



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 5





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 Liguria, Regione Umbria, Regione Autonoma Valle d'Aosta e Regione Toscana e i coordinatori regionali del Progetto PNRR Turismo delle Radici: Mariangela Dalfovo, Leonardo Romei e Pietro Pagella.



Regione Toscana



Si ringraziano nello specifico: l'Assessorato al Turismo della Regione Liguria, la Direzione Generale Turismo della Regione Liguria e l'Agenzia di promozione turistica e marketing territoriale In Liguria; Regione Umbria- Servizio Turismo, Sport e Film Commission; Regione Autonoma Valle d'Aosta, Presidenza della Regione, Assessorato turismo, sport e commercio - Dipartimento turismo, sport e commercio, Sviluppo dell'offerta, marketing e promozione turistica; la Presidenza della Regione Toscana, Direzione Competitività territoriale della Toscana e autorità di gestione - Settore Attività Internazionali e di Attrazione degli investimenti, Direzione Attività Produttive - Settore Turismo, Commercio e Servizi

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 sopraggiunti, 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: 978-88-947988-1-4

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

Finito di stampare 2024



EDIZIONE

ITA | PT



Guia às raízes italianas

Uma viagem em busca de seus antepassados

Volume 5: Ligúria, Úmbria, Vale de Aosta, Toscana



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'Estero 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 MAECI si rivolge agli italiani e agli italo-discendenti 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. Com o programa "Italea" o MAECI 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 experiências

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 Liguria, la Toscana, l'Umbria e la Valle d'Aosta. Buona lettura e buon viaggio!

UNA GUIDA ALLA LETTURA

In questo volume troverai:

1. Una sezione introduttiva con alcune **pillole di storia dell'emigrazione italiana e informazioni utili** alla ricerca dei documenti per la ricostruzione del tuo albero genealogico e dei luoghi legati alla memoria familiare.
2. I capitoli dedicati alle **regioni**, che ti faranno entrare nel vivo del tuo itinerario attraverso:
 - una parte generale con le **caratteristiche principali del territorio**, un cenno alla sua storia e a tutti quegli elementi che rendono la regione famosa in Italia e nel mondo;
 - i **luoghi legati alla memoria 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 **luoghi legati ai personaggi** 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 nei tuoi ricordi di bambino. Ogni pietanza

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 Ligúria, a Toscana, a Úmbria e o Vale de Aosta. 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 família, o que há de mais genuíno e doce entre

ha una sua storia: ti consigliamo di fartela raccontare dai ristoratori che ti accoglieranno o dai parenti che avrai appena ritrovato;

- un **calendario di eventi e feste religiose** (e non 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**.

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 cidadezinha, 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



Ligúria



Úmbria



Valle de Aosta



Toscana



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

Il percorso della *Guida alle radici italiane* è iniziato nel 2019. Allora, gli sforzi della Farnesina per il turismo delle radici vivevano un'importante fase di sistematizzazione, con l'istituzione dal 2018 di un Tavolo tecnico dedicato. La collaborazione con enti e associazioni interessati diventava sempre più intensa ed efficace.

L'uscita di questo volume completa ora la collana delle Guide. È questo un segno tangibile della tenacia e lungimiranza di tutti coloro che hanno creduto in questo progetto, la dimostrazione che lavorando insieme verso un obiettivo comune si raggiungono risultati prolungati nel tempo - proprio come i nostri connazionali all'estero, che restano un vivo esempio di dedizione e impegno protratto nei decenni.

Con Liguria, Toscana, Umbria e Valle d'Aosta si completa così il mosaico di paesaggi, cultura e tradizioni ricomposto dalle nostre Guide, un tuffo emozionale nelle infinite storie dei luoghi all'origine dell'emigrazione, soprattutto borghi e paesaggi del cuore di 80 milioni di italiani e italo-discendenti in tutto il mondo.

La conclusione di questa collana non rappresenta un punto di arrivo, quanto piuttosto l'invito a mantenere sempre attivo il legame con la Terra dei propri avi, la nostra Terra. Queste pagine sono destinate a durare nel tempo, alimentando una connessione profonda, viscerale con l'Italia. Con la speranza che i viaggi delle radici continuino ad arricchire e unire tutti i connazionali, ovunque essi vivano, auguro a tutti buona lettura!

Luigi Maria Vignali
Direttore Generale per gli Italiani all'Estero

O percurso do *Guia de raízes italianas* começou em 2019. Naquela época, o esforço da Farnesina pelo turismo de raízes vivia uma importante fase de sistematização, com a criação, em 2018, de uma mesa técnica dedicada. A colaboração com entidades e associações interessadas tornava-se cada vez mais intensa e eficaz.

O lançamento deste volume completa agora a série dos Guias. Este é um sinal tangível da tenacidade e da visão de todos aqueles que acreditaram neste projeto, a demonstração de que trabalhando juntos, em direção a um objetivo comum, podem ser alcançados resultados a longo prazo - tal como os nossos compatriotas no exterior, que continuam sendo um exemplo vivo de dedicação e comprometimento prolongado ao longo das décadas. Com a Ligúria, a Toscana, a Úmbria e o Vale de Aosta completa-se, assim, o mosaico de paisagens, cultura e tradições recomposto pelos nossos Guias; um mergulho emocional nas infinitas histórias dos lugares de origem da emigração, especialmente vilarejos e paisagens do coração de 80 milhões de italianos e descendentes de italianos no mundo todo.

A conclusão desta série não representa um ponto de chegada, mas, sim, um convite para manter sempre ativa a ligação com a Terra dos próprios antepassados: a nossa Terra. Estas páginas estão destinadas a durar no tempo, alimentando uma conexão profunda e visceral com a Itália. Com a esperança de que as viagens das raízes continuem enriquecendo e unindo todos os compatriotas, onde quer que vivam, desejo a todos uma boa leitura!

Luigi Maria Vignali
Diretor Geral para os Italianos no Exterior

Il turismo delle radici è fondamentale per il settore dei viaggi. In alcune destinazioni rappresenta la principale fonte di arrivi turistici al pari della vacanza leisure.

Chi viaggia per conoscere le proprie origini o semplicemente per far visita a familiari e amici è più attento alla pianificazione del viaggio e anche alla scelta dell'alloggio, che spesso non coincide con l'abitazione dei congiunti.

C'è una maggiore propensione a viaggiare in bassa stagione, a prenotare strutture ricettive in aree limitrofe ai grandi centri, a sostenere una spesa aggiuntiva per attività secondarie allo scopo primario del viaggio, quali ad esempio esperienze enogastronomiche, intrattenimento, shopping.

La maggior parte dei viaggiatori internazionali viene in Italia soprattutto per vacanza, ma anche per approfondire il legame familiare con luoghi e persone. I viaggiatori della Generazione Z e Millennials sono il target di maggiore riferimento.

ENIT continua a sostenere la promozione del turismo delle radici a livello internazionale attraverso iniziative mirate ed il racconto particolare dei luoghi. Racconto che trova ampio spazio nella Guida.

La *Guida* mette in relazione il viaggio alla scoperta delle origini con il territorio, la valorizzazione del patrimonio storico, artistico, culturale e paesaggistico e delle tradizioni locali con la conoscenza approfondita delle singole destinazioni.

Ivana Jelinic
Presidente e CEO ENIT

Sono molto fiero di presentare il quinto e ultimo volume della *Guida alle radici italiane*. Questo momento rappresenta la

O turismo de raiz é crucial para o setor de viagens. Em alguns destinos representa a principal fonte de chegada de turistas, assim como as férias de lazer.

Quem viaja para conhecer suas origens ou simplesmente para visitar familiares e amigos está mais atento ao planejamento da viagem e também à escolha da hospedagem, que muitas vezes não coincide com a residência dos parentes.

Há uma maior propensão para viajar na baixa temporada, para reservar estruturas receptivas em áreas próximas dos grandes centros, para incorrer em despesas adicionais em atividades secundárias ao objetivo principal da viagem, como por exemplo experiências gastronômicas e vinícolas, entretenimento, compras.

A maioria dos viajantes internacionais vem para Itália principalmente para passar as férias, mas também para aprofundar o vínculo familiar com lugares e pessoas. Os viajantes da Geração Z e os Millennials são o principal público-alvo.

O Enit continua apoiando a promoção do turismo de raiz em nível internacional através de iniciativas direcionadas e do relato especial da história dos lugares. Uma história que encontra amplo espaço neste Guia.

O *Guia* relaciona a viagem de descoberta das origens com o território, a valorização do patrimônio histórico, artístico, cultural e paisagístico e das tradições locais com o conhecimento aprofundado de cada destino.

Ivana Jelinic
Presidente e CEO ENIT

É com muito orgulho que apresento o quinto, e último, volume do *Guia das Raízes Italianas*. Este momento representa o

chiusura di un cerchio, il completamento di un percorso iniziato cinque anni fa, che ci ha portato a scoprire tutte le Regioni italiane e ci conduce oggi in Liguria, Toscana, Umbria e Valle d'Aosta.

La *Guida* è stata un'esperienza fondamentale per la promozione del turismo delle radici: non solo per la qualità dei volumi pubblicati, ma anche per la condivisione del progetto con tutti i soggetti interessati, un esperimento che ha senz'altro favorito lo sviluppo del progetto ed è centrale in tutte le iniziative del programma Italea.

Vorrei quindi ringraziare il Ministero del Turismo, ENIT e tutte le Regioni che hanno contribuito a rendere le Guide qualcosa di speciale, uno strumento per scoprire un'Italia diversa, fatta di luoghi simbolici, storie di personaggi iconici, paesaggi mozzafiato e anche dei piatti che hanno accompagnato gli italiani in tutto il mondo. Tutto questo nel segno della sostenibilità sociale e ambientale, rimanendo ancorati alle nostre tradizioni identitarie, ma con lo sguardo rivolto al futuro.

Nell'Anno delle radici italiane nel mondo, il mio auspicio è che la *Guida* possa catalizzare l'attenzione sulle infinite opportunità del nostro Territorio e favorire la conoscenza reciproca tra gli italiani in Italia e le nostre Comunità all'estero, rami diversi di un unico albero, che affonda le sue radici nella cultura, nella lingua, nelle tradizioni e nel vivere all'italiana.

Cons. Amb. Giovanni Maria De Vita
Responsabile del programma Italea

fechamento de um ciclo, a conclusão de um percurso que começou há cinco anos, que nos levou a descobrir todas as Regiões italianas e hoje nos conduz até a Ligúria, a Toscana, a Úmbria e o Vale de Aosta.

O *Guia* foi uma experiência fundamental para a divulgação do turismo das raízes: não só pela qualidade dos volumes publicados, mas também por compartilhar o projeto com todos os interessados; uma experiência que certamente favoreceu o desenvolvimento do projeto e é central em todas as iniciativas do programa Italea. Gostaria, portanto, de agradecer ao Ministério do Turismo, ao ENIT e a todas as Regiões que contribuíram para tornar os Guias algo especial; uma ferramenta para descobrir uma Itália diferente, feita de lugares simbólicos, histórias de personagens icônicos, paisagens deslumbrantes e também de pratos que acompanharam os italianos pelo mundo todo. Tudo isto em nome da sustentabilidade social e ambiental, permanecendo ancorados nas nossas tradições identitárias, mas com o olhar para o futuro.

No Ano das Raízes Italianas no Mundo, espero que o *Guia* possa catalisar a atenção sobre as infinitas oportunidades do nosso Território e incentivar o conhecimento mútuo entre os italianos na Itália e as nossas Comunidades no exterior, diferentes ramos de uma mesma árvore, que afunda suas raízes na cultura, na língua, nas tradições e no estilo de vida à moda italiana.

Cons. de Emb. Giovanni Maria De Vita
Responsável pelo programa Italea

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-discendenti 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 ricostituzione 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 identificá-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.



italea.com



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 La emigración italiana en síntesis	19
Le ricerche genealogiche: istruzioni per l'uso Las investigaciones genealógicas: instrucciones de uso	27
I luoghi della storia familiare Los lugares de la historia familiar	34
LIGURIA	37
Liguria. A vele spiegate Ligúria. Com as velas infladas	42
La ricerca delle tue radici in Liguria A busca de suas raízes ne Ligúria	44
Come raggiungere la Liguria Como chegar ne Ligúria	45
Consulta la mappa Consulte o mapa	46
Transatlantici e passi di montagna Transatlânticos e pontos altos nas montanhas	54
La rotta delle stelle. Le celebrities liguri A rota das estrelas	62
I marinai e gli altri: la tavola dei viaggiatori Os marinheiros e os outros: a mesa dos viajantes	68
Le feste dei due mondi Os festivais dos dois mundos	83
UMBRIA	88
Umbria. Un cantico di bellezza Úmbria. Um cantico de beleza	90
La ricerca delle tue radici in Umbria A busca de suas raízes ne Úmbria	91
Come raggiungere l'Umbria Como chegar ne Úmbria	92
Consulta la mappa Consulte o mapa	100
Nella fucina della tua storia Na forja da sua história	106
Corpo e spirito. I grandi nomi umbri Corpo e espírito	112
Le torte dei ricordi As tortas das lembranças	127
La parata della tradizione. Le feste in Umbria O desfile da tradição. As festas na Úmbria	130
VALLE D'AOSTA	132
Risalendo lungo la via degli avi Subindo ao longo do caminho dos antepassados	133
La ricerca delle tue radici in Valle d'Aosta A busca de suas raízes ne Vale de Aosta	134
Come raggiungere la Valle d'Aosta Como chegar ne Vale de Aosta	140
Consulta la mappa Consulte o mapa	146
Montagna in movimento Montanha em movimento	152
Oltre le vette. I famosi della Valle d'Aosta Além dos picos. Os famosos do Vale de Aosta	167
A tavola tra baite e chalet À mesa entre cabanas e chalés	172
Il cuore delle comunità: le feste valdostane O coração das comunidades: Os festivais do Vale de Aosta	174
TOSCANA	175
Toscana. Meraviglia a cielo aperto Toscana. Maravilha a céu aberto	176
La ricerca delle tue radici in Toscana A busca de suas raízes ne Toscana	182
Come raggiungere la Toscana Como chegar ne Toscana	190
Consulta la mappa Consulte o mapa	196
Il diario di tutti O diário de todos	17
Il cuore del mondo. I famosi born in Tuscany O coração do mundo. Os famosos born in Tuscany	



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.

In questo periodo l'economia della Valle d'Aosta non spingeva a grandi esodi; a partire

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 desagregado, com altas taxas de mortalidade, criminalidade e analfabetismo, que não deixavam escapatória, especialmente

erano soprattutto commercianti e artigiani "transfrontalieri" in direzione degli attuali territori francesi e tedeschi. In Umbria gli spostamenti erano stagionali, legati alla pastorizia e alla transumanza, ma con l'annessione al Regno d'Italia e la nascita di nuovi equilibri cominciò il lento spopolamento della montagna, con un massiccio flusso diretto verso la Francia e oltreoceano.

La Toscana soffrì meno rispetto ad altre altre regioni le difficoltà che portarono a cercare nuove opportunità altrove. Flussi del tutto peculiari erano quelli degli artigiani specializzati, come i maestri figurinai della Valle del Serchio che modellavano il gesso, i quali esportarono la loro arte in Inghilterra, Spagna e in altri Paesi europei. Dopo l'Unità d'Italia le zone più povere della regione - Lucchesia, Garfagnana, Lunigiana, Elba, Appennino pistoiense - travolte dalla recessione economica, vennero coinvolte nel fenomeno a carattere stabile, unendosi alle partenze atlantiche. Non è un caso che esistano nel mondo 38 luoghi che si chiamano Firenze, un nome spesso scelto dai fondatori come simbolo dell'intera regione. Molti toscani, tuttavia, dopo alcuni anni all'estero finirono per tornare in patria.

Un fenomeno comune a molte regioni, e tra queste Toscana e Umbria, fu quello del baltico, con protagoniste le donne che partivano per accudire i bambini delle famiglie benestanti europee.

Il luogo simbolo della "stagione dei transatlantici" è però il porto di Genova: qui si arrivava da tutto il Nord della Penisola (e non solo) per partire alla volta delle lontane terre al di là dell'Atlantico.

Nel capoluogo ligure come anche negli altri grandi porti italiani fiorirono nuove professioni 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. Partivano, naturalmente, anche i liguri. Mer-

para os camponeses que viam a emigração como a única maneira de se salvar. Neste período a economia do Vale de Aosta não provocou grandes êxodos; os que partiram eram principalmente comerciantes e artesãos "transfronteirços" que se dirigiam para os atuais territórios franceses e alemães. Na Úmbria os movimentos eram sazonais, ligados à pastorícia e à transumância, mas com a anexação ao Reino de Itália e o nascimento de novos equilíbrios iniciou-se o lento despovoamento das montanhas, com um fluxo massivo em direção à França e além do oceano.

A Toscana sofreu menos do que outras regiões com as dificuldades que levaram à procura de novas oportunidades em outros lugares. Fluxos completamente peculiares foram os dos artesãos especializados, como os mestres figurinistas do Vale do Serchio que modelavam o gesso, que exportaram sua arte para a Inglaterra, Espanha e outros países europeus. Após a unificação da Itália, as áreas mais pobres da região - Lucchesia, Garfagnana, Lunigiana, Elba, os Apeninos de Pistoia - esmagadas pela recessão econômica, foram envolvidas pelo fenômeno de forma estável, também partindo para o Atlântico. Não é por acaso que existem 38 lugares no mundo chamados *Firenze*, nome frequentemente escolhido pelos fundadores como símbolo de toda a região. Muitos toscanos, porém, depois de alguns anos no exterior, acabaram retornando à sua terra natal.

Um fenômeno comum em muitas regiões, incluindo a Toscana e a Úmbria, foi a migração das amas de leite; as protagonistas eram mulheres que partiam para cuidar dos filhos das famílias ricas europeias.

No entanto, o lugar simbólico da "temporada dos barcos a vapor" é o porto de Genova: aqui chegavam pessoas de todo o Norte da Península (e não só), para partirem para terras distantes além do Atlântico.

canti e marinai erano stati tra i primi a solcare l'Atlantico, e nel corso dell'Ottocento vi si aggiunsero - in particolare alla volta dell'Argentina - i piccoli proprietari terrieri e i contadini dell'entroterra, vessati prima dai nuovi equilibri economici dello Stato sabauda, e in seguito, in particolare a fine secolo, da carestie e malnutrizione.

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». Dal Novecento il progetto migratorio divenne di lungo corso. Dopo la crisi del '29 la meta Usa venne chiusa a vantaggio del Sud America.

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.

Na capital da Ligúria, bem como nos outros grandes portos italianos, floresceram novas profissões ligadas ao mercado de emigração, como agentes de recrutamento, pagos pelos governos estrangeiros ou pelos armadores; também não faltaram vigaristas, que se aproveitaram da ignorância dos emigrantes para roubar as suas poupanças.

Naturalmente, os *Lígures* também partiram. Comerciantes e marinheiros foram entre os primeiros a atravessar o Atlântico e, durante o século XIX, juntaram-se a eles - especialmente em direção à Argentina - pequenos proprietários de terras e agricultores do interior, primeiro oprimidos pelo novo equilíbrio econômico do Estado de Savóia, e mais tarde, especialmente no final do século, pelas carestias e pela desnutrição.

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: «Ou bandido ou emigrante».

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.

A **primeira guerra mundial** viu um enfraque-



Little Italy, New York

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 bambini: e non parliamo solo dei piccoli figli degli emigranti, ma di minori lasciati partire soli per dare sostentamento alle famiglie in condizioni di indigenza estrema. 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 o in Albania, anche se questi sarebbero stati, dopo la caduta del progetto imperiale, quasi tutti flussi di ritorno. Intanto, l'emigrazione d'oltreoceano o d'oltralpe, soprattutto in Francia, coinvolgeva in particolare modo gli oppositori politici. In Valle d'Aosta negli anni Trenta le politiche di italianizzazione forzata messe in atto dal regime

di cimento 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 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

fascista a scapito della popolazione francofona scatenarono un alto numero di partenze, questa volta definitive. Alle mete predilette dei valdostani, linguisticamente affini o territorialmente vicine come Francia, Svizzera e Germania, si aggiungevano ora i Paesi d'oltreoceano, Americhe e Australia.

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 manteneva 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".

Ma gli anni del secondo dopoguerra videro coinvolte nelle partenze tutte le regioni italia-

nos emigrantes, mas de menores deixados partir sozinhos para sustentar as famílias em condições de extrema pobreza. Nos vinte anos da ditadura fascista (1922-1943) a emigração foi interrompida tanto pelas restrições do regime como pelas políticas nacionalistas e colonialistas, que induziram muitos a irem para o continente africano ou para a Albânia, mesmo que estes, após a queda do projeto imperial, quase todos participaram dos fluxos de retorno. Entretanto, a emigração além do Oceano ou dos Alpes, especialmente para a França, envolvia especialmente os oponentes políticos. No Vale de Aosta, na década de 1930, as políticas de italianização forçada implementadas pelo regime fascista em detrimento da população francófona desencadearam um elevado número de partidas, neste caso definitivos. Aos destinos preferidos pelo habitantes do Vale de Aosta, linguisticamente semelhantes ou territorialmente próximos como França, Suíça e Alemanha, foram agora adicionados os países além do oceano, as Américas e a Austrália.

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 racionar os alimentos. O país estava tentando se recuperar, graças à ajuda americana com o Plano Marshall, 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 acentuaram 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 ape-





Le destinazioni che interessarono maggiormente il fenomeno migratorio furono per un terzo dei flussi quelle del Nord Europa. Gli accordi bilaterali portarono molti italiani in Belgio; fu qui che 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, già allenati come erano a resistere a giornate prive di luce e a fumi micidiali.

Peculiare è il flusso migratorio dall'Umbria, che nel secondo dopoguerra si orientò decisamente verso la Francia; qui, accanto a un'emigrazione stagionale legata al settore dell'ospitalità, gli umbri si inserirono nell'agricoltura, eccellendo in particolare nelle colture floreali per la produzione dei profumi. Ma molti furono anche coloro che partirono per lavorare "sottoterra", in particolare in Lussemburgo, dove la comunità umbra divenne una delle più

sar de ter sido merecedora, foi sujeita à 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 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".

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. Os acordos bilaterais levaram muitos italianos para a Bélgica; aqui 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 nas minas, pois já estava treinados em resistir à dias sem luz e a vapores mortais. Peculiar é o fluxo migratório da Umbria, que depois da Segunda Guerra Mundial foi orientado decididamente para a França; aqui, assim como a emigração sazonal ligada ao setor hoteleiro, os *úmbros* se dedicaram à agricultura, destacando-se especialmente nas culturas florais para a produção de perfumes. Mas muitos também partiram para trabalhar "debaixo da terra", principalmente no Luxemburgo, onde a comunidade da Um-

numerose.

Erano però anche gli anni in cui nasceva l'Unione Europea e in Italia si palesavano nuovi equilibri.

Genova divenne, in questo periodo, una delle tre capitali del "triangolo industriale" insieme a Milano e Torino. Da varco per le partenze, la città assumeva quindi il ruolo inedito di polo d'attrazione della migrazione interna.

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 Enciclopedico delle Migrazioni Italiane nel Mondo* (Società Editrice Romana 2014) da cui abbiamo ricavato la maggior parte delle informazioni presenti in questa sezione.

bria se tornou uma das maiores.

No entanto, estes também foram os anos em que nasceu a União Europeia e na Itália surgiram novos equilíbrios.

Génova tornou-se, neste período, uma das três capitais do "triângulo industrial" juntamente com Milão e Turim. De porta de embarque, a cidade assumia, portanto, o papel inédito de pólo de atração de migrações internas.

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 Enciclopedico da Migração Italiana no Mundo* (Societá 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.idiariaraccontano.it), realizzato dall'Archivio diaristico di Pieve Santo Stefano (www.archiviodiari.org) e sostenuto dalla Direzione Generale per gli Italiani all'Estero 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.idiariaraccontano.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.

Através 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

di 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 Napoleonico (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 1° 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

genealogica 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 Napoleónico (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 informazioni sulle parrocchie italiane sono reperibili sul sito della Conferenza Episcopale Italiana, www.chiesacattolica.it, e sul motore di ricerca www.parcchie.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.parcchie.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 alfabética 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.

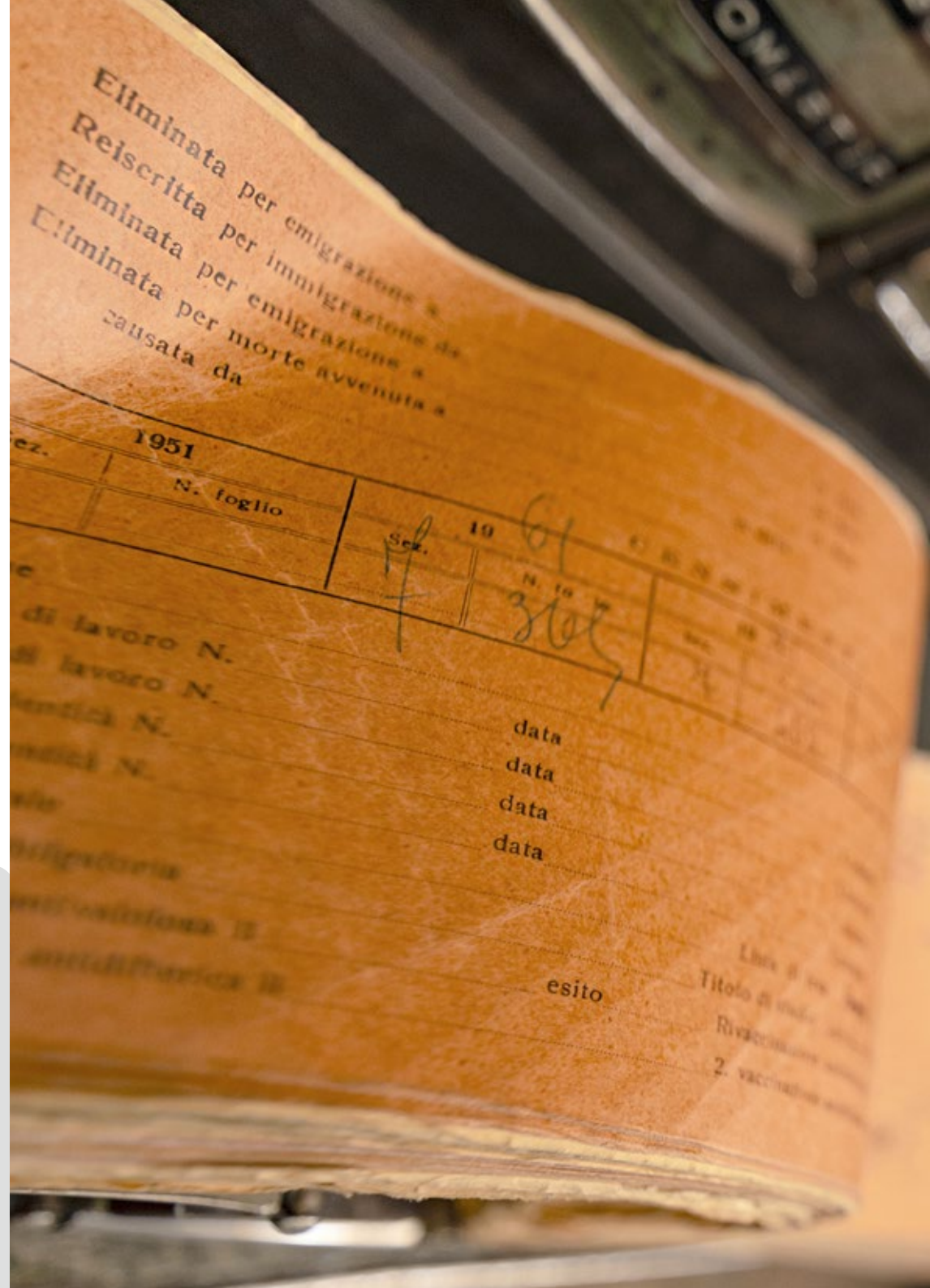
Su internet esistono numerosi portali che ti permetteranno di fare la consultazione online e tra questi ti consigliamo il PORTALE DEGLI ANTENATI - antenati.cultura.gov.it che ti consentirà di sfogliare gratuitamente le riproduzioni digitali dei registri dello Stato Civile che sono stati digitalizzati 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 nominativas 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 "prefeitura" (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) - 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 provincia? > 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 ampio (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.

- 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

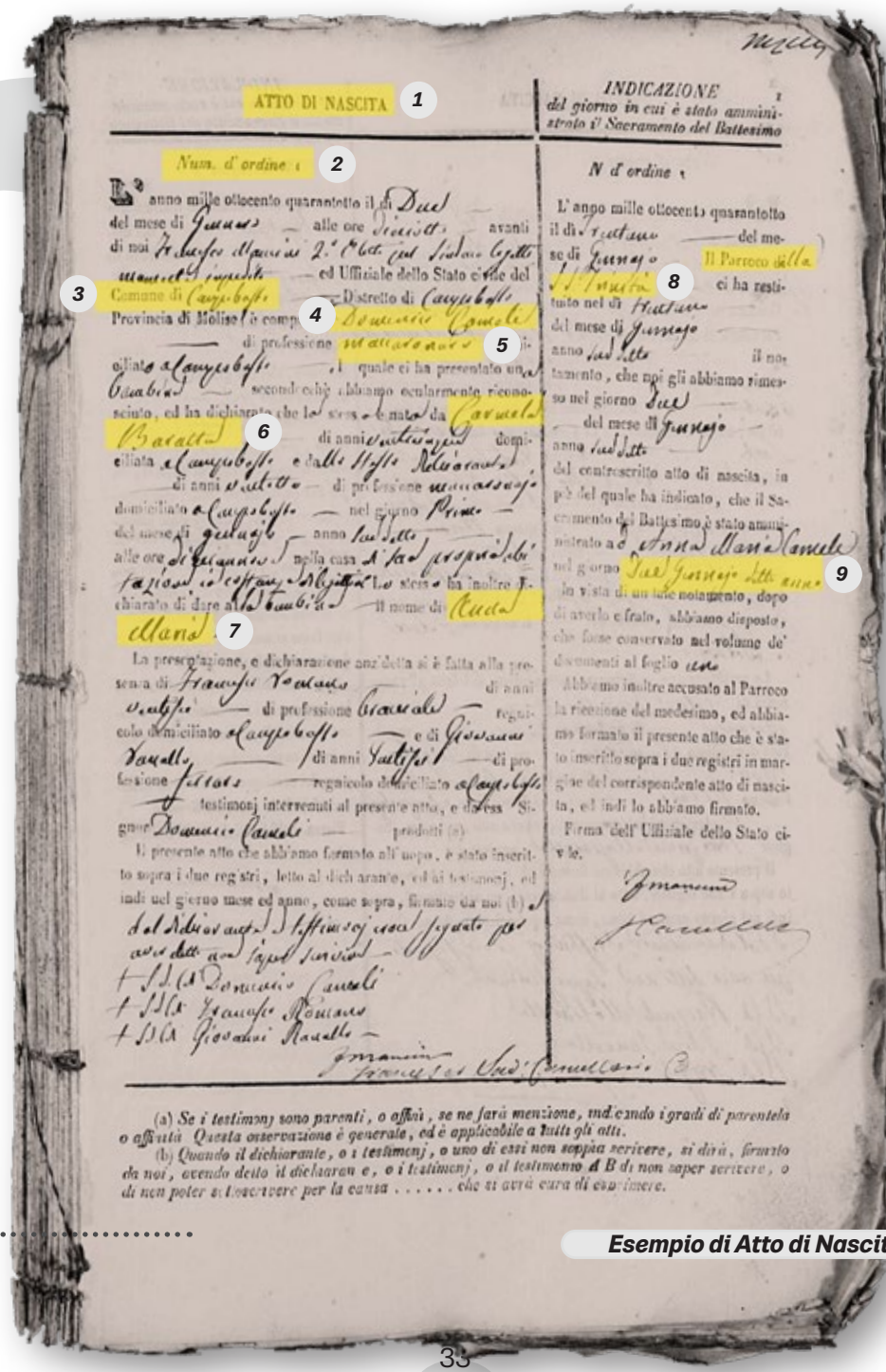
gratuitamente, as reproduções dos registos de Estado Civil que foram digitalizados e, mais raramente, outros documentos de registros genealógicos e pessoais, guardados nos Arquivos de Estado italianos (Sistema de arquivo nacional - www.san.beniculturali.it).

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 funções 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 do ato que está sendo consultado
- 2 Número do ato referente ao registro em questão
- 3 Município de nascimento
- 4 Nome do declarante, que pode coincidir com o nome do pai
- 5 Profissão do declarante
- 6 Nome da mãe
- 7 Nome do recém-nascido
- 8 Nome da igreja do batismo
- 9 Data do batismo



Esempio di Atto di Nascita

I luoghi della storia familiare

Os lugares da história da família

LA CASA

Sicuramente il primo documento che dovrai 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, dovrai richiedere presso l'Ufficio Anagrafe lo Stato storico di famiglia del tuo antenato. In questo documento troverai informazioni sulla composizione della sua 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

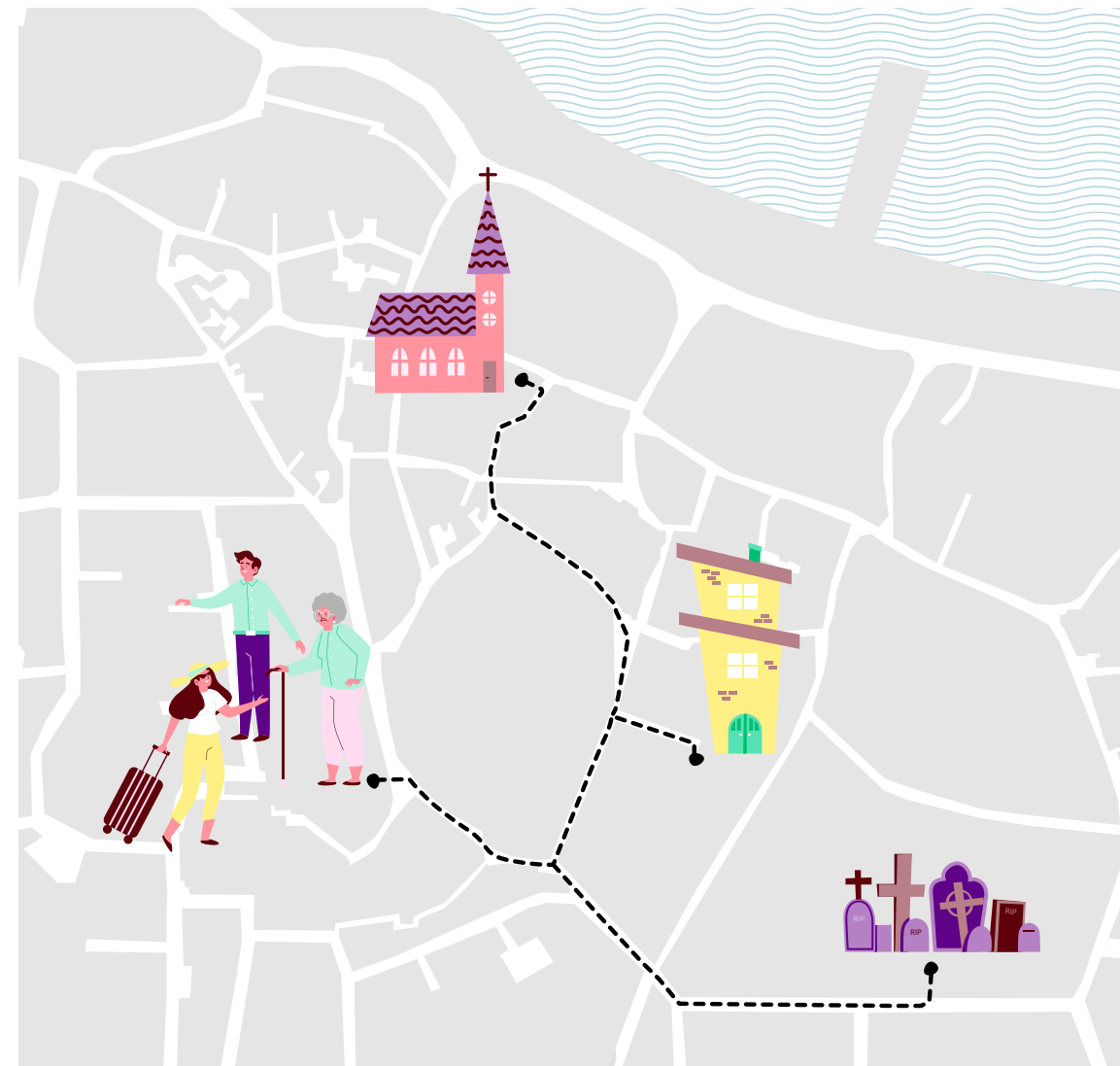
Para encontrar o túmulo de seus antepassados, vá pessoalmente ao cemitério municipal e peça à equipe do cemitério informações sobre a presença e localização do túmulo de seus antepassados.

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 Liguria

Liguria. A vele spiegate

Ligúria. Com as velas infladas

La Liguria è una regione che "non sa stare ferma": dalle rotte dei navigatori che conquistarono il Mediterraneo e l'oceano, sino alle imprese che in un tempo più recente hanno trainato lo sviluppo industriale del territorio, qui tutto ti parlerà di uomini e donne dalla forte tempra e con grandi ambizioni. Senza dimenticare la poesia.

Nei molteplici volti dei paesaggi ritroverai le diverse anime della regione: i vicoli cantati da Fabrizio De André all'ombra dei maestosi palazzi di **Genova**, le mete eleganti del turismo costiero - **Portofino** e il **Golfo del Tigullio**, **Sanremo** e la **Riviera dei Fiori**, i borghi delle **Cinque Terre**, le spiagge del **Golfo dei Poeti** e l'isola di **Palmaria** Patrimonio UNESCO -, percorsi incontaminati come l'immenso **Parco Naturale Regionale del Beigua UNESCO** (www.parcobeigua.it), o il cammino dell'**Alta Via dei Monti Liguri**, che fa da spartiacque tra mare e montagna. La storia di queste terre si perde nella notte dei tempi. Se all'antico popolo dei Liguri si deve il toponimo della regione, tracce dell'uomo di rara importanza si ritrovano fin dalla preistoria: come la **Caverna delle Arene Candide** (www.museoarcheologicodelfinale.it) - da qui viene il "Giovane Principe" custodito al **Museo di Archeologia Ligure di Genova** - o le **Grotte di Toirano** (www.toiranogrotte.it), note per essere il più grande cimitero di orsi delle caverne d'Europa, le quali ospitarono l'*homo heidelbergensis* e l'uomo di Neanderthal.

Dalla dominazione dei Romani ereditiamo Genova e Savona, ma anche luoghi "segreti" in cui il tempo sembra essersi fermato. È il caso della colonia di Luna, nei pressi del borgo di Luni (La Spezia) che fu un centro maestoso, impreziosito da un Tempio alla

A Ligúria é uma região que "não sabe ficar parada": desde o tempo das rotas dos navegadores, que conquistaram o Mediterrâneo e o Oceano, até a época mais recente, em que as empresas geraram o desenvolvimento industrial do território, aqui tudo vai falar sobre homens e mulheres de caráter forte e grandes ambições. Sem esquecer a poesia.

Nas muitas faces destas paisagens encontram-se as diferentes almas da região: as vielas descritas nas canções por Fabrizio De André, as sombras dos majestosos palácios de **Genova**, os destinos elegantes do turismo costeiro - **Portofino** e o **Golfo del Tigullio**, **Sanremo** e a **Riviera dei Fiori**, os vilarejos das **Cinque Terre**, as praias do **Golfo dei Poeti** e a ilha **Palmaria**, Patrimônio da UNESCO -, percursos incontaminados como o imenso **Parco Naturale Regionale del Beigua UNESCO** (www.parcobeigua.it), ou o caminho do **Alta Via dei Monti Liguri**, que é um divisor de águas entre o mar e as montanhas.

A história destas terras perde-se nas brumas do tempo. Se o topônimo da região é devido ao antigo povo da Ligúria, aqui foram encontrados vestígios de rara importância sobre a presença do homem desde os tempos pré-históricos: como a **Caverna delle Arene Candide** (www.museoarcheologicodelfinale.it) - de onde vem o "Jovem Príncipe" guardado no **Museo di Archeologia Ligure di Genova** - ou as **Grotte di Toirano** (www.toiranogrotte.it), conhecidas por serem o maior cemitério de ursos das caverna da Europa, que abrigaram o *homo heidelbergensis* e o homem de Neandertal.

Do domínio dos romanos herdamos Gênova e Savona, mas também lugares "secretos" onde o tempo parece ter parado. É o caso da colônia de Luna, perto do vilarejo de Luni (La Spezia) que no passado foi um lugar majestoso,

dea Luna: oggi, puoi ritrovare i segni della sua magnificenza nel **Museo Nazionale e Zona Archeologica di Luni** (luni.cultura.gov.it).

Alla caduta dell'Impero sarebbe seguito un lungo periodo di invasioni e sconvolgimenti, funestato anche dalle frequenti incursioni dei Turchi: pensa che un intero tratto della costa di Ponente è conosciuto come "Terra dei Saraceni"; qui c'è la **Baia dei Saraceni**, angolo dalle acque cristalline, memore di molte storie.

Dall'anno Mille Genova si affermò nel territorio, ponendo le basi per la futura Repubblica. Nel 1097 i genovesi furono tra i primi a partecipare alla crociata, rispondendo all'appello di Papa Urbano II per la liberazione di Gerusalemme; è legato a quell'impresa il **Sacro Catino**, custodito nel **Museo del Tesoro della Cattedrale di San Lorenzo**, una coppa in cristallo bizantino che per lunghissimo tempo si è creduto essere l'autentico Santo Graal, per questo conteso e minacciato nel corso dei secoli.

embelezado com um Templo dedicado à deusa Luna: hoje, podem ser encontrados sinais da sua preciosidade no **Museo Nazionale e Zona Archeologica di Luni** (luni.cultura.gov.it).

A queda do Império seria seguida por um longo período de invasões e convulsões, também marcado pelas frequentes incursões dos turcos: saibam que todo um trecho da costa ocidental é conhecido como a "Terra dos Saracenos"; aqui encontra-se a **Baia dei Saraceni**, um recanto de águas cristalinas, que preserva muitas histórias.

A partir do ano 1000 Gênova afirmou-se no território, construindo as bases para a futura República. Em 1097, os genoveses estiveram entre os primeiros a participar da Cruzada, respondendo ao apelo do Papa Urbano II para a libertação de Jerusalém. A esse acontecimento está ligado o **Sacro Catino**, conservado no **Museo del Tesoro della Cattedrale di San Lorenzo**, uma taça de cristal bizantino que durante muito tempo acreditou-se ser o autêntico Santo Graal e, portanto, disputado e ameaçado ao longo dos séculos.

"La Superba" - come la ribattezzò il poeta Francesco Petrarca - fu una delle Repubbliche marinare italiane, dominatrice dell'entroterra oltre che dei mari, protagonista di un incredibile impero coloniale che si sarebbe esteso dal Mediterraneo al Mar Nero, da Gibilterra all'Asia centrale, da Panama alle Filippine. A questo suo passato fa riferimento lo stemma regionale, al centro del quale si trova una caravella stilizzata, la tipica nave della flotta genovese.

La storia della Repubblica attraversa le biografie dei suoi "uomini di mare", dai maestri d'ascia ai grandi navigatori come Cristoforo Colombo (di cui ti parliamo nel paragrafo sui personaggi illustri). Uno di questi fu Andrea Doria, ammiraglio di Oneglia, che portò la sua casata all'apice della vita cittadina. Una traccia maestosa di questa famiglia è la sontuosa **Villa del Principe**, la quale ospita al suo interno raffinati cicli pittorici e un giardino da favola.

Dall'abile sfruttamento delle ricchezze delle colonie, tra Cinquecento e Seicento gene-

"A Soberba" - como foi novamente batizada pelo poeta Francesco Petrarca - foi uma das repúblicas marítimas italianas, dominadora da parte interna do território além dos mares, protagonista de um incrível império colonial que se estenderia do Mediterrâneo ao Mar Negro, de Gibraltar até a Ásia Central, do Panamá às Filipinas. Refere-se a este passado o brasão regional, no centro do qual está uma caravela estilizada, navio típico da frota genovesa.

A história da República passa pelas biografias dos seus "homens do mar", que vão desde os mestres do machado (antigos construtores navais de madeira) até os grandes navegadores como Cristóvão Colombo (de quem falaremos no parágrafo sobre personagens ilustres). Um deles foi Andrea Doria, almirante de Oneglia, que elevou a sua família ao auge da vida da cidade. Um traço majestoso desta família é a luxuosa **Villa del Principe**, que hospeda requintados ciclos pictóricos e um jardim de contos de fadas.

A partir da hábil exploração das riquezas das colônias, entre os séculos XVI e XVII, gerações



razioni di banchieri genovesi si arricchirono sempre più, giungendo a prestare denaro anche alla Corona di Spagna: fu, quello, *El siglo de los genoveses* ("il secolo dei genovesi"). Un riferimento di questa vocazione della città è **Piazza Banchi** (così chiamata per via dei "banchi" dei cambiavalute che un tempo operavano qui) con la cinquecentesca **Loggia della Mercanzia**. Ma anche il sistema dei **Palazzi dei Rolli** UNESCO (www.palazzideirolli.it), le meravigliose dimore nobiliari che venivano sorteggiate in liste ufficiali ("Rolli") per ospitare a turno le visite di Stato. Il declino della Spagna significò anche per Genova "la fine dei giochi": nei secoli successivi, il Piemonte dei Savoia avrebbe avuto la meglio fino all'annessione al Regno di Sardegna, da sempre in battaglia con il potere dei Dogi genovesi. Eppure, quando a metà Ottocento si combatté per l'unificazione d'Italia, la Liguria "donò alla causa" alcune delle personalità di maggior rilievo (ne parliamo più avanti): puoi approfondire questa pagina di storia al **Museo del Risorgimento** di Genova.

Il tuo viaggio in Liguria potrà anche passare dai luoghi della fede, attraversati nei secoli da devoti e pellegrini. Tra i più suggestivi vi è l'**Abbazia di San Fruttuoso**, un monastero dell'anno Mille nel Parco di Portofino. O il **Santuario della Madonna della Guardia** (www.santuarioguardia.it), il più importante luogo mariano della Liguria e un riferimento che unisce i liguri nel mondo; qui, in molti sono giunti per invocare una grazia: ne è un segno tangibile e commovente la camera degli *ex voto*.

Mentre un modo emozionante di esplorare il territorio è il **Trenino di Casella** (www.ferroviagenovacasella.it), una linea ferroviaria storica che corre nei dintorni di Genova, perfettamente conservata; la prendevano (e tutt'ora la prendono) le famiglie per le gite fuori porta della domenica oltre che i lavoratori che dall'entroterra raggiungevano la città.

de banqueiros genoveses enriqueceram cada vez mais, chegando a emprestar dinheiro até mesmo à Coroa da Espanha: esse foi *El siglo de los genoveses* ("o século dos genoveses"). Uma referência a esta vocação da cidade é a **Piazza Banchi** (assim chamada pelos "bancos" das casas de câmbio que aqui funcionavam) com a **Loggia della Mercanzia** do século XVI. Mas também o sistema dos **Palazzi dei Rolli** da UNESCO (www.palazzideirolli.it), as maravilhosas residências nobres que eram sorteadas por meio de listas oficiais (chamadas "Rolli") para acolher, em cada turno, as visitas de Estado.

O declínio da Espanha significou "o fim dos jogos" também para Gênova: nos séculos seguintes, o Piemonte dos Savoia prevaleceria até ser anexada ao Reino da Sardenha, que sempre esteve em batalha com o poder dos Doges genoveses. No entanto, em meados do século XIX, quando foi travada a batalha pela unificação da Itália, a Ligúria "doou para a causa" algumas das personalidades mais importantes (falaremos delas mais tarde): esta página da história pode ser explorada no **Museo del Risorgimento** em Gênova.

A sua viagem à Ligúria também poderá passar por lugares de fé, atravessados ao longo dos séculos por devotos e peregrinos. Entre os mais evocativos estão a **Abbazia di San Fruttuoso**, um mosteiro do ano 1000 no Parque de Portofino. Ou o **Santuario della Madonna della Guardia** (www.santuarioguardia.it), o mais importante destino mariano da Ligúria e uma referência que une os *ligures* no mundo; aqui, muitos vieram invocar uma graça: a sala dos *ex-voto* é um sinal disso, tangível e comovente.

Outra maneira interessante de explorar a área é o **Trenino di Casella** (www.ferroviagenovacasella.it), uma linha ferroviária histórica perfeitamente preservada que percorre os trilhos nos entornos de Gênova. Era utilizado (e ainda é atualmente usado) pelas famílias para os passeios nos domingos nas proximidades da cidade, bem como pelos trabalhadores que chegavam à cidade vindos do interior do território da Ligúria.



Museo di Palazzo Reale, Sistema dei Palazzi dei Rolli

LO SGUARDO DELLE POLENE

Ne hanno vissute di avventure, dalla prua dei velieri che solcarono i mari del mondo! Le polene, sculture lignee dalla forma di cariatidi, sirene o feroci animali, "presentavano" le navi anche a chi non sapeva leggere, e finirono per diventare il simbolo delle grandi imprese sull'acqua. Al **Museo Tecnico Navale de La Spezia** trovi una collezione unica al mondo, che custodisce polene provenienti da velieri militari del Settecento e dell'Ottocento, molti dei quali legati al Risorgimento italiano.

O OLHAR DAS "POLENAS"

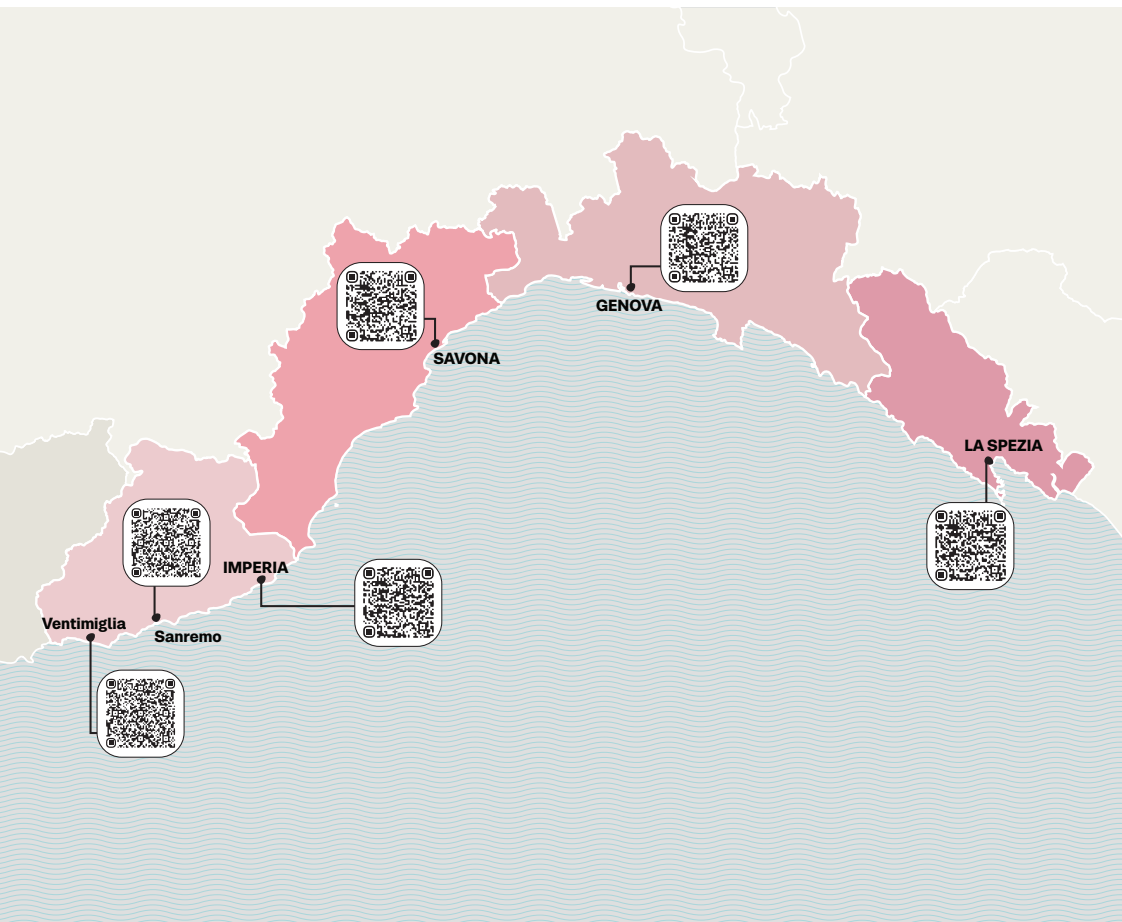
Eles viveram muitas aventuras; desde a proa dos veleiros que navegaram pelos mares do mundo! As "polenas" (figuras de proa), esculturas de madeira em forma de cariatídes, sereias ou animais ferozes, "apresentavam" os navios mesmo para quem não sabia ler, e acabaram por se tornar o símbolo das grandes façanhas na água. No **Museo Tecnico Navale di La Spezia** será possível encontrar uma coleção única no mundo, que abriga as "polenas" de velheiros militares dos séculos XVIII e XIX, muitos dos quais ligados ao Ressurgimento italiano.

La ricerca delle tue radici in Liguria

A busca de suas raízes ne Ligúria

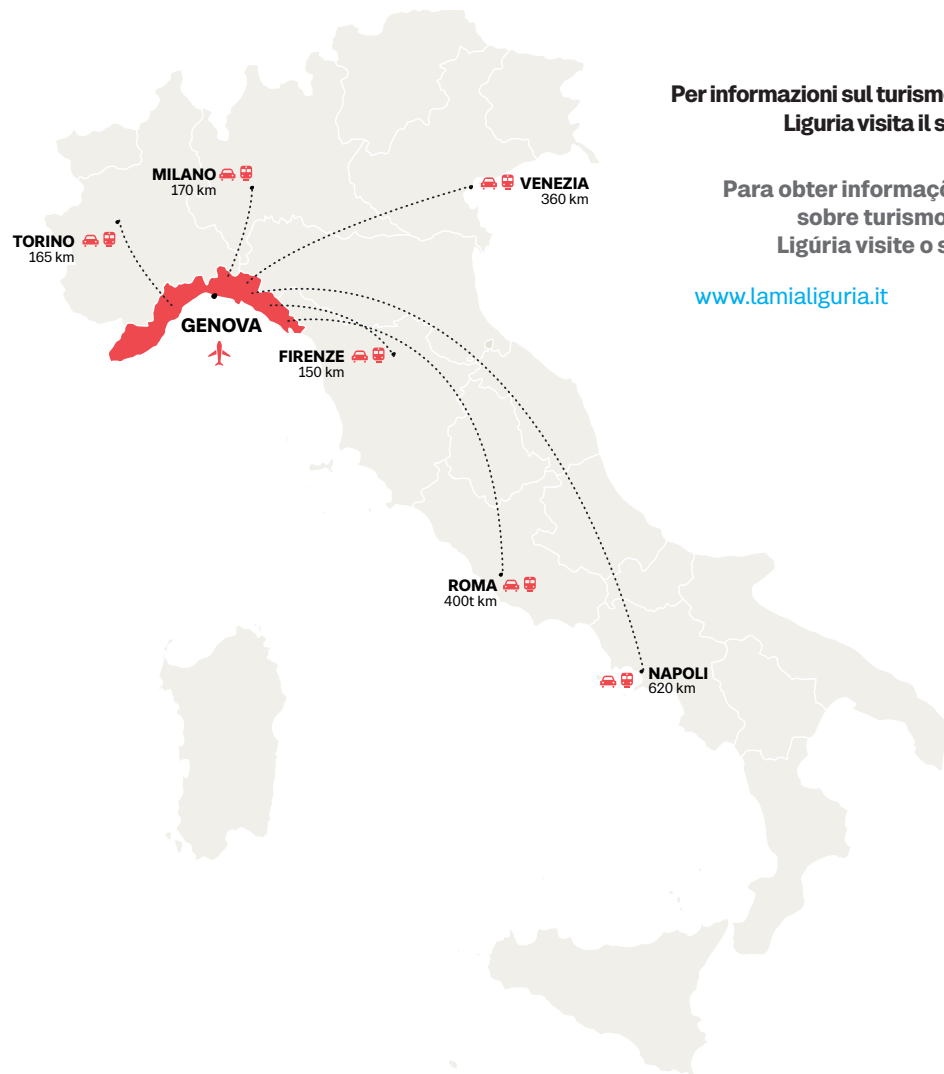
Se sei in Liguria per ricostruire la storia della tua famiglia, ecco di seguito i riferimenti utili per la tua ricerca, relativi agli Archivi di Stato presenti nella tua Regione. Troverai ulteriori documenti presso l'Ufficio Anagrafe comunale e i registri parrocchiali del Comune d'origine dei tuoi antenati.

Se você está ne Ligúria 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 Liguria

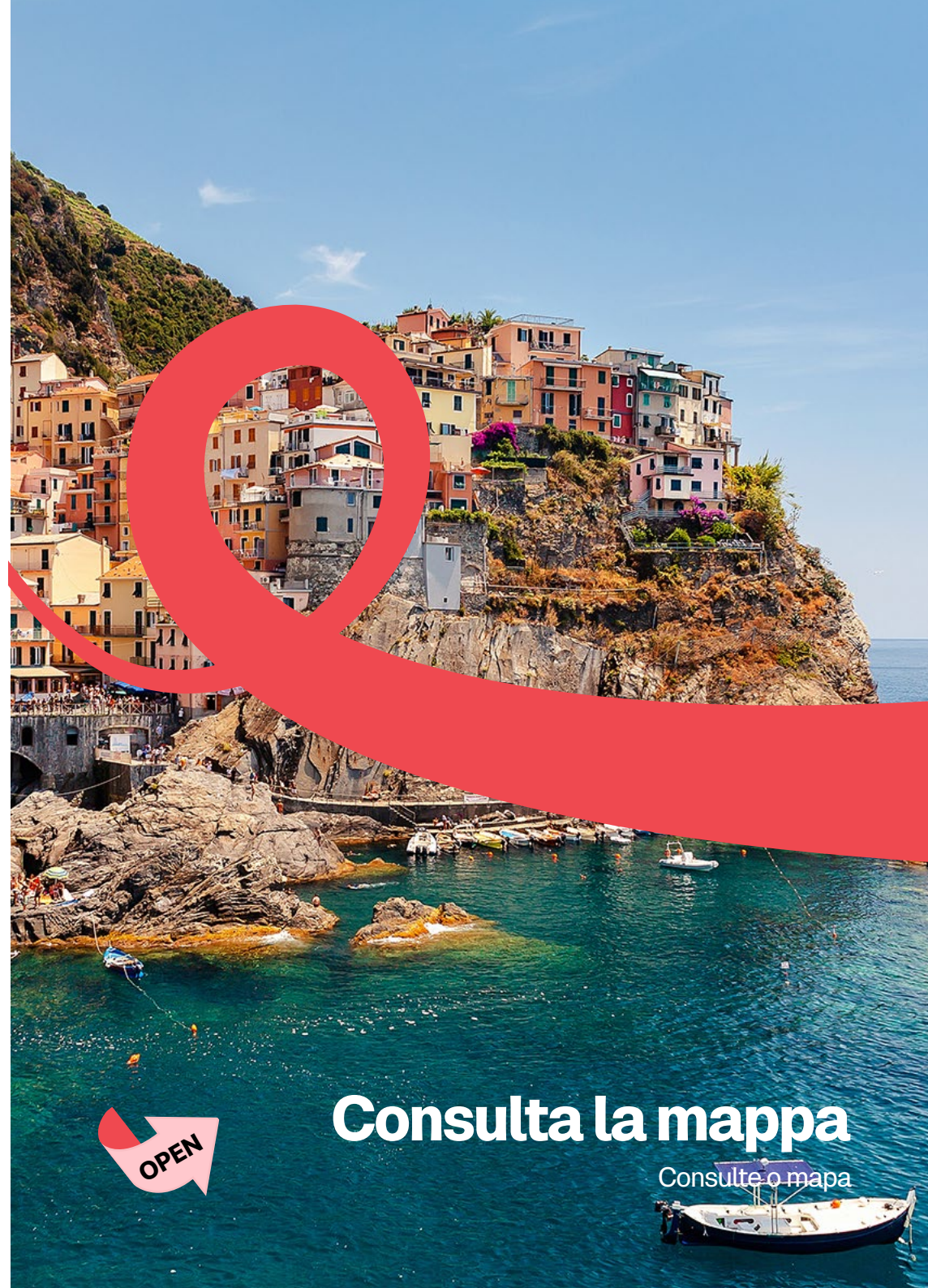
Como chegar ne Ligúria



Per informazioni sul turismo in Liguria visita il sito:

Para obter informações sobre turismo ne Ligúria visite o site

www.lamialiguria.it



Consulta la mappa

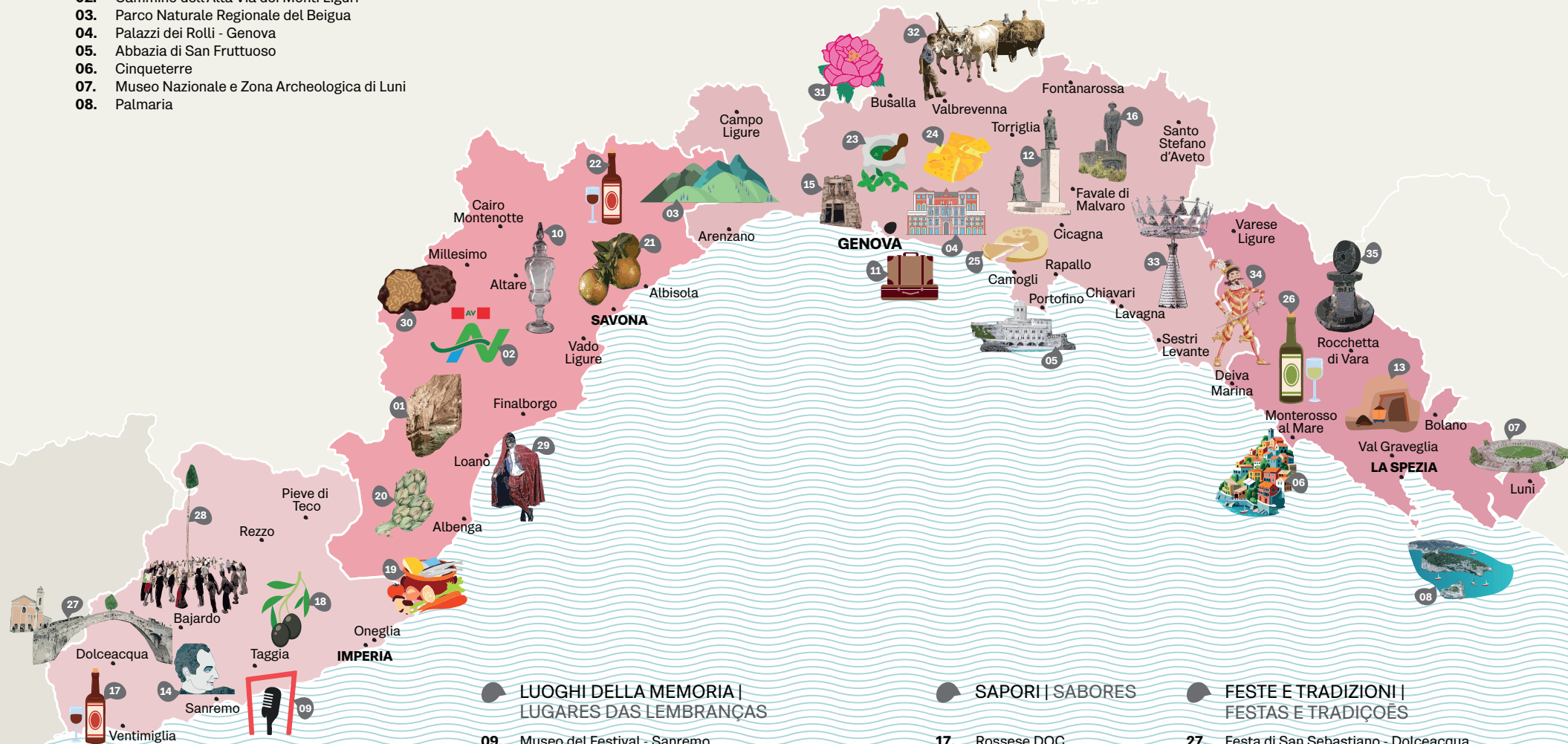
Consulte o mapa



LIGURIA

DA NON PERDERE | NÃO PERDER

01. Grotte di Toirano
02. Cammino dell'Alta Via dei Monti Liguri
03. Parco Naturale Regionale del Beigua
04. Palazzi dei Rolli - Genova
05. Abbazia di San Fruttuoso
06. Cinqueterre
07. Museo Nazionale e Zona Archeologica di Luni
08. Palmaria



LUOGHI DELLA MEMORIA | LUGARES DAS LEMBRANÇAS

09. Museo del Festival - Sanremo
10. Museo dell'Arte Vetraria Altarese - Altare
11. MEI, Museo Nazionale dell'Emigrazione Italiana - Genova
12. Monumento agli emigranti - Cicagna
13. Miniera di Gambatesa - Val Graveglia

PERSONAGGI | PERSONAGENS

14. Italo Calvino - Sanremo
15. Casa di Colombo - Genova
16. Museo dell'Emigrante "Casa Giannini" - Favate di Malvaro

SAPORI | SABORES

17. Rossese DOC
18. Oliva taggiasca
19. Buridda
20. Carciofo di Albenga DOP
21. Chinotto di Savona
22. Riviera di Ponente DOC
23. Pesto genovese
24. Focaccia genovese
25. Focaccia di Recco
26. Schiachetrà DOC

FESTE E TRADIZIONI | FESTAS E TRADIÇÕES

27. Festa di San Sebastiano - Dolceacqua
28. Festa "Ra Barca" - Bajardo
29. Carnevalôa - Loano
30. Festa Nazionale del Tartufo - Millesimo
31. Festa della Rosa - Busalla
32. Mundantigù - Valbrevenna
33. Torta dei Fieschi - Lavagna
34. Carnevaldevia - Deiva Marina
35. Festa dell'Emigrante - Veppo (Rocchetta di Vara)

Transatlantici e passi di montagna

Transatlânticos e pontos altos nas montanhas

Non solo i grandi condottieri si lanciarono nelle imprese d'oltreoceano: in Liguria anche i comuni lavoratori sono stati "all'avanguardia" in quanto a spirito d'avventura, inaugurando l'epoca dell'emigrazione verso le Americhe in anticipo sugli altri territori del Paese. Nel tuo viaggio troverai diverse tracce "di ritorno", come a Chiavari (Genova), dove i nomi di molte strade richiamano le città dell'America Latina.

Dalla metà dell'Ottocento in poi, il porto di Genova divenne per tutti gli italiani la principale porta d'accesso verso il Nuovo Mondo.

«Ma se ghe penso alôa mi veddo o mâ, / veddo i mæ monti, a ciassa da Nonçiã, / riveddo o Righi e me s'astrenze o cheu, / veddo a Lanterna, a Cava, lazù o Meu... / Riveddo a-a séia Zena iluminã, / veddo là a Fôxe e sento franze o mâ / e alôa mi penso ancon de ritornã / a pôsã e ôsse dôve ò mæ madonã» («Ma se ci penso allora io vedo il mare, / vedo i miei monti, piazza della Nunziata, / rivedo Righi e mi si stringe il cuore, / vedo la Lanterna, la Cava, laggiù il Molo... / Rivedo alla sera Genova illuminata, vedo là la Foce e sento frangere il mare / e allora io penso ancora di ritornare / a posare le ossa dove ho mia nonna»). Ti hanno mai cantato questa canzone? È stata scritta da Mario Cappello con Attilio Margutti nel 1925, e nel corso degli anni l'hanno interpretata in tanti, da Mina sino al pulcino Calimero in una nota pubblicità. Tra i luoghi iconici citati in questi versi non

Não só os grandes líderes se lançaram em atividades ousadas além do oceano: na Ligúria até os trabalhadores comuns estiveram "na vanguarda" em termos de espírito de aventura, inaugurando a era da emigração para as Américas à frente dos outros territórios da Península. Em sua viagem é possível encontrar vários vestígios do "retorno", como em Chiavari (Gênova), onde os nomes de muitas ruas lembram as cidades da América Latina.

A partir de meados do século XIX, o porto de Gênova tornou-se a principal porta de acesso ao Novo Mundo para todos os italianos.

«Ma se ghe penso alôa mi veddo o mâ, / veddo i mæ monti, a ciassa da Nonçiã, / riveddo o Righi e me s'astrenze o cheu, / veddo a Lanterna, a Cava, lazù o Meu... / Riveddo a-a séia Zena iluminã, / veddo là a Fôxe e sento franze o mâ / e alôa mi penso ancon de ritornã / a pôsã e ôsse dôve ò mæ madonã» («Mas se penso nisso então vejo o mar, / vejo as minhas montanhas, praça da Nunziata, / vejo novamente Righi e dói meu coração, / vejo a Lanterna, a Pedreira, o cais lá no fundo... / vejo novamente Gênova iluminada à noite, vejo lá a Foce e ouço o quebrar das ondas do mar / e então ainda penso em voltar / para depositar os ossos onde está a minha avó»). Alguém já cantou essa música para você? Foi escrita por Mario Cappello, com Attilio Margutti, em 1925, e ao longo dos anos muitos a interpretaram, desde Mina até o pintinho Calimero em uma conhecida propaganda. Entre os lugares icônicos mencionados nestes versos não poderia faltar a **Lanterna** (www.lanternadigenova.com).



La Lanterna di Genova

potrebbe mancare la **Lanterna** (www.lanternadigenova.com), l'ultima immagine trattenuta negli occhi di chi partiva. Dall'epoca dei grandi transatlantici è divenuta un simbolo dei viaggi degli emigranti, e diversi nel tempo sono stati gli omaggi a questa importante icona: di recente, ad esempio, la città brasiliana di Santos l'ha ritratta in un grande *murales*. Il "faro di Genova" - il più alto del Mediterraneo e il secondo in Europa - si inerpica nei cieli della storia: la costruzione attuale risale al 1543, ma sin dal XII secolo esisteva nello stesso posto una torre di guardia contro i pirati. Dalla Lanterna iniziano i 19 chilometri delle **Fortificazioni** della città seicentesca, che raggiungono le prime alture. La parte a monte delle Fortificazioni crea

lanternadigenova.com), última imagem retida nos olhos de quem partiu. Desde a época dos grandes transatlânticos, tornou-se um símbolo das viagens dos emigrantes, e ao longo do tempo foram diversas as homenagens a este importante ícone: recentemente, por exemplo, a cidade brasileira de Santos retratou-a num grande mural. O "farol de Gênova" - o mais alto do Mediterrâneo, e o segundo da Europa, - sobe escalando rumo aos céus da história: a construção atual é de 1543, mas no mesmo local já existia uma torre de vigia contra piratas desde o século XII. Os 19 quilômetros de **Fortificações** da cidade seiscentista começam a partir da **Lanterna**, chegando até as primeiras colinas. A parte acima das fortificações constitui hoje o **Parco Urbano delle Mura** (das

La rotta delle stelle

A rota das estrelas

Come gli antichi esploratori, i liguri continuano a seguire la rotta delle stelle nel firmamento delle grandi imprese. Tra i contemporanei celebri nel mondo vi è l'*archistar* **Renzo Piano** (Genova, 1937). La sua firma plasma edifici iconici come lo Shard di Londra, il grattacielo più alto del Regno Unito, e "in patria" l'**Acquario di Genova** (con il recupero del Porto Antico) e il **Ponte Genova San Giorgio**, ricostruito dopo il tragico crollo del Ponte Morandi del 14 agosto 2018.

Ma c'è un po' di Liguria anche nella "voce" più famosa al mondo, **Frank Sinatra**, "The Voice" appunto, nato a Hoboken, Usa, nel 1915 da papà siciliano e mamma di Lumarzo (Genova). Riuscì a riscattare le sue umili origini di italo-americano elevandosi al rango del mito: inventò, si può dire, il canto *pop*, vendette 200 milioni di dischi e girò più di sessanta pellicole. Ebbe anche, va ricordato, controversì legami con la mafia statunitense, ma il suo carisma riuscì a salvarne l'immagine. *My way*, il suo brano più noto, rivendica successi e fatiche di una *star* per eccellenza. Sul suo conto c'è una "leggenda": si dice che negli anni Ottanta visitò in incognito il paesino della madre, restando sulla sua *limousine* per non farsi cogliere in lacrime. Ogni anno ad agosto Lumarzo lo ricorda nella manifestazione **Hello Frank**.

Discende da liguri di Favale di Malvaro (Genova) anche **Pepe Mujica**, al secolo José Alberto Mujica Cordano, il "presidente contadino" dell'Uruguay. Ha reso omaggio alle sue origini migranti con lunghe lotte contro la povertà e devolvendo lui stesso in beneficenza la gran parte dello stipendio da presidente. Nel 2015, per i suoi 80 anni, ha voluto regalarsi un viaggio delle radici nella terra materna, accolto

Assim como os antigos exploradores, os *Lígyes* continuam seguindo o caminho das estrelas no firmamento das grandes façanhas. Entre os contemporâneos mundialmente famosos está a estrela da arquitetura **Renzo Piano** (Gênova, 1937). A sua assinatura molda edifícios icônicos como o Shard de Londres, o arranha-céus mais alto do Reino Unido, e "em casa" o **Aquário di Genova** (com a recuperação do Porto Antigo) e a **Ponte Genova San Giorgio**, reconstruída após o trágico colapso da Ponte Morandi em 14 de agosto de 2018. Mas há um pouco de Ligúria também na "voz" mais famosa do mundo, **Frank Sinatra**, "The Voice", nascido em Hoboken, EUA, em 1915, filho de pai siciliano e mãe de Lumarzo (Gênova). Ele conseguiu resgatar suas origens humildes como italo-americano ascendendo à categoria de mito: inventou, pode-se dizer, o canto *pop*; vendeu 200 milhões de discos e fez mais de sessenta filmes. Deve ser lembrado também porque teve ligações controversas com a máfia norte-americana, mas, seu carisma conseguiu salvar sua imagem. *My Way*, sua canção mais conhecida, resgata os sucessos e os esforços de uma *estrela* por excelência. Há uma "lenda" sobre ele: dizem que na década de 1980 ele visitou em incógnito a cidadezinha de origem de sua mãe, permanecendo em sua *limousine* para não ser pego em lágrimas. Todos os anos, em agosto, Lumarzo o relembra no evento **Hello Frank**. Também é descendente de *lígyes* de Favale di Malvaro (Gênova) **Pepe Mujica**, sendo seu nome completo José Alberto Mujica Cordano, o "presidente camponês" do Uruguai. Ele prestou homenagem às suas origens migrantes com longas lutas contra a pobreza e doando grande parte do seu salário como presidente



Renzo Piano

con grande affetto da tutto il paese. Rivoluzionario fu anche, negli Stati Uniti, **George Moscone**, senatore della California e sindaco di San Francisco, nato nel 1929 da una famiglia originaria di Fontanarossa (Genova). Prese le difese di Harvey Milk, primo politico americano dichiaratamente gay, e questo gli costò la vita. La sua storia compare nel pluripremiato film *Milk* con Sean Penn. Rosaria Maria Segale, nata a Cigagna nel 1850, emigrò da bambina a Cincinnati e negli Usa prese i voti divenendo **Sister Blandina**. Dedicò la sua vita alle missioni di frontiera, tra i nativi Apaches e Comanche abbandonati in uno stato di miseria, guadagnandosi la fama di "suora del Far West".

COLOMBO E I PIONIERI D'OLTREOCEANO Ma veniamo a lui, certamente il ligure più conosciuto al mondo, l'esploratore per eccellenza, **Cristoforo Colombo**. Nonostante ci siano diverse teorie circa la sua provenienza, la più accreditata è che nacque a Genova nel 1451, con un sogno nel cuore: andare per mare. Riuscì a persuadere Isabella I di Castiglia, la regina di Spagna, a finanziare il suo viaggio verso "le Indie" per assicurare l'entrata della Spagna nel commercio delle spezie. Il 12 ottobre 1492 è una data capitale della storia del

para instituições de caridade. Em 2015, no seu aniversário de 80 anos, quis presentear-se com uma viagem em busca de suas raízes na terra de sua mãe, e foi acolhido com muito carinho por toda a cidade. Nos Estados Unidos também foi um revolucionário **George Moscone**, senador pela Califórnia e prefeito de São Francisco, nascido em 1929 de uma família originária de Fontanarossa (Gênova). Ele defendeu Harvey Milk, o primeiro político americano assumidamente gay, e isso lhe custou a vida. Sua história aparece no premiado filme *Milk*, estrelado por Sean Penn. Rosaria Maria Segale, nascida em Cigagna, em 1850, emigrou ainda criança para Cincinnati e fez os votos nos EUA, tornando-se **Sister Blandina**. Ela dedicou sua vida às missões de fronteira, entre os apaches e comanches nativos, abandonados em estado de miséria, ganhando a reputação de "freira do Velho Oeste".

COLOMBO E OS PIONEIROS ALÉM DO OCEANO

Mas vamos a ele, certamente o *ligure* mais conhecido do mundo, o explorador por excelência, **Cristóvão Colombo**. Embora existam várias teorias sobre as suas origens, a mais aceita é que tenha nascido em Gênova, em

I marinai e gli altri: la tavola dei viaggiatori

Os marinheiros e os outros: a mesa dos viajantes

Arrivato il momento di pranzare, in Liguria siederai (idealmente) a tavola con pescatori e marinai stanchi dopo un lungo viaggio, contadini di buon appetito e persino con i Dogi di Genova. Per stuzzicare la fame non c'è niente di meglio delle frittelle locali: i **cuculli**, "pallette" di farina di ceci, e i **frisceu** con farina bianca. Tradizionalmente, questi ultimi erano i protagonisti di un simpatico scherzo che i falegnami tendevano il 19 marzo per la festa di San Giuseppe (patrono della categoria): venivano offerti a chi entrava in bottega, ma al malcapitato di turno ne sarebbe capitato uno ripieno di ovatta e segatura. Un altro *must* dell'aperitivo è l'**oliva taggiasca**, che prende il suo nome dal paese di Taggia (Imperia).

Troverai l'aroma delle rinomate olive liguri anche nell'olio extravergine, uno dei tesori del territorio; nel **DOP Riviera Ligure** potrai riconoscere diverse varianti di cultivar, dalla Taggiasca alla Lavagnina, dalla Mortina alla Razzola, dall'Arnasca alla Colombaia. Tra gli appuntamenti dedicati, a novembre a Imperia c'è **OliOliva**, la festa dell'olio nuovo. Per uno spuntino mentre ti perdi tra i caruggi della Superba, la compagna ideale è la **focaccia genovese**, dai buchi unti e profondi: per un'esperienza da vero genovese gustala anche per la colazione, con un buon cappuccino, tra le banchine del porto. Una sua degna *competitor* è la **focaccia di Recco**, farcita di stracchino o **prescinsêua** (un formaggio molle a marchio IGP). L'ultima domenica di maggio, in paese a celebrarla c'è una **Festa della focaccia** (www.focacciadirecco.it). Prende il suo nome dalla farina di ceci la

Chegada a hora do almoço, na Ligúria você vai se sentar (idealmente) à mesa com pescadores e marinheiros cansados após uma longa viagem, agricultores com bastante apetite e até com os Doges de Gênova.

Para despertar a fome, não há nada melhor do que as panquecas fritas locais: os **cuculli**, "bolinhas" de farinha de grão de bico e os **frisceu** com farinha branca. Tradicionalmente, estes últimos eram os protagonistas de uma simpática brincadeira que os carpinteiros faziam no dia 19 de março para a festa de São José (padroeiro da categoria): eram oferecidos a quem entrasse na oficina, mas um deles, azarado, receberia um recheado de algodão e serragem. Outro ponto forte do aperitivo é a **oliva taggiasca** (típica azeitona ligure de sabor marcante), que leva o nome da cidade de Taggia (Imperia).

Você encontrará o aroma das famosas azeitonas da Ligúria também no azeite extra virgem, um dos tesouros da região; no **DOP Riviera Ligure** você poderá reconhecer diferentes variantes na forma do cultivo, desde a Taggiasca até a Lavagnina, de Mortina à Razzola, de Arnasca até a Colombaia. Entre os eventos dedicados, em Imperia, em novembro, acontece o **OliOliva**, a festa do azeite novo.

Para um lanche enquanto passeia e se perde pelas ruelas da Soberba, a companhia ideal é a **focaccia genovesa**, com furos profundos e gordurosos: para uma *experience* verdadeiramente genovesa, saboreie-a também no café da manhã, com um bom cappuccino, entre as docas do porto. Uma digna *competitor* é a **focaccia di Recco**, recheada com *stracchino*



Farinata

farinata: si dice sia nata a bordo di una nave a causa di una tempesta che rovesciò i barili di olio e farina. La trovi nelle tipiche *sciamadde* del centro storico di Genova, ma anche altrove nelle diverse varianti locali. Con la farina di ceci si prepara anche la **panissa**, una "cornucopia" di bocconcini fritti e croccanti, regina dello *street food*.

Chiudi in bellezza con i **grattafin**, ravioloni di sfoglia fritti: li troverai senz'altro a Levante, da cui provengono, e in tutta la Riviera di Levante. Puoi accompagnare queste sfiziosità con il **Chinotto di Savona**, una bevanda presidio Slow Food piacevolmente amara, fatta con l'agrume originario della Cina importato nello Stivale nel Cinquecento, si dice, da un navigatore savonese.

Giunti ai primi, è d'obbligo cominciare dal "doge" assoluto della cucina ligure, il pesto genovese, una delle salse più conosciute a livello internazionale.

A Genova gli hanno (giustamente) dedicato un **Campionato mondiale** (www.pestochampion-

(queijo fresco cremoso) ou **prescinsêua** (um queijo mole de marca IGP). No último domingo de maio, a cidade a celebra com uma **Festa della focaccia** (www.focacciadirecco.it).

A **farinata** leva o nome da farinha de grão de bico: dizem que foi criada a bordo de um navio devido a uma tempestade que derrubou os barris de azeite e farinha. Pode encontrá-la nas típicas *sciamadde* (pequenos ambientes com forno para pequenos lanches) do centro histórico de Gênova, mas também noutros locais com diferentes variações locais. A **Panissa** também é preparada com farinha de grão de bico, uma "cornucopia" de petiscos fritos e crocantes, a rainha da *street food*.

Termine em grande estilo com os **gratfin**, raviólis de massa folhada frito: certamente os encontrará em Levante, de onde vêm, assim como em toda a Riviera de Levante.

Você pode acompanhar essas iguarias com o **Chinotto di Savona**, uma bebida agradavelmente amarga protegida pelo Slow Food, feita com uma fruta cítrica originária da China, que dizem ter sido importada para o país no século XVI, por um navegador de Savona.

ship.it). L'ingrediente protagonista del piatto è il **Basilico genovese DOP**, da "pestare" (da cui il nome) rigorosamente cruo com il mortaio. La sua patria d'origine è, per tradizione, il quartiere di Prà, ma nel tuo viaggio ti capiterà di incrociare profumati campi di basilico lungo tutto il versante a mare e in varie zone dell'entroterra (come il Tigullio). Mescolato con pinoli, aglio, olio extravergine, parmigiano e formaggio sardo stagionato, è l'emblema degli scambi mercantili della regione. Ideali con la mitica salsa verde sono le **trofie**, un formato arricciato a forma di truciolo di



Pesto genovese

Chegados aos primeiros pratos, é obrigatório começar pelo "doge" absoluto da cozinha da Ligúria, o pesto genovês, um dos molhos internacionalmente mais conhecidos.

Em Gênova dedicaram-lhe (com razão) um **Campeonato Mundial** (www.pestochampionship.it). O ingrediente principal do molho é o **Manjeriço genovês DOP**, que deve ser "batido" (daí o nome pesto advindo de pestare = pisotear) estritamente cru no pilão. A sua terra natal é, tradicionalmente, o bairro de Prà, mas durante a sua viagem você encontrará perfumados campos de manjeriço ao longo de toda a orla marítima e em várias áreas do interior (como Tigullio). Misturado com pinhões, alho, azeite extra virgem, parmesão e queijo curado da Sardenha, é o emblema das trocas mercantis da região.

Ideais para acompanhar o lendário molho verde temos as **trofie**, um formato enrolado em forma de lâmpada de madeira, as **trenette**, os **testaroli** cozidos em pratos de terracota e os **croxetti** ou **corzetti**. Você reconhecerá estes últimos pela aparência que lembra uma moeda: já foram reservados às famílias nobres e eram gravados um por um com os brasões da família; se você retornar à Itália porque recebeu um convite para o casamento de um parente seu, saiba que poderá encontrá-los no almoço de casamento, marcados com as iniciais dos noivos. Os **pansoti** recheados (e, portanto, "barrigudos") combinam bem com o molho de nozes, enquanto os **ravioli di borragine** ficam perfeitos com o **tocco**, um molho de carne que precisa cozinhar horas e horas com extrema paciência.

Uma torta salgada que não pode faltar na Páscoa é a **Torta Pasqualina**, feita com ovos, queijos e acelga, ou na variante com alcaçofras locais (a conceituada **Alcachofra de Albenga DOP**).

Entre os segundos pratos, o grande protagonista é o pescado, numa homenagem à vocação marítima da região. Você encontrará as finas **anchovas** em muitas receitas: **recheadas**, em **bagnun** ou em **buridda**, uma excelente sopa de

legno, le **trenette**, i **testaroli** cotti in testi di terracotta e i **croxetti** o **corzetti**. Riconoscerai questi ultimi dal loro aspetto che richiama una moneta: un tempo erano riservati ai casati nobiliari, e venivano incisi uno a uno con gli stemmi delle famiglie; se torni in Italia perché hai ricevuto un invito al matrimonio di qualche tuo parente, sappi che potresti trovarla nel pranzo nuziale, segnata con le iniziali degli sposi. I **pansoti** ripieni (e quindi "panciuti") si abbinano alla salsa di noci, mentre i **ravioli di borragine** sono perfetti con il **tocco**, un sugo di carne da cucinare per ore e ore con pazienza estrema. Una torta salata che non può mancare a Pasqua è la **torta pasqualina**, fatta con uova, formaggi e bietole, o nella variante con i carciofi locali (rinomato il **Carciofo di Albenga DOP**). Tra i secondi, il grande protagonista è il pesce-ato, in omaggio alla vocazione marinara della regione. Troverai le sottili **acciuغه** in molte ricette: **ripiene**, in **bagnun** o nella **buridda**, una superba zuppa di pesce.

Sono a base di merluzzo, poi, il **baccalà alla ligure** e lo **stoccafisso**, servito con pinoli, noci, nocciole, olive e amaretti nella famosa ricetta di Badalucco, il borgo che secondo la leggenda riuscì a resistere a un lungo assedio saraceno proprio grazie alle scorte di pesce essiccato. Baccalà o stoccafisso sono alla base del **brandacujun**, piatto dall'etimologia discussa, e non immune da battute per via del chiaro riferimento agli attributi maschili: c'è chi sostiene che rimandi al modo con cui i marinai mantecavano il piatto, ponendo la casseruola tra le gambe. Tra i secondi di carne, la **cima** è l'emblema della cucina di una volta, pensata per far bella figura con i commensali pur non potendosi permettere una grande spesa: la carne vera e propria è infatti contenuta in una sottile striscia di pancina di vitello, ma al suo interno è un **mix** di frattaglie, uova e verdure a farla da padrone (e anche queste, in tempo di ristrettezze, venivano variamente bilanciate a seconda delle possibilità).

Famoso anche il **coniglio alla ligure**, tipico della zona del Ponente, condito con olive taggiasche, pinoli e bagnato nel vino locale.

peixe.

Também à base de bacalhau estão o **bacalhau curado no sal à moda da Ligúria** e o **bacalhau exsiccado**, servido com pinhões, nozes, avelãs, azeitonas e amaretti, conforme a famosa receita de Badalucco, o vilarejo que, segundo a lenda, conseguiu resistir a um longo assedio dos sarracenos exatamente graças aos caldos do peixe exsiccado. O bacalhau curado no sal ou o bacalhau exsiccado são a base do **brandacujun**, prato de etimologia controversa, e não imune a piadas pela clara referência aos atributos masculinos: há quem defenda que se refere à forma como os marinheiros temperavam o prato, segurando a panela entre as pernas. Entre os segundos pratos de carne, a **cima** - o topo - é o emblema da cozinha do passado, pensado para causar uma boa impressão nos convidados, mesmo não podendo arcar com grandes despesas: a verdadeira carne está, de fato, contida numa fina tira de barriga de vitela, mas por dentro é uma **mistura** de miudezas, ovos e vegetais que domina a cena (e até estes ingredientes também, em tempos de dificuldades, foram equilibrados de várias maneiras de acordo com as possibilidades). Também é famoso o **coelho a moda da Ligúria**, típico da zona de Poente, temperado com azeitonas **Taggiasche**, pinhões e embebido em vinho local.

Há um prato, porém, que mais do que qualquer outro lhe falará "sobre você": o assado à moda da Ligúria! Sim senhor: desde meados do século XX, nos restaurantes da Riviera já era encontrada a versão local do clássico churrasco sul-americano: um vestígio concreto - e saboroso - da viagem de retorno dos emigrantes além do oceano. Nada de estranho, portanto, se você se deparar em uma das inúmeras **Sagre dell'asado** (festivais de churrasco), como os de San Colombano Certenoli (Gênova), Piana Battolla (La Spezia) e Sestri Levante (Gênova).

Enquanto isso, nas pastagens de montanha ao longo dos Alpes Marítimos da Ligúria, nasce a "**cozinha branca**", rigorosamente sazonal e no



Pandolce genovese

C'è un piatto, però, che più di ogni altro ti parlerà "di te": l'asado ligure! Sissignori: sin da metà Novecento nei ristoranti della Riviera si trovava la versione locale della classica grigliata del Sud America: una traccia concreta - e gustosa - del viaggio di ritorno degli emigranti d'oltreoceano. Nulla di strano, quindi, se ti imbattevi in una delle numerose **Sagre dell'asado**, come quelle di San Colombano Certenoli (Genova), Piana Battolla (La Spezia) e Sestri Levante (Genova). Mentre nelle malghe arroccate sulle Alpi liguri marittime nasce la "**cucina bianca**", rigorosamente di stagione e a chilometro zero data la difficoltà degli spostamenti: tra questi la **streppe e caccia là**, un piatto corroborante a base di formaggio **bruss**, ideale per ritemperare i pastori in tempo di transumanza. Una spezia che va bene su tutti i piatti liguri è lo **zafferano**, che non a caso qui ha una storia antichissima, databile già dal medioevo. Negli ultimi anni, dopo un lungo tempo di abbandono, molte piccole aziende si sono impegnate a recuperare la coltura. Lo sapevi? Da queste parti troverai "super vini", o meglio "vini eroici": così si chiamano quelli nati lungo i terrazzamenti delle colline a picco sul mare. Sarà un piacere degustare l'autoctono **Rossese DOC** color rubino in uno dei "**rock village**" della Val Nervia. Il **DOC Riviera di Ponente** si esprime in diversi vitigni, mentre è legato alla sola provincia di Imperia l'**Ormeasco di Pornassio DOC**. Nella Riviera di Levante sono celebri i vini "giovani" dagli aromi

quilometro zero, dada a difficoltà da viaggio: entre esta destaca-se a **streppe e caccia là**, um prato revigorante à base de queijo **bruss**, ideal para fortalecer pastores durante a transumância. Uma especiaria que combina bem com todos os pratos da Ligúria é o **açafrão**, que não é por acaso que aqui tenha uma história muito antiga, que remete à Idade Média. Nos últimos anos, após um longo período de abandono, muitas pequenas empresas comprometeram-se em recuperar o seu cultivo. Você sabia disso? Por aqui encontrará "super vinhos", ou melhor, "vinhos heroicos": assim são chamados os vinhos que nascem nos terraços recortados nas colinas em ribancieiras acima do mar. Será um prazer degustar o vinho nativo **Rossese DOC** de cor rubi em um dos "**rock village**" da Val Nervia. O **DOC Riviera di Ponente** é expresso em diferentes vinhedos, enquanto o **DOC Ormeasco di Pornassio** está ligado apenas à província de Impéria. Na Riviera de Levante são famosos os vinhos "jovens", de aromas mediterrâneos, reunidos na marca **Colli di Luni**, assim como o **Colline di Levante DOC**. Na região também há uma famosa vinícola social. Como não falar com vocês também sobre os vinhos brancos das Cinque Terre, para serem degustados estritamente em frente ao mar. Entre estes o **Schiachetrà DOC** merece um lugar especial, um fino vinho *passito* (feito de uva passa) que acompanha bem as sobremesas tradicionais.

mediterranei, riuniti nel marchio **Colli di Luni**, come il **Colline di Levante DOC**. Nella zona si trova anche una famosa cantina sociale. Come non parlarti, poi, dei bianchi delle Cinque Terre, da sorseggiare rigorosamente fronte mare. Tra questi, un posto a parte merita lo **Schiachetrà DOC**, un pregiato passito che si sposa con i dolci della tradizione. Ed eccoci giunti, appunto, al "forno dei nonni", pronto a regalarti delizie dal sapore d'infanzia. Cominciamo dal **pandolce genovese**, anche detto "pane del marinaio", un *must* delle feste natalizie con cui oggi, tuttavia, ci si coccola tutto l'anno. Secondo la tradizione deve essere portato in tavola dal più giovane della famiglia, mentre il più anziano lo taglia a fette, recitando un augurio per la tavolata. Ne esistono due versioni, una alta e una bassa: nel dubbio, ti consigliamo di assaggiarle entrambe. Sono di frolla anche i **cobelletti**, pasticcini a forma di "cappelletti" tipici della zona di Rapallo (Genova). A Sarzana (La Spezia) e dintorni trovi la **spungata**, una profumata torta dal cuore di marmellata, frutta secca, miele, aromi e spezie: sarà bello portarla in dono ai tuoi parenti durante le feste natalizie, seguendo gli antichi costumi. C'è il sapore dei boschi dell'entroterra nella **pinolata** tipica di Santo Stefano d'Aveto, preparata con i pinoli. Ha un autore riconosciuto, ma è ormai parte della tradizione, la **torta sacripantina**, ideata da Giovanni Preti nel 1851 e dedicata a Sacripante, un eroe dell'*Orlando furioso* di Ludovico Ariosto. Croce e delizia dei più golosi è poi la vasta scelta di biscottini locali, come i **baci di Alassio**, i **canestrelli di Torriglia**, o ancora gli **amaretti di Sassello**. La lavanda è uno dei più classici profumi di una volta, e rinomata è quella della zona di Imperia. Qui è anche l'ingrediente di molti dolci tradizionali, come i **biscotti alla lavanda** da accompagnare con tè e tisane, essenze e distillati. Un morso dolce per accompagnare la tua passeggiata? Il gelato "**Pinguino**", divenuto ormai un prodotto dell'industria dolciaria italiana ma nato nella gelateria Giumin di Genova.

E aqui chegamos precisamente no "forno dos avós", pronto para lhe oferecer delícias com sabor da infância. Vamos começar pelo **pandolce** de Gênova, também conhecido como o "pão do marinheiro", um *must* nas festas de Natal com o qual, porém, hoje em dia nos mimamos durante o ano inteiro. Segundo a tradição, deve ser trazido à mesa pelo mais jovem da família, enquanto o mais velho o corta em fatias, manifestando um desejo especial para todos os presentes à mesa. Existem duas versões, uma alta e outra baixa: em caso de dúvida, recomendamos que experimente as duas. Os **Cobelletti** também são feitos de massa amanteigada, docinhos em forma de "cappelletti" típicos da região de Rapallo (Gênova). Em Sarzana (La Spezia) e arredores é possível encontrar a **spungata**, uma torta perfumada com um coração de geleia, frutas secas, mel, ervas e especiarias: será bom levá-la para presentear os seus familiares durante as festas de Natal, seguindo os antigos costumes. Na **pinolata** típica de Santo Stefano d'Aveto, preparada com os pinhões, encontra-se o sabor dos bosques do interior. Tem autor reconhecido, mas já faz parte da tradição, a **torta Sacripantina**, criada por Giovanni Preti, em 1851, e dedicada ao Sacripante, um herói do *Orlando furioso* de Ludovico Ariosto. Bênção e deleite para quem mais gosta de doces é a vasta seleção de biscoitos locais, como os **Baci di Alassio**, os **canestrelli di Torriglia** ou também os **amaretti di Sassello**. A Lavanda é um dos perfumes mais clássicos do passado, e a da região de Impéria é bem famosa. Aqui é também um ingrediente para muitas sobremesas tradicionais, como os **biscoitos de lavanda**, para acompanhar chás e infusões, essências e aguardentes. Uma doce mordida para acompanhar sua caminhada? O sorvete "**Pinguino**", que já se tornou um produto da indústria confeitaria italiana, mas que nasceu na sorveteria Giumin, em Gênova.

Le feste dei due mondi

Os festivais dos dois mundos

GEN | JAN

LE FESTE DI PROTEZIONE

A gennaio in tutta Italia la tradizione agricola e pastorale del Paese richiede di celebrare Sant'Antonio Abate, il protettore degli animali. Anche in Liguria sono numerosi gli appuntamenti che uniscono i riti della fede ai mercati storici; tra questi, la **Festa di Sant'Antonio** a Deiva Marina (La Spezia) o la **Fiera di Sant'Antonio** a Chiavari (Genova), la più importante del Golfo del Tigullio.

Il 20 del mese, la **Festa di San Sebastiano (01)** a Dolceacqua (Imperia) è una "colorata" occasione di rigenerazione: vedrai in processione una pianta di alloro con falsi frutti fatti di ostie decorate a mano; al termine ognuno può staccarne un ramo donando in cambio un'offerta.

AS FESTAS PROTETIVAS

Em toda a Itália, em janeiro, a tradição agrícola e pastoral do país exige que seja celebrado o Santo Antônio Abade, o protetor dos animais. Também na Ligúria existem inúmeros eventos que combinam os ritos da fé com os mercados históricos; entre estes destaca-se a **Festa di Sant'Antonio** em Deiva Marina (La Spezia) ou a **Fiera di Sant'Antonio** em Chiavari (Gênova), a mais importante do Golfo de Tigullio.

No dia 20, a **Festa di San Sebastiano (01)** em Dolceacqua (Impéria) é uma "colorida" ocasião de regeneração: você verá em procissão uma planta de louro com frutos falsos feitos de hóstias decoradas à mão; no final todos podem destacar um galho dando em troca uma oferenda.



FEB | FEV

MASCHERE E FUOCHI

Febbraio, si sa, è il mese del Carnevale. Nel tuo viaggio in Liguria di certo non puoi perderti **Carnevalöa (02)**, ovvero lo spettacolare Carnevale di Loano. Il tempo della festa si apre con la "consegna delle chiavi" della città al *Beciancin* e alle altre maschere della manifestazione; il fulcro è però la sfilata degli enormi carri allegorici: centinaia di volontari, grandi e piccoli, lavorano tutto l'anno perché la sorpresa riesca bene. Al **Carnevaldeiva** di Deiva Marina i padroni di casa sono lo spadaccino Capitano Spaventa e il popolano Baciccchia dalla Radiccia, protagonisti della sfilata e del corteo dei rioni.

È un appuntamento della fede, ma sa stupire chiunque la **Notte dei Furgari** a Taggia (Imperia): tutto il paese, dal 1626, rievoca la salvezza della città dall'attacco dei Saraceni, quando vennero accesi grandi falò simulando l'immagine di una città già assediata; così, ancora oggi la notte del 12 febbraio viene illuminata dai fuochi e dai *furgari*, fuochi d'artificio di canne di bambù che divengono incredibili razzi di luce nel cielo.

MÁSCARAS E LAREIRAS

Fevereiro, como todos sabem, é o mês do Carnaval. Na sua viagem à Ligúria certamente não pode perder o **Carnevalöa (02)**, ou seja, o espetacular Carnaval de Loano. O momento da celebração começa com a "entrega das chaves" da cidade aos *Beciancin* e às demais máscaras do evento; o ápice, porém, é o desfile de enormes carros alegóricos: centenas de voluntários, grandes e pequenos, trabalham durante o ano todo para garantir que a surpresa seja um sucesso. No **Carnevaldeiva** de Deiva Marina os anfitriões são o espadachim Capitão Spaventa e o plebeu Baciccchia dalla Radiccia, protagonistas do desfile e da procissão dos cortesãos dos bairros.

A **Noite dos Furgari** em Taggia (Impéria) é um encontro de fé, mas pode surpreender qualquer um: desde 1626 toda a cidade reencena a salvação da cidade do ataque dos Sarracenos, quando grandes fogueiras foram acesas simulando a imagem de uma cidade já sitiada; assim, ainda hoje, a noite de 12 de fevereiro é iluminada por fogos de artifício e por *furgari*, fogos de artifício feitos de canas de bambu que se transformam em incríveis clarões de luz no céu.

IL PROFUMO DELLA FEDE

Tra i più suggestivi riti della Settimana Santa in Liguria vi è la **Processione del Venerdì Santo** a Savona (www.processionevenerdisantosavona.it), che solitamente si svolge ad anni alterni, dove sfilano i capolavori artistici della "casse" processionali, che raccontano la vita e la morte di Gesù, e il Reliquiario con un frammento della Croce del Calvario.

Un altro appuntamento religioso molto sentito è il **Falò di San Giorgio (04)** a Portofino (Genova), dedicato al santo patrono: qui potrai vedere le maestose fiamme votive che avvolgono la *penolla*, il tronco di un albero appositamente tagliato cui spetta il compito di segnare le sorti della stagione.

Nel cuore della primavera, i fiori sono ancora protagonisti di **Erba Persa** a Santa Margherita Ligure (Genova), nel parco di Villa Durazzo e in altri meravigliosi spazi verdi, dove potrai anche farti una cultura delle erbe spontanee che profumano il territorio, dalla costa alla montagna.

A FRAGRÂNCIA DA FÉ

Entre os ritos mais evocativos da Semana Santa na Ligúria destaca-se a **Procissão da Sexta-Feira Santa** em Savona (www.processionevenerdisantosavona.it), que geralmente acontece a cada dois anos, onde desfilam as obras-primas artísticas das "caixas" das procissões, que contam a história da vida e da morte de Jesus, e o Relicário com um fragmento da Cruz do Calvário.

Outro evento religioso muito vivenciado é o **Faló di San Giorgio (04)** (uma fogueira) em Portofino (Gênova), dedicada ao santo padroeiro: aqui você pode ver as majestosas chamas votivas que envolvem a *penolla*, o tronco de uma árvore cortada especialmente, que tem a função de marcar o destino da temporada.

Em plena primavera, as flores continuam sendo as protagonistas da **Erba Persa** em Santa Margherita Ligure (Gênova), no parque da Villa Durazzo e em outros maravilhosos espaços verdes, onde também poderá conhecer as ervas espontâneas que perfumam o território, desde a costa até a montanha.



03

FIORI E DELIZIE

Sanremo (Imperia) è conosciuta come "la città dei fiori" per eccellenza. L'ultima domenica di marzo, questa sua vocazione si esprime al meglio in **Corso Fiorito (03)**, la grande sfilata di carri adornati di meravigliose composizioni a tema, che accoglie le proposte di tutti i maestri della Riviera. Resta fino alla fine: tradizione vuole che, a manifestazione conclusa, gli spettatori possano portare a casa un *souvenir* floreale staccato direttamente dai carri!

Se vuoi fare una scorpacciata - letteralmente - della cultura gastronomica della regione, l'appuntamento è a Finalborgo (Savona) per il **Salone dell'Agroalimentare Ligure** (www.saloneagroalimentareligure.org), che trasforma il delizioso paesino in un percorso a cielo aperto attraverso piatti tipici e produzioni di qualità.

FLORES E DELÍCIAS

Sanremo (Impéria) é conhecida como "a cidade das flores" por excelência. No último domingo de março, esta vocação se expressa da melhor forma no **Corso Fiorito (03)**, o grande desfile de carros alegóricos decorados com maravilhosas composições temáticas, que acolhe as propostas de todos os mestres da Riviera. Fique até ao fim: a tradição prevê que, no final do evento, os espectadores possam levar para casa um *souvenir* floral retirado diretamente dos carros alegóricos!

Se pretende se empanturrar - literalmente - pela cultura gastronômica da região, o encontro é em Finalborgo (Savona) durante o **Salone dell'Agroalimentare Ligure** (www.saloneagroalimentareligure.org), que transforma o encantador vilarejo num percurso ao ar livre através dos pratos típicos e dos produtos de qualidade.

70



04

05



MAG | MAI

IL SAPORE DELLA COMUNITÀ

Il sapore autentico della cultura marinara della Liguria è alla **Sagra del pesce (05)** di Camogli, una delle più note della regione e oltre, che da più di settant'anni celebra le tradizioni dei pescatori e rende omaggio al loro patrono, San Fortunato. "Fiuta" la padella monumentale: potrai guadagnare uno dei gustosi assaggi offerti ai visitatori, nel più generoso spirito di comunità.

Tra gli eventi per scoprire le produzioni di qualità della regione ti suggeriamo **Buongiorno Ceramica** ad Albisola, Savona (buongiornoceramica.it), e la **Festa delle Rose** a Busalla, Genova (festadellerosebusalla.it).

Per un viaggio nei riti più antichi non puoi perderti la **Festa "Ra Barca"** a Bajardo (Imperia), che si tiene il giorno della Pentecoste: cuore simbolico della manifestazione è l'innalzamento di un albero tagliato nei boschi vicini al paese, che richiama la cronaca di un amore finito in tragedia, mentre i due amanti si preparavano a fuggire su un veliero.

O SABOR DA COMUNIDADE

O autêntico sabor da cultura marítima da Ligúria está na **Sagra del pesce (05)** (festival do peixe) de Camogli, um dos mais famosos da região e, além disso, há mais de setenta anos celebra as tradições dos pescadores e homenageia o seu padroeiro, San Fortunato. "Cheire" a panela monumental: poderá ga-

nhar uma das saborosas degustações oferecidas aos visitantes, no mais generoso espírito comunitário.

Entre os eventos para descobrir as produções de qualidade da região sugerimos o **Buongiorno Ceramica** em Albisola, Savona (buongiornoceramica.it), e a **Festa delle Rose** em Busalla, Gênova (festadellerosebusalla.it).

Para uma viagem nos ritos mais antigos você não pode perder a **feita "Ra Barca"** de Bajardo (Impéria), realizada no dia de Pentecostes: o coração simbólico do evento é o levantamento de uma árvore cortada no bosque perto da cidade, que relembra a crônica de um amor que terminou em tragédia, enquanto os dois amantes se preparavam para fugir num veliero.

72



06

GIU | JUN

GUARDANDO IL MARE

Se viaggi in estate avrai modo di incrociare molte feste dedicate al legame con le comunità d'oltreoceano. A giugno, a Favale di Malvaro (**06**) (Genova) - nel paese che ha dato le radici ad Amedeo Peter Giannini, fondatore della Bank of America - trovi la **Giornata degli italiani all'estero**, tra incontri, musica e un "Premio Radici".

Il 24 giugno Genova torna a condividere la sua anima più antica e popolare nella **Festa di San Giovanni Battista**, il patrono della città. La notte della vigilia avrai l'occasione di scoprire i miti e le leggende della Genova antica unendoti al *Ghost Tour*; a mezzanotte l'appuntamento è in Piazza Matteotti per la tradizionale accensione del falò, mentre il giorno della festa protagonista è la processione delle "Casacce" che si ferma al Porto Antico per la benedizione del mare, "fratello" della città.

OLHANDO PARA O MAR

Se você viajar no verão terá a oportunidade de conhecer muitas festas dedicadas ao vínculo com comunidades italianas no estrangeiro. Em junho, em Favale di Malvaro (**06**) (Gênova) - na cidade que deu origem a Amedeo Peter Giannini, fundador do Bank of America - você encontrará a **Giornata degli italiani all'estero** (o Dia dos Italianos no Exterior), que prevê encontros, música e um "Prêmio Radici".

No dia 24 de junho, Gênova volta a compartilhar a sua alma mais antiga e popular na **Festa di San Giovanni Battista**, o padroeiro da cidade. Na noite anterior você terá a oportunidade de descobrir os mitos e as lendas da antiga Gênova participando do Ghost Tour; à meia-noite o encontro é na Piazza Matteotti para o tradicional rito de acendimento da fogueira, enquanto no dia da celebração a protagonista é a procissão das "Casacce" que acaba no Porto Antigo para a bênção do mar, o "irmão" da cidade.

73



AGO | AGO

ECHI DA LONTANO

Anche ad agosto non mancano le manifestazioni dedicate alle "storie dei due mondi". Una **Festa dell'emigrante** a contatto con la natura è quella di Veppo, frazione di Rocchetta di Vara (La Spezia), che richiama i liguri in patria e oltreoceano nel boschetto del Roccolo. A Lavagna (Genova) il 14 agosto non potrai sottrarti al grande gioco della **Torta dei Fieschi (08)** (www.tortadeifieschi.com), che ricorda le nozze tra il conte Opizzo Fieschi e Bianca de' Bianchi, quando fu offerta a tutti una gigantesca torta: così, ancora oggi puoi ambire alla tua fetta.

ECOS VINDOS DE LONGE

Mesmo em agosto não faltam eventos dedicados às "histórias dos dois mundos". A de Veppo, aldeia de Rocchetta di Vara (La Spezia), é uma **Festa dell'emigrante** em contato com a natureza, que atrai os lígures da Itália e os que estão além do oceano para o pequeno bosque de Roccolo. Em Lavagna (Gênova), no dia 14 de agosto, você não poderá escapar do grande jogo da **Torta dei Fieschi (08)** (www.tortadeifieschi.com), que relembra o casamento entre o Conde Opizzo Fieschi e Bianca de' Bianchi, quando foi oferecido a todos uma torta gigantesca: então, ainda hoje, você pode aspirar à sua fatia.

LUG | JUL

SPECCHI D'OLTREOCEANO

Tra le manifestazioni dedicate agli emigranti, a luglio c'è la **Festa del Perù e dei liguri nel mondo** di Chiavari (Genova), in occasione della quale vengono organizzate anche visite guidate alla scoperta dei Consolati sudamericani in città. A Costa d'Oneglia (Imperia) ti sembrerà di essere oltreoceano con la **Festa della bandiera argentina (07)**, che si tiene tra fine giugno e i primi di luglio nel paese d'origine del generale Manuel Belgrano, suo creatore. Un altro appuntamento che unisce i due mondi dei liguri è il **Festival itinerante di tango argentino**, aperto ai *tangueri* di ogni dove. Mentre tra le fiere dei prodotti tipici, a luglio trovi il **Festival della Cabannina** a Serrà Riccò (Genova) dedicato alla razza bovina autoctona ligure.

ESPELHOS ALÉM DO OCEANO

Entre os eventos dedicados aos emigrantes, em julho acontece a **Festa del Perù e dei liguri nel mondo** em Chiavari (Gênova), nesta ocasião também são organizadas visitas guiadas para conhecer os Consulados Sul-Americanos na cidade. Em Costa d'Oneglia (Impéria) você vai sentir como se estivesse no exterior na **Festa della bandiera argentina (07)**, que acontece entre o final de junho e o início de julho na cidadezinha de origem do General Manuel Belgrano, seu criador. Outro evento que une os dois mundos dos lígures é o **Festival itinerante di tango argentino**, aberto aos *tangueros* de todos os lugares. Enquanto isso, entre as feiras de produtos típicos, em julho você encontrará o **Festival della Cabannina** em Serrà Riccò (Gênova) dedicado à raça bovina nativa da Liguria.



SET | SET

I MESTIERI DI UNA VOLTA

Settembre è il mese della vendemmia, e a Vezzano Ligure (La Spezia) festeggiano questa tradizione con il **Palio dei rioni vezzanesi**, che si gioca attorno alla "gara dei vendemmiatori": gruppi di coraggiosi si sfidano a produrre la maggior quantità di mosto pigiando l'uva a piedi nudi, alla maniera di una volta.

Nel piccolo borgo di Valbrevenna (09) (Genova) **Mundantigü** rinnova le tradizioni antiche, i mestieri e i sapori della vita nella vallata, con un corteo di carri d'epoca trainati da buoi e cavalli e laboratori artigianali per imparare.

AS PROFISSÕES DE ANTIGAMENTE

Setembro é o mês da vindima, e em Vezzano Ligure (La Spezia) celebra-se esta tradição com o **Palio dei rioni vezzanesi** (uma disputa medieval entre os bairros dos cortesões de Vezzano), que se gira entorno da "competição dos vindimadores": grupos de pessoas corajosas desafiam-se entre si, para produzir a maior quantidade de mosto pisoteando as uvas com os pés descalços, à moda antiga.

No pequeno vilarejo de Valbrevenna (09) (Gênova) **Mundantigü** renova antigas tradições, artesanato e sabores da vida no vale, com uma procissão de carroças antigas puxadas por bois e cavalos e oficinas de artesanato para poder aprender.

09



10



OTT | OUT

RITI E RADICI

Nel solco della tradizione, a Santo Stefano d'Aveto (Genova), alla fine del mese le mandrie bovine tornate dai pascoli di montagna vengono accolte nella **Festa della transumanza (10)**. Nello stesso periodo a Recco (Genova) si rinnova la **Festa delle babacce**, che richiama l'antico culto dei morti tra zucche e rape intagliate.

Ottobre è anche il mese dei sapori d'autunno, e tra questi ti segnaliamo la **Sagra della Castagna** a Cicagna (Genova) e la **Festa Nazionale del Tartufo** di Millesimo (Savona).

RITOS E RAÍZES

Seguindo a tradição, em Santo Stefano d'Aveto (Gênova), no final do mês, os rebanhos bovinos que regressam das pastagens de montanha são recebidos na **Festa della transumanza (10)**.

No mesmo período, em Recco (Gênova), é renovada a **Festa delle babacce**, que relembra o antigo culto aos mortos entre abóboras e nabos esculpados.

Outubro também é o mês dos sabores outonais, e entre elas destacamos a **Festa da Castagna** em Cicagna (Gênova) e a **Festa Nazionale del Tartufo** (da trufa) em Millesimo (Savona).



NOV | NOV

ANDATA E RITORNO

In molti paesi all'inizio del mese si festeggia il Ben dei morti o **Ben d'i morti**, come a Bolano (La Spezia), dove la notte dell'1 novembre ci si prepara ad accogliere le anime degli antenati con una processione dei bambini vestiti di bianco e una grande tavolata allestita in piazza.

Per scoprire il territorio con un po' di adrenalina puoi andare ad Albenga (Savona) per il **Giro dei Monti savonesi storico (11)** (www.girodeimontisavonesistorico.it), un rally che richiama molti fantasiosi equipaggi di appassionati.

IDA E VOLTA

Em muitas cidadezinhas no início do mês celebra-se o bem dos mortos ou **Ben d'i morti**, como em Bolano (La Spezia) onde na noite de 1º de novembro as pessoas se preparam para receber as almas dos antepassados com uma procissão em que as crianças estão vestidas de branco e uma grande mesa é montada na praça.

Para descobrir o território com um pouco de adrenalina, e possível ir até Albenga (Savona) para o **Giro dei Monti savonesi storico (11)** (a volta histórica das montanhas no entorno de Savona) (www.girodeimontisavonesistorico.it), um rally que atrai muitas equipes imaginativas de apaixonados.

DIC | DEZ

IL PRESEPE DA GUINNESS

In Italia troverai ovunque il segno commovente del Natale rappresentato nella tradizione dei presepi. Ma in Liguria ce n'è uno da Guinness: il **Presepe di Maranola (12)** (La Spezia) è infatti riconosciuto come il più grande al mondo. Nato dal genio di Mario Andreoli, lo spettacolare allestimento illumina l'intera collina con migliaia di lampadine e centinaia di figurini a grandezza naturale fatti di materiale riciclato. Tipico è anche il **Presepe di Pentema**, frazione di Torriglia (Genova), che ambienta la Natività tra le aie, gli archi e i vicoli del borgo.

In diversi luoghi della regione la vigilia di Natale (a Pietra Ligure, Savona, la domenica precedente) la cerimonia del **Confuoco** - o *Confeugo* - prepara buoni auspici per il nuovo anno, bruciando un tronco d'alloro.

Infine, per gli amanti del "ballo dei due mondi" a dicembre c'è **Genova Tango Festival**.

O PRESÉPIO DO GUINNESS

Na Itália você encontrará por toda parte o comovente sinal do Natal representado por meio da tradição dos presépios. Mas na Ligúria existe um que é digno do Guinness: o **Presepe di Maranola (12)** (La Spezia) é de fato reconhecido como o maior do mundo. Nascido do gênio de Mario Andreoli, a espetacular exposição ilumina a inteira colina com milhares de lâmpadas e centenas de figuras em tamanho natural feitas de material reciclado. Também é típico o **Presepe di Pentema**, vilarejo de Torriglia (Gênova), que encena o presépio entre os currais, os arcos e as vielas do vilarejo.

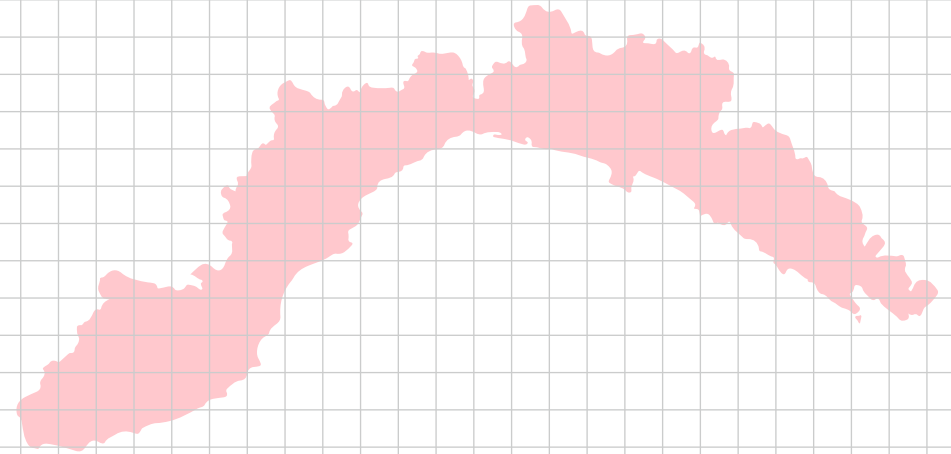
Em vários locais da região, na véspera de Natal (em Pietra Ligure e Savona, no domingo anterior), a cerimônia **Confuoco** - ou *Confeugo* - prepara bons votos de ano novo queimando um tronco de louro.

Por fim, para os amantes da "dança dos dois mundos" em dezembro acontece o **Genova Tango Festival**.



Traccia il tuo itinerario

Defina seu itinerario



02

Umbria

Umbria. Un cantico di bellezza

Úmbria. Um cantico de beleza

In Umbria giungi nel cuore verde d'Italia, una terra di pace e quiete sorvegliata dalle colline e dai monti, esattamente al centro dello Stivale.

Lontana dai confini e dal mare, la storia di questa regione è scandita piuttosto dai movimenti della fede, di cui ovunque potrai scorgere le tracce tra chiese, eremi e monasteri, e dall'orgoglio laico dei piccoli centri.

Un ritmo lento e misurato condurrà il tuo viaggio, tra borghi medievali e cittadine a misura d'uomo che compongono un affresco armonico con il paesaggio naturale. Potrai rigenerarti al cospetto della **Cascata delle Marmore**, scoprire la "civiltà dell'acqua" sul **Lago Trasimeno** e sul **Lago di Piediluco**, respirare a pieni polmoni sul **Monte Cucco** e sul **Monte Subasio**, abbracciati dai rispettivi Parchi Naturali, e tanto altro ancora. L'Umbria ha un cuore tranquillo che, però, sa anche battere il tempo del contemporaneo, con manifestazioni di riferimento in Italia e nel mondo come il **Festival dei Due Mondi** di Spoleto, **Umbria Jazz** e il Festival del Giornalismo. Tra i più antichi abitanti di queste terre vi sono gli Umbri (da cui il toponimo della regione) che lasciarono ai posteri le **Tavole eugubine** ritrovate a Gubbio e definite dall'eminente linguista Giacomo Devoto «il più importante testo rituale di tutta l'antichità classica»; oggi sono custodite al **Museo Civico del Palazzo dei Consoli**.

Numerose sono poi le tracce dei *competitor* degli Umbri, gli Etruschi. A Perugia, l'**Arco Etrusco** è la più imponente porta monumen-

Na Úmbria você chega ao coração verde da Itália, uma terra de paz e tranquilidade vigiada por colinas e montanhas, exatamente no centro do país.

Longe das fronteiras e do mar, a história desta região é marcada principalmente pelos presença da fé, da qual podem ser percebidos vestígios por todo o lado, entre igrejas, locais ermos e mosteiros, assim como também pelo orgulho laico das pequenas localidades.

Um ritmo lento e comedido vai conduzir sua viagem, entre vilarejos medievais e cidadezinhas de que oferecem qualidade de vida para seus habitantes, que compõem um cenário harmonioso com a paisagem natural. Poderá regenerar-se em frente à **Cascata delle Marmore**, descobrir a "civilização da água" no **Lago Trasimeno** e no **Lago Piediluco**, respirar profundamente no **Monte Cucco** e no **Monte Subasio**, abraçados pelos seus respectivos Parques Naturais, e muito mais. A Úmbria tem um coração tranquilo que, no entanto, também sabe bater no ritmo do contemporâneo, com eventos de referência para a Itália e o mundo como o **Festival dei Due Mondi** em Spoleto, o **Umbria Jazz** e o Festival de Jornalismo. Entre os mais antigos habitantes destas terras encontram-se os Umbros (daí o topônimo da região) que deixaram para a posteridade as **Tavole eugubine** (Tábuas Eugubinas – texto reportado sobre pedra) encontradas em Gubbio e definidas pelo eminente linguista Giacomo Devoto como «o texto sobre ritual mais importante de toda a antiguidade clássica»; hoje eles estão guardadas no **Museo Civico del Palazzo**

tale dell'Etruria antica; a Orvieto, a stupirti sarà invece il "mondo di sotto", scoperto per caso negli anni Settanta: è un immenso labirinto di cunicoli, gallerie e cisterne che puoi scoprire nel percorso **Orvieto Underground** (www.orvietounderground.it).

I Romani divennero i successivi protagonisti di queste terre. È vasta la loro eredità, ma ci preme segnalarti quelle opere che più di altre raccontano "la storia di tutti", come la **Via Flaminia**, che congiungeva Roma a Rimini attraversando buona parte dell'Umbria, l'imponente **Ponte di Augusto** nei pressi di Narni, che costituiva uno dei passaggi strategici, o ancora il **Ponte delle Torri** a Spoleto, un grandioso acquedotto, una delle più grandi costruzioni dell'età antica.

Con la dominazione dei Longobardi prese corpo il Ducato di Spoleto, che avrebbe acquisito un'identità distintiva nei secoli. In città, l'antichissima **Basilica di San Salvatore** (le cui origini risalgono al IV-V secolo) fa parte del sito seriale UNESCO "I Longobardi in Italia" (longobarditalia.it).

Dal Duecento in avanti, l'eredità del Ducato fu acquisita dallo Stato Pontificio, che

dei Consoli.

Existem também inúmeros vestígios dos *concorrentes* dos Umbros, os Etruscos. Em Perugia, o **Arco Etrusco** é o portão monumental mais imponente da antiga Etrúria; em Orvieto, o que o surpreenderá será o "mondo debaixo", descoberto por acaso nos anos setenta: é um imenso labirinto de túneis, galerias e cisternas que você poderá descobrir no percurso do tour **Orvieto Underground** (www.orvietounderground.it).

Os romanos tornaram-se os protagonistas subsequentes dessas terras. O seu legado é vasto, mas é importante destacar aquelas obras que mais do que outras contam "a história de todos", como a **Via Flaminia**, que ligava Roma a Rimini atravessando boa parte da Úmbria, o imponente **Ponte di Augusto** perto de Narni, que constituía uma das passagens estratégicas, ou também a **Ponte delle Torri** em Spoleto, um aqueduto grandioso, uma das maiores construções da antiguidade.

Com o domínio dos Longobardos, foi criado o Ducado de Spoleto, que iria adquirir uma identidade de destaque ao longo dos séculos. Na cidade, a antiga **Basilica di San Salvatore**

caratterizzò il territorio nei secoli successivi, sostanzialmente sino all'Unità d'Italia. Nel borgo del Ternano che ha ispirato, non a caso, il romanzo *Le cronache di Narnia* di C.S. Lewis esiste una **Narni sotterranea**, venuta alla luce nel 1979 grazie a una sensazionale scoperta. E nel cuore di quella "città sotto la città" vi sono anche le tracce più controverse del Governo della Chiesa, la **Stanza dei Tormenti**, dove avevano luogo gli interrogatori del Tribunale dell'Inquisizione, e la piccola cella adiacente che conserva un messaggio cifrato, scritto con simboli alchemico-massonici.

Ma questa terra ti parlerà anche delle più pure espressioni della spiritualità, attraverso le storie dei santi - tra i più conosciuti del mondo cristiano - nati e operanti in Umbria, come San Benedetto da Norcia, San Francesco e Santa Chiara d'Assisi, fondatori di importanti ordini monastici, e ancora San Valentino, Santa Scolastica, Santa Rita da Cascia. Delle loro opere, e dei luoghi in cui queste si rispecchiano - dalle **chiese alle abbazie, ai cammini** -, ti parliamo nelle pagine dedicate ai personaggi illustri.

(cujas origens remontam aos séculos IV-V) faz parte do sítio serial da UNESCO "Os Lombardos na Itália" (longobarditalia.it).

A partir do século XIII, a herança do Ducado foi adquirida pelo Estado Pontifício, o que caracterizou o território nos séculos seguintes, substancialmente até à Unificação da Itália. No vilarejo de Ternano que inspirou, de forma nada casual, o romance *As Crônicas de Narnia*, de C.S. Lewis, existe uma **Narni soterrânea** (Nárnia soterrânea), que veio à luz em 1979 graças a uma descoberta sensacional. E no coração dessa "cidade debaixo da cidade" estão também os vestígios mais controversos do Governo da Igreja, a **Stanza dei Tormenti** (sala dos tormentos), onde decorreram os interrogatórios do Tribunal da Inquisição, e a pequena cela adiacente que preserva uma mensagem cifrada, escrita com símbolos alquímico-maçônicos. Mas esta terra também vai apresentar as expressões mais puras da espiritualidade, através das histórias dos santos - entre os mais conhecidos do mundo cristão - nascidos e atuantes na Úmbria, como São Bento de Norcia, São Francisco e Santa Clara de Assis, fundadores de importantes ordens monásticas,



Ponte delle Torri, Spoleto

Uma perla dell'architettura religiosa umbra è il trecentesco **Duomo di Orvieto**, (www.duomodiorvieto.it) il "Giglio d'Oro" delle cattedrali. Al suo interno è custodita la **Cappella del Corporale**, che contiene la reliquia da cui ha avuto origine la festa *Corpus Domini*, molto sentita anche nella tradizione popolare. Nel medioevo e in epoca rinascimentale questo fu un luogo pulsante al centro delle vicende della Penisola. Oltre alla ricchezza delle opere d'arte che adornano edifici religiosi e laici, un'altra traccia della grandezza dell'Umbria è la precoce diffusione della tecnica della stampa, che vi giunse già a metà del Quattrocento. Lo sapevi? La prima edizione tipografica della *Divina Commedia* di Dante vide la luce nel 1472 a Foligno (Perugia) presso l'Officina Orfini Numeister, e qui oggi sorge il **Museo della Stampa**.

e também São Valentim, Santa Escolástica, Santa Rita de Cássia. Nas páginas dedicadas a figuras ilustres falaremos sobre as suas obras e os lugares onde estas se desenvolveram - as **igrejas** as **abadias**, os **caminhos**.

O **Duomo di Orvieto**, (www.duomodiorvieto.it) é o "Lírio Dourado" das catedrais, uma pérola da arquitetura religiosa da Úmbria do século XIV. No seu interior encontra-se a **Cappella del Corporale**, que contém a reliquia que deu origem à festa do *Corpus Domini*, ainda muito apreciada na tradição popular. Na Idade Média e no Renascimento esta região foi um lugar pulsante no centro dos acontecimentos da Península. Além da riqueza das obras de arte que adornam edifícios religiosos e laicos, outro traço da grandezza da Úmbria é a difusão precoce da técnica de impressão, que ali chegou já em meados do século XV. Você sabia disso? A primeira edição tipográfica da Divina Comédia de Dante foi publicada em 1472 em Foligno (Perugia) junto à Officina Orfini Numeister, e hoje aqui está sediado o **Museo della Stampa**.

ICAMMINI

Un modo unico per addentrarti nello spirito profondo dell'Umbria è quello di percorrere i numerosi cammini che attraversano colli, borghi e vallate. Tra questi, una menzione a parte merita il **Cammino delle Terre Mutate** (camminoterremutate.org), un itinerario **solidale** tra Marche, Umbria, Lazio e Abruzzo nato per supportare le comunità locali colpite dal terremoto dell'Italia Centrale.

Mentre la **Marcia per la pace Perugia - Assisi** (<http://www.perugiassisi.org>) è un'eredità contemporanea - e laica - dello spirito pacifista evangelico, una manifestazione simbolo del movimento nonviolento che attraversa periodicamente il cuore dell'Umbria.

OS CAMINHOS

Uma forma única de mergulhar no espírito profundo da Úmbria é percorrendo os inúmeros caminhos que atravessam colinas, vilarejos e vales.

Entre estes, merece menção especial o **Cammino delle Terre Mutate** (camminoterremutate.org), um itinerário de **solidariedade** entre Marche, Úmbria, Lázio e Abruzzo criado para apoiar as comunidades locais afetadas pelo terremoto na Itália Central.

Enquanto a **Marcia per la pace Perugia - Assisi** (www.perugiassisi.org) -marcha pela paz Perugia - Assis, é um legado contemporâneo - e laico - do espírito pacifista evangélico, uma demonstração simbólica do movimento não violento que atravessa periodicamente o coração da Úmbria.



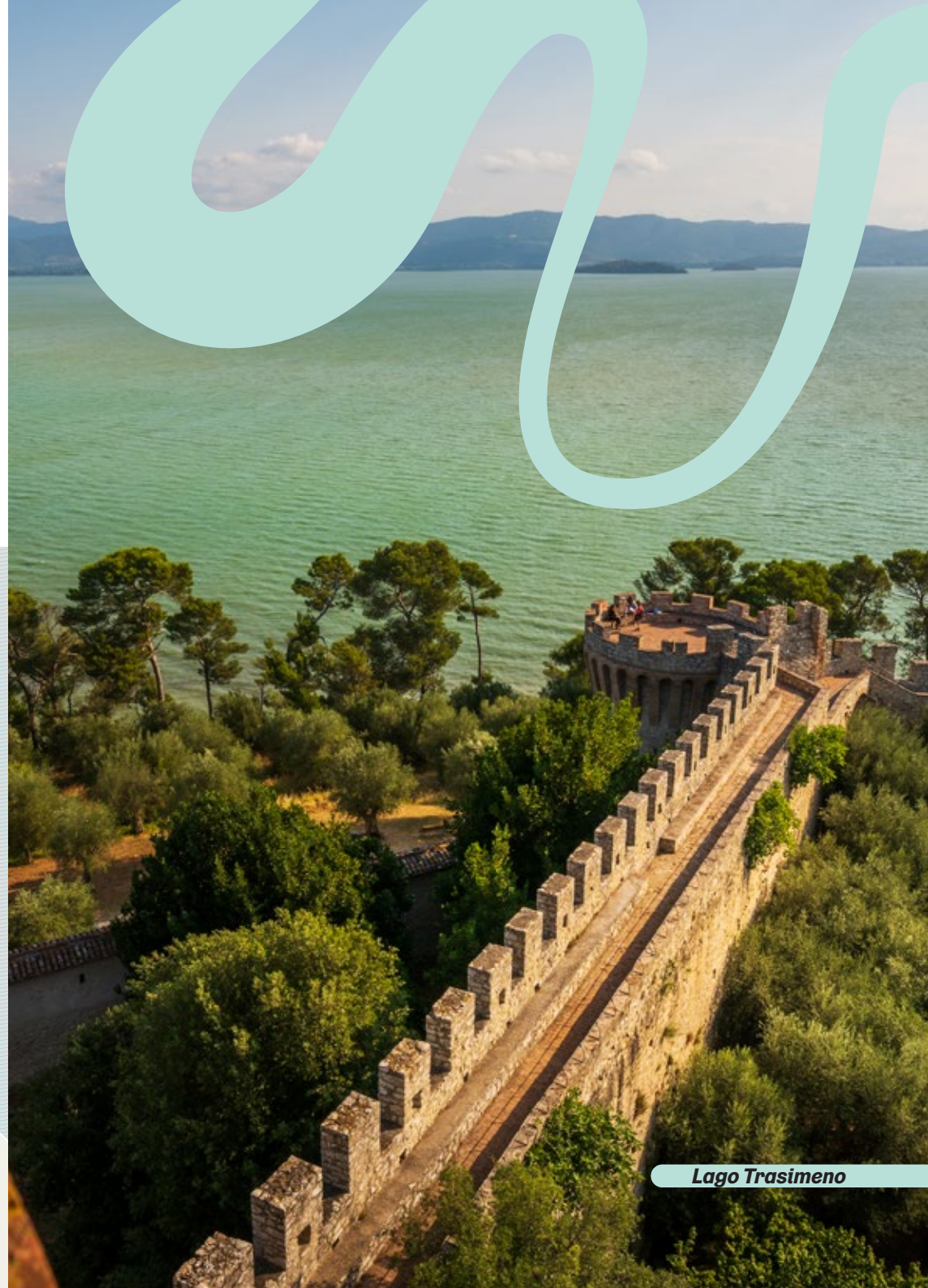
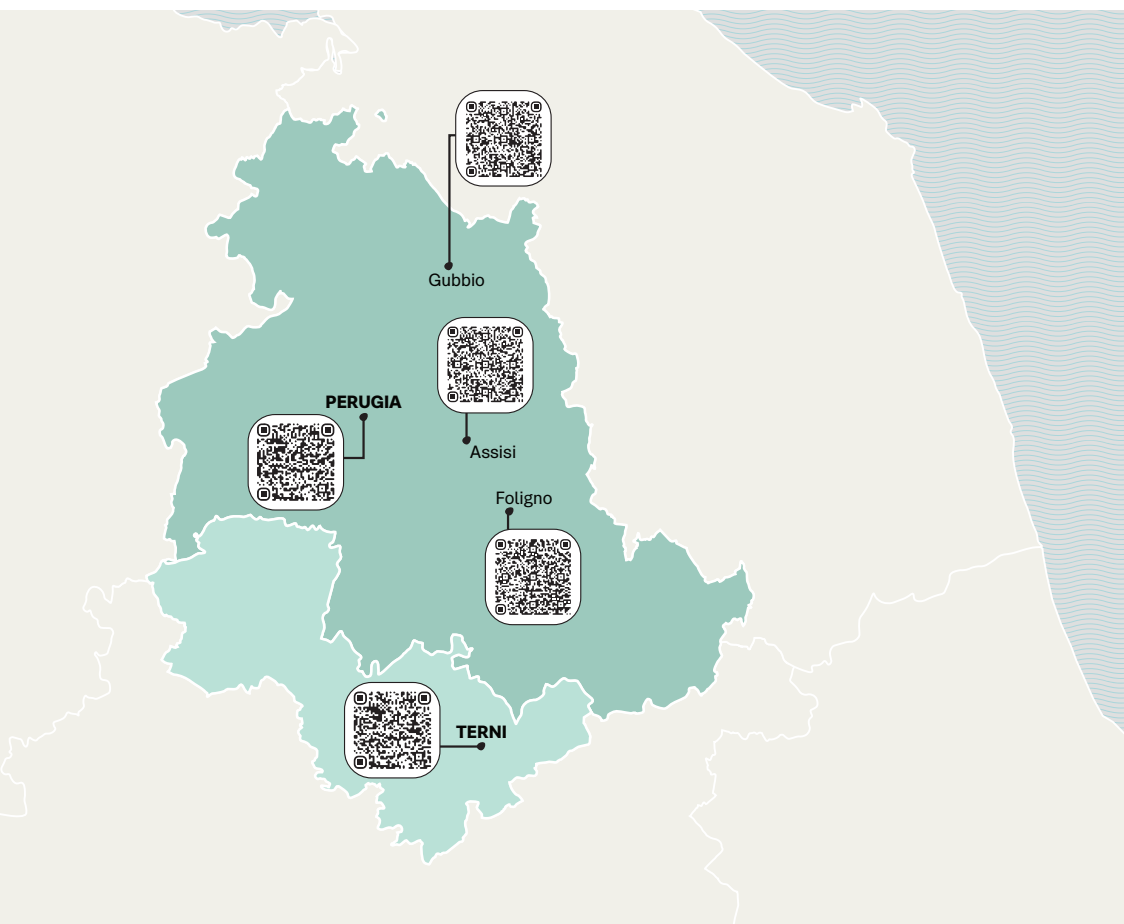
Duomo di Orvieto

La ricerca delle tue radici in Umbria

A busca de suas raízes ne Úmbria

Se sei in Umbria 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.

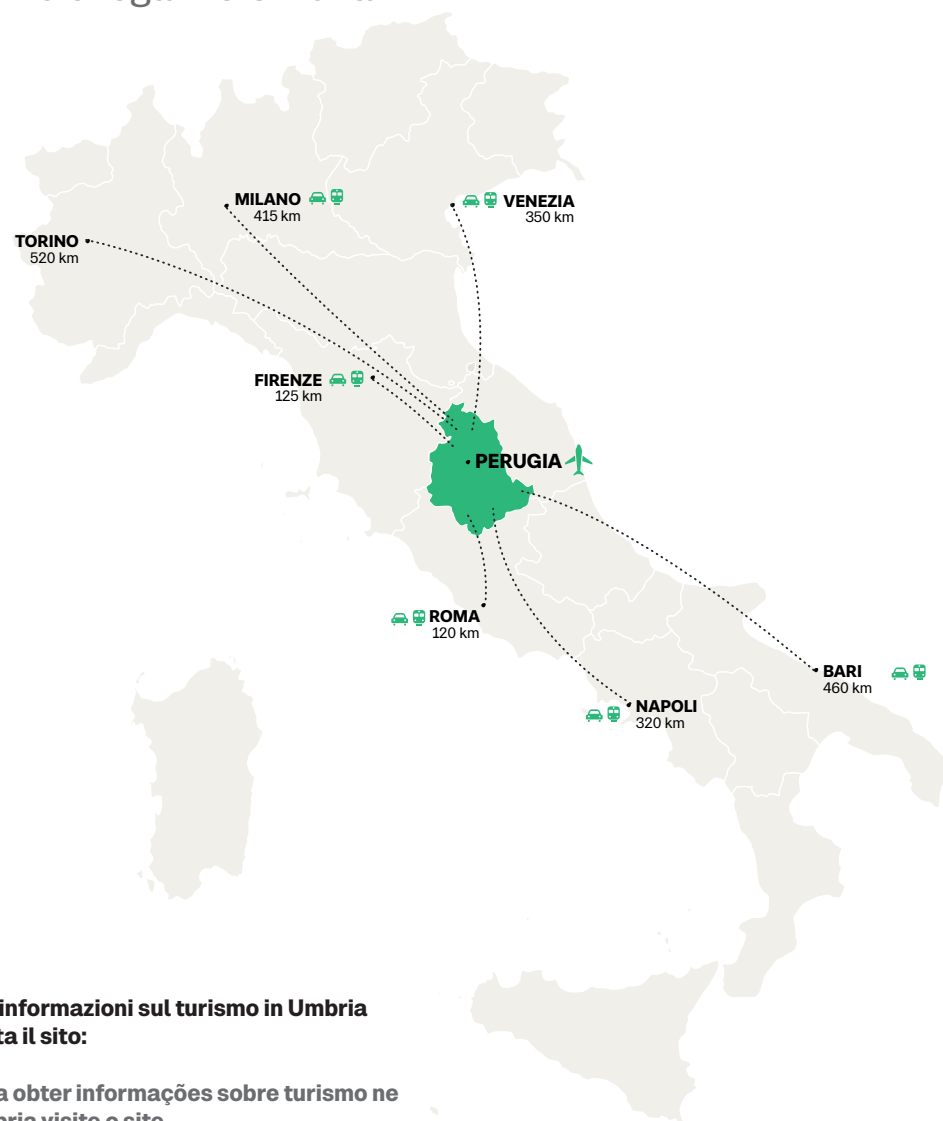
Se você está ne Úmbria para reconstruir a história da sua família, aqui estão às referências úteis para a sua pesquisa, relacionadas aos Arquivos Estaduais presentes na sua região. Você encontrará outros documentos no Cartório Municipal e nos registros paroquiais do Município de origem de seus antepassados.



Lago Trasimeno

Come raggiungere l'Umbria

Como chegar ne Úmbria



Per informazioni sul turismo in Umbria visita il sito:

Para obter informações sobre turismo ne Úmbria visite o site

www.umbriatourism.it



Consulta la mappa

Consulte o mapa

U M B R I A



DA NON PERDERE | NÃO PERDER

01. Tavole eugubine, Museo Civico del Palazzo dei Consoli - Gubbio
02. Parco Regionale del Lago Trasimeno
03. Arco Etrusco - Perugia
04. Duomo di Orvieto
05. Ponte di Augusto - Narni
06. Cascata delle Marmore
07. Basilica di San Salvatore - Spoleto
08. Parco Regionale del Monte Cucco

LUOGHI DELLA MEMORIA | LUGARES DAS LEMBRANÇAS

09. Centro delle Tradizioni Popolari "Livio Dalla Ragioni" - Città di Castello
10. Museo Regionale della Ceramica - Deruta
11. Museo della Canapa - Sant'Anatolia di Narco
12. Museo dell'Emigrazione - Gualdo Tadino

PERSONAGGI | PERSONAGENS

13. Fondazione Burri - Città di Castello
14. Borgo di Solomeo (Brunello Cucinelli)
15. Basilica di San Francesco - Assisi
16. Santuario di Santa Rita - Cascia

SAPORI | SABORES

17. Bustrengo
18. Torta al testo
19. Torcolo di San Costanzo
20. Sagrantino di Montefalco DOCG
21. Crescionda
22. Moscato di Todi
23. Panpepato
24. Tartufo nero di Norcia
25. Prosciutto di Norcia IGP
26. Lenticchia di Castelluccio di Norcia IGP

FESTE E TRADIZIONI | FESTAS E TRADIÇÕES

27. Donazione della Santa Spina - Montone
28. Umbria Jazz - Perugia
29. Volo della befana - Città della Pieve
30. Palio della brocca - Deruta
31. Festa dei pugnali - Allerona
32. Disfida di San Fortunato - Todi
33. Carnevale - Avigliano Umbro
34. Giostra della Quintana - Foligno
35. Infiorata - Spello

Nella fucina della tua storia

Na forja da sua história

Se vuoi approfondire la storia che riguarda la tua famiglia e quella di milioni di italiani, una tappa importante del tuo viaggio in Umbria sarà il **Museo dell'Emigrazione "Pietro Conti"** di Gualdo Tadino, Perugia (www.emigrazione.it), che ti riporterà nel cuore di un viaggio corale dai volti e dalle provenienze differenti, da Nord a Sud dello Stivale. Oltre ad avventurarti nei suoi spazi, se hai più tempo da trascorrere in città, potrai approfondire la storia che ti riguarda partecipando ai laboratori tematici, dall'immaginario sugli italiani all'evoluzione dell'alimentazione, dalle storie iconiche del cinema ai canti degli emigranti.

Ma dovrai anche tornare "al di qua" dell'oceano per immergerti nel mondo quotidiano dei tuoi nonni. Sempre nel Perugino, il **Centro delle Tradizioni Popolari "Livio Dalla Ragione"** di Città di Castello sorge negli ambienti di una grande casa colonica, grazie al lascito dell'ultimo proprietario, il marchese Gioacchino Cappelletti, che sognava di trasformarla in uno spazio aperto al pubblico: qui ti sembrerà davvero di aver varcato la soglia del tempo passeggiando tra la sala del cucito e la camera da letto con i materassi di foglie di granturco, le stalle, la cantina, il frantoio e i laboratori artigiani. L'ideatore del museo, lo studioso Livio Dalla Ragione, è anche il "papà" del progetto **Archeologia Arborea** a San Lorenzo di Lerchi, poco fuori Città di Castello, che custodisce piante e alberi recuperati dai poderi abbandonati e orti dei monasteri: perditi a ritroso nel tempo in questo polmone verde e profumato, alla ricerca dei frutti che certamente i tuoi nonni hanno assaporato. Ancora nel Perugino, un altro *star gate* che

Se você quiser se aprofundar na história de sua família e na de milhões de italianos, uma parada importante em sua viagem à Umbria será o **Museo dell'Emigrazione "Pietro Conti"** em Gualdo Tadino, Perugia (www.emigrazione.it), que will irá levá-lo de volta ao coração de uma viagem coral com diferentes faces e origens, de Norte a Sul do país. Além de se aventurar em seus espaços, se você tiver mais tempo para passar na cidade, poderá se aprofundar na história participando de oficinas temáticas, desde o imaginário dos italianos até a evolução da nutrição, desde histórias icônicas do cinema até as de canções dos emigrantes.

Mas você também terá que voltar "pro lado de cá" do oceano para mergulhar no mundo do cotidiano de seus avós. Também na região próxima a Perugia, o **Centro delle Tradizioni Popolari "Livio Dalla Ragione"** de Città di Castello está instalado nos ambientes de uma grande casa colonial, graças ao legado do último proprietário, o Marquês Gioacchino Cappelletti, que sonhava transformá-la em um espaço aberto ao público: aqui você realmente se sentirá como se tivesse atravessado o limiar do tempo ao caminhar entre a sala de costura e o quarto de dormir com os colchões feitos de folhas de milho, os estábulos, a adega, o moinho do azeite e as oficinas dos artesãos. O idealizador do museu, o estudioso Livio Dalla Ragione, é também o "pai" do projeto de **Archeologia arborea** de San Lorenzo di Lerchi, nos arredores de Città di Castello, que abriga plantas e árvores recuperadas de fazendas abandonadas e jardins de mosteiros: perca-se voltando no tempo neste pulmão verde e perfumado, em busca das frutas que seus avós certamente saborearam.



Museo dell'Emigrazione "Pietro Conti", Gualdo Tadino

ti riporterà al mondo rurale di una volta è il **Museo della Casa Contadina** di Corciano, dove ti attendono un tinello, una camera da letto, un granaio e una cantina con una comovente messe di oggetti ormai introvabili. Meno nota, ma non meno radicata, è la "cultura dell'acqua" in Umbria. Ti ci "immergerai" appieno - è il caso di dirlo - nel **Museo della Pesca e del Lago Trasimeno**, che attraversa l'ambiente, il patrimonio archeologico e i saperi della comunità di pescatori-cacciatori che qui hanno trovato dimora e sostentamento.

Ripercorrerai la trama e l'ordito della cultura di queste terre, poi, negli oltre trenta musei dedicati alle arti tessili - spesso ospitati negli spazi di antichi laboratori - che parlano di saperi fioriti nelle case, nei conventi e nelle molte scuole appositamente costituite. Ne è un'importante testimonianza il **Museo-laboratorio Giuditta Bozzetti** di Perugia, che dal 1921 opera per riproporre tessuti tradizionali da modelli medievali e rinascimentali.

Al **Museo della Canapa** di Sant'Anatolia di Narco (www.museodellacanapa.it), parte dell'**Ecomuseo della Dorsale Appenninica Umbra**, ripercorrerai l'intero ciclo di lavorazione - dalla coltivazione alla tessitura - di uno dei materiali tradizionalmente più utilizzati. A Città di Castello la Collezione tessile di "Tela Umbra" ti racconterà di un laboratorio per la lavorazione della canapa e del lino nato nei primi del Novecento, decisamente all'avanguardia per i tempi: pensa che era dotato di un asilo nido in cui i bimbi delle dipendenti venivano seguiti applicando il metodo Montessori.

Al **Museo del Ricamo e del Tessile** di Valtopina troverai i classici corredi delle tue nonne, la "dote" di biancheria intima e per la casa che non poteva mai mancare alle giovani spose. Che delizia per gli occhi sarà poi ammirare le piccole opere d'arte del **Museo del Merletto** di Isola Maggiore, dove un tempo le figlie dei pescatori apprendevano raffinate lavorazioni, e quelle del **Museo del Tulle Anita Belleschi Grifoni** di Panica-

Ainda na região de Perugia, outro *star gate* que o levará de volta ao mundo rural do passado é o **Museo della Casa Contadina** de Corciano, onde uma sala de jantar, um quarto, um celeiro e uma adega esperam por você com uma comovente coleção de objetos agora difíceis de achar.

Na Úmbria a "cultura da água" é menos conhecida, mas não menos enraizada. É preciso dizer que você vai "mergulhar" totalmente - no **Museo della Pesca e del Lago Trasimeno**, que explora o meio ambiente, o patrimônio arqueológico e o conhecimento da comunidade de pescadores-caçadores que aqui encontraram um lar e um sustento.

Você irá então reconstituir a trama da cultura destas terras nos mais de trinta museus dedicados às artes têxteis - muitas vezes instalados nos espaços das antigas oficinas - que falam de conhecimentos que floresceram nas casas, nos conventos e em muitas escolas construídas especialmente para este fim. Um exemplo importante disso é o **Museo-laboratorio Giuditta Bozzetti**, em Perugia, que trabalha desde 1921 para repropor tecidos tradicionais a partir de modelos medievais e renascentistas.

No **Museo della Canapa** di Sant'Anatolia di Narco (www.museodellacanapa.it), parte do **Ecomuseo della Dorsale Appenninica Umbra**, você pode reviver todo o ciclo de processamento - do cultivo à tecelagem - de um dos materiais mais tradicionalmente utilizados. Em **Città di Castello**, a coleção têxtil "Tela Umbra" conta a história de um laboratório de processamento de cânhamo e linho no início do século XX, decididamente vanguardista para a época: pense que foi equipado até com uma creche onde as crianças, os filhos dos colaboradores, foram cuidados pelo método Montessori.

No **Museo Têxtil e do Bordado** de Valtopina você encontra os clássicos enxovais das suas avós, o "dote" de roupas íntimas e utensílios domésticos das jovens noivas que nunca poderiam faltar. Que deleite para os olhos é admirar as pequenas obras de arte do **Museo**

le, che racconta di una visionaria impresa a trazione femminile divenuta un marchio di punta tra le famiglie benestanti del territorio. Infine, "perditi" nelle nobili sale del **Museo del Tessuto e del Costume Antico** di Spoleto per sognare tra vestiti e tessuti pregiati del passato, dal Trecento in poi; potrai anche fare capolino "dietro le scene", nella costumeria dei maestri Marcel Escoffier ed Enrico Sabbatini.

Non meno importanti per la loro fama, e per il valore identitario che occupano nella cultura umbra, sono le ceramiche. Nel borgo perugino di **Deruta**, dove si concentra l'eredità più importante in questo settore, avrai l'imbarazzo della scelta tra la **Fondazione ceramica contemporanea d'autore "Alviero Moretti"**, il **Museo di Fabbrica "Ubaldo Grazia Maioliche"** e il **Museo Regionale della Ceramica** (www.museoceramicadideruta.it). Quest'ultimo è il più antico museo italiano per la ceramica: qui troverai oltre seimila opere tra maioliche, ceramiche ingobbiate e terrecotte invetriate, camminando tra pavimenti rinascimentali e corredi da farmacia. Inoltre, la vicina **Area Archeologica delle fornaci di San Salvatore** - scoperta solo in

del Merletto (museo do bordado) de **Isola Maggiore**, onde antigamente as filhas dos pescadores aprendiam refinadas elaborações, e as do **Museo do Tulle em homenagem à Anita Belleschi Grifoni** de Panicale, que conta de uma empresa visionária dirigida por mulheres que se tornou uma marca de destaque entre as famílias ricas da região.

Por fim, "perca-se" nas salas nobres do **Museo dos Tecidos e do Traje Antigo** de Spoleto para sonhar entre roupas e tecidos finos do passado, a partir do século XIV; você também poderá espiar "nos bastidores", dentre os figurinos dos mestres Marcel Escoffier e Enrico Sabbatini.

Não menos importantes, pela fama e pelo valor identitário que ocupam na cultura da Úmbria, são as cerâmicas. No vilarejo de **Deruta**, próximo a Perúgia, onde se concentra o legado mais importante deste setor, você terá muitas opções entre a **Fundação Cerâmica Contemporânea Autorial "Alviero Moretti"**, o **Museu da Fábrica "Ubaldo Grazia Maioliche"** e o **Museo Regionale della Ceramica** (www.museoceramicadideruta.it). Este último é o mais antigo museo italiano de cerâmica: aqui você vai encontrar mais de seis mil obras entre



Museo della Canapa, Sant'Anatolia di Narco



Museo Regionale della Ceramica, Deruta

anni recenti - testimonia la fiorente fucina di un tempo.

Tra gli altri musei dedicati ricordiamo almeno il **Museo Opificio Rubboli**, il **Museo della Ceramica a Lustro** di Gualdo Tadino e il **Museo della Maiolica a Lustro "Torre di Porta Romana"** di Gubbio. Ancora ti racconteranno delle case e della vita quotidiana di queste parti il **Centro di Documentazione delle Terrecotte** di Castel Viscardo e il **Museo Dinamico del Laterizio e delle Terrecotte** di Marsciano, incentrati sulle produzioni da costruzione e a uso domestico.

Non mancano luoghi come il **MACC Museo dell'Arte Ceramica Contemporanea** di Torgiano e la **Galleria Rometti** di Umbertide, che valorizzano le ceramiche d'artista.

Ma l'Umbria ha anche un volto fortemente industriale, che coincide con l'area di Terni, la "Manchester italiana", dove sin dall'Unità d'Italia sono sorti impianti di dimensioni imponenti. Tra questi, occupò un ruolo importante nella storia del Paese la **Fabbrica d'Armi**, che avrebbe fornito strumenti strategici nei dolorosi anni della prima guerra

majólicas, cerâmica engobada e terracota esmaltada, caminhando entre pisos renascentistas e conjuntos de farmaceutica. Além disso, nas proximidades a **Área arqueológica delle fornaci di San Salvatore** (área arqueológica dos Fornos)- descoberta apenas nos últimos anos - testemunha a próspera forja do passado. Entre os outros museus dedicados, destacamos pelo menos o **Museu Fábrica Rubboli**, o **Museu de Cerâmica lustrosa** de Gualdo Tadino e o **Museu de Majólica lustrosa "Torre di Porta Romana"** em Gubbio. O **Centro de Documentação das Terracotas** de Castel Viscardo e o **Museu Dinâmico de Tijolos e das Terracota** de Marsciano também vão lhe contar sobre as casas e o cotidiano desta região, com foco na produção para construção e para uso doméstico.

Não faltam locais como o **MACC, Museu de Arte Cerâmica Contemporânea**, de Torgiano, e a **Galeria Rometti** em Umbertide, que valorizam a cerâmica do artista.

Mas a Úmbria também tem um perfil fortemente industrial, que coincide com a região de Terni, a "Manchester italiana", onde desde

mondiale.

Molte di queste realtà produttive, con i loro impianti e infrastrutture, furono dismesse negli anni successivi, cosa che spinse tanti operai a cercare lavoro all'estero. Ciò che ne resta oggi è un immenso paesaggio di archeologia industriale, tra i più significativi del Paese, che racconta la sua storia tra musei e centri culturali. Importante è il **CAOS Centro Arti Opificio Siri**, che ospita spazi dedicati alla produzione creativa, un **Museo Archeologico** e un **Museo di Arte Contemporanea**. Mentre, se arrivi in città con il treno, varcata la soglia della stazione troverai a fare gli "onori di casa" la **Grande Pressa** delle Acciaierie Ternane.

La storia che trovi sui libri è composta spesso da pagine complesse e difficili da raccontare. Una di queste dimora nelle **Casermette di Colfiorito**, nelle campagne di Foligno, che dal 1939 funsero da campo di internamento per detenuti politici, e nel 1943 furono teatro di una colossale evasione di oltre 1200 persone. Oggi, quella storia dolorosa ha

a unificação da Itália surgiram fábricas de tamanhos imponentes. Entre estas, a **Fábrica d'Armi**, desempenhou um papel importante na história do país, fornecendo ferramentas estratégicas nos anos dolorosos da Primeira Guerra Mundial.

Muitas destas realidades produtivas, com as suas fábricas e infraestruturas, foram desativadas nos anos seguintes, o que levou muitos trabalhadores a procurar trabalho no estrangeiro. O que resta hoje é uma imensa paisagem de arqueologia industrial, uma das mais significativas do país, que relata a sua história entre museus e centros culturais. Importante é o **CAOS Centro Arti Opificio Siri**, que abriga espaços dedicados à produção criativa, um **Museo Archeologico** e um **Museo di Arte Contemporanea**.

Já se você chegar à cidade de trem, ao cruzar a soleira da estação, fazendo as "honras de casa" você encontrará a **Grande Pressa** (grande prensa) das Siderurgicas Ternane.

A história que você encontra nos livros geralmente é composta de páginas complexas e



Grande Pressa, Terni



Parco di Colfiorito

lasciato il posto alla bellezza della natura, rigogliosa di uccelli e specie vegetali, e al **Museo Naturalistico del Parco di Colfiorito**, ospitato in una delle Casermette.

Ad Assisi il **Museo della Memoria, Assisi 1943-1944** allestito nelle sale del Vescovado ti riporterà invece a una vicenda di cui essere orgogliosi: la messa in salvo di trecento ebrei durante le persecuzioni nazi-fasciste, che fu possibile grazie a una "organizzazione clandestina" messa su da frati francescani e laici.

Puoi ritrovare, infine, le tracce delle brigate antifasciste nei numerosi sentieri dei partigiani, oggi valorizzati dall'ANPI (Associazione Nazionale Partigiani d'Italia), come la **Via della Memoria** nei dintorni di Montone o il **Percorso della Memoria** che tocca il Santuario di San Canoscio.

díficeis de contar. Uma destas casas encontra-se nas **Casermette di Colfiorito** (os quarteis de Colfiorito), na zona rural de Foligno, que desde 1939 serviu de campo de internamento para presos políticos, e em 1943 foi palco de uma fuga colossal de mais de 1200 pessoas. Hoje, essa dolorosa história deu lugar à beleza da natureza, repleta de aves e espécies vegetais, e ao **Museu Naturalista do Parque de Colfiorito**, instalado num dos Quartéis.

Em Assis, o **Museo della Memoria, Assisi 1943-1944**, instalado nas salas do Palácio Episcopal, vai levá-lo de volta a um acontecimento do qual se orgulhar: a salvação de trezentos judeus durante as perseguições nazi-fascistas, que foi possível graças a uma "organização clandestina" organizada por frades franciscanos e leigos.

Finalmente, você pode encontrar vestígios das brigadas antifascistas nos inúmeros caminhos dos partisans, hoje aprimorados pela ANPI (Associação Nacional de Partidários da Itália), como a **Via della Memoria** perto de Montone ou o **Percorso della Memoria** que toca o Santuário de São Canoscio.

DAL MONDO A PERUGIA

L'Università per Stranieri di Perugia è la più antica istituzione italiana (fondata nel 1921) impegnata nell'attività di insegnamento, ricerca e diffusione della lingua e della civiltà d'Italia, e il primo Ateneo per numero di iscritti stranieri: circa uno su tre.

Qui, ogni anno arrivano studenti da ogni parte del Globo che studiano accanto ai colleghi italiani in un ambiente internazionale votato allo scambio culturale. Una piccola "città nella città" che rende l'Umbria, custodita nel cuore più profondo dell'Italia, un territorio aperto al mondo.

DO MUNDO ATÉ PERUGIA

A **Universidade para Estrangeiros de Perugia** é a instituição italiana mais antiga (fundada em 1921) que se dedica ao ensino, à investigação e à divulgação da língua e da civilização italiana, e a primeira universidade em número de estudantes estrangeiros: aproximadamente um em cada três.

Aqui, todos os anos chegam estudantes de todo o mundo para estudar junto com seus colegas italianos em um ambiente internacional dedicado ao intercâmbio cultural. Uma pequena "cidade dentro da cidade" que torna a Úmbria, guardada no coração mais profundo da Itália, um território aberto ao mundo.

Corpo e spirito

Corpo e espírito

Nella regione della spiritualità per eccellenza, la lista dei "vip" della storia è un incredibile concentrato di santi della Chiesa, tra i più importanti della cristianità, la cui eredità abita ancora oggi edifici sacri diffusi nei quattro angoli del Globo.

Ma l'inconfondibile equilibrio umbro si riverbera anche in una peculiare cura per la bellezza, che tende a coincidere con la misura e l'armonia. Ne è un esempio lo stilista **Brunello Cucinelli**, conosciuto anche per la sua fama di "imprenditore illuminato". Nato a Castel Rigone (Perugia), classe 1953, con le sue produzioni sartoriali in *cashmere* è arrivato a rappresentare il *made in Italy* nel mondo, ma ha anche ricevuto molti riconoscimenti per l'attenzione al benessere dei lavoratori e alla sostenibilità ambientale.

Come sede dell'azienda ha scelto di restare nella terra d'origine, adottando il minuscolo borgo di Solomeo (solomeo.it) nel comune di Corciano, dove gli spazi degli opifici sono integrati in un'isola di pace e cultura in cui sorgono tra gli altri un Teatro, un Giardino dei Filosofi e un Monumento alla Dignità dell'Uomo.

Andando a ritroso nel tempo è d'obbligo citare un'altra imprenditrice visionaria, **Luisa Spagnoli**. Ne conoscerai il nome associato all'omonimo *brand* di moda, ma forse non sai che si distinse anche nel campo della cioccolateria (ne parliamo nelle pagine sui piatti tipici). Nata a Perugia nel 1877, seppe portare alto il nome delle donne nel mondo dell'impresa, ma morì in giovane età; l'azienda fu poi portata avanti dalla famiglia che negli anni Sessanta, in suo ricordo, fondò il parco giochi Spagnolia,

Na região da espiritualidade por excelência, a lista dos "VIPs" da história é um incrível concentrado de santos da Igreja, entre os mais importantes do cristianismo, cujo legado ainda hoje habita edifícios sagrados espalhados pelos quatro cantos do Globo.

Mas o inconfundível equilíbrio da Úmbria também se reflete num cuidado peculiar com a beleza, que busca coincidir com a medida e a harmonia. Exemplo disso é o estilista **Brunello Cucinelli**, também conhecido pela fama de "empreendedor iluminado". Nascido em Castel Rigone (Perugia), em 1953, com suas produções de alta costura em *cashmere* passou a representar o *Made in Italy* no mundo, mas também recebeu diversos prêmios por sua atenção ao bem-estar dos trabalhadores e à sustentabilidade ambiental.

A empresa optou por permanecer na sua terra de origem como sua sede, adotando o pequeno vilarejo de Solomeo (solomeo.it) no município de Corciano, onde os espaços das fábricas estão integrados numa ilha de paz e cultura na qual eles surgem entre os outros um Teatro, um Jardim dos Filósofos e um Monumento à Dignidade do Homem.

Voltando no tempo é preciso citar outra empreendedora visionária, **Luisa Spagnoli**. Você conhecerá o nome associado à marca de moda com o mesmo nome, mas talvez não saiba que ela também se destacou na área do chocolate (falaremos disso nas páginas de pratos típicos). Nascida em Perugia em 1877, conseguiu elevar o perfil das mulheres no mundo dos negócios, mas morreu jovem; a empresa foi então conduzida pela família que na década de 1960, em sua memória, fundou



Solomeo

oggi **Città della Domenica** (www.cittadella-domenica.it), un immenso polmone verde che accoglie le gite delle famiglie umbre. Tra le icone dell'*italian style* come non citare, infine, l'attrice e *top model* **Monica Bellucci**, star di film iconici come *Malena* di Giuseppe Tornatore, *I fratelli Grimm* e *l'incantevole strega* di Terry Gilliam o *Dracula di Bram Stoker* di Francis Ford Coppola. "Monicà", come è conosciuta in Francia dove è ormai di casa, è nata a Città di Castello nel 1964.

LA RIVOLUZIONE DI ASSISI

San Francesco d'Assisi - patrono d'Italia con **Santa Caterina da Siena** - è il grande rivoluzionario della Chiesa, che ha ispirato tra gli altri anche Jorge Mario Bergoglio divenuto "papa Francesco", appunto, in suo onore. Nato nel 1182, figlio di un ricco mercante, si spogliò dei beni di famiglia per predicare la fraternità e l'umiltà nel più puro spirito evangelico, valori alla base dell'Ordine Francescano da lui

o parque infantil Spagnolia, hoje **Città della Domenica** (www.cittadelladomenica.it), un imenso pulmão verde que recebe os passeios das famílias da Úmbria. Por fim, entre os ícones do *estilo italiano*, como não citar a atriz e *top model* **Monica Bellucci**, estrela dos filmes icônicos como *Malena* de Giuseppe Tornatore, *Os Irmãos Grimm* e *a Bruxa Encantadora* de Terry Gilliam ou *Dracula di Bram Stoker* de Francis Ford Coppola. "Monicà", como é conhecida na França, onde agora reside, nasceu na Città di Castello em 1964.

AREVOLUÇÃO DE ASSIS

São Francisco de Assis - padroeiro da Itália junto com **Santa Catarina de Siena** - é o grande revolucionário da Igreja, que inspirou, entre outros, também Jorge Mario Bergoglio que se tornou "Papa Francisco", justamente, em sua homenagem. Nascido em 1182, filho de um rico comerciante, despojou-se dos bens familiares para pregar a fraternidade e a humil-

fondato. Fu vicino ai malati e agli emarginati ed "ecologista" *ante litteram*; celebre per i suoi miracoli, ma non meno per la capacità "diplomatica" che riuscì a condurlo - disarmato nel cuore della quinta crociata - persino al cospetto del sultano al-Malik al-Kāmil, nipote di Saladino. A lui dobbiamo il primo presepe vivente della storia, il quale "prese corpo" da una messa di Natale nel 1223, e il *Cantico delle creature*, il poema semplice sull'armonia del Creato, il testo più antico della letteratura poetica italiana di cui si conosca l'autore e uno dei più importanti. Nel tuo viaggio in Umbria tutto ti parlerà di lui. Ad Assisi visita la **Basilica di Santa Maria Maggiore**, presso la quale sorgono il **Santuario della Spoliazione** (www.assisisantuariospogliazione.it) - dove Francesco compì il gesto esemplare di denu- darsi delle sue ricche vesti - e la **Porziuncola** (www.porziuncola.org), la minuscola chiesetta romanica dove si ritirava in preghiera. Sempre ad Assisi, nella **Basilica di San Francesco** è custodito il corpo del santo. Puoi anche raggiungere la città seguendo i suoi passi, lungo la **Via di Francesco** (www.viadifrancesco.it), che si divide in 13 tappe in oltre 300 chilometri; ancora, a Gubbio il percorso **Fratello Lupo** conduce al luogo in cui il santo ammansì miracolosamente il famoso esemplare.

Santa Chiara condivide con Francesco i natali assisiani e il percorso di fede. Nata nel 1194 da una nobile famiglia, divenne discepolo della Regola francescana e fondò l'Ordine femminile delle Clarisse. Ad Assisi, un luogo di riferimento è la **Basilica di Santa Chiara**, che si staglia sul suggestivo panorama della Valle Umbra e custodisce le spoglie mortali della santa.

Tra le personalità del mondo francescano ricordiamo **Jacopone da Todi**, nato nel 1230, noto poeta autore dello *Stabat Mater*, e **fra' Giovanni da Pian del Carpine**, nato a Magione intorno al 1190, il quale si distinse tra i grandi viaggiatori del suo tempo. Fra' Giovanni giunse a incontrare persino il *Gran Khan* dei Mongoli, scrivendo di questo popolo nella sua *Historia Mongalorium*, un resoconto di

dade no mais puro espírito evangélico, valores que estão na base da Ordem Franciscana que fundou. Ele estava próximo dos doentes e dos marginalizados e foi um "ecologista" *ante litteram*; famoso por seus milagres, mas não menos pela habilidade "diplomática" que conseguiu conduzi-lo - desarmado no coração da quinta cruzada - até mesmo na presença do sultão al-Malik al-Kāmil, sobrinho de Saladino. A ele devemos o primeiro presépio vivente da história, que "ganhou forma" a partir de uma missa de Natal em 1223, e o *Cântico das Cria- turas*, o poema simples sobre a harmonia da Criação, o texto mais antigo da literatura poé- tica italiana do qual se conhece o autor e um dos mais importantes. Na sua viagem à Umbria tudo vai lhe contar sobre ele. Em Assis visite a **Basilica di Santa Maria Maggiore**, perto da qual está o **Santuario della Spoliazione** (www.assisisantuariospogliazione.it) - onde Francisco fez o gesto exemplar de despojar-se das suas ricas vestes - e a **Porziuncola** (www.porziuncola.org), a minúscula igreja românica onde ele se recolhia para rezar. O corpo do santo também está guardado em Assis, na **Ba- silica di San Francesco**. Você também pode chegar à cidade seguindo seus passos, pela **Via di Francesco** (www.viadifrancesco.it), que está dividida em 13 etapas ao longo de 300 quilômetros; além disso, em Gubbio o caminho **Fratello Lupo** leva até onde o santo domou milagrosamente o famoso exemplar de lobo. **Santa Clara** partilhou com Francisco o seu nascimento em Assis e o seu caminho de fé. Nascida em família nobre em 1194, tornou-se discípula da Regra Franciscana e fundou a Or- dem feminina das Clarissas. Em Assis, a **Ba- silica di Santa Chiara** é um ponto de referência que se destaca no evocativo panorama do Vale Umbro e abriga os restos mortais da santa. Entre as personalidades do mundo francis- cano lembramos **Jacopone da Todi**, nascido em 1230, poeta de destaque e autor do *Stabat Mater*, e **fra' Giovanni da Pian del Carpine**, nascido em Magione por volta de 1190, que se destacou entre os grandes viajantes de seu tempo. Fra' Giovanni chegou até a encontrar o

fundamentale importanza per la conoscenza di questi luoghi per il mondo occidentale, ben prima di Marco Polo.

I SANTI DELL'AMORE

Anche tu festeggi la tua dolce metà il 14 feb- braio? Forse non sapevi che **San Valentino**, "il santo degli innamorati", era originario della tua regione. E uno dei più antichi: nacque a Terni nel 175 d.C e divenne il primo vescovo della città. Leggenda vuole che avesse guadagnato il suo appellativo celebrando il matrimonio fra il legionario romano Sabino e la giovane cristiana Serapia. Ogni anno, la domenica precedente il 14 febbraio, la **Basilica di San Valentino** a Terni riunisce le coppie in attesa di sposarsi nella Festa della promessa (cerca- la nelle pagine successive).

Per i "casi impossibili", di ogni specie, si invoca invece **Santa Rita da Cascia**, nata nella frazione di Roccaporena nel 1381. Prima di prendere i voti sopportò un marito violento, si dice, riconciliandolo con Dio; ciò non bastò a impedire che cadesse vittima di un agguato, cosa che portò a una catena di faide familiari. Desiderosa di entrare in convento "convin- se" le future consorelle - alcune delle quali, probabilmente, congiunte con le famiglie rivali - con i suoi miracoli e perdonando gli assassini del marito. Oggi il **Santuario di Santa Rita**

Grande Khan dos Mongóis, escrevendo sobre este povo na sua *Historia Mongalorium*, um relato de fundamental importância para o conhecimento destes lugares para o mundo ocidental, muito antes de Marco Polo.

OS SANTOS DO AMOR

Você também comemora sua cara metade no dia 14 de fevereiro? Talvez você não saiba que **San Valentino**, "o santo dos apaixonados", era originário da sua região. E um dos mais anti- gos: nasceu em Terni em 175 d.C. e tornou-se o primeiro bispo da cidade. Diz a lenda que ele teria ganho esta fama ao celebrar o casamen- to entre o legionário romano Sabino e a jovem cristã Serápia. Todos os anos, no domingo anterior a 14 de fevereiro, a **Basilica di San Valentino** em Terni reúne casais que esperam para se casar na Festa da Promessa (procure sobre ela nas páginas seguintes).

Para os "casos impossíveis" de todos os tipos, sempre é invocada a **Santa Rita da Cascia**, nascida no povoado de Roccaporena em 1381. Antes de fazer os votos, dizem que ela suportou um marido violento, e o reconciliou com Deus; isso não foi suficiente para evitar que ele fosse vítima de uma emboscada, que gerou uma cadeia de rixas familiares. Ansiosa por entrar em um convento, ela "convenceu" suas futuras irmãs - algumas delas provavel-



Basilica di Santa Chiara

a **Cascia**, dove la santa riposa, è meta ogni anno di migliaia di pellegrini.

ORA ET LABOR

Prega e lavora: in questo semplice motto sta il successo della Regola benedettina, la prima della cristianità, che dominò l'immaginario medievale con i suoi monasteri fiorenti di orti e *scriptoria*, i preziosi luoghi in cui i monaci si adoperavano per trascrivere i libri antichi, custodendone così la memoria prima dell'era della stampa. E ancora oggi in tutto il mondo, dalla Corea agli Stati Uniti, passando naturalmente per i Paesi europei, puoi ammirare le monumentali abbazie benedettine, che un tempo accoglievano comunità autosufficienti come piccoli paesi. Il fondatore di questo mondo è l'umbrò **San Benedetto da Norcia**, nato verso il 480, fratello gemello di **Scolastica** (che a sua volta divenne santa). Puoi ripercorrere il suo percorso nel **Cammino di San Benedetto** (www.camminodibenedetto.it), che unisce l'Umbria al Lazio, dove sorge l'imponente Monastero di Montecassino da lui fondato.

MAESTRI DEL LORO TEMPO

Tra i grandi maestri del Rinascimento c'è Pietro di Cristoforo Vannucci, nato a Città della Pieve verso il 1448, meglio noto come **Perugino**, soprannome che acquisì tra Firenze e Roma, dove ebbe importanti commissioni alla corte papale. Risale al periodo del suo massimo successo il ciclo di affreschi della Sala delle Udienze del **Nobile Collegio del Cambio** a Perugia (www.collegiodelcambio.it). In seguito, però, la sua fama diminuì: in quegli stessi anni un suo allievo di bottega, "tale" Raffaello Sanzio, diveniva l'astro nascente dell'arte del tempo, superando il maestro, mentre Giorgio Vasari, il più importante biografo degli artisti dell'epoca, screditava pubblicamente il lavoro del Perugino. Successivamente però la sua pittura dolce e armonica è stata riscoperta e nuovamente valorizzata. Nella tua regione troverai molte sue opere, anche in piccoli centri, come nell'**Oratorio**

mente eram parentes de famílias rivais – com seus milagres e perdendo os assassinos de seu marido. Hoje o **Santuário de Santa Rita a Cascia**, onde a santa repousa, é visitado todos os anos por milhares de peregrinos.

ORE E TRABALHE

Reze e trabalhe: neste simples lema reside o sucesso da Regra Beneditina, a primeira do Cristianismo, que dominou o imaginário medieval com os seus mosteiros florescentes de hortas e *scriptoria*, os preciosos locais onde os monges trabalhavam para transcrever livros antigos, preservando assim sua memória antes da era da impressão. E ainda hoje em todo o mundo, da Coreia aos Estados Unidos, passando naturalmente pelos países europeus, é possível admirar as monumentais abadias beneditinas, que outrora acolheram comunidades autosuficientes como pequenas cidades. O fundador deste mundo é o **San Benedetto da Norcia**, da Úmbria, nascido por volta de 480, irmão gêmeo de **Scolastica** (que por sua vez se tornou santa). Você pode refazer seu percurso por meio do **Cammino di San Benedetto** (www.camminodibenedetto.it), que une a Úmbria ao Lázio, onde encontra-se o imponente Mosteiro de Montecassino, por ele fundado.

MESTRES DO SEU TEMPO

Entre os grandes mestres do Renascimento destaca-se Pietro di Cristoforo Vannucci, nascido em Città della Pieve por volta de 1448, mais conhecido como **Perugino**, apelido que adquiriu entre Florença e Roma, onde recebeu importantes encomendas para a corte papal. O ciclo de afrescos da Sala de Audiências do **Nobile Collegio del Cambio** de Perugia (www.collegiodelcambio.it) remonta ao período de seu maior sucesso. Em seguida, porém, sua fama diminuiu: nesses mesmos anos, um de seus alunos de oficina, "um tal de" Raffaello Sanzio, tornou-se a estrela nascente da arte da época, superando seu mestre, enquanto Giorgio Vasari, o mais importante biógrafo dos artistas da época, desacreditou publicamente

di **Santa Maria dei Bianchi** nella natia Città della Pieve.

Con un salto avanti di qualche secolo, giungiamo a uno dei protagonisti dell'arte contemporanea del Novecento, **Alberto Burri**, maestro dell'informale, che portò scompiglio con i suoi lavori connotati da una grande sperimentazione materica. Pensa alle serie dei *Cretti*, enormi opere di *land art* segnate da profonde crepe, o quella dedicata alla *Combustione*, in cui l'uso del fuoco espresse le ferite provocate dalla guerra e, al contempo, il potenziale di rigenerazione. Burri era nato a Città di Castello nel 1915, e sino alla seconda guerra mondiale era stato un medico. Fatto prigioniero in Texas, nel periodo del carcere iniziò a maturare la scelta di cambiare vita. Diversi anni dopo, nel 1978, divenuto ormai una stella dell'arte, decise di dare vita nella sua città d'origine alla **Fondazione Burri** (fondazioneburri.org) tra Palazzo Albizzini e gli Ex Seccatoi del Tabacco, dove ancora oggi puoi ammirare molte delle sue opere e, inoltre, partecipare a giornate di studio sull'arte contemporanea, concerti e spettacoli teatrali.

o trabalho de Perugino. Posteriormente, porém, sua pintura doce e harmoniosa foi redescoberta e valorizada novamente. Na sua região você vai encontrar muitas de suas obras, mesmo em pequenas cidades, como no **Oratorio de Santa Maria dei Bianchi** em sua cidade natal, Città della Pieve.

Vançando alguns séculos, chegamos a um dos protagonistas da arte contemporânea do século XX, **Alberto Burri**, mestre do informal, que causou estranheza com suas obras caracterizadas por grande experimentação material. Avalie a série *Cretti*, feita de enormes obras de *land art* marcadas por fissuras profundas, ou aquela dedicada à *Combustão*, em que o uso do fogo expressava as feridas causadas pela guerra e, ao mesmo tempo, o potencial de regeneração.

Burri nasceu em Città di Castello em 1915 e foi médico até a Segunda Guerra Mundial. Tornou-se prisioneiro no Texas, e durante seu período na prisão começou a amadurecer a ideia de mudar de vida. Vários anos depois, em 1978, já tendo se tornado uma estrela da arte, decidiu dar vida à **Fundazione Burri** (fondazioneburri.org) na sua cidade de origem entre o Palácio Albizzini e os Ex Secadores de Tabaco, onde ainda hoje é possível admirar muitas de suas obras e, ainda, participar de jornadas de estudo sobre arte contemporânea, concertos e apresentações teatrais.



Statua di San Benedetto, Norcia

Le torte dei ricordi

As tortas das lembranças

La tavola della tua famiglia umbra ha il carattere rustico dei sapori dell'entroterra e il profumo di una gita tra i boschi.

Troverai certamente a darti il benvenuto la **torta al testo**, l'antico pane di queste parti (anche detta "torta del panaro", "pizza sotto il fuoco" o "crescia"). Nelle osterie è cotta per tradizione su un disco di terracotta poggiato su braci ardenti, ma in casa è ammessa anche una semplice padella. Una sorta di versione frita è il **bustrengo** di Gubbio, una focaccina bassa e senza lievitazione che "abbraccia" con piacere formaggi e salumi locali.

Ricorda il sapore delle feste in famiglia la torta al formaggio, che un tempo non mancava mai in tavola il giorno dell'Epifania e quello di Pasqua.

Quest'ultimo era l'appuntamento più atteso, con la colazione (una sorta di antico *brunch*) animata da una "processione" di torte e salumi, uova sode e frittate; qualche fetta però si conservava sempre, per farne dono ai parenti in visita.

È invece propria delle festività natalizie (ma oggi la trovi sempre) la **parmigiana di gobbi**, fatta con il cardo gobbo, un ortaggio delizioso e raro da trovare altrove. Tipica del Perugia, ogni paese ha la sua variante: quella di Assisi è "rossa", con sugo di carne, mozzarella e parmigiano.

Uno dei sapori contadini più autentici è la **minestra di lenticchie**, preziosa in tempi di magra per assicurare un buon apporto proteico: d'obbligo scegliere la **Lenticchia IGP di Castelluccio di Norcia**.

Passando al capitolo pasta, tra i formati più celebri troverai gli **strangozzi** (anche detti

A mesa da sua família Umbra tem o carácter rústico dos sabores do território e o aroma de um passeio pelo bosque.

Certamente para te dar as boas-vindas vai encontrar a **torta al testo**, o pão milenar destas paragens (também chamada de "torta do panaro", "pizza sob o fogo" ou "crescia"). Nas tabernas é tradicionalmente cozida sobre um disco de terracota apoiado sobre brasas ardentes, mas em casa também é permitido o uso de uma simples frigideira. O **bustrengo** é uma espécie de versão frita de Gubbio, uma pequena *focaccia* baixa e sem fermentação, que "abraça" com prazer os queijos e os salames locais.

A torta al formaggio (torta com queijo) lembra o sabor das celebrações familiares, que outrora nunca faltava à mesa no dia de Reis e na Páscoa.

Este último era o evento mais aguardado, com um café da manhã (uma espécie de *brunch* antigo) animado por uma "procissão" de tortas e salames, ovos cozidos e omeletes; no entanto, sempre eram guardadas algumas fatias como presentes para os parentes que viessem fazer uma visita.

E ainda, a **parmigiana di gobbi** é típica das festas de Natal (mas hoje é possível encontrá-la sempre), feita com o cardo corcunda, um vegetal delicioso e raro de ser encontrado em outros lugares. Típico da região de Perugia, cada cidade tem sua variante: a de Assisi é "vermelha", com molho de carne, muçarela e parmesão.

Um dos sabores camponeses mais autênticos é a **minestra di lenticchie** (sopa de lentilhas), preciosa em tempos de vacas magras para



Torta al testo

"umbricelli" o "pici", a seconda della zona). La regola vuole siano fatti a mano e rigorosamente non salati: quando, nel 1540, lo Stato Pontificio impose una tassa sul sale, la popolazione locale pensò bene di ribellarsi imparando a mangiare "sciapo", e così ha continuato a fare nel tempo. Simili a un grosso spaghetti, sono perfetti nella versione **"alla spoletina"**, con pomodoro fresco, aglio e abbondante prezzemolo, o con sughi a base di porcini, sanguinelli e altri funghi locali. Ed è qui che fa capolino lui, il **Tartufo Nero di Norcia**, pregiato signore della cucina umbra al quale finirai anche tu per promettere obbedienza. Nella sua "patria" per eccellenza a febbraio trovi **Nero Norcia** (www.nero-norcia.it), l'appuntamento giusto per perderti in ogni sfumatura del suo aroma. Tra le ricette che lo vedono protagonista devi assaggiare gli **umbricelli al tartufo** e una versione speciale della **pasta alla norcina con panna o ricotta e la saporita salsiccia locale**.

Ed eccoci giunti in salumeria... ops! In **norcineria**, la "casa" dei salumi che trovi in ogni angolo dell'Umbria, il cui nome si rifà proprio alla piccola patria del gusto che è Norcia: qui troverai il **Prosciutto di Norcia IGP**, ma in-

garantir uma boa ingestão de proteínas: é obrigatório escolher as **Lenticchia IGP di Castelluccio di Norcia**. Passando para o capítulo das massas, entre os formatos mais famosos você vai encontrar os **strangozzi** (também chamados de "umbricelli" ou "pici", dependendo da região). A regra determina que sejam feitos à mão e rigorosamente sem sal: quando, em 1540, o Estado Papal impôs um imposto sobre o sal, a população local achou melhor rebelar-se aprendendo a comer "sem graça", e assim continuaram a fazer ao longo do tempo. Semelhantes a um grande espaguete, ficam perfeitos na versão **"alla spoletina"** com tomate fresco, alho e bastante salsinha, ou com molhos à base de cogumelos do tipo porcini, sanguinelli e outros cogumelos locais. E é aqui que aparece ele, o **Tartufo Nero di Norcia**, um apreciado *senhor* da cozinha da Úmbria a quem também você vai acabar prometendo obediência. Na sua "pátria" por excelência em fevereiro vai encontrar o **Nero Norcia** (www.nero-norcia.it), a ocasião certa para se perder em cada nuance do seu aroma. Entre as receitas em que ele é protagonista você não pode deixar de experimentar os

confondibili sono anche le **lonze**, la **salsicce**, i **budellucci** e la porchetta.

Tra i secondi di carne, tipica di queste zone attraversate dai boschi è la cacciagione. A Cecanibbi, frazione di Todi, nel Perugino, a luglio puoi assaggiare due dei piatti più famosi nella **Sagra della palomba alla ghiotta e del piccione allo spiedo**. A **Gubbio** trovi invece il **fricco**, uno spezzatino a base di pollo, coniglio o agnello.

Ma accogliamo con un doveroso inchino i formaggi, antichissimi protagonisti delle tavole umbre, e non solo: ti basti pensare che la parola "cacio" (un altro modo per chiamare il formaggio) ha avuto origine da come gli antichi Umbri chiamavano il caglio, l'ingrediente usato per la trasformazione del latte. Dal **Pecorino di Norcia** (del pastore o del caseificio) al **formaggio farcito**, dalla **ricotta salata** alla **caciotta al tartufo**, dal **roccaccio al ravigliolo**, avrai l'imbarazzo della scelta. In una delle poche regioni italiane che non si affacciano sul mare, le ricette a base di pesce

umbricelli al tartufo e uma versão especial da **pasta alla norcina con panna o ricotta e la saporita salsiccia locale** (massa à moda de Norcia com creme de leite ou ricota e a saborosa linguiça local).

E aqui estamos na loja de salames... ops! na **norcineria**, a "casa" das carnes curadas que se encontram em todos os cantos da Úmbria, cujo nome se refere exatamente à pequena pátria do sabor que é Norcia: aqui vai encontrar o **Prosciutto di Norcia IGP**, mas também são inconfundíveis as **lonze**, as **salsicce**, os **budellucci** e a porchetta.

Entre os pratos principais de carne, a carne de caça é típica destas áreas atravessadas por bosques. Em Cecanibbi, povoado de Todi, na região de Perugia, em julho é possível saborear dois dos pratos mais famosos: a **Sagra della palomba alla ghiotta e del piccione allo spiedo**. Em **Gubbio** pode-se encontrar o **fricco**, um ensopado feito com frango, coelho ou cordeiro.

Vamos acolher com a devida reverência os queijos, antigos protagonistas das mesas da Úmbria, e não apenas desta: basta pensar que a palavra "cacio" (outra forma de chamar o queijo) teve origem de como os antigos da Úmbria chamavam o coalho, o 'ingrediente utilizado para o processamento de leite. Desde o **Pecorino di Norcia** (do pastor ou da fábrica do leite) ao **formaggio farcito**, desde a **ricotta salata** à **caciotta al tartufo**, do **roccaccio** ao **ravigliolo**, você terá muitas opções para escolher.

Numa das poucas regiões italianas que não têm vista para o mar, as receitas à base de peixe realçam a tipicidade dos peixes de água doce, abundantes nos numerosos riachos e nos lagos Trasimeno e Piediluco. Uma proposta requintada é a da **trota al tartufo nero**, enquanto o **tegamaccio** tem o sabor rústico do passado, a lendária panela de barro onde são cozidas as **anguille** e **persici reali**, **tinche**, carpas e camarões do lago.

O **Vino** e o **olio** escrevem a história destas terras há milénios, chegando à sua mesa como um importante – e saboroso – legado. Você

esaltano la tipicità del pescato d'acqua dolce, abbondante nei numerosi corsi e nei laghi Trasimeno e Piediluco. Una proposta raffinata è quella della **trota al tartufo nero**, mentre ha il sapore rustico di una volta il **tegamaccio**, il leggendario pentolone in terracotta in cui vanno a finire anguille e persici reali, tinche, carpe e gamberi di lago.

Vino e **olio** scrivono da millenni la storia di queste terre, arrivando alla tua tavola come un'importante - e gustosa - eredità. Puoi sapere di più dell'oro dei campi umbri nei numerosi musei dedicati, come il **Museo della Civiltà dell'Ulivo** di Trevi (Perugia).

Tra i vini, primeggiano per qualità i due DOCG, **Sagrantino di Montefalco** e **Torgiano Rosso Riserva**, mentre tra i bianchi vi sono i DOC **Orvieto** e **Grechetto**. Famosi sono anche i vini dolci come il **Sagrantino Passito**, il **Moscato di Todi** e il **Grechetto Passito**.

Tra i protagonisti della storia del vino nella regione vi sono i frati francescani: sono stati loro a custodire le pratiche vitivinicole tradizionali, facendole giungere sino ai nostri giorni.

A Montefalco, patria dell'omonimo vino, ne ritroverai le tracce presso la **Cantina dei Frati** all'interno del **Complesso Museale di San Francesco**, e lungo la **Strada del Sagrantino** (www.stradadelsagrantino.it), che si snoda per cinque borghi. Nel Perugino visita anche il **MUVIT Museo del Vino** di Torgiano.

Gli umbri sono molto affezionati ai loro dolci tipici, le cui ricette resistono alle mode, al tempo e alla distanza: chissà che qualcuna di queste non sia giunta fino a te. L'**attorta**, o **rocciata** ad esempio: è un *must* del periodo invernale, simile a uno strudel di mele "attorcigliato" (da cui il nome) e bagnato con il liquore Alchermes, che gli dona il caratteristico colore rosato. O il **brustengolo**, tipico di Narni, fatto con mais, mele e frutta secca (naturalmente *gluten free*).

A Perugia un appuntamento da non perdere è il 29 gennaio, giorno in cui in onore del santo



Umbricelli al tartufo

pode aprender mais sobre o ouro dos campos da Úmbria nos inúmeros museus dedicados, como o **Museo della Civiltà dell'Ulivo** de Trevi (Perugia).

Entre os vinhos destacam-se pela qualidade os dois DOCGs, **Sagrantino di Montefalco** e **Torgiano Rosso Riserva**, enquanto entre os brancos estão os DOC **Orvieto** e **Grechetto**. São famosos também os vinhos doces como o **Sagrantino Passito**, o **Moscato di Todi** e o **Grechetto Passito**.

Entre os protagonistas da história do vinho na região destacam-se os frades francisca-



Norcineria

patrono si prepara il **torcolo di San Costanzo**, di pasta di pane, uvetta e canditi. Molti sono i dolcetti che allietano il Carnevale, dalle **castagnole** alla **cicerchiata umbra**; a Spoleto trovi la **crescionda** ("crescia unta") in molte varianti, di cui la più famosa è quella a tre strati con amaretti, budino e cioccolato. A Pasqua c'è la **ciaramicola**, una ciambella che custodisce un "cuore sacro": la parte "butata" al centro assume la forma di una croce, il "rosso Alchermes" simboleggia la passione di Cristo e il bianco della glassa la resurrezione; a Perugia associano i suoi colori anche ai rioni della città. Un tempo veniva donata come un romantico omaggio dalle donne ai futuri mariti. La tradizione è ancora molto legata alle feste



Crescionda di Spoleto

nos: foram eles que preservaram as práticas tradicionais de vinificação, trazendo-as até aos dias de hoje.

Em Montefalco, berço do vinho com o mesmo nome, você encontrará seus vestígios na **Cantina dei Frati**, dentro do **Complesso Museale di San Francesco**, e ao longo da **Strada del Sagrantino** (www.stradadelsagrantino.it), que serpenteia por cinco vilarejos. Na região de Perugia visite também o **MUVIT Museo del Vino** de Torgiano.

Os umbros gostam muito das suas sobremesas típicas, cujas receitas resistem à moda, ao tempo e à distância: quem sabe algumas delas tenham chegado até você. A **attorta**, ou **rocciata**, por exemplo: é obrigatória no período de inverno, semelhante a um strudel de maçã "torcido" (daí o nome) e embebido em licor Alchermes, que lhe confere a sua característica cor rosada. Ou o **brustengolo**, típico de Narni, feito com milho, maçã e frutos secos (naturalmente sem glúten).

Em Perugia, um evento imperdível é o dia 29 de janeiro, dia em que é preparado o **torcolo di San Costanzo**, feito com massa de pão, passas e frutas cristalizadas, em homenagem ao padroeiro. Muitos são os doces que animam o Carnaval, desde as **castagnole** até a **cicerchiata da Úmbria**; em Spoleto você encontra a **crescionda** ("crescimento gorduroso") em diversas variações, das quais a mais famosa é a de três camadas com amaretti, pudim e chocolate.

Na Páscoa consome-se a **ciaramicola**, uma espécie de donut que envolve um "coração sagrado": a parte "furada" no meio assume a forma de uma cruz, o "Alchermes vermelho" simboliza a paixão de Cristo e o branco da cobertura a ressurreição; em Perugia também associam suas cores aos bairros da cidade. No passado era oferecido como um presente romântico pelas mulheres aos seus futuros maridos.

A tradição ainda está muito ligada às celebrações de Todos os Santos e dos Finados: na capital esta é a ocasião para preparar as

di Ognissanti e dei Defunti: nel capoluogo questa è l'occasione per preparare le **fave dei morti**, mentre tra Todi e Orvieto protagonisti sono i **maccheroni dolci** (tipici anche del Natale), un classico piatto di pastasciutta ma condito con miele, frutta secca e spezie. A Natale, tra le molteplici delizie festive a Terni trovi il **panpepato**, che unisce il sapore amaro del cioccolato al dolce del miele e dei canditi, mentre le famiglie del Perugino non si fanno mai mancare i dolci di pinoli: **pinoccate**, **pinolate** e **torciglione**; quest'ultimo si dice sia stato ideato dalle antiche popolazioni del Trasimeno per assomigliare a un serpente o a un'anguilla, simboli della ciclicità dell'anno che muore e rinasce, e poi assunto dalla tradizione cristiana.

Chiudiamo col bacio: sì, con il **Bacio Perugina**, non un dolce tipico, ma ormai assunto a tutti gli effetti nei ranghi della tradizione, con l'immancabile bigliettino contenente un aforisma a sorpresa. Fu inventato dalla poliedrica stilista e imprenditrice Luisa Spagnoli e dal suo socio Giovanni Buitoni: la leggenda vuole che il cartiglio all'interno dell'involucro argenteo fosse ispirato dai messaggi d'amore che i due amanti scambiavano, nascosti tra i cioccolatini.



Panpepato

fave dei morti (favas dos mortos), enquanto entre Todi e Orvieto os protagonistas são os **maccheroni dolci** (também típicos do Natal), um prato clássico de massa mas temperado com mel, frutos secos e especiarias.

No Natal, entre as muitas delícias festivas, em Terni você encontra o **panpepato**, pão que combina o sabor amargo do chocolate com a doçura do mel e das frutas cristalizadas, enquanto as famílias de região de Perugia nunca ficam sem as sobremesas de pinoli: **pinoccate**, **pinolate** e **torciglione**; este último teria sido criado pelas antigas populações do rio Trasimeno para se assemelhar a uma cobra ou a uma enguia, símbolos da natureza cíclica do ano que morre e renasce, e depois adotado pela tradição cristã.

Encerramos com o beijo: sim, com o **Bacio Perugina**, não uma sobremesa típica, mas já consolidada na tradição, com o inesquecível bilhetezinho com um aforismo surpresa. Foi inventado pela multifacetada estilista e empresária Luisa Spagnoli e seu sócio Giovanni Buitoni: diz a lenda que a folheto dentro do papel prateado foi inspirado nas mensagens de amor que os dois amantes trocaram, escondidos entre os bombons de chocolate.

La parata della tradizione. Le feste in Umbria

O desfile da tradição. As festas na Úmbria

GEN | JAN

OCCHI AL CIELO

Gli antichi centri umbri sono perfetti per accogliere il tradizionale **Volo della Befana (01)**: il 6 gennaio, nel giorno dell'Epifania, in molti paesi la "vecchietta" atterra sulla sua scopa dopo una spettacolare discesa dal campanile o dalla torre: la ritroverai da Perugia ad Assisi, da Città della Pieve a Deruta, da Orvieto a Spoleto, a Ferentillo, e in tanti altri cieli. A fine mese l'appuntamento è a Perugia per la **Festa di San Costanzo**, patrono della città: il 28 gennaio, la sera della vigilia, torna il corteo della **Luminaria grande** ordinato per la prima volta dal Consiglio dei Priori nel 1310, con gli omaggi al santo portati dalle autorità civili e religiose e una sfilata dei rioni in abiti medievali.

OLHOS PARA O CÉU

Os antigos centros da Úmbria são perfeitos para acolher o tradicional **Volo della Befana (01)** (voo das bruxas com a vassoura): no dia 6 de janeiro, dia da Epifania, em muitas cidades a "velhinha" pousa sob sua vassoura depois de uma descida espetacular do campanário ou da torre: você vai encontrá-la desde Perugia até Assis, de Città della Pieve até Deruta, de Orvieto até Spoleto, a Fedentillo e em muitos outros céus. No final do mês o encontro está marcado em Perugia para a **Festa de São Costanzo**, padroeiro da cidade: no dia 28 de janeiro, noite da véspera, realiza-se a procissão da **Luminaria grande** ordenada pela primeira vez pelo Conselho dos Piores em 1310, com homenagens ao santo conduzidas pelas autoridades civis e religiosas e um desfile dos bairros em trajes medievais.



FEB | FEV

MASCHERE E INNAMORATI

Per tradizione moderati e discreti, gli umbri sanno essere anche dei buontemponi, come dimostrano le loro feste di Carnevale. Quello che vanta i natali più antichi è il **Carnevale di Sant'Eraclio**, frazione di Foligno (www.ilcarnevale.net), inaugurato nel 1542 dai frati Olivetani di Mormonzone: un appuntamento di popolo che si contrapponeva a quelli dei nobili. Tra i più famosi vi è il **Carnevale di Spoleto**, dove oltre ai carri troverai anche un'allegra *marching band*. Al **Carnevale di Perugia** a dare il benvenuto è Bertuccio, la maschera per eccellenza della regione, mentre Rosalinda, Nasotorto, Nasoacciaccato e Chicchirichella sono le maschere "di casa" al **Carnevale di Avigliano Umbro (02)** (Terni). Sempre nel Ternano, al **Carnevale di Acquasparta** troverai carri sorprendenti allestiti da tutta la comunità. Ma febbraio in Umbria ha un'importanza speciale: è infatti il mese di **San Valentino**, il santo degli innamorati, *born in Terni*. Il 14 la sua città gli rende omaggio con la festa patronale e una fiera dedicata, ma suggestiva è anche la **Festa della Promessa**, che richiama le coppie di futuri sposi nella Basilica del santo (www.sanvalentinoterni.it).

MÁSCARAS E APAIXONADOS

Tradicionalmente moderados e discretos, os umbros também sabem se divertir, como demonstram as festas de Carnaval. Aquele que tem as origens mais antigas é o **Carnevale di Sant'Eraclio**, vilarejo de Foligno (www.ilcarnevale.net), inaugurado em 1542 pelos frades olivetanos de Mormonzone: um evento do povo que contrastava com o dos nobres. O **Carnevale di Spoleto**, é um dos mais famosos, e nele além dos carros alegóricos você também encontra uma alegre *marching band*. No **Carnevale di Perugia**, dá as boas-vindas o Bertuccio, a máscara por excelência da região, enquanto Rosalinda, Nasotorto, Nasoacciaccato e Chicchirichella são as máscaras "tradicionais" do **Carnevale di Avigliano Umbro (02)** (Terni). Também na zona de Ternano, no **Carnevale di Acquasparta** você vai encontrar surpreendentes carros alegóricos montados por toda a comunidade. Mas fevereiro na Úmbria tem uma importância especial: pois é o mês de **San Valentino**, o santo dos apaixonados, nascido em Terni. No dia 14 a cidade dele presta-lhe homenagem com a festa patronal e uma feira dedicada, mas também é muito evocativa a **Festa della Promessa**, que atrai futuros casais até a Basilica do santo (www.sanvalentinoterni.it).





03

MAR | MAR

LE VIE DELLO SPIRITO

Tra marzo e aprile (a seconda dell'anno) le festività di Pasqua sono uno degli appuntamenti religiosi più sentiti. Ad Assisi il Venerdì Santo si tiene la **Processione del Cristo Morto** che tocca la maestosa Basilica di San Francesco. La **Processione del Venerdì Santo** di Città di Castello è promossa dalla Compagnia della Buona Morte, che in passato era incaricata di trasportare le salme: un servizio, questo, che viene richiamato nella manifestazione moderna, dove vedrai sfilare i devoti esibendo un teschio. Il Lunedì dell'Angelo l'appuntamento è a Montone, dove si festeggia la **Donazione della Santa Spina (03)**, rievocazione storica patrocinata dall'UNESCO per la sua importanza: richiama appunto la donazione al paese di una spina che trafisse il corpo di Gesù; l'ultima domenica di agosto c'è poi il "secondo round" di festeggiamenti, con un Palio e un corteo in costume.

Decisamente di taglio diverso è la **Pasquetta di Panicale**, che accoglie la divertente **Gara del ruzzolone**, una sorta di "torneo di golf" popolare in cui la pallina è una grossa forma di formaggio: vince chi arriva per primo al traguardo con la forma intera e con il minor numero di lanci.

OS CAMINHOS DO ESPÍRITO

Entre março e abril (dependendo do ano) as festas da Páscoa são um dos eventos religiosos mais emocionantes. Em Assis, na Sexta-Feira Santa, acontece a **Processione del Cristo Morto** que tem seu desfecho na majestosa Basílica de São Francisco. A **Processione del Venerdì Santo** da Città di Castello é promovida pela Compagnia della Buona Morte, que no passado era responsável pelo transporte dos corpos dos falecidos: uma atividade que é lembrada no evento moderno, onde no desfile os devotos exibem uma caveira. Na segunda-feira do anjo da Páscoa o encontro marcado é em Montone, onde é celebrada a **Donazione della Santa Spina (03)** (doação do Santo Espinho), uma reconstituição histórica patrocinada pela UNESCO pela sua importância: recorda a doação para a cidade de um dos espinhos que perfurou o corpo de Jesus; no último domingo de agosto acontece a "segunda parte" das comemorações, com um Palio e um desfile com roupas típicas medievais.

Decididamente diferente é a **Pasquetta di Panicale** (segunda feira de Pascoa em Panicale), que acolhe a divertida **Gara del ruzzolone**, uma espécie de "torneio de golfe" popular em que a bolinha é uma grande forma de queijo: o vencedor é aquele que chegar primeiro à linha de chegada com a forma inteira e com o menor número de lançamentos.

APR | ABR

IL PROFUMO DELLE STORIE

Un'occasione da non perdere per scoprire l'incanto dei borghi affacciati sul Trasimeno è la **Festa del tulipano (04)** a Castiglione del Lago (festadeltulipano.com): qui vivrai un'incredibile "esperienza di primavera" al cospetto dei carri allegorici adorni di petali colorati, tra giostre, sfilate in costume e balli della tradizione popolare.

Un altro modo per entrare nel vivo della cultura e della società italiane è partecipare al **Festival internazionale del giornalismo** di Perugia (www.festivaldelgiornalismo.com), tra incontri, dibattiti, interviste, presentazioni di libri, mostre e *workshop* che ti tragheranno nelle questioni più importanti dell'attualità.

O PERFUME DAS HISTÓRIAS

Uma oportunidade imperdível de descobrir o encanto dos vilarejos com visto pro Lago Trasimeno é a **Festa del tulipano (04)** (festa da tulipa) em Castiglione del Lago (festadeltulipano.com): aqui você vai viver uma incrível "experiência de primavera" na presença de carros alegóricos decorados com pétalas coloridas, incluindo atrações do parque de diversões, desfiles de com roupas típicas e danças das tradições populares.

Outra forma de chegar ao coração da cultura e da sociedade italiana é participar do **Festival internazionale del giornalismo** de Perugia (www.festivaldelgiornalismo.com), incluindo encontros, debates, entrevistas, apresentações de livros, exposições e *workshops* que vão leva-lo até os atuais assuntos mais importantes.



04

SFILATE DI FEDE E D'ALLEGRIA

A dare il benvenuto al mese è il **Calendimaggio di Assisi** (www.calendimaggiodiassisi.com), che richiama la tipica festa medievale tra tenzoni di tiro con l'arco, la lettura di "bandi di sfida" e l'immane gara canora della sera. Mentre al **Cantamaggio ternano** (www.cantamaggio.com) sfilano i carri fioriti che celebrano il ritorno della primavera, ognuno con la propria canzone.

Per tuffarti nel cuore medievale di queste terre, un altro appuntamento da non perdere è la **Corsa dell'anello** (www.corsallanello.it) di Narni. La festa del patrono San Giovenale è la "porta del tempo", che per due settimane, tra aprile e maggio, si apre sul mondo dei cavalieri; il culmine è la Corsa dei tre terzi (quartieri) impegnati a contendersi l'anello d'argento, ma non potrai mancare al corteo storico che, la sera precedente, vede sfilare oltre mille figuranti in costume.

Ti riporterà nel mondo rurale tradizionale la **Festa dei pugnali** ad Allerona (Terni), dove vedrai sfilare animali, attrezzi agricoli e carri allegorici (i "pugnali") allestiti in onore di Sant'Isidoro Agricoltore.

Tra gli appuntamenti religiosi spicca, il 15 maggio, la **Festa dei Ceri** di Gubbio, Perugia (www.ceri.it), che si celebra da quasi mille anni in onore di Sant'Ubaldo, con i ceri alti 5 metri portati a spalla dai partecipanti. Un'altra festa maestosa è quella di **Santa Rita** a Cascia, che culmina il 22 del mese con una Fiaccolata per la pace portata a staffetta con il coinvolgimento delle città gemellate.

DESFILES DE FÉ E ALEGRIA

O **Calendimaggio di Assisi** (www.calendimaggiodiassisi.com) dá as boas-vindas ao mês que relembra a típica festa medieval entre competições de tiro com arco, a leitura de "avisos de desafio" e a competição de canto da noite não pode faltar. Já em **Cantamaggio ternano** (www.cantamaggio.com) desfilam os carros alegóricos floridos que celebram o retorno da primavera, cada um com sua música.

Para mergulhar no coração medieval destas terras, a **Corsa dell'anello** (www.corsallanello.it) em Narni é outro evento imperdível. A festa do padroeiro San Giovenale é a "porta do tempo", que durante duas semanas, entre abril e maio, se abre sobre o mundo dos cavaleiros; o ápice é a Corrida dos três bairros, que disputam entre si o anel de prata, mas você não pode perder a procissão histórica que, na noite anterior, na qual desfilam mais de mil figurantes com roupas típicas.

A **Festa dei pugnali** em Allerona (Terni) vai te levar de volta ao mundo rural tradicional, onde você verá desfilar animais, ferramentas agrícolas e carros alegóricos (os "pugnali") montados em homenagem a Sant'Isidoro Agricultor.

Entre os eventos religiosos, destaca-se a **Festa dei Ceri** (festa das velas) em Gubbio, Perugia (www.ceri.it) que é celebrada há quase mil anos no dia 15 de maio, em homenagem a Sant'Ubaldo, com velas de 5 metros de altura carregadas nos ombros pelos participantes. Outra celebração majestosa é a de **Santa Rita** de Cássia, que chega ao ápice no dia 22 com uma procissão de tochas pela paz realizada em revezamento com o envolvimento das cidades geminadas.

IL CORTEO DELLA NATURA

Tra le rievocazioni medievali da non perdere, a Foligno c'è la **Giostra della quintana** (www.quintana.it), con cavalieri e destrieri di dieci rioni che si sfidano tra migliaia di spettatori. L'ultima decade del mese, sempre nel Perugino, l'appuntamento è al **Mercato delle Gaitte** di Bevagna (www.ilmercatoделlegaitte.it), tra stoffe, cordami, ferro battuto e antichi mestieri medievali.

Giugno è anche il mese delle infiorate, le meravigliose composizioni fiorite allestite per la festa del *Corpus Domini*. Tra le più belle della regione vi sono le **Infiorate di Spello (06)**, Perugia (www.infioratespello.it), che sapranno emozionarti per la perizia artistica dei "tappeti colorati" che vedrai sorgere lungo le strade. Tra la metà e la fine del mese, del tutto speciale nel Perugino è la **Fioritura di Castelluccio di Norcia**, manifestazione organizzata... dalla natura! Ebbene sì: lo spettacolo tanto atteso è quello degli immensi campi di lenticchie locali che, in questi giorni, colorano di pennellate lilla gli altopiani intorno al paese: una meraviglia che attira amanti della bellezza da tutta Italia.

A PROCISSÃO DA NATUREZA

Entre as evocações medievais imperdíveis, em Foligno é realizada a **Giostra della quintana** (www.quintana.it), jogos medievais com cavaleiros e corcéis de dez bairros - distritos - competindo entre milhares de espectadores.

Nos últimos dez dias do mês, ainda na região de Perugia, o encontro marcado é no **Mercato delle Gaitte** de Bevagna (www.ilmercatoделlegaitte.it), entre tecidos, cordas, ferro forjado e antigas profissões medievais.

Junho é também o mês das exposições de flores, das maravilhosas composições florais preparadas para a celebração do *Corpus Domini*. Entre as mais belas da região destacam-se as **Infiorate di Spello (06)**, Perugia (www.infioratespello.it), as composições florais que irão emocioná-lo pela perícia artística dos "tapetes coloridos" que verá surgindo pelas ruas. Entre a metade e o finais do mês, a **Fioritura di Castelluccio di Norcia** na região de Perugia é muito especial, um evento organizado... pela natureza! Pois sim: o espetáculo tão esperado é o dos imensos campos de lentilhas locais que, nesses dias, colorem com pinceladas lilases os planaltos no entorno da cidade: uma maravilha que atrai amantes da beleza por toda a Itália.





07

LUG | JUL

CUORE CONTEMPORANEO

Il mese di luglio è il periodo giusto per farti una cultura dell'Umbria contemporanea più creativa e dinamica, con due degli eventi "bandiera" della regione. **Umbria Jazz (07)** a Perugia (www.umbriajazz.it) è il più importante festival del genere in Italia, e uno dei più rinomati al mondo: qui troverai artisti di ogni dove far sfoggio di sé tra grandi concerti e *jam session* e molti eventi di piazza gratuiti. Sempre a luglio, **Umbria Jazz Weekend** è una ramificazione della manifestazione a Terni, mentre a Orvieto l'appuntamento è durante le feste natalizie con **Umbria Jazz Winter**. A Spoleto, il **Festival dei Due Mondi** (www.festivaldispoleto.com), che si tiene tra la fine di giugno e le prime due settimane di luglio, dal 1958 trasforma il centro della città in un'immensa fucina delle arti, tra musica, teatro, danza, lirica, cinema, pittura, marionettistica e tanti altri "mondi". Tornando invece al mondo delle tradizioni, citiamo almeno il **Palio delle barche** di Passignano (www.paliodellebarche.com), una sfida davvero *sui generis* dove vedrai fronteggiarsi le barche dei rioni nelle acque del Lago Trasimeno.

CORAÇÃO CONTEMPORÂNEO

O mês de julho é o momento certo para conhecer melhor a cultura mais criativa e dinâmica da Úmbria contemporânea, com dois dos eventos "carro-chefe" da região. **Umbria Jazz (07)** em Perugia (www.umbriajazz.it) é o festival do gênero mais importante da Itália e um dos mais renomados do mundo: aqui você encontra artistas de todo o mundo se exibindo entre grandes concertos e *jam session* e muitos eventos de rua gratuitos. Também em julho, o **Umbria Jazz Weekend** é uma filial do evento em Terni, enquanto em Orvieto o encontro marcado é durante as férias de Natal com o **Umbria Jazz Winter**. Em Spoleto, o **Festival dei Due Mondi** (www.festivaldispoleto.com) (festival dos dois mundos), que se realiza entre o final de junho e as primeiras duas semanas de julho, desde 1958, transforma o centro da cidade num imenso centro de artes, incluindo música, teatro, dança, ópera lírica, cinema, pintura, marionetes e muitos outros "mundos". Voltando ao mundo das tradições, vamos mencionar pelo menos o **Palio delle barche** de Passignano (www.paliodellebarche.com) (a disputa dos barcos), um desafio verdadeiramente *sui generis* onde você vai assistir os barcos dos bairros, disputando frente a frente, nas águas do Lago Trasimeno.

AGO | AGO

IMPRESE NEL BORGO

Ancora un tuffo nel passato nel cuore dell'estate. A Città della Pieve (Perugia) si rievoca l'antica caccia del toro con il **Palio dei terzieri** (www.terzieri.it), che si sfidano in gare di precisione al tiro con l'arco; dà il benvenuto alla gara un corteo storico di centinaia di personaggi fra dame, cavalieri, mangiafuoco, popolani e notabili. Tra fine agosto e i primi di settembre, l'appuntamento è nel borgo di Deruta con il **Palio della brocca (08)**. Anche qui vedrai sfidarsi i tre rioni in spettacolari competizioni, che culminano nella "Corsa delle brocche": la difficoltà sta nel portare a destinazione tre contenitori in ceramica pieni d'acqua, senza farli cadere.

NEGÓCIOS NOS VILAREJOS

Mais um mergulho no passado no coração do verão. Em Città della Pieve (Perugia) a antiga caça ao touro é reencenada durante o **Palio dei terzieri** (www.paliodeterzieri.it) (disputa dos bairros), que participam de competições de arco e flecha de precisão; uma procissão histórica de centenas de personagens, incluindo damas, cavaleiros, comedores de fogo, plebeus e notáveis, dá as boas-vindas à disputa. Entre o final de agosto e o início de setembro, o encontro marcado é no vilarejo de Deruta com o **Palio della broca (08)** (disputa do Jarro). Aqui também você verá os três bairros competirem em competições espetaculares, que tem seu ápice na "Corrida dos Jarros": a dificuldade reside em transportar até ao destino três recipientes de cerâmica cheios de água sem os deixar cair.



08



SET | SET

RICORDI D'ANTAN

Un appuntamento che, ne siamo certi, sentirai vicino a te è il **Festival delle corrispondenze** (www.festivaldellecorrispondenze.it), che si tiene il primo fine settimana di settembre nel borgo di Monte del Lago, frazione di Magione, affacciato sul Trasimeno. Qui ti ritroverai tra milioni di parole che personaggi famosi e persone comuni hanno scambiato nel corso del tempo attraverso le lettere, entrando con loro nel cuore emozionale del passato. Per un tuffo nella storia dei tuoi antenati devi andare a Umbertide per **Fratta800 (09)** (www.fratta800.com), una rievocazione dedicata all'Ottocento: nei giorni della manifestazione rivedi il vecchio borgo di Fratta, animato da duecento figuranti in abiti d'epoca, musiche da opera e operetta, ricostruzioni delle battaglie risorgimentali e altre scene *d'antan*. A settembre non perdere poi altri due appuntamenti del Perugia dedicati al medioevo, il **Festival del medioevo** di Gubbio (www.festivaldelmedioevo.it) e i **Giochi de le porte** a Gualdo Tadino (www.giochideleporte.it).

MEMÓRIAS DO PASSADO

O **Festival delle corrispondenze** (www.festivaldellecorrispondenze.it) (festival de correspondências), que é realizado no primeiro fim de semana de setembro no vilarejo de Monte del Lago, um povoado de Magione, com vista para Lago Trasimeno, é um evento no qual, temos certeza, você vai se identificar. Aqui você vai se achar entre milhões de palavras que pessoas famosas e pessoas comuns trocaram ao longo do tempo por meio de cartas, entrando com elas no coração emocional do passado. Para mergulhar na história dos seus antepassados você deve ir à Umbertide por **Fratta800 (09)** (www.fratta800.com), uma evocação dedicada ao século XIX: durante os dias do evento o antigo vilarejo de Fratta ganha vida, animado por duzentas figurantes com roupas de época, músicas de óperas e operetas, reconstituições de batalhas do Ressurgimento e outras cenas do passado. Em setembro, não perca dois outros eventos da região de Perugia dedicados à Idade Média: o **Festival del medioevo** de Gubbio (www.festivaldelmedioevo.it) e os **Giochi de le porte** (jogos das portas) em Gualdo Tadino (www.giochideleporte.it).

BENTORNATO MEDIOEVO

Tra l'ultimo sabato di settembre e la seconda domenica di ottobre a San Gemini (Terni) la festa in onore del santo patrono Gemine apre il paese a un ricco programma di appuntamenti con la **Giostra dell'arme** (www.entegiostradellarme.it).

Intorno alla metà del mese fai tappa a Todi per la **Disfida di San Fortunato (10)**: nella "città degli arcieri" per giorni si consumerà la gara di precisione al tiro con l'arco, e inoltre troverai tanti eventi di gusto medievale, dal mercato tipico agli spettacoli di giullari, al corteo storico per le vie del centro.

BEM-VINDO DE VOLTA À IDADE MÉDIA

Entre o último sábado de setembro e o segundo domingo de outubro em San Gemini (Terni), a festa em homenagem ao santo padroeiro Gemine apresenta na cidade um rico programa de eventos com a **Giostra dell'arme** (www.entegiostradellarme.it) (torneio equestre com pontos adquiridos ao atingir diferentes partes de um escudo com a lança durante a corrida).

Por volta de meados do mês você deve parar em Todi para a **Disfida di San Fortunato (10)**: na "cidade dos arqueiros" durante dias vai se desenrolar a competição de tiro com arco de precisão, e além disso também vão acontecer muitos eventos de estilo medieval, desde o típico mercado até espetáculos dos bobos da corte, e até o cortejo histórico pelas ruas do centro.



NOV | NOV

IL LAVORO DI UNA VOLTA

Tradizionalmente nelle Feste dei Santi e dei Defunti si condensavano importanti appuntamenti delle comunità. Uno di questi, sopravvissuto ai secoli, è la **Fiera dei Morti** di Perugia, che richiama in città venditori di ogni tipo: varrà la pena fare una passeggiata tra le bancarelle, per trovare il *souvenir* perfetto per il tuo viaggio.

Da fine ottobre sino all'intero mese di novembre, **Frantoi aperti (11)** (www.frantoiaperti.net) ti porterà poi lungo i sentieri dell'oro dei campi, attraverso un calendario itinerante di eventi nei luoghi custodi della storia del lavoro e dei sapori di queste terre.

O TRABALHO DE ANTIGAMENTE

Tradicionalmente, as Festas dos Santos e dos Mortos incluíam importantes eventos comunitários. Um desses, que sobreviveu aos séculos, é a **Fiera dei Morti** de Perugia, feira dos mortos que atrai vendedores de todos os tipos para a cidade: vai valer a pena passear entre as barracas para encontrar o *souvenir* perfeito para sua viagem.

A partir do final de outubro até todo o mês de novembro, **Frantoi aperti (11)** (www.frantoiaperti.net) (Moinhos Abertos) vai levá-lo pelos caminhos do ouro dos campos, através de um calendário itinerante de eventos nos lugares que preservam a história do trabalho e dos sabores destas terras.

11



DIC | DEZ

MERAVIGLIE GRANDI E PICCOLE

Nella regione di San Francesco, ideatore del primo presepe vivente della storia, non puoi perderti la tradizione commovente delle sacre rappresentazioni natalizie. Tra le più suggestive c'è il **Presepe vivente di Petignano d'Assisi** (www.presepepetignano.it), che ogni anno trasforma gli abitanti del paese in angeli, santi e pastori per poi donare il ricavato in beneficenza. Sempre nel Perugino, il **Presepe monumentale di Todi** illumina il centro storico, tra i più grandi d'Europa.

Tutto il contrario al **Presepe di Spoleto**, allestito negli spazi della stazione ferroviaria, la cui rarità sta nel fatto che riproduce, in miniatura, i più caratteristici scorci della città. Infine, mastodontico è l'**Albero di Natale di Gubbio (12)**, che risplende sulle pendici del monte Ingino, che è entrato persino nel *Guinness dei primati* come l'albero più grande al mondo.

MARAVILHAS GRANDES E PEQUENAS

Na região de San Francesco, criador do primeiro presépio vivente da história, você não pode perder a comovente tradição das representações sagradas do Natal. Entre os mais evocativos destaca-se o **Presepe vivente di Petignano d'Assisi** (www.presepepetignano.it), que todos os anos transforma os habitantes da cidade em anjos, santos e pastores e depois doa os lucros para instituições de caridade. Também na região de Perugia, o **Presepe monumentale di Todi** ilumina o centro histórico, um dos maiores da Europa.

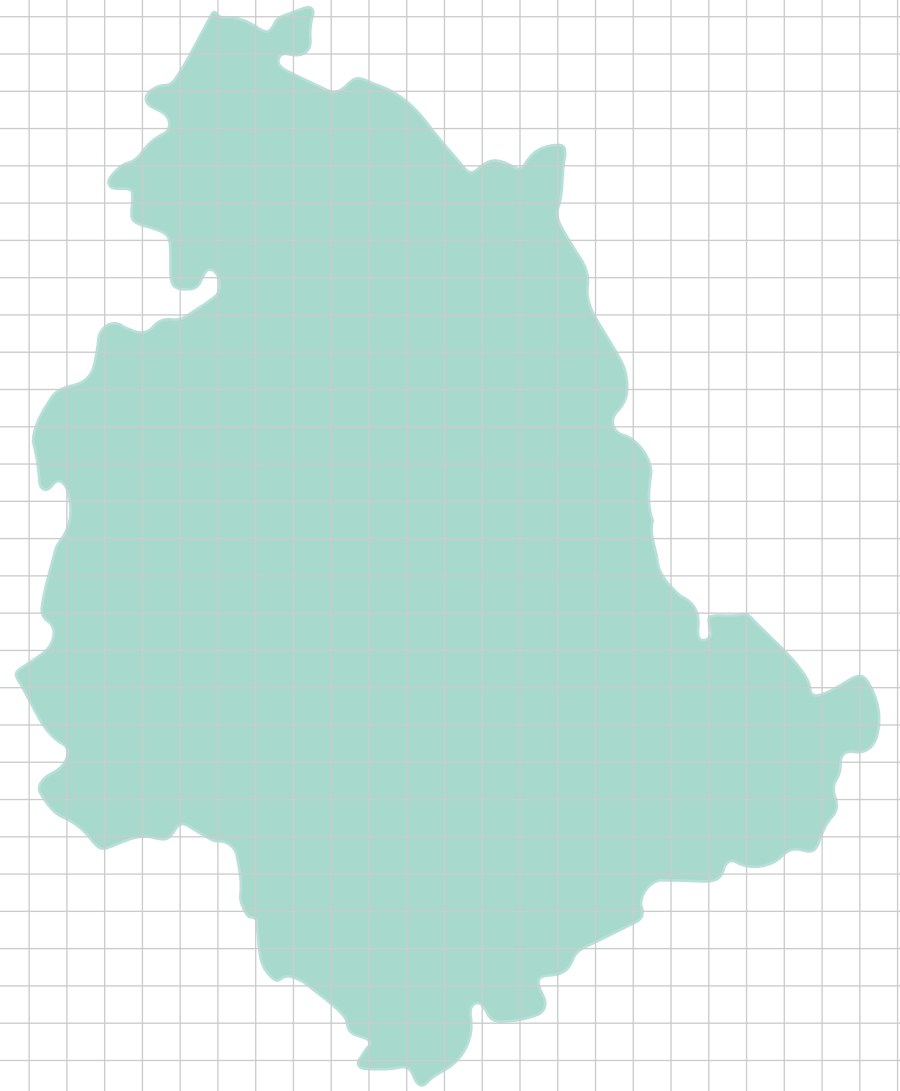
Muito pelo contrário, o **Presepe di Spoleto**, instalado nos espaços da estação ferroviária, cuja raridade reside no fato de reproduzir, em miniatura, as vistas mais características da cidade. Por fim, o **Albero di Natale di Gubbio (12)**, (árvore de Natal) que brilha nas encostas do Monte Ingino, é gigantesca e até entrou no Livro dos Recordes do Guinness como a maior árvore do mundo.

12



Traccia il tuo itinerario

Defina seu itinerario





03

Valle d'Aosta

Risalendo lungo la via degli avi

Subindo ao longo do caminho dos antepassados

Sei pronto a scalare le vette del tuo passato? Se i tuoi antenati provenivano dalla Valle d'Aosta, il tuo viaggio delle radici attraverserà territori unici, che non troverai in nessun'altra parte della Penisola.

La Valle d'Aosta è "il tetto d'Italia", la regione delle Alpi sorvegliata dai massicci più alti d'Europa. È anche la più piccola, abitata complessivamente da poco più di 120mila persone, in minuscoli borghi disseminati tra le valli intorno al capoluogo Aosta, l'unica città. Oggi questa regione è una meta turistica incontrastata per gli amanti della montagna, spesso sinonimo delle vacanze più ricercate, ma sotto la coltre della sua storia riposano secoli di cultura pastorale e contadina. Una terra da sempre di frontiera, attraversata da viandanti e pellegrini e abitata da comunità di ascendenze diverse. Le sue peculiarità sono riconosciute dallo Statuto speciale della Regione, che garantisce un bilinguismo perfetto, italiano e francese.

Qui, a darti il benvenuto saranno i quattro "Giganti delle Alpi", il **Monte Bianco**, il **Monte Rosa**, il **Monte Cervino** e il **Gran Paradiso**, con i loro oltre quattromila metri di altezza. Un modo per connetterti con il cuore profondo della tua terra sarà quello di seguire la via della natura, tanto prorompente e protagonista. Con la giusta preparazione - e, possibilmente, con l'ausilio di una guida alpina - potrai sfidare i tuoi limiti lungo gli itinerari alpinistici. Se sei un vero appassionato della montagna, un luogo di riferimento è la storica **Capanna Regina Margherita**, nel gruppo del Monte Rosa, il primo rifugio alpino aperto sul versante delle Alpi nel 1893, nonché il più alto d'Europa. Sul

Você está pronto para escalar até as alturas do seu passado? Se os seus antepassados têm origem na região Vale de Aosta, a viagem até suas raízes vai atravessar territórios únicos, que não encontrará em nenhum outro lugar da Península.

A região Vale de Aosta é "o teto da Itália", a região dos Alpes supervisionada pelos maciços mais altos da Europa. Também é a menor, habitada no total por pouco mais de 120 mil pessoas, em pequenos vilarejos espalhados pelos vales ao redor da capital Aosta, a única verdadeira cidade.

Hoje esta região é um destino turístico indiscutível para os amantes da montanha, muitas vezes sinónimo das férias mais procuradas, mas sob o manto da sua história repousam séculos de cultura pastoril e camponesa. Uma terra que sempre foi fronteira, atravessada por caminhantes e peregrinos e habitada por comunidades de diferentes ascendências. Suas peculiaridades são reconhecidas pelo Estatuto especial da Região, que garante o bilinguismo perfeito, italiano e francês.

Aqui os quatro "Gigantes dos Alpes", o **Monte Bianco**, o **Monte Rosa**, o **Monte Cervino** e o **Gran Paradiso**, com seus mais de quatro mil metros de altura, vão te dar boas-vindas. Uma forma de se conectar com o coração profundo da sua terra será seguir o caminho da natureza, tão exuberante e protagonista. Com a preparação adequada - e, possivelmente, com a ajuda de um guia dos alpes - você poderá desafiar os seus limites ao longo dos itinerários de montanha. Se você for um verdadeiro apaixonado pelas montanhas, um local de referência é a histórica **Capanna Regina Margherita**, no

ghiacciaio del Rosa troverai il **Cristo delle Vette**, la grande statua in bronzo posta a 4170 metri nel 1955.

Concediti il brivido di una funivia spettacolare come **Skyway Monte Bianco** (www.montebianco.com), una vera "esperienza di ascesa verticale" dai 1.300 metri di Courmayeur ai 3.466 metri di Punta Helbronner. Ma lasciati emozionare anche dall'impenetrabile bellezza di borghi autentici come **Chamois**, dove non circolano automobili e il tempo sembra essersi fermato all'epoca dei tuoi nonni.

Altrettanto coinvolgente sarà metterti in cammino sui sentieri liberi - un'abitudine quotidiana da queste parti - o seguendo i diversi itinerari che si snodano sul territorio, come il **Cammino Balteo**, le **Alte Vie** o la **Via Francigena**, la storica strada verso la Terra Santa che trovava un passaggio obbligato attraverso il valico del **Gran San Bernardo**.

In Valle d'Aosta potrai imbatterti in molti altri luoghi legati alla spiritualità, che nel medioevo fecero di questa regione un centro religioso di importanza europea. Sono numerosi gli eremi eretti nel tempo lungo il crinale delle montagne, e i santuari meta dei viaggi di tanti pellegrini del passato, come il **Santuario della Madonna delle Nevi di Machaby** ad Arnad.

A caratterizzare il paesaggio visivo della Valle d'Aosta sono anche gli oltre 120 castelli sparsi tra cime e valli. Sembrano fuoriuscire da una fiaba, ma la magia di queste straordinarie ambientazioni non fa parte di un libro *fantasy*: racconta, piuttosto, il passato dei valdostani attraverso le vicissitudini di coloro che - spesso autoproclamatisi signori - detengono il potere nel corso del tempo. A noi hanno lasciato alcuni dei più scenografici manieri della regione e d'Italia: tra questi, il **Castello di Fénis** e il **Castello di Aymavilles**, riaperto di recente. Risalente a fine Ottocento è il meraviglioso **Castel Savoia**, in stile eclettico, appartenuto alla Famiglia Reale d'Italia, la cui storia aveva attraversato per lunghi secoli queste terre. È legato ai Savoia anche il **Forté di Bard** (www.fortedibard.it), che fu ricostruito dopo essere stato raso al suolo dalle truppe

grupo do Monte Rosa, o primeiro refúgio alpino inaugurado na encosta dos Alpes em 1893, e também o mais alto da Europa. No glaciar do Monte Rosa você vai encontrar o **Cristo delle Vette**, a grande estátua de bronze colocada a 4.170 metros em 1955.

Permita-se a emoção de um teleférico espetacular como o **Skyway Monte Bianco** (www.montebianco.com) uma verdadeira "experiência de subida vertical" a partir dos 1.300 metros de Courmayeur até os 3.466 metros de Punta Helbronner. Mas deixe-se emocionar também pela beleza impenetrável dos autênticos vilarejos como **Chamois**, onde os carros não circulam e o tempo parece ter parado na época dos seus avós.

Igualmente envolvente será caminhar pelas trilhas livres - um hábito quotidiano por aqui - ou seguir os vários itinerários que serpenteiam pelo território, como o **Cammino Balteo**, as **Alte Vie** ou a **Via Francigena**, o caminho histórico para a Terra Santa que tinha passagem obrigatória pelo vale do **Gran San Bernardo**.

Na região Vale de Aosta você vai poder encontrar muitos outros locais ligados à espiritualidade, que na Idade Média fizeram de lá um centro religioso de importância europeia. Existem inúmeras ermidas construídas ao longo do tempo nos cumes das montanhas, e os santuários que no passado foram destino de muitos peregrinos, como o **Santuario della Madonna delle Nevi di Machaby** em Arnad.

A paisagem visual da região Vale de Aosta também é caracterizada por mais de 120 castelos espalhados entre picos e vales. Parecem saídos de um conto de fadas, mas a magia destes cenários extraordinários não faz parte de um livro de fantasia: pelo contrário, conta o passado do povo do Vale de Aosta através da vivência daqueles que - muitas vezes autoproclamados senhores - mantiveram poder ao longo do tempo. Deixaram-nos algumas das propriedades mais pitorescas da região e de Itália: entre estas, o **Castello di Fénis** e o **Castello di Aymavilles**, recentemente reabertos. Remonta ao final do século XIX o maravilhoso **Castel Savoia** em estilo eclético, que pertenceu à Família Real da Itália cuja história

napoleoniche, e che oggi ospita il **Museo delle Alpi** e il **Museo delle Fortificazioni e delle Frontiere**.

Facendo un balzo a ritroso nel tempo, troverai altre importanti eredità culturali della Valle d'Aosta risalenti agli antichi Romani, che strapparono l'area alla popolazione celtica dei Salassi nel 25 a.C. Furono loro a fondare il capoluogo **Aosta** (Augusta Praetoria); qui resistono ancora oggi architetture ben conservate come l'**Arco di Augusto**, la **Porta Praetoria** e il **Teatro Romano**, che restituiscono l'importanza storica della "Roma delle Alpi". Altre magnificenti "opere di tutti" di epoca romana sono il **Ponte-Acquedotto di Pont d'Ael**, ad Aymavilles, e il **Ponte di Pont-Saint-Martin**.

Concludiamo questo breve viaggio a ritroso nel tempo nell'**Area megalitica di Saint-Martin-de-Corléans** ad Aosta, riportata alla luce nel 1969: qui troverai le tracce dei tuoi antenati ancestrali in quasi cinque millenni di storia, cosa che rende questo luogo uno dei più interessanti siti preistorici in Europa.

atravessa estas terras há muitos séculos. O **Forté di Bard** (www.fortedibard.it) que foi reconstruído depois de ter sido arrasado pelas tropas de Napoleão, também está ligado aos Savoia, e hoje abriga o **Museo delle Alpi** e il **Museo delle Fortificazioni e delle Frontiere**.

Voltando no tempo, você vai encontrar outros importantes legados culturais do Vale de Aosta desde os antigos romanos, que conquistaram a área da população celta dos Salassos em 25 a.C. Foram eles que fundaram a capital **Aosta** (Augusta Praetoria); aqui hoje em dia ainda resistem arquiteturas bem preservadas como o **Arco di Augusto**, a **Porta Praetoria** e o **Teatro Romano**, que marcam a importância histórica da "Roma dos Alpes". Outras magníficas "obras de todas" da época romana são o **Ponte-Acquedotto di Pont d'Ael**, em Aymavilles, e o **Ponte di Pont-Saint-Martin**.

Concluimos esta curta viagem no tempo na **Área megalítica de Saint-Martin-de-Corléans** em Aosta, redescoberta em 1969: aqui você vai encontrar vestígios dos seus antepassados ancestrais por quase cinco milénios de história, o que torna este lugar um dos sítios pré-históricos mais interessantes da Europa.



Teatro Romano, Aosta

La ricerca delle tue radici in Valle d'Aosta

A busca de suas raízes ne Vale de Aosta

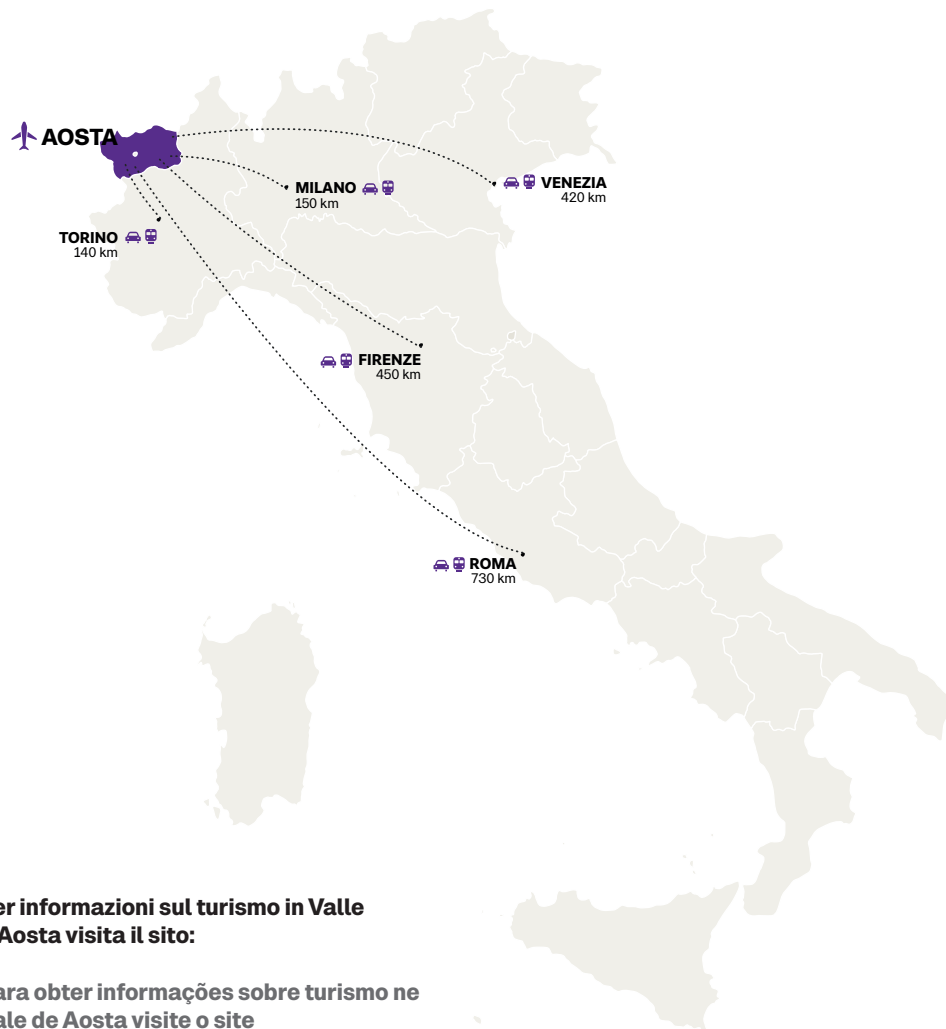
Se sei in Valle d'Aosta per ricostruire la storia della tua famiglia, puoi trovare documenti presso l'Ufficio Anagrafe comunale e i registri parrocchiali del comune d'origine dei tuoi antenati. Maggiori informazioni nella sezione "Le ricerche genealogiche".

Se você está ne Vale de Aosta para reconstruir a história da sua família, você encontrará outros documentos no Cartório Municipal e nos registros paroquiais do Município de origem de seus antepassados. Mais informações na seção "Pesquisas Genealógicas".



Come raggiungere la Valle d'Aosta

Como chegar ne Vale de Aosta



Per informazioni sul turismo in Valle d'Aosta visita il sito:

Para obter informações sobre turismo ne Vale de Aosta visite o site

www.lovevda.it



Consulta la mappa

Consulte o mapa

VALLE D'AOSTA



DA NON PERDERE | NÃO PERDER

01. Monte Bianco
02. Teatro Romano - Aosta
03. Castello di Aymavilles
04. Parco Nazionale Gran Paradiso
05. Castello di Fénis
06. Santuario della Madonna delle Nevi Machaby - Arnad
07. Pont-Saint-Martin
08. Capanna Regina Margherita

LUOGHI DELLA MEMORIA | LUGARES DAS LEMBRANÇAS

09. Museo Alpino Duca degli Abruzzi - Courmayeur
10. Parco Minerario della Valle d'Aosta e della Miniera di Cogne
11. Farettaz
12. Ecomuseo Walser
13. Museo Etnografico "Un tempo la veillá nella stalla" - Antey-Saint-André

PERSONAGGI | PERSONAGENS

14. Fondazione Sapegno - Morgex
15. Museo Manzetti - Aosta
16. Monte Emilius

SAPORI | SABORES

17. Blanc de Morgex et La Salle
18. Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP
19. Mela Renetta
20. Micòoula
21. Carbonada
22. Seupetta di Cogne
23. Fonduta Valdostana
24. Vallée d'Aoste Lard d'Arnad DOP
25. Toma di Gressoney
26. Chamvabe Muscat
27. Fontina DOP

FESTE E TRADIZIONI | FESTAS E TRADIÇÃOES

28. Celtica - Bosco del Peuterey, Val Veny
29. Festa di San Nicola - La Thuile
30. Bataille de Reines - Aosta
31. Fiera di Sant'Orso - Donnas
32. Désarpa - Valtournenche
33. Carnevale - Breuil-Cervinia
34. Carnevali della Coumba Freida - Étroubles

Montagna in movimento

Montanha em movimento

Gli abitanti della montagna, potremmo dire, hanno nel proprio dna l'attitudine al migrare. Da sempre nel mondo pastorale le stagioni sono scandite dalla transumanza dei pascoli, che alterna la salita in alta quota nei periodi estivi al ricovero degli animali a valle nei rigidi mesi invernali.

Per molti altri valdostani, tradizionalmente il gelo dell'inverno significava partire per svolgere un lavoro stagionale in Francia o in Svizzera. Un movimento contrario era quello dei muratori di Fontainemore che emigravano nei mesi caldi, il periodo ottimale per i lavori di costruzione. E fu proprio uno di loro, **Jean Pierre Aguetzaz**, a donare a Fontainemore la prima scuola elementare della Valle d'Aosta nel 1678. La frazione di **Farettaz**, oggi pressoché disabitata, conserva la suggestione di museo a cielo aperto, con le tradizionali abitazioni costruite pietra su pietra - e in molti casi firmate - dai maestri *maçons*.

Dall'epoca della grande emigrazione i movimenti stagionali dei valdostani assunsero un carattere definitivo, rivolgendosi anche oltreoceano e inaugurando il tempo del grande spopolamento della montagna.

La Regione è al lavoro da alcuni anni per l'allestimento di un Museo dell'Emigrazione che possa custodire in un unico luogo le numerose testimonianze raccolte con il progetto "**Mémoire de l'émigration**". Nel frattempo puoi ritrovare le tracce dei tuoi antenati nei molti musei dedicati alle eredità culturali della Valle d'Aosta.

Come in altre terre di frontiera, la storia di queste comunità fa tutt'uno con quella delle diverse lingue che si incontrano nel

Os habitantes das montanhas, poderíamos dizer, têm no seu DNA a atitude de migrar. No mundo pastoril, desde sempre as estações foram marcadas pela transumância das pastagens, que alterna a subida às grandes altitudes nos períodos de verão com o abrigo dos animais no vale nos rigorosos meses de inverno.

Para muitos outros residentes da região Vale de Aosta, o frio do inverno significava tradicionalmente partir para realizar um trabalho sazonal na França ou na Suíça. Um movimento oposto era o dos pedreiros de Fontainemore que emigravam nos meses quentes, período ideal para as obras de construção. E foi exatamente um deles, **Jean Pierre Aguetzaz**, quem doou para Fontainemore a primeira escola primária do Vale de Aosta em 1678. A aldeia de **Farettaz**, hoje quase desabitada, mantém a sugestão de ser um museu ao ar livre, com as tradicionais casas construídas pedra por pedra - e em muitos casos assinadas - pelos mestres *maçons*.

A partir da época da grande migração, os movimentos sazonais do povo do Vale de Aosta assumiram um carácter definitivo, chegando também ao se estender além do oceano e inaugurando a época do grande despovoamento das montanhas.

A Região trabalha há alguns anos na criação de um Museu da Emigração que possa hospedar num único local os inúmeros testemunhos identificados no âmbito do projeto "**Mémoire de l'émigration**". Entretanto, você vai poder encontrar vestígios dos seus antepassados nos inúmeros museus dedicados ao património cultural do Vale de Aosta.

Assim como em outras terras fronteiriças, a



Farettaz

territorio, convivendo e stratificandosi in un sottile equilibrio, spesso turbato da dispute e rivendicazioni. Una pagina critica di questa storia è stata scritta durante il ventennio fascista con l'italianizzazione forzata delle valli: il regime cambiò i nomi dei paesi e impose l'italiano come unica lingua a scuola e nei luoghi pubblici.

In difesa del particolarismo delle comunità valdostane e dei valori democratici, dopo l'armistizio del 1943, qui si organizzò una tenace resistenza partigiana, che vide tra i suoi pilastri il notaio **Émile Chanoux**, ucciso dalla milizia fascista, e **Federico Chabod**, futuro primo presidente della Regione Valle d'Aosta e direttore del prestigioso Istituto Italiano per gli Studi Storici alla Sapienza di Roma.

Ad Aosta la **Fondazione Émile Chanoux** (www.fondchanoux.org) è un centro di riferimento sui temi della democrazia, del federalismo europeo e dell'emigrazione dalla Valle d'Aosta, dove avrai l'occasione di partecipare a incontri, spettacoli teatrali e altre iniziative culturali.

La "lingua madre" dei tuoi nonni, oltre all'italiano o al francese, è con tutta probabilità il *patois*, ovvero la rosa dei dialetti francoprovenzali che ancora oggi riecheggiano di valle in valle, una lingua molteplice condivisa da una "comunità transfrontaliera" che si estende anche in Francia, Svizzera e Piemonte. Se vuoi approfondire questa importante eredità della tua terra puoi partecipare alle iniziative dell'**École populaire de patois**, istituita dalla Regione Autonoma Valle d'Aosta. Tra i luoghi dedicati c'è anche il **Musée Cerlogne** a Saint-Nicolas, legato al **Centre d'études francoprovençales René Willien** che ha per protagonista l'**abbé Jean-Baptiste Cerlogne**, un religioso del posto con un passato da spazzacamino a Marsiglia, cantore del quotidiano e della vita contadina in dialetto valdostano.

Alle pendici del Monte Rosa troverai invece le tracce della comunità Walser, di antica origine germanica, che nonostante il "grande oblio" del Novecento fa ancora capolino in

história destas comunidades confunde-se com a das diferentes línguas que se encontram no território, coexistindo e estratificando-se em um equilíbrio subtil, muitas vezes perturbado por disputas e reivindicações. Uma página crítica desta história foi escrita durante os vinte anos de fascismo com a italianização forçada dos vales: o regime mudou os nomes das cidades e impôs o italiano como única língua nas escolas e nos locais públicos.

Em defesa do particularismo das comunidades do Vale de Aosta e dos valores democráticos, após o armistício de 1943, organizou-se aqui uma resistência partidária tenaz, que teve entre os seus pilares o notário **Émile Chanoux**, morto pela milícia fascista, e **Federico Chabod**, futuro primeiro presidente da Região do Vale d'Aosta e diretor do prestigiado Instituto Italiano de Estudos Históricos de Sapienza di Roma.

Em Aosta a **Fundazione Emile Chanoux** (www.fondchanoux.org) é um centro de referência nos temas da democracia, do federalismo europeu e da emigração do Vale de Aosta, onde você terá a oportunidade de participar a encontros, apresentações teatrais e outras iniciativas culturais.

A "língua materna" dos seus avós, além do italiano ou do francês, muito provavelmente é o *patois*, ou seja, o grupo de dialetos francoprovençais que ainda hoje ecoam de vale em vale, uma língua múltipla partilhada por uma "comunidade transfronteira" que se estende também à França, Suíça e Piemonte. Se quiser conhecer mais este importante legado da sua terra, você pode participar das iniciativas da **École populaire de patois** criada pela Região Autónoma do Vale de Aosta. Entre os lugares dedicados também há o **Musée Cerlogne** em Saint-Nicolas, vinculado ao **Centre d'études francoprovençales René Willien** cujo protagonista é o **abbé Jean-Baptiste Cerlogne**, um religioso local com um passado como limpador de chaminés em Marselha, cantor da vida cotidiana e da vida camponesa no dialeto do Vale de Aosta.

Nas encostas do Monte Rosa você vai encontrar vestígios da comunidade Walser, de antiga

pochi borghi di montagna. Uno di questi è Gressoney-la-Trinité, dove troverai l'**Ecomuseo Walser**, diffuso tra due case rurali e una baita: queste pareti ti racconteranno della vita dei pastori, ma anche dei mercanti Walser, e potrai ammirare i loro rinomati costumi tradizionali.

Vuoi partecipare anche tu a una tipica "serata mondana" dei tuoi antenati? Il **Museo Etnografico "Un tempo la veillà nella stalla"** ad Antey-Saint-André è pensato per restituire l'ambiente delle "veglie", gli appuntamenti serali che univano le comunità nella stalla, per poter lenire le rigide temperature di montagna con il calore degli animali e l'arguzia di lunghi racconti, quando ancora non esistevano la radio e la tv.

Ancora, ritroverai le commoventi tracce della vita di un tempo, dal lavoro al quotidiano familiare, ai riti religiosi, al **Museo Etnografico Maison de Cogne Gérard Dayné** a Cogne, uno dei maggiori esempi di architettura tradizionale valdostana, dove se vuoi potrai anche approfittare della sala di *co-working*. Mentre a **Maison Gargantua**, a Gressan (frazione Moline), lo spazio espositivo è il punto di partenza di un percorso che attraversa la Riserva Naturale Côte de Gargantua.

origem Germânica, que apesar do "grande esquecimento" do século XX ainda aparece em alguns vilarejos nas montanhas. Um desses é Gressoney-la-Trinité, onde você encontrará o **Ecomuseo Walser**, distribuído entre duas casas rurais e uma cabana: essas paredes contarão sobre a vida dos pastores, mas também dos comerciantes Walser, e você vai poder admirar seus famosos trajes tradicionais.

Você também quer participar de uma típica "noite de de gala" de seus antepassados? O **Museo Etnografico "Un tempo la veillà nella stalla"** em Antey-Saint-André foi concebido para reconstruir o ambiente das "vigílias", os eventos noturnos que uniam as comunidades no estábulo, para poder amenizar as duras temperaturas da montanha com o calor dos animais e a inteligência das longas histórias, quando o rádio e a TV ainda não existiam. Além disso, você encontrará os traços comoventes da vida do passado, desde o trabalho até o cotidiano familiar, aos ritos religiosos, no **Museo Etnografico Maison de Cogne Gérard Dayné** em Cogne, um dos maiores exemplos da arquitetura tradicional do Vale de Aosta, onde se quiser também pode aproveitar da sala de *co-working*. Já na **Maison Gargantua**,



Ecomuseo Walser, Gressoney-la-Trinité



Ecomuseo della Latteria Turnaria, Treby a Donnas

Per approfondire la storia legata al lavoro e alle produzioni di queste terre visita il **Museo Etnografico L'Homme et la Pente** a La Salle, che tra mulini, stalle, fienili e cappelle ricostruisce la vita di un tempo "lungo il pendio", scandita dai riti della transumanza. Visita anche l'**Ecomuseo della Latteria Turnaria** di Treby a Donnas, che per circa un secolo ha aggregato la popolazione ospitando la latteria sociale del posto, o **La Maison des Anciens Remèdes** a Jovençan, che ti riporterà nel "mondo magico" delle piante officinali protagoniste della farmacia contadina tradizionale, di cui potrai "annusare" - letteralmente - i segreti incamminandoti lungo "La via dei profumi". Al **MAV - Museo dell'Artigianato Valdostano di tradizione** di Fénis ti imbatte nella "meraviglia delle piccole cose", tra manufatti d'uso e oggetti d'arte intorno a cui si forma un percorso che valorizza i custodi della memoria. Non sono solo alpeggi e valli a racchiudere la storia della montagna: questa vive anche nel cuore della terra. Al **Parco Minerario della Valle d'Aosta e della Miniera di Cogne** (www.minieredicogne.it) ti aspetta uno straordinario viaggio a ritroso nel tempo nelle miniere

em Gressan (fracção de Moline), o espaço expositivo é o ponto de partida de um percurso que atravessa a Reserva Natural Côte de Gargantua. Para aprofundar a história ligada ao trabalho e à produção destas terras, visite o **Museo Etnografico L'Homme et la Pente** em La Salle, que reconstrói a vida do passado, marcada por ritos de transumância, "ao longo da encosta" entre moinhos, estábulos, celeiros e capelas. Visite também o **Ecomuseo della Latteria Turnaria** de Treby em Donnas, que durante quase um século agregou a população hospedando o ponto de distribuição social do leite, ou **La Maison des Anciens Remèdes** em Jovençan, que o levará de volta ao "mundo mágico" do principais plantas medicinais da farmácia tradicional camponesa, cujos segredos você poderá literalmente "cheirar" -- ao longo do caminho pelo círculo dos perfumes. No **MAV - Museo dell'Artigianato Valdostano di tradizione** em Fénis você vai encontrar a "maravilha das pequenas coisas", entre artefatos do quotidiano e objetos de arte em volta dos quais forma-se um caminho que valoriza os guardiões da memória. Não são apenas as pastagens e os vales que

di magnetite più alte d'Europa, dove hanno lavorato per secoli generazioni di valdostani. Pensa che il primo documento della miniera risale al 1432! Da allora l'attività di estrazione non si è mai interrotta, e nel Novecento ha assunto un nuovo volto industriale, divenendo meta di lavoratori emigranti da tutta Italia sino all'abbandono dello spazio nel 1979. Forse, anche i tuoi antenati hanno conosciuto il buio della miniera! Qui potrai immedesimarti perfettamente in loro, salendo a bordo del trenino originale utilizzato dai minatori dagli anni Cinquanta, e addentrandoti tra pozzi e gallerie in cui ancora riecheggia il suono dei picconi.

Nel corso del Novecento, mentre da un lato si assisteva alla diaspora delle antiche comunità di montagna, giungeva fin qui il nuovo movimento del turismo d'alta quota. **Baite e chalet**, dove sotto la coltre della storia riposano le fatiche di pastori e contadini, oggi sono il simbolo per eccellenza delle vacanze più ricercate. Mentre in alta quota i **rifugi alpini** raccontano il nuovo volto della montagna come terra da scoprire e di cui godere. A Courmayeur, una delle mete più ambite del turismo valdostano, il **Museo Alpino Duca degli Abruzzi** ti racconterà gli oltre 150 anni di storia del mestiere di guida alpina a servizio degli amanti della montagna, sin dalle prime "guides à mulets" che, con l'aiuto dei muli, accompagnavano i viaggiatori - tra questi, anche alcuni membri della Famiglia Reale - alla scoperta dei territori d'alta quota ancora inesplorati. Altri luoghi che ti riporteranno delle tradizioni più amate dei valdostani sono infine i numerosi **campi di sport tradizionali** sparsi nel territorio, come lo *tsan*, la *rebat* e il *fiolet*. Mettiti alla prova anche tu!

contêm a história das montanhas: esta vive também no coração da terra. No **Parco Minerario della Valle d'Aosta e della Miniera di Cogne** (www.minieredicogne.it) uma extraordinária viagem no tempo espera por você entre as minas de magnetita mais altas da Europa, onde gerações de pessoas do Vale de Aosta trabalharam durante séculos. Basta pensar que o primeiro documento da mina data de 1432! Desde então a atividade extrativista nunca mais parou e no século XX assumiu uma nova fase industrial, tornando-se destino de trabalhadores migrantes de toda a Itália até que o espaço foi abandonado em 1979. Talvez seus ancestrais também tenham conhecido a escuridão da mina! Aqui você poderá se identificar perfeitamente com eles, subindo a bordo do trem original usado pelos mineiros desde a década de Cinquenta, e mergulhando em poços e túneis onde ainda ecoa o som das picaretas. Durante o século XX, se por um lado assistimos à diáspora das antigas comunidades de montanha, o novo movimento do turismo de altitude chegou até aqui. As **Baite e chalet**, onde o trabalho pesado dos pastores e agricultores repousa sob o manto da história, são hoje o símbolo por excelência das férias mais procuradas. Enquanto isso, nas grandes altitudes os **rifugi alpini** (refúgios de montanha) revelam a nova face da montanha como uma terra a ser descoberta e desfrutada. Em Courmayeur, um dos destinos mais procurados do turismo do Vale de Aosta, o **Museo Alpino Duca degli Abruzzi** vai contar os mais de 150 anos de história da profissão de guia de montanha atendendo os amantes da montanha, desde os primeiros "guides à mulets" que, auxiliados por mulas, acompanhavam os viajantes - incluindo alguns membros da Família Real - na descoberta dos ainda inexplorados territórios em altitude. Por último, outros locais que o farão regressar às tradições mais queridas do Vale de Aosta são os inúmeros **campi di sport tradizionali** (quadras dedicadas Ao esportes tradicionais) espalhados pela região, como o *tsan*, o *rebat* e o *fiolet*. Teste você também!

Oltre le vette. I famosi della Valle d'Aosta

Além dos picos. Os famosos do Vale de Aosta

Molti valdostani sono riusciti a superare i confini delle montagne, scalando vette fisiche o simboliche ed entrando nell'immaginario di tutti.

Certamente anche tu la ricordi come Poupette, l'eccentrica bisnonna di Vic/Sophie Marceau ne *Il tempo delle mele*, il film di culto tra gli adolescenti degli anni Ottanta. È l'attrice **Denise Grey**, che ha calcato le scene del cinema e del teatro in Francia praticamente per tutto il Novecento: il suo vero nome era Jeanne Marie Laurentine Édouardine Verthuy ed era nata a Châtillon nel 1896. Si trasferì a Parigi per seguire la propria stella, dove fu cantante alle Folies Bergère e riuscì in seguito ad affermarsi come un'importante attrice nel Paese d'oltralpe, recitando con registi acclamati e divenendo anche membro della prestigiosa Comédie-Française.

Un altro nome che ha accompagnato intere generazioni di italiani è quello di **Natalino Sapegno**, inscindibilmente legato ai ricordi dei banchi di scuola. Il grande critico letterario fu infatti autore di numerosi testi sulla storia della letteratura, tra cui un celeberrimo commento alla *Divina Commedia*, che resta ancora oggi un punto di riferimento assoluto per studiare l'opera di Dante. Era nato ad Aosta nel 1901 e, dopo essersi laureato in Lettere a Torino, intraprese la carriera universitaria, arrivando a ottenere la prestigiosa cattedra di letteratura italiana alla Sapienza di Roma. Qui non si limitò a insegnare, ma si dedicò all'impegno antifascista, partecipando anche alla lotta

Muitos moradores do Vale de Aosta conseguiram superar os confins das montanhas, escalando picos físicos ou simbólicos e entrando na imaginação de todos. Certamente você também se lembra dela como Poupette, a excêntrica bisavó de Vic/Sophie Marceau em *Il tempo delle mele* (O tempo das maçãs), o filme cult entre os adolescentes da década de 1980. É a atriz **Denise Grey**, que agraciou as cenas do cinema e do teatro na França durante praticamente todo o século XX: seu nome verdadeiro era Jeanne Marie Laurentine Édouardine Verthuy e nasceu em Châtillon em 1896. Para seguir sua própria estrela mudou-se para Paris, onde foi cantora no Folies Bergère e mais tarde conseguiu se firmar como uma importante atriz além dos Alpes, atuando com diretores aclamados e tornando-se também membro da prestigiada Comédie-Française.

Outro nome que acompanhou gerações inteiras de italianos é o de **Natalino Sapegno**, indissociavelmente ligado às lembranças das carteiras escolares. O grande crítico literário foi de fato autor de inúmeros textos sobre a história da literatura, entre os quais um célebre comentário sobre a *Divina Comédia*, que ainda hoje continua sendo uma referência absoluta para o estudo da obra de Dante. Nasceu em Aosta em 1901 e, após se formar em Letras em Turim, iniciou uma carreira universitária, obtendo a prestigiada docência de literatura italiana na Universidade Sapienza de Roma. Aqui não se limitou ao ensino, mas dedicou-se ao compromisso antifascista, participando também da luta de libertação



Fondazione Sapegno, Tour dell'Archet di Morgex

di liberazione e iscrivendosi in seguito al Partito Comunista Italiano (che avrebbe abbandonato nel '56 in protesta contro la repressione sovietica dei moti d'Ungheria). La sua eredità spirituale è portata avanti dalla **Fondazione Sapegno** (www.sapegno.it) nella Tour de l'Archet di Morgex, che promuove seminari di formazione e un Premio annuale per autori distinti negli studi letterari, e custodisce la ricchissima biblioteca del maestro donata alla Valle d'Aosta per volontà dello stesso Sapegno.

DI FEDE E D'INTELLETTO

I suoi natali sono contesi, e finanche il suo nome non è noto a tutti allo stesso modo: c'è chi lo chiama **San Bernardo di Aosta**, chi San Bernardo di Mentone, come il piccolo borgo nella riviera di Nizza. Sta di fatto che il santo, nato nel 1050, grazie alla sua opera legò per sempre il suo nome alle Alpi. Sono infatti intitolati a lui due dei più alti valichi montani: il **Gran San Bernardo**, che collega l'Italia alla Svizzera, e il **Piccolo San Bernardo**, che porta verso la Francia. Qui Bernardo, aiutato dai canonici della regola di Sant'Agostino, fondò due ospizi destinati ad accogliere i moltissimi pellegrini che percorrevano le

e posteriormente ingressou no Partido Comunista Italiano (que abandonou em 1956 em protesto contra a repressão soviética das revoltas húngaras).

O seu legado espiritual é levado adiante pela **Fondazione Sapegno** (www.sapegno.it) no Tour de l'Archet de Morgex, que promove seminários de formação e um Prêmio anual para autores que se sobressaíram nos estudos literários, e salvaguarda a riquíssima biblioteca do maestro doada para o Vale de Aosta por vontade do próprio Sapegno.

DE FÉ E INTELECTO

A sua cidade natal é contestada e até o seu nome não é conhecido por todos da mesma forma: alguns chamam-lhe de **San Bernardo di Aosta**, outros San Bernardo di Mentone, como o pequeno vilarejo da Riviera de Nice. O fato é que o santo, nascido em 1050, ligou para sempre seu nome aos Alpes graças ao seu trabalho. Fato é que duas das passagens montanhosas mais altas levam seu nome: o **Gran San Bernardo**, que liga a Itália à Suíça, e o **Piccolo San Bernardo**, que leva à França. Aqui Bernardo, auxiliado pelos canônicos da regra de Santo Agostinho, fundou duas hospedarias destinadas a acolher os inúmeros

montagne (dal Gran San Bernardo passava la Via Francigena, l'itinerario sacro verso la Terra Santa) proteggendoli dal freddo e dai briganti. Per questo, San Bernardo è stato nominato patrono dei montanari e degli alpinisti.

E non è tutto. Molto più avanti nel tempo, nel diciassettesimo secolo, i canonici del Gran San Bernardo addestrarono una speciale razza di cane che rivelò un formidabile talento cercare i malcapitati smarriti nella neve. E così, San Bernardo divenne anche il nome di uno dei cani più amati nel mondo, beniamino di grandi e piccini.

Fece riecheggiare il nome della Valle nel mondo anche **Sant'Anselmo d'Aosta**, che divenne arcivescovo di Canterbury, la più importante sede della cristianità in Inghilterra. Nato ad Aosta, o forse nella vicina Gressan, nel 1033, Sant'Anselmo si distinse come un importante filosofo e dottore della Chiesa, legando la fede all'indagine razionale ("*credo ut intelligam*", "credo per capire" è la formula efficace con cui Anselmo sintetizza tale metodo).

Sant'Anselmo fu anche uno strenuo viaggiatore, seguendo la regola dei *clerici vagantes*, divenendo abate dell'Abbazia benedettina di Bec, in Normandia, prima di approdare a Canterbury. Qui Anselmo combatté strenuamente l'ingerenza della Corona nella vita della Chiesa, e per questo dovette prendere più volte la via dell'esilio, ma morì nella "sua" Canterbury nel 1109.

Nella Cattedrale di Aosta troverai un monumento moderno che lega i due Paesi in nome di Sant'Anselmo, **Tribute to Saint Anselme**, opera del 2009 dello scultore britannico Stephen Cox. Mentre un altro monumento, a lato del Seminario Maggiore, fu eretto nel 1909 grazie ai risparmi della comunità locale.

VALDOSTANI DA RECORD

Lo sapevi? Il **Monte Emilius**, che sovrasta il capoluogo della tua regione, deve il suo nome a una giovanissima eroina

peregrinos que percorriam as montanhas (pelo Gran San Bernardo passava a Via Francigena, a rota sagrada para a Terra Santa) protegendo-os do frio e dos bandidos. Por isso, São Bernardo foi nomeado padroeiro dos montanhistas e alpinistas.

E isso não é tudo. Muito mais tarde, no século XVII, os canônicos do Grande São Bernardo treinaram uma raça especial de cão que revelou um formidável talento para procurar os infelizes perdidos na neve. E assim, San Bernardo também se tornou o nome de um dos cães mais amados do mundo, queridos de adultos e crianças.

Também fez ecoar pelo mundo o nome do Vale, **Santo Anselmo de Aosta**, que se tornou arcebispo de Canterbury, a mais importante sede do cristianismo na Inglaterra. Nascido em Aosta, ou talvez na vizinha Gressan, em 1033, Santo Anselmo distinguiu-se como um importante filósofo e doutor da Igreja, ligando a fé à investigação racional ("*credo ut intelligam*", "acredito para compreender" é a fórmula eficaz com que Anselmo resume este método).

Santo Anselmo foi também um viajante incansável, seguindo a regra dos *clerici vagantes*, tornando-se abade da abadia beneditina de Bec, na Normandia, antes de chegar em Canterbury. Aqui Anselmo lutou arduamente contra a interferência da Coroa na vida da Igreja, e por esta razão teve que seguir o caminho do exílio várias vezes, mas morreu na "sua" Canterbury em 1109.

Na Catedral de Aosta você encontrará um monumento moderno que liga os dois países no nome de

Santo Anselmo, **Tribute to Saint Anselme**, obra de 2009 do escultor britânico Stephen Cox. Um outro monumento, junto ao Seminário Maior, foi erguido em 1909 graças às poupanças da comunidade local.

OS RECORDES DOS PERSONAGENS DO VALE DE AOSTA

Você sabia? O **Monte Emilius**, que domina a capital da sua região, deve o seu nome a uma muito jovem heroína dos Alpes, **Émilie**

delle Alpi. **Émilie Argentier**, nata a Cogne, aveva solo quattordici anni quando riuscì a scalare il monte nel 1839, prima donna e tra i primi in assoluto a compiere l'impresa. A lei dobbiamo l'attuale denominazione del monte, prima noto come Punta di Vallé, alto ben 3559 metri, oggi meta eletta di tanti escursionisti.

Un altro valdostano da record fu **Maurice Garin**, nato ad Arvier 1871 ed emigrato in Francia giovanissimo, come molti conterranei, per lavorare come spazzacamino. Ma messosi sulle due ruote, "*le petit ramoneur*" - come veniva sovente soprannominato - scoprì il suo vero talento.

Primeggiò in un'infinità di competizioni, infliggendo distacchi di oltre due ore agli avversari e costruendo il mito della sua resistenza leggendaria. Nel 1903, alla vigilia del suo ritiro, fu lui il vincitore del primo *Tour de France* della storia.

Argentier, nascida em Cogne, tinha apenas catorze anos quando conseguiu escalar a montanha em 1839, a primeira mulher e entre os primeiros em absoluto a realizar o feito. A ela devemos o nome atual da montanha, anteriormente conhecida como Punta di Vallé, com 3.559 metros de altura, hoje destino escolhido por muitos excursionistas.

Outro nativo do Vale de Aosta que bateu recordes foi **Maurice Garin**, nascido em Arvier em 1871, emigrou para a França muito jovem, como muitos de seus conterrâneos, para trabalhar como limpador de chaminés. Mas assim que subiu sobre duas rodas, "*le petit ramoneur*" - como era frequentemente apelidado - descobriu o seu verdadeiro talento. Ele se destacou em inúmeras competições, infligindo intervalos de mais de duas horas aos seus oponentes e construindo o mito de sua resistência lendária. Em 1903, às vésperas de sua aposentadoria, foi o vencedor do primeiro



Statua Sant'Anselmo d'Aosta

CAMPIONI D'INGEGNO

È nota la contesa che oppose l'italiano Antonio Meucci e lo scozzese Alexander Graham Bell intorno alla paternità del telefono (finita a favore di Bell, l'unico che riuscì a depositare il brevetto, anche se la storia ha poi dato ragione a Meucci). Ciò che probabilmente non sai è che in questa *querelle* esiste un terzo giocatore, **Innocenzo Manzetti**, che nacque ad Aosta nel 1826 e qui diede alla luce incredibili invenzioni. Tra queste proprio un prototipo del telefono, uno strumento qualitativamente molto evoluto - che permetteva di parlare direttamente



Museo Manzetti

Tour de France da história.

CAMPEÕES DA IENGENHOSIDADE

A disputa entre o italiano Antonio Meucci e o escocês Alexander Graham Bell pela paternidade do telefone é bem conhecida (terminou a favor de Bell, o único que conseguiu depositar a patente, ainda que a história mais tarde tenha se comprovado a favor de Meucci). O que você provavelmente não sabe é que nesta polêmica havia um terceiro ator, **Innocenzo Manzetti**, que nasceu em Aosta em 1826 e aqui deu origem a invenções incríveis. Entre eles estava um protótipo de telefone, instrumento qualitativamente muito avançado - que permitia falar diretamente no receptor - que foi apresentado à imprensa em 1865, seis anos antes do pedido de patente de Meucci e 11 antes da patente de Bell. Os interesses em campo eram enormes e, conseqüentemente, a batalha foi travada sem limites. Às vésperas da grande batalha jurídica pelo reconhecimento da invenção, Manzetti já estava de fato fora de cena: alguns anos antes, dois emissários desconhecidos de uma companhia telefônica americana não especificada por meio de uma trapaça haviam se empossado de todos os projetos e protótipos do gênio de Aosta. No entanto, Manzetti permanece um "mestre da energia", uma mente brilhante que concebeu obras surpreendentes de engenhosidade - incluindo um singular tocador de flauta "robótica" - e ferramentas úteis na vida cotidiana, desde a máquina para fazer massas até um sistema de iluminação pública de Aosta, até os filtros para purificar a água do ribeiro Buthier, utilizado para o abastecimento de água da cidade.

No **Museo Manzetti** (www.manzetti.eu), nos espaços do Centro Saint-Bénin de Aosta, você poderá redescobrir o seu gênio, ainda tão pouco conhecido, que certamente merece ser recordado.

É provável que você tenha trazido uma de suas canetas para as anotações de viagem: a marca Bic, um grande clássico da papelaria de todo o

nella cornetta -, il quale venne presentato alla stampa nel 1865, sei anni prima della domanda di brevetto di Meucci e 11 prima del brevetto Bell. Gli interessi in campo erano enormi e la battaglia di conseguenza si giocò senza esclusione di colpi. Alla vigilia della grande battaglia legale per il riconoscimento dell'invenzione, Manzetti era infatti già fuori dai giochi: qualche anno prima, due sconosciuti emissari di un'impresata compagnia telefonica americana si erano impadroniti con l'inganno di tutti i progetti e i prototipi del genio aostano. Manzetti resta comunque un "maestro dell'energia", una mente brillante che concepì strabilianti opere d'ingegno - tra cui un singolare suonatore di flauto "robotico" - e strumenti di utilità quotidiana, dalla macchina per la pasta a un sistema di illuminazione pubblica per Aosta, ai filtri per depurare l'acqua del torrente Buthier, usata per l'approvvigionamento idrico della città.

Al **Museo Manzetti** (www.manzetti.eu), negli spazi del Centro Saint-Bénin di Aosta, potrai ritrovare il suo genio, ancora così poco conosciuto, che di certo merita di essere ricordato.

È probabile che tu abbia portato con te una sua penna per i tuoi appunti di viaggio: il marchio Bic, grande classico della cancelleria in tutto il mondo, fu fondato infatti da un tuo coregionale, il barone **Marcel Bich**. Nato a Torino nel 1904 da una famiglia originaria di Valtournenche, seguì il padre, ingegnere civile, in Italia, Spagna e infine in Francia. Qui rilevò una fabbrica di stilografiche, che fece la sua fortuna, intramontabile ancora oggi.

Il barone Bich restò sempre profondamente legato alla sua terra d'origine, come dimostrò donando alla Regione Valle d'Aosta il **Castello di Ussel**, a Châtillon, insieme a un generoso contributo affinché venisse restaurato e aperto al pubblico: se viaggi nei mesi estivi, potrai visitarlo anche tu.



Castello di Ussel

mondo, foi na verdade fundada por um de seus conterrâneos, o Barão **Marcel Bich**. Nascido em Torino em 1904, numa família originária de Valtournenche, seguiu o pai, engenheiro civil, na Itália, Espanha e finalmente para França. Aqui ele assumiu uma fábrica de canetas-tinteiro, que fez sua fortuna, que ainda hoje é atemporal.

O Barão Bich sempre esteve profundamente ligado à sua terra natal, como demonstrou ao doar o **Castello di Ussel**, em Châtillon, à Região do Vale d'Aosta, juntamente com uma generosa doação para que fosse restaurado e aberto ao público: se viajar nos meses de verão, você também vai poder visitá-lo.

A tavola tra baite e chalet

À mesa entre cabanas e chalés

La montagna mette fame! Vai pure a ritemperarti, allora, alla tavola tradizionale dei tuoi conterranei. Enoteche e agriturismi, baite, *chalet* e rifugi alpini saranno la cornice ideale per assaporare i piatti tipici valdostani, famosi per il loro carattere corroborante e per la genuinità degli ingredienti "a chilometro zero". Cominciamo dalla varietà di formaggi: i due a marchio DOP, la morbida **Fontina** e il **Valle d'Aosta Fromadzo**, che diventa quasi piccante con la stagionatura, e le altre delizie come la **Toma di Gressoney**, il **salignön**, il **reblec**, senza dimenticare il **burro** di qualità superiore.

Una merenda tipica di queste parti, che tutti i "bambini di una volta" ricordano, è la **pèilà nèira** ("pappa nera"), con crostini di pane nero conditi di una pappa di fontina, farina di grano saraceno e burro. A colazione, invece, ti consigliamo di assaporare il latte delle regine di montagna!

Nel tagliere dei salumi troverai l'unico lardo DOP d'Europa, il **Vallée d'Aoste Lard d'Arnad** - ottimo abbinato a pane nero e miele - a cui è dedicato un appuntamento *ad hoc*, la **Féhta dou lard d'Arnad** che si tiene a fine agosto (lardarnadop.com). Famoso è anche il DOP **Vallée d'Aoste Jambon de Bosses**, un prosciutto crudo stagionato con erbe di montagna, celebrato nel **Jambon Day** a Saint-Rhémy nel mese di luglio. Ma devi assaggiare anche, tra gli altri, il **Jambon alla brace** di Saint-Oyen.

Nella cucina tradizionale sono famose le zuppe, in grado di sciogliere il freddo d'alta quota. Tra queste la **seupa à la vapelenentse** fatta con pane raffermo, fontina e brodo di carne con verza: un tempo, era un utile stratagemma per non sprepare neanche

As montanhas dão fome! Então, vá logo se revitalizar, na tradicional mesa dos seus conterrâneos. Bares com adegas e hotéis-fazenda, cabanas, chalés e refúgios alpinos serão o cenário ideal para saborear os pratos típicos da região do Vale de Aosta, famosos pelo seu carácter revigorante e pela genuinidade dos ingredientes gerados "em quilômetro zero".

Comecemos pela variedade de queijos: os dois com marca DOP, o macia **Fontina** e o **Valle d'Aosta Fromadzo**, que se torna quase picante com a maturação, e as outras delícias como o **Toma di Gressoney**, o **salignön**, o **reblec**, sem esquecer a **manteiga** de qualidade superior. Um lanche típico destas bandas, que todos as "crianças de antigamente" lembram, é o **pèilà nèira** ("mingau preto"), com croutons de pão preto temperados com creme de fontina, farinha de trigo sarraceno e manteiga. Enquanto, no café da manhã recomendamos provar o leite das rainhas da montanha!

Na tábua de frios você vai encontrar o único **lardo** DOP da Europa, o **Vallée d'Aoste Lard d'Arnad** - excelente acompanhamento com pão preto e mel - ao qual é dedicado um evento específico, a **Féhta dou lard d'Arnad** que é realizado no final de agosto (lardarnadop.com). Também é famoso o DOP **Vallée d'Aoste Jambon de Bosses**, um presunto cru curado com ervas da montanha, comemorado no **Jambon Day** em Saint-Rhémy, em julho. Mas você também deve experimentar, entre outros, o **Jambon alla brace** de Saint-Oyen.

Na culinária tradicional são famosas as sopas, capazes de derreter o frio das grandes altitudes. Entre elas está o **seupa à la vapelenentse** feito com pão amanhecido, fontina e caldo de carne com repolho: antigamente era um stratagemma útil para não desperdiçar nem o último pedaço



Prodotti tipici valdostani

o último tozzo do custoso pão branco. Vai a scoprirne il sapore e le storie alla **Sagra della seupa** di Valpelline, l'ultimo *weekend* di luglio. Consueta sulle tavole valdostane è anche la **seupetta di Cogne**, una delizia fatta con riso, brodo, fontina e pane fritto nel burro.

Una volta era d'obbligo industriarsi per conservare gli alimenti il più a lungo possibile: da ciò nasce la **reputa** fatta con cavolo, verza, bietole e peperoni, che secondo la tradizione si preparava in autunno negli appositi bariloti. Un'altra ricetta dell'orto è la **soça, sôsa** o **sorcha** (a seconda di dove la trovi) preparata di consueto con quanto offre l'orto di casa, a fuoco molto lento. Dopo una passeggiata di montagna potrai anche cucinare una buona **frittata alle erbe selvatiche**, proprio come facevano i tuoi nonni.

Come in altre parti del Nord Italia, anche in Valle d'Aosta la polenta costituisce un piatto principe della cucina tradizionale: qui celebri sono la **polenta concia**, passata al forno con fontina e burro fuso, e la **polenta e brossa**, condita con una crema molto grassa ottenuta dal siero di latte tirato con l'aceto; poiché molto calorica, era il tipico pasto dei pastori in alpeggio, dei bambini e degli ammalati. Il "piatto delle mietitrici" per eccellenza era

de pão branco caro. Vá descobrir seu sabor e as suas histórias no **Sagra della seupa** em Valpelline, no último fim de semana de julho. Também é comum nas mesas do Vale de Aosta a **seupetta di Cogne**, uma delícia feita com arroz, caldo, fontina e pão frito na manteiga. Antigamente era obrigatório ser criativo para conservar os alimentos o máximo possível: daí surgiu a **reputa** feita com repolho, verza, acelga e pimentão, que segundo a tradição era preparada no outono em barricas apropriadas. Outra receita da horta é a **soça, sôsa** o **sorcha** (dependendo de onde a encontrar) geralmente preparada com o que a horta oferece, em fogo bem lento. Depois de uma caminhada nas montanhas você também pode cozinhar uma boa omelete **frittata alle erbe selvatiche**, com ervas espontâneas, como faziam seus avós. Como em outras partes do norte da Itália, também na região do Vale de Aosta a polenta é um prato principal da cozinha tradicional: aqui são famosas a **polenta concia**, assada com fontina e manteiga derretida, e a **polenta e brossa**, temperada com um creme muito gorduroso obtido do soro de leite, misturado com vinagre; por ser muito calórica, era a refeição típica dos pastores nas pastagens de alta montanha, das crianças e dos doentes. Enquanto o "prato dos ceifeiros" por excelência

invece il **favò**, una zuppa di fave pure molto sostanziosa.

Ma a proposito di delizie da gustare senza badare alla linea, la regina della tavola è lei, la **fonduta alla valdostana**, che si prepara con la fontina lasciata riposare per una notte ricoperta di latte, tuorlo e burro cotti a bagnomaria, da mangiare rigorosamente bollente.

Anche tra i secondi spiccano ingredienti fatti per resistere all'inverno, come la **carbonada**, a base di manzo sotto sale cotto a lungo con vino e spezie di montagna. Famosi sono i piatti a base di selvaggina, come il **civet di camoscio**, la **lepre** e il **capriolo** da accompagnare con polenta o patate.

L'unico pesce "autoctono" che troverai in montagna è quello d'acqua dolce, come la **trota al vino rosso** che abbinata il sapore delicato del pesce a quello più robusto del vino.

E giungiamo appunto ai vini. Sarà d'obbligo

era o **favò**, uma sopa de favas muito rica Mas por falar em delícias para saborear sem prestar atenção ao corpo, a rainha da mesa é a **fonduta alla valdostana**, (típico creme de queijo) que é preparada com fontina deixada descansar durante a noite coberta com leite, gema de ovo e manteiga cozidos em banho-maria, para ser comida estritamente bem quente.

Mesmo entre os segundos pratos destacam-se os ingredientes feitos para resistir ao inverno, como a **carbonada**, com base de carne de sol cozida durante muito tempo com vinho e especiarias das montanhas. Também são famosos os pratos de caça, como o **civet di camoscio**, **lepre** e **capriolo** (cozido de camurça, lebre ou veado) para acompanhar com polenta ou batata. O único peixe "nativo" que você vai encontrar nas montanhas é o de água doce, como a **trota al vino rosso** que combina o sabor delicado do peixe com o sabor mais robusto do vinho.

E chegamos então aos vinhos. Vai ser obrigatório fazer um brinde com a família ou amigos que for encontrar, degustando os vinhos de montanha reunidos no **DOC Valle d'Aosta - Vallée d'Aoste**. Vamos mencionar pelo menos o branco **Blanc de Morgex et de La Salle**, o tinto **Donnas** (celebrado no final de outubro na **Sagra dell'uva** (festa da uva) do vilarejo com o mesmo nome), o **Chambave Muscat**, perfeito no final da refeição. Em seu sabor você vai encontrar as histórias da "viticultura heroica", assim chamada pela tenacidade destas culturas que crescem em encostas vertiginosas. Vá descobri-las ao longo da **Route des vignobles alpins**, um itinerário que passa por adegas, vinhedos e paisagens esplêndidas. À mesa ou no lanche, não deixe de dar uma mordida nas deliciosas maçãs do Vale de Aosta, as frutas mais cultivadas nesta região que encontram no clima de montanha o seu ambiente ideal. Entre as mais famosas estão a **Renetta**, símbolo por excelência da produção local, e a **Golden delicious**, que você também poderá saborear combinando um passeio romântico nos pomares de macieiras (no parágrafo sobre as festas sinalizamos alguns

un brindisi con la tua famiglia o con gli amici che incontrerai, degustando i vini di montagna riuniti nella **DOC Valle d'Aosta - Vallée d'Aoste**.

Citiamo almeno il bianco **Blanc de Morgex et de La Salle**, il rosso **Donnas** (celebrato a fine ottobre nella **Sagra dell'uva** dell'omonimo paesino), il **Chambave Muscat**, perfetto a fine pasto.

Nel loro sapore ritroverai le storie della "viticultura eroica", così chiamata per la tenacia di queste colture che si sviluppano su pendenze vertiginose. Vai a scoprirle lungo la **Route des vignobles alpins**, un itinerario che attraversa cantine, vigneti e splendidi paesaggi.

A tavola o a merenda, non puoi non concederti un morso alle deliziose mele della Valle d'Aosta, i frutti più coltivati da queste parti che trovano nel clima di montagna il loro ambiente ideale. Tra le più famose la **Renetta**, simbolo per eccellenza della produzione locale, e la **Golden delicious**, che potrai assaporare anche abbinando una romantica passeggiata nei meleti (nel paragrafo sulle feste ti segnaliamo alcuni appuntamenti da non perdere). Mentre a Châtillon, la "capitale valdostana del miele", potrai assaggiare l'altro ingrediente principe delle ricette dolci di montagna partecipando alla **Sagra del miele** a fine ottobre o, tutto l'anno, visitando il **Museo del Miele**.

Tra i biscotti più famosi troviamo le **tegole di Aosta**, dalla forma ondulata simile appunto alle tegole dei tetti, fatte con nocciole, mandorle e vaniglia. L'abbinamento perfetto è con la **crema di Cogne**, a base di cioccolato, panna, uova e grappa, ma ogni famiglia ha la sua ricetta. Tra gli altri biscotti tipici che valorizzano gli ingredienti locali ci sono i **biscotti alle castagne di Donnas** e le **ciambelline d'Aosta** fatte con farina di mais.

Il **rotchè doéé** è un semplice pane raffermo inzuppato nel latte zuccherato e nell'uovo: anche noto come "**pain perdu**", il pane di una volta, faceva la gioia dei bambini al tempo in cui i dolci erano una rarità.



Polenta, fontina e spezzatino





Tegole di Aosta

eventos que você não perder). Já em Châtillon, a "capital do mel do Vale de Aosta", você poderá saborear o outro ingrediente principal das receitas doces de montanha participando da **Sagra del miele** (Festival do Mel no final) no final de outubro ou, durante o ano todo, visitando o **Museo del Miele**.

Entre os biscoitos mais famosos encontramos as **tegole di Aosta**, de formato ondulado semelhante às telhas dos telhados, feitas com avelãs, amêndoas e baunilha. A combinação perfeita é com o **crema di Cogne**, um creme com base de chocolate, creme de leite, ovos e água ardente, mas cada família tem a sua receita. Entre os outros biscoitos típicos que realçam os ingredientes locais estão os **biscotti alle castagne di Donnas** biscoitos de castanhas de Donnas e as **ciambelline d'Aosta** roscas feitas com farinha de milho.

O **rotchè doëé** é um simples pão amanhecido embebido no leite adoçado e no ovo: também conhecido como "**pain perdu**", o pão de antigamente, era a alegria das crianças na época em que os doces eram uma raridade. Se você for viajar durante as férias de Natal, outro pão doce vai estar em exposição na sua família, o **micòoula**, enriquecido com castanhas, figos, nozes e passas. No vilarejo de Hône a tradição deste "ancestral do panettone do Vale de Aosta" é celebrada no dia 8 de dezembro, na **Festa della micòoula**. Uma variante típica de Cogne é o **mécoulin**, que assume a forma de uma montanha. Entre os demais pães rituais de Natal você vai encontrar **flantse**, temperado com passas; antigamente, no lugar do açúcar quase impossível de achar, acrescentavam abóbora ou maçãs. Para ter uma visão completa das receitas e tradições antigas da culinária do Vale de Aosta, visite o **Museo Etnografico Maison Bruil - Maison de l'alimentation** em Villes Dessous: aqui você vai descobrir os diferentes métodos de conservação, mergulhar no ambiente de uma cozinha tradicional e também terá a oportunidade de participar de apresentações e degustações.

Se viaggi nel periodo delle feste natalizie, in famiglia farà bella mostra di sé un altro pane dolce, la **micòoula**, arricchito con castagne, fichi, noci e uvette. Nel borgo di Hône la tradizione di questo "antenato valdostano del panettone" si celebra l'8 dicembre, con la **Festa della micòoula**. Una variante tipica di Cogne è il **mécoulin**, che assume la forma di una montagna. Tra gli altri pani rituali del Natale troverai la **flantse**, condito con l'uvetta; un tempo, al posto dello zucchero quasi introvabile si aggiungevano zucca o mele. Per una panoramica completa delle ricette e delle tradizioni antiche della cucina valdostana, vai al **Museo Etnografico Maison Bruil - Maison de l'alimentation** a Villes Dessous: qui scoprirai i diversi metodi di conservazione, ti immergerai nell'ambiente di una cucina tradizionale e avrai anche la possibilità di partecipare a presentazioni e a degustazioni.



Micòoula

LA COPPA DELL'AMICIZIA

Nessun caffè ti regalerà il senso di un momento conviviale quanto in Valle d'Aosta.

Qui, secondo l'uso tradizionale, il caffè non si beve nella solita tazzina ma condiviso dai commensali nella grande "**coppa dell'amicizia**", una "tazza collettiva", potremmo dire, dall'aspetto di una rosa realizzata in legno dai maestri valdostani.

Nella coppa si versano caffè lungo, zucchero, scorza d'arancio e di limone e una goccia di grappa, si dà fuoco al liquido e lo si spegne con il coperchio; i invitati berranno, quindi, uno dopo l'altro in senso antiorario, dai diversi beccucci della coppa. Un rito riservato alle occasioni speciali: e di certo lo sarà il tuo viaggio delle radici.

A TAÇA DA AMIZADE

Nenhuma cafeteria lhe dará a sensação de um momento de convívio tanto quanto no Vale de Aosta.

Aqui, segundo a tradição, o café não é bebido na habitual xícara, mas compartilhado pelos comensais na grande "**coppa dell'amicizia**", uma "taça coletiva", poderíamos dizer, com o aspecto de uma rosa feita de madeira pelos mestres do Vale de Aosta.

Na taça é desejado o café longo, o açúcar, as raspas de laranja e limão e uma gota de aguardente, é dado fogo no líquido e desliga-se com a tampa; os convidados vão beber, um após o outro, no sentido anti-horário, pelos diferentes bicos da taça. Um ritual reservado para ocasiões especiais: e a sua viagem às raízes certamente o será.

Il cuore delle comunità: le feste valdostane

O coração das comunidades: Os festivais do Vale de Aosta

GEN | JAN

ANDAR PER FIERE

La **Festa di Sant'Antonio Abate**, protettore degli animali domestici, è molto sentita nelle comunità valdostane custodi delle eredità del mondo pastorale. Nella frazione di Ville ad **Arnad** il 17 gennaio potrai assistere alla benedizione degli animali e all'elezione dei nuovi priori, i "master of ceremonies" del borgo, mentre per le strade gli abitanti ti offriranno vino e brodo caldo dall'uscio delle loro case.

Se ami l'artigianato tradizionale, *the place to be* è la **Fiera di Sant'Orso ad Aosta (01)** (www.lasaintours.it), dove sculture a intarsio in legno, oggetti in ferro battuto, cesti in vimini, *sabot* (gli zoccoli tradizionali) faranno bella mostra di sé per le vie del centro. Nel *weekend* precedente la **Fiera di Sant'Orso di Donnas** è una variante più "raccolta" dell'appuntamento aostano, di cui apprezzerai l'atmosfera intima e la grande varietà di produzioni.

PASSEAR PELAS FEIRAS

A **Festa di Sant'Antonio Abate**, protetor dos animais domésticos, é profundamente vivenciada nas comunidades da região do Vale de Aosta, guardiãs do legado do mundo pastoril. No povoado de Ville ad **Arnad**, no dia 17 de janeiro, você vai poder testemunhar a bênção dos animais e a eleição dos novos priores, os "master of ceremonies" do vilarejo, enquanto nas ruas os habitantes oferecem vinho e caldo quente na porta de suas casas. Se você gosta do artesanato tradicional, o lugar certo é a **Fiera di Sant'Orso ad Aosta (01)** (www.lasaintours.it), onde esculturas recortadas em madeira, objetos de ferro forjado, cestos de vime, *sabots* (os tamancos tradicionais) vão ser exibidos nas ruas do centro. No fim de semana anterior, a **Fiera di Sant'Orso di Donnas** é uma variante "reduzida" do evento de Aosta, onde vai poder apreciar o ambiente intimista e a grande variedade de produções.



02

FEB | FEV

I VIAGGI DEL CARNEVALE

Le feste di Carnevale saranno per te l'occasione di tuffarti a ritroso, in modo divertente, nella storia della Valle d'Aosta. A disegnare l'immaginario del **Carnevale di Pont-Saint-Martin** (www.carnevalepsm.it) è il mondo più antico, con una "gara delle bighe" tra Salassi e Romani; il Martedì Grasso si ricorda la leggenda del diavolo beffato da san Martino bruciandone l'effigie, dopo una spettacolare fiaccolata a cui partecipano tutti gli abitanti.

Nella Valle del Gran San Bernard troverai i **Carnevali della Coumba Freida (02)**: a **Étroubles** e in altri borghi della Valle si presenteranno a te le *landzette*, bizzarri personaggi vestiti con abiti che fanno l'occholino alle uniformi napoleoniche, ma brillanti di perline, *paillettes* e specchietti. Il **Carnevale di Verrès** (www.carnevaleverres.it) ricorda un giorno di festa di oltre cinquecento anni fa, con i castellani Caterina di Challant e Pierre d'Introd che tornano a salutare la popolazione danzando "come ai vecchi tempi". Infine, al **Carnevale di Breuil-Cervinia** i protagonisti sono il gigante Gargantua e la Dama Bianca, accolti come gran signori nel ballo *Rouge et Noir*.

VIAGENS DE CARNAVAL

As celebrações do Carnaval serão uma oportunidade para mergulhar, de forma divertida, na história do Vale de Aosta. O imaginário do **Carnevale di Pont-Saint-Martin** (www.carnevalepsm.it) é desenhado pelo mundo mais antigo, com uma "corrida de bigas" entre os Salassos (um povo céltico itálico) e os Romanos; na terça-feira gorda é lembrada a lenda do diabo ridicularizado por São Martinho ao queimar a sua efígie, após uma espetacular procissão de tochas em que todos os habitantes participam.

No Vale do Gran San Bernardo você vai encontrar os **Carnevali della Coumba Freida (02)**: em **Étroubles** e em outros vilarejos do Vale serão apresentados os *landzette*, personagens bizzarros vestidos com roupas que se parecem com os uniformes napoleônicos, mas brilhantes com miçangas, *paillettes* (lantejoulas) e espelinhos. O **Carnevale di Verrès** (www.carnevaleverres.it) relembra um dia de festa de mais de quinhentos anos atrás, com os castelões Caterina di Challant e Pierre d'Introd a voltam para saudar a população dançando "como nos velhos tempos". Por fim, no **Carnevale di Breuil-Cervinia** os protagonistas são o gigante Gargantua e a Dama Bianca, acolhidos como grandes senhores no baile Rouge et Noir.



01



MAR | MAR

UN BRINDISI PER SAN GIUSEPPE

Il 17 del mese il paese di Perloz celebra il suo patrono con la **Festa di San Giuseppe**. Nella frazione di Tour d'Hereraz (03) potrai ristorarti al calore del tradizionale falò e sorseggiando un buon vino, unendoti al brindisi della bicchierata comunitaria. Sarà anche l'occasione per ritrovare i passatempi dei tuoi nonni come la gara di **belote**, un gioco di carte tradizionale ancora molto in voga da queste parti.

UM BRINDE À SÃO JOSÉ

No dia 17 do mês a cidade de Perloz celebra o seu padroeiro com a **Festa di San Giuseppe**. No vilarejo de Tour d'Hereraz (03) você vai poder se recuperar no calor da tradicional fogueira e saborear um bom vinho, acompanhando o brinde comunitário. Será também uma oportunidade para redescobrir os passatempos dos seus avós, como a competição **belote**, um tradicional jogo de cartas ainda muito popular por estas bandas.

APR | ABR

LE PASSEGGIATE DI PASQUA

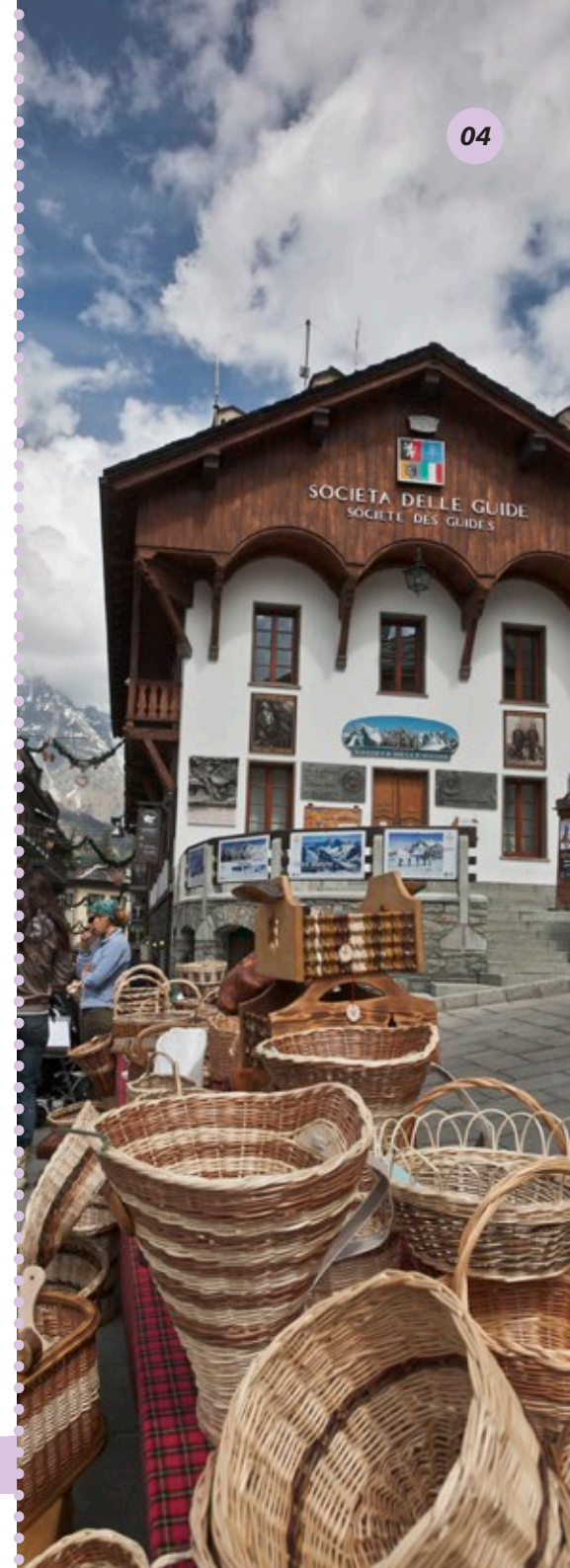
Aprile è il mese in cui, solitamente, cade la **Settimana Santa**. In Valle d'Aosta una delle tradizioni più sentite è la **Rameliva**, che coinvolge principalmente i bambini: nel giorno della Domenica delle Palme li vedrai impugnare ramoscelli d'ulivo per la tradizionale benedizione (ma un tempo si preferivano essenze più diffuse da queste parti come l'alloro, il bosso o il ginepro), spesso adorni di confetti o mele.

A Pasquetta da non perdere è la **Foire de la Pâquerette** (04) a Courmayeur, che segna la fine della stagione invernale richiamando i migliori maestri artigiani nella zona del Jardin de l'Ange, tra le note della banda locale.

AS CAMINHADAS DE PÁSCOA

Abril é o mês em que costuma ser comemorada a **Semana Santa**. No Vale de Aosta uma das tradições mais sinceras é a **Rameliva**, que envolve principalmente as crianças: no Domingo de Ramos você as verá segurando ramos de oliveira para a bênção tradicional (mas no passado preferiam essências mais comuns por aqui como o louro, o buxo ou o zimbro), muitas vezes enfeitados com confetes de amêndoas ou maçãs.

No segunda-feira de Páscoa, você não perder a **Foire de la Pâquerette** (04) em Courmayeur, que marca o fim do inverno atraindo os melhores mestres artesãos para a área do Jardin de l'Ange, ao som da banda local.





05

MAG | MAI

IL CERCHIO DELLA COMUNITÀ

A maggio la **Festa di San Nicola (05)** a La Thuile è un invito a ritrovare la vita di comunità di una volta. Ad animare la festa è infatti la *badoche*, di cui i protagonisti sono i giovani (uomini e donne) non sposati che raccolgono le offerte e "dirigono le danze" vestiti con gli abiti tradizionali e accompagnati dal suono degli strumenti tradizionali.

Un altro rito originariamente legato a questo mese, ma allargato successivamente a diverse consuetudini, è "il maggio": si tratta dell'usanza di tagliare un ramo o un intero albero ed esporlo in bella vista a scopo benaugurale. Ancora oggi in alcuni paesi è d'uso celebrare in questo modo l'elezione del nuovo sindaco ("l'albero del sindaco") o la conclusione dei lavori di costruzione di una casa.

O CÍRCULO DA COMUNIDADE

Em maio, a **Festa di San Nicola (05)** em La Thuile é um convite a redescobrir a vida comunitária do passado. Portanto, a festa é animada pelo *badoche*, cujos protagonistas são os jovens (homens ou mulheres) solteiros que recolhem as oferendas e "puxam as danças" vestidos com roupas tradicionais e acompanhados pelo som dos instrumentos tradicionais.

Outro rito originalmente ligado a este mês, mas posteriormente ampliado para vários costumes, é o "Maio": é o costume de cortar um ramo ou uma árvore inteira e expô-lo à vista para fins auspiciosos. Ainda hoje em algumas cidades é costume comemorar desta forma a eleição do novo prefeito ("a árvore do prefeito") ou a conclusão das obras de construção de uma casa.

IL TEMPO DELLE ALPI

Il mese di giugno segna una tappa importante nel calendario tradizionale valdostano, quello dell'*inarpa*, la salita in montagna delle mandrie, che torneranno solo dopo l'estate. Per la **Festa di San Bernardo**, protettore dei montanari (15 giugno), non perdi la prima giornata di alpeggio, quando gli allevatori attendono il rito della **battaglia spontanea delle vacche**: nello spazio libero del prato, gli animali si sfidano stabilendo quale tra loro avrà il ruolo di guida della mandria, che manterrà per tutta la stagione.

Il periodo del solstizio d'estate è ovunque un importante momento di passaggio e rigenerazione, celebrato dalla notte dei tempi. In Valle d'Aosta alla fine di giugno potrai assistere all'emozionante spettacolo dell'accensione dei fuochi sulle montagne. Nella zona di Gressoney-Saint-Jean l'occasione è la **Festa di San Giovanni (06)** (24 giugno), e altri spettacolari falò ardono in molti centri il 29 giugno, per la Festa dei Santi Pietro e Paolo. Tra questi, i **Fuochi di San Pietro** sulla cima della Becca di Viou, a Saint-Christophe, a 2856 metri di altitudine.

O TEMPO DOS ALPES

O mês de junho marca uma etapa importante no calendário tradicional do Vale de Aosta, a *inarpa*, a subida para as montanhas dos rebanhos, que só vão regressar após o verão. Para a **Festa di San Bernardo**, protetor dos montanhistas (15 de junho), não perca o primeiro dia da pastagem de montanha, quando os criadores aguardam o ritual da **battaglia spontanea delle vacche**: no espaço livre do gramado, os animais se desafiam estabelecendo qual deles terá a função de guia do rebanho, que manterá durante toda a temporada.

O período do solstício de verão em todos os lugares é um importante momento de passagem e regeneração, celebrado desde o início dos tempos. No Vale de Aosta, no final de junho, você vai poder testemunhar o emocionante espetáculo do acendimento de fogueiras nas montanhas. Na região de Gressoney-Saint-Jean a ocasião é a **Festa di San Giovanni (06)** (24 de junho), e outras fogueiras espetaculares queimam em muitas cidades no dia 29 de junho, para a Festa dos Santos Pedro e Paulo. Entre estes, os **Fuochi di San Pietro** no topo da Becca di Viou, em Saint-Christophe, em 2.856 metros acima de altitude.



06



07

08

LUG | JUL

SULLE TRACCE DEI CELTI

A luglio ti aspetta un viaggio affascinante nel passato più arcaico di queste terre. **Celtica (07)** (celtica.vda.it) è il festival di arte, cultura e musica celtica "più alto d'Europa" che ha il suo cuore pulsante nel Bosco del Peuterey in Val Veny, a 1600 metri d'altitudine.

Protagonista della manifestazione è, appunto, il popolo dei Celti, a cui sono legati i Salassi che abitarono la Valle d'Aosta prima della conquista dei Romani. Qui troverai giochi, danze, concerti, un mercatino artigianale, laboratori e conferenze sul tema, che ti faranno immergere in un tempo, e in un luogo, al di là dell'ordinario.

NAS TRILHAS DOS CELTAS

Em julho, uma viagem fascinante no passado mais arcaico destas terras espera por você, **Celtica (07)** (celtica.vda.it) é o festival de arte, cultura e música celta "mais alto da Europa", que tem seu coração pulsante no Bosque de Peuterey em Val Veny, em 1.600 metros de altitude.

O protagonista do evento é, portanto, o povo celta, a quem estão ligados os Salassos, que habitavam o Vale de Aosta antes da conquista dos Romanos. Aqui você vai encontrar jogos, danças, concertos, um mercadinho de artesanato, laboratórios e palestras sobre o tema, que o farão mergulhar num tempo e num muito além do ordinário.

TORNARE A CASA

Agosto in Italia è il mese per eccellenza delle vacanze estive, e anche i valdostani emigrati lo scelgono per tornare a casa. Da quasi mezzo secolo la Regione e il Comitato federale delle società valdostane di emigrazione colgono l'occasione per celebrare la **Rencontre des émigrés**, un raduno itinerante in cui condividere musica tradizionale, piatti delle radici e "storie d'amore" oltre ogni confine.

Ad Aosta la **Foire d'été** è la "fiera d'estate" per eccellenza, che raduna centinaia di maestri artigiani e produzioni *handmade*.

Tra i riti religiosi più importanti ti segnaliamo la **Festa della Madonna delle nevi**, celebrata il 5 del mese con le tradizionali processioni verso i santuari; quello di Cunéy a 2.656 metri d'altitudine è il più alto d'Europa. Le feste patronali di diversi centri della Val digne ospitano il rito della **badoche**. Vai a **La Salle**, dove si dice abbia avuto origine questa tradizione, per la Festa di San Cassiano (13 agosto), a **Morgex** nel giorno dell'Assunzione (15 agosto) e a **Pré-Saint-Didier** per San Lorenzo (10 agosto).

Un appuntamento laico, a Ferragosto, è la **Festa delle guide alpine**, in occasione della quale si organizzano sfilate in divisa e spettacolari arrampicate in varie località.

Ad agosto in numerosi centri torna inoltre la **veillà**, che rievoca le veglie di comunità delle notti di un tempo trasformandole in grandi feste di strada tra musica, mestieri tradizionali e piatti tipici. Tra le più partecipate, la **Veillà di Etroubles** e la **Veillà di Cogne (08)**.

VOLTAR PARA CASA

Agosto na Itália é o mês por excelência das férias de verão, e até os emigrantes do Vale de Aosta escolhem voltar a casa. Há quase meio século que a Região e o Comité Federal da sociedade de emigração do Vale de Aosta aproveitam a oportunidade para celebrar o **Rencontre des emigrés**, um encontro itinerante onde são compartilhadas a música tradicional, os pratos tradicionais e "histórias de amor" além de todas as fronteiras.

Em Aosta a **Foire d'été** é a "feira de verão" por excelência, que reúne centenas de mestres artesãos e produções artesanais.

Entre os ritos religiosos mais importantes destacamos a **Festa da Madonna delle Nevi**, celebrada no dia 5 do mês com as tradicionais procissões em direção aos santuários; a de Cuney, a 2.656 metros de altitude, é a mais alta da Europa. As festas patronais de várias cidades de Val digne acolhem o ritual do **badoche**. Vá até **La Salle**, onde dizem ter tido origem esta tradição, para a Festa de San Cassiano (13 de agosto), em **Morgex** no dia da Assunção (15 de agosto) e em **Pré-Saint-Didier** para San Lorenzo (10 de agosto).

Um evento laico no dia 15 de agosto é a **Festa delle Guide alpine**, ocasião em que são organizados desfiles uniformizados e escaladas espetaculares em vários locais.

Em agosto em inúmeras vilas ocorre a **veillà** que relembra as vigílias comunitárias das noites do passado, transformando-as em grandes festas de rua com música, mestres tradicionais e pratos típicos. Entre os mais populares estão a **Veillà di Etroubles** e a **Veillà de Cogne (08)**.

GIÙ DAI MONTI

Il 7 settembre si festeggia il patrono di Aosta e dell'intera regione, **San Grato**, tra riti religiosi e laici in tutta la città. Il momento più solenne è la processione con le reliquie del santo: l'onore di portare il reliquiario è riservato ai muratori di Fontainemore sin dal 1380, anno in cui le reliquie vennero rubate e furono proprio costoro, che lavoravano in Savoia, a ritrovarle e riportarle in patria.

Il 29 del mese per la **Festa di San Michele** c'è grande attesa nelle valli valdostane, per il tradizionale ritorno delle mandrie dagli alpeggi. È la **désarpa**, la festa della transumanza in cui le protagoniste assolute le mucche: le vedrai sfilare ben spazzolate e adorne di *bouquet*, come vere signore! A **Valtournenche (09)** le accompagnano nella sfilata, insieme a pastori e contadini, anche le guide alpine e gli abitanti del paese vestiti in abiti tradizionali. Mentre a Cogne (dove l'evento è chiamato **Devétéya**) vengono elette la "*reina di cornes*" (regina delle corna) e la "*reina di lacé*" (regina del latte, la bovina più produttiva).

A fine settembre, poi, non puoi davvero perderti la **Désalpe des Barry**, il ritorno a casa dei mitici cani San Bernardo! Ebbene sì, anche gli eroi del soccorso alpino in inverno abbandonano le grandi altezze, ma sempre pronti a correre in aiuto se serve.

Un appuntamento di riferimento per i valori della comunità valdostana è infine la **Festa della Valle d'Aosta**, istituita dalla Regione autonoma nel 2006, nel corso della quale ogni anno viene conferita la cittadinanza onoraria a personalità italiane o straniere e si premia-no i valdostani illustri.

DESCENDO DAS MONTANHAS

No dia 7 de setembro, o padroeiro de Aosta e de toda a região, San Grato, é celebrado com ritos religiosos e laicos em toda a cidade. O momento mais solene é a procissão com as relíquias do santo: a honra de transportar o relicário está reservada aos pedreiros de Fontainemore desde 1380, ano em que as relíquias foram roubadas e foram exatamente essas pessoas que trabalhavam na Savóia, que as reencontraram e as trouxeram de volta à sua terra natal.

No dia 29 do mês para a **Festa de San Michele** há grande expectativa nos vales da região, pelo tradicional retorno dos rebanhos das pastagens das montanhas. É a **désarpa**, a festa da transumância em que as protagonistas absolutas são as vacas: você as verá desfilando bem escovadas e enfeitadas com buquês, como verdadeiras damas! Em **Valtournenche (09)** são acompanhadas no desfile, juntamente com pastores e agricultores, também por guias dos alpes e pelos habitantes do vilarejo vestidos com roupas tradicionais. Enquanto em Cogne (onde o evento se chama **Devétéya**) são eleitas a "*reina di cornes*" (rainha dos chifres) e a "*reina di lacé*" (rainha do leite, a vaca mais produtiva).

No final de setembro, você não pode perder o **Désalpe des Barry**, a volta para casa dos lendários cães São Bernardo! Bem, sim, até os heróis do resgate nas montanhas no inverno abandonam as grandes alturas, mas estão sempre prontos para correr para ajudar, se necessário.

Por último, um evento de referência dos valores da comunidade do Vale de Aosta é a **Festa della Valle d'Aosta**, instituída pela Região Autónoma em 2006, durante a qual todos os anos é conferida a cidadania honorária para personalidades italianas ou estrangeiras e são premiadas pessoas ilustres do Vale de Aosta.

LE REGINE

Ad Aosta la **Bataille de Reines** riprende il tradizionale rituale alpino della battaglia spontanea delle vacche, portandolo nell'Arena della Croix-Noire in una versione "spettacolare".

La sfida (incruenta) si gioca ogni domenica a partire da marzo, con una pausa nei mesi della salita in alpeggio, sino alla finalissima di ottobre. In palio, il titolo di "regina" per la bovina più forte. Ottobre è anche il mese delle mele, il frutto simbolo per eccellenza della Valle d'Aosta: la **Festa delle mele di Gressan** e **Melevallée ad Antey-Saint-André** saranno occasioni golose per approfondire la tua conoscenza delle produzioni locali e assaggiare sidro, gelatine, torte e altre preparazioni tradizionali.

Infine, non perderti **Lo pan ner - I pani delle Alpi (10)** (lopanner.com) la festa "transfrontaliera" diffusa in molti comuni, che celebra l'alimento per eccellenza delle comunità alpine, cotto un tempo nei forni collettivi.

AS RAINHAS

Em Aosta, a **Bataille de Reines** retoma o tradicional ritual alpino da batalha espontânea das vacas, trazendo-o para a Arena Croix-Noire numa versão "espetacular".

O desafio (incruento) é disputado todos os domingos a partir de março, com uma pausa nos meses de subida até as pastagens da montanha, até à grande final em outubro. Em jogo está o título de "rainha" da vaca mais forte.

Outubro é também o mês da maçã, o fruto símbolo por excelência do Vale de Aosta:

Festa delle mele di Gressan e **Melevallée ad Antey-Saint-André** serão deliciosas oportunidades para aprofundar o seu conhecimento sobre as produções locais e provar cidras, gelatinas, bolos e outras preparações tradicionais.

Por fim, não perca **Lo pan ner - Os pães dos Alpes (10)** (lopanner.com) o festival "transfronteiriço" difundido em muitos municípios, que celebra a o alimento por excelência das comunidades alpinas, outrora cozidos em fornos coletivos.



OSPITIA CENA

Nel mese di novembre, un appuntamento commovente legato alle tradizioni più intime e autentiche sono le **Feste di Ognissanti e dei Defunti**. È, questo, il momento per raccogliersi in famiglia e ricordare insieme le storie degli antenati. In Valle d'Aosta nella notte tra l'1 e il 2 è tipico preparare una grande tavola imbandita (**11**) di prelibatezze, proprio come quando si attendono importanti ospiti a casa, vegliando sino a tardi il desiderato ritorno dei propri cari.

CONVIDADOS PARA O JANTAR

No mês de novembro, um acontecimento comovente ligado às tradições mais íntimas e autênticas são as **Feste di Ognissanti e dei Defunti** (Festas de Todos os Santos e Finados). Este é o momento de reunir a família e relemburar juntos as histórias de nossos ancestrais. No Vale de Aosta na noite entre os dias 1 e 2 é típico preparar uma grande mesa cheia de iguarias (**11**), assim como quando são esperados convidados importantes em casa, em vigília até tarde desejando o regresso dos seus entes queridos.



11



12

IL TUO FILM DI NATALE

Dove ambientare il tuo ideale "film di Natale" se non in Valle d'Aosta? Tra novembre e gennaio, durante il lungo periodo delle festività natalizie, molte piazze della Valle si colorano dei tipici **mercatini** in cui potrai trovare il *souvenir* perfetto per i tuoi amici, tra artigianato artistico, prodotti tipici e opere d'antiquariato.

Tra quelli in cui devi assolutamente andare a curiosare, il **Marché Vert Noël (12)** a Aosta, **Le Petit Marché au Bourg** a Chatillon e il **Weinachtsmärt** a Gressoney-La-Trinité e il **Nöel au Bourg** a Bard. Nel delizioso borgo medievale ai piedi del Forte troverai anche i presepi tradizionali in legno e pietra disseminati tra fontane, davanzali, vicoli e botteghe.

In qualche paese potrai poi incontrare un presepe vivente, conosciuto anche come **le berdjé** (i pastori): suggestivo è quello di **Saint-Nicolas**, dove i cantori per l'occasione intonano la *Pastorala*, un brano scritto dal famoso *abbé* Cerlogne in francoprovenzale.

Il 26 dicembre, invece, **Festa di Santo Stefano** a Lillianes ti farà conoscere il volto più divertente della tradizione: la **rouotta**, l'antico gioco di bocce di queste parti i cui "trucchi" si trasmettono ancora di generazione in generazione, e che coinvolge tutti, dagli anziani ai ragazzini.

SEU FILME DE NATAL

Onde ambientar o seu "filme de Natal" ideal senão no Vale de Aosta? Entre novembro e janeiro, durante o longo período das férias de Natal, muitas praças do Vale ficam coloridas com **mercadinhos típicos** onde você pode encontrar o *souvenir* perfeita para seus amigos, incluindo artesanato artístico, produtos típicos e antiguidades.

Entre aqueles que você deve absolutamente visitar estão o **Marché Vert Noël (12)** em Aosta, o **Le Petit Marché au Bourg** em Chatillon e o **Weinachtsmärt** em Gressoney-La-Trinité e o **Nöel au Bourg** em Bard. Na encantadora vila medieval aos pés do Forte você vai encontrar também os presépios tradicionais em madeira e pedra espalhados entre fontes, varandas, vielas e laboratórios.

Em algumas cidades você vai encontrar um presépio vivo, também conhecido como **le berdjé** (os pastores): evocativo é o de **Saint-Nicolas**, onde os cantores na ocasião cantam a *Pastorala*, uma peça escrita pelo famoso *abbé* Cerlogne em franco-provençal.

No dia 26 de dezembro, porém, a **Festa di Santo Stefano** em Lillianes vai apresentar a face mais divertida da tradição: a **rouotta**, antigo jogo de bochas desta região cujos "truques" ainda são transmitidos de geração em geração, e que envolve todos, dos idosos até as crianças.

IRITI DEL MATRIMONIO

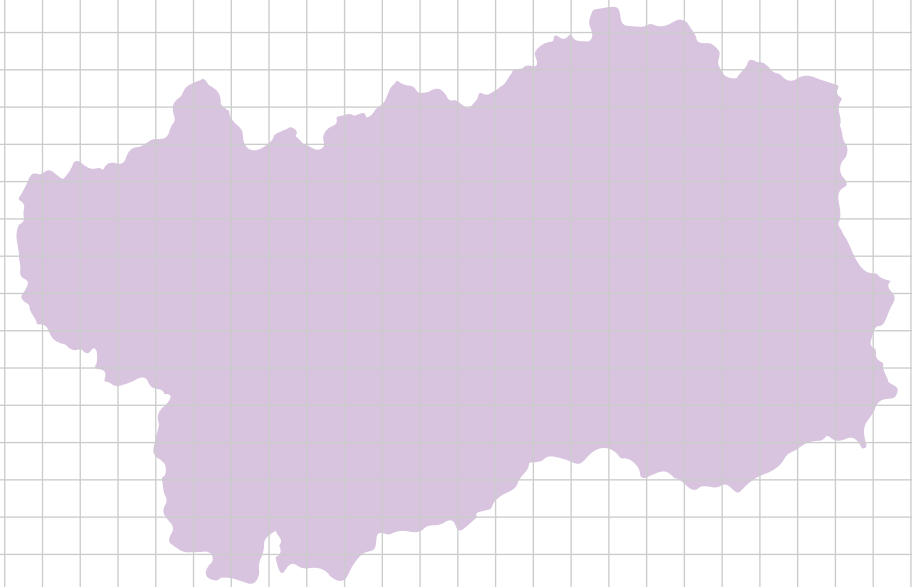
Una tradizione che non tiene conto del calendario è il rito del **matrimonio valdostano** tipico della Vallata dell'Evançon. Qui ancora oggi il cammino della sposa dalla casa alla chiesa è protetto da amici e parenti che costruiscono una "barriera umana": solo lo sposo potrà infrangerla. Nel borgo di Ayas si dà anche il benvenuto ai novelli sposi nella casa coniugale, accendendo fuochi che illuminano la prima notte di nozze.

OS RITUAIS DE CASAMENTO

Uma tradição que não considera o calendário é a cerimônia de **casamento típico do Vale de Aosta** no vale do Evançon. Aqui, ainda hoje, o caminho da noiva de casa até a igreja é protegido por amigos e parentes que constroem uma "barreira humana": apenas o noivo poderá quebrá-la. No vilarejo de Ayas, também são dadas as boas-vindas aos recém-casados na casa conjugal, acendendo fogueiras que iluminam a primeira noite de núpcias.

Traccia il tuo itinerario

Defina seu itinerario



04

Toscana

Toscana. Meraviglia a cielo aperto

Toscana. Maravilha a céu aberto

Viaggiare in Toscana è un'esperienza che ha del prodigioso: qui ti sembrerà di entrare a piè pari in un libro di storia dell'arte, affollato delle immagini più iconiche dell'italianità nel mondo.

Firenze, la capitale del Rinascimento, non ha bisogno di presentazioni, come anche **Siena**, **Pisa** e le altre città che custodiscono centri storici da cartolina, Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO.

Lo sapevi? Proprio qui, in Toscana, è nata la "sindrome di Stendhal": la sensazione incontrollabile di "sopraffazione" dalla bellezza è stata chiamata così, infatti, in onore dello scrittore francese Stendhal, che ne fu colpito dopo aver visitato la Basilica di Santa Croce durante il suo Grand Tour.

Fuori dalle città troverai lo spirito della Toscana in meravigliosi borghi riconosciuti dall'UNESCO come **San Gimignano**, la "Manhattan del medioevo" dove un tempo si ergevano ben 72 torri gentilizie (di cui 14 resistono ancora); oppure, sempre nel Senese, **Pienza**, il primo esempio di città ideale rinascimentale. E ancora, il tuo immaginario toscano troverà una corrispondenza perfetta con la realtà tra le **Colline del Chianti**, dove si produce uno dei vini più rinomati al mondo, o tra le **Crete Senesi**, le sinuose colline argillose che si distendono lungo Val d'Orcia, Patrimonio UNESCO.

Accanto alle mete di grido del turismo balneare come la storica **Forte dei Marmi**, la costa dell'**Argentario** o l'**Isola d'Elba**, questa regione custodisce un inestimabile patrimonio ver-

Viajar pela Toscana é uma experiência que tem algo de prodigioso: aqui você terá a sensação de estar entrando em um livro de história da arte, repleto das imagens mais emblemáticas da italianidade no mundo.

Florença, a capital do Renascimento, dispensa apresentações; assim como **Siena**, **Pisa** e outras cidades que preservam centros históricos que são cartões postais, Patrimônio Mundial da Humanidade pela UNESCO.

Você sabia? Aqui mesmo, na Toscana, nasceu a "sindrome de Stendhal": o sentimento incontrollável de "opressão" pela beleza recebeu esse nome, de fato, em homenagem ao escritor francês Stendhal, que foi acometido pela síndrome após a visita à Basilica de Santa Croce durante seu Grand Tour.

Além das cidades, você encontrará o verdadeiro espírito da Toscana em vilarejos maravilhosos reconhecidos pela UNESCO, como **San Gimignano**, a "Manhattan da Idade Média", onde antigamente existiam 72 torres nobres (das quais 14 ainda existem); ou, ainda na região de Siena, **Pienza**, o primeiro exemplo de cidade ideal renascentista. E ainda, a sua imaginação da Toscana encontrará uma correspondência perfeita com a realidade entre as **Colline del Chianti**, onde é produzido um dos vinhos mais renomados do mundo, ou entre as **Crete Senesi**, as sinuosas colinas de argila que se estendem ao longo do Val d'Orcia, patrimônio da UNESCO.

Ao lado dos destinos turísticos da moda à beira-mar, como a histórica cidade de **Forte dei Marmi**, a costa do **Argentario** ou a **Isola**

de, attraversata per la metà del suo territorio da foreste. E che dire delle "terre alte", dalle **Alpi Apuane** al **Monte Amiata**, un antico vulcano ormai spento lungo il quale corrono sentieri panoramici. Questa natura incontaminata è stata nei secoli il naturale rifugio dello spirito, e testimonianze spettacolari ne sono luoghi come l'**Eremo di Camaldoli** (www.camaldoli.it), l'**Abbazia di Vallombrosa** o la **Via Francigena**, l'antico itinerario verso la Terra Santa, che potrai ripercorrere a piedi, in bici o anche a cavallo.

Ma facciamo un passo indietro: la Toscana prende il suo nome dagli Etruschi, il popolo che qui prosperò sino all'ascesa degli antichi Romani: questi li chiamavano "tusci", da cui il toponimo Tuscia, poi Toscana. Nonostante il "passaggio di consegne", l'antica cultura dell'Etruria ha resistito nel tempo nascosta in molte tradizioni, e ne restano ancora molteplici testimonianze materiali come le **Vie Cave** (levie cave.it), corridoi a cielo aperto scavati nelle colline di tufo, o la **Porta dell'Arco** a Volterra; qui, il **Museo Etrusco Guarnacci** è una delle più importanti istituzioni dedicate alla civiltà etrusca.

Facendo un balzo in avanti di qualche secolo approdiamo nel medioevo, che vide diversi centri della Toscana crescere e prospera-

d'Elba, esta região preserva um património verde inestimável, atravessado por florestas em metade do seu território. E o que comentar sobre as "terras altas", desde os **Alpi Apuane** ao **Monte Amiata**, um antigo vulcão já extinto ao longo do qual são percorridos caminhos panorâmicos. Esta natureza incontaminada tem sido o refúgio natural do espírito ao longo dos séculos, e testemunhos espetaculares desta realidade são as localidades como a ermida **Eremo de Camaldoli** (www.camaldoli.it), a abadia **Abbazia di Vallombrosa** ou o caminho da **Via Francigena**, o antigo itinerário para a Terra Santa, que você pode percorrer a pé, de bicicleta ou até a cavalo.

Mas, vamos dar um passo para trás: a Toscana recebe seu nome dos etruscos, o povo que aqui prosperou até a ascensão dos antigos romanos: eles os chamavam de "tusci", de onde teve origem o topônimo Tuscia, depois Toscana. Apesar da "transferência do poder", a antiga cultura da Etrúria resistiu ao longo do tempo escondida em muitas tradições, e muitos testemunhos materiais ainda permanecem, como as **Vie Cave** (levie cave.it), corredores a céu aberto escavados nas colinas de tufo, ou a **Porta dell'Arco**, em Volterra: aqui, o **Museo Etrusco Guarnacci** é uma das instituições mais importantes dedicadas à civilização etrusca.

re. Pisa si affermò sin dall'anno Mille tra le grandi Repubbliche marinare che dominavano il Mediterraneo. Il segno tangibile della storica grandezza della città è **Piazza Duomo**, Patrimonio UNESCO (www.opapisa.it), ribattezzata "Piazza dei Miracoli" dallo scrittore Gabriele d'Annunzio per la bellezza dei suoi monumenti, il **Battistero**, il **Duomo**, il **Camposanto** e la Torre pendente, conosciuta da tutti semplicemente come la "**Torre di Pisa**": una tappa obbligatoria per una foto del tuo viaggio, e naturalmente anche a te toccherà fingere di reggere la torre con una mano! Siena legò invece la sua grandezza alla fiorentina attività bancaria; il centro storico, Patrimonio UNESCO, abbraccia tra gli altri **Piazza del Campo**, famosa per il Palio di Siena, il **Duomo** e **Santa Maria della Scala**, il più antico ospedale al mondo nato lungo la Via Francigena.

Dal Quattrocento il ruolo da protagonista passò a Firenze. La città nel medioevo era stata dilaniata dalla lotta tra fazioni rivali, prima Guelfi e Ghibellini, poi Bianchi e Neri, di cui aveva fatto le spese anche Dante Alighieri, l'autore della *Divina Commedia*, che dovette finire i suoi giorni in esilio. Sotto la Signoria dei Medici la città conobbe un impareggiabile splendore artistico e culturale.

Mecenati illuminati come **Lorenzo il Magnifico** e **Cosimo I de' Medici** trasformarono Firenze nella culla dell'Umanesimo e del Rinascimento. Il centro storico di Firenze, il primo tra i siti UNESCO riconosciuti in Toscana, è un museo a cielo aperto attraversato da luoghi celeberrimi come la Chiesa di **Santa Croce**, la Cattedrale di **Santa Maria del Fiore** con la famosa cupola del Brunelleschi, **Palazzo Vecchio**, le **Cappelle Medicee** (www.cappellemedicee.it) e il **Palazzo degli Uffizi** (www.uffizi.it). Quest'ultimo, disegnato da Giorgio Vasari (grazie al quale sono giunte sino a noi anche le biografie dei più importanti artisti italiani), può essere ritenuto il primo museo "moderno", e tutt'oggi uno è dei più importanti al mondo.

Avançando de alguns séculos, chegamos à Idade Média, período em que vários centros da Toscana cresceram e prosperaram. Desde o ano 1000, Pisa consolidou-se como uma entre as grandes repúblicas marítimas que dominavam o Mediterrâneo. O sinal tangível da grandezza histórica da cidade é a **Piazza Duomo**, Patrimônio da UNESCO (www.opapisa.it), rebatizada de "Praça dos Milagres", pelo escritor Gabriele d'Annunzio, pela beleza de seus monumentos: o **Battistero**, o **Duomo**, o Camposanto (o Batistério, a Catedral e o Cemitério) e a Torre inclinada, conhecida por todos, simplesmente, como a "**Torre de Pisa**": parada obrigatória da sua viagem para uma foto, e claro, você também terá que fingir que segura a torre com uma mão! Pelo contrário, Siena ligou a sua grandezza à florescente atividade bancária; seu centro histórico, Patrimônio da UNESCO, inclui, entre outros, a **Piazza del Campo**, famosa pelo Palio di Siena, o **Duomo** (a catedral) e **Santa Maria della Scala**, o hospital mais antigo do mundo que surgiu ao longo da Via Francigena. A partir do século XV o papel de protagonista foi exercido por Florença. Na Idade Média, a cidade havia sido dilacerada pela luta entre facções rivais; primeiro os Guelfos e Guibelinos, depois os Brancos e os Pretos, pela qual Dante Alighieri, autor da *Divina Comédia*, também pagou o preço, pois teve que terminar seus dias no exílio.

Sob o senhorio dos Médici, a cidade experimentou um esplendor artístico e cultural inigualável. Mecenatas iluminados como **Lorenzo, o Magnífico**, e **Cosimo I de' Medici** transformaram Florença no berço do Humanismo e do Renascimento. O centro histórico de Florença, o primeiro entre os locais reconhecidos pela UNESCO na Toscana, é um museu a céu aberto atravessado por lugares famosos como a Igreja de **Santa Croce**, a Catedral de **Santa Maria del Fiore**, com sua famosa cúpula de Brunelleschi, e os edifícios **Palazzo Vecchio**, as **Cappelle Medicee** (www.cappellemedicee.it) e o **Palazzo degli Uffizi** (www.uffizi.it). Este último, desenhado por Giorgio Vasari (graças a quem chegaram até nós também as biografias



Porta dell'Arco, Volterra



Lucca

Ai Medici si devono anche le **Ville e i Giardini Medicei** fuori dalla città, anche questi Patrimonio dell'Umanità (villegiardinimedicei.it). Nella Villa Medicea di Castello, alle porte di Firenze, ha sede l'**Accademia della Crusca** (accademiadellacrusca.it), la più antica accademia linguistica al mondo, nata nel 1583, paradossalmente, in antitesi alle istituzioni protette da Cosimo I, ma che finì per attestarsi come un riferimento assoluto della cultura italiana (e lo è ancora oggi). Il dominio della dinastia Medici dal 1569 in poi si estese su quasi tutta la regione con il Granducato di Toscana, uno degli Stati più ricchi e moderni d'Italia. Tra le poche città che riuscirono a conservare la propria indipendenza vi fu Lucca: le **Mura di Lucca** sono tra le testimonianze più imponenti del Cinquecento toscano e il maggior esempio in Europa di mura storiche ancora integre in un'area cittadina. Il 1786 è una data che deve renderti particolarmente orgoglioso delle tue origini toscane: il granduca Pietro Leopoldo (della dinastia Lorena, succeduta ai Medici nella guida del Granducato), abolì la pena di morte e la tortura, uno spartiacque nella storia degli Stati moderni.

dos mais importantes artistas italianos), pode ser considerado o primeiro museu "moderno" e hoje é um dos mais importantes do mundo. Aos Medici devemos também as vilas e jardins **Ville e i Giardini Medicei**, às portas da cidade, que também são Patrimônio da Humanidade (villegiardinimedicei.it). Na Villa Medici de Castello, nos arredores de Florença, está localizada a **Accademia della Crusca** (accademiadellacrusca.it), a mais antiga academia linguística do mundo, fundada em 1583, paradoxalmente, em antítese às instituições protegidas por Cosimo I, mas que acabou por se firmar como referência absoluta da cultura italiana (e ainda é até hoje). O domínio da dinastia Medici, a partir de 1569, estendeu-se por quase toda a região com o Grão-Ducado da Toscana, um dos estados mais ricos e modernos da Itália. Entre as poucas cidades que conseguiram manter a sua independência, destacou-se Lucca: suas muralhas, **Mura di Lucca**, estão entre os testemunhos mais impressionantes do século XVI toscano e o maior exemplo na Europa de muralhas históricas ainda intactas numa área urbana. O ano de 1786 é uma data que deve deixá-lo especialmente orgulhoso das suas origens toscanas: o Grão-Duque Pietro Leopoldo (da

Nel 1801 la conquista napoleonica interruppe la storia del Granducato. I francesi si resero responsabili della spoliazione di molte opere d'arte, ma lasciarono anche importanti eredità: tra queste la **Scuola Normale Superiore** di Pisa, l'Università per eccellenza dei grandi professori italiani. Nel successivo periodo del Risorgimento si combatté per l'unificazione dell'Italia. Il **Gabinetto Viessieux** a Firenze (www.vieusseux.it), nato come biblioteca, divenne un punto di riferimento, accogliendo gli incontri dell'*intelligenza* italiana coinvolta nei moti per l'unificazione. Tra i luoghi legati all'Unità d'Italia, a Pisa trovi la **Domus Mazziniana** (www.domusmazziniana.it) dove visse e morì Giuseppe Mazzini. Agli albori del nuovo Stato la Toscana ebbe un ruolo centrale: nel 1865, pochi anni dopo la nascita del Regno, Firenze fu proclamata capitale mantenendo questo *status* fino al 1871. Fu quella l'occasione per il risanamento di molti quartieri e l'abbattimento (ahinoi) delle antiche mura; mentre in Piazza Santa Croce fu eretto il **Monumento a Dante Alighieri**, posto a simbolo del nuovo ruolo da protagonista della città.

dinastia Lorena, que sucedeu aos Medici na liderança do Grão-Ducado), aboliu a pena de morte e a tortura, um divisor de águas na história dos Estados modernos. Em 1801, a conquista napoleônica interrompeu a história do Grão-Ducado. Os franceses foram responsáveis pela espolição de muitas obras de arte, mas também deixaram legados importantes: entre eles a **Scuola Normale Superiore**, de Pisa, a Universidade, por excelência, dos grandes professores italianos. No período subsequente ao Ressurgimento, os combates foram pela unificação da Itália. O **Gabinetto Viessieux** de Florença (www.vieusseux.it), nascido como biblioteca, tornou-se uma referência, acolhendo os encontros da *intelligenza* italiana envolvida nos movimentos de unificação. Entre os locais ligados à Unificação da Itália, em Pisa você encontra a **Domus Mazziniana** (www.domusmazziniana.it) residência onde viveu e morreu Giuseppe Mazzini. Nos alvares do novo Estado, a Toscana desempenhou um papel central: em 1865, poucos anos após o nascimento do Reino da Itália, Florença foi proclamada capital, mantendo este *status* até 1871. Esta foi a ocasião para a recuperação de muitos bairros e a demolição (infelizmente) das antigas muralhas; enquanto foi erguido na Piazza Santa Croce o **Monumento a Dante Alighieri**, simbolizando o novo papel de liderança da cidade.

LA PATRIA D'ELEZIONE

La Toscana fu tra le mete predilette del *Grand Tour* dei nobili e degli intellettuali europei. Molti di loro finirono per innamorarsi di queste terre a tal punto da vivere qui. Tracce di questo legame speciale sono i cimiteri monumentali dedicati agli stranieri, come il **Cimitero degli Inglesi** a Firenze, che ispirò racconti, dipinti e opere musicali, o il **Cimitero degli Allori** (cimitero-evangelicoallori.it) lungo la strada che porta verso Siena.

A CASA DA ELEIÇÃO

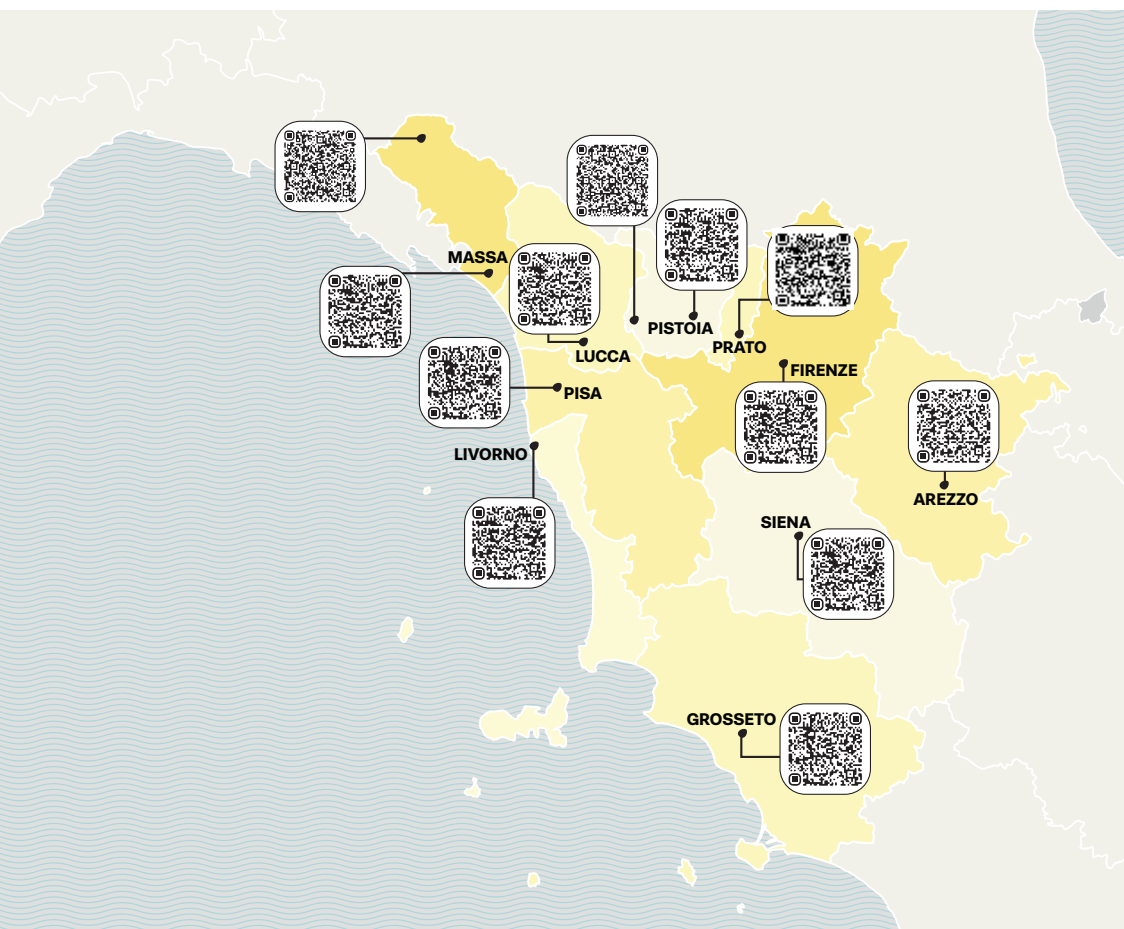
A Toscana estava entre os destinos preferidos do *Grand Tour* dos nobres e intelectuais europeus. Muitos deles acabaram se apaixonando por essas terras a tal ponto de morar aqui. Vestígios deste vínculo especial são os cemitérios monumentais dedicados aos estrangeiros, como o **Cimitero degli Inglesi** de Florença, que inspirou histórias, pinturas e obras musicais, ou o **Cimitero degli Allori** (cimitero-evangelicoallori.it) ao longo da estrada que leva a Siena.

La ricerca delle tue radici in Toscana

A busca de suas raízes ne Toscana

Se sei in Toscana 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 ne Toscana 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 Toscana

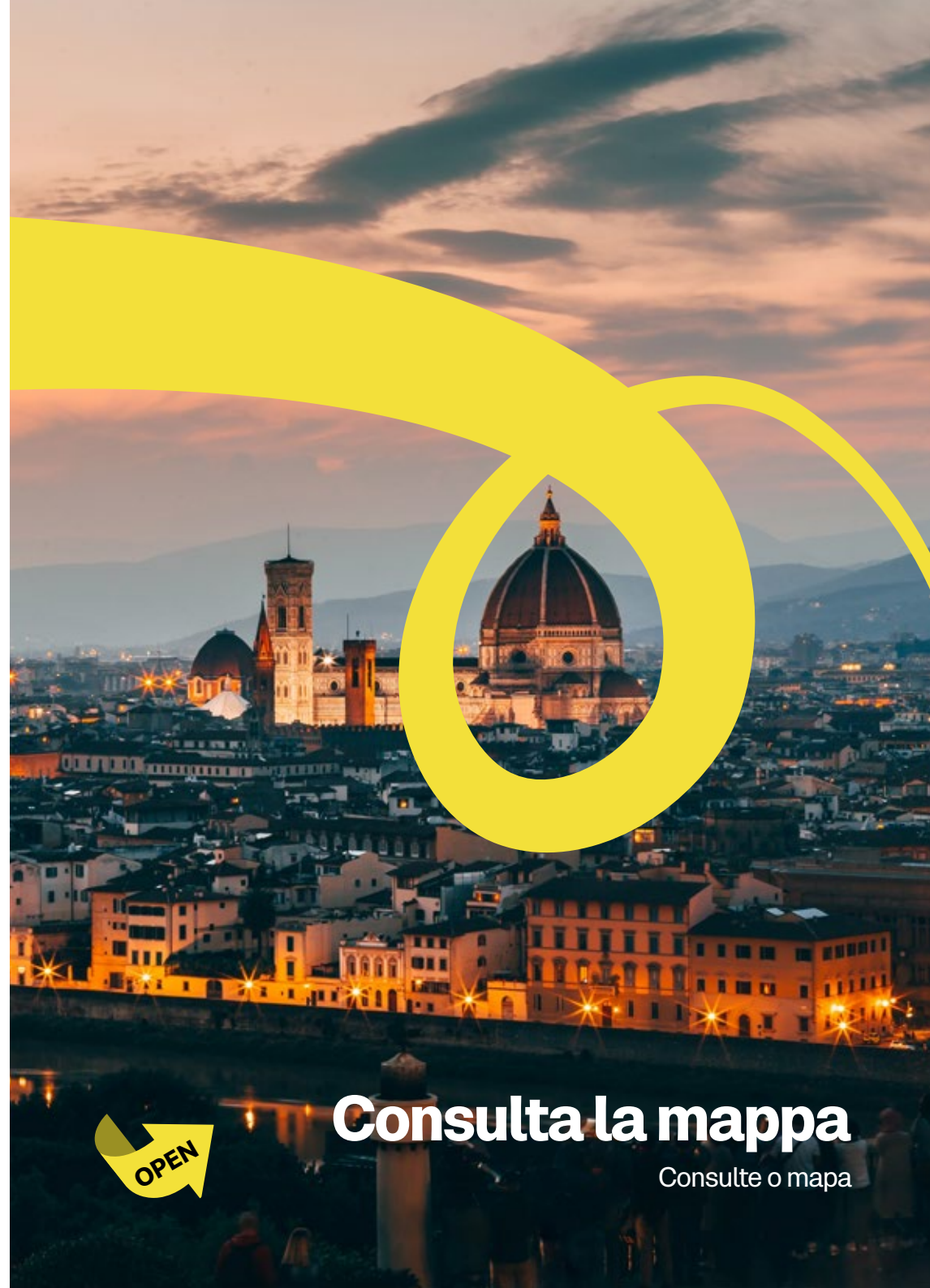
Como chegar ne Toscana



Per informazioni sul turismo in Toscana visita il sito:

Para obter informações sobre turismo ne Toscana visite o site

www.visittuscany.com



Consulta la mappa

Consulte o mapa

TOSCANA

DA NON PERDERE | NÃO PERDER

01. Firenze
02. Mura di Lucca
03. Pisa
04. Porta dell'arco e Museo Etrusco Guarnacci - Volterra
05. Colline del Chianti
06. San Gimignano
07. Siena
08. Crete senesi

LUOGHI DELLA MEMORIA | LUGARES DAS LEMBRANÇAS

09. Museo Etnografico della Lunigiana - Villafranca
10. Museo Paolo Cresci per la Storia dell'Emigrazione Italiana - Lucca
11. Museo civico Giovanni Fattori - Livorno
12. Parco Storico della Linea Gotica - Badia Tedalda
13. Parco Nazionale Museo delle Miniere del Monte Amiata

PERSONAGGI | PERSONAGENS

14. Parco di Pinocchio - Pescia
15. Museo Leonardiano - Vinci
16. Casa di Petrarca - Arezzo

SAPORI | SABORES

17. Lardo di colonnata IGP
18. Fagiolo di Sorana IGP
19. Mortadella di Prato IGP
20. Bistecca alla fiorentina
21. Pane toscano DOP
22. Cacciucco
23. Pecorino delle Balze Volterrane DOP
24. Cantucci toscani IGP
25. Brunello di Montalcino DOCG
26. Castagna del Monte Amiata IGP
27. Finocchiona IGP
28. Pici

FESTE E TRADIZIONI | FESTAS E TRADIÇÕES

29. Carnevale - Viareggio
30. Palio del Diotto - Scarperia
31. L'Eroica - San Gaiole in Chianti
32. Balestro del Girifalco - Massa Marittima
33. Follos1838 - Follonica
34. Maggiolata - Lucignano
35. Palio della Balestra - Sansepolcro



Il diario di tutti

O diário de todos

All'ombra dei grandi classici della cultura, nel "tempo di tutti" scandito dai bisogni del quotidiano, la Toscana vive una storia parallela, una grande opera collettiva e anonima.

**«Il secolo presente qui ci lascia, / il mil-
lenovecento s'avvicina; / la fame ci han
dipinto sulla faccia / e per guarilla 'un c'è la
medicina. / Ogni po' noi si sente dire: "E vo /
Là dov'è la raccolta del caffè"».**

I tuoi nonni hanno mai intonato questi versi? Provengono da un canto toscano di fine Ottocento, inciso in seguito dalla cantante e ricercatrice Caterina Bueno: parole che documentano forse meglio di un libro di storia le fatiche e le scelte di molti toscani.

Nella terra dei tuoi nonni ritroverai le esperienze di chi è partito in diversi musei dedicati. Tra questi il **MAM Museo Archivio della Memoria** a Bagnone, Massa-Carrara (museoarchiviodellamemoria.it), che si concentra sul territorio della Garfagnana, e il **Museo Paolo Cresci per la Storia dell'Emigrazione Italiana** a Lucca (www.fondazione-paolocresci.it), con una ricca collezione di lettere, diari e fotografie e, inoltre, una banca dati che consente ricerche personali: anche tu potrai tentare di ricostruire qualche dettaglio in più sulla storia della tua famiglia. Il **Museo dell'Emigrazione della Gente di Toscana** ospitato nel Castello di Lusuolo a Mulazzo (Massa-Carrara) racconta il fenomeno anche con brevi documentari. Al **Museo della Figurina di Gesso e dell'Emigrazione** di Coreglia Antelminelli, Lucca, potrai approfondire le storie dei maestri del gesso che tra Settecento e Novecento viaggiarono grazie all'unicità della loro arte.

A Firenze trovi l'**Istituto degli Innocenti**

À sombra dos grandes clássicos da cultura, num "tempo de todos" marcado pelas necessidades quotidianas, a Toscana vive uma história paralela, uma grande obra coletiva e anônima.

**«O século atual aqui nos deixa, / o século XIX
aproxima-se; / pintaram a fome em nossos
rostos / e para curá-la não há remédio. / De
vez em quando ouvimos: "Eu vou / Para onde
está a colheita do café"».**

Seus avós nunca entoaram esses versos? Provêm de uma canção toscana do final do século XIX, posteriormente gravada pela cantora e pesquisadora Caterina Bueno: palavras que talvez documentem os esforços e escolhas de muitos toscanos melhor do que um livro de história.

Na terra dos seus avós você encontrará as experiências de quem partiu em vários museus dedicados. Entre estes estão o **MAM Museo Archivio della Memoria** em Bagnone, Massa-Carrara (museoarchiviodellamemoria.it), que se concentra no território da Garfagnana, e o **Museo Paolo Cresci per la Storia dell'Emigrazione Italiana** em Lucca (www.fondazione-paolocresci.it), com um rico acervo de cartas, diários e fotografias e, ainda, um banco de dados que permite pesquisas pessoais: você também vai poder tentar reconstruir algum detalhe a mais sobre sua história familiar. O **Museo dell'Emigrazione della Gente di Toscana**, instalado no Castelo Lusuolo, em Mulazzo (Massa-Carrara), relata o fenômeno também com pequenos documentários. Nos museus da figurinha de gesso e da Imigração, **Museo della Figurina di Gesso e dell'Emigrazione**, de Coreglia Antelminelli, em Lucca, você poderá mergulhar nas histórias dos mestres do gesso que viajaram entre os séculos XVIII e XX graças



Museo Paolo Cresci per la Storia dell'Emigrazione Italiana, Bagnone

(www.istitutodeglinnocenti.it), la prima istituzione al mondo dedicata esclusivamente all'accoglienza dei bambini abbandonati, molti dei quali approdavano qui dopo la partenza dei loro genitori. Nel museo una sezione racconta le vicende delle donne che tra Ottocento e Novecento emigrarono per lavorare come balie nelle famiglie aristocratiche europee.

Altre storie che non vorremmo mai raccontare (ma che pure devi sapere) sono quelle della guerra, che si intrecciano inesorabilmente alle vicende di intere famiglie sfollate dai paesi d'origine e, in molti casi, al definitivo addio a queste terre. Durante il secondo conflitto mondiale dalla Toscana passava la Linea Gotica, la poderosa opera difensiva pensata dall'esercito tedesco, e realizzata anche con la manodopera forzata della popolazione locale. Ne ritroverai le tracce al **MuGot Museo Gotica Toscana** di Ponzalla, Firenze (museogotica.it), al **Parco Storico della Linea Gotica** a Badia Tedalda (Arezzo) e lungo la **Linea Gotica di Borgo a Mozzano**, Lucca (www.lineagoticaborgoamozzano.org), dove potrai esplorare i resti delle fortificazioni, tra postazioni di artiglieria e *bunker* sotterranei.

Il 12 agosto 1944 la ferocia nazifascista diede luogo a un'impronunciabile pagina di storia, l'Eccidio di **Sant'Anna di Stazzema**, un paesino del Lucchese arroccato sulle Alpi Apuane che accoglieva anche molti sfollati. Ben 560 civili innocenti, tra cui decine bambini, furono prelevati dalle loro case, fucilati e messi al rogo in un atto terroristico organizzato per scoraggiare le formazioni partigiane che resistevano sui monti circostanti. In questi luoghi, oggi quasi disabitati, sorge il **Parco Nazionale della Pace** (parconazionaledellapace.it) che attraversa anche il **Monumento Ossario** e il **Museo Storico della Resistenza**: ti invitiamo a dedicare una parte del tuo viaggio a questo itinerario necessario. Tra gli altri teatri di feroci eccidi vi è Cerreto Guidi, Firenze, dove al **MuMeLoc Museo della Memoria Locale** potrai ascoltare le

à singularidade de sua arte.

Em Florença você encontra o **Istituto degli Innocenti** (www.istitutodeglinnocenti.it), a primeira instituição do mundo dedicada, exclusivamente, ao acolhimento de crianças abandonadas, muitas das quais aqui chegaram após a partida dos pais. No Museu, uma seção conta a história das mulheres que emigraram entre os séculos XIX e XX para trabalhar como amas de leite para famílias aristocráticas europeias. Outras histórias que jamais gostaríamos de contar (mas que você também precisa conhecer) são as da guerra, que estão inexoravelmente entrelaçadas com os acontecimentos de inteiras famílias deslocadas de suas cidades de origem e, em muitos casos, com a despedida definitiva dessas terras. Durante a Segunda Guerra Mundial passou pela Toscana a Linha Gótica, poderosa obra defensiva idealizada pelo exército alemão, e construída também com o trabalho forçado da população local. Você encontrará vestígios dela no **MuGot Museo Gotica Toscana**, em Ponzalla, Florença (museogotica.it), no **Parco Storico della Linea Gotica**, em Badia Tedalda (Arezzo) e ao longo da **Linea Gotica de Borgo a Mozzano** e em Lucca (www.lineagoticaborgoamozzano.org) onde você poderá explorar os restos das fortificações, incluindo posições de artilharia e *bunkers* subterrâneos.

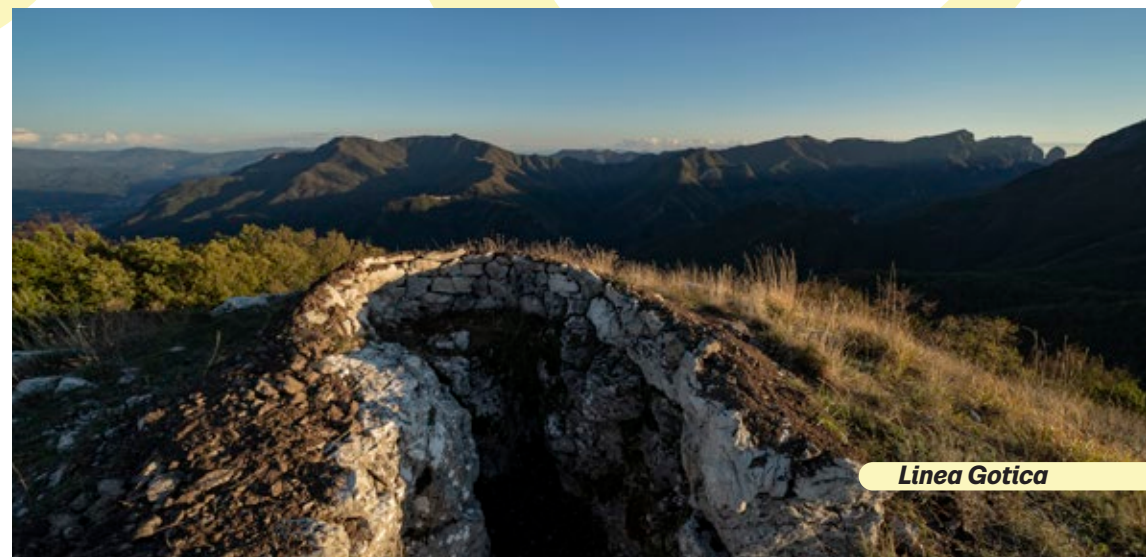
Em 12 de Agosto de 1944, a ferocidade nazifascista deu origem a uma página impronunciável da história, o massacre de **Sant'Anna di Stazzema**, uma cidadezinha perto de Lucca, empoleirada nos Alpes Apuanos, que também acolhia muitas pessoas deslocadas. Cerca de 560 civis inocentes, incluindo dezenas de crianças, foram retirados das suas casas, fuzilados e queimados na fogueira, num ato terrorista organizado para desencorajar os grupos de partisans, que resistiam nas montanhas e nos arredores. Nestes locais, hoje quase desabitados, surgiu o **Parco Nazionale della Pace** (parconazionaledellapace.it), que também atravessa o **Monumento Ossario**, e o **Museo Storico della Resistenza**: convidamos você a dedicar parte da sua viagem a este roteiro necessário.

interviste sui fatti della guerra e sugli anni del dopoguerra. Il **Museo della Resistenza** di Fosdisnovo (www.museodellaresistenza.it) ti racconterà di sopravvissuti e partigiani, mentre il **Museo della Deportazione e Resistenza** di Prato (www.museodelladeportazione.it) è dedicato in particolare alle storie dei toscani deportati nei campi di concentramento nazisti. Troverai anche numerosi **cimiteri di guerra**, piccoli e grandi, che accolgono le spoglie dei soldati stranieri caduti sul suolo italiano.

Ma torniamo alle storie del quotidiano, legate al lavoro e alle tradizioni di queste terre. Quasi "epiche" sono le figure dei butteri, i pastori simbolo della Maremma: li ritroverai ritratti in alcuni celebri dipinti del pittore macchiaiolo Giovanni Fattori, custoditi al **Museo Civico Giovanni Fattori** di Livorno (www.museofattori.livorno.it).

Tra i luoghi che ti raccontano la vita della campagna visita il **Museo della Mezzadria** di Buonconvento, Siena (www.mezzadria.museib Buonconvento.com), legato al mondo ormai scomparso dei tradizionali patti di conduzione dei poderi, il **Museo Etnografico della Lunigiana** di Villafranca (Massa-Carrara) o l'**Ecomuseo del Casentino** (www.ecomuseo.casentino.toscana.it), disseminato tra mulini, strade storiche e persino un Museo della Polvere da Sparo e del Contrabbando. Il

Entre os outros teatros de massacres ferozes encontra-se Cerreto Guidi, em Florença, onde no **MuMeLoc Museo della Memoria Locale** você vai poder ouvir entrevistas sobre os acontecimentos da guerra e os anos do pós-guerra. O **Museo della Resistenza**, em Fosdisnovo, (www.museodellaresistenza.it) vai lhes contar sobre os sobreviventes e os partisans, enquanto o **Museo della Deportazione e Resistenza** em Prato (www.museodelladeportazione.it) é dedicado especialmente às histórias dos toscanos deportados para Campos de concentração nazistas. Você também encontrará inúmeros cemitérios, **cimiteri di guerra**, pequenos e grandes, que abrigam os restos mortais de soldados estrangeiros que caíram em solo italiano. Mas voltemos às histórias do cotidiano, ligadas ao trabalho e às tradições destas terras. As figuras dos butteri, os pastores símbolos da Maremma, são quase "épicas": você as encontrará retratadas em algumas pinturas famosas do pintor do estilo *Macchiaiolo*, Giovanni Fattori, mantidas no **Museo Civico Giovanni Fattori** de Livorno (www.museofattori.livorno.it). Entre os lugares que falam da vida no campo, visite o museu da Meação - **Museo della Mezzadria**, de Buonconvento, em Siena (www.mezzadria.museib Buonconvento.com), ligado ao mundo já desaparecido dos tradicionais acordos de gestão agrícola. O **Museo Etnografico della Lunigiana**, em Villafranca (Massa-Carrara), ou





Museo della Ceramica, Montelupo Fiorentino

mondo delle "terre alte" è ben rappresentato dall'**Ecomuseo della Montagna Pistoiese**, diffuso lungo sei itinerari.

Al marmo toscano, famoso in tutto il mondo, è legata la storia del lavoro di queste terre. Vai a cercarla al **Museo Civico del Marmo di Massa** o al **Museo del Lavoro e delle Tradizioni Popolari della Versilia Storica** di Seravezza (Lucca).

Alla Toscana sono anche legate le storie di migliaia di minatori che hanno lavorato nelle molte miniere del territorio, oggi dismesse. Potrai ripercorrere il loro cammino nel cuore della terra, nel Grossetano, al **Parco Nazionale Museo delle Miniere del Monte Amiata** (www.parcoamiata.com) e al **Parco delle Colline Metallifere Grossetane** (parcocollinemetallifere.it), e nel Livornese al **Parco Archeominerario di San Silvestro**.

Al **Museo delle Arti in Ghisa nella Maremma** di Follonica, Grosseto (www.magmafollonica.it), scoprirai qualcosa in più del processo di produzione della ghisa, un materiale che per lungo tempo è stato protagonista dell'arte così come della vita quotidiana delle famiglie. Famosi sono anche, a Stia (Arezzo) il **Museo della Lana** e il **Museo del Ferro Battuto**, cuore della **Biennale d'arte fabbrile** (www.biennaleartefabbrile.it) che attira fabbri da

o **Ecomuseo del Casentino** (www.ecomuseo.casentino.toscana.it) disseminato entre os moinhos, as ruas históricas e até um Museu da Pólvora e do Contrabando.

O mundo das "terras altas" está bem representado pelo **Ecomuseo della Montagna Pistoiese**, distribuído por seis itinerários.

A história do trabalho destas terras está ligada ao mármore toscano, famoso em todo o mundo.

Vá procurá-la no **Museo Civico del Marmo di Massa** ou no **Museo del Lavoro e delle Tradizioni Popolari della Versilia Storica**, em Seravezza (Lucca).

As histórias de milhares de mineiros que trabalharam nas muitas minas deste território, hoje desativadas, também estão ligadas à Toscana. Você poderá refazer a jornada deles até o coração da terra, na região de Grosseto, nos parques minerários **Parco Nazionale Museo delle Miniere del Monte Amiata** (www.parcoamiata.com) e no **Parco delle Colline Metallifere Grossetane** (parcocollinemetallifere.it), e na região de Livorno no **Parco Archeominerario di San Silvestro**.

No **Museo delle Arti in Ghisa nella Maremma**, de Follonica, Grosseto (www.magmafollonica.it) você descobrirá algo mais sobre o processo de produção do ferro fundido, a ghisa, material que durante muito tempo foi protagonista da arte e

tutto il mondo.

Se vuoi "rifarti gli occhi", da queste parti anche seguendo il filo delle produzioni artigianali avrai l'imbarazzo della scelta. Citiamo, almeno, il **Museo della Ceramica** di Montelupo Fiorentino (www.museomontelupo.it), il **Museo della Paglia e dell'Intreccio** di Signa, Firenze (museopaglia.it), dedicato al celebre "cappello di paglia di Firenze", il **Museo dei Bozzetti** di Pietrasanta, Lucca (www.museodeibozzetti.it), che riporta alla tradizione del calco in gesso, il **Museo del Cristallo** di Colle Val d'Elsa, Siena, e il **Museo del Tessuto** a Prato (www.museodeltessuto.it), città di riferimento per la manifattura tessile in Italia. Prima di ripartire, infine, devi "fare un giro" al **Museo Piaggio** di Pontedera (www.museopiaggio.it): qui ti aspetta la mitica Vespa, l'icona per eccellenza di ogni "cartolina dall'Italia".

também da vida do cotidiano das famílias. Também são famosos em Stia (Arezzo) o museu da lã e do ferro batido, **Museo della Lana e Museo del Ferro Battuto**, coração da **Biennale d'arte fabbrile** (www.biennaleartefabbrile.it) que atrai ferreiros do mundo todo.

Se quiser "deliciar seus olhos" por aqui, seguindo também o fio condutor das produções artesanais, terá muitas opções. Mencionamos, pelo menos, o **Museo della Ceramica**, de Montelupo Fiorentino (www.museomontelupo.it); o **Museo della Paglia e dell'Intreccio**, de Signa, Florença (museopaglia.it) - museu da palha e da tecelagem, dedicado ao famoso "chapéu de palha de Florença"; o **Museo dei Bozzetti**, de Pietrasanta, Lucca (www.museodeibozzetti.it), que nos remete à tradição dos modelos em gesso; o **Museo del Cristallo**, de Colle Val d'Elsa, Siena; e o **Museo del Tessuto**, de Prato (www.museodeltessuto.it), cidade de referência para a fabricação têxtil na Itália.

Por fim, antes de partir, você precisa "dar uma volta" pelo **Museo Piaggio**, de Pontedera, (www.museopiaggio.it): aqui espera por você a lendária Vespa, ícone por excelência de todo "cartão postal da Itália".

I SEGRETI DEGLI ITALIANI

A Pieve Santo Stefano (Arezzo), ti aspetta un luogo unico in Italia, uno scrigno di memoria che custodisce il cuore intimo degli italiani. È il **Piccolo Museo del Diario** (www.piccolomuseodeldiario.it), nato per valorizzare l'immenso patrimonio conservato dall'**Archivio dei Diari di Pieve Santo Stefano** sin dal 1984, che custodisce i diari privati, i *memoir* e le lettere di migliaia di persone comuni. Dalla vita in trincea al quotidiano familiare del passato, sino alle esperienze di viaggio e di emigrazione, qui troverai storie uniche e irripetibili, e al contempo collettive e universali, nelle quali sarai trasportato anche grazie alla lettura di famosi interpreti del teatro italiano.

OS SEGREDOS DOS ITALIANOS

Em Pieve Santo Stefano (Arezzo), espera por você um lugar único na Itália, um tesouro de memórias que preserva o coração íntimo dos italianos. É o **Piccolo Museo del Diario** (www.piccolomuseodeldiario.it), criado para valorizar o imenso patrimônio preservado pelo **Arquivo dos Diários de Pieve Santo Stefano**, desde 1984, que abriga diários particulares, *memórias* e cartas de milhares de pessoas comuns. Desde a vida nas trincheiras até o cotidiano familiar do passado, passando pelas experiências de viagem e emigração, aqui você encontrará histórias únicas e irrepetíveis, e, ao mesmo tempo, coletivas e universais, pelas quais será transportado também graças à leitura de famosos intérpretes do teatro italiano.

Il cuore del mondo. I famosi *born in Tuscany*

O coração do mundo. Os famosos *born in Tuscany*

È veramente un'ardua impresa (ma ci proviamo) racchiudere "in un unico quadro" la vera moltitudine di protagonisti *born in Tuscany* che hanno dato al mondo grandi modelli.

Tra i discendenti di chi partì da queste terre c'è **Astor Piazzolla**, il maestro del *nuevo tango* argentino nato a Mar del Plata nel 1921. A Massa Sassorosso, frazione di Villa Collemandina (Lucca), da cui venivano gli antenati materni, si respira un'aria *tanguera* lungo il **Paseo** dedicato ai suoi grandi successi. **José Antonio Abreu Anselmi** è ricordato per aver ideato **El Sistema**, il metodo che ha salvato dalla strada moltissimi giovani con la musica classica. Nato a Valera in Venezuela nel 1939, era discendente di una famiglia di Marciana, sull'Isola d'Elba.

Mentre era nato in Toscana, a Livorno (nel 1884), ma legò la sua fama all'atmosfera della *bohème* parigina **Amedeo Modigliani**. Chi non conosce i suoi ritratti dai volti misteriosi e dai colli allungati? Purtroppo la sua luminosa arte non riuscì a salvare "Modi" da una vita tormentata: morì a soli 35 anni, seguito pochi giorni dopo dalla compagna Jeanne Hebuterne. La loro figlia, Jeanne, crebbe a Livorno con i nonni e diventò una celebre storica dell'arte, contribuendo a valorizzare l'opera paterna. A Livorno puoi visitare la **Casa Natale Modigliani** (casanatalemodigliani.it), tra foto di famiglia e arredi del primo Novecento.

Tra i volti del contemporaneo ricordiamo **Oriana Fallaci**, nata a Firenze nel 1929, giornalista e autrice da milioni di copie nota per il suo pensiero "scomodo" e controcorrente. Gli italiani, si sa, sono famosi anche per la

È realmente una tarefa difícil (mas tentaremos) manter "num único quadro" a verdadeira multidão de protagonistas nascidos na Toscana que deram grandes modelos ao mundo.

Entre os descendentes daqueles que deixaram essas terras temos **Astor Piazzolla**, o mestre do *nuevo tango* argentino, nascido em Mar del Plata, em 1921. Em Massa Sassorosso, povoado de Villa Collemandina (Lucca), de onde vieram os seus ancestrais maternos, respira-se um ar *tanguero* ao longo do **Paseo** dedicado aos seus grandes sucessos. **José Antonio Abreu Anselmi** é lembrado por ter idealizado o **El Sistema**, o método que salvou muitos jovens das ruas com a música clássica. Nascido em Valera, na Venezuela, em 1939, era descendente de uma família de Marciana, na Ilha de Elba.

Amedeo Modigliani nasceu na Toscana, em Livorno (em 1884), mas deve sua fama à atmosfera do *bohème* parisiense. Quem não conhece seus retratos com rostos misteriosos e pescoços alongados? Infelizmente, a sua arte luminosa não conseguiu salvar "Modi" de uma vida atormentada: morreu com apenas 35 anos, seguido poucos dias depois pela sua companheira Jeanne Hebuterne. A filha deles, Jeanne, cresceu em Livorno com os avós e tornou-se uma famosa historiadora de arte, contribuindo na valorização da obra do pai. Em Livorno você pode visitar a **Casa Natale Modigliani** (casanatalemodigliani.it) e estará entre fotos de família e móveis do início do século XX. Entre os rostos do contemporâneo lembramos **Oriana Fallaci**, nascida em Florença, em 1929, jornalista e autora de milhões de exemplares conhecida pelo seu pensamento "incômodo" e contracorrente. Os italianos,



Statua di Dante Alighieri, Firenze

moda: alla Toscana sono legati i creatori di importanti *brand* come **Guccio Gucci** e **Salvatore Ferragamo**, rispettivamente fiorentino di nascita e d'adozione, la cui opera è raccontata in città al **Gucci Garden** e al **Museo Ferragamo** (museo.ferragamo.com).

LE STAR DELLA LINGUA ITALIANA

Dante Alighieri è il "papà" dell'italiano; non a caso, a lui è intitolata la **Società Dante Alighieri** (www.dante.global.it), l'istituzione culturale che diffonde la lingua e la cultura italiane nel mondo.

Dante (nato a Firenze nel 1265) lasciò ai posteri la *Divina Commedia*, che fu da subito un "bestseller", e il suo successo è proseguito nel tempo e nello spazio: persino a Buenos Aires esiste un immenso monumento alla *Commedia*, Palazzo Barolo. A distanza di secoli, nel capoluogo toscano le **terzine della Commedia** incise su targhe marmoree ricordano l'illustre concittadino; a Firenze visita anche la sua **Casa natale** (www.museocasadidante.it).

Tra i padri dell'italiano non possiamo non citare **Francesco Petrarca**, il "poeta laureato" autore del *Canzoniere*. Ad Arezzo, dove nacque nel 1304, trovi **Casa Petrarca** (accademiafirenze.it),

come sabemos, também são famosos pela moda: estão ligados à Toscana os criadores de marcas importantes como **Guccio Gucci** e **Salvatore Ferragamo**, respectivamente florentinos de nascimento e por adoção, cujo trabalho é contado na cidade no **Gucci Garden** e no **Museo Ferragamo** (museo.ferragamo.com).

AS ESTRELAS DA LÍNGUA ITALIANA

Dante Alighieri é o "pai" do italiano; não é por acaso que leva seu nome a **Società Dante Alighieri** (www.dante.global.it), a instituição cultural que difunde a língua e a cultura italiana pelo mundo.

Dante (nascido em Florença, em 1265) deixou para a posteridade a *Divina Comédia*, que foi imediatamente um "best-seller", e seu sucesso continuou no tempo e no espaço: até mesmo em Buenos Aires existe um imenso monumento dedicado à *Commedia*, o Palácio Barolo. Séculos depois, na capital toscana, as **rimas da Commedia** gravadas em placas de mármore lembram o ilustre cidadão; em Florença visite também a sua **Casa natale** (www.museocasadidante.it).

Entre os pais do italiano não podemos deixar de mencionar **Francesco Petrarca**, o "poeta

demiapetrarca.it).

Giovanni Boccaccio é considerado l'inziatore della narrativa italiana. In Toscana ancora oggi troverai le storie del suo *Decameron* "disseminate" in un'infinità di luoghi: d'obbligo una passeggiata nel borgo di **Fiesole** (Firenze).

Tra i grandi autori più vicini a noi ricordiamo **Giosuè Carducci**, nato a Pietrasanta in Versilia nel 1835, primo italiano ad essere insignito del Nobel per la letteratura e fondatore della Società Dante Alighieri. Il mito dei cuori ribelli è **Dino Campana**, il poeta dei *Canti Orfici*. Girovagò nel mondo sino in Argentina e Uruguay, e immortalò in celebri versi il viaggio degli emigranti. A Marradi (Firenze) dove nacque nel 1885, attraverso gli **Itinerari Campaniani** puoi ripercorrere le tappe delle sue passeggiate (www.dinocampana.it).

LE AVVENTURE DI PINOCCHIO

Carlo Collodi, all'anagrafe Carlo Lorenzini, è il "papà" della favola italiana per eccellenza: *Le avventure di Pinocchio*. Storia di un

formado" autor do *Canzoniere*. Em Arezzo, onde nasceu em 1304, você encontra a **Casa Petrarca** (accademiapetrarca.it).

Giovanni Boccaccio é considerado o iniciador da narrativa italiana. Na Toscana, ainda hoje, você vai encontrar as histórias de seu *Decameron* "disseminadas" em uma infinidade de lugares: um passeio pelo vilarejo de **Fiesole** (Florença) é obrigatório.

Entre os grandes autores mais próximos de nós lembramos **Giosuè Carducci**, nascido em Pietrasanta in Versilia, em 1835, o primeiro italiano a receber o Prêmio Nobel de literatura e fundador da Sociedade Dante Alighieri. O mito dos corações rebeldes é **Dino Campana**, o poeta dos *Canti Orfici*. Perambulou pelo mundo até a Argentina e o Uruguai, e imortalizou a viagem dos emigrantes em versos famosos. Em Marradi (Florença), onde nasceu em 1885, através dos **Itinerari Campaniani** é possível reconstituir as etapas de seus passeios (www.dinocampana.it).

AS AVENTURAS DE PINÓQUIO

Carlo Collodi, registrado como Carlo Lorenzini, é o "pai" do conto de fadas italiano por excelência: *As Aventuras de Pinóquio*. História de um fantoche. Jornalista e intelectual completo, nasceu em Florença, em 1826, mas passou a infância na sua querida Collodi, uma aldeia de Pescia (Pistoia). Aqui hoje funciona o **Parco di Pinocchio** (www.pinocchio.it), uma espécie de "cidade dos brinquedos", onde você encontra os personagens icônicos do romance. Este é um dos pontos de parada do caminho europeu dos contos de fadas, **Via Europea della Fiaba**, itinerário cultural do Conselho da Europa.

O RINASCIMENTO ESTÁ AQUI

Giotto di Bondone, conhecido simplesmente como **Giotto**, é considerado o precursor do Renascimento. Nascido na atual cidade de Vicchio (Florença), em 1267, difundiu pela Itália as suas obras-primas. Na capital florentina você pode encontrar, entre outros, a *Maestà* na Galeria dos Uffizi e o *Campanário de Giotto*. **Filippo Brunelleschi**, nascido em Florença, em

burattino. Giornalista e intellettuale a tutto tondo, era nato a Firenze nel 1826 ma aveva trascorso gli anni dell'infanzia nell'amata Collodi, frazione di Pescia (Pistoia). Qui oggi c'è il **Parco di Pinocchio** (www.pinocchio.it), una sorta di "paese dei balocchi", dove potrai ritrovare i personaggi iconici del romanzo. Qui fa tappa la **Via Europea della Fiaba**, itinerario culturale del Consiglio d'Europa.

IL RINASCIMENTO È QUI

Giotto di Bondone, noto semplicemente come **Giotto**, è considerato il precursore del Rinascimento. Nato nell'attuale Vicchio (Firenze) nel 1267, disseminò l'Italia di suoi capolavori. Nel capoluogo fiorentino puoi trovare, tra gli altri, la *Maestà* degli Uffizi e il *Campanile di Giotto*.

Filippo Brunelleschi, nato a Firenze nel 1377, cambiò la scena dell'architettura europea. La sua impresa più importante fu la **Cupola di Santa Maria del Fiore**, la più grande volta in muratura al mondo. Salire sulla sua sommità sarà un'esperienza che ricorderai per tutta la vita!

In **Sandro Botticelli** (nato a Firenze nel 1445) il Rinascimento esprime sé stesso attraverso una bellezza da incanto: pensa a *La Primavera*, o a *La nascita di Venere* con la celebre dea eletta "influencer" ideale della bellezza italiana. Troverai Botticelli in molte parti d'Italia e del mondo, ma la "casa" per antonomasia delle sue opere è la **Galleria degli Uffizi** (www.uffizi.it).

I GENI DI CASA

Leonardo da Vinci (nato a Vinci, Firenze, nel 1452) è "il" genio per eccellenza. Dalla sua mano viene il ritratto di *Monna Lisa*, meglio noto come *La Gioconda*, custodito al Louvre. Altre sue opere sono alla Galleria degli Uffizi, mentre *L'uomo vitruviano*, il famoso studio sulle proporzioni umane, è impresso sulle monete da un euro. Al **Museo Leonardiano** di Vinci (www.museoleonardiano.it) ti imbatte nella "macchina volante" e in altri incredibili modelli, fedelmente ispirati agli



Leonardo da Vinci

1377, mudou o cenário da arquitetura europeia. A sua obra mais importante foi a **Cupola di Santa Maria del Fiore**, a maior abóbada de alvenaria do mundo. Subir ao seu cume será uma experiência que você lembrará para o resto da vida!

Em **Sandro Botticelli** (nascido em Florença, em 1445) o Renascimento se manifestou através de uma beleza encantadora: pense na *Primavera*, ou no *Nascimento de Vênus* com a famosa deusa eleita a "influencer" ideal da beleza italiana. Você encontrará Botticelli em muitas partes da Itália e do mundo, mas a sua "casa", por antonomasia de suas obras, é a **Galleria degli Uffizi** (www.uffizi.it).

OS GÊNIO DA CASA

Leonardo da Vinci (nascido em Vinci, Florença, em 1452) é "o" gênio por excelência. De suas mãos surgiu o retrato de *Monna Lisa*, mais conhecida como *La Gioconda*, conservado no Louvre. Outras das suas obras estão na Galeria Uffizi, enquanto o *Homem Vitruviano*, o famoso estudo sobre as proporções humanas, está impresso nas moedas de um euro. No **Museo Leonardiano**, em Vinci, (www.museoleonardiano.it) você encontrará a "máquina voadora" e outros modelos incríveis, fielmente inspirados nos esboços de suas invenções.

Michelangelo Buonarroti também foi decididamente genial; nascido em Caprese Michelangelo (um vilarejo que hoje leva seu



Parco di Pinocchio, Pescia

schizzi delle sue invenzioni. Decisamente geniale fu anche **Michelangelo Buonarroti**, nato a Caprese Michelangelo (borgo che oggi porta il suo nome) nel 1475. Alla Corte papale a Roma realizzò capolavori immortali come il *Giudizio Universale* nella Cappella Sistina. È lui l'autore di quella che è forse la scultura più famosa al mondo, il *David* di Firenze, conservato alla **Galleria dell'Accademia** (www.galleriaaccademia-firenze.it). Una sua fedele riproduzione è in **Piazza della Signoria**, e una terza domina lo skyline della città in **Piazzale Michelangelo**.

LE GRANDI NOTE

Forse il nome di **Guido Monaco d'Arezzo** non ti è noto, eppure fa parte della vita di tutti noi! Al monaco benedettino nato nel 992 (ad Arezzo, o forse Talla o addirittura Ravenna) si deve l'invenzione delle note musicali così come le conosciamo oggi.

Giacomo Puccini, nato a Lucca nel 1858, fu uno dei maggiori compositori d'opera di sempre: basti pensare a *La Bohème*, *Tosca*, *Madama Butterfly*. Ne *La fanciulla del West* toccò anche il tema degli emigranti. Le sue tracce, fra pianoforti, bozze dei libretti e cimeli, sono disseminate nelle molte case in cui abitò, dalla **Casa natale** di Lucca, cuore del **Puccini Museum** (www.puccinimuseum.org) sino a **Villa Puccini** a Torre del Lago Puccini (www.giacomopuccini.it), dove le arie del maestro continuano a echeggiare nel **Gran Teatro Giacomo Puccini**, costruito sull'acqua, che in estate ospita il **Festival Puccini** (www.puccinifestival.it).

Una *celebrity* del contemporaneo è **Andrea Bocelli** (Lajatico, Pisa, 1958), colui che ha trasformato il canto lirico in un fenomeno pop mondiale. La sua stella brilla anche nella mitica Hollywood *Walk of Fame*. Ogni anno a Lajatico organizza **Bocelli and friends**, una sorta di "Woodstok del bel canto".

REVOLUZIONARI DEL PENSIERO

Don Lorenzo Milani, nato a Firenze nel 1923, fu una delle voci più innovative della Chiesa

(nome), em 1475. Na Corte Papal de Roma ele criou obras-primas imortais como o *Giudizio Universale* na Capela Sistina. Ele é o autor daquela que é talvez a escultura mais famosa do mundo, o *David*, preservado na **Galleria dell'Accademia** (www.galleriaaccademia-firenze.it) - uma reprodução fiel dela está na **Piazza della Signoria**, e uma terceira domina o horizonte da cidade no **Piazzale Michelangelo**.

AS GRANDES NOTAS

Talvez você não conheça o nome de **Guido Monaco d'Arezzo**, mas ele faz parte da vida de todos nós! Ao monge beneditino nascido em 992 (em Arezzo, ou talvez Talla ou até mesmo em Ravenna) deve-se a invenção das notas musicais como as conhecemos hoje.

Giacomo Puccini, nascido em Lucca, em 1858, foi um dos maiores compositores de ópera de todos os tempos: basta pensar em *La Bohème*, *Tosca*, *Madama Butterfly*. Em *La fanciulla del West* ele também abordou o tema dos emigrantes. Os seus vestígios, entre pianos, rascunhos de libretos e recordações, estão espalhados pelas muitas casas onde viveu, desde a sua **Casa natale** em Lucca, coração do **Puccini Museum** (www.puccinimuseum.org), até à **Villa Puccini** na Torre del Lago Puccini (www.giacomopuccini.it), onde as árias do maestro continuam ecoando no **Gran Teatro Giacomo Puccini**, construído sobre a água, que no verão acolhe o **Festival Puccini** (www.puccinifestival.it).

Uma *celebridade* do contemporâneo é **Andrea Bocelli** (Lajatico, Pisa, 1958), aquele que transformou o canto lírico num fenómeno do pop mundial. Sua estrela também brilha na lendária Calçada da Fama de Hollywood. Todos os anos em Lajatico organiza o **Bocelli and friends**, uma espécie de "Woodstok do bel canto".

REVOLUCIONÁRIOS DO PENSAMENTO

Don Lorenzo Milani, nascido em Florença, em 1923, foi uma das vozes mais inovadoras da Igreja do século XX. Ele construiu uma experiência de escola democrática e inclusiva entre os bosques de **Barbiana** com os filhos

del Novecento. Costruì un'esperienza di scuola democratica e inclusiva tra i boschi di **Barbiana** con i figli delle famiglie proletarie del Mugello, e qui puoi visitare il **Percorso didattico** promosso dalla **Fondazione Don Lorenzo Milani** (www.donlorenzomilani.it).

Nel campo della scienza una grande rivoluzionaria del Novecento fu **Margherita Hack**, nata a Firenze nel 1922. La "signora delle stelle" insegnò negli Stati Uniti e diresse per oltre vent'anni l'Osservatorio astronomico di Trieste, oltre a distinguersi come divulgatrice scientifica e attivista.

GLI "AMERICANI"

Lo sapevi? Dire America è come dire "terra di Amerigo". Ovvero, l'esploratore **Amerigo Vespucci**, nato a Firenze nel 1454. I suoi viaggi transoceanici lo condussero sulle coste dell'America meridionale, e fu il primo a capire che quelle terre non erano una propaggine dell'Asia, ma un "nuovo mondo". All'esploratore sono intitolati l'**aeroporto di Firenze** e la **Nave Scuola Amerigo Vespucci**, un veliero storico della Marina Militare che sino al 2025 è impegnato in un *tour* mondiale.

È legato al "nuovo mondo" anche il nome di **Giovanni da Verrazzano**, nato a Firenze o Greve in Chianti intorno al 1485. Fu il primo occidentale a "scoprire" l'attuale Baia di New York e il fiume Hudson: per questo gli

das famílias proletárias do Mugello, e aqui você pode visitar o **Percorso didattico** promovido pela **Fondazione Don Lorenzo Milani** (www.donlorenzomilani.it).

No campo da ciência, uma grande revolucionária do século XX foi **Margherita Hack**, nascida em Florença, em 1922. A "senhora das estrelas" ensinou nos Estados Unidos e dirigiu o observatório astronômico de Trieste por mais de vinte anos, além de se destacar como divulgadora científica e ativista.

OS AMERICANOS

Você sabia? Dizer América é como dizer "terra de Amerigo". Ou seja, o explorador **Amerigo Vespucci**, nascido em Florença, em 1454. Suas viagens transoceânicas o conduziram até às costas da América do Sul, e foi o primeiro a compreender que aquelas terras não eram um desdobramento da Ásia, mas um "novo mundo". Levam o nome do explorador o **aeroporto di Firenze** e a **Nave Scuola Amerigo Vespucci**, um veleiro histórico da Marinha que faz uma *turnê* mundial até 2025.

O nome de **Giovanni da Verrazzano**, nascido em Florença ou Greve in Chianti, por volta de 1485, também está ligado ao "novo mundo". Ele foi o primeiro ocidental a "descobrir" o que hoje é a baía de Nova York e o rio Hudson: por esta razão a ele foi nomeado Ponte Verrazzano em Nova York. Em Greve in Chianti você encontrará o **Castello Verrazzano**, casa senhorial da família da **Fondazione Giovanni da Verrazzano**



Statua Giacomo Puccini, Lucca

è stato intitolato il Ponte Verrazzano di New York. A Greve in Chianti trovi il **Castello Verrazzano**, il maniero di famiglia sede della **Fondazione Giovanni da Verrazzano** (verrazzano.org).

SCIENZIATI CONTROTEMPO

A scuola avrai certo studiato **Galileo Galilei**, l'inventore del metodo scientifico, nato a Pisa nel 1564. Basandosi sulle proprie osservazioni con il cannocchiale dimostrò che erano i pianeti a ruotare attorno al Sole, e non il contrario. Dovette però ritrattare, quando a causa delle sue posizioni finì a processo sotto il Santo Uffizio. A Firenze, il **Museo Galileo** (museogalileo.it) conserva i suoi cimeli e una delle più rilevanti raccolte di strumenti scientifici.

Grande e sfortunato fu anche **Antonio Meucci**, nato a Firenze nel 1808. Mise a punto il "teletrofono", l'antenato del telefono; negli stessi anni ad Aosta anche Antonio Manzetti presentava un prototipo di buona qualità, ma né l'uno né l'altro riuscirono a far valere le proprie invenzioni: fu infatti Alexander Graham Bell a depositare il brevetto. Nel 2002 il Congresso degli Stati Uniti riconobbe la paternità dello strumento a Meucci. Al **Teatro alla Pergola** di Firenze si trova un

(verrazzano.org).

CIENTISTAS CONTRA O TEMPO

Na escola você certamente terá estudado **Galileo Galilei**, o inventor do método científico, nascido em Pisa, em 1564. Com base em suas próprias observações com o telescópio, ele demonstrou que eram os planetas que giravam em torno do Sol, e não o contrário. Porém, teve que se retratar quando, devido às suas opiniões, acabou sendo julgado pelo Santo Ofício. Em Florença, o **Museo Galileo** (museogalileo.it) preserva suas relíquias e uma das mais importantes coleções de instrumentos científicos.

Antonio Meucci, nascido em Florença, em 1808, também foi grande, mas infeliz. Desenvolveu o "teletrofone", ancestral do telefone; nos mesmos anos, em Aosta, Antonio Manzetti também apresentou um protótipo de boa qualidade, mas nem um nem outro conseguiram fazer valer as suas invenções: foi, portanto, Alexander Graham Bell quem depositou a patente. Em 2002, o Congresso dos Estados Unidos reconheceu à Meucci a paternidade do instrumento. No **Teatro alla Pergola**, de Florença, existe um "telefone acústico" de sua invenção, que ainda funciona.

NOMES DA GRANDE TELA

Bella Ciao é a canção dos partisan italiano que se tornou o manifesto do antifascismo por excelência: foi levada ao sucesso internacional pelo **chansonnier Yves Montand**, registrado como Ivo Livi, nascido em Monsummano Terme (hoje na província de Pistoia), em 1921. Filho de dois ativistas socialistas, chegou com a família na França, em Marselha, para escapar da repressão fascista.

O filme poético *La vita è bella*, de 1999, rendeu dois Oscars e reconhecimento internacional ao diretor **Roberto Benigni**. Nascido em Castiglion Fiorentino, Arezzo, em 1952, Benigni ganhou fama graças ao seu humor irreverente; e também é muito querido como divulgador cultural: suas leituras da *Divina Comédia* são inesquecíveis.

Entre os outros grandes diretores italianos não

"telefone acústico" de sua invenção, ancora funzionante.

NOMI DA GRANDE SCHERMO

Bella Ciao è il canto partigiano italiano divenuto il manifesto dell'antifascismo per eccellenza: a portarlo al successo internazionale fu lo **chansonnier Yves Montand**, al secolo Ivo Livi, nato a Monsummano Terme (oggi in provincia di Pistoia) nel 1921. Figlio di due attivisti socialisti, approdò con la famiglia in Francia, a Marsiglia, per sfuggire alla repressione fascista.

Il poetico film *La vita è bella* nel 1999 valse due Premi Oscar e la consacrazione internazionale al regista **Roberto Benigni**. Nato a Castiglion Fiorentino, Arezzo, nel 1952, Benigni si è affermato grazie al suo umorismo irriverente ed è molto amato anche come divulgatore culturale: indimenticabili sono le sue letture della *Divina Commedia*.

Tra gli altri grandi registi italiani non possiamo non citare **Mario Monicelli**, il "paladino della tragicommedia" - *L'armata Brancaleone, Amici miei* - nato a Viareggio nel 1915, e "l'esteta" **Franco Zeffirelli**, nato a Firenze nel 1923, l'autore di un *Romeo e Giulietta* passato alla storia.

I FORTISSIMI

Il ciclista **Gino Bartali** (nato a Ponte a Ema nel 1914) fu il protagonista con Fausto Coppi, suo storico rivale, di un'epoca leggendaria del ciclismo italiano. Durante la seconda guerra mondiale contribuì a mettere in salvo centinaia di cittadini ebrei e per questo ricevette la Medaglia d'oro al valore civile. A lui è dedicato il **Museo Bartali della Bicicletta** a Firenze (www.ciclomuseo-bartali.it).

I tifosi di calcio potranno poi vantare diversi "conterranei" toscani d'eccezione, tra i più forti calciatori italiani di tutti i tempi, come **Paolo Rossi**, capocannoniere al famoso mondiale dell'82, e il portiere **Gianluigi Buffon**, protagonista dei mondiali 2006.



Roberto Benigni e Nicoletta Braschi

podemos deixar de citar **Mario Monicelli**, o "defensor da tragicomédia" - *L'armata Brancaleone, Amici miei* - nascido em Viareggio, em 1915, e o "esteta" **Franco Zeffirelli**, nascido em Florença, em 1923, o autor de um *Romeo e Giulietta* que entrou para a história.

OS MUITO FORTES

O ciclista **Gino Bartali** (nascido em Ponte a Ema, em 1914) foi o protagonista com Fausto Coppi, seu rival histórico, de uma época lendária do ciclismo italiano. Durante a Segunda Guerra Mundial ajudou a salvar centenas de cidadãos judeus e por isso recebeu a Medalha de Ouro pelo Valor Civil. O **Museo Bartali della bicicletta** em Florença é dedicado a ele (www.ciclomuseo-bartali.it).

Os fãs de futebol também poderão contar com vários "conterrâneos" toscanos excepcionais, entre os melhores jogadores italianos de futebol de todos os tempos, como **Paolo Rossi**, artilheiro da famosa Copa do Mundo de 82, e o goleiro **Gigi Buffon**, protagonista da Copa do Mundo de 2006.



Galileo Galilei

Pane e companatico come da tradizione

Pão e companhia como tradição

Le ricette che assaggerai in Toscana saranno un libro aperto sulle storie di mezzadri e contadini, con pagine scelte sulle ricche cucine dei palazzi medicei.

Una cosa è certa: accompagnerai ogni piatto con il **Pane toscano DOP**, la cui peculiarità sta nel fatto che non contiene sale. Le sue origini risalgono al medioevo, quando Pisa, che gestiva i commerci tra il mare e l'entroterra, decise di applicare una tassa "salata" - è il caso di dirlo - sul prodotto: Firenze, per tutta risposta, iniziò a produrre un pane "sciapo", che nel tempo ha finito per legarsi al gusto dei toscani («come sa di sale lo pane altrui» scriveva Dante nella *Divina Commedia*).

E il pane - quello raffermo, per non sprecare neppure un tozzo avanzato - è presente nelle ricette di molte zuppe toscane.

Come la ribollita, dove protagonisti sono gli ingredienti dell'orto, o in estate la pappa al pomodoro, protagonista di una celebre canzone cantata da Rita Pavone.

L'**acquacotta** a base di pane e verdure, a volte arricchita da un "uovo sperso", è il tipico pranzo con cui si sfamavano i butteri maremmani nelle giornate trascorse in campagna per governare le mandrie. Passando al capitolo pasta, è d'obbligo assaggiare i **pici**, spaghettoni tipici in particolare del Senese e della provincia di Arezzo, che si fanno ancora a mano in molte famiglie. Una pasta antica sono i **testaroli della Lunigiana**, spessi e dalla forma di

As receitas que você vai degustar na Toscana serão um livro aberto sobre as histórias de meeiros e agricultores, com páginas selecionadas entre a rica culinária dos palácios dos Medici.

Uma coisa é certa: você vai acompanhar cada prato com o **Pane toscano DOP**, cuja singularidade reside no fato de não conter sal. As suas origens remontam à Idade Média, quando Pisa, que administrava o comércio entre o mar e o interior, decidiu aplicar um imposto "salgado" - é preciso dizer - sobre o produto: Florença, em resposta, começou a produzir um "pão insosso", que com o tempo acabou sendo ligado ao gosto dos toscanos ("como o pão dos outros tem gosto de sal", escreveu Dante na *Divina Comédia*).

E o pão - aquele amanhecido, para não desperdiçar nem um pedaço que sobrou - está presente nas receitas de muitas sopas toscanas.

Como a ribollita, onde os ingredientes da horta são os protagonistas, ou no verão a sopa de tomate, protagonista de uma famosa canção interpretada por Rita Pavone.

A **acquacotta**, à base de pão e legumes, por vezes enriquecida com um "ovo espalhado", é o típico almoço com que se alimentavam os vaqueiros da Maremma durante os dias vividos no campo cuidando dos rebanhos. Passando ao capítulo das massas, é obrigatório experimentar os **pici**, espaguete típico principalmente da região de Siena e da província de Arezzo, que ainda são feitos à mão em muitas famílias. Uma massa antiga são os **testaroli**



Pappa al pomodoro

una losanga, che prendono il loro nome dal contenitore in cui vengono cotti, il "testo", appunto. E passiamo alla rassegna dei **tortelli toscani**: potrai scegliere tra quelli del **Mugello**, quadrati e ripieni di patate e noce moscata, i **maremmani**, grandi rettangoli farciti di ricotta e spinaci, e i **tordelli lucchesi**, dalla forma a mezzaluna, con carne ed erbe aromatiche.

Tra i secondi non possiamo non cominciare da lei, la bistecca alla fiorentina, un impressionante taglio di lombata cotto alla griglia e servito rigorosamente al sangue.

Di certo non è un piatto per tutti i giorni, e difatti le sue origini si fanno risalire a un generoso dono per il popolo condiviso dalla famiglia Medici per la Festa di San Lorenzo. Sempre dal Rinascimento viene il **peposo alla fornacina**, saporito spezzatino di carne che prende il suo nome, si dice, dai "maestri fornacini", addetti alla cottura dei mattoni nel cantiere della cupola del Brunelleschi. Un tempo, però, la carne era un pasto raro, mentre negli altri giorni ci si industriava con ciò che si aveva: nascono così i **fagioli**

li della Lunigiana, grossos e em forma de um losango, que levam o nome do recipiente em que são cozidos, o "testo". E vamos à variedade dos **tortelli toscanos**: você vai poder escolher entre os de **Mugello**, quadrados e recheados com batatas e noz-moscada, os **maremmani**, grandes retângulos recheados com ricota e espinafre, e os **tordelli lucchesi** em forma de meia-lua, com carne e ervas aromáticas.

Entre os segundos pratos não podemos deixar de começar pela bistecca alla fiorentina, um impressionante corte de lombo cozido na grelha e servido rigorosamente bem mal passado.

Certamente não é um prato para todos os dias e, de fato, as suas origens remontam a um presente generoso para o povo partilhado pela família Medici na Festa de San Lorenzo. Também do Renascimento vem o **peposo alla fornacina**, um saboroso cozido de carne de panela que, dizem, recebeu o nome dos "mestres fornacini", responsáveis pela cozedura dos tijolos no canteiro de obras da cúpula de Brunelleschi. Antigamente, porém, a carne era uma refeição

all'**uccelletto**, a base di fagioli (una varietà tipica è il **Fagiolo di Sorana IGP**), aglio, salvia e pomodoro, che "ricordano" nel loro sapore gli uccelletti arrosto, classico trofeo di caccia.

Tra i piatti di pesce il più famoso è il **cacciucco**, di casa a Livorno: anche questa una delizia della cucina povera, che tradizionalmente utilizzava i pesci scartati dal pescato. Vai ad assaggiarlo ad agosto al **Cacciucco Pride**, nella sua città natale.

I formaggi ci riportano nell'entroterra, tra le antiche tradizioni dei pastori. Il **Pecorino Toscano DOP** fa risalire le sue origini addirittura agli Etruschi; nella zona di Grosseto si produce anche il **Pecorino Romano DOP**, tipico del Lazio e Sardegna. Una produzione che troverai solo in alcuni paesi del Pisano è il **Pecorino delle Balze Volterrane DOP**, fatto con il caglio vegetale proveniente da fiori di cardo.

Tra i salumi *made in Tuscany* abbiamo la **Finocchiona IGP**, un salame morbido e profumato con semi o fiori di finocchio e pepe, la **Mortadella di Prato IGP**, famosa per l'aggiunta del liquore alchermes e ingrediente principe dei "sedani alla pratense", e ancora il raffinato **Prosciutto Toscano DOP**. Il **Lardo**

rara, enquanto nos outros dias exploravam o que tinham: assim nasceu o **fagioli all'uccelletto**, à base de feijão (uma variedade típica é o **Fagiolo di Sorana IGP**), alho, sálvia e tomate, que em seu sabor "lembram" as pequenas aves assadas, clássico troféu de caça.

Entre os pratos de peixe, o mais famoso é o **cacciucco**, típico em Livorno: este também é uma delícia da cozinha pobre, que tradicionalmente utilizava peixes descartados do pescado. Vá prová-lo em agosto no **Cacciucco Pride**, em sua cidade natal.

Os queijos transportam-nos para o interior, entre as antigas tradições dos pastores. O **Pecorino Toscano DOP** tem suas origens até mesmo nos etruscos; na região de Grosseto também é produzido o **Pecorino Romano DOP**, típico do Lácio e da Sardenha. Uma produção que você só vai encontrar em algumas cidades da região de Pisa é o **Pecorino delle Balze Volterrane DOP**, feito com coalho vegetal advindo das flores de cardo.

Entre os salames *made in Tuscany* temos a **Finocchiona IGP**, um salame macio e perfumado com sementes ou flores de erva-doce e pimenta, a **Mortadella di Prato IGP**, famosa pela adição do licor alchermes e ingrediente principal do "salsão à moda de Prato", e ainda o refinado **Prosciutto Toscano DOP**. O **Lardo di Colonnata IGP** era tradicionalmente a refeição dos escavadores de pedras e, portanto, era, e ainda é até hoje, envelhecido entre os espaços de mármore de Carrara, na cidade de Colonnata.

Por fim, recomendamos que se dedique à degustação de azeite extra virgem de oliva, uma experiência *ad hoc*: você pode escolher entre o **Toscano IGP** e os premiados azeites com a marca DOP, como o **Chianti Classico**, o **Terre di Siena**, o **Lucca** e o **Seggiano**, com sabores diferentes dependendo das variedades de árvores e dos terrenos de produção. E se quiser saber mais, visite o **Museo dell'Antica Grancia e dell'Olio** em Serre di Rapolano ou o **Antico Frantoio** em Massa Marittima.

Um produto refinado, também hoje icônico destas terras, é o **Zafferano di San Gimignano**

di Colonnata IGP era tradizionalmente il pasto dei cavaatori di pietra, e difatti era ed è tutt'oggi stagionato nelle conche di marmo di Carrara, nel paese di Colonnata.

Infine, ti consigliamo di dedicare all'assaggio dell'olio extravergine d'oliva un'esperienza *ad hoc*: potrai scegliere tra il **Toscano IGP** e i pregiati oli a marchio DOP, come il **Chianti Classico**, il **Terre di Siena**, il **Lucca** e il **Seggiano**, dai gusti diversi a seconda delle varietà arboree e dei terreni di produzione. E se vuoi saperne di più, visita il **Museo dell'Antica Grancia e dell'Olio** a Serre di Rapolano o l'**Antico Frantoio** di Massa Marittima.

Un prodotto raffinato, anche questo ormai iconico di queste terre, è lo **Zafferano di San Gimignano DOP**, lavorato a mano, fiore per fiore.

Sarebbe un'eresia concepire un pranzo toscano senza un buon calice di vino: da questa regione vengono infatti alcuni dei vini più rinomati al mondo.

Scommettiamo che nomi come **Chianti Classico** o **Brunello di Montalcino**, entrambi DOCG, li conosci già; e non meno illustri, tra DOC e DOGC, sono i "conterranei" **Vino Nobile di Montepulciano**, **Bolgheri**, **Bolgheri Sassicaia**, **Vernaccia di San Gimignano**, **Montecucco rosso**, **Carmignano**, **Colli di Luni Vermentino**. In tutta la regione troverai cantine pronte ad accoglierti per una degustazione di rito e musei dedicati, come il **Piccolo Museo del Chianti** di Radda e il **Tempio del Brunello** a Montalcino, nel Senese.

In molti dolci della tradizione l'ingrediente centrale è la castagna, la "regina povera" che sapeva deliziare e nutrire i palati più popolari. La sua storia però non deve trarre in inganno: oggi sono frutti rinomati e in Toscana potrai assaggiare la **Castagna del Monte Amiata IGP** e altri prodotti tipici come la **Farina di neccio della Garfagnana DOP** e la **Farina di castagna della Lunigiana DOP** (quest'ultima utilizzata insieme alla farina bianca per preparare le caratteristi-



Bistecca alla fiorentina





Castagnaccio

che **lasagne bastarde**). Deliziose le varietà dei marroni, come il **Marrone del Mugello IGP** e il **Marrone di Caprese Michelangelo DOP**, ottimi glassati o bolliti (nella variante antica).

Con la farina di castagne si prepara il più famoso dolce toscano, il **castagnaccio**, impastato con pinoli, uvetta e rosmarino. Lo troverai anche "nascosto" in nomi diversi, come **baldino**, **ghirighio** o **toppone**.

Viene da Lucca il **buccellato**, con uva passa e anice. Una volta era il tipico "dolce della domenica", e la sua forma a ciambella consentiva di portarlo agilmente a casa infilato al braccio dopo la Messa; oggi si trova anche in forma di filone.

A fine pasto o come dono dell'ospite per una

DOP, trabalhado à mão, flor por flor.

Seria uma heresia conceber um almoço toscano sem um bom cálice de vinho: aliás, alguns dos vinhos mais conceituados do mundo provêm desta região.

Apostamos que você já conhece nomes como **Chianti Classico** ou **Brunello di Montalcino**, ambos DOCG; e não menos ilustres, entre DOC e DOGC, são os "conterrâneos" **Vino Nobile di Montepulciano**, **Bolgheri**, **Bolgheri Sassicaia**, **Vernaccia di San Gimignano**, **Montecucco rosso**, **Carmignano**, **Colli di Luni Vermentino**. Em toda a região você vai encontrar vinícolas prontas para recebê-lo para uma degustação de rito e museus dedicados, como o **Piccolo Museo del Chianti** em Radda e o **Tempio del Brunello** em Montalcino, na região de Siena.

Em muitos doces tradicionais o ingrediente central é a castanha, a "pobre rainha" que soube deliciar e nutrir os paladares mais populares. No entanto, a sua história não deve nos enganar: hoje são frutas renomadas e na Toscana você poderá saborear a **Castagna del Monte Amiata IGP** e outros produtos típicos como a **Farina di neccio della Garfagnana DOP** e a **Farina di castagna della Lunigiana DOP** (esta última farinha utilizada em conjunto com a farinha branca para preparar a característica **lasagne bastarde**). Deliciosas são as variedades de castanhas *marroni*, como a **Marrone del Mugello IGP** e a **Marrone di Caprese Michelangelo DOP**, excelentes glaciadas ou cozidas (na variante antiga).

O mais famoso doce da Toscana, o **castagnaccio**, é preparado com farinha de castanha, misturada com pinhões, passas e alecrim. Você também o encontrará "escondido" por trás de diferentes nomes, como **baldino**, **ghirighio** ou **toppone**.

O **buccellato** vem de Lucca, com passas e anis. Já foi o típico "doce do domingo", e o seu formato de rosca permitia transportá-la facilmente para casa enfiada no braço depois da missa; hoje também é encontrado em forma de bisnaga de pão.

No final da refeição ou como presente do

visita di cortesia, ti capiterà probabilmente di assaggiare i **Cantucci Toscani IGP**, i biscotti con le mandorle intere tutti da sgranocchiare, accompagnati con un bicchierino di **Vinsanto**. Come pure i **Ricciarelli di Siena IGP**, dolcetti alle mandorle a forma di barca ricoperti di zucchero a velo. Molto conosciute sono anche le **pesche di Prato**, due semisfere di pasta frolla e crema inzuppate nell'alchermes che dà loro il tipico colore "rosso pesca".

Se viaggi durante le feste natalizie non potrai non gustare il Panforte di Siena IGP, un impasto condito con miele, noci, mandorle, spezie e canditi. Aggiungi pepe dolce e melone candito, et voila, ecco a te il pan pepato.

I biscotti **befanini** si preparano per tradizione a Viareggio: i bambini (e non solo) li attendono con ansia per la festa della Befana. Mentre nel periodo di Carnevale troverai la **schacciata fiorentina**: una deliziosa torta bassa con lo zucchero a velo che disegna il giglio simbolo della città; ne trovi una deliziosa variante a fine estate: la schacciata con l'uva. In primavera, "ciliegina sulla torta" dei tuoi pranzi in famiglia, o deliziosa merenda da gustare nelle tue passeggiate sarà infine la **ciliegia di Lari IGP**, dal colore rosso lucente tipica della campagna pisana sin da tempi antichi. A maggio la trovi alla **Sagra della Ciliegia di Lari**.

Se vuoi saperne di più sull'identità enogastronomica di questa terra visita **Vetrina Toscana** (www.vetrina.toscana.it), il portale realizzato da Regione Toscana con Unioncamere Toscana per valorizzare le produzioni autentiche. Chi vi aderisce si impegna a rispettare un "Manifesto dei valori" per essere custode della tradizione e della salvaguardia del territorio.

Se quiser saber mais sobre a identidade gastronômica e vitivinícola desta terra, visite a **Vetrina Toscana** (www.vetrina.toscana.it), o portal criado pela Região da Toscana junto com a Unioncamere Toscana para valorizar as produções autênticas. Aqueles que aderem, comprometem-se a respeitar um "Manifesto de valores" para serem os guardiões da tradição e da proteção do território.

anfitrião para uma visita de cortesia, provavelmente você vai provar o **Cantucci Toscani IGP**, biscoitos com amêndoas inteiras para beliscar, acompanhados de um copo de **Vinsanto**.

Assim como os **Ricciarelli di Siena IGP**, doces de amêndoa em forma de barco cobertos com açúcar de confeitiro. Também são muito conhecidas as **pesche di Prato**, dois hemisférios de massa quebrada e creme embebidas em alchermes que lhes conferem a sua típica cor "vermelho pêssego".

Se viajar durante as férias de Natal não poderá deixar de provar o Panforte di Siena IGP, uma massa temperada com mel, nozes, amêndoas, especiarias e frutas cristalizadas. Adicione pimenta doce e melão cristalizado et voila, eis para você o pan pepato.

Os biscoitos **befanini** são tradicionalmente preparados em Viareggio: as crianças (e não apenas elas) os aguardam ansiosamente para a festa da Befana (a bruxinha com sua vassoura voadora no dia de Reis). Já no período do Carnaval você vai encontrar a **schacciata fiorentina**: um delicioso bolo baixo com açúcar de confeitiro que desenha o lírio, símbolo da cidade; você vai encontrar uma variante deliciosa no final do verão: a Schacciata com a uva. Na primavera, a "cereja do bolo" dos seus almoços em família, ou um delicioso lanche para saborear nos seus passeios, será, enfim, a cereja **ciliegia di Lari IGP**, com a sua cor vermelha brilhante típica da zona rural de Pisa, desde os tempos antigos. Em maio você pode encontrá-la na **Sagra della Ciliegia di Lari**.

Il palio della felicità: le feste toscane

O palio da felicidade: As festas da Toscana

GEN | JAN

FUOCHI E CAVALLI

Il 6 gennaio i Re Magi "arrivano" a Firenze: sono loro i protagonisti della **Cavalcata dei Magi (01)**, seguiti da oltre settecento figuranti che richiamano lo storico corteo voluto dai Medici. La domenica successiva al 17 gennaio c'è il **Palio di Buti**, in provincia di Pisa (www.paliodibuti.eu), le cui radici affondano nel rito della benedizione delle stalle che si teneva in occasione della **Festa di Sant'Antonio Abate**. Il 17, in onore del santo in molti paesi si accendono falò propiziatori: vai a vedere quelli del borgo di **Filattiera** (Massa-Carrara), diffusi in tutto il paese; a **Pontremoli** il 18 e il 31 gennaio si consuma la sfida dei maestri fuochisti per il primato sul falò più alto.

FOGOS E CAVALOS

No dia 6 de janeiro, os Reis Magos "chegam" em Florença: são os protagonistas da **Cavalcata dei Magi (01)**, seguida por mais de setecentos figurantes que relembram a histórica procissão desejada pelos Médici.

No domingo seguinte ao dia 17 de janeiro acontece o **Palio di Buti**, na província de Pisa (www.paliodibuti.eu), cujas raízes aprofundam no ritual de bênção dos estábulos que acontece por ocasião da **Festa di Sant'Antonio Abate**. No dia 17, em homenagem ao santo em muitas cidades acendem-se fogueiras propiciatórias: veja as do vilarejo de **Filattiera** (Massa e Carrara), espalhadas por toda a cidade; em **Pontremoli**, nos dias 18 e 31 de janeiro, acontece o desafio dos mestres foguistas pelo recorde da fogueira mais alta.



02

FEB | FEV

TEMPO DI RISATE

Nel mese del Carnevale avrai modo di gustare appieno il tipico spirito buontempone dei toscani. Tra i più antichi della regione e d'Italia c'è il **Carnevale di Foiano della Chiana**, Arezzo (www.carnevaledioiano.it), dove si fa festa ininterrottamente sin dal Cinquecento. Il più famoso della Toscana, e tra i più amati in assoluto, è il **Carnevale di Viareggio (02)**, in provincia di Lucca (viareggio.ilcarnevale.com), dove nessuno è esente da burle e sarcasmo: qui vedrai parodie in cartapesta di *star* e personaggi pubblici protagonisti - loro malgrado - dei giganteschi carri. Tra le altre feste da non perdere, il **Carnevale santacrocese** a Santa Croce sull'Arno, che si è guadagnato la fama di Carnevale d'autore, il **Carnevale storico di Bibbiena**, Arezzo (www.carnevalestorico dibibbiena.it), e il **Carnevale dei figli di Bocco** a Castiglion Fibocchi (www.carnevaledeifigli dibocco.it), dal gusto barocco.

HORA DE RISADA

No mês de Carnaval você terá a oportunidade de desfrutar ao máximo do típico espírito de diversão dos toscanos.

Entre os mais antigos da região e da Itália está o **Carnevale di Foiano della Chiana**, Arezzo (www.carnevaledioiano.it), onde as celebrações acontecem ininterruptamente desde o século XVI.

O mais famoso da Toscana, e entre os mais queridos de todos, é o **Carnevale di Viareggio (02)**, na província de Lucca (viareggio.ilcarnevale.com), onde ninguém está isento de piadas e sarcasmos: aqui você verá paródias em papel machê de estrelas e personagens públicos, protagonistas - contra a sua vontade - dos gigantes carros alegóricos.

Entre as outras celebrações que você não pode perder, o **Carnevale santacrocese**, em Santa Croce sull'Arno, que ganhou fama de Carnaval de autor, o **Carnevale storico di Bibbiena**, (www.carnevalestorico dibibbiena.it), e o **Carnevale dei figli di Bocco**, em Castiglion Fibocchi (www.carnevaledeifigli dibocco.it), com sabor barroco.

01





MAR | MAR

CAPODANNO IN ANTICIPO

Preparati a entrare nel nuovo anno... a marzo! Il **Capodanno Pisano**, potremmo dire, "gioca in anticipo": si celebra infatti il 25 marzo, secondo una tradizione diffusa un tempo anche in altri centri della Toscana. A Pisa, a dare il segnale è l'orologio solare del Duomo; la festa è scandita da un corteo storico, spettacoli e dai fuochi d'artificio sull'Arno.

La Toscana, lo vedrai nel tuo viaggio, è terra di palii a cavallo. A Torrita di Siena, però, la prima domenica dopo la Festa di San Giuseppe (19 marzo) incrocerai una sfida del tutto originale: il **Palio dei somari (03)** (www.paliodeisomari.it). Qui i fantini montano i simpatici asini, non senza imprevisti dovuti al loro noto carattere balzano.

ANO NOVO ANTECIPADO

Prepare-se para entrar no novo ano... em março! O **Capodanno Pisano**, poderíamos dizer, "joga antecipadamente": de fato, é celebrado no dia 25 de março, segundo uma tradição outrora difundida também em outros centros da Toscana. Em Pisa, o sinal é dado pelo relógio solar da Catedral; a celebração é marcada por um cortejo histórico, espetáculos e fogos de artifício sobre o rio Arno.

A Toscana, você verá em sua viagem, é uma terra de competições de cavalos. Em Torrita di Siena, porém, no primeiro domingo após a festa de San Giuseppe (19 de março), você encontrará um desafio totalmente original: o **Palio dei somari (03)** (www.paliodeisomari.it). Aqui os jôqueis montam os simpáticos burros, não sem acontecimentos inesperados devido ao seu conhecido caráter saltitante.

LE VIE DELLE PROCESSIONI

La Settimana Santa è un'occasione per assistere agli antichi riti religiosi intorno a cui ancora oggi si ritrovano le comunità. A Firenze la Pasqua è celebrata dallo **Scoppio del Carro (04)** in piazza del Duomo: al centro c'è lo storico carro detto "brindellone" trainato dai buoi, da cui si "scoppia" il fuoco in onore di Gesù Risorto. Puoi trovare lo stesso rito anche nella vicina **Figline Valdarno**. A **Porto Santo Stefano**, all'Argentario, vale la pena svegliarsi all'alba per assistere alla **benedizione del mare**, con la statua di Gesù salutata dai pescatori che suonano le sirene delle barche.

Il Giovedì Santo uno dei riti più antichi è la **Processione buia** di Radicofani (Siena), con gli Scalzi incappucciati che percorrono il paese portando la croce. Tra le processioni più suggestive del **Venerdì Santo** ti segnaliamo quelle di **Grassina**, **Castiglion Fiorentino**, **Casole d'Elsa**, **Chianciano Terme**, **Pienza** e **Piancastagnaio**. Infine, il Lunedì di Pasqua a Santa Maria a Monte (Pisa) molto caratteristica è la **Processione del Paniere**, che omaggia Santa Diana con ceste di fiori portati sulla testa dalle "ancelle".

AS ROTAS DAS PROCISSÕES

A Semana Santa é uma oportunidade para assistir aos antigos ritos religiosos em torno dos quais as comunidades ainda hoje se reúnem. Em Florença, a Páscoa é celebrada pelo **Scoppio del Carro (04)** na Piazza del Duomo: no centro está a histórica carroça chamada "brindellone" puxada pelos bois, de onde "explode" o fogo em homenagem a Jesus Ressuscitado. Você também pode encontrar o mesmo ritual nas proximidades em **Figline Valdarno**. Em **Porto Santo Stefano**, no Argentário, vale a pena acordar de madrugada para presenciar a **benedizione del mare**, bênção do mar, com a estátua de Jesus saudada pelos pescadores que tocam as sirenes dos barcos. Na Quinta-feira Santa, um dos ritos mais antigos é a **Processione buia** de Radicofani (Siena), com os descalços encapuzados e que percorrem a cidade carregando a cruz. Entre as procissões mais evocativas da **Sexta-feira Santa** recomendamos as de **Grassina**, **Castiglion Fiorentino**, **Casole d'Elsa**, **Chianciano Terme**, **Pienza** e **Piancastagnaio**. Enfim, na segunda-feira de Páscoa, em Santa Maria a Monte (Pisa), é muito característica a **Processione del Paniere**, procissão que homenageia Santa Diana com cestos de flores carregados nas cabeças das "ancelas".



GIOIA DI PRIMAVERA

Nella notte tra il 30 aprile e il primo maggio a "dare il benvenuto" alla primavera sono i **Canti del Maggio**, un'antica festa contadina che si ripete ancora in molti paesi della Maremma. Protagonisti sono i cantori "maggerini" che intonano stornelli, quartine e ottave in rima (i "canti di maggio") in un corteo colorato fiorito che bussa alle porte di casa. A **Marina di Grosseto** l'evento è organizzato come una grande festa.

Nel solco della tradizione dei canti di maggio toscani ma in una veste decisamente contemporanea è il **Maggio Musicale Fiorentino** (www.maggiofiorentino.com), una vera istituzione dedicata alla lirica, tra le più importanti in Italia e non solo, con un cartellone di opere, concerti, balletti diretti e interpretati dai maggiori talenti mondiali, che si inaugura a maggio e prosegue tutto l'anno.

Tra le rievocazioni storiche, la quarta domenica di maggio e poi il 14 agosto a Massa Marittima (Grosseto) trovi il **Balestro del Girifalco** (www.societaterzierimassetani.it), un palio tra contrade dove si gioca a tiro di balestra, un'antica arma da lancio. Mentre alla **Maggiolata (05)** di Lucignano, Arezzo (www.maggiolatalucignanese.it), le ultime due domeniche del mese ci si sfida a colpi di fiori! Li vedrai "sbocciare" sui carri decorati e poi prendere il volo nella colorata battaglia di fiori che chiude l'evento. Se ami lo stile romantico non perderti **Follos 1838** a Follonica (Grosseto), che richiama i fasti ottocenteschi del Granducato di Toscana.

ALEGRIA DA PRIMAVERA

Na noite entre os dias 30 de abril e 1º de maio, o **Canti del Maggio**, antiga festa camponesa que ainda se repete em muitas localidades da Maremma, "dá as boas-vindas" à primavera. Os protagonistas são os cantores "Maggerini" que cantam cantigas rimadas, rimas quadras e oitavas (as "canções de maio") em uma colorida procissão florida que bate às portas das casas. Em **Marina di Grosseto** o evento é organizado como uma grande festa.

Seguindo a tradição das canções toscanas de maio, mas com um aspecto decididamente contemporâneo, acontece o **Maggio Musicale Fiorentino** (www.maggiofiorentino.com), uma verdadeira instituição dedicada à ópera lírica, uma das mais importantes da Itália, e não só; com uma programação de óperas, concertos, balés dirigidos e interpretados pelos maiores talentos do mundo, inaugurada em maio e que continua durante o ano todo.

Entre as reconstituições históricas, no quarto domingo de maio, e depois no dia 14 de agosto, em Massa Marittima (Grosseto), você encontra o **Balestro del Girifalco** (www.societaterzierimassetani.it), um palio entre as *contradas*, bairros onde se pratica o tiro com a balestra, uma antiga arma de arremesso. Já na **Maggiolata (05)** de Lucignano, Arezzo (www.maggiolatalucignanese.it), nos dois últimos domingos do mês o desafio é com flores! Você as verá "florescer" nos carros alegóricos decorados e depois alçar voo na colorida batalha das flores que encerra o evento. Se você gosta do estilo romântico, não perca o **Follos 1838** em Follonica (Grosseto), que lembra o esplendor do século XIX do Grão-Ducado da Toscana.

05

IL GIOCO DI UNA VOLTA

Nel borgo di Raggiolo (Arezzo) la **Festa di Transumanza** sarà un'occasione per conoscere e rivivere i riti legati alla migrazione stagionale delle greggi tra le montagne del Casentino e le terre maremmane: qui ti attende una sfilata di pecore e asini accompagnata dalla banda musicale. Il 24 giugno, giorno della festa patronale di Firenze, non perderti la finale del torneo di **Calcio storico fiorentino**, lo sport tradizionale di queste parti le cui origini si perdono nel tempo. In serata vedrai il cielo illuminarsi con i **Fochi di San Giovanni**. Il penultimo sabato di giugno e la prima domenica di settembre ad Arezzo trovi la **Giostra del Saracino (06)** (giostradelsaracino-arezzo.it): protagonista qui è Buratto, un automa girevole che i partecipanti tentano di centrare evitando i colpi del *mazzafrusto*.

A Pisa la festa in onore del santo patrono è un tripudio di fiammelle, che vedrai bruciare a Piazza dei Miracoli e sull'Arno il 16 giugno nella **Luminaria di San Ranieri**; la sera del 17 è il momento del **Palio di San Ranieri**, con i quattro quartieri storici che si sfidano nelle acque del fiume riecheggiando i tempi della Repubblica Marinara. Un altro appuntamento da seguire in città è il **Gioco del Ponte** l'ultimo sabato del mese: la gara consiste nel muovere un carrello su un binario lungo il Ponte di Mezzo. Nel Senese la **Fiera delle Messi** di San Gimignano riporta nella cittadina un sapore medievale tra cantastorie, musicisti, teatranti e una sfilata di cavalieri.

O JOGO DE ANTIGAMENTE

Na aldeia de Raggiolo (Arezzo) a **Festa di Transumanza** será uma oportunidade para conhecer e reviver os ritos ligados à migração sazonal dos rebanhos entre as montanhas de Casentino e as terras da Maremma: aqui te espera o desfile de ovelhas e burros acompanhados pela banda musical.

No dia 24 de junho, dia da festa patronal de Florença, não perca a final do histórico torneio de futebol **Calcio storico fiorentino**, esporte tradicional desta região, cujas origens se perdem no tempo. À noite você verá o céu iluminado pelos **Fochi di San Giovanni**. No penúltimo sábado de junho e no primeiro domingo de setembro, em Arezzo, você encontra a **Giostra del Saracino (06)** (giostradelsaracino-arezzo.it): o protagonista aqui é Buratto, um autômato giratório que os participantes tentam acertar evitando os golpes do mangual *mazzafrusto*.

Em Pisa, a celebração em homenagem ao santo padroeiro é uma profusão de chamas, que você verá queimando na Praça dos Milagres e no Arno, no dia 16 de junho, na **Luminaria di San Ranieri**; a noite do dia 17 é a vez do **Palio di San Ranieri**, com os quatro bairros históricos competindo nas águas do rio, ecoando os tempos da República Marítima. Outro evento a ser seguido na cidade é o **Gioco del Ponte**, no último sábado do mês: a competição consiste em movimentar um carrinho por um trilho ao longo da Ponte di Mezzo. Na região de Siena, a **Fiera delle Messi** de San Gimignano traz um toque medieval à cidade com contadores de histórias, músicos, atores e um desfile de cavaleiros.

06

LUG | JUL

LO SPECCHIO MEDIEVALE

Chi saresti, se fossi nato (o nata) nel medioevo? Puoi giocare a scoprirlo a **Monteriggioni di torri si corona** (www.monteriggionimedievale.com), la divertente festa in stile medievale del borgo in provincia di Siena. Qui anche tu potrai vestirti come i tuoi antichissimi antenati e partecipare a un suggestivo banchetto tra pietanze storiche e artisti di strada.

Se sei appassionato di tradizioni medievali, a luglio avrai l'imbarazzo della scelta. Il 25 del mese, giorno del patrono San Jacopo, a Pistoia si disputa la **Giostra dell'Orso**, in cui il bersaglio sono appunto due orsi stilizzati; in onore di San Paolino si disputa a Lucca il **Palio dei Balestrieri**, mentre a Livorno il **Palio Marinaro** si gioca in mare aperto a bordo dei gozzi: potrai godertelo dalla Terrazza Mascagni. Nel borgo di Certaldo (Firenze) non perderti poi **Mercantia**, festival dei mercanti e delle arti di strada (www.mercantiacertaldo.it).

Da luglio a settembre a Torre del Lago Puccini, Lucca, trovi inoltre il **Festival Puccini (07)** (www.puccinifestival.it; sfoglia le pagine sui toscani illustri). Nel solco del contemporaneo, c'è **Pistoia Blues** (pistoiablues.com).

O ESPELHO MEDIEVAL

Quem você seria se tivesse nascido na Idade Média? Você pode brincar de descobri-lo em **Monteriggioni di torri si corona** (www.monteriggionimedievale.com), o divertido festival de estilo medieval do vilarejo da província de Siena. Aqui você também poderá se vestir como seus antigos ancestrais e participar de um evocativo banquete entre pratos históricos e artistas de rua. Se você é apaixonado pelas tradições medievais, em julho você terá muitas opções para escolher. No dia 25 do mês, dia do padroeiro São Jácomo, acontece em Pistoia a disputa da **Giostra dell'Orso**, cujo alvo são dois ursos estilizados; em homenagem a São Paolino, em Lucca disputa-se o **Palio dei Balestrieri**; enquanto em Livorno o **Palio Marinaro** é disputado no mar aberto, a bordo dos barquinhos chamados *gozzi*: você pode apreciá-lo no Terraço Mascagni. Na aldeia de Certaldo (Florença), não perca o **Mercantia**, festival de comerciantes e artes de rua (www.mercantiacertaldo.it).

De julho a setembro, na Torre do Lago Puccini, em Lucca, você também encontrará o **Festival Puccini (07)** (www.puccinifestival.it; folieie as páginas sobre os toscanos ilustres). Na veia contemporânea, existe o **Pistoia Blues** (pistoiablues.com).

AGO | AGO

CAVALIERI E CAVATORI

Ed eccoci giunti finalmente al **Palio di Siena (08)**, il più famoso e partecipato della Toscana e oltre. Un appuntamento unico, che è parte integrante della storia cittadina poiché si tiene ininterrottamente sin dal 1633 (e le sue origini sono attestate qualche secolo prima!). Altre occasioni per tuffarti nel medioevo sono il **Bravio delle Botti** a Montepulciano, sempre nel Senese (www.braviodellebotti.com), dove vedrai rotolare enormi botti di legno, e **Volterra AD1398**, in provincia di Pisa (volterra1398.it), popolata di dame e cavalieri, giocolieri e giullari. Mentre un modo per immergerti nella storia delle produzioni d'eccellenza e del lavoro di queste terre è la **Lizzatura storica** ai Ponti di Vara (Massa-Carrara), nel magnifico scenario delle cave di marmo dove i "cavatori" ti mostreranno l'antico metodo con cui gli enormi massi venivano fatti scendere a valle.

CAVALEIROS E ESCAVADORES DE PEDRAS

Eis que finalmente chegamos ao **Palio di Siena (08)**, o mais famoso e participado da Toscana e além. Um evento único, que é parte integrante da história da cidade, uma vez que se realiza ininterruptamente desde 1633 (e as suas origens são atestadas alguns séculos antes!). Outras oportunidades para mergulhar na Idade Média são o **Bravio delle Botti**, em Montepulciano, também na região de Siena (www.braviodellebotti.com), onde poderá ver rolar enormes barris de madeira, e a **Volterra AD1398**, na província de Pisa (volterra1398.it), povoada por damas e cavaleiros, malabaristas e bobos da corte. Uma forma de mergulhar na história das excelentes produções e trabalhos destas terras é a **Lizzatura storica** nos Ponti di Vara (Massa e Carrara), no magnífico cenário das pedreiras de mármore onde os "escavadores de pedras" lhe mostrarão o método antigo com o qual as enormes pedras eram enviadas para o vale.





DUE RUOTE D'EPOCA

A Gaiole in Chianti, Siena, a ottobre e a maggio si corre l'**Eroica (10)** (eroica.cc/it), l'evento ciclistico più importante della Toscana. Qui non vedrai sfrecciare le solite due ruote da gara, ma biciclette esclusivamente *d'antan*, che ti faranno immaginare i classici spostamenti dei tuoi nonni, quando ancora le automobili erano un privilegio per pochi. Se sei un appassionato di fumetto, ti segnaliamo **Lucca Comics & Games** (www.luccacomicsandgames.com) per un tuffo nella Toscana contemporanea.

DUAS RODAS DE ÉPOCA

Em Gaiole in Chianti, Siena, ocorre em outubro e maio a **Eroica (10)** (eroica.cc/it), o evento de ciclismo mais importante da Toscana. Aqui você não verá as habituais duas rodas de corrida, mas exclusivamente bicicletas antigas *d'antan*, que farão você imaginar as viagens clássicas dos seus avós, quando os carros ainda eram um privilégio para poucos. Se você é um apaixonado por quadrinhos, recomendamos **Lucca Comics & Games** (www.luccacomicsandgames.com) para um mergulho na Toscana contemporânea.

SET | SET

LUMI NELLA NOTTE

A Lucca, la **Luminara di Santa Croce** accende le strade del centro storico preparandosi a festeggiare, il 13 settembre, il crocifisso del Volto Santo, a cui la città attribuisce moltissimi miracoli. Un altro appuntamento di fede e di comunità è a Prato l'8 settembre con l'**Ostensione della Sacra Cintola**, che la tradizione vuole essere appartenuta alla Vergine, accompagnata da un vasto corteo storico. Nella stessa data a Scarperia (Firenze) si gioca il **Palio del Diotto**, dove troverai anche il famoso "palo della cuccagna"; un'altra sfida da seguire è il **Palio della Balestra (09)** di Sansepolcro, Arezzo (www.balestrierisansepolcro.it), a tema rinascimentale. Settembre è anche il mese della vendemmia: alla **Festa dell'uva** di Impruneta, Firenze (festadelluvaimpruneta.it), troverai lunghe tavolate di comunità organizzate dai vari rioni.

LUZES DA NOITE

Em Lucca, a **Luminara di Santa Croce** ilumina as ruas do centro histórico preparando-se para celebrar, no dia 13 de setembro, o crucifixo da Face Sagrada, a quem a cidade atribui muitos milagres. Outro evento de fé e de comunidade acontece em Prato, no dia 8 de setembro, com a **Ostensione della Sacra Cintola**, apresentação do cinto sagrado que a tradição afirma pertencer à Virgem, acompanhada por uma vasta procissão histórica. Na mesma data em Scarperia (Florença) é disputado o **Palio del Diotto**, onde também se encontra o famoso "palo della cuccagna" mastro da prosperidade; outro desafio que você deve assistir é o **Palio della Balestra (09)** de Sansepolcro, Arezzo (www.balestrierisansepolcro.it), com temática renascentista. Setembro é também o mês da colheita da uva: na **Festa dell'uva** de Impruneta, em Florença (festadelluvaimpruneta.it), você vai encontrar longas mesas comunitárias organizadas pelos vários bairros.





NOV | NOV

LA FESTA DI TUTTI

A Santa Caterina di Roccalbegna **(11)** (Grosseto) la notte del 24 novembre viene illuminata dalla **Focarazza**, il grande fuoco propiziatorio che arde intorno a un palo di cerro detto "stollo". Quando le fiamme si abbassano, questo verrà conteso dai rappresentanti delle varie contrade in una sorta di ancestrale rito di purificazione.

Il 30 del mese la festa è di tutti: si celebra infatti la **Festa della Toscana**, nello stesso giorno in cui, nel 1786, il Granducato di Toscana divenne il primo Stato al mondo che aboliva la pena di morte.

A FESTA DE TODOS

Em Santa Caterina di Roccalbegna **(11)** (Grosseto), a noite de 24 de novembro é iluminada pelo **Focarazza**, o grande fogo propiciatório que arde em torno de um poste de carvalho chamado "stollo". Quando as chamas baixarem, ele será disputado pelos representantes dos vários distritos numa espécie de rito de purificação ancestral.

No dia 30 do mês a celebração é de todos: a **Festa della Toscana** celebra-se no mesmo dia em que, em 1786, o Grão-Ducado da Toscana se tornou o primeiro Estado no mundo que aboliu a pena de morte.

DIC | DEZ

LA PREGHIERA DELLE FIACCOLE

Dicembre è il mese del Natale e degli antichi riti di passaggio. Ne ritroverai una suggestiva sintesi nelle **Fiaccole di Natale** di Abbazia San Salvatore (Siena), dove la sera della vigilia la città si riempie del canto dei cantori e del calore delle pire, che si stagliano davanti all'antica abbazia e in altri punti del centro storico.

Il 30 dicembre l'appuntamento è alla **Fiaccolata di Santa Fiora (12)**, in provincia di Grosseto: qui vedrai un lungo corteo illuminato percorrere i vicoli dove ardono le "carboniere", e potrai assaggiare la polenta dolce al gusto di castagna che ti verrà offerta dagli abitanti.

A ORAÇÃO DAS TOCHAS

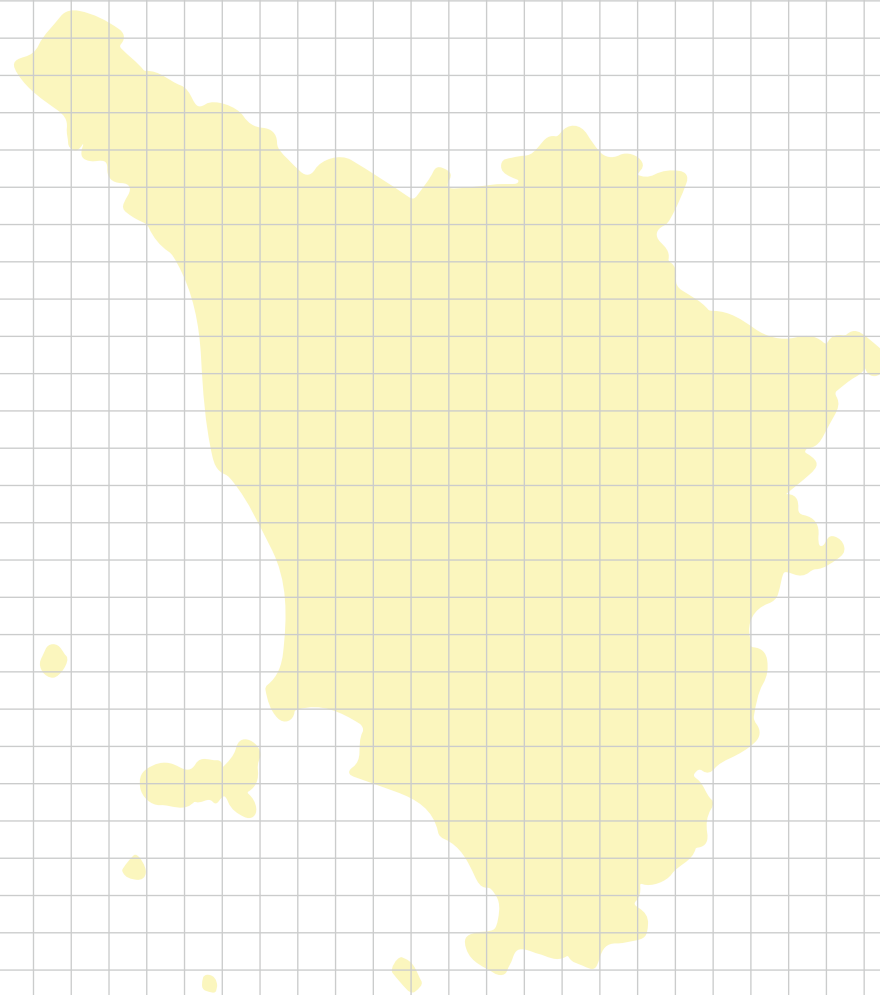
Dezembro é o mês do Natal e dos antigos ritos de passagem. Você encontrará uma sugestiva síntese disso na procissão com as tochas **Fiaccole di Natale** em Abbazia San Salvatore (Siena), onde na noite da véspera de Natal a cidade se enche do canto dos cantores e do calor das piras, que se destacam em frente à antiga abadia e em outros pontos do centro histórico.

No dia 30 de dezembro o encontro é na procissão de tochas **Fiaccolata di Santa Fiora (12)**, na província de Grosseto: aqui você verá uma longa procissão iluminada percorrendo as vielas onde queimam as "carboniere", e poderá experimentar a polenta doce com sabor de castanha que lhe será oferecida pelos habitantes.



Traccia il tuo itinerario

Defina seu itinerario



Bibliografia Bibliografia

A.A., *Chi è Monica Bellucci, attrice italiana ma francese d'adozione*, www.donnaglamour.it (30 giugno 2023), <https://www.donnaglamour.it/chi-e-monica-bellucci/curiosita/>

AIUTI S., *Yves Montand l'attore toscano che conquistò fama e successo in Francia*, parigi.italiani.it (17 novembre 2023), <https://parigi.italiani.it/yves-montand-lattore-toscano-che-conquistò-fama-e-succes-so-in-francia/>

ALFONSO D., *Fischia il vento. Felice Cascione e il canto dei ribelli*, Castelvechi, 2023

Amerigo Vespucci tour mondiale 2023-2025, www.esteri.it (9 aprile 2024), https://ambcanberra.esteri.it/it/news/dal_ambasciata/2024/04/amerigo-vespucci-tour-mondiale-2023-2025/

ARGAN G.C., *Storia dell'arte italiana. Il Rinascimento*, Firenze, Sansoni, 2008

BARRACANE M., *La vita di Luisa Spagnoli*, www.harperbazaar.com (22 settembre 2023), <https://www.harperbazaar.com/it/moda/storie/a45221662/luisa-spagnoli-stilista/>

BARTOLINI F., *Le città*, www.treccani.it (2011), https://www.treccani.it/enciclopedia/le-citta_%28L%27Unificazione%29/

Brunello Cucinelli: la mia Solomeo, borgo delle arti, dei mestieri e ora anche della scienza..., www.ilfattoquotidiano.it (13 aprile 2024), <https://www.ilfattoquotidiano.it/2024/04/13/brunello-cucinelli-la-mia-solomeo-borgo-delle-arti-dei-mestieri-e-ora-anche-della-scienza-limprenditore-investe-nella-ricerca-per-le-malattie-rare/7512317/>

Camera valdostana delle imprese e delle professioni, *Ricette di tradizione della Valle d'Aosta*, https://www.alpissima.it/wp-content/uploads/2020/05/ricettario_valle-daosta.pdf

CENTOFANTI E., *Dalla Pergola al Gran Teatro dell'Avana: lì dove il telefono è nato*, www.sipario.it (6 marzo 2018), <https://www.sipario.it/attualita/i-fatti/item/11351-dalla-pergola-al-gran-teatro-dell-avana-la-dove-il-telefono-e-nato-di-errico-centofanti.html#:~:text=Firenze%2C%20Teatro%20della%20Pergola%3A%20uno,per%20la%20movimentazione%20degli%20scenari>

CHIARI E., *Margherita Hack, la storia vera della signora delle stelle*, www.famigliacristiana.it (5 marzo 2024), <https://www.famigliacristiana.it/articolo/margherita-hack-la-storia-vera-della-signora-delle-stelle.aspx>

Cinque luoghi liguri usciti dai libri di Italo Calvino, lamialiguria.it, <https://lamialiguria.it/2023/10/cinque-luoghi-liguri-calvino/>

COLLODI C., *Pinocchio*, Milano, Feltrinelli, 2014 [I ed. *Le avventure di Pinocchio. Storia di un burattino*, 1883]

COLUCCI M., *L'emigrazione italiana verso i paesi europei negli anni '60 e '70*, «Quaderni di sociologia», 86-LXV, 2021

CORIASCO F., *Mille Italie. Storie e sorprese del Belpaese nel mondo*, Roma, Città Nuova Editrice, 2016

CORTESE A., *Luogo di partenza e di destinazione nell'emigrazione italiana*, Centro AltreItalia, www.altreitalia.it, <https://www.altreitalia.it/risorse/luogo-di-partenza-e-di-destinazione-nell-emigrazione-italiana-di-antonio-cortese/luogo-di-partenza-e-di-destinazione-nell-emigrazione-italiana-di-antonio-cortese-kl>

CORTI P., SANFILIPPO M., *L'Italia e le migrazioni*, Roma-Bari, Laterza, 2012

Cristoforo Colombo nel mondo, www.raicultura.it, <https://www.raicultura.it/storia/foto/2022/01/Cristoforo-Colombo-nel-mondo-43fcff74-fd5d-4d26-a859-8c4b6c1e4ec5.html>

Cristoforo Colombo: la scoperta dell'America, Le serie di RaiCultura.it, [Le serie di RaiCultura.it - E32 - Cristoforo Colombo: la scoperta dell'America - Video - RaiPlay](https://www.raicultura.it/Le-serie-di-RaiCultura.it-E32-Cristoforo-Colombo-la-scoperta-dell-America-Video-RaiPlay)

D'ACUNTO C., *La Garfagnana alle origini del nuevo tango: la storia di Astor Piazzolla nasce a Massa Sassorosso*, www.intoscana.it (19 giugno 2024), <https://www.intoscana.it/it/la-garfagnana-alle-origini-del-nuevo-tango-la-storia-di-astor-piazzolla-nasce-a-massa-sassorosso/>

DAMILANO M., *La mia piccola patria. Storia corale di un Paese che esiste*, Bologna, Rizzoli, 2023

DANTE ALIGHIERI, *La Divina Commedia*, Torino, Einaudi, 1988 [I ed. 1472]

Dante Alighieri: il padre della lingua italiana, www.focus.it (25 marzo 2023), <https://www.focus.it/cultura/storia/dante-alighieri-padre-lingua-italiana#:~:text=%C3%88%20considerato%20il%20padre%20della,maggiori%20capolavori%20della%20letteratura%20mondiale>

FILIPPI F., *Prima gli italiani! (sì, ma quali?)*, Roma-Bari, Laterza, 2021

FONDAZIONE MIGRANTES, *Rapporto Italiani nel Mondo 2023*, Tau Editrice

Frank Sinatra, un idolo tra luci e ombre, www.ansa.it (28 gennaio 2024), https://www.ansa.it/sito/notizie/cultura/unlibroalgiorno/2024/01/28/frank-sinatra-un-idolo-tra-luci-e-ombre_2fe92c16-8a41-4f8c-b082-0d195c189d0d.html

G.N., *Dalle valli liguri e ritorno alla pampa (e ritorno): l'asado*, <http://www.diciboealtrestorie.com/> (7 luglio 2011), <http://www.diciboealtrestorie.com/2011/07/07/dalla-valli-liguri-alla-pampa-e-ritorno-lasado/>

GAMBUZZA G., *Storia di San Valentino festa degli innamorati: perché?*, www.focus.it (14 febbraio 2022), <https://www.focus.it/cultura/storia/san-valentino-storia>

Genova-Santos, nella città brasiliana un murale dedicato ai 150 anni di emigrazione italiana, telenord.it (2 marzo 2024), <https://telenord.it/genova-santos-nella-citta-brasiliana-un-murale-dedicato-ai-150-anni-di-emigrazione-italiana-68852>

GIAMMATTEO C., *Le cronache di Narnia? Hanno tratto ispirazione da una delle città più antiche (e belle) d'Italia*, turistipercaso.it (18 settembre 2023), <https://turistipercaso.it/destinazioni/le-cronache-di-narnia-hanno-tratto-ispirazione-da-una-delle-citta-piu-antiche-e-belle-ditalia.html#:~:text=Ebbene%2C%20pare%20che%20questa%20storia,d'inquisizione%20e%20della%20massoneria>

GRASSI T. et al. (a cura di), *Dizionario enciclopedico delle migrazioni italiane nel mondo*, Società Editrice Romana, 2014

I canti del Maggio, quimaremmatoscana.it, <https://quimaremmatoscana.it/it/articoli/Canti-del-Maggio>

Il villaggio dei muratori, www.montmars.it, <https://www.montmars.it/esperienza/il-villaggio-dei-muratori/>

L'Unità d'Italia, Passato e presente, stagione 2021.2022, www.raiplay.it, <https://www.raiplay.it/video/2021/11/Le-Storie-di-Passato-e-Presente---LUnita-dItalia---22112021-a181ccb7-aa68-47cf-bb26-b40d48bfc7e1.html>

LAGARESE M., *I 4 migliori mercatini di Natale in Valle d'Aosta*, www.visititaly.eu (31 ottobre 2023), <https://www.visititaly.eu/it/luoghi-e-itinerari/mercatini-di-natale-valle-d-aosta>

Ma se ghe penso, Istituto Centrale per i Beni Sonori ed Audiovisivi, www.canzoneitaliana.it, <https://canzoneitaliana.it/canzone/ma-se-ghe-penso/>

Mémoire de l'émigration: l'archivio virtuale sulla storia dell'emigrazione valdostana, aostasera.it (10 dicembre 2019), <https://aostasera.it/notizie/pubbliedazionali/memoire-de-lemigration-larchivio-virtuale-sulla-storia-dellemigrazione-valdostana/>

MOLINARI PRADELLI A., *La cucina regionale italiana in oltre 5000 ricette*, Roma, Newton Compton Editori, 2013

MONTI M., SHIEPPATI M., *Quello di Renzo Piano è molto più di un ponte*, www.domusweb.it (4 agosto 2021), <https://www.domusweb.it/it/speciali/domus-air/2021/molto-pi-di-un-ponte.html>

NICOLOTTI CANIGGIA M., *Donne oltre le cime. Storie al femminile in Valle d'Aosta*, Aosta, Edizioni La Vallée, 2024

Orvieto underground: la città nascosta sotto la grande rupe di tufo dell'antico borgo umbro, www.elledecor.it (7 dicembre 2021), <https://www.elledecor.com/it/viaggi/a38537896/orvieto-underground-citta-sotterranea-umbra/>

Personaggi famosi, www.aboutliguria.com, <http://www.aboutliguria.com/it/personaggi-famosi-liguria.html>

PEZZINI E., PEZZINI S., *La cima, piatto cantato da De André: simbolo dell'ipocrisia ligure a tavola*, www.genova24.it (23 gennaio 2023), <https://www.genova24.it/2023/01/la-cima-piatto-cantato-da-de-andre-simbolo-dellipocrisia-ligure-a-tavola-331288/>

RASTALDO G., *Ma se ghe penso*, www.ilmugugnovenese.it (11. Settembre 2017), <https://www.ilmugugnovenese.it/ma-se-ghe-penso-inno-genovesita/>

RAZZI M., *Il naufragio dell'Andrea Doria: morte, misteri e dignità nella tragedia del mare*, www.repubblica.it (2 luglio 2014), https://www.repubblica.it/speciali/istituto-luce/2014/07/02/news/il_naufragio_dell_andrea_doria_morte_misteri_e_dignit_nella_tragedia_del_mare-90532992/

San Bernardo e i cani, il creato da soccorrere, www.avvenire.it, (https://www.avvenire.it/rubriche/pagine/san-bernardo-e-i-cani-br-il-creato-da-soccorrere_20150820)

SAROLDI A., *I vetrai di Altare nella provincia di Santa Fe, Argentina*, Contribuciones Científicas GAEA, vol. 24, 2012, pp. 71-86, <https://gaea.org.ar/>, <https://gaea.org.ar/contribuciones/CONTRIBUCIO->

[NES_2012/7.GAEA%20CONTRIBUCIONES_2012_SAROLDI.pdf](https://www.gaea.org.ar/contribuciones/CONTRIBUCIONES_2012_SAROLDI.pdf)

SARTORI L., *I 20 castelli più belli della Valle d'Aosta* (e finalmente la riapertura di Aymavilles), viaggi.corriere.it (31 maggio 2022), <https://viaggi.corriere.it/itinerari-e-luoghi/cards/castelli-valle-dao-sta-i-20-piu-belli-e-il-ritorno-ad-aymavilles/>

Scoprire la storia di San Francesco in 10 luoghi tra Umbria e Toscana, www.finestresullarte.info (13 agosto 2023). <https://www.finestresullarte.info/viaggi/10-luoghi-per-scoprire-storia-di-san-francesco>

TIRABASSI M., (a cura di), *Turisti per caso. Migrazioni e viaggi delle radici*, Centro Altre Italie, Torino, Accademia University Press, 2024

Touring Club Italiano, *Le città della ceramica*, Milano, Touring Editore, 2019

VETTORI G., *Canzoni italiane di protesta 1794 - 1974*, Roma, Newton Compton, 1975

ZORDAN A., *Origine e storia del pane senza sale più famoso d'Italia*, www.gamberorosso.it (27 marzo 2024), <https://www.gamberorosso.it/notizie/pane-senza-sale-sciapo/>

Sitografia Sites

Accademia della Crusca accademiadellacrusca.it

Accademia Petrarca di Lettere Arti e Scienze accademiapetrarca.it

ANCI – Associazione Nazionale Comuni d'Italia www.anci.it

Archeologia arborea archeologiaarborea.com

Archivio sonoro www.archiviosonoro.org

ASEI Archivio Storico dell'Emigrazione Italiana www.asei.eu

Associazione Raiz Italiana www.raizitaliana.it

Basilico genovese DOP www.basilicogenovese.it

Biennale d'arte fabbrile www.biennaleartefabbrile.it

Bravio delle Botti www.braviodellebotti.com

Brunello Cucinelli www.brunellocucinelli.com

Buongiorno ceramica buongiornoceramica.it

Calcio storico fiorentino www.calcioistoricoflorentino.it

Calendimaggio di Assisi www.calendimaggiodiassisi.com

Cammino di San Benedetto www.camminodibenedetto.it

Carnevale di figli di Bocco www.carnevaledefigli dibocco.it

Carnevale di Foiano www.carnevaledifoiano.it

Carnevale di Sant'Eraclio www.ilcarnevale.net

Carnevale di Verrès www.carnevaleverres.it

Carnevale di Viareggio viareggio.ilcarnevale.com

Carnevale santacrocese www.carnevalessantacrocese.it

Carnevale storico di Bibbiena www.carnevalestoricodibibbiena.it

Carnevale Storico di Bibbiena www.carnevalestoricodibibbiena.it

Casa Natale Modigliani casanatalemodigliani.it

Celtica celtica.vda.it

Centre d'Études Francoprovençales "René Willien" www.centre-etudes-francoprovencales.eu

Centro Altreitalie www.altreitalie.it

Centro Studi Amadeo Peter Giannini www.centrostudiapgiannini.org

Centro Studi Campaniani "Enrico Consolini" www.dinocampana.it
Centro Studi Emigrazione Roma www.cser.it
Chianti Classico www.chianticlassico.com
Cimitero degli Allori cimiteroevangelicoallori.it
Cimitero Evangelico degli Allori cimiteroevangelicoallori.it
Cinque Terre www.cinqueterre.eu.com
CISEI – Centro Internazionale Emigrazione Italiana www.ciseionline.it
Comitato cittadino di Pistoia www.comitatocittadinodipistoia.it
Consiglio d'Europa www.coe.int
Convento Porziuncola www.porziuncola.org
Corsa all'anello Narni www.corsallanello.it
Domus Mazziniana www.domusmazziniana.it
Duomo di Orvieto www.duomodiorvieto.it
Ecomuseo del Casentino www.ecomuseo.casentino.toscana.it
ENIT – Agenzia Nazionale del Turismo www.enit.it
Ente Giostra dell'Arme www.entegiostradellarme.it
Eremo di Camaldoli www.camaldoli.it
Eroica eroica.cc/it
FAI Fondo Ambiente Italiano www.fondoambiente.it
Fantozzi official www.fantozziofficial.com
Ferragamo Museo museo.ferragamo.com/it
Ferrovia Genova Casella www.ferroviagenovacasella.it
Festa dei Ceri www.ceri.it/
Festa del tulipano festadeltulipano.com
Festa dell'uva di Impruneta festadelluvaimpruneta.it
Festa della Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP lardarnadop.com
Festa di San Valentino Terni www.festadisavalentinoterni.it
Festival dei Due Mondi www.festivaldispoletto.com
Festival del medioevo www.festivaldelmedioevo.it
Festival delle corrispondenze www.festivaldellecorrispondenze.it
Festival internazionale del giornalismo www.festivaldelgiornalismo.com
Festival Puccini www.puccinifestival.it
Fiera di Sant'Orso www.fieradisantorso.it
Focaccia di Recco www.focacciadirecco.it
Fondation Emile Chanoux www.fondchanoux.org
Fondazione Burri fondazioneburri.org
Fondazione Don Lorenzo Milani www.donlorenzomilani.it
Fondazione Fabrizio De Andrè <http://www.fabriziodeandre.it/>
Fondazione Giovanni da Verrazzano verrazano.org
Fondazione Giovanni Michelucci www.michelucci.it
Fondazione Migrantes www.migrantes.it
Fondazione Nazionale Carlo Collodi www.fondazionecollodi.it
Fondazione Sapegno www.sapegno.it
Fondazione Teatro del Maggio Musicale Fiorentino www.maggiofiorentino.com
Forte di Bard www.fortedibard.it
Fratta 800 www.fratta800.com
Gabinetto Viessieux www.vieusieux.it
Galata Museo del Mare galatamuseodelmare.it
Galleria dell'Accademia di Firenze www.galleriaaccademiafirenze.it
Gallerie degli Uffizi www.uffizi.it
Genova Jeans genovajeans.it

Giochi de' le porte www.giochideleporte.it
Giostra del Saracino giostradelsaracinoarezzo.it
Giostra della quintana di Foligno www.quintana.it
Giro dei Monti Savonesi storico www.girodeimontisavonesistorico.it
Gotica Toscana www.goticatoscana.eu
Grotte, Museo Etnografico e borgo di Toirano www.toiranogrotte.it
Guida della Valle d'Aosta www.valledaosta-guidaturistica.it
Il cammino dei ribelli www.ilcamminodeiribelli.it
Il Cammino nelle Terre Mutate camminoterremutate.org
Il Palio di Siena palio.comune.siena.it
Istituto degli Innocenti www.istitutodeglinnocenti.it
Istituto degli Innocenti www.istitutodeglinnocenti.it
Italea.com
Italia dei cammini www.italiadeicammini.it
Italia.it www.italia.it
Italiani.it www.italiani.it
L'Artisana lartisana.vda.it
L'Eroica eroica.cc/it
La mia Liguria lamialiguria.it
La Via di Francesco www.viadifrancesco.it
Lanterna di Genova www.lanternadigenova.com
Le Gallerie degli Uffizi www.uffizi.it
Lo pan ner – I pani delle Alpi lopanner.com
Longobardi in Italia longobarditalia.it
Lucca Comics & Games www.luccacomicsandgames.com
Maggiolata liscignanese www.maggiolatalucignanese.it
MAGMA www.magmafollonica.it
MAPP Musei App Perugia www.museiapperugia.it
Maremma in festa www.maremmainfesta.it
Mascagni Festival mascagnifestival.it
MEI Museo Nazionale della Emigrazione Italiana www.museomei.it
MEM Memoria e Migrazioni www.memoriaemigrazioni.it
Mercantia www.mercantiacertaldo.it
Mercato delle Gaitte www.ilmercatoledelgaitte.it
Miniera di Gambatesa minieradigambatesa.com
Miniere di Cogne www.minieredicogne.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
Monteriggioni di torri si corona www.monteriggionimedievale.com
Movimento Turismo del Vino Umbria www.mtvumbria.it
Musei del Bargello bargellomusei.it
Musei del Bargello bargellomusei.it
Musei delle Cappelle Medicee www.cappellemedicee.it
Musei di Genova www.museidigenova.it
Museo Archeologico del Finale www.museoarcheologicodelfinale.it
Museo Audiovisivo della Resistenza www.museodellaresistenza.it
Museo Casa di Dante www.museocasadidante.it
Museo Civico Giovanni Fattori www.museofattori.livorno.it
Museo dei Bozzetti www.museodeibozzetti.it
Museo del Ciclismo Gino Bartali www.ciclomuseo-bartali.it
Museo del Cristallo www.museodelcristallo.it

Museo del Festival museodelfestival.com
Museo del Tessuto www.museodeltessuto.it
Museo dell'Arte Vetraria Altarese (www.museodelvetro.org)
Museo dell'Arte Vetraria Altarese www.museodelvetro.org
Museo dell'Emigrazione della Gente di Toscana www.museogenteditoscana.it
Museo della Canapa www.museodellacanapa.it
Museo della Ceramica www.museomontelupo.it
Museo della Deportazione e Resistenza di Prato www.museodelladeportazione.it
Museo della Filigrana www.museofiligrana.org
Museo della Linea Gotica di Pozzalla museogotica.it
Museo della Paglia e dell'Intreccio museopaglia.it
Museo di Celle dei Puccini www.museodicelledepuccini.it
Museo di San Francesco www.museomontefalco.it
Museo Diffuso Albisola museodiffusoalbisola.it
Museo Ferragamo museo.ferragamo.com
Museo Galileo museogalileo.it
Museo Gotica museogotica.it
Museo Leonardiano www.museoleonardiano.it
Museo Manzetti www.manzetti.eu
Museo Mezzadria Buonconvento www.mezzadria.museib Buonconvento.com
Museo Nazionale e Zona Archeologica di Luni luni.cultura.gov.it
Museo Nazionale e zona archeologica Luni luni.cultura.gov.it
Museo Paolo Cresci per la Storia dell'Emigrazione Italiana www.fondazionepaolocresci.it
Museo Piaggio www.museopiaggio.it
Museo Regionale dell'Emigrazione "Pietro Conti" www.emigrazione.it
Museo Regionale della Ceramica di Deruta www.museoceramicadideruta.it
Nero Norcia www.nero-norcia.it
Opera della Primaziale Pisana opapisa.it
Opera di Santa Maria del Fiore duomo.firenze.it
Orvieto underground www.orvietounderground.it
Palazzi dei Rolli di Genova www.palazzideirolli.it
Palio dei somari www.paliodeisomari.it
Palio dei Terzieri www.paliodeiterzieri.it
Palio della Balestra www.balestrierisansepolcro.it
Palio delle barche www.paliodellebarche.com
Palio di Buti www.paliodibuti.eu
Parco delle Colline Metallifere grossetane parcocollinemetallifere.it
Parco di Pinocchio www.pinocchio.it
Parco Naturale Regionale del Beigua www.parcobeigua.it
Parco Nazionale della Pace (parconazionaledellapace.it)
Parco Nazionale della Pace parconazionaledellapace.it
Parco Nazionale Museo delle Miniere del Monte Amiata www.parcoamiata.com
Patois VdA www.patoisvda.org
Perugiassisi. Marcia della pace e della fraternità www.perugiassisi.org
Piccolo Museo del Diario www.piccolomuseodeldiario.it
Pistoia Blues pistoiaiblues.com
Premio Paganini www.premiopaganini.it
Presepe Vivente Patignano d'Assisi www.presepepetrignano.it
Puccini Museum www.puccinimuseum.org
Regione Autonoma Valle d'Aosta www.regione.vda.it
Regione Liguria www.regione.liguria.it

Regione Toscana www.regione.toscana.it
Regione Umbria www.regione.umbria.it
Resistenza Toscana resistenzatoscana.org
Sagra del sagraantino www.stradadelsagraantino.it
Sagre autentiche sagreautentiche.it
San Francesco www.sanfrancescopatronoditalia.it
Santa Chiara d'Assisi www.assisisantachiara.it
Santa Croce Opera www.santacroceopera.it
Santa Rita da Cascia santaritadacascia.org
Santuario della Guardia Genova www.santuarioguardia.it
Santuario della Spogliazione Assisi www.assisisantuariospogliazione.it
Skyway Monte Bianco www.montebianco.com
Società Dante Alighieri www.dante.global/it
Società Dante Alighieri www.dante.global/it
Teatro Ariston Sanremo aristonsanremo.com
The lands of Giacomo Puccini www.puccinilands.it
Tipicamente Umbria www.tipicamenteumbria.it
Touring Club Italiano www.touringclub.it
Turismo.it www.turismo.it
Umbria Cultura www.umbriacultura.it
Umbria Jazz www.umbriajazz.it/
Umbria Tourism www.umbriatourism.it
UNESCO Italia www.unesco.it
Università per Stranieri di Perugia www.unistrapg.it
Valle d'Aosta Vallée d'Aoste www.lovevda.it
Verrazzano www.verrazzano.com
Vetrina Toscana www.vetrina.toscana.it
Via del Campo 29 Rosso www.viadelcampo29rosso.com/
Via Francigena www.viefrancigene.org
Villa Museo Puccini www.giacomopuccini.it
Ville e Giardini Medicei in Toscana villegiardinimedicei.it
Visit Genoa www.visitgenoa.it
Visit Tuscany www.visituscany.com
Volterra AD1398 volterra1398.it
Wikipedia, l'Enciclopedia libera www.wikipedia.it

Film e documentari

Fratello Sole Sorella Luna, Franco Zeffirelli, 1971
Il naufragio dell'Andrea Doria. La verità tradita, Fabio Toncelli, 2006
La vita è bella, Roberto Benigni, 1997
Le avventure di Pinocchio (serie), Luigi Comencini, 1972
Le otto montagne, Felix Van Groeningen, Charlotte Vandermeersch, 2022
Luca, Enrico Casarosa, 2021

Crediti foto Créditos fotográficos

- Pag 04:** Cartoline Antiche | Fonte: www.pixabay.com/es/photos/cartas-viejas-pluma-fotos-anti-guas-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:** Affissione 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-educa-ci%C3%B3n-283245/
- Pag 27:** Antico certificato di matrimonio | autore: Albertomos | 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-alla-ricerca/

LIGURIA

- Pag 36:** Costa ligure | autore: Josh Hild | Fonte: pexels.com
- Pag 38-39:** Museo Nazionale e Zona archeologica di Luni | Fonte: In Liguria – Agenzia Regionale per la promozione turistica
- Pag 41:** Palazzi dei Rolli | Fonte: In Liguria – Agenzia Regionale per la promozione turistica
- Pag 43:** Corniglia raccolta uva | Fonte: In Liguria – Agenzia Regionale per la promozione turistica
- Pag 45:** Manarola, Cinqueterre | autore: EyeEm | Fonte: www.freepik.com
- Pag 47:** La Lanterna di Genova | Fonte: In Liguria – Agenzia Regionale per la promozione turistica
- Pag 49:** MEI Museo Nazionale dell'Emigrazione Italiana | Fonte: MEI Museo Nazionale dell'Emigrazione Italiana
- Pag 50:** Galata, Museo del Mare_Memorie e Migrazioni_Vicoli di Genova | Fonte: Galata, Museo del Mare
- Pag 55:** Renzo Piano | autore: Columbia GSAPP | Fonte: Wikimedia Commons | CC BY-SA 2.0_creativecommons.org/licenses/by-sa_2.0
- Pag 56:** Casa di Colombo | autore: Tassiano Daniele | Fonte: Wikimedia Commons | CC BY-SA 4.0_creativecommons.org/licenses/by-sa_4.0
- Pag 58:** Viadelcampo29rosso | autore: Giulia Trevisanello | Fonte: Wikimedia Commons | CC BY-SA 4.0_creativecommons.org/licenses/by-sa_4.0
- Pag 60:** Italo Calvino, Oslo, 07-04-1961 | autore: Johan Brun | Fonte: Wikimedia Commons | CC BY-SA 4.0_creativecommons.org/licenses/by-sa_4.0
- Pag 63:** Farinata | Fonte: In Liguria – Agenzia Regionale per la promozione turistica
- Pag 64:** Pesto genovese | autore: rudoelena | Fonte: www.freepik.com
- Pag 66:** Pandaloe genovese | Fonte: In Liguria – Agenzia Regionale per la promozione turistica
- Pag 68: (01)** Festa di San Sebastiano, Dolceacqua | autore: Luana Mauro
- Pag 69: (02)** Carnevaloa, Loano | Fonte: Vecchia Loano APS
- Pag 70: (03)** Corso fiorito | autore: Alessandrodroga80 | Fonte: Wikimedia Commons | CC BY-SA 4.0_

creativecommons.org/licenses/by-sa_4.0

- Pag 71: (04)** Falò di San Giorgio, Portofino | Fonte: In Liguria – Agenzia Regionale per la promozione turistica
- Pag 72: (05)** Sagra del Pesce, Camogli | Fonte: In Liguria – Agenzia Regionale per la promozione turistica
- Pag 73: (06)** Museo dell'Emigrante "Casa Giannini", Favale di Malvaro | Fonte: Wikimedia Commons
- Pag 74: (07)** Festa della bandiera Argentina, Costa d'Oneglia | autore: Giuseppe Cassini | Fonte: Circolo Manuel Belgano, Costa d'Oneglia - Pagina Facebook
- Pag 75: (08)** Torta dei Fieschi, Lavagna | Fonte: www.pxhere.com
- Pag 76: (09)** Valbrevenna | autore: Pareto_Bbruno | Fonte: Wikimedia Commons | CC BY-SA 4.0_creativecommons.org/licenses/by-sa_4.0
- Pag 77: (10)** Festa della transumanza, Santo Stefano d'Aveto | Fonte: In Liguria – Agenzia Regionale per la promozione turistica
- Pag 78: (11)** Giro dei Monti Savonesi storico | Fonte: www.girodeimontisavonesistorico.it
- Pag 79: (12)** Presepe di Manarola | Fonte: In Liguria – Agenzia Regionale per la promozione turistica

UMBRIA

- Pag 82:** Campagna perugina | Fonte: Archivio fotografico del Servizio Comunicazione Istituzionale della Regione Umbria | www.regione.umbria.medialogallery.it
- Pag 84-85:** Spoleto | Fonte: Archivio fotografico del Servizio Comunicazione Istituzionale della Regione Umbria | www.regione.umbria.medialogallery.it
- Pag 87:** Duomo di Orvieto | autore: Sergio_pulp | Fonte: www.freepik.com
- Pag 89:** Lago Trasimeno | Fonte: Archivio fotografico del Servizio Comunicazione Istituzionale della Regione Umbria | www.regione.umbria.medialogallery.it
- Pag 91:** Assisi | Fonte: Archivio fotografico del Servizio Comunicazione Istituzionale della Regione Umbria | www.regione.umbria.medialogallery.it
- Pag 93:** Museo dell'Emigrazione Pietro Conti, Gualdo Tadino | Fonte: Museo dell'Emigrazione Pietro Conti
- Pag 95:** Museo della Canapa, Sant'Anatolia di Narco | Fonte: Archivio fotografico del Servizio Comunicazione Istituzionale della Regione Umbria | www.regione.umbria.medialogallery.it
- Pag 96:** Museo Regionale della Ceramica, Deruta | Fonte: Archivio fotografico del Servizio Comunicazione Istituzionale della Regione Umbria | www.regione.umbria.medialogallery.it
- Pag 97:** Grande Pressa, Terni | Fonte: Wikimedia Commons
- Pag 98-99:** Parco di Colfiorito | autore: Mongolo 1984 | Fonte: Wikimedia Commons | CC BY-SA 4.0_creativecommons.org/licenses/by-sa_4.0
- Pag 101:** Solomeo | Fonte: Umbria Tourism
- Pag 103:** Basilica di Santa Chiara | autore: Mariana Bobadilla
- Pag 105:** Statua di San Benedetto di Norcia | autore: Sailko | Fonte: Wikimedia Commons | CC BY-SA 3.0_creativecommons.org/licenses/by-sa_3.0
- Pag 107:** Torta al testo | Fonte: Archivio fotografico del Servizio Comunicazione Istituzionale della Regione Umbria | www.regione.umbria.medialogallery.it
- Pag 108:** Norcineria | Fonte: Archivio fotografico del Servizio Comunicazione Istituzionale della Regione Umbria | www.regione.umbria.medialogallery.it
- Pag 109:** Umbricelli al tartufo | Fonte: Archivio fotografico del Servizio Comunicazione Istituzionale della Regione Umbria | www.regione.umbria.medialogallery.it
- Pag 110:** Cresciodna di Spoleto | Fonte: Umbria Tourism
- Pag 111:** Panpepato | Fonte: Umbria Tourism
- Pag 112: (01)** Volo della befana | autore: Sebastiano Torlini | Fonte: Visit Ferentillo
- Pag 113: (02)** Carnevale di Avigliano Umbro | Fonte: Umbria Tourism
- Pag 114: (03)** Donazione della Santa Spina | autore: Paolo Ippoliti | Fonte: Proloco Montonese
- Pag 115: (04)** Festa del tulipano, Castiglione al Lago | Fonte: Umbria Tourism

Pag 116: (05) Festa dei Ceri, Gubbio | Fonte: Archivio fotografico del Servizio Comunicazione Istituzionale della Regione Umbria | www.regione.umbria.mediatgallery.it
Pag 117: (06) Infiorata di Spello | Fonte: Umbria Tourism
Pag 118: (07) Umbria Jazz | Fonte: Archivio fotografico del Servizio Comunicazione Istituzionale della Regione Umbria | www.regione.umbria.mediatgallery.it
Pag 119: (08) Palio della brocca, Deruta | Fonte: Umbria Tourism
Pag 120: (09) Fratta800, Umbertide | Fonte: Umbria Tourism
Pag 121: (10) Disfida di San Fortunato, Todi | autore: Carlo Rellini | Fonte: ARCUS TUDER
Pag 122: (11) Frantoi aperti – Raccolta olive | Fonte: Archivio fotografico del Servizio Comunicazione Istituzionale della Regione Umbria | www.regione.umbria.mediatgallery.it
Pag 123: (12) Albero di Natale, Gubbio | Fonte: Comitato Albero di Natale più grande del Mondo APS

VALLE D'AOSTA

Pag 126: Monte Rosa Val d_Ayas | autore: Enrico Romanzi | Fonte: Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta
Pag 129: Teatro Romano, Aosta | autore: claudiodiv | Fonte: www.freepik.com
Pag 130: Rhemes-Notre Dame e Granta Parei | | Fonte: Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta
Pag 131: Turismo attivo inverno_Sci_alpinismo | Fonte: Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta
Pag 133: Blavy | autore: Marco Monticone | Fonte: Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta
Pag 135: Faretta di Fontainemore | Fonte: Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta
Pag 137: Ecomuseo Walser, Gressoney-la-Trinitè | autore: Lydia Favre | Fonte: Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta
Pag 138: Ecomuseo della latteria turnaria, Treby a Donnas | Fonte: Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta
Pag 141: Fondazione Sapegno, Tour dell'Archet di Morgex | Fonte: Fondazione Natalino Sapegno – Centro Studi Storico-Letterari
Pag 143: Monumento Sant'Anselmo d'Aosta | autore: Enrico Romanzi | Fonte: Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta
Pag 144: Museo Manzetti | Fonte: lovevda.it
Pag 145: Castello di Ussel | Fonte: lovevda.it
Pag 147: Prodotti tipici valdostani | autore: Stefano Venturini | Fonte: Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta
Pag 148: Polenta, fontina e spezzatino | autore: Enrico Romanzi | Fonte: Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta
Pag 149: Magazzino Fontina, Valpelline | autore: Enzo Massa Micon | Fonte: Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta
Pag 150: Tegole di Aosta | autore: Osteria da Nando | Fonte: Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta
Pag 151: Micòoula | Fonte: lovevda.it
Pag 152: (01) Fiera Sant'Orso, Aosta | autore: Enrico Romanzi | Fonte: Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta
Pag 153: (02) Carnevale della Coumba Freida | Fonte: Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta
Pag 154: (03) Tour d'Hereraz | Fonte: lovevda.it
Pag 155: (04) Foire della Paquerette, Courmayeur | autore: Gino Canuto | Fonte: Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta
Pag 156: (05) Festa di San Nicola, La Thuille | Fonte: lovevda.it
Pag 157: (06) Festa di San Giovanni, Gressoney-Saint-Jane | Fonte: Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta
Pag 158: (07) Celtica, Val Veny | autore: Moreno Vignolini | Fonte: Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta
Pag 158: (08) Veilà, Cogne | autore: Enrico Romanzi | Fonte: Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta
Pag 161: (09) Désarpa, Valtournenche | Fonte: lovevda.it

Pag 161: (10) Pane nero, Seissole | autore: Enrico Romanzi | Fonte: Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta
Pag 162: (11) Tavola accogliente | Fonte: lovevda.it
Pag 162: (12) Mercatino Natale, Aosta | autore: Enrico Romanzi | Fonte: Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

TOSCANA

Pag 166: Colline Cretesi | Fonte: Archivio Toscana Promozione Turistica
Pag 168: Porta dell'Arco, Volterra | autore: Sailko | Fonte: Wikimedia Commons | CC BY-SA 3.0_creativecommons.org_licenses_by-sa_3.0
Pag 170: Lucca | autore: Tom Van Dyck | Fonte: pexels.com
Pag 173: San Gimignano | autore: aver007 | Fonte: pixabay.com
Pag 175: Panorama Firenze | autore: wirestock | Fonte: freepik.com
Pag 177: Museo Paolo Cresci per la Storia dell'Emigrazione Italiana, Bagnone | Fonte: Fondazione Paolo Cresci
Pag 179: Linea Gotica | Fonte: Ambito Garfagnana e Valle del Serchio
Pag 180: Museo della Ceramica, Montelupo Fiorentino | autore: Enrico Caracciolo
Pag 183: Statua di Dante Alighieri, tramonto Piazza Santa Croce, Firenze | Fonte: Comune di Firenze
Pag 184: Parco di Pinocchio, Pescia – la fata turchina | autore: Mongolo 1984 | Fonte: Wikimedia Commons | CC BY-SA 4.0_creativecommons.org_licenses_by-sa_4.0
Pag 185: Copia Autoritratto Leonardo Da Vinci | Fonte: Biblioteca Da Vinci
Pag 187: Statua Giacomo Puccini, Lucca | autore: R. Giomi
Pag 188: Galileo Galilei | autore: After Justus Susterms | Fonte: Wikimedia Commons | CC BY-SA 4.0_creativecommons.org_licenses_by-sa_4.0
Pag 189: Roberto Benigni e Nicoletta Braschi | autore: Georges Biard | Fonte: Wikimedia Commons | CC BY-SA 3.0_creativecommons.org_licenses_by-sa_3.0
Pag 191: Pappa al pomodoro | autore: Ursula Ferrara
Pag 192: Bistecca alla fiorentina | autore: Di hphoto
Pag 193: Chianti | autore: Giulio Nepi | Fonte: Wikimedia Commons | CC BY-SA 2.0_creativecommons.org_licenses_by-sa_2.0
Pag 194: Castagnaccio | autore: Daniela Mugnai
Pag 196: (01) Cavalcata dei Re Magi, Firenze | autore: brian f b | Fonte: flickr.com
Pag 197: (02) Carnevale di Viareggio_Pianeta terra 2.0_carro di Fabrizio Galli_2023 | Fonte: Archivio Fondazione Carnevale di Viareggio
Pag 198: (03) Palio dei Somari | autore: Stefano Guerrini | Fonte: Wikimedia Commons | CC BY-SA 3.0_creativecommons.org_licenses_by-sa_3.0
Pag 199: (04) Scoppio del carro, Firenze | Fonte: Archivio Toscana Promozione Turistica
Pag 200: (05) Magliolata, Lucignano | Fonte: Archivio Toscana Promozione Turistica
Pag 201: (06) Giostra del Saracino, Arezzo | autore: Federico Tovoli
Pag 202: (07) Festival Puccini_Gran Teatro Giacomo Puccini di Torre del Lago | Fonte: Archivio Fondazione Festival Pucciniano
Pag 203: (08) Palio di Siena | autore: Mirco | Fonte: Wikimedia Commons | CC BY-SA 2.0_creativecommons.org_licenses_by-sa_2.0
Pag 204: (09) Sansepolcro, Palio della Balestra | Fonte: Archivio Toscana Promozione Turistica
Pag 205: (10) L'Eroica, Gaiole in Chianti | autore: Paolo Martelli
Pag 206: (11) Santa Caterina di Roccalbenga | autore: Alienautik | Fonte: Wikimedia Commons | CC BY-SA 3.0_creativecommons.org_licenses_by-sa_3.0
Pag 207: (12) Fiaccolata di Santa Fiora | autore: Marco Nicolai_Comune di Santa Fiora

