberrimo di San Gennaro (v. SETTEMBRE) ma molto seguito dai locali.

Ti segnaliamo infine due appuntamenti del gusto: la **Frittata delle mille uova di Padula** (Salerno) che rievoca la pantagruelica accoglienza offerta dai monaci certosini all'imperatore Carlo V, e **Vinestate** a Torrecuso (Benevento), tra agosto e settembre, per gli amanti del vino.

DO TRIGO, DA NEVE E OUTROS PRODÍGIOS

Pode nevar em agosto, no auge do verão italiano? No dia 5 do mês em Torre Annunziata (Nápoles) a **Festa da Nossa Senhora da Neve** recorda este acontecimento extraordinário e, juntamente com este, o milagre realizado pela Virgem para salvar a população da lava do Vesúvio em 1822. Ainda hoje a graça recebida é homenageada com uma procissão lotada de barcos.

Já em Foglianise (Benevento), a Festa de São Roque, padroeiro da cidade, hospeda a **Festa do Trigo** (www.foglianisefestadelgrano.it), que tem o seu auge na manhã do dia 16 com um surpreendente desfile de carros alegóricos reproduzindo monumentos em miniatura, ferramentas agrícolas e trabalhos criativos feitos estritamente de palha.

Ainda na região de Benevento, você terá sorte se conseguir se separar com os **Ritos Penitenciais** da Guardia Sanframondi, que acontecem a cada sete anos. Aqui você também testemunhará formas de devoção extremas, com flagelantes e batedores que batem no peito até se machucarem em voto à Assunção.

No dia 25 de agosto, em Nápoles, no Mosteiro de San Gregorio Armeno, celebra-se a **Festa de Santa Patrícia**, à qual está ligado outro milagre da dissolução do sangue, menos "mainstream" que o tão célebre de San Gennaro (ver SETEMBRO) mas muito seguido pelos locais. E enfim, gostaríamos de sinalizar dois eventos ligados aos sabores: o **Omelete dos mil ovos** em Padula (Salerno) que recorda a gigantesca recepção oferecida pelos monges ao imperador Carlos V, e o **Vinestate** em Torrecuso (Benevento), entre agosto e setembro, para os amantes do vinho.

SET | SET

IL SANGUE DI SAN GENNARO

Il 19 settembre devi assolutamente prendere parte all'evento religioso dal più forte valore identitario per i napoletani e per tutti i campani: la **Festa di San Gennaro**. Preparati ad assistere al tripudio di luminarie e festeggiamenti in tutta la città, ma l'appuntamento da non perdere è alla Cappella del santo nel Duomo di Napoli, dove in questa giornata (e inoltre il 5 maggio e il 19 dicembre) si ripete il misterioso miracolo della liquefazione del sangue (09). E se il prodigo tarda ad arrivare i fedeli non esitano a sollecitarlo con incitazioni colorite e persino impropri triviali!

Un altro riferimento per gli amanti delle ricorrenze tradizionali è il 12 settembre per la **Juta a Montevergine**, il pellegrinaggio che si tiene nel giorno del Nome Santissimo di Maria, con i fedeli che intonano il tradizionale canto sulla "scala santa" della chiesa. Mentre nella piazza di Ospedaletto d'Alpinolo suoni e ritmi sono quelli di *tammurriate* e tarantelle locali: una buona occasione per imparare a ballare!

Un appuntamento laico in cui protagonista è il patrimonio di suoni e danze della tradizione è **Ethnos Festival** (www.festivalethnos.it), che si tiene in più tappe sulla costa vesuviana.

O SANGUE DE SÃO GENNARO

No dia 19 de setembro é absolutamente necessário participar do evento religioso com maior valor identitário para os napolitanos e para todo o povo da Campânia: a **Festa de São Gennaro**. Prepare-se para testemunhar a profusão de luzes e celebrações por toda a cidade, mas o evento que você não pode perder é na Capela do Santo na Catedral de Nápoles, onde neste dia (e também nos dias 5 de maio e 19 de dezembro) acontece o misterioso milagre da liquefação do sangue (09). E se o prodígio demora a acontecer, os fiéis não hesitam em solicitá-lo com incitações pitorescas e até com insultos triviais!

Outra referência para os amantes das celebrações tradicionais é o dia 12 de setembro para a **Juta em Montevergine**, a romaria realizada no dia do Santíssimo Nome de Maria, com os fiéis cantando o canto tradicional na "escadaria sagrada" da igreja. Já na praça de Ospedaletto d'Alpinolo os sons e ritmos são das *tammurriate* (instrumentos antigos parecidos com pandeiros) e das tarantelas locais: uma boa oportunidade para aprender a dançar!

Um evento laico em que o protagonista é o patrimônio de sons e danças tradicionais é o **Ethnos Festival** (www.festivalethnos.it), que se realiza em vários palcos na costa do Vesúvio.

OTT | OUT

IL PASTO DEI POVERI

Le castagne erano un tempo il "pane dei poveri", ingrediente centrale nella dieta contadina. A ottobre in Campania troverai diverse manifestazioni che ne celebrano le ricette e la storia, come la **Sagra della Castagna Ufarella** (10) a Treglia, o eventi "doppi" che valorizzano anche i funghi locali, come la **Sagra della Castagna IGP e del fungo porcino** a Roccamonfina (entrambe nel Casertano); in Irpinia, c'è la **Mostra mercato del tartufo nero di Bagnoli** e **Sagra della castagna e dei prodotti tipici**. Un altro appuntamento con le tradizioni gastronomiche locali è la **Sagra della Mela Annurca di Valle dei Maddaloni**. Tra gli eventi religiosi, ti segnaliamo la **Festa di San Gerardo** a Monteverde (Avellino) che ospita il "Grande spettacolo dell'acqua" sul lago San Pietro.

A REFEIÇÃO DOS POBRES

As castanhas antigamente eram o "pão dos pobres", ingrediente central da dieta camponesa. Em outubro, na Campânia, você encontrará vários eventos que celebram as receitas e a história, como o **Festival da Castanha Ufarella** (10) em Treglia, ou eventos "duplos" que também valorizam os cogumelos locais, como o **Festival da Castanha IGP e do Cogumelo Porcino** em Roccamonfina (ambos em zona de Caserta); na Irpinia, acontece a **Exposição e mercado das trufas negras em Bagnoli** e o **Festival da castanha e dos produtos típicos**. Outro evento com tradições gastronômicas locais é o **Festival da Maçã Annurca, do Vale dos Maddaloni**.

Entre os eventos religiosos, destacamos a **Festa de San Gerardo** em Monteverde (Avellino) que acolhe o "Grande Espetáculo das Águas" no Lago San Pietro.



NOV | NOV

UN SALUTO AGLI ANTEENATI

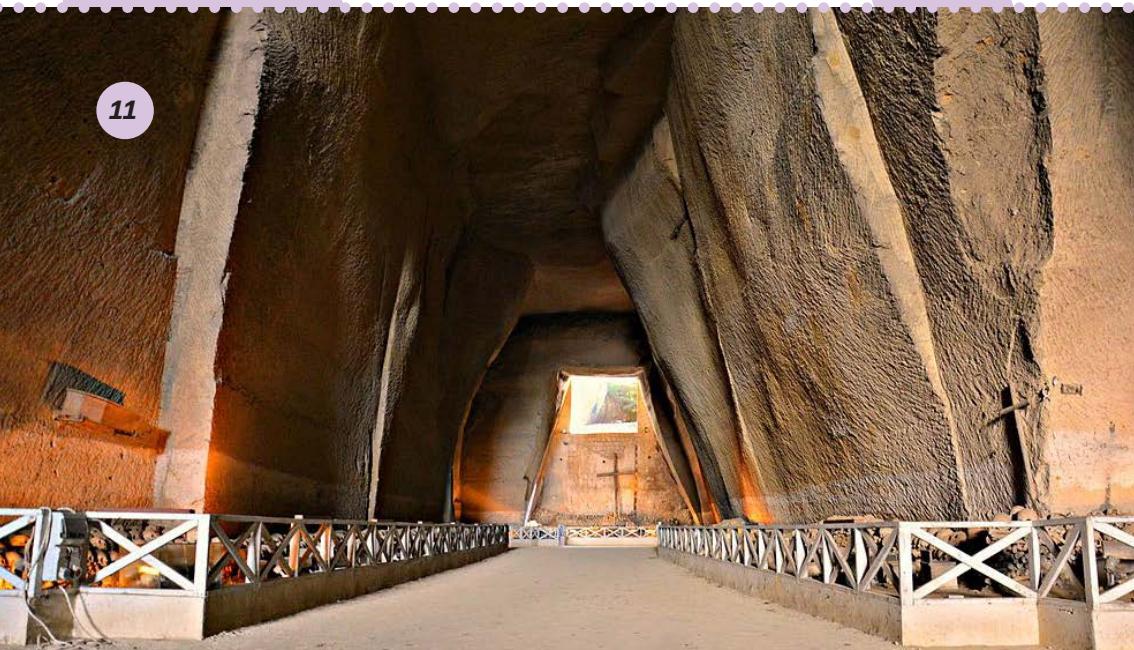
Il 2 novembre, **Festa dei Defunti**, è un giorno d'elezione dei napoletani per andare a far visita alle "anime pezzentelle", i teschi senza nome che vengono "adottati" e benevolmente accuditi dalla comunità, custoditi in diversi luoghi, tra cui la Chiesa di Santa Maria delle Anime del Purgatorio ad Arco e il celebre **Cimitero delle Fontanelle** (11), a Napoli. In famiglia i riti iniziano la sera del 31 ottobre, ponendo un lume fuori dalla finestra all'imbrunire, che servirà a far ritrovare la strada di casa ai parenti defunti per una visita, dove verranno accolti da una tavola imbandita. L'11 novembre la tradizione lega invece la Festa di San Martino al vino nuovo. Tra gli appuntamenti più caratteristici, l'**Antica fiera di San Martino** a Solopaca (Benevento) e l'**Estate di San Martino** a Montefiore Irpino (Avellino).

SAUDAÇÕES AOS ANCESTRAIS

O dia 2 de novembro, **Dia dos Mortos**, é o dia escolhido pelos napolitanos para visitar as "almas pezzentelle", as caveiras sem nome que são "adotadas" e benevolentemente cuidadas pela comunidade, guardadas em vários locais, inclusive na Igreja de Santa Maria das Almas do Purgatório em Arco e o famoso **Cemitério Fontanelle** (11), em Nápoles. Na família, os ritos começam na noite de 31 de outubro, colocando uma luz do lado de fora da janela ao entardecer, que ajudará os familiares falecidos a encontrar o caminho de casa para uma visita, onde serão recebidos por uma mesa posta.

No dia 11 de novembro, a tradição liga a Festa de San Martino ao vinho novo. Entre os eventos mais característicos, a **Antiga Feira de San Martino** em Solopaca (Benevento) e o **Verão de San Martino** em Montefiore Irpino (Avellino).

11



DIC | DEZ

LA VIA DEI PRESEPI

A dicembre devi assolutamente passare da Napoli per immergerti nell'autentica tradizione natalizia del presepe, di cui la città porta alta la bandiera a livello nazionale. *The place to be* è via **San Gregorio Armeno** (12), dove i "mestri presepiali" si mettono in vetrina stupendo napoletani e turisti con le proposte più inaspettate, spesso anche bizzarre: negli ultimi decenni accanto alla Sacra Famiglia, ai Re Magi e agli altri protagonisti del presepe sono comparse anche le statuette di politici, sportivi e personaggi famosi.

I **presepi viventi** sono poi uno spettacolo di grande suggestione e impatto emotivo, grazie anche alla bellezza dei luoghi che li ospitano e ai notevoli allestimenti che li accompagnano. Vai a scoprire, tra gli altri, quelli di **Sorrento** (Nápoles), **Pietrelcina** (Benevento) e **Cava dei Tirreni** (Salerno).

A RUA DOS PRESÉPIOS

Em dezembro é absolutamente obrigatório passar por Nápoles para mergulhar na autêntica tradição natalina do presépio, da qual a cidade carrega a bandeira a nível nacional. *The place to be* (o lugar para visitar) é a via **San Gregorio Armeno** (12), onde os "mestres do presépio" se expõem surpreendendo os napolitanos e os turistas com as propostas mais inesperadas, muitas vezes até bizaras: nas últimas décadas, ao lado da Sagrada Família, aos Reis Magos e aos demais protagonistas do presépio apareceram também as estatuetas de políticos, atletas e personagens famosos.

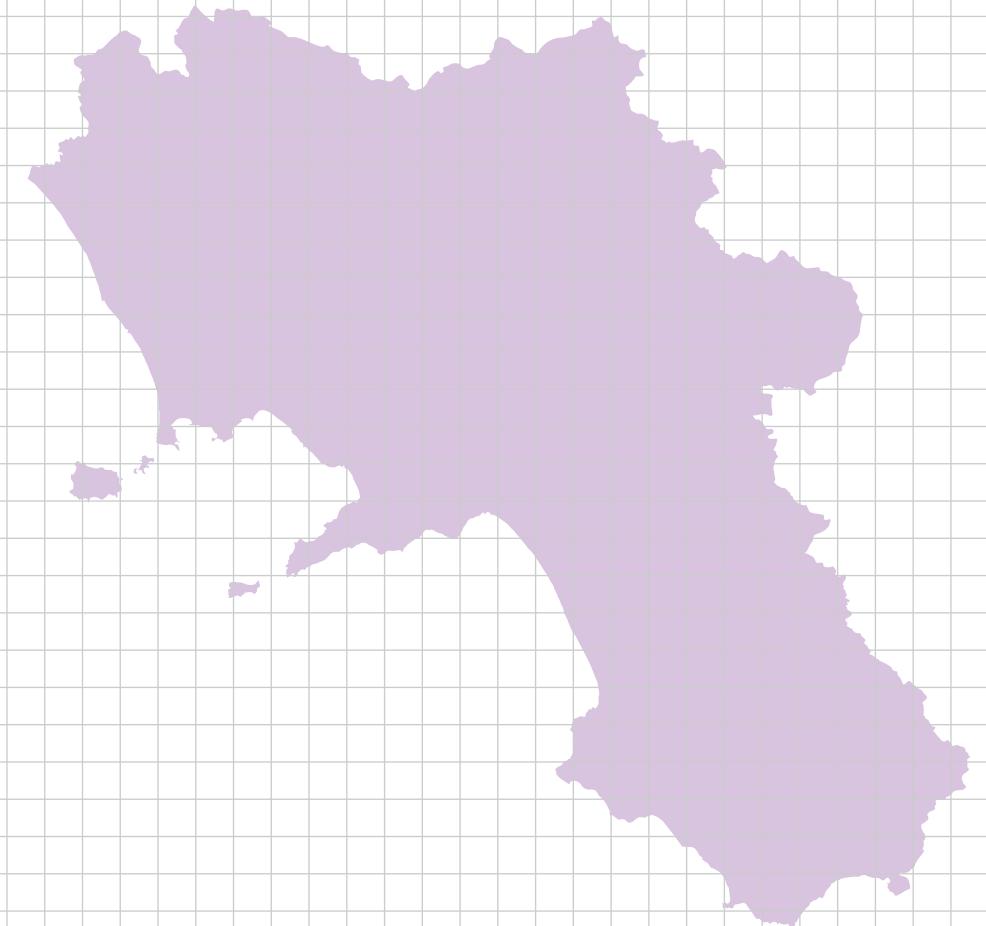
Os **presépios vivos** são então um espetáculo de grande beleza e impacto emocional, graças também à beleza dos locais que os acolhem e aos espetáculos notáveis que os acompanham. Vá e descubra, entre outros, os de **Sorrento** (Nápoles), **Pietrelcina** (Benevento) e **Cava dei Tirreni** (Salerno).

12



Traccia il tuo itinerario

Defina seu itinerario



04

Piemonte



Piemonte. Un paese ci vuole

Piemonte. É preciso ter uma cidade de origem

L'anima del Piemonte ha (almeno) due dimore. L'una cittadina, in cui si intrecciano l'eredità reale sabauda e la cultura operaia e industriale, l'altra legata ai territori montani e di campagna, tra i piccoli centri che conservano un'identità e tradizioni radicate.

«Un paese ci vuole, non fosse che per il gusto di andarsene via», scriveva Cesare Pavese ne *La luna e i falò*, parole divenute tra le citazioni più ricorrenti del nostro Paese.

Nella regione dove, nel 1863, Quintino Sella fondò il Club Alpino Italiano, l'orizzonte di cime alte anche oltre i quattromila metri è pronto ad accogliere il tuo cammino. A 4.559 metri svetta il **Parco Naturale dell'Alta Valsesia**, l'area naturale protetta più elevata d'Europa.

In pianura trovi le tracce dei più antichi abitanti del territorio, i due **Siti Palafitticoli Preistorici delle Alpi**, Patrimonio UNESCO: Azeglio, sul Lago di Viverone, e Mercurago, nel Parco dei Lagoni.

Potrai avere un eloquente esempio della natura e del *genius loci* piemontese nell'**Oasi Zegna**, un parco di cento chilometri quadrati aperto a tutti nel cuore delle Alpi Biellesi, nato dal "pensiero verde" dell'imprenditore tessile Ermengildo Zegna.

In Piemonte ha origine il fiume Po, che taglia a metà, tra Nord e Sud, l'intera regione, proseguendo poi la sua corsa per il Settentrione d'Italia sino all'Emilia Romagna. Se vuoi assistere al prodigo della sua "nascita" puoi raggiungere le **Sorgenti del Po** sul Pian del Re, nel Cuneese: qui potrai vedere le acque brillare, dopo un percorso sotterraneo dai ghiacciai del Monviso.

Altrettanto suggestivo è il panorama dei luoghi della fede. Nel **Duomo di Torino** (unica

A alma do Piemonte tem (pelo menos) dois lares. Um em uma cidade, onde a herança real da Savóia se entrelaça com a cultura operária e industrial; o outro é ligado aos territórios de montanhas e zonas rurais, entre os pequenos vilarejos que conservam uma identidade e as tradições profundamente enraizadas.

«É preciso ter uma cidade de origem, nem que seja pelo prazer de ir-se embora», escreveu Cesare Pavese em *A Lua e as Fogueiras*, palavras que se tornaram as mais recorrentes entre as citações do nosso país.

Na região onde, em 1863, Quintino Sella fundou o Clube Italiano de Alpinismo, o horizonte de picos com mais de quatro mil metros de altura está pronto para acolher a sua viagem. O **Parque Natural Alta Valsesia**, encontra-se a 4.559 metros: a área natural protegida mais alta da Europa.

Na planície você encontrará vestígios dos mais antigos habitantes da região, nos dois **sítios pré-históricos de palafitas dos Alpes**, Patrimônios da UNESCO: Azeglio, no Lago Viverone, e Mercurago, no Parque Lagoni.

Você poderá ter um exemplo eloquente da natureza e do *genius loci* piemontês no **Oasis Zegna**, um parque de cem metros quadrados aberto a todos no coração dos Alpes perto de Biella, nascido do "pensamento verde" do empresário têxtil Ermengildo Zegna.

No Piemonte nasce o rio Pô, que entre o Norte e o Sul corta toda a região ao meio, continuando depois o seu curso pelo norte de Itália até à Emilia Romagna. Se quiser testemunhar o milagre do seu "nascimento", é possível chegar às **nascentes do rio Pô** em Pian del Re, nas proximidades de Cuneo: aqui pode você ver o brilho das águas, após um percurso subterrâ-

testimonianza rinascimentale in città) è conservata la **Santa Sindone** (sindone.org), il lenzuolo di lino in cui sarebbe stato avvolto il corpo di Gesù deposto dalla Croce, tra le reliquie più importanti della cristianità. Fuori città troviamo la **Sacra di San Michele**, simbolo del Piemonte, l'imponente abbazia benedettina che "sorveglia" la Valle di Susa dal monte Pirchiriano, la quale ha ispirato l'ambientazione del celeberrimo romanzo di Umberto Eco *Il nome della rosa*.

Un luogo della fede di eccezionale valore artistico è il **Santuário di Regina Montis Regalis** a Vicoforte, nel Cuneese (www.santuariodivcoferte.it), dalla cupola ellittica più grande al mondo. I **Sette Sacri Monti**, Patrimonio UNESCO (www.sacrimonti.org), furono costruiti tra Quattrocento e Settecento, come "nuova Gerusalemme terrena". Tra questi, il **Sacro Monte di Oropa**, Patrimonio UNESCO (www.santuariodioropa.it), nel Biellese, è il santuário mariano più grande dell'arco alpino, a quasi 1.200 metri di altezza. Qui ti troverai al cospetto delle statue in terracotta che richiamano gli stilemi del

neo desde os glaciares do Monviso. Igualmente sugestivo é o panorama dos lugares de fé. Na Catedral de Turim (único testemunho renascentista da cidade) está preservado o **Santo Sudário** (sindone.org), o lençol de linho no qual teria sido envolvido o corpo de Jesus descido da Cruz, uma das mais importantes relíquias de Cristandade. Às portas da cidade encontramos a **Sacra di San Michele**, símbolo do Piemonte, a imponente abadia beneditina que "monitora" o Vale de Susa a partir do Monte Pirchiriano, que inspirou o cenário do famoso romance de Umberto Eco, *O Nome da Rosa*. Um lugar de fé de excepcional valor artístico é o **Santuário da Rainha Montis Regalis** em Vicoforte, nas proximidades de Cuneo (www.santuariodivcoferte.it), com a maior cúpula elíptica do mundo. As **Sete Montanhas Sagradas**, Património UNESCO (www.sacrimonti.org), foram construídas entre os séculos XV e XVIII, como sendo a "nova Jerusalém terrena". Entre estes, o **Sacro Monte de Oropa**, Património Mundial da UNESCO (www.santuariodioropa.it), nas proximidades de Biella, é o maior santuário mariano dos Alpes,

teatro popolare per "parlare" dritto al cuore. I passi di infinite generazioni di pellegrini hanno percorso sentieri della fede come il **Devoto Cammino dei Sacri Monti UNESCO**,

la via del **Glorioso Rimpatrio dei Valdesi** (www.lestradeivaldesi.com), i **Sentieri Sindonici** (www.percorsiindonici.it) nelle Valli di Lanzo e i 650 chilometri della **Via Francigena Piemontese**.

Tra i cammini laici altrettanto importanti per la storia della regione c'è l'**Alta Via del Sale** (www.altaviadelsale.com), che connetteva le Alpi Piemontesi (dal Colle di Tenda) al Mar Ligure, percorsa nei secoli dalle antiche carovane di mercanti, viandanti, soldati e pellegrini. In Valsesia e nel Verbano-Cusio-Ossola si snoda invece l'**Alta Via dei Walser**, alla scoperta degli insediamenti della popolazione di origine germanica proveniente dal Canton Vallese nel XIV secolo.

Tra le testimonianze della vita delle comunità vi sono i "ricetti" medievali, edifici fortificati destinati ad accogliere gli abitanti della campagna in caso di pericolo, molti dei quali ancora perfettamente conservati. È il caso

a quase 1.200 metros de altitude. Aqui você se encontrará diante de estátuas de terracota que lembram os estilos do teatro popular para "falar" direto ao coração.

Os passos de infinitas gerações de peregrinos seguirão caminhos da fé como o **Devoto Cammino dos Montes Sagrados da UNESCO**, o caminho da **Gloriosa Repatriação dos Valdenses** (www.lestradeivaldesi.com), os **Caminhos do Sudário** (www.percorsiindonici.it) nos Vales de Lanzo e os 650 quilômetros da **Via Francigena piemontesa**.

Entre os caminhos seculares igualmente importantes para a história da região está a **Alta Via do Sal** (www.altaviadelsale.com), que ligava os Alpes Piemonteses (do Colle di Tenda) ao Mar da Ligúria, percorrida ao longo dos séculos pelas antigas caravanas de mercadores, viajantes, soldados e peregrinos. Em Valsesia e no Verbano-Cusio-Ossola desencadeia-se a **Alta Via dei Walser**, descobrindo os assentamentos da população de origem germânica proveniente do Cantão Vallese no século XIV. Entre os testemunhos da vida comunitária encontramos "conjuntos de casas cercadas



Oropa

del **Ricetto di Candelo**, nel Biellese, (www.ricettodicandelo.it) e di quello di **Ghemme**, nel Novarese.

Unici in Italia per varietà e numero, i luoghi ebraici del Piemonte sono una fonte inestimabile per conoscere la storia della comunità che dal XV secolo si insediò stabilmente nelle terre del Ducato. Spicca per magnificenza barocca la splendida **Sinagoga di Casale Monferrato** datata 1595, oggi monumento nazionale.

Sono un'eredità di una nobile dinastia piemontese le **Isole Borromee** (www.isoleborromee.it), paradisi botanici sul Lago Maggiore dominati da splendidi palazzi barocchi.

Il casato a cui è legata a doppio filo la storia del Piemonte è però quello dei Savoia, che dominarono per oltre quattro secoli queste terre e, infine, guidarono l'Unificazione di quello che nel 1861 sarebbe divenuto il Regno d'Italia.

Il primo nucleo del Paese, dunque, è nato qui, Torino ne è stata la prima capitale e lo Statuto Albertino, promulgato nel 1848 nel Regno sardo-piemontese, fu la prima Costituzione dello Stato italiano, sostituita dall'attuale Carta costituzionale solo nel 1948.

Un'eredità tangibile di questa lunga dinastia sono le **Residenze Reali Sabaude** (residenzerealisabaude.com), una "Corona di Delizie" formata da sedici palazzi aulici di grande bellezza tra Torino e il Cuneese. Tra di essi spicca la **Reggia di Venaria** (lavenaria.it), che compete con l'iconica Reggia di Versailles per la sua maestosità barocca. Tra le fortificazioni volute dai Savoia, la più grandiosa è il **Forte di Fenestrelle**, il complesso denominato per la sua estensione la "grande muraglia piemontese".

Si deve ai Savoia anche il **Museo Egizio di Torino** (www.museoegizio.it), il primo - fundado nel 1824 - e il più importante al mondo interamente dedicato alla civiltà del Nilo dopo

por muralhas" medievais, edifícios fortificados destinados a acolher os habitantes do campo em caso de perigo, muitos dos quais ainda estão perfeitamente preservados. É o caso do **Ricetto di Candelo**, nas proximidades de Biella, (www.ricettodicandelo.it) e o **Ricetto di Ghemme**, nas proximidades de Novara.

Únicos na Itália por variedade e número, os lugares judaicos do Piemonte são uma fonte inestimável para aprender sobre a história da comunidade que a partir do século XV se estabeleceu permanentemente nas terras do Ducado. Destaca-se pela sua magnificência barroca a esplêndida **Sinagoga de Casale Monferrato** datada de 1595, hoje monumento nacional.

As **Ilhas Borromee** (www.isoleborromee.it) são uma herança de uma nobre dinastia piemontesa, paraísos botânicos no Lago Maggiore, dominados por esplêndidos palácios baroccos. No entanto, a família à qual a história do Piemonte está intimamente ligada é a dos Savoia, que dominaram estas terras durante mais de quatro séculos e, finalmente, lideraram a unificação do que viria a ser o Reino da Itália em 1861.

Aqui nasceu, portanto, o primeiro núcleo do país, Turim foi a sua primeira capital e o **Estatuto Albertino**, promulgado em 1848 no Reino Sardenha-Piemontês, foi a primeira constituição do Estado italiano, substituída pela atual Carta Constitucional apenas em 1948.

Um legado tangível desta longa dinastia são as **Residências Reais Sabaudas** (residenzerealisabaude.com), uma "Coroa das Delícias" composta por dezenas de palácios da corte de grande beleza entre Turim e a região de Cuneo. Entre eles destaca-se o **Palácio Real de Venaria** (lavenaria.it), que concorre com o icônico Palácio de Versalhes pela sua majestade barroca. Entre as fortificações encomendadas pelos Savoia, a mais grandiosa é o **Forte de Fenestrelle**, complexo conhecido pela sua extensão como a "grande muralha piemontesa". Deve-se aos Savoia também o **Museu Egípcio**



Reggia di Venaria

quello del Cairo. Nei decenni successivi alla fondazione il Museo continuò ad ampliare le sue collezioni, grazie in particolare agli scavi archeologici condotti da Ernesto Schiaparelli e Giulio Farina, e ancora in avanti sino agli anni Settanta. Qui troverai migliaia di reperti provenienti dalle necropoli e dalle piramidi dei faraoni, con la più vasta collezione al mondo di oggetti della quotidianità.

Nel 1865 la capitale d'Italia sarebbe stata trasferita a Firenze. L'ultima delle grandi opere realizzate con "Regio decreto" dai reali sabaudi su richiesta della Comunità ebraica torinese è la **Mole Antonelliana** (moleantonellianatorino.it), l'edificio simbolo di Torino, costruito a partire dal 1863. Prendere l'ascensore storico e ammirare lo skyline della città incorniciata dalle colline è un'esperienza indimenticabile. La Mole è anche la sede del **Museo Nazionale del Cinema** (www.museocinema.it), che offre un'esperienza immersiva nel cinema cult.

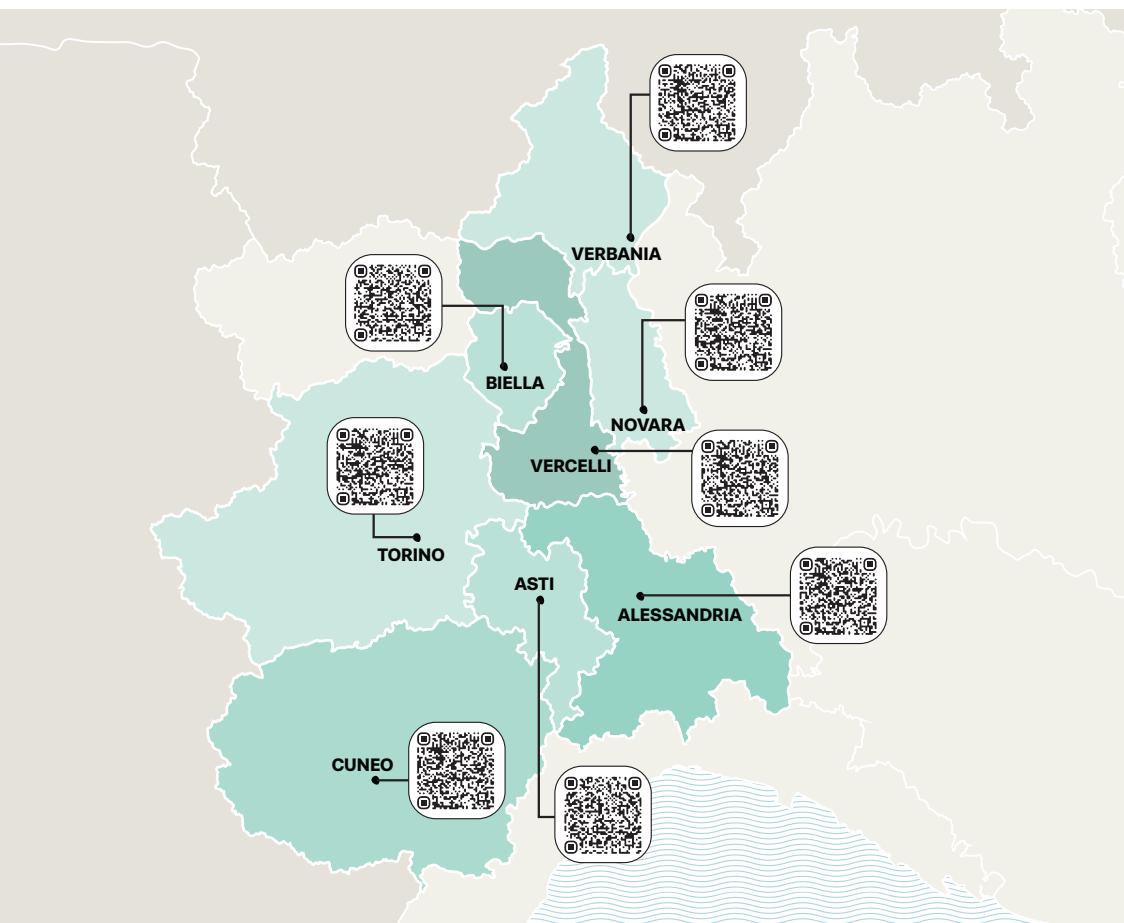
de Turim (www.museoegizio.it), o primeiro - fundado em 1824 - e o mais importante do mundo inteiramente dedicado à civilização do Nilo, depois do Cairo. Nas décadas seguintes à sua fundação, o Museu continuou expandindo as suas coleções, graças, nomeadamente, às escavações arqueológicas conduzidas por Ernesto Schiaparelli e Giulio Farina, e na sequência até à década de 1970. Aqui você encontrará milhares de achados das necrópoles e pirâmides dos faraós, com o maior acervo de objetos do cotidiano do mundo. Em 1865 a capital da Itália seria transferida para Florença. A última das grandes obras realizadas por meio de "Decreto Real" pela realeza Sabauda sob pedido da comunidade hebraica de Turim é a **Mole Antonelliana** (moleantonellianatorino.it), o edifício símbolo de Torino, construído a partir de 1863. Pagar o elevador histórico para admirar o horizonte da cidade emoldurado pelas colinas é uma experiência inesquecível. A Mole também abriga o **Museu Nacional do Cinema** (www.museocinema.it), que oferece uma experiência imersiva no cinema cult.

La ricerca delle tue radici in Piemonte

A busca de suas raízes ne Piemonte

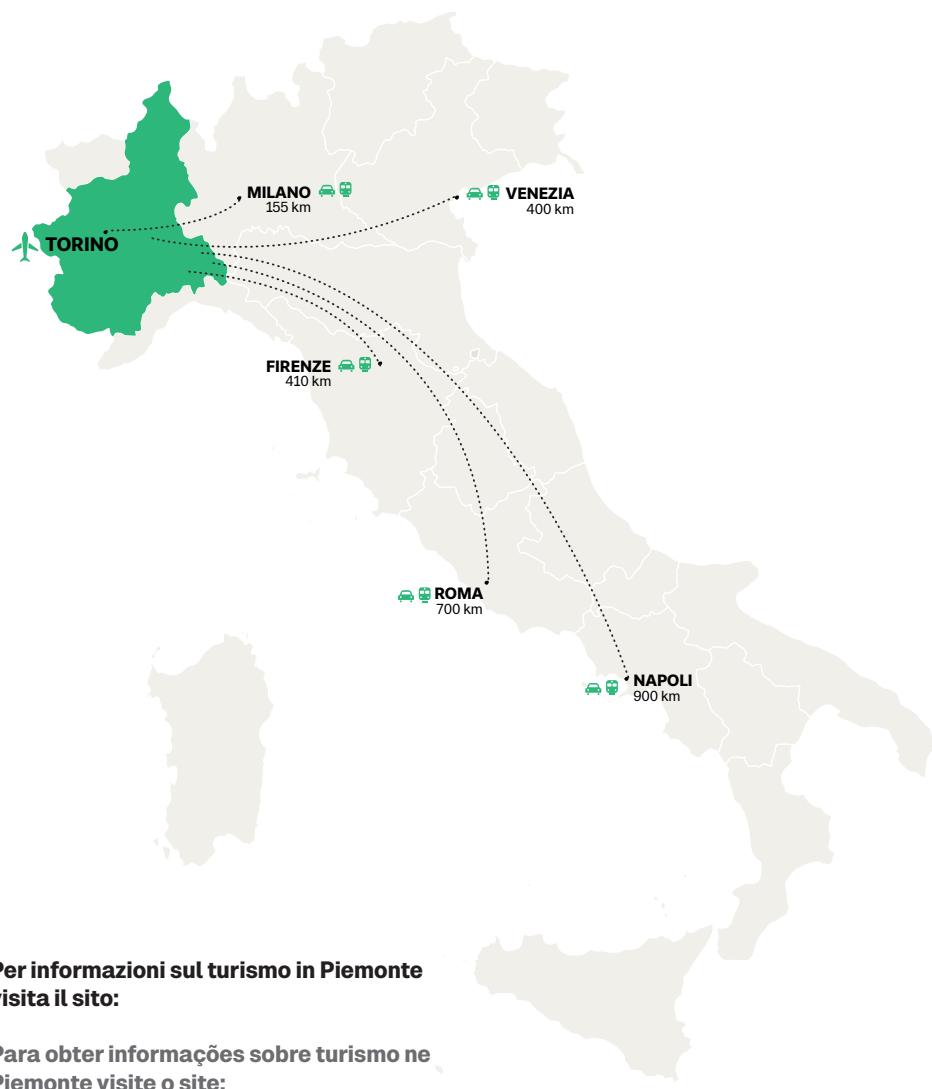
Se sei in Piemonte per ricostruire la storia della tua famiglia, ecco di seguito i riferimenti utili per la tua ricerca, relativi agli Archivi di Stato presenti nella tua Regione. Troverai ulteriori documenti presso l'Ufficio Anagrafe comunale e i registri parrocchiali del comune d'origine dei tuoi antenati.

Se você está no Piemonte para reconstruir a história da sua família, aqui estão às referências úteis para a sua pesquisa, relacionadas aos Arquivos Estaduais presentes na sua região. Você encontrará outros documentos no Cartório Municipal e nos registros paroquiais do Município de origem de seus antepassados.



Come raggiungere il Piemonte

Como chegar ne Piemonte



PIEMONTE



DA NON PERDERE | NÃO PERDER

01. Sacro Monte di Orta e isola di San Giulio
02. Basilica di San Gaudenzio - Novara
03. Basilica di Sant'Andrea - Vercelli
04. Parco Nazionale del Gran Paradiso, Canavese
05. Sacra di San Michele - Sant'Ambrogio
06. La Venaria Reale - Venaria
07. Cittadella di Alessandria
08. Paesaggi vitivinicoli UNESCO - Langhe, Roero, Monferrato

LUOGHI DELLA MEMORIA | LUGARES DAS LEMBRANÇAS

09. Polo museale di Santa Maria Maggiore (Casa del Profumo Feminis - Farina, Museo dello Spazzacamino, Scuola di Belle arti "Rossetti Valentini")
10. Museo Nazionale dell'Automobile - Torino
11. Monumento ai piemontesi nel mondo - San Pietro Val Lemina
12. Museo regionale dell'Emigrazione dei piemontesi nel mondo - Frossasco
13. Basilica e casa natale San Giovanni Bosco - Castelnuovo Don Bosco

PERSONAGGI | PERSONAGENS

14. Pinacoteca Agnelli - Torino
15. Polo Cavouriano - Santena
16. Museo dei Campionissimi - Novi Ligure

SAPORI | SABORES

17. Bettelmatt
18. Miaccia
19. Polenta Concia
20. Tapulone
21. Torta '900
22. Agnolotti del plin
23. Timorasso
24. Tartufo bianco
25. Barolo e Barbaresco
26. Castelmagno

FESTE E TRADIZIONI | FESTAS E TRADIÇÕES

27. Alpaà Festival - Varallo Sesia
28. Passione di Sordevolo - Sordevolo
29. Uvernada - Saluzzo
30. Carnevale dei lupi di Chianale
31. Ancue, Fiera degli acciugai - Dronero
32. Carnevale alpino di Valdieri
33. Bal do Sabre - Bagnasco
34. La Lachera - Rocca Grimalda
35. Palio di Asti

«Mamma mia dammi cento lire»

«Oh maezinha me dê cem liras»

«Sulle acque dell'oceano, in faccia al nuovo mondo e al nuovo avvenire, in quel momento solenne, discutevano intorno all'ubicazione precisa della trattoria di Casalborgone».

I protagonisti della scena impressa nel romanzo *Sull'Oceano* di Edmondo De Amicis erano gli emigranti piemontesi: donne, uomini e bambini con il sogno de "la Merica" e un'inguaribile nostalgia per i luoghi d'origine.

È questa la storia che ti porta a ritroso verso le radici della tua famiglia e che ha coinvolto moltissimi tuoi "conterranei".

Mentre Torino perdeva lo scettro di capitale d'Italia, dai monti e dalle campagne partiva inarrestabile un flusso di contadini, piccoli artigiani e lavoratori precari, diretti oltreoceano o al di là delle Alpi. Il **Museo Regionale dell'Emigrazione dei Piemontesi nel Mondo** di Frossasco, in provincia di Torino (www.museoemigrazionepiemontese.org), racchiude queste esperienze molteplici, ricostruendo i contesti di partenza e le avventure nei Paesi d'approdo. A San Pietro Val Lemina (Torino) la storia di chi si imbarcò sui grandi piroscavi (e di tutti coloro che partirono) è onorata dal **Monumento ai Piemontesi nel Mondo**, opera in bronzo di Gioacchino Chiesa. Un altro luogo, decisamente singolare, in cui immergerti nelle vicende degli emigranti piemontesi, è il **Museo dello Spazzacamino** a Santa Maria Maggiore, in provincia del Verbano-Cusio-Ossola (www.museospazzacamino.it), un luogo unico in Italia che racconta l'epopea dei lavoratori specializzati della Val Vigezzo, meglio nota, non a caso, come "Valle degli

«Nas águas do oceano, diante do novo mundo e do novo futuro, naquele momento solene, discutiam entorno da localização exata do restaurante Casalborgone».

Os protagonistas da cena impressa no romance *Sobre o Oceano* de Edmondo De Amicis foram os emigrantes piemonteses: mulheres, homens e crianças com o sonho da "Mérica" e uma nostalgia incurável pelos seus lugares de origem.

Esta é a história que o transporta de volta às suas raízes familiares e que envolveu muitos dos seus "conterrâneos".

Enquanto Turim perdia o cetro de capital da Itália, um fluxo incontrolável de agricultores, pequenos artesãos e trabalhadores precários partia das montanhas e do campo, rumo à além do oceano ou além dos Alpes. O **Museu Regional da Emigração dos Piemonteses no Mundo** de Frossasco, na província de Turim (www.museoemigrazionepiemontese.org), contém estas múltiplas experiências, reconstruindo os contextos de partida e as aventuras nos países de desembarque. Em San Pietro Val Lemina (Turim) a história de quem embarcou nos grandes navios a vapor (e de todos os que partiram) é homenageada pelo **Monumento aos Piemonteses no Mundo**, obra em bronze de Gioacchino Chiesa. Outro lugar, decididamente singular, para mergulhar nos relatos dos emigrantes piemonteses, é o "Museu Regional da emigração do vale Vigezzo no mundo", conhecido também como o **Museu do Limpador de Chaminés** em Santa Maria Maior, na província de Verbano-Cusio-Ossola (www.museospazzacamino.it), um lugar único na Itália que conta a epopeia dos trabalhadores especializados do Vale Vigezzo,



Monumento ai Piemontesi nel Mondo, San Pietro Val Lemina

spazzacamini". Qui troverai divise (sporche di cenere), attrezzi e storie di coloro che "conquistarono" le canne fumarie di tutta Europa, compresi, purtroppo, i piccoli lavoratori costretti dall'indigenza.

Poche centinaia di metri e potrai anche visitare la **Scuola di Belle Arti "Rossetti Valentini"**, fondata da uno dei numerosi pittori ritrattisti emigrati dalla Valle Vigezzo, e la **Casa del Profumo Feminis-Farina** che mira ad omaggiare due grandi emigranti vigezzini e, al tempo stesso, celebrare la nascita e la vera storia dell'Aqua Mirabilis, ovvero l'Acqua di Colonia.

Per comprendere lo spirito di questa terra dovrà poi, necessariamente, approfondire anche quella delle comunità che mantengono ancora un'identità peculiare. Come quella valdese, le cui origini si situano nel medioevo attorno al movimento evangelico pauperista e pacifista di Valdo di Lione, sopravvissuta ai secoli nonostante le persecuzioni dell'Inquisizione. Nel 1532 proprio in Piemonte, nelle Vallate del Pellice, del Chisone e del Germanasca (le "Valli valdesi"), il movimento si costituì in Chiesa Valdese e qui le tradizioni legate alla fede religiosa sopravvivono tutt'ora. A Torre Pellice (Torino) il **Museo Valdese** (museovaldese.org) ti porterà a ritroso nella fibra di queste terre. Ti innamorerai, poi, del suono melodico dell'occitano, la lingua dei *troubadours* medievali a cui Dante Alighieri fece un raro omaggio nella *Divina Commedia*. Idioma sopravvissuto tra Francia, Spagna e Italia, nel nostro Paese si parla soprattutto in Piemonte, in 120 comuni, dall'alta Val Susa alle Valli del Monregalese. A Dronero (Cuneo) sorge il **Museo Son de Lenga** di Espaci Occitan, dove potrai immergerti nell'eco e nelle visioni delle Valli Occitane.

E ancora, scoprirai le tracce della cultura Walser nella verde Valsesia attraversata dalle tipiche costruzioni in pietra e legno circondate dalla "lobbia" (dove un tempo si essicavano il fieno e la segale). Puoi trovare due suggestivi esempi di tali abitazioni nel

mais conhecido, não por acaso, como o "Vale dos limpa-chaminés". Aqui você encontrará uniformes (sujos de cinzas), ferramentas e histórias de quem "conquistou" as chaminés por toda a Europa, incluindo, infelizmente, os pequenos trabalhadores forçados pela pobreza. A poucas centenas de metros você também pode visitar a **Escola de Belas Artes "Rossetti Valentini"**, fundada por um dos inúmeros retratistas que emigraram do Vale do Vigezzo, e a **Casa do Perfume Feminis-Farina** que visa homenagear dois grandes emigrantes de Vigezzo e, ao mesmo tempo, celebrar o nascimento e a verdadeira história da Aqua Mirabilis, ou seja a Água de Colónia.

Para compreender o espírito desta terra você precisará então necessariamente aprofundar-se também no espírito das comunidades que ainda mantêm uma identidade peculiar. Como a valdense, cujas origens remontam à Idade Média em torno do movimento evangélico de pobreza e de paz de Valdo de Lyon, que sobrevive aos séculos apesar das perseguições da Inquisição. Em 1532, exatamente no Piemonte, nos vales de Pellice, Chisone e Germanasca (os "Vales Valdenses"), o movimento foi constituído como Igreja Valdense e aqui as tradições ligadas à fé religiosa sobrevivem até hoje.

Em Torre Pellice (Turin), o **Museo Valdense** (museovaldese.org) irá levá-lo de volta à fibra destas terras.

Você então vai se apaixonar pelo som melódico do occitano, a língua dos *trovadores* medievais à qual Dante Alighieri prestou uma rara homenagem na *Divina Comédia*. Idioma que sobreviveu entre França, Espanha e Itália, no nosso país é falada sobretudo no Piemonte, em 120 municípios, desde o alto Vale Susa até aos vales do Monregalese. Em Dronero (Cuneo) encontra-se o **Museo Son de Lenga** de Espaci Occitan, onde você poderá mergulhar nos ecos e visões dos Vales Occitanos. E mais uma vez, descobrirá vestígios da cultura Walser na verde Valsesia atravessada pelas típicas construções em pedra e madeira rodeadas pela "lobbia" (onde outrora eram colocados para secar o feno e o centeio). Você

Museo Walser, che sorge in un'imponente baita seicentesca, e nella vicina **Casa Daverio** di Alagna Valsesia (Vercelli). Se vuoi tornare all'infanzia dei tuoi nonni, il **Museo Etnografico "C'era una volta"** di Alessandria (www.museodellagambarina.com) è il luogo che fa per te: qui potrai fare capolino tra stanze dei giochi e banchi di scuola, storie di cucina e racconti della stalla, in un percorso ricco e commovente che attraversa il passato più intimo della città. Un altro luogo di sicuro fascino è il **Museo Storico Etnografico della Bassa Valsesia** di Romagnano Sesia, in provincia di Novara (www.museostoricoromagnano.it): all'interno delle signorili architetture neoclassiche di Villa Caccia tutto ti parlerà della storia "dal basso", dall'agricoltura all'arte tessile, dall'osteria ai riti sacri.

Per parlare del Piemonte, non possiamo però non volgere lo sguardo verso le sue immense risaie e, andando a ritroso nel passato, ricordare le grandi protagoniste di quei difficili luoghi di lavoro: le mondine. Ogni estate, un esercito di donne di ogni età era convocato per "mondare", cioè estirpare

pode encontrar dois exemplos sugestivos de tais residências no **Museu Walser**, localizado em uma imponente cabana de pedra das montanhas do século XVII, e na vizinha **Casa Daverio**, em Alagna Valsesia (Vercelli).

Se quiser voltar à infância dos seus avós, o **Museu Etnográfico "Era uma vez"** de Alessandria (www.museodellagambarina.com) é o lugar para você: aqui você pode espreitar entre salas de jogos e carteiras escolares, histórias de culinária e contos do estábulo, em um percurso rico e commovente que atravessa o passado mais íntimo da cidade. Outro local de grande fascinação é o **Museu Histórico Etnográfico da Baixa Valsesia** em

Romagnano Sesia, na província de Novara (www.museostoricoromagnano.it): dentro da elegante arquitetura neoclássica da Villa Caccia tudo lhe contará a história "partindo de baixo", da agricultura à arte têxtil, da taberna aos ritos sagrados.

Para falar do Piemonte, porém, não podemos deixar de direcionar o olhar para os seus imensos arrozais e, voltando ao passado, relembrar os grandes protagonistas desses difíceis ambientes de trabalho: as *mondine*



Museo Storico Etnografico della Bassa Valsesia



Museo delle Mondine, Livorno Ferraris

le erbacce che infestavano gli acquitrini in cui cresceva il prezioso "oro bianco". Erano "combattenti" a piedi nudi, tra sanguisughe e zanzare portatrici della malaria. I loro canti accompagnavano il lavoro e sostenevano il coraggio di lottare contro le prepotenze dei padroni: «Se otto ore vi sembran poche / provate voi a lavorare» sono tra i versi popolari più famosi, adottati in seguito anche nelle manifestazioni operaie. Pensa che sono state tra le prime protagoniste delle grandi lotte sindacali: il tenace sciopero delle mondine di Vercelli (unite ai braccianti) tra 1906 e 1909 finì per ottenere la riduzione della giornata lavorativa alle agognate otto ore, ponendosi come traino del movimento nazionale. E altre mobilitazioni sarebbero seguite, anche sotto il regime fascista. Potrai ripercorrere questa storia attraversando l'**Ecomuseo delle Terre d'Acqua** di Vercelli, un'area rurale attraversata da grange (le antiche cascine), mulini e risaie, e al **Museo delle Mondine** di Livorno Ferraris, negli spazi di Tenuta Colombara, dove potrai vedere anche la camerata in cui dormivano le lavoratrici. Un mestiere "manifesto" della Valle Maira è stato, per lungo tempo, quello degli

(limpadoras de arroz). Todos os verões, um exército de mulheres de todas as idades era convocado para "mondar", ou seja, arrancar as ervas daninhas que infestavam os pântanos onde crescia o precioso "ouro branco". Eram "lutadoras" descalças, entre sanguessugas e mosquitos transmissores da malária. Suas canções acompanhavam o trabalho e apoavam a coragem de lutar contra a prepotência dos patrões: "Se oito horas te parecem pouco / tentem trabalhar vocês" estes estão entre os versos populares mais famosos, posteriormente adotados também nas manifestações dos operários das indústrias. Considerem que elas foram entre as primeiras protagonistas das grandes lutas sindicais: a tenaz greve das *mondine* de Vercelli (a que se juntaram os trabalhadores braçais) entre 1906 e 1909 acabou por obter a redução da jornada de trabalho para as cobradas oito horas, funcionando como força motriz do movimento nacional. E outras mobilizações se seguiriam, mesmo sob o regime fascista.

Você poderá repercorrer esta história atravessando o **Ecomuseu das Terras da Água** de Vercelli, uma área rural atravessada por grange (antigas fazendas), moinhos e arrozais, e o **Museu das Mondine** de Livorno Ferraris,

anchoiers, i venditori di acciughe che si spostavano a cadenza stagionale; dal dopoguerra, l'attività itinerante entrò in crisi e molti di loro dovettero emigrare. Potrai saperne di più all'**Ecomuseo dell'Alta Valle Maira** di Celle di Macra ed Elvo, in provincia di Cuneo (ecomuseoaltavallemaira.it), o, se preferisci una passeggiata nella natura, c'è il **Sentiero degli Acciugai** a Celle di Macra, che attraversa le borgate dove ancora diverse famiglie portano avanti questa tradizione. La storia del Piemonte è poi quella dei suoi poli industriali, cresciuti a partire dalle defiscalizzazioni promosse dal Regno d'Italia per ripagare i torinesi del "trasloco" della capitale a Firenze. Una storia che coinvolge non solo i piemontesi, ma moltissimi italiani del Sud, approdati qui nel corso del Novecento - e in particolare a Torino, divenuta una delle tre città del cosiddetto "triangolo industriale" - per lavorare come operai. Dobbiamo almeno citare, anche per la sua rilevanza sociale, il pionieristico complesso ideato e voluto da Adriano Olivetti a Ivrea, oggi **Città Industriale del XX secolo UNESCO** (raccontiamo la storia di Olivetti nelle prossime pagine). **Biella**, la "Manchester italiana del tessile", è Città Creativa UNESCO per la tradizione artigianale e le arti popolari. La storia per eccellenza dell'impresa italiana

nos espaços de Tenuta Colombara, onde também poderá ver o dormitório onde dormiam as trabalhadoras.

Durante muito tempo, uma profissão "manifestada" no Vale Maira foi a dos *anchoiers*, vendedores de anchovas que se deslocavam sazonalmente; no pós guerra, a atividade itinerante entrou em crise e muitos deles tiveram que emigrar. Você pode saber mais sobre isso no **Ecomuseu do Alto Vale Maira** em Celle di Macra e Elvo, na província de Cuneo (ecomuseoaltavallemaira.it), ou, se preferir fazer um passeio na natureza, há o **Caminho dos vendedores de Anchovas** em Celle di Macra, que atravessa os vilarejos onde diversas famílias ainda mantêm esta tradição. A história do Piemonte depois se tornou aquela dos seus centros industriais, que cresceram a partir das isenções fiscais promovidas pelo Reino da Itália para reembolsar os cidadãos de Turim pela "mudança" da capital para Florença. Uma história que envolve não apenas os piemonteses, mas muitos italianos do sul, que aqui chegaram durante o século XX - e especialmente em Turim, que se tornou uma das três cidades do chamado "triângulo industrial" - para trabalhar como operários. Devemos pelo menos mencionar, também pela sua relevância social, o complexo pioneiro idealizado e desejado por Adriano Olivetti



Fondazione Pistoletto (ex lanificio Trombetta), Biella



coincide con la Fiat, la grande industria automobilistica nata a Torino nel 1899, che ha intersecato la storia del Novecento, dagli anni d'oro del miracolo economico a quelli delle imponenti manifestazioni operaie. Oggi il **Lingotto**, lo stabilimento storico nel cuore della città, è un immenso centro polifunzionale che ospita, tra gli altri, il Salone del Libro di Torino e Artissima Fair; sul suo tetto corre la **Pista500**, usata un tempo per il collaudo dei prototipi, oggi il giardino pensile più grande d'Europa tra natura e installazioni d'arte. Attigua all'edificio vi è la **Pinacoteca Agnelli** (www.pinacoteca-agnelli.it), progettata dall'archistar Renzo Piano, con le opere d'arte dal Settecento al Novecento che Gianni Agnelli, storico patron della Fiat, e sua moglie Marella hanno donato alla città. I luoghi della tua memoria intercettano anche la Grande Storia. Ricordiamo, tra i tanti, il **Museo Diffuso della Resistenza, della Deportazione, della Guerra, dei Diritti e della Libertà** (www.museodiffusotorino.it), che rappresenta il complesso periodo che corre dalla dittatura fascista al nuovo corso democratico del dopoguerra, passando anche dall'approvazione delle leggi

em Ivrea, hoje **Cidade Industrial do século XX pela UNESCO** (contaremos a história de Olivetti nas próximas páginas). **Biella**, a "Manchester italiana do têxtil", é uma Cidade Criativa da UNESCO pela sua tradição artesanal e as artes populares. A história por exceléncia do empresariado italiano coincide com a Fiat, a grande indústria do automóvel fundada em Turim em 1899, que cruzou a história do século XX, desde os anos dourados do milagre econômico até aos das impressionantes manifestações operárias. Hoje o **Lingotto**, a histórica fábrica no coração da cidade, é um imenso centro multifuncional que acolhe, entre outras, a Feira do Livro de Turim e a Feira Artissima; na sua cobertura corre a **Pista500**, outrora utilizada para os testes dos protótipos, hoje o maior jardim de cobertura da Europa entre a natureza e as instalações de arte. Adjacente ao edifício está a **Pinacoteca Agnelli** (www.pinacoteca-agnelli.it), projetada pelo famoso arquiteto estrelado Renzo Piano, com as obras de arte contemporânea que Gianni Agnelli, histórico dono da Fiat, e sua esposa Marella doaram à cidade. Os lugares da sua memória também interceptam a Grande História. Relembreamos, entre

antiebraiche del 1938.

Tra gli eventi che hanno segnato di più la memoria collettiva del Novecento torinese vi è poi l'incidente che coinvolse l'intera squadra di calcio del "Grande" Torino: il 4 maggio 1949 l'aereo su cui viaggiava si schiantò sul muraglione della Basilica di Superga, causando la morte di tutti i giocatori, oltre che dello staff tecnico, dei giornalisti al seguito e dei membri dell'equipaggio. La **Lapide del Grande Torino** ricorda quell'incredibile tragedia, i cui segni sono ancora visibili sul luogo dell'impatto.

Per concludere questo itinerario nella "storia di tutti", ti portiamo al **Museo della Radio e della Televisione**, nello storico palazzo del Centro di produzione tv della Rai: un allestimento coinvolgente ti condurrà nell'immaginario e nel dietro le quinte dei mass media nazionali.

muitos, o **Museu Espalhado da Resistência, Deportação, Guerra, Direitos e Liberdade** (www.museodiffusotorino.it), que representa o complexo período que vai da ditadura fascista até a nova tendência democrática do pós-guerra, passando também pela aprovação das leis antijudaicas de 1938.

Entre os acontecimentos que mais marcaram a memória coletiva do século XX dos cidadãos de Turim temos também o acidente que envolveu todo o time de futebol do "Grande" Turim: em 4 de Maio de 1949, o avião em que o time viajava colidiu com a muralha em volta da Basílica de Superga, causando a morte de todos os jogadores, além da comissão técnica, dos jornalistas acompanhantes e dos tripulantes. A **placa em memória do Grande Torino** relembrava aquela incrível tragédia, cujos sinais ainda são visíveis no local do impacto. Para concluir este itinerário na "história de todos", vamos levá-lo ao **Museu da Rádio e da Televisão**, no edifício histórico do Centro de Produção de TV da RAI: uma instalação envolvente irá levá-lo ao imaginário e aos bastidores dos meios de comunicação nacionais.

IL CANTO DI TUTTI GLI EMIGRANTI

«*Mamma mia, dammi cento lire / Che in America voglio andar*»... Il canto d'emigrazione più famoso degli italiani, che racconta la grande avventura collettiva verso il Sud America, è passato di bocca in bocca nell'intero settentrione del Paese dalla seconda metà dell'Ottocento in poi. Il suo compositore, anonimo, adattò al tema allora d'attualità la ballata piemontese *La maledizione della madre*: in questa, come nella nuova canzone, la figlia sarebbe morta annegata per non aver ascoltato i divieti della madre. È la storia dei giovani attratti dal Nuovo Mondo al principio dell'emigrazione di massa, in contrasto con la mentalità delle generazioni precedenti.

A CANÇÃO DE TODOS OS EMIGRANTES

«*Oh Maezinha, me dê cem liras / Que para a América eu quero ir*»... A mais famosa canção da emigração dos italianos, que conta a grande aventura coletiva rumo à América do Sul, passou de boca em boca por todo o norte do país desde a segunda metade do século XIX em diante. Seu compositor, anônimo, adaptou a balada piemontesa *A maldição da mãe* ao tema da atualidade então vigente: nesta, como na nova canção, a filha teria se afogado por não ter ouvido as proibições da mãe. É a história de jovens atraídos pelo Novo Mundo no início da emigração em massa, em contraste com a mentalidade das gerações anteriores.

Innovatori e visionari: i famosi del Piemonte

Inovadores e visionários: os famosos do Piemonte

Culla della cultura italiana, da cui si irradiò il primo nucleo della storia del Paese, il Piemonte pullula di personalità di assoluto rilievo, parte dell'immaginario di tutti.

Viene da qui anche **Milena Canonero** (Torino, classe 1949), colei che ha firmato i costumi di alcuni dei film più iconici della storia del cinema - *Arancia Meccanica* e *Shining*, ad esempio, per Stanley Kubrick -, vincitrice di quattro premi Oscar. È di Asti il cantautore **Paolo Conte**, divenuto celebre anche grazie ai brani musicali scritti per cantanti "di grido". Uno su tutti? *Azzurro*, grande classico dell'italianità nel mondo. È nata a Vinadio e cresciuta a Pontebernardo, una frazione di Pietraporzio (Cuneo) nel 1969 **Stefania Belmondo**,

leggenda dello sci nordico, una delle atlete più titolate del circuito mondiale della disciplina.

Non erano piemontesi, ma la loro biografia umana e intellettuale fu legata a Torino - e per questo li ricordiamo qui -, due personalità di riferimento del Novecento: lo scrittore **Italo Calvino** e l'intellettuale e politico **Antonio Gramsci**.

LE STAR DELLA CHIESA

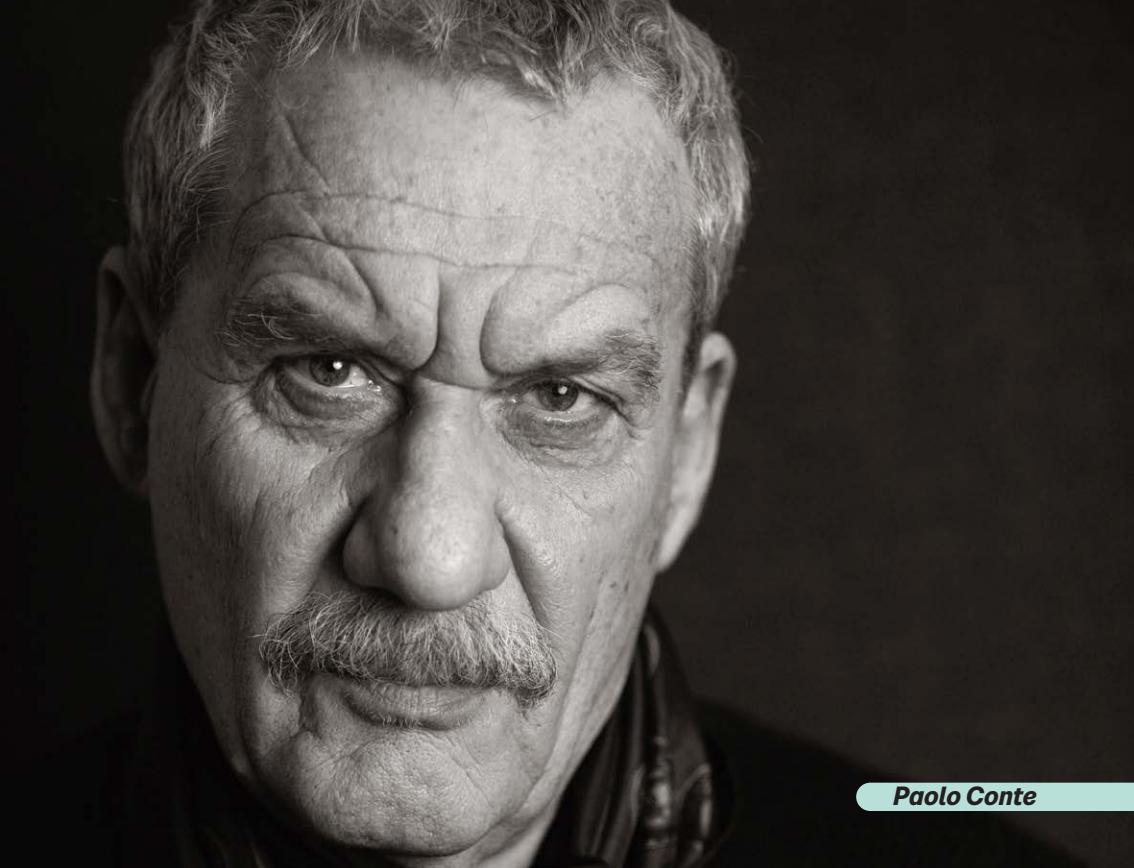
Di origini piemontesi è la grande star della Chiesa Cattolica, **Papa Francesco**, al secolo Jorge Mario Bergoglio. Come lui stesso ha raccontato nella sua biografia, la famiglia del padre - Mario, funzionario delle ferrovie - era di Portacomaro, in provincia di Asti, paese in cui i suoi avi comprarono la prima casa esistente, ma che lasciarono nel 1929. La madre, invece, Regina Maria Sivori, era nata

Berço da cultura italiana, de onde foi irradiado o primeiro núcleo da história do país, o Piemonte é repleto de personalidades de absoluta importância, que fazem parte do imaginário de todos.

Também é daqui **Milena Canonero** (Turim, nascida em 1949), aquela que desenhou os figurinos de alguns dos filmes mais emblemáticos da história do cinema - *Laranja Mecânica* e *Shining*, por exemplo, para Stanley Kubrick - vencedora de quatro prêmios Oscar. O cantor e compositor **Paolo Conte** é natural de Asti e ficou famoso também graças às peças musicais escritas para cantores "famosos". Um por todos? *Azzurro*, um grande clássico da italianidade no mundo. **Stefania Belmondo**, lenda do esqui nórdico, uma das atletas de maior sucesso no circuito mundial da modalidade, nasceu em Vinadio (Cuneo) em 1969. Não eram piemonteses, mas a sua biografia humana e intelectual estava ligada a Turim - e por isso os recordamos aqui -, duas figuras-chave do século XX: o escritor **Italo Calvino** e o intelectual e político **Antonio Gramsci**.

AS ESTRELAS DA IGREJA

A grande estrela da Igreja Católica, o **Papa Francisco**, nascido Jorge Mario Bergoglio, é de origem piemontesa. Como ele próprio contou na sua biografia, a família do seu pai - Mario, funcionário das ferrovias - era natural de Portacomaro, na província de Asti, localidade onde os seus antepassados compraram a primeira casa existente, mas que abandonaram em 1929. A sua mãe, entretanto, Regina Maria Sivori, nasceu em Buenos Aires «com sangue



Paolo Conte

a Buenos Aires «con sangue piemontese e genovese». Francisco é o primo pontífice da história nascido além do Oceano; tendo chegado à Itália, pôde abraçar os seus familiares que ainda vivem na região de Asti.

É muito provável que você ou algum de seus familiares tenha frequentado uma escola, uma igreja ou um centro comunitário intitulado à Dom Bosco. Sim, porque **São João Bosco** alcançou praticamente o mundo todo com a Obra Salesiana que fundou. Nascido em 1815 em Castelnuovo d'Asti (hoje Castelnuovo Don Bosco, em homenagem ao santo). Como pároco dirigiu a sua missão aos jovens degradados da região e mais tarde garantiu os primeiros contratos de aprendizagem na Itália. Chegou até à Argentina, onde deixou sua marca: imagine que ele também é citado no tango *Cambalache* de Enrique Santos Discepolo. Você pode reconstituir sua história na **Casa natal de Castelnuovo**, no Museu Casa Don Bosco de

storia nella **Casa Natale di Castelnuovo**, al **Museo Casa Don Bosco di Valdocco**, Torino (museocasadonbosco.org), dove il santo radunò i primi gruppi di ragazzi, e lungo il **Cammino di Don Bosco** (www.camminodonbosco.eu) che, da Torino a Castelnuovo Don Bosco, tocca i luoghi del "Santo sociale" per eccellenza.

VIAGGI DI CARTA PER PICCOLI E GRANDI

Tutte le generazioni di italiani dell'ultimo secolo hanno studiato a scuola il suo romanzo più famoso, *Cuore*. Anche solo per questo, lo scrittore **Edmondo De Amicis** dovrebbe essere una figura cara nei ricordi della tua famiglia. Eppure c'è un'altra ragione, ancora più stringente, che riporta il tuo percorso alla sua scrittura: nella produzione di De Amicis c'è anche *Sull'Oceano* (1889), il più importante romanzo sull'emigrazione italiana. De Amicis era nato nel 1846 a Oneglia, in Liguria, ma ad appena due anni con la famiglia si trasferì in Piemonte - regione da cui proveniva la madre - prima a Cuneo, quindi a Torino. Iniziò la sua carriera come giornalista militare, proseguendo poi in autonomia. Tra i suoi viaggi, significativo fu quello in Argentina, che ispirò il già citato *Sull'Oceano* e, inoltre, la raccolta di racconti *In America*. Nel 1886 pubblicò il romanzo che lo consacrò al successo, *Cuore*, nel quale raccontava le vicende dei piccoli immigrati da altre regioni italiane. In Piazza Carlo Felice a Torino puoi trovare la statua della **Seminatrice delle buone parole**, eretta in omaggio a De Amicis.

Restando sui banchi di scuola, non possiamo non citare **Gianni Rodari**: non c'è forse un solo adulto che non ricordi una sua filastrocca, una poesia o una favola. Rodari nacque nel 1920 a Omegna, in provincia del Verbano-Cusio-Ossola. Lavorò a Varese, come insegnante elementare, e in seguito a Roma, seguendo la carriera di giornalista. Da queste sue due anime sarebbero nati i molti progetti editoriali dall'immediato successo, ispirati ai valori dell'antifascismo,

Valdocco, Turim (museocasadonbosco.org), onde o santo reuni os primeiros grupos de jovens, e ao longo do **Caminho de Dom Bosco** (www.camminodonbosco.eu). que, de Turim a Castelnuovo Dom Bosco, toca os lugares do "Santo social" por excelência.

VIAGENS DE PAPEL PARA PEQUENOS E ADULTOS

Todas as gerações de italianos do último século estudaram na escola seu romance mais famoso, *Cuore* (Coração). Até mesmo apenas por isso, o escritor **Edmondo De Amicis** deveria ser uma figura querida na memória de sua família. Mas há outra razão, ainda mais convincente, que remete o seu percurso à sua escrita: a produção de De Amicis inclui também *Sobre o Oceano* (1889), o romance mais importante sobre a emigração italiana. De Amicis havia nascido em 1846 em Oneglia, na Ligúria, mas com apenas dois anos mudou-se com a família para o Piemonte - região de onde veio sua mãe - primeiro para Cuneo, depois para Turim. Ele começou sua carreira como jornalista militar, depois continuou de forma independente. Entre suas viagens, foi significativa a para a Argentina, que inspirou o já citado *Sobre o Oceano* e, também, a coletânea de contos *Na América*. Em 1886 publicou o romance que o consagrou ao sucesso, *Cuore*, no qual contava as histórias de pequenos imigrantes de outras regiões italianas. Na Piazza Carlo Felice, em Turim, você pode encontrar a estátua da **Semeadadora de Boas Palavras**, erguida em homenagem a De Amicis.

E ainda permanecendo entre as carteiras da escola, não podemos deixar de mencionar **Gianni Rodari**: talvez não haja um único adulto que não se lembre de uma de suas canções infantis, de um poema ou de um conto de fadas. Rodari nasceu em 1920 em Omegna, na província de Verbano-Cusio-Ossola. Trabalhou em Varese, como professor primário, e posteriormente em Roma, seguindo a carreira de jornalista. Destas suas duas almas nasceram muitos projetos editoriais de sucesso imediato, inspirados nos valores do antifascismo, do

pacifismo e inoltre do laicismo a scuola (per questo, subì una scomunica da parte del Vaticano). Ancora oggi, a distanza di decenni, libri come *Favole al telefono* restano attuali punti di riferimento per i bambini di tutta Italia. A Omegna, il suo paese natale, potrai approfondire il suo percorso nel **Museo Gianni Rodari** (museorodari.it).

IL SOGNATORE E IL PARTIGIANO

Brillante e inquieto, dallo spirito solitario e nostalgico, tanto nella prosa quanto nella poesia, **Cesare Pavese** seppe esprimere con disarmante autenticità lo spirito del suo tempo e i sentimenti di sempre, e per questo ancora oggi è considerato uno dei più importanti scrittori italiani del Novecento. Era nato nel 1908 a Santo Stefano Belbo (Cuneo), nel cuore delle Langhe. Le origini montane sarebbero tornate spesso nel riverbero della sua scrittura e nella riflessione legata ai luoghi e alle comunità delle radici, da *La luna e i falò*, che scrisse sognando il suo paese

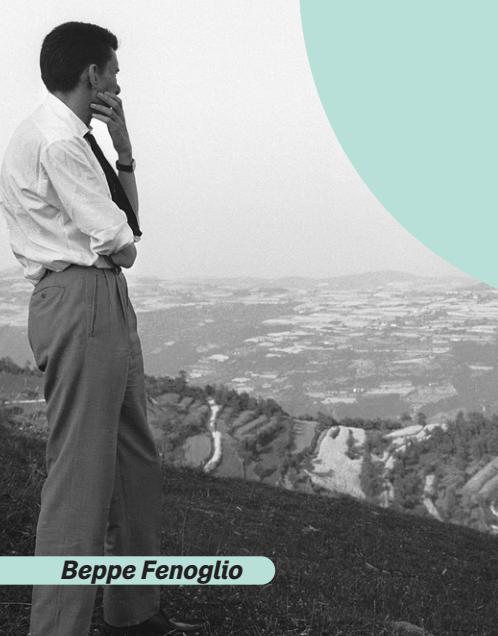
pacifismo e também de uma escola laica (por isso, sofreu excomunhão do Vaticano). Ainda hoje, décadas depois, livros como *Fábulas ao telefone* continuam sendo pontos de referência atuais para as crianças de toda a Itália. Em Omegna, sua cidade natal, você poderá conhecer mais sobre sua trajetória no **Museu Gianni Rodari** (museorodari.it).

O SONHADOR E O PARTESÃO

Brillante e inquieto, de espírito solitário e nostálgico, tanto na prosa quanto na poesia, **Cesare Pavese** soube expressar o espírito do seu tempo e os sentimentos de sempre com uma autenticidade desarmante, e por isso ainda hoje é considerado um dos principais escritores italianos do século XX. Nasceu em 1908 em Santo Stefano Belbo (Cuneo), no coração das Langas. As origens serranas reapareceriam muitas vezes na reverberação da sua escrita e na reflexão ligada aos lugares e às comunidades das suas raízes, a partir do livro *A lua e a fogueira*, que escreveu sonhando



Cesare Pavese



d'origine durante il periodo di confino ordinato dal fascismo, a *La casa in collina*. Tornato a Torino, impresse un segno indelebile alla casa editrice Einaudi, della quale divenne direttore editoriale. Morì suicida nel 1950, due mesi dopo aver vinto il Premio Strega con *La bella estate*. Oggi, depositaria della sua eredità intellettuale è la **Fondazione Cesare Pavese** (fondazionecesarepavese.it), che valorizza i luoghi pavesiani a Santo Stefano Belbo, dalla Casa Natale al nuovo Museo Pavese, passando dai luoghi celebrati dalle sue pagine.

Conterraneo delle Langhe fu un altro importante scrittore italiano, **Beppe Fenoglio**, nato nel 1922 ad Alba. Convinto antifascista, entrò nelle formazioni partigiane e prese parte alla lotta di liberazione. Queste esperienze negli anni successivi sarebbero rimaste al centro della sua scrittura in numerose opere. La più famosa, il romanzo *Il partigiano Johnny*, fu pubblicata postuma (nel 1968) dopo la sua morte prematura, attestandosi come un manifesto della Resistenza italiana. Oggi, per conoscere le

o seu país de origem durante o período de confinamento ordenado pelo fascismo, até A casa na colina. De volta em Turim, deixou uma marca indelével na editora Einaudi, da qual se tornou diretor editorial. Suicidou-se em 1950, dois meses depois de ganhar o Prêmio Strega com O Belo Verão. Hoje, a guardiã de seu legado intelectual é a **Fundação Cesare Pavese** (fondazionecesarepavese.it), que valoriza os lugares de Pavese em Santo Stefano Belbo, desde a Casa Natal até o novo Museu de Pavese, passando pelos lugares celebrados em suas páginas.

Conterrâneo das Langas, **Beppe Fenoglio** foi outro importante escritor italiano, nascido em 1922 em Alba. Antifascista convicto, juntou-se às formações partisanas e participou na luta de libertação. Essas experiências nos anos seguintes permaneceriam no centro de seus escritos em inúmeras obras. O mais famoso, o romance *O partesão Johnny*, foi publicado póstumo (em 1968) após sua morte prematura, estabelecendo-se como um manifesto da Resistência Italiana. Hoje, para conhecer suas muitas vidas, recomendamos que você visite o **Centro de Estudos Beppe Fenoglio** ([www.centrostudibeppefenoglio.it](http://centrostudibeppefenoglio.it)) localizado em Alba.

A CIENTISTA NOBEL

A neurologista **Rita Levi Montalcini** foi uma das cientistas mais importantes do mundo: as suas descobertas sobre o funcionamento do sistema nervoso revolucionaram a medicina, mas foi uma personalidade ilustre muito além dos limites da sua profissão. Ele nasceu em 1909 em Turin e aqui estudou na universidade; como judia, mais tarde teve que se refugiar na Bélgica e em várias cidades da Itália. No final da guerra voou para os Estados Unidos, onde permaneceu trinta anos, concluindo estudos fundamentais como a descoberta da proteína NGF, mas nunca rompendo os laços com a Itália, onde dirigiu importantes centros de pesquisa. Em 1986 recebeu o Prêmio Nobel de Medicina, compartilhado com seu aluno, o bioquímico Stanley Cohen. No ano seguinte,

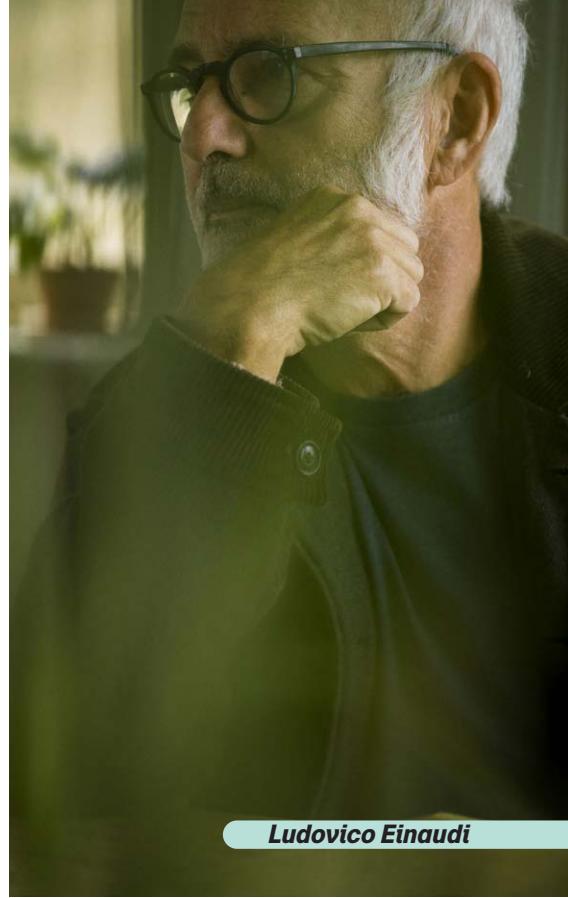
sue molteplici vite, ti consigliamo di visitare il **Centro Studi Beppe Fenoglio** (www.centrostudibeppefenoglio.it) che sorge ad Alba.

LA SCIENZIATA NOBEL

La neurologa **Rita Levi Montalcini** è stata una delle scienziate più importanti del mondo: le sue scoperte sul funzionamento del sistema nervoso hanno rivoluzionato la medicina, ma fu una personalità illustre ben oltre i confini della sua professione. Nacque nel 1909 a Torino e qui studiò all'Università; in quanto ebrea dovette in seguito rifugiarsi in Belgio e in varie città d'Italia. A guerra finita volò verso gli Stati Uniti, dove rimase trent'anni, portando a compimento studi fondamentali come la scoperta della proteina NGF, ma non rompendo mai il legame con l'Italia, di cui diresse importanti centri di ricerca. Nel 1986 fu insignita del Premio Nobel per la Medicina, condiviso con il suo allievo, il biochimico Stanley Cohen. L'anno seguente, negli Usa ricevette la *National Medal of Science*, il più importante riconoscimento del mondo scientifico statunitense. Negli anni Duemila, nominata senatrice a vita, mise il suo prestigio al servizio dei più alti valori civili, partecipando con impegno alla vita politica fino alla veneranda età di 103 anni.

FOTO DI FAMIGLIA

Quella degli Einaudi è una famiglia speciale. **Luigi Einaudi** (nato a Carrù nel 1874, ma cresciuto a Dogliani, dove oggi sorge il **Museo Luigi Einaudi**), economista, giornalista, accademico e politico, fu deputato dell'Assemblea costituente e nel 1948 divenne il secondo presidente della Repubblica Italiana. **Giulio Einaudi**, suo figlio, nel 1933 - a soli 21 anni - fondò a Torino l'omonima casa editrice, che divenne una delle realtà culturali più prestigiose del Paese. In questa "fucina letteraria" sarebbero nati i testi dei più rilevanti autori della nostra letteratura - da Cesare Pavese a



Ludovico Einaudi

nos EUA recebeu a *National Medal of Science*, o reconhecimento mais importante do mundo científico americano. Na década de 2000, nomeada senadora vitalícia, colocou o seu prestígio ao serviço dos mais altos valores cívicos, participando com empenho na vida política até à venerável idade de 103 anos.

FOTO DE FAMILIA

Aquela dos Einaudi é uma família especial. **Luigi Einaudi** (nascido em Carrù em 1874, mas criado em Dogliani, onde hoje encontramos o **Museu Luigi Einaudi**), economista, jornalista, acadêmico e político, foi deputado da Assembleia Constituinte e em 1948 tornou-se o segundo presidente da República Italiana. **Giulio Einaudi**, seu filho, em 1933 – com apenas 21 anos – fundou em Turin a editora homônima, que se tornou uma das realidades culturais de

Italo Calvino, da Leonardo Sciascia a Primo Levi - e sarebbero stati pubblicati molti dei più celebri autori stranieri, arrivati ai lettori italiani proprio grazie a Einaudi.

E giungiamo infine a **Ludovico Einaudi**, figlio di Giulio e nipote di Luigi, un talento ancora diverso, quello per la musica. La sua carriera da pianista e compositore lo ha reso uno degli artisti più amati, con concerti da *sold out* in tutto il mondo e brani divenuti "virali" (chi non conosce *Nuvole bianche* o *Experience?*). Nato nel 1955 a Torino, ha cominciato la sua carriera nel jazz rock ma ha trovato la sua "casa" nella musica classica - del resto, aveva studiato con Luciano Berio - legando il suo nome a un approccio minimalista. Ha firmato anche diverse colonne sonore per il cinema, tra cui quella del film Premi Oscar *Nomadland* e *The Father*. Sensibile alla questione ambientale, nel 2016 ha tenuto una memorabile performance tra i ghiacci del Mar Glaciale Artico.

IL CAMPIONISSIMO DELLE DUE RUOTE

Il suo nome evoca il mito dello sport per eccellenza: **Fausto Coppi**. Nato nel 1919 a Castellania (Alessandria), da giovane garzone di salumeria venne scoperto per caso e in pochi anni divenne una leggenda dei pedali, protagonista delle cronache entusiastiche del Giro d'Italia e del Tour de France. Famosa fu la rivalità-amicizia con Gino Bartali, altro grande del ciclismo. La sua ultima gara si disputò nell'attuale Burkina Faso: lì contrasse la malaria e morì nel 1960. Per riscoprire la sua indimenticabile storia umana e sportiva ti consigliamo una tappa alla **Casa Museo Coppi**, che sorge a Castellania, e al **Museo dei Campionissimi** di Novi Ligure, Alessandria (www.museodeicampionissimi.it).

L'IMPRENDITORE "A MISURA D'UOMO"

Tra i maggiori innovatori del secolo scorso, paladino di *best practice* sociali nella vita d'impresa, **Adriano Olivetti** fu imprenditore,

maior prestígio do país. Nesta "forja literária" teriam nascido os textos dos mais importantes autores da nossa literatura - desde Cesare Pavese até Italo Calvino, de Leonardo Sciascia até Primo Levi - e teriam sido publicados muitos dos mais famosos autores estrangeiros, que chegaram até os leitores italianos exatamente graças a Einaudi. E finalmente chegamos a **Ludovico Einaudi**, filho de Giulio e sobrinho de Luigi, com um talento ainda diferente, o da música. A sua carreira como pianista e compositor fez dele um dos artistas mais queridos, com concertos esgotados no mundo todo e trechos que se tornaram "virais" (quem não conhece *Nuvens brancas* ou *Experience?*). Nascido em 1955, em Torino, iniciou sua carreira no jazz rock, mas encontrou sua "casa" na música clássica - afinal, havia estudado com Luciano Berio - , vinculando seu nome a uma abordagem minimalista. Ele também compôs diversas trilhas sonoras para o cinema, incluindo entre elas a dos filmes vencedores do Prêmio Oscar *Nomadland* e *The Father*. Sensível à causa ambiental, em 2016 realizou uma atuação memorável entre os gelos do Oceano Ártico.

O SUPER CAMPEÃO DAS DUAS RODAS

O seu nome evoca o mito do esporte por excelência: **Fausto Coppi**. Nascido em 1919 em Castellania (Alessandria), ainda jovem atendente de uma loja de salames foi descoberto por acaso e em poucos anos tornou-se uma lenda dos pedais, protagonista das entusiasmadas crônicas do Giro da Itália e do Tour de France. A rivalidade-amizade com Gino Bartali, outro grande ciclista, ficou famosa. Sua última corrida foi realizada no que hoje é o Burkina Faso: ali ele contraiu a malária e morreu em 1960.

Para redescobrir a sua inesquecível história humana e esportiva recomendamos uma parada na **Casa Museu Coppi**, localizada em Castellania, e no **Museu dos Super Campeões** em Novi Ligure, Alessandria (www.museodeicampionissimi.it).

intellettuale, politico, editore, divenuto celebre per il suo approccio visionario e democratico dello sviluppo industriale. Nato a Ivrea nel 1908, ereditò l'omonima azienda di famiglia dal padre Camillo. Sotto la sua guida la Olivetti creò prodotti iconici del *made in Italy* come la macchina da scrivere Lettera 22, esposta al MOMA di New York. Olivetti è ricordato anche per le sue imprese "sociali", dalla riduzione dell'orario di lavoro (a parità di salario) alla fondazione di una cittadella di comunità "a misura d'uomo" con uffici, officine, case e servizi, tra cui una biblioteca e il famoso asilo nido. Oggi l'eredità di Olivetti vive nel **MaAM Museo all'Aperto delle Architetture Moderne Olivettiane**, il complesso patrimonio architettonico rappresentativo della visione olivettiana.

O EMPREENDEDOR "EM ESCALA HUMANA"

Entre os grandes inovadores do século passado, defensor das *melhores práticas* sociais na vida empresarial, **Adriano Olivetti** foi um empresário, intelectual, político, editor, que se tornou famoso pela sua abordagem visionária e democrática ao desenvolvimento industrial. Nascido em Ivrea em 1908, herdou do pai Camillo a empresa familiar com o mesmo nome. Sob sua liderança, a Olivetti criou produtos icônicos do *Made in Italy*, como a máquina de escrever Letra 22, exposta no MOMA em Nova York. Olivetti também é lembrado por seus empreendimentos "sociais", desde a redução da jornada de trabalho (pelo mesmo salário) até a fundação de uma cidadela comunitária em "escala humana" com escritórios, oficinas, casas e serviços, incluindo uma biblioteca e a famosa creche. Hoje, o legado da Olivetti vive no **MaAM Museu ao Ar Livre das Arquiteturas Modernas da Olivetti**, o conjunto arquitetônico e patrimonial representativo da visão do Olivetti.



Fausto Coppi

Tradizione e creatività, una cucina per palati *gourmet*

Tradição e criatividade, uma cozinha para os paladares *gourmet*

Anche in cucina in Piemonte convivono come buone "coinquiline" l'eredità nobiliare e urbana e quella contadina dalle Alpi ai borghi.

In entrambe troverai una cura devota per la qualità dei prodotti, che fa di questa regione una meta prediletta per i palati *gourmet*.

Non a caso, è partito da qui il movimento culturale internazionale Slow Food, fondato a Bra (Cuneo) nel 1986, e sempre nel Cuneese è nata l'Università di Scienze Gastronomiche nella Tenuta di Pollenzo Patrimonio UNESCO.

Hai fame? È d'obbligo cominciare da una tradizione tutta contemporanea, l'aperitivo. Il **tramezzino**, il famoso sandwich all'italiana nato negli anni Venti al Caffè Mulassano da una coppia di emigranti di ritorno dagli Stati Uniti, è stato battezzato con il suo nome nientemeno che dal poeta Gabriele D'Annunzio. Un'invenzione locale sono pure i fragranti **grissini**, di nobili origini seicentesche, ormai un *must* prima dei pasti per chiunque e in qualunque occasione. Il **cocktail** che darà il benvenuto alle tue serate sarà senza dubbio a base di **vermouth**, inventato a Torino nel 1786 da Benedetto Carpano e oggi protagonista dell'arte della mixologia in tutto il mondo. Può essere consumato come antipasto o piatto unico il **vitello tonnato** o **vitel tonné**, assurto agli onori della mondanità ma in

Até mesmo na cozinha do Piemonte a herança nobre e urbana e a herança camponesa desde os Alpes até as aldeias coexistem como bons "inquilinos". Em ambos você encontrará um cuidado dedicado à qualidade dos produtos, o que faz desta região o destino predileto dos paladares *gourmet*.

Não é por acaso que aqui começou o movimento cultural internacional Slow Food, fundado em Bra (Cuneo) em 1986, e na zona de Cuneo foi fundada a Universidade de Ciências Gastronómicas, na propriedade Pollenzo, Património Mundial da UNESCO. Está com fome? É obrigatório começar por uma tradição totalmente contemporânea, o aperitivo. O **tramezzino** (pequeno sanduíche triangular feito de pão de forma sem casca), o famoso sanduíche à moda italiana nascido na década dos anos Vinte no Caffè Mulassano por um casal de imigrantes que voltavam dos Estados Unidos, foi batizado com esse nome por ninguém menos que o poeta Gabriele D'Annunzio. Uma invenção local são também os fragrantes **grissini** (tipo palitos de pão), de origem nobre do século XVII, hoje quase obrogários antes das refeições para qualquer um e em qualquer ocasião. O **coquetel** que dará as boas-vindas às suas noites será, sem dúvida, à base de **vermouth**, inventado em Turim em 1786 por Benedetto Carpano e hoje protagonista da arte da mixologia no mundo todo. O **Vitello tonnato** ou **vitel tonné** pode ser con-



Vermouth

realità nato "pobre". In origine si preparava con gli avanzi della carne del vitello, lessata a lungo per farla divenire morbida. Proviene da qui l'aggettivo "tonnato", che significa in realtà "conciato": solo in seguito al piatto originale sono stati aggiunti capperi, tonno, acciughe e succo di limone.

Passando ai primi, un capitolo a parte merita il riso, coltivato nelle risaie più estese d'Europa - tra Novara, Biella, Vercelli fino all'Alessandrino - in cui riecheggiano le memorie delle mondine. In questo "mare a quadretti" cresce il **Riso di Baraggia Vercellese e Biellese**, unica DOP italiana del cereale. Tra i piatti più famosi troverai la **paniscia** novarese, condita con fagioli borlotti e un potente mix di verdure, salumi locali e lardo, e la **panissa** vercellese, (vagamente) più leggera, che preferisce i fagioli di Saluggia.

La regina delle tavole popolari è però lei, la **bagna càuda** ou **bagna càoda**, una salsa calda a base di olio, acciughe e aglio, bollito nel latte - udite udite -, nella misura di una testa a persona! Devi assolutamente

sumido como entrada ou como prato único, tendo ascendido às horas da vida mundana, mas na realidade nascido "pobre". Originalmente era preparado com sobras da carne de vitela, cozida por muito tempo para ficar macia. É daí que vem o adjetivo "tonnato", que na verdade significa "curtido": só mais tarde foram adicionadas ao prato original alcarras, atum, anchovas e suco de limão.

Ao passarmos para os pratos principais, o arroz merece um capítulo à parte, cultivado nos maiores arrozais da Europa - entre Novara, Biella, Vercelli até a zona de Alessandria - onde ecoam as memórias das *mondine*, as limpadoras de arroz. O **Arroz Baraggia de Vercelli e Biella**, único DOP italiano do cereal,

cresce neste "mar quadruplicado". Entre os pratos mais famosos você encontrará a **paniscia** de Novara, temperada com feijão *borlotti* e uma poderosa mistura de vegetais, frios locais e banha, e a **panissa** de Vercelli, (vagamente) mais leve, que prefere o feijão *Saluggia*.

A rainha das mesas populares, porém, é a **bagna càuda** ou **bagna caoda**, um molho quente à base de azeite, anchovas e alho, fervido em

assaporare il suo gusto rustico, con verdure crude e cotte, per rivivere la cucina dei tuoi nonni: solo che, dopo, sarà meglio non baciare nessuno!

Un altro piatto corroborante è la **zuppa di cavolo**, tipica soprattutto della zona intorno a Ivrea, detta anche **supa dij mort** perché era tradizione prepararla in occasione del Giorno dei morti; ricetta che ritrovi preparata senza aggiunta di cavolo nella Valle di Susa. La **supa barbetta**, delle valli valdesi, è fatta di brodo di maiale o gallina, grissini e formaggio Toma.

Non mancano gli gnocchi nelle interpretazioni locali, dai **rabaton** dell'Alessandrino (a base di verdura e allungati come piccoli fusi) alle **ravioles** della tradizione occitana della Val Varaita, nel Cuneese.

Divini i piatti di pasta come gli agnolotti, ripieni di tre carni (vitello, maiale e coniglio), salumi e verdure, i ravioli del plin (o al plin) di forma rettangolare, tipici delle Langhe e del Monferrato, o ancora i tajarin, sottili tagliolini all'uovo che sembrano sciogliersi in bocca.



Risi del Piemonte

leite - ouçam bem -, na medida de uma cabeça por pessoa! É absolutamente necessário saborear o seu gosto rústico, com legumes crus e cozidos, para reviver a cozinha dos seus avós: só que depois será melhor não beijar ninguém! Outro prato típico revigorante é a **sopa de repolho**, típica principalmente da região no entorno de Ivrea, também chamada de **supa dij mort** porque era tradicional prepará-la no Dia dos Mortos; receita que você encontra preparada sem adição do repolho no Vale de Susa. A **supa barbetta**, típica dos vales valdenses, é feita de caldo de porco ou de galinha, grissini e queijo toma (tipo curado).

Não podem faltar os nhoques nas várias interpretações locais, desde o **rabaton** da zona de Alessandria (à base de verduras e alongados como pequenos fusos) até os **ravioles** da tradição occitana do Vale Varaita, na zona de Cuneo.

Os pratos de massa são divinos, como o agnolotti, recheado com três carnes (vitela, porco e coelho), embutidos e verduras, ou o ravióli del plin (ou al plin) em formato retangular, típicos das zonas das Langas e do Monferrato, ou ainda os tajarin, fino macarrão de ovo que parece derreter na boca.

Para estes últimos, e para muitos outros pratos, o tempero mais eleito por essas bandas é a **Trufa Branca de Alba**, autêntica estrela da cozinha piemontesa, cuja "capital" Alba é a Cidade Criativa da UNESCO pela Gastronomia. Igualmente preciosa é a **trufa negra**, o "ouro do Monferrato" para ser saboreada nos períodos de verão e outono.

O amplo carrinho de opções de queijos o levará de volta à vida nas montanhas, incluindo o **Montebore**, um destaque Slow Food de zona de Alessandria, assim como os DOP **Castelmagno**, **Murazzano**, **Raschera**, a **Robiola di Roccaverano**, o **Toma** e o delicioso **tomino**, que deve ser saboreado fresco ou aquecido na panela. Se você gosta de **Gorgonzola**, o característico queijo com "mofo azul" nascido na localidade lombarda com o mesmo nome,

Per questi ultimi, e per molti altri piatti, il condimento d'elezione da questa parte è il **Tartufo Bianco d'Alba**, autentica star della cucina piemontese, la cui "capitale" Alba è Città Creativa UNESCO per la Gastronomia. Altrettanto prezioso è il **tartufo nero**, "oro del Monferrato" da assaporare nel periodo estivo e autunnale.

Ti riporterà alla vita di vallata e montagna il vasto carrello dei formaggi, tra cui il **Montebore**, presidio Slow Food dell'Alessandrino, i DOP **Castelmagno**, **Murazzano**, **Raschera**, **Robiola di Roccaverano**, **Toma**, e il delizioso **tomino**, da gustare fresco o da scaldare in padella. Se ami il **Gorgonzola**, il caratteristico formaggio con la "muffa blu" nato nell'omonima cittadina lombarda, sappi che nel Novarese oggi si trova la maggior parte della sua produzione.

Per i salumi si va dal **Prosciutto Crudo di Cuneo DOP** alla **salsiccia di Bra** (prodotta unicamente con carne di vitello), dalla **mortadella di fegato** di Orta alla **moccetta**, fatta con la coscia del camoscio.

I secondi della tradizione esigono sempre la stessa regola: trasformare gli scarti in un piatto da leccarsi i baffi. È così per il **fritto misto alla piemontese** (cervello, fegato, animelle) con tocchetti di salsiccia e bistecchine di pollo e agnello, semolino, mele e amaretti, da mangiare bollente nelle occasioni di festa, o per la **finanziera**, tipica del Monferrato, "incoronata" con la cresta del gallo.

Principe della domenica è poi il **bollito misto**, preparato con sette tagli di vitello a cottura lenta (un tempo necessaria per ammorbidente le carni degli animali ormai vecchi).

Ottimo per accompagnare il bollito è il **bagnet**, una salsa che potrai trovare nella più famosa variante verde (**bagnet vert**) a base di aglio, prezzemolo, acciughe, mollica di pane, aceto e olio, o rossa (**bagnet ross**) con pomodoro e peperoncino.

Infine, tenero e raffinato è il **brasato al**



Montebore

Barolo che ci porta a un altro importante capitolo, quello dei vini piemontesi, i quali vantano il primato di ben 18 produzioni DOGC.

Il rosso **Barolo** con il **Barbaresco** si sono guadagnati un posto d'onore tra i più rinomati vini italiani nel mondo, prodotti esclusivamente nel cuore delle Langhe. Non da meno sono altri rossi come il **Brachetto d'Acqui**, il **Barbera d'Asti** o il **Dogliani**. Tra i più celebri bianchi, il **Roero Arneis**, **l'Erbaluce**, e poi **Asti Spumante** e **Alta Langa**, immancabili con le loro bollicine nelle serate di festa. Per un sorso che non dimenticherai, vai a scoprire i suggestivi Paesaggi Vitivinicoli di Langhe, Roero

sabia que a maior parte da sua produção hoje é feita na zona de Novara.

Sobre os embutidos, passamos pelo **Presunto Cru de Cuneo DOP** até a **linguiça de Bra** (produzida exclusivamente com carne de vitela), da **mortadela de fígado** de Orta até a **moccetta**, feita com a coxa do *camoscio* (uma espécie rara de grande cabra das montanhas).

Os segundos pratos tradicionais exigem sempre a mesma regra: transformar as sobras num prato de dar água na boca. É assim para o **frito misto alla piemontese** de miudezas (miolo, fígado, pâreas, até aos testículos) com pedaços de linguiça e bifinhos de frango e cordeiro, costeletas de cordeiro, sêmola doce, maçã e biscoitos de avelã, para comer bem quente em ocasiões festivas, ou pela **finanziera**, típica do Monferrato, "coroada" com a crista do galo.

O prato principal do domingo é o **misto de carne cozida**, preparado com sete cortes de vitela cozidos lentamente (tempo necessários para amaciar a carne de animais já velhos).

Excelente para acompanhar as carnes cozidas é o **bagnet**, molho que você encontra na mais famosa variante verde (**bagnet vert**) à base de alho, salsinha, anchovas, miolo de pão, vinagre e azeite, ou vermelha (**bagnet ross**) com tomate e pimenta malagueta.

Por fim, temos a **carne assada no Barolo** tenra e requintada, que nos leva a outro importante capítulo, o dos vinhos piemonteses, que contam com o recorde de 18 produções DOGC. O **Barolo** tinto com o **Barbaresco** conquistaram lugar de destaque entre os vinhos italianos mais renomados do mundo, produzidos exclusivamente no coração das Langas. Não menos importantes são outros tintos como o **Brachetto d'Acqui**, o **Barbera d'Asti** ou o **Dogliani**. Entre os brancos mais famosos, o **Roero Arneis**, **Erbaluce**, e depois o **Asti Spumante** e a **Alta Langa**, imperdíveis com as suas bolhinhas nas noites de festa. Para um gole que você não esquecerá, vá descobrir as evocativas paisagens vitivinícolas das Langas, Roero Monferrato, Patrimônio Mundial da UNESCO, onde se encontra o **WIMU - Museu do Vinho**, nas salas do Castelo Falletti de Barolo (www.wimubarolo.it).

Monferrato, Patrimônio UNESCO, onde sorge il **WIMU - Museo del Vino**, nelle sale del Castello Falletti di Barolo (www.wimubarolo.it) o fai tappa nelle quattordici **Enotecche Regionali** (enoteccheregionalipiemonte.com) que cruzam as inúmeras Rotas do Vinho.

Se você ama cervejas artesanais, encontrará aqui sua história: em Biella, aliás, está localizada a cervejaria mais antiga da Itália ainda ativa, fundada em 1846, e o **MeBo - Menabrea Bottalla Museum** conta a história de sua aventura (www.mebomuseum.it).

Ao chegar à sobremesa, prepare um aplauso para o delicioso desfile de bombons de chocolates, docinhos e biscoitos que o espera na confeitoria, no bar ou na casa de seus parentes. Pelo menos uma vez, então, você deve provar a **Merenda Real** em um dos elegantes cafés das Residências Reais e nos cafés históricos da capital.

São muitas as receitas de biscoitos que ultrapassaram as fronteiras do Piemonte e se tornaram patrimônio comum, como os **krumiri** de Casale Monferrato, as **margheritine** (pequenas margaridas) de Stresa, os **biscoitinhos** de Novara e os **canestrelli** de Biella. São típicos de Tortona (Alessandria) os **baci di dama**, "bolinhas" de massa de biscoito e amêndoas, recheadas com



mandorle farcite al cioccolato, mentre nel Monregalese hanno avuto origine le **paste d'melia**, frollini di mais probabilmente nati per necessità dopo un cattivo raccolto che aveva fatto salire alle stelle il prezzo della farina.

Si mangiano ormai tutto l'anno, ma la tradizione vuole che si preparino per la festa di San Marziano, le **quaquare** di Genola (Cuneo), la cui forma "a cuore" rimanda in realtà ai maggiolini, coleotteri un tempo molto diffusi nelle campagne. Anche i **bicciolani** di Vercelli sono tipici del carnevale, ma li troverai sempre e ovunque. Legati alla Festa dei defunti sono invece gli **os dij mort**, dalla forma di "osso"!

Un **caffè**? È d'obbligo al bar: proprio a Torino è nata infatti la prima macchina per espresso della storia, brevettata nel 1884. Per una coccola tutta *made in* Torino, assapora poi il **bicerin**, "bicchierino" di cioccolata calda, caffè e crema di latte, la cui ricetta originale viene custodita dallo storico Caffè Al Bicerin ma che trovi in ogni angolo della città.

La famosa **Noccioola del Piemonte IGP**, rinomata nell'industria dolciaria, è la grande

chocolate, enquanto são originários da região de Monregale as **paste d'melia**, biscoitos de milho provavelmente criados por necessidade após uma má colheita que havia feito siparar até as estrelas o preço da farinha.

Hoje são consumidos durante o ano todo, mas a tradição manda que sejam preparados para a festa de San Marziano, as **quaquare** de Genola (Cuneo), cujo formato de "coração" na verdade remete aos besouros, bichinhos outrora muito difundidos no campo. Também os **bicciolani** de Vercelli são típicos do carnaval, mas você os encontrará sempre e em qualquer lugar. Ligados ao Dia dos Mortos estão os **os dij mort**, em forma de "osso"!

Um **café**? É obrigatório toma-lo no bar: aliás, foi exatamente em Torino que nasceu a primeira máquina de café expresso da história, patenteada em 1884. Para um mimo todo *made in* Torino, depois saboreie o **bicerin**, um "copinho" de chocolate quente, café e creme de leite, cuja receita original é guardada pelo histórico Caffè Al Bicerin, mas que pode ser encontrado em todos os cantos da cidade. A famosa **Avelã do Piemonte IGP**, consagrada na indústria da confeitaria, é a grande protagonista do delicioso bombom de chocolate

protagonista del delizioso gianduiotto, battezzato dal cioccolataio Caffarel, il cui nome fa riferimento alla tradizionale maschera carnevalesca di Gianduia. Si dice sia nato per "risparmiare" sul cacao, bene d'importazione a causa del blocco continentale voluto da Napoleone, sostituendone una parte con le nocciole, prodotto *local*. A breve, lo squisito **gianduiotto di Torino** diventerà un marchio d'origine protetta IGP, in Italia e nel resto d'Europa, tributo alla ricetta tradizionale con nocciole in abbondanza.

Un altro grande classico è la **torta di nocciole**, delizia *gluten free* di origine contadina. Tipico delle Langhe è il **bonet**, un dolce al cucchiaio risalente addirittura al tredicesimo secolo, mentre viene da Ivrea la **torta 900**, nata sul finire dell'Ottocento come buon augurio per il nuovo secolo. Accompagnali con un bicchierino di **vermouth**, **Barolo chinato**, **Ratafià** alle ciliegie nere (dalla provincia di Biella), **Rosolio del Piemonte** alle erbe e petali di rosa, **Nocciolino di Chivasso** o **menta di Pancalieri** ("isola verde" fuori Torino), un vero toccasana estivo.

gianduiotto, batizado pelo chocolatier Caffarel, cujo nome faz referência à tradicional máscara carnavalesca de Gianduia. Diz-se que foi criado para "economizar" no cacau, um bem de importação, devido ao bloqueio continental desejado por Napoleão, substituindo parte dele por avelãs, um produto *local*. Em breve, o delicioso **gianduiotto de Turim** se tornará uma marca de origem protegida IGP, na Itália e no resto da Europa, uma homenagem à receita tradicional com avelãs em abundância.

Outro grande clássico é o **bolô de avelã**, uma delícia *gluten free* de origem camponesa.

Típico das Langas é o **bonet**, uma sobremesa de colher que data do século XIII, enquanto o **bolô 900** vem de Ivrea, nascida no final do século XIX como um bom presságio para o novo século.

Acompanhe-os com um copo de **vermouth**, **Barolo Chinato**, **Ratafià** com cerejas pretas (da província de Biella), **Rosolio do Piemonte** com ervas e pétalas de rosa, **Nocciolino de Chivasso** ou **menta de Pancalieri** ("ilha verde" às portas de Turim), uma verdadeira paçoca no verão.



Torta di nocciole



La gioia di tutti. Le feste piemontesi

A alegria de todos. As festas do Piemonte

GEN | JAN

I VOLI DELLA BEFANA

In Piemonte l'anno comincia con la **Storica fagiolata di San Defendente (01)** a Castiglione d'Asti: il 2 gennaio si distribuiscono tonnellate di fagioli in ricordo dell'antico rito che prevedeva il dono di una zuppa corroborante ai poveri.

Il 6 gennaio, giorno dell'**Epifania**, potrai cogliere l'occasione per visitare paesini suggestivi come **Rifreddo** (Cuneo) ai piedi del Monviso, conosciuto come "borgo delle streghe", dove si tiene un Veglione della befana nel più tipico stile familiare. Per la **Festa della befana di Vercelli** si mobilita addirittura il Corpo dei Vigili del Fuoco: un rappresentante, nei panni della vecchietta che vola sulla scopa, si cala dalla Torre dell'Angelo di Piazza Cavour appeso a un cavo. Anche a Mondovì (Cuneo) il volo della Befana viene richiamato in una maniera decisamente singolare, con centinaia di mongolfiere che solcano i cieli del paese nel **Raduno Internazionale aerostatico dell'Epifania**.

OS VOOS DA BRUXA

No Piemonte o ano começa com a **histórica feijoada de São Defendente (01)** em Castiglione d'Asti: no dia 2 de janeiro são distribuídas toneladas de feijão em memória do antigo rito que previa a oferta de uma sopa revigorante aos pobres.

No dia 6 de janeiro, dia da **Epifania**, você poderá aproveitar a oportunidade para visitar pequenos vilarejos encantadores como **Rifreddo** (Cuneo) aos pés do Monviso, conhecido como o "vilarejo das bruxas", onde é realizado o Reveillon da bruxa no mais típico estilo familiar. Para a **Festa da Bruxa de Vercelli**, é mobilizado até mesmo o Corpo de Bombeiros: um representante, disfarçado de veltinha que voa sobre uma vassoura, desce da Torre do Anjo na Piazza Cavour pendurado em um cabo. Também em Mondovì (Cuneo) o voo da Bruxa é relembrado de uma forma decididamente singular, com centenas de balões de ar quente a navegar pelos céus da cidade no **Encontro internacional do voo de balão aerostático da Epifania**.

01



02

FEB | FEV

ARANCE E ALTRE AVVENTURE DEL CARNEVALE

Febbraio, in tutta Italia, è il mese del Carnevale, ma solo allo **Storico Carnevale d'Ivrea (02)** (www.storicocarnevaleivrea.it) ti ritroverai nel mezzo di un'incredibile "battaglia delle arance". L'appuntamento rievoca la battaglia del popolo contro le armate del tiranno. Per chiunque, l'obbligo è di indossare il tipico berretto frigo: se ne sei sprovvisto sappi che potresti essere preso di mira! Anche la **Lachera di Rocca Grimalda** richiama un atto di ribellione, che rivive nell'affascinante danza dei due sposi contro il feudatario. Al **Carnevale di Borgosesia**, in provincia di Vercelli (www.carnevaleborgosesia.it), i festeggiamenti si protraggono straordinariamente sino al Mercoledì delle Ceneri: qui il *Mercu Scurot*, il "funerale del Carnevale", è un'ulteriore occasione di baldoria.

Solo ogni cinque anni ti sarà possibile imbatterti nella **Baio di Sampeyre**, una festa carnevalesca di tradizione occitana che rievoca la cacciata dei Saraceni dalla Val Varaita, con gli splendidi costumi variopinti tessuti nel borgo.

Il **17 febbraio**, infine, porta aria di libertà, con le fiaccolate e i falò che ardono in molti paesi della Val Pellice, dove si celebra il riconoscimento dei diritti civili delle comunità valdesi siglato nel 1848 dal re Carlo Alberto.

LARANJAS E OUTRAS AVENTURAS DE CARNAVAL

Fevereiro, em toda a Itália, é o mês do Carnaval, mas apenas no **Carnaval Histórico de Ivrea (02)** (www.storicocarnevaleivrea.it) você se encontrará no meio de uma incrível "batalha das laranjas". O evento relembrava a batalha do povo contra os exércitos do tirano. Para qualquer um, a obrigação é usar o típico gorro: se você estiver sem ele, saiba que poderá ser um alvo!

Também a **Lachera de Rocca Grimalda** relembrava um ato de rebelião, que ganha nova vida por meio da fascinante dança do casal contra o senhor feudal. No **Carnaval de Borgosesia**, na província de Vercelli (www.carnevaleborgosesia.it), as celebrações prolongam-se extraordinariamente até à Quarta-feira de Cinzas: aqui o *Mercu Scurot*, o "funeral do Carnaval", é mais uma oportunidade de folia.

Apenas a cada cinco anos você poderá encontrar o **Baio di Sampeyre**, uma festa de carnaval de tradição occitana que relembrava a expulsão dos sarracenos do Vale Varaita, com os esplêndidos trajes coloridos tecidos no vilarejo.

E enfim, o dia **17 de fevereiro** traz um ar de liberdade, com procissões com as tochas e as fogueiras acesas em muitas cidades do Vale Pellice, onde é celebrado o reconhecimento dos direitos civis das comunidades valdenses, assinado em 1848 pelo rei Carlo Alberto.



MAR | MAR

PROFUMI E CANTI

Il bel tempo di marzo è ideale per partecipare alle molte sagre e feste di primavera che si tengono nella regione. Tra le più importanti, c'è la **Festa degli agrumi** a Cannero Rivera, sulle rive del Lago Maggiore (agrumidicannero.it), dove il microclima temperato consente la coltivazione di arance, melangoli, pompelmi, cedri e altri frutti sin dal Cinquecento.

Tra le altre occasioni "profumate" ricordiamo anche la **Mostra internazionale della Camelia** di Verbania, la riapertura primaverile dei **Giardini Botanici di Villa Taranto (03)** e delle **Isole Borromee** e, nel Torinese, **Erbe in fiera** a Perosa Argentina.

Dà il benvenuto alle festività pasquali il **Cante'j'euv**, un antico rituale diffuso nel Piemonte meridionale: oggi in molti paesi, sul finire del periodo della Quaresima, potrai incrociare i gruppi di cantori che girano di casa in casa accompagnati dal *fratucin*, un personaggio travestito da frate pronto a chiedere alle famiglie un uovo in cambio di un tradizionale canto benaugurante.

PERFUMES E MÚSICAS

O lindo clima de março é ideal para participar das muitas festas típicas e festivais da primavera realizados na região. Entre as mais importantes, destaca-se a **Festa das frutas cítricas** de Cannero Rivera, às margens do Lago Maggiore (agrumidicannero.it), onde o microclima temperado permite o cultivo de laranjas, romãs, toranjas, cedros e outras frutas desde o século XVI. Entre outras oportunidades "perfumadas", lembramos também a **Exposição Internacional da Camélia** em Verbania, a reabertura na primavera dos **Jardins Botânicos de Villa Taranto (03)** e das **Ilhas Borromeu** e, na zona de Turino, **Feira das Ervas** de Perosa Argentina.

O **Cante'j'euv**, antigo ritual muito difundido no sul do Piemonte, dá as boas-vindas as festas da Páscoa: hoje em muitas cidades, no final do período da Quaresma, você poderá encontrar grupos de cantores que vão de casa em casa acompanhados pelos *fratucin*, personagem disfarçado de frade pronto a pedir às famílias um ovo em troca de um tradicional canto de bom auspicio.

APR | ABR

TRIONFI DI FEDE E NATURA

Nel mese in cui solitamente cade la Pasqua, anche in Piemonte non mancano riti suggestivi nel corso della Settimana Santa. Tra i più sentiti c'è la **Processione delle macchine** di Vercelli, in cui le confraternite si riuniscono per far sfilare insieme le statue della Via Crucis. Il **Venerdì Santo di Romagnano Sesia**, in provincia di Novara (www.venerdisanto.org), dura quattro giorni, dal Giovedì alla Pasqua, in una spettacolare scena a cielo aperto che coinvolge oltre trecento attori in quindici quadri della vita di Cristo.

Se vuoi immergerti nei profumi della primavera, un'ulteriore occasione da non perdere è **Messer Tulipano (04)**: nell'incantevole giardino del Castello di Pralormo, nel Torinese, sbocciano centomila fiori tra tulipani e narcisi.

TRIUNFOS DA FÉ E DA NATUREZA

No mês em que costuma ser comemorada a Páscoa, também no Piemonte não faltam rituais sugestivos durante a Semana Santa. Entre as mais emocionantes, tem a **Procissão dos Carros** de Vercelli, em que as irmandades se reúnem para colocar para desfilar juntas as estátuas da Via Crucis. Na **Sexta-feira Santa em Romagnano Sesia**, na província de Novara (www.venerdisanto.org), dura quatro dias, de quinta-feira até a Páscoa, em uma espetacular encenação ao ar livre envolvendo mais de trezentos atores em quinze cenas da vida de Cristo.

Se quiser mergulhar nos aromas da primavera, outra oportunidade que você não pode perder é **Messer Tulipano (04)**: no encantador jardim do Castelo de Pralormo, na zona de Turim, desabrocham cem mil flores, entre tulipas e narcisos.





05

MAG | MAI

CULTURE A CONFRONTO

È ormai una tradizione imperdibile per gli amanti della lettura il **Salone internazionale del libro di Torino** (www.salonelibro.it), la fiera di settore più importante del Paese che propone migliaia di ospiti ed eventi tra il Lingotto e vari luoghi della città.

La domenica successiva all'8 maggio, ad Asigliano Vercellese, ad andare in scena è la cultura popolare per la **Festa patronale di San Vittore (05)**: richiamandosi a un'antica promessa al santo, gli abitanti del paese organizzano la Corsa dei buoi, con i possenti animali che sfilano per le strade trainando carri; il "carro trionfale" è carico di pane, che viene poi benedetto e distribuito.

COMPARAÇÃO ENTRE CULTURAS

O Salão Internacional do Livro de Turim (www.salonelibro.it), a mais importante feira do setor do país, que propõe milhares de hospedes e de eventos entre o Lingotto e vários locais da cidade, é hoje uma tradição imperdível para os amantes da leitura.

No domingo seguinte ao dia 8 de maio, em Asigliano Vercellese, a cultura popular entra em cena na **Festa patronal de San Vittore (05)**: relembrando uma antiga promessa ao santo, os habitantes da cidade organizam a Corrida dos Bois, com os poderosos animais desfilando pelas ruas puxando carroças; a "carroagem triunfal" é carregada de pão, que depois é abençoado e distribuído.

206

LA SCENA DEL POPOLO

Torna solo ogni cinque anni ma in pompa magna, animando l'intera estate da giugno ad agosto, **La Passione di Sordevolo**, Biella (www.passionedisordevolo.com), in cui l'intero paese va in scena per rappresentare la Passione di Cristo con quaranta repliche in cento giorni.

Il 24 del mese Torino celebra **San Giovanni**, la festa patronale: per l'occasione potrai assistere a un incredibile spettacolo di fuochi d'artificio sul fiume Po, preceduto, il giorno della vigilia, da un grande falò acceso in Piazza Castello. Secondo la tradizione, se la pira cade in direzione di Porta Nuova l'auspicio è buono e seguiranno dodici mesi fortunati.

Se sei appassionato di antiche battaglie, a giugno trovi la **Rievocazione storica della battaglia di Marengo** sui campi di grano di Spinetta Marengo (Alessandria), animata da trecento figuranti da tutta Europa, e il **Palio dei borghi di Fossano** (Cuneo) (06), con l'avvincente "Giostra de l'oca". Non perdere anche il **Palio storico dei borghi di Avigliana** per un tuffo nel medioevo. Sempre nel Cuneese, infine, ti riporterà al pasto frugale dei tuoi antenati **Anciue - La fiera degli acciugai** a Dronero (www.anciue.it), che propone un itinerario enogastronomico legato alle acciughe e ai prodotti tipici della valle.

A SCENA DO POVO

Retorna apenas de cinco em cinco anos mas em grande estilo, animando todo o verão de junho até agosto, a **Paixão di Sordevolo**, Biella (www.passionedisordevolo.com), em que toda a cidade entra em cena para representar a Paixão de Cristo com quarenta apresentações em cem dias.

No dia 24 do mês, Torino celebra **São João**, dia do seu padroeiro: para esta ocasião você poderá assistir a uma incrível queima de fogos de artifício no rio Pó, precedida, no dia anterior, por uma grande fogueira acesa na Piazza Castello. Segundo a tradição, se a pira cair em direção à Porta Nuova as premissas são boas e seguirão doze meses de sorte.

Se você é apaixonado por batalhas antigas, em junho encontrará a **Reconstituição histórica da batalha de Marengo** nos campos de trigo de Spinetta Marengo (Alessandria), animada por trezentos participantes de toda a Europa, e o **Pálio dos vilarejos de Fossano** (Cuneo) (06), com a emocionante "Giostra de l'oca" (competição de origem medieval). Não perca também o **Pálio histórico dos vilarejos de Avigliana** para um mergulho na Idade Média.

Por fim, ainda na zona de Cuneo, irá levá-lo de volta à refeição frugal dos seus antepassados - as **Anciue - a feira dos vendedores de anchovas** em Dronero (www.anciue.it), que oferece um roteiro gastronômico e do vinho ligado às anchovas e aos produtos típicos do vale.



06



07

LUG | JUL

IL PASSATO È CONTEMPORANEO

Si ispira all'antica festa legata al ritorno delle mandrie dai pascoli di montagna, ma ha un cuore tutto contemporaneo **Alpaa Festival** (www.alpaa.net), la manifestazione che valorizza la cultura, l'artigianato e l'enogastronomia locali tra passeggiate in città e sul Monte Sacro di Varallo (Patrimonio UNESCO), concerti in piazza e nei cortili del centro storico.

Un approccio multidisciplinare guida anche **Borgate dal vivo** (www.borgatedalvivo.it), che ti porta nel cuore dei piccoli centri piemontesi animati da teatro, musica, letteratura e spettacoli circensi.

Se ami la musica classica, imperdibile è **Stresa Festival** (stresafestival.eu), la rassegna che ti permette di scoprire, tra le note, le chiese, i chiostri e le residenze aristocratiche sulle sponde del Lago Maggiore.

Turnerai poi a ritroso nella storia con la Festa del Piemonte, che si celebra a metà luglio sul Colle dell'Assietta (Torino), con la **Rievocazione della battaglia dell'Assietta** (07), combattuta nel 1747 durante la Guerra di successione austriaca, tra i francesi di Luigi XV e l'esercito sabaudo di Carlo Emanuele III.

O PASSADO É CONTEMPORÂNEO

Inspira-se na antiga festa ligada ao retorno dos rebanhos das pastagens de montanha, mas tem um coração totalmente contemporâneo, a **Alpaa Festival** (www.alpaa.net), o evento que valoriza a cultura, o artesanato, a gastronomia locais e o vinho entre os passeios na cidade e no Monte Sagrado (Património da UNESCO), concertos na praça e nos pátios do centro histórico.

Uma abordagem multidisciplinar orienta também o **Borgate dal vivo** (www.borgatedalvivo.it), que vai te levar até o coração dos pequenos centros do Piemonte animados por espetáculos de teatro, música, literatura e espetáculos de circo.

Se você gosta de música clássica, o **Stresa Festival** (stresafestival.eu) é imperdível, o evento que te permite descobrir, entre as notas, as igrejas, os claustros e as residências aristocráticas às margens do Lago Maggiore.

Em seguida, você voltará no tempo com o Festival do Piemonte, que é celebrado em meados de julho no Colle dell'Assietta (Turim), com a **Reconstituição da batalha de Assietta** (07), travada em 1747 durante a Guerra da Sucessão Austríaca, entre os franceses de Luís XV e o exército sabaudo de Carlos Emmanuel III.

AGO | AGO

ESPLOSIONI DI FUOCHI E DI GUSTO

Ad agosto una festa patronale da non perdere è quella di **San Vito a Omegna**, in provincia del Verbano-Cusio-Ossola, uno degli appuntamenti più radicati del territorio, che celebra per ben dieci giorni le radici religiose e culturali del paese tra mercatini, concerti, spettacoli e, per chiudere in bellezza, i grandi fuochi d'artificio sul romantico Lago d'Orta.

Se sei ghiotto di dolci piemontesi, ti segnaliamo la **Fiera nazionale della Nocciaia di Cortemilia** (08) (www.fieranocciaiacortemilia.it), il piccolo borgo che celebra la "regina dell'Alta Langa". Sempre nel Cuneese, unisce gusto e passeggiate in natura la **Mangialonga** a La Morra (www.mangialonga.com), un percorso di quattro chilometri scandito da molte tappe in cui potrai fermarti a degustare i prodotti tipici langaroli.

EXPLOSÕES DE FOGO E DE SABOR

Em agosto, uma festa patronal imperdível é a de **San Vito in Omegna**, na província de Verbania-Cusio-Ossola, um dos eventos mais enraizados da região, que durante dez dias celebra as raízes religiosas e culturais da cidade entre feirinhas, concertos, shows e, para encerrar de forma triunfal, os grandes fogos de artifício no romântico Lago Orta.

Se você gosta dos doces do Piemonte, recomendamos a **Feira Nacional das Avelãs de Cortemilia** (08) (www.fieranocciaiacortemilia.it), o pequeno vilarejo que celebra a "rainha da Alta Langa". Também na zona de Cuneo, a **Mangialonga** de La Morra (www.mangialonga.com) combina sabor com passeios pela natureza, um percurso de quatro quilómetros marcado por muitas etapas onde poder parar para saborear os produtos típicos das Langas.



08

09



SET | SET

ATMOSFERE D'ANTAN

Dalla Valle Vigezzo, in passato, intere generazioni di spazzacamini emigrarono verso Francia, Germania, Austria e Olanda. Oggi a Santa Maria Maggiore (Verbanio-Cusio-Ossola) la prima domenica di settembre ha luogo un singolare "ritrovo delle radici": il **Raduno internazionale degli spazzacamini (09)**, in un'atmosfera à la Mary Poppins che ti riporterà alla tua infanzia.

Ti condurrà nel passato anche la **Festa della Madonna**, che unisce i vicini borghi di Mondovì e Vicoforte, nel Cuneese: l'8 settembre, la giornata ha inizio infatti con la processione che giunge da Mondovì nelle prime ore del mattino nell'imponente Basilica della Regina Montis Regalis; prosegue poi con la *Fera d'la Madona*, una delle più grandi e tradizionali fiere del Piemonte. A settembre sono poi numerosi gli appuntamenti legati ai sapori di una volta. Tra i più partecipati, la **Fiera nazionale del peperone** a Carmagnola (fieradelpeperone.it).

Tra le rievocazioni storiche, infine il **Palio di Asti** è certamente un appuntamento da segnare in agenda.

ATMOSFERAS DE ANTIGAMENTE

A partir do Vale Vigezzo, no passado, gerações inteiras de limpadores de chaminés emigraram para França, Alemanha, Áustria e Holanda: hoje em Santa Maria Maggiore (Verbania), no primeiro domingo de setembro, acontece um singular "encontro de raízes": o **Encontro Internacional dos Limpadores de Chaminés (09)**, em um clima de *Mary Poppins*, que o levará de volta à infância. A **Festa de Nossa Senhora** também o levará de volta ao passado, reunindo os vilarejos vizinhos, Mondovì e Vicoforte, na região de Cuneo: no dia 8 de setembro, o dia começa com a procissão que chega de Mondovì nas primeiras horas da manhã, na imponente Basílica da Rainha Montis Regalis; e segue com a *Fera d'la Madona*, uma das maiores e mais tradicionais feiras do Piemonte. Em setembro também acontecem inúmeros eventos ligados aos sabores do passado. Entre as mais concorridas está a **Fiera Nacional do Pimentão** em Carmagnola (fieradelpeperone.it).

Nos campos e nos vales, em maio (subindo em direção às pastagens de montanha) e em outubro (retornando ao vale), você encontrará as sugestivas festas da transumância das boiadas: não perca as de Pont Canavese no Vale do Orco, Usseglio nos Vales de Lanzo, Garessio na região de Cuneo, Bobbio Pellice no Vale Pellice. Entre as evocações históricas, o **Palio de Asti** é certamente um acontecimento que vale a pena marcar na sua agenda.

AROMI D'AUTUNNO E DI TRADIZIONI

A ottobre è impossibile perdere la **Fiera internazionale del Tartufo Bianco (10)** ([www.fieradeltartufo.org](http://fieradeltartufo.org)) che si tiene ad Alba ogni week end tra ottobre e l'inizio di dicembre. Tra prodotti tipici, corsi di cucina e appuntamenti divulgativi, imparerai tutto sul re dei sapori piemontesi. Restando in tema, da seguire è anche la **Fiera nazionale del marrone di Cuneo** (www.marrone.net), che riempie la città di bontà profumate d'autunno.

Tra la fine di ottobre e i primi di novembre a Saluzzo (Cuneo), **Uvernada** è un appuntamento da segnare sul calendario se vuoi approfondire la cultura tradizionale occitana.

Nelle campagne e nelle valli troverai le suggestive **Feste della transumanza**: non perderti quelle di Pont Canavese in Valle Orco, Usseglio nelle Valli di Lanzo, Garessio nel Cuneese, Bobbio Pellice in Val Pellice.

AROMAS DE OUTONO E DAS TRADIÇÕES

Em outubro é impossível perder a **Feira Internacional da Trufa Branca (10)** ([www.fieradeltartufo.org](http://fieradeltartufo.org)) realizada em Alba todos os fins de semana entre outubro e o início de dezembro. Entre os produtos típicos, cursos de culinária e eventos de divulgação, você aprenderá tudo sobre o rei dos sabores do Piemonte. Sobre este mesmo assunto, também vale a pena acompanhar a **Feira Nacional do Marrom de Cuneo** (www.marrone.net – dedicada à castanha portuguesa), que enche a cidade com os aromas do outono.

Entre o final de outubro e o início de novembro em Saluzzo (Cuneo), **Uvernada** é um evento para marcar no calendário se quiser aprofundar-se na cultura tradicional occitana.

Nas zonas rurais e nos vales, encontrarás as encantadoras **Festas da Transumância**: não percas as de Pont Canavese no Vale Orco, Usseglio nos Vales de Lanzo, Garessio no Cuneo, Bobbio Pellice no Vale Pellice.

10



NOV | NOV

RITI E VISIONI

Il mese di novembre è inaugurato dai riti delle Feste di Ognissanti e dei Defunti, che solitamente si svolgono in famiglia, tra pasti rituali, preghiere e visite al cimitero. A Dogliani (Cuneo) la **Fiera dei Santi** si svolge nel borgo immerso nella tipica atmosfera delle Langhe, dove per l'occasione è possibile assaggiare la *cisrò*, una zuppa tradizionale a base di ceci, verdure e trippe. Un riferimento per gli sguardi sul mondo e il cinema del reale è, sempre a novembre, **Torino Film Festival (11)** (www.torinofilmfest.org) una *kermesse* unica nel suo genere, che si contraddistingue per l'attenzione alle produzioni indipendenti, alle opere prime e alla sperimentazione cinematografica.

RITOS E VISÕES

O mês de novembro é inaugurado pelos ritos das Festas de Todos os Santos e Finados, que normalmente acontecem no seio da família, incluindo refeições rituais, orações e visitas ao cemitério. Em Dogliani (Cuneo) a **Feira dos Santos** acontece no vilarejo plenamente envolvido na típica atmosfera das Langas, onde na ocasião é possível saborear a *cisrò*, uma sopa tradicional à base de grão de bico, legumes e tripas.

Em novembro também acontece o **Torino Film Festival (11)** (www.torinofilmfest.org), uma referência para os olhares sobre o mundo e o cinema da realidade, uma *kermesse* única no seu gênero, que se destaca pela atenção às produções independentes, às obras primas e à experimentação cinematográfica.

11



DIC | DEZ

NATALE, PER TORNARE BAMBINI

Anche in Piemonte il Natale è il tempo della magia. A Torino riempirai i tuoi occhi di stupore come quando eri bambino con **Luci d'artista** (www.lucidartistorino.org), che illumina la città con installazioni di illustri artisti italiani e internazionali. I **mercatini di Natale**, poi, sono davvero suggestivi: imperdibile il **Magico paese di Natale**, l'evento diffuso tra Langhe, Monferrato e Roero dove vivere la magia del Natale ad Asti, Govone e San Damiano d'Asti. Bellissimo anche il mercatino nel borgo di **Santa Maria Maggiore** in Val Vigezzo e quello nel **Ricetto di Candelo** nel Biellese. Tra i presepi più singolari, ti stupiranno il **Presepe gigante di Marchetto a Valdilana (12)** nel centro storico di Mosso (Biella), dove pupazzi a grandezza naturale riempiono le vie del paese, e i **Presepi sull'acqua** di Crodo (Verbania), installati su antiche fontane, vecchi lavatoi e rii montani. Tra le fiere tradizionali, a dicembre ti segnaliamo la **Fiera del bue grasso** di Carrù (www.fieradelbuegrassodicarru.it), che ha una storia di cinque secoli e ti permetterà di immergerti nelle memorie del lavoro di queste parti.

NATAL, PARA VOLTAR A SER CRIANÇA

Também no Piemonte o Natal é tempo de magia. Em Torino você vai encher os olhos de encanto como quando você era criança com **Luzes de Artistas** (www.lucidartistorino.org), que iluminam a cidade com instalações de ilustres artistas italianos e internacionais. As **feirinhas de Natal**, também, são sugestivas: imperdível é a **Mágica Vila do Natal**, um evento espalhado entre as Langas, Monferrato e Roero, onde poderá vivenciar a magia do Natal em Asti, Govone e San Damiano d'Asti. A feirinha do vilarejo de **Santa Maria Maggiore** no Vale Vigezzo e a de **Ricetto di Candelo** na região de Biella também são lindíssimos.

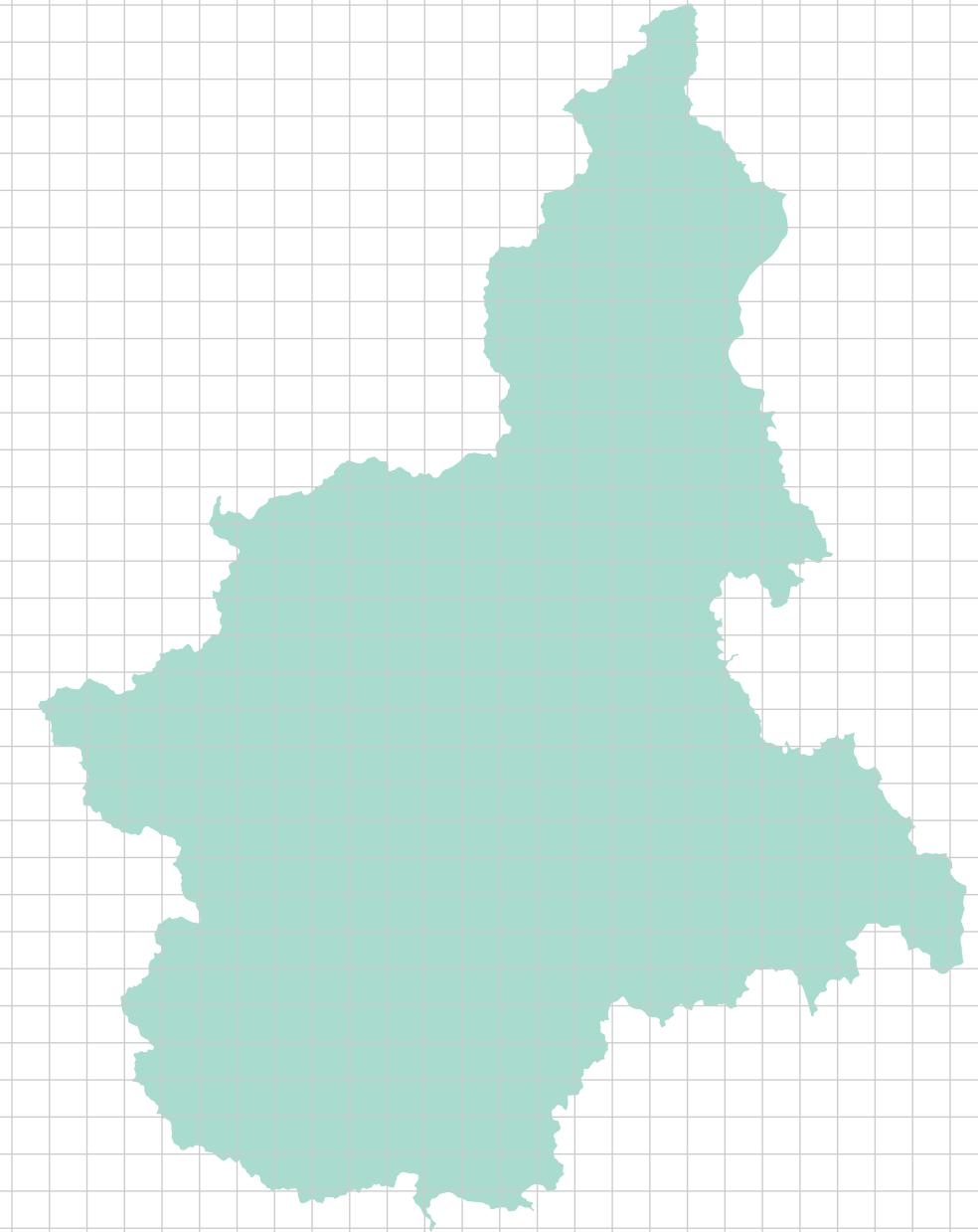
Entre os presépios mais singulares, você ficará surpreso com o **Presépio gigante de Marchetto em Valdilana (12)**, no centro histórico de **Mosso** (Biella), onde bonecos em tamanho real enchem as ruas da cidade, e os **Presépios na água de Crodo** (Verbania), instalados sobre antigas fontes, velhos lavadouros e riachos de montanha.

Entre as feiras tradicionais, em dezembro destacamos a **Feira do boi gordo** de Carrù (www.fieradelbuegrassodicarru.it), que tem uma história de cinco séculos e lhe permitirá mergulhar nas memórias do trabalho destas bandas.



Traccia il tuo itinerario

Defina seu itinerario



Bibliografia

Bibliography

AA.VV., *Atlante dei prodotti tradizionali trentini*, Provincia Autonoma di Trento, 2004

AA.VV., *Inventario del patrimonio immateriale della Campania*, Regione Campania e Scabec Spa, 2023

Adriano Olivetti. *L'uomo del futuro*, www.raicoltura.it, <https://www.raicoltura.it/storia/articoli/2019/01/Adriano-Olivetti-55a90129-f45d-4c6b-be00-c78e5675c431.html>

AGOSTINI G., GIORGI A., MINERO L., *La memoria dell'Università. Le fonti orali per la storia dell'Università degli Studi di Trento (1962-1972)*, Bologna, Il Mulino, 2014

ANTONELLI C., Giorgio Moroder compie 83 anni: "Me la vivo bene. Ho avuto un sacco di pensieri ma guai, mai", www.repubblica.it (19 aprile 2023), https://www.repubblica.it/moda-e-beauty/d/interviste/2023/04/19/news/giorgio_moroder_compositore_compleanno_intervista-396017208/

ANTONELLI Q., *Storia intima della grande guerra. Lettere, diari e memorie dei soldati dal fronte*, Roma, Donzelli, 2019

ASOR-ROSA A., *Giambattista Basile*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana, 1970, vol. 7, www.treccani.it, https://www.treccani.it/enciclopedia/giambattista-basile_%28Dizionario-Biografico%29/

BARBAGALLO F. (a cura di), *Storia della Campania*, Napoli, Guida Editori, 1978, 2 voll.

BATTOCLETTI C., *Alfabeto Pasolini / Pasolini e il Friuli*, www.doppiozero.com (29 maggio 2022) <https://www.doppiozero.com/pasolini-e-il-friuli>

BERTOLINO C., *Le mondine: chi erano, la storia e il Museo a loro dedicato nella Tenuta Colombara Riso Acquerello*, www.cristinabertolino.it (30 ottobre 2022), <https://www.cristinabertolino.it/storia-mondine-tenuta-colombara/>

BIXIO C., BIXIO F., *Mamma. Alle origini di uno stereotipo italiano. La canzone più famosa di C.A. Bixio nella testimonianza dei figli Carlo e Franco Bixio e nel racconto di Sabina Ambrogi*, Roma, Donzelli, 2007

CALANDRA B., *Tina Modotti*, in DI FAZIO R., MARCHESELLI M. (a cura di), *Enciclopedia delle donne*, www.encyclopedialedonne.it (2012, aggiornata 2023), www.encyclopedialedonne.it/biografie/tina-modotti

Campania. I Cammini. Le Guide ai sapori e ai piaceri, «La Repubblica», Roma, GEDI, 2021

Campania. Il potere della bellezza. Catalogo, Ente Bilaterale Turismo Campania, 2015

Campania. Luoghi, sapori, eccellenze, Assessorato al Turismo della Regione Campania, Villa Verrucchio (Rm), La Pieve Poligrafica Editore, 2018

CAPONE F., *Il potere di San Gennaro*, www.focus.it (13 aprile 2016), <https://www.focus.it/cultura/storia/il-potere-di-san-gennaro>

CAPPITTI M., POPOLI P., *Enrico Caruso, la star dei due mondi che volle morire a Napoli*, www.repubblica.it (6 agosto 2021) <https://napoli.repubblica.it/cronaca/2021/08/02/news/enrico-caruso-312627336/>

CARNERO R., *I 100 anni de "La coscienza di Zeno", il romanzo della borghesia in fumo*, www.avvenire.it (18 novembre 2023), <https://www.avvenire.it/agora/pagine/la-coscienza-di-zeno-di-italo-svevo-compie-cento-anni>

CATALFAMO A., *Cesare Pavese. Un "classico" alla conquista del mondo contemporaneo*, Napoli, Guida Editori, 2020

CATTIVELLO R., *150 anni fa nasceva Arturo Malignani*, www.ilfriuli.it (2 marzo 2025), <https://www.ilfriuli.it/cronaca/150-anni-fa-nasceva-arturo-malignani/>

CESARI L., *Storia della Pizza. Da Napoli a Hollywood*, Milano, Il Saggiatore, 2023

Chi erano i fratelli De Filippo: la storia di Eduardo, Titina e Peppino, figli di Eduardo Scarpetta e giganti del teatro, www.unita.it (16 gennaio 2024), <https://www.unita.it/2024/01/16/chi-erano-fratelli-de-filippo-storia-eduardo-titina-peppino-figli-eduardo-scarpetta-teatro/>

CISOTTO F., *La storia di Gianni Caproni, il pioniere dell'aviazione italiana*, www.varesefocus.it (7 luglio 2022), <https://www.varesefocus.it/vf/dx/La-storia-di-Gianni-Caproni-il-pioniere-dell%28E2%80%99aviazione-italiana-07-Jul-22>

COLUCCI M., *L'emigrazione italiana verso i paesi europei negli anni '60 e '70*, Quaderni di Sociologia, 86- LXV, 2021, journals.openedition.org (2022), <http://journals.openedition.org/qds/4665>

CORIASCO F., *Mille Italie. Storie e sorprese del Belpaese nel mondo*, Roma, Città Nuova Editrice, 2016

CORTI P., SANFILIPPO M., *L'Italia e le migrazioni*, Roma-Bari, Laterza, 2012

COVACICH M., *La città interiore*, Milano, La Nave di Teseo, 2017

DAMILANO M., *La mia piccola patria. Storia corale di un Paese che esiste*, Bologna, rizzoli, 2023

DAVIDE D., *Matilde Serao*, in DI FAZIO R., MARCHESELLI M. (a cura di), *Enciclopedia delle donne*, www.encyclopedialedonne.it (2012, aggiornata 2023), <https://www.encyclopedialedonne.it/edd.nsf/biografie/matilde-serao>

DE AMICIS E., *Sull'Oceano*, Milano, Garzanti, 2009

DE GHANTUZ CUBBE M., *"Museo del Ricordo" delle foibe, l'ok del cdm. Il ministro Sangiuliano: "Un dovere storico"*, www.repubblica.it (31 gennaio 2024), https://roma.repubblica.it/cronaca/2024/01/31/news/museo_del_ricordo_foibe_sangiuliano-422022308/

DI GUGLIELMO N. (a cura di), *L'emigrazione transoceanica dalla Campania tra Ottocento e Novecento*, Avellino, Edizioni del Centro Dorso, 2011

DI SALVO S., PIGNATARO L., *Campania mangia e bevi*, «Il Mattino», Ogliastra Cilento (Sa), CGM Industria tipografica, 2018

DOLFINI P., *Antonio Pappano: «La mia storia migrante»*, www.avvenire.it (12 ottobre 2018), <https://www.avvenire.it/agora/pagine/pappano>

E.A., *Terme Marine di Grado, le preferite degli Asburgo*, www.lastampa.it (12 giugno 2019), <https://www.lastampa.it/mare/2019/06/12/news/terme-marine-di-grado-le-preferite-degli-asburgo-1.36540705/>

Ecomuseo delle Terre d'Acqua, visitvalsesiavercelli.it, <https://visitvalsesiavercelli.it/vivi/arte-e-cultura/ecomuseo-delle-terre-dacqua/>

Edmondo De Amicis e il libro Cuore, "Il tempo e la storia", www.raipplay.it (2 luglio 2014), <https://www.raipplay.it/video/2014/07/Il-tempo-e-la-Storia-Edmondo-De-Amicis-il-libro-cuore-del-02072014-656149b5-ad01-4823-bae4-c2fa07b048e5.html>

Esposito - Origine del cognome, www.cognomix.it, <https://www.cognomix.it/origine-cognome/esposito.php>

FASOLA G., Serie tv italiane, le più popolari all'estero, www.corriere.it (27 gennaio 2029), <https://www.corriere.it/tecnologia/serie-tv/cards/serie-tv-italiane-piu-popolari-all-estero/gomorra-distribuita-oltre-190-paesi.shtml#:~:text=Gomorra%20%C3%A8%20distribuita%20in%20oltre%20190%20Paesi&text=La%20serie%20di%20Sky%2C%20liberamente,Algeria%2C%20Belgio%20e%20Marocco>.

FELICE A., (a cura di), Storia di una casa. Pier Paolo Pasolini a Casarsa, Casarsa della Delizia (PN), Centro Studi Pier Paolo Pasolini, 2015

FILIPPI F., Prima gli italiani! (sì, ma quali?), Roma-Bari, Laterza, 2021

FILO L., La Campania del Grand Tour: vedute e ricordi di tre secoli di Napoli, Avellino, Salerno e dintorni, Naplili, Grimaldi & C. Editori, 2010

FOUNDAZIONE MIGRANTES, Rapporto Italiani nel Mondo 2023, Tau Editrice, Todi (PG), 2023

GALASSO G., Motivi, permanenze, sviluppi della storia regionale in Campania, Napoli, Libreria scientifica editrice, 1972

Galleria Harry Bertoia, www.comune.pordenone.it, <https://www.comune.pordenone.it/it/comune/il-comune/strutture/galleria-harry-bertoia>

GANDINI D., Samantha Cristoforetti nuova comandante dell'ISS, it.euronews.com (28 settembre 2022), <https://it.euronews.com/2022/09/28/samantha-cristoforetti-e-la-nuova-comandante-della-stazione-spaziale-internazionale#:~:text=Samantha%20Cristoforetti%20%C3%A8%20la%20nuova,scambio%20della%20chiave%20di%20tutte>

GIANNARELLI R., Enrico Caruso. E ricomincia il canto, www.raipplay.it (2021), <https://www.raipplay.it/programmi/enricocarusoericomincialcanto>

Gli 80 anni del Movimento dei Focolari, passione per l'unità e fiducia nel futuro, www.vaticannews.va (6 dicembre 2023), <https://www.vaticannews.va/it/chiesa/news/2023-12/anniversario-80-anni-movimento-focolari-karram-chiara-lubich.html>

GRASSI T. et al. (a cura di), Dizionario encicopedico delle migrazioni italiane nel mondo, Roma, Società Editrice Romana, 2014

Giovanni Agnelli, www.imprese.san.beniculturali.it, https://www.imprese.san.beniculturali.it/web/imprese/protagonisti/scheda-protagonista?p_p_id=56_INSTANCE_6uZ0&articleId=23241&p_p_lifecycle=1&p_p_state=normal&groupId=18701&viewMode=normal

L'Italia di frontiera: le guerre, le foibe, l'esodo, "La Grande Storia", www.raipplay.it (2020), <https://www.raipplay.it/video/2019/02/La-Grande-Storia-Anniversari-L'Italia-di-frontiera-La-guerra-Le-foibe-Lesodo-4235159a-cb73-49d5-aeab-514e87ea5f0b.html>

La storia del Canale di Suez, www.ilpost.it (25 marzo 2021), <https://www.ilpost.it/2021/03/25/canale-suez-storia/>

[suez-storia/](https://www.ilpost.it/2021/03/25/canale-suez-storia/)

La vera storia di Renato Carosone, www.famigliacristiana.it (18 marzo 2021), <https://www.famigliacristiana.it/articolo/la-vera-storia-di-renato-carosone.aspx>

LAMBERTI B., Harry Bertoia, lo scultore prestato al mondo del design, www.elledecor.com (14 dicembre 2018), <https://www.elledecor.com/it/people/a25578419/harry-bertoia-biografia-opere/>

MACRY P., VILLANI P., La Campania, Torino, Einaudi, 1990

Madonna del Carmine detta delle Galline a Pagani, www.idea.mat.beniculturali.it, <http://www.idea.mat.beniculturali.it/feste-e-tradizioni/campania/item/213-madonna-del-carmine-detta-delle-galline-a-pagani>

MARINO E., Andarsene sognando. L'emigrazione nella canzone italiana, Isernia, Cosmo Iannone Editore, 2014

MASIELLO N., Tempo di Maggio. Teatro popolare del '900 a Napoli, Napoli, Pironti, 1994

MATTEUCCI P., Tiramisù, il Friuli batte in volata il Veneto: è sua la paternità di uno dei dolci più amati, www.repubblica.it (5 agosto 2017), https://www.repubblica.it/sapori/2017/08/05/news/tiramisu_il_friuli_vince_il_rush_finale_sul_veneto_e_suo_il_dolce_tradizionale-172437819/

MATTIOLI G., Dieci anni senza Rita Levi-Montalcini, formidabile scienziata e pioniera della parità di genere, www.repubblica.it (30 dicembre 2022), https://www.repubblica.it/moda-e-beauty/2022/12/30/news/rita_levi_montalcini_anniversario_morte_biografia_nobel_scienza-380056918/

MORO E., La dieta mediterranea. Mito e storia di uno stile di vita, Bologna, Il Mulino, 2014

NALDINI N., Pier Paolo Pasolini, Un paese di temporali e di primule, Milano, Guanda, 2019

NIOLA M., I Santi patroni, Bologna, il Mulino, 2007

NIOLA M., Si fa presto a dire cotto, Bologna, Il Mulino, 2009

OTTAJANO L., Storia della canzone napoletana. Dalle origini al 1889, Napoli, Cuzzolin Editore, 2019

OTTAJANO L., Storia della canzone napoletana. Dal 1880 al 1929, Napoli, Cuzzolin Editore, 2024

Pasolini – Vita, morte e miracoli, www.raipplay.it, www.raipplay.it/collezioni/pasolini-vitamortemiracoli

PAVESE C., La luna e i falò, Torino, Einaudi, 2020

PELLEGRINO C., Cosa ha rappresentato Napoli milionaria per la città: Eduardo parlò del dolore di tutti, www.fanpage.it (18 settembre 2023), <https://www.fanpage.it/napoli/napoli-milionaria-il-capolavoro-di-eduardo/>

Piazza Transalpina e il confine, www.letsgo.gorizia.it, <https://letsgo.gorizia.it/it/punti-di-interesse/piazza-transalpina-e-il-confine/>

Primo Carnera, "Il tempo e la storia", www.raipplay.it, <https://www.raipplay.it/video/2015/04/Il-tempo-e-la-Storia-Primo-Carnera-del-03042015-71718ae-a76f-4cc3-bcc7-ce89623d12f4.html>

PUPO R., Trieste '45, Roma-Bari, Laterza, 2010

RASTELLI P., I duemila km di posta dalle trincee, www.corriere.it (27 maggio 2015), <https://www.corriere.it>

it.cultura/speciali/2015/arte-prima-guerra-mondiale/notizie/i-duemila-km-posta-trincee-d6de06c6-0483-11e5-8b0b-0cc2990e0043.shtml

Riccardo Muti compie 80 anni, la storia e la carriera del celebre direttore d'orchestra, www.tg24.sky.it (28 luglio 2021), <https://tg24.sky.it/spettacolo/musica/approfondimenti/riccardo-muti>

RICCIO B., Pavese, "il vizio assurdo" e gli amori sofferti, www.glistatigenerali.com (27 agosto 2023), https://www.glistatigenerali.com/arte_letteratura/pavese-il-vizio-assurdo-e-gli-amori-sofferti/

ROBETTO A., Il segno dei giorni – Ricorrenze e tradizioni nelle Valli di Lanzo, Treviso, Daniele Piazza Editore, 2002

ROCIOLA A., L'origine del nome Alto Adige, e perché qualcuno vuole abolirlo, www.agi.it (14 ottobre 2019), https://www.agi.it/politica/alto_adige_origine_nome-6353435/news/2019-10-14/

ROGHI V., Gianni Rodari, il comunista delle filastrocche, www.ilmanifesto.it (17 gennaio 2021), <https://www.ilmanifesto.it/gianni-rodari-il-comunista-delle-filastrocche>

"Sabo Grando" e "Perdòn di Barbana", grado.it, <https://grado.it/it/eventi/sabo-grando-e-perdon-di-barbana/>

SCIALÒ P. Scialò, Storia della canzone napoletana, Milano, Neri Pozza, 2023

SERAO M., Il ventre di Napoli, prefazione di PASCALE A., Milano, Biblioteca Universale Rizzoli, 2012

SIBILLA G., Ludovico Einaudi, quando il pianoforte fa più stream del rap, www.rockol.it (30 gennaio 2024), <https://www.rockol.it/news-742024/ludovico-einaudi-spotify-classifica-intervista>

SIMONETTI M., Feste e tradizioni popolari. Un itinerario tra Calabria e Campania, Napoli, Edizioni Tempolungo, 2003

SNITÀ H., Patrimoni festivi nell'Appennino meridionale, Bologna, Il Mulino, 2021

STAJANO C., Einaudi, il club dell'Italia civile, www.corriere.it (2 gennaio 2021), https://www.corriere.it/cultura/libri/12_gennaio_02/stajano-einaudi-club-italia-civile_7b4200aa-353e-11e1-a9e9-f391576f69b4.shtml

Sulla Vigolana nasce il Bosco delle Radici per dimenticare Vaia, www.rainews.it (9 luglio 2023), <https://www.rainews.it/tgr/trento/video/2023/07/sulla-vigolana-nasce-il-bosco-delle-radici-per-dimenticare-vaia-df2adb60-0a7e-4f1d-a2b9-fa249c9990ff.html>

TIRABASSI M., (a cura di), Turisti per caso. Migrazioni e viaggi delle radici, Centro Altre Italie, Torino, Accademia University Press, 2024

Università degli Studi di Napoli Federico II - Chi siamo, www.unina.it, <https://www.unina.it/chi-siamo/cenni-storici#:~:text=L'Universit%C3%A0%20degli%20Studi%20di,Siracusa%20eman%C3%B2%20l'editto%20istitutivo.>

VANGELISTA C., REGINATO M., L'emigrazione valdese, in CORTI P., SANFILIPPO M. (a cura di), Migrazioni, Torino, Einaudi, 2009

VETRANO A., Storie del territorio: perché il Friuli Venezia Giulia non è "il Friuli", www.triesteprima.it (13 aprile 2021), <https://www.triesteprima.it/social/divisione-friuli-venezia-giulia.html>

Sitografia Websites

Agenzia Campania Turismo - www.agenziacampaniaturismo.it
Alto Adige e Tirolo - www.altoadige-tirole.com
Alto Adige/Südtirol - www.suedtirol.info
ANCI - Associazione Nazionale Comuni d' Italia - www.anci.it
Antichi mestieri - cipputi-antichimestieri.blogspot.com
Archivio sonoro - www.archiviosonoro.org
Arte Sella - www.artesella.it
ASEI Archivio Storico dell'Emigrazione Italiana - www.asei.eu
Associazione Amici di Castelnuovo - www.amicidicastelnuovo.it
Associazione Antonio De Curtis in arte Totò - www.associazioneantoniodecurtisinartetoto.com
Associazione Espaci Occitan - www.espaci-occitan.org
Associazione Raiz Italiana - www.raizitaliana.it
Autumnus Città di Trento - www.autumnus.trento.it
Barcolana - www.barcolana.it
Basilica di Aquileia - www.basilicadaquileia.it
Bora Museum - museobora.org
Cappella del Tesoro di San Gennaro - cappellasangennaro.it
Carneval de Muja - www.carnevaldemuja.com
Carnevale di Borgosesia - www.carnevaleborgosesia.it
Carnevale di Capua - www.ilcarnevaledicapua.com
Casa Museo Enrico Caruso - casamuseoenricocaruso.it
Castello del Buonconsiglio - www.buonconsiglio.it
Castello di Miramare - miramare.cultura.gov.it
Castello di Novara - www.ilcastellodinovara.it
Cattedrale San Vigilio - www.cattedralesanvigilio.it
Centro Altre Italie - www.altreitalie.it
Centro di Documentazione Emigrazione Trentina - emigrazione.trentina.museostorico.it
Chiara Lubich - chiaralubich.org
Ciclovia Alpe Adria - www.alpe-adria-radweg.com
CISEI - Centro Internazionale Emigrazione Italiana - www.ciseionline.it
Complesso Museale Santa Maria delle Anime del Purgatorio ad Arco - www.purgatorioadarcio.it
Consiglio d'Europa - www.coe.int
CSER Centro Studi Emigrazione Roma - www.cser.it
Depero - depero.it
Dizionario Biografico dei Friulani - www.dizionariobiograficodeifriulani.it
Dolomiti nel piatto - www.dolomitinelpiatto.com
Dolomiti UNESCO - www.dolomitiunesco.info
Eat Piemonte - www.eatpiemonte.com
Ecomuseo dell'Alta Valle Maira - ecomuseoaltavallemaira.it
ENIT-Agenzia Nazionale del Turismo - www.enit.it
Enoteche Regionali del Piemonte - enotecheregionalipiemonete.com
Festa del grano - www.foglianisefestadelgrano.it
Feste Vigiliane - festevigiliane.it
Festival Ethnos - www.festivalethnos.it
Fiera nazionale del peperone di Carmagnola - fieradelpeperone.it

Fondazione Benedetto Croce - www.fondazionebenedettocroce.it
Fondazione Eduardo De Filippo - www.fondazionedefilippo.it
Fondazione Migrantes - www.migrantes.it
Fondazione Museo Storico del Trentino - museostorico.it
Fondazione Negrelli - www.fondazionenegrelli.it
Fondazione Trentina Alcide De Gasperi - www.degasperitn.it
Friuli tipico - www.friulitipico.org
Gemona formaggio...e dintorni - www.festaformaggiogemona.it
Giro FVG - www.girofgv.com
Grado - grado.it
Gran Carnevale di Maiori - grancarnevaledimaiori.it
Gran festa del desmontegar - www.granfestadeldesmontegar.it
Grotta Gigante - www.grotttagigante.it
Gusti di frontiera - gustidifrontiera.it
Il Carnevale di Capua - www.ilcarnevaledicapua.com
Il trenino dei castelli - www.iltreninodeicastelli.it
Istitut Cultural Ladin - www.istladin.net
Italea - italea.com
Italia.it - www.italia.it
Italiani.it - www.italiani.it
Itinerari basagliani - www.itineraribasagliani.org
Ivrea Città Industriale del XX secolo UNESCO - www.ivreacittaindustriale.it
Krampus Tarvisio - www.krampus-tarvisio.eu
Ledro Land Art - www.ledrolandart.eu
Madonna di Campiglio - www.campigliodolomiti.it
Malghe Friuli Venezia Giulia - www.malghefvg.it
MART Rovereto - www.mart.tn.it
Mercatino di Natale di Bolzano - www.mercatinodinatalebz.it
Messner Mountain Museum - www.messner-mountain-museum.it
Milo Manara - www.miomanara.it
Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale - www.esteri.it
Ministero del Turismo - www.ministeroturismo.gov.it
Ministero della Cultura www.beniculturali.it
Monte Lussari - lussari.eu
MUCA Museo della Cantieristica - www.mucamonfalcone.it
Museo Archeologico dell'Alto Adige - www.iceman.it
Museo Archeologico Nazionale Aquileia - museoarcheologicoaquileia.beniculturali.it
Museo Archeologico Nazionale di Napoli - mann-napoli.it
Museo Cappella - www.museosansevero.it
Museo Caruso - palazzorealedinapoli.org/museo-caruso
Museo del San Michele - www.museodelmontesannmichele.it
Museo dell'Emigrazione Diogene Penzi - museoemigrazione-cavasso.regionefvg.it
Museo della Grande Guerra in Marmolada - www.museomarmoladagrandeguerra.com
Museo delle Palafitte del Lago di Ledro - www.palafitteledro.it
Museo dello Spazzacamino - www.museospazzacamino.it
Museo Diocesano Tridentino - www.museodiocesanostridentino.it
Museo e Real Bosco di Capodimonte - capodimonte.cultura.gov.it
Museo Etnografico di Alessandria C'era una volta - www.museodellagambarina.com
Museo MADRE - www.madrenapoli.it
Museo Regionale dell'Emigrazione dei Piemontesi nel Mondo - www.museoemigrazionepiemontese.org
Museo Rodari - museorodari.it

Museo Sveviano - www.museosveviano.it
Museo Torino - www.museotorino.it
PAFF! International museum of Comic Art - paff.it
Palio di Cividale - paliodicividale.it
Palmanova Città Fortezza - www.visitpalmanova.it
Palò di Livenza - palu.incaneva.it
Parco Archeologico di Ercolano - ercolano.beniculturali.it
Parco Naturale delle Prealpi Giulie - www.parcoperealpigiulie.it
Parco Naturale Dolomiti Friulane - www.parcodolomitifriulane.it
Pasolini in Friuli - www.pasolinifriuli.it
Passione di Sordevolo - www.passionedisordevolo.com
Pinacoteca Agnelli - www.pinacoteca-agnelli.it
Pomaria - www.pomaria.org
Pompeii sites - pompeiisites.org
Portale turistico del Südtirol Alto Adige - www.suedtirolerland.it
Portale turistico del Trentino - www.trentino.com
PPP Centro Studi Casarsa della Delizia - www.centrostudipierpaolopasolinicasarsa.it
Premio Strega - www.premiostrega.it
Presepe di Sutrio - presepesutrio.it
Presepi FVG - presepifvg.it
Qualità Trentino - www.trentinoqualita.com
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia - www.regione.fvg.it
Regione Autonoma Trentino-Alto Adige/Südtirol - www.regione.taa.it
Regione Campania - www.regione.campania.it
Regione Piemonte - www.regione.piemonte.it
Regione Storia FVG - www.regionestoriafvg.eu
Riccardo Muti - www.riccardomuti.com
Risiera di San Sabba - riserasansabba.it
Sacrario Militare di Redipuglia - sacrarioredipuglia.it
Salone Internazionale del Libro di Torino - www.salonelibro.it
San Giuseppe Freinademetz - www.freinademetz.it
Sant'Antuono - www.santuanto.it
Santuorio di Barbana - www.santuariodibarbana.it
Slow Food - www.slowfood.it
Storico Carnevale di Ivrea - www.storicocarnevaleivrea.it
Taste Trentino - www.tastetrentino.it
Tempora in Aquileia - www.temporainaquileia.it
Tesoro di San Gennaro - tesorosangennaro.it
Touring Club Italiano - www.touringclub.it
Trentino cultura - www.cultura.trentino.it
Turismo.it - www.turismo.it
Turismo Friuli Venezia Giulia - www.turismofvg.it
Udine Musei - www.civicimuseiudine.it
UNESCO Italia - www.unesco.it
Venerdì Santo di Romagnano Sesia - www.venerdisanto.org
Via Romanica delle Alpi. Sentieri del cielo - www.sentierodelcielo.it
Vie Francigene - www.viefrancigene.org
Visit Piemonte - www.visitpiemonte.com
Visit Trentino - www.visittrentino.info
Vivo Alto Adige - www.vivosuedtirol.com
Wikipedia, l'Enciclopedia libera - www.wikipedia.it
WIMU Museo del Vino a Barolo - www.wimubarolo.it

Film e documentari

Movies and documentaries

L' amica geniale, Saverio Costanzo, 2018

La città dolente, Mario Bonnard, 1949

Manodopera (Interdit aux chiens et aux Italiens), Alain Ughetto, 2022

Miseria e nobiltà, Mario Mattioli, 1954

Riso amaro, Giuseppe De Santis, 1949

Vajont, Renzo Martinelli, 2001

Crediti foto

Photo credits

Pag 04: Cartoline Antiche | Fonte: www.pixabay.com/es/photos/cartas-viejas-pluma-fotos-antiguas-1082299/

Pag 08: Foto antiche | Fonte: www.pixabay.com/es/photos/%C3%A1lbum-antiguos-acuerdo-fondos-2974646/

Pag 12: Ricerca documenti (_DSC3488) | © U-PulpVisual & Motion | imaginapulia.com

Pag 14: Vespa | autore: Alessandro Visentin | Fonte: www.pexels.com

Pag 16: Emigranti italiani in Brasile | autore: Guilherme Gaensly | Fonte: commons.wikimedia.org/wiki/File:Italians_Sao_Paulo.jpg

Pag 19: Little Italy di New York, inizi del Novecento | autore: Detroit Publishing Co., publisher | Fonte: es.m.wikipedia.org/wiki/Archivo:Mulberry_Street_NYC_c1900.LOC_3g04637u_edit.jpg

Pag. 20: Affisione dell'Agenzia Generale della Repubblica Argentina | autore: Mariana Bobadilla

Pag. 22: Locandina promozionale viaggio in nave verso il Sudamerica | autore: Mariana Bobadilla

Pag 24: Antichi registri | Fonte: www.pixabay.com/es/photos/libro-biblioteca-educaci%C3%B3n-283245/

Pag 27: Antico certificato di matrimonio | autore: Albertomas | Fonte: commons.wikimedia.org/wiki/File:1917-Ettore-Allievi-notifica-matrimonio-a.jpg

Pag 29: Antichi registri dell'emigrazione italiana (_DSC3485) | © U-PulpVisual & Motion | imaginapulia.com

Pag. 31: Esempio di un atto di nascita | Fonte: www.antenati.cultura.gov.it/strumenti/guida-allaricerca/

TRENTINO-ALTO ADIGE

Pag 36: Soraga di Fassa | autore: Mattia Rizzi | Fonte: ApT Val di Fassa

Pag 39: Palafitte del Lago di Ledro | autore: EyeEm | Fonte: www.freepik.com

Pag 41: Castello del Buonconsiglio | autore: G. Zotta | Fonte: Archivio fotografico Castello del Buonconsiglio - Monumenti e collezioni provinciali

Pag 43: Tre cime Lavaredo | autore: ali_production | Fonte: www.freepik.com

Pag 45: Vipiteno | autore: EyeEm | Fonte: www.freepik.com

Pag 47: Museo della Grande Guerra in Marmolada | Fonte: Museo della Grande Guerra in Marmolada Onlus

Pag 48-49: Museo Etnografico Trentino, San Michele all'Adige | autore: Carlo Baroni | Fonte: Archivio Trentino Marketing

Pag 50: Giardino d'Europa Alcide di Gasperi, Pieve Tesino, Valsugana | Fonte: Trentino Sviluppo S.p.A

Pag 53: Reinhold Messner in 1985 in Pamir Mountains | autore: Jaan Künnap | Fonte: Wikimedia Commons | CC BY-SA 4.0_creativecommons.org_licenses_by-sa_4.0

Pag 54: Museo Casa De Gasperi | Fonte: Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A.

Pag 56: Casa Museo Santa Paolina, Vigolo Vattaro | Fonte: Comune Altopiano della Vigolana

Pag 59: Canederli, Val di Non-Altopiano della Predaia-Tres-Malga Rodeza | autore: Alberto Blasetti | Fonte: Trentino Sviluppo S.p.A.

Pag 60: Spatzle | autore: Tati_liberata | Fonte: www.freepik.com

Pag 61: Speck Trentino | autore: Frank Stolle | Fonte: Trentino Sviluppo S.p.A.

Pag 63: Strudel | autore: Jessica Preuhs | Fonte: IDM Südtirol-Alto Adige

Pag 64: (01) Canta della stella, Valle dei Mocheni | autore: Daniele Lira | Fonte: Trentino Sviluppo S.p.A.

Pag 65: (02) Carnevale ladino, Campitello di Fassa-Val di Fassa | autore: Daniele Lira | Fonte: Trentino Sviluppo S.p.A.

Pag 66: (03) Trato marzo | autore: Nicola Fedrizzi

Pag 67: (04) Pasqua de 'na volta, Caldronazzo | autore: Massimo Ciola

Pag 68: (05) Kirschtamichl | autore: Kirschtamichl | Fonte: www.flickr.com

Pag 69: (06) Feste Vigilane | Fonte: Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A.

Pag 70: (07) Feste medievali, Pergine Valsugana |

Pag 71: (08) Bressanone | Fonte: www.pxhere.com

Pag 72: (09) Desmontegada delle vache, Predazzo | | autore: Daniele Lira | Fonte: Trentino Sviluppo S.p.A.

Pag 73: (10) Pomaria, Casez-Val di Non | autore: Pio Geminiani | Fonte: Trentino Sviluppo S.p.A.

Pag 74: (11) San Martino, Predazzo | autore: Federico Modica | Fonte: www.visitfiemme.it

Pag 75: (12) Krampus | autor: Marion Lafogler | Fonte: IDM Südtirol-Alto Adige

FRIULI VENEZIA GIULIA

Pag 78: Monte Lussari | autore: Ulderica Da Pozzo | Fonte: PROMOTURISMOFVG

Pag 80: Basilica Santa Maria Assunta, Aquileia | autore: bepslab | Fonte: www.freepik.com

Pag 83: Veduta aerea di Palmanova | autore: Ulderica Da Pozzo | Fonte: PROMOTURISMOFVG

Pag 85: Castello di Miramare | autore: Gerhard Bögner | Fonte: www.pixabay.com

Pag 87: Udine | Fonte: www.pxhere.com

Pag 88: Sacrario di Redipuglia | autore: Schirra Giraldi | Fonte: PROMOTURISMOFVG

Pag 91: Museo all'aperto del Kolovrat | autore: Schirra Giraldi | Fonte: PROMOTURISMOFVG

Pag 92-93: Piazza Transalpina, Gorizia | autore: Fabrice Gallina | Fonte: PROMOTURISMOFVG

Pag 94: Galleria della Scuola Mosaicisti del Friuli | autore: Fabrice Gallina | Fonte: PROMOTURISMOFVG

Pag 97: Statua di Italò Svevo | autore: Fabrice Gallina / Anja Cop | Fonte: PROMOTURISMOFVG

Pag 98: Galleria Tina Modotti, Udine | autore: Aquarius1969 | Fonte: Wikimedia Commons CC BY-SA 4.0

Pag 99: Primo Carnera | Fonte: www.picryl.com

Pag 101: Casa Colussi - Centro Studi Pier Paolo Passolini | autore: Centro Studi Pier Paolo Passolini | Fonte: PROMOTURISMOFVG

Pag 103: Frico | autore: Alessandro Michelazzi | Fonte: PROMOTURISMOFVG

Pag 104: Prosciutto San Daniele DOP | autore: Fabrice Gallina | Fonte: PROMOTURISMOFVG

Pag 105: Bisato in speo | autore: Massimo Crivellari | Fonte: PROMOTURISMOFVG

Pag 106: Gubana | autore: Davide Monti | Fonte: PROMOTURISMOFVG

Pag 108: (01) Fiaccolata del Lussari | autore: Luciano Gaudenzio | Fonte: PROMOTURISMOFVG

Pag 109: (02) Carnevale di Sauris | autore: Albergo diffuso Sauris | Fonte: PROMOTURISMOFVG

Pag 110: (03) Festa delle Cape, Lignano Pineta | autore: AP al Mare | Fonte: PROMOTURISMOFVG

Pag 111: (04) Abbazia Benedettina Di Santa Maria In Sylvis, Sesto al Reghena | autore: Elio e Stefano Ciol |

Fonte: PROMOTURISMOFGV

Pag 112: (05) Sapori di Proloco, Villa Manin di Passariano di Codroipo | autore: Dennis Molinari | Fonte: PROMOTURISMOFGV

Pag 113: (06) San Vio, Marano Lagunare | autore: Massimo Crivellari | Fonte: PROMOTURISMOFGV

Pag 113: (07) Perdon de Barbana | autore: Massimo Crivellari | Fonte: PROMOTURISMOFGV

Pag 115: (08) Messa dello Spadone, Cividale del Friuli | autore: Ulderica Da Pozzo | Fonte: PROMOTURISMOFGV

Pag 116: (09) Palma alle armi 1809 l'assedio, Palmanova | autore: Massimo Crivellari | Fonte: PROMOTURISMOFGV

Pag 117: (10) La Barcolana, Trieste | autore: Fabrice Gallina | Fonte: PROMOTURISMOFGV

Pag 118: (11) Gemona, formaggio e... dintorni 2023 | autore: Martina Andenna | Fonte: PROMOTURISMOFGV

Pag 119: (12) Sfilata dei Krampus, Tarvisio | autore: Fabrice Gallina | Fonte: PROMOTURISMOFGV

CAMPANIA

Pag 122: Costiera amalfitana | Fonte: Regione Campania

Pag 125: Maschio Angioino | Fonte: Regione Campania

Pag 126: Reggia di Caserta | Fonte: Regione Campania

Pag 129: Procida | Fonte: Regione Campania

Pag 131: Ischia | Fonte: Regione Campania

Pag 132: Porto di Napoli | autore: Giaccai | Fonte: [Wikimedia Commons, CC BY-SA 4.0_creativecommons.org](#)

Pag 135: Catacombe di San Gennaro, vestibolo superiore, Napoli | autore: Catacombe di Napoli | Fonte: Fonte: [Wikimedia Commons, CC BY-SA 4.0_creativecommons.org](#)

Pag 136: Museo di Pulcinella, del Folklore e delle Civiltà Contadina, Acerra | Fonte: Museo di Pulcinella, del Folklore e delle Civiltà Contadina

Pag 139: Paolo Sorrentino (Serralunga d'Alba CN Italia Fondazione Mirafiore) | autore: Paolo Benegiamo Paolo Sorrentino | Fonte: www.flickr.com

Pag 141: Enrico Caruso as the Duke in Rigoletto | autore: Aimé Dupont | Fonte: Wikimedia Commons

Pag 142: Eduardo De Filippo con il sughero del Teatro S. Carlino (1955) | Fonte: Agenzia Ruggieri, Public domain, via Wikimedia Commons

Pag 143: Sophia Loren | Fonte: Regione Campania

Pag 145: Benedetto Croce con Silvia e il caffè napoletano | Fonte: Regione Campania

Pag 147: Pizza Napoletana | Fonte: Regione Campania

Pag 149: Zizzona | Fonte: Regione Campania

Pag 150: Friarielli | autore: photoandgraphic | Fonte: www.freepik.com

Pag 153: Babà | Fonte: Regione Campania

Pag 154: (01) Falò San Antonio Abate a Nusco | autore: Tartezy | Fonte: Fonte: www.freepik.com

Pag 155: (02) Gran Carnevale di Maiori | autore: Domenico Mancini | Fonte: Carnevale di Ronciglione

Pag 156: (03) Zeppole di San Giuseppe | autore: EyeEm | Fonte: www.freepik.com

Pag 157: (04) Festa della Madonna delle Galline, deposizione delle tamorre | autore: IgnazioWiki | Fonte: Wikimedia Commons, CC BYSA 4.0_creativecommons.org

Pag 158: (05) Festa della Madonna dei Bagni, Scafati | Fonte: Regione Campania

Pag 159: (06) Festa dei Gigli | Fonte: Regione Campania

Pag 160: (07) Festa a mare agli scogli di Sant'Anna, Ischia | Fonte: Regione Campania

Pag 162: (09) Festa di San Gennaro | Fonte: Regione Campania

Pag 163: (10) Castagne | Fonte: Regione Campania

Pag 164: (11) Cimitero delle Fontanelle, Napoli | autore: Mentnafunangann | Fonte: [Wikimedia Commons, CC BY-SA 4.0_creativecommons.org](#)

Pag 165: (12) Presepi San Gregorio Armeno, Napoli | autore: Maximiliano Manzo

PIEMONTE

Pag 168: Langhe | Fonte: Visit Piemonte-GettyImages

Pag 170-171: Oropa | Fonte: Regione Piemonte - Archivio Piemonteitalia

Pag 173: Reggia di Veneria | Fonte: Consorzio Residenze Reali Sabaude

Pag 175: Sacra di San Michele, Val di Susa | autore: Ludovico de Maistre

Pag 177: Torino con Mole | Fonte: Regione Piemonte - Archivio Piemonteitalia

Pag 178: Museo dello Spazzacamino | autore: Maurizio Besana

Pag 181: Museo Storico Etnografico Bassa Valsesia, sala dei mestieri - Romagnano Sesia | Fonte: Museo Storico Etnografico della Bassa Valsesia

Pag 182: Museo delle Mondine, Sala dormitorio | Fonte: Riso Acquerello

Pag 183: Fondazione Pistoletto, ex lanificio Trombetta, Biella | Fonte: Biella ATL Terre dell'Alto Piemonte

Pag 184: Museo della Radio e della Televisione

Pag 187: Paolo Conte | autore: Cesare Cicardini

Pag 189: Cesare Pavese | Fonte: Fondazione Cesare Pavese

Pag 190: Beppe Fenoglio | Fonte: Centro studi Beppe Fenoglio

Pag 191: Ludovico Enaudi | autore: Ray Tarantino

Pag 193: Fausto Coppi, Cuneo, Pinerolo, 1949 | Fonte: Consorzio Turistico "Terre di Fausto Coppi"

Pag 195: Vermouth | autore: Giorgio Perottino | Fonte: Visit Piemonte-GettyImage

Pag 196: Risi del Piemonte | autore: Mario Finotti

Pag 197: Montebore | Fonte: Regione Piemonte - Archivio Piemonte Agricoltura

Pag 198: Infernot | Fonte: Visit Piemonte

Pag 199: Bicerin | Fonte: Caffè Al Bicerin dal 1763

Pag 200-201: Torta di nocciole | Fonte: Regione Piemonte - Archivio Piemonte Agricoltura

Pag 202: (01) Epifania Vercelli | Fonte: Servizio comunicazione pubblica Città di Vercelli

Pag 203: (02) Storico Carnevale d'Ivrea | autore: Marta Staffa | Fonte: Fondazione Storico Carnevale di Ivrea

Pag 204: (03) Giardini botanici di Villa Taranto | Fonte: Regione Piemonte - Archivio Piemonteitalia

Pag 205: (04) Messer Tulipano | autore: Alessandra Corrà | Fonte: Piemonteitalia

Pag 206: (05) Festa patronale di San Vittore, Corsa dei buoi | Fonte: ATL Terre dell'Alto Piemonte

Pag 207: (06) Palio dei borghi, Fossano | Fonte: Visit Fossano

Pag 208: (07) Rievocazione della battaglia dell'Assietta | Fonte: Consiglio Regionale del Piemonte

Pag 209: (08) Fiera nazionale della Nocciola di Cortemilia

Pag 210: (09) Raduno internazionale degli spazzacamini | autore: Susy Mezzanotte

Pag 211: (10) Fiera internazionale del Tartufo Bianco - Tartufo bianco d'Alba, | Fonte: Regione Piemonte - Archivio Piemonte Agricoltura

Pag 212: (11) Torino Film Festival

Pag 213: (12) Presepe gigante di Marchetto

"La catena delle generazioni, i luoghi abitati, gli eventi che cambiano la sorte e quelli che modellano il fare quotidiano si trasmettono nel tempo dai genitori ai figli, ai figli dei figli come fossero un'eredità non scritta, finendo per radicarsi nel solco della nostra stessa storia. Per questo, crediamo che ognuno di noi abbia il diritto di conoscere il proprio passato".

VOLUME 4



Trentino-Alto Adige



Friuli Venezia Giulia



Campania



Piemonte



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



MINISTERO
DELLA
CULTURA

ISBN: 978-88-947988-2-1