natura.gastronomia.arte.spettacoli

Varola

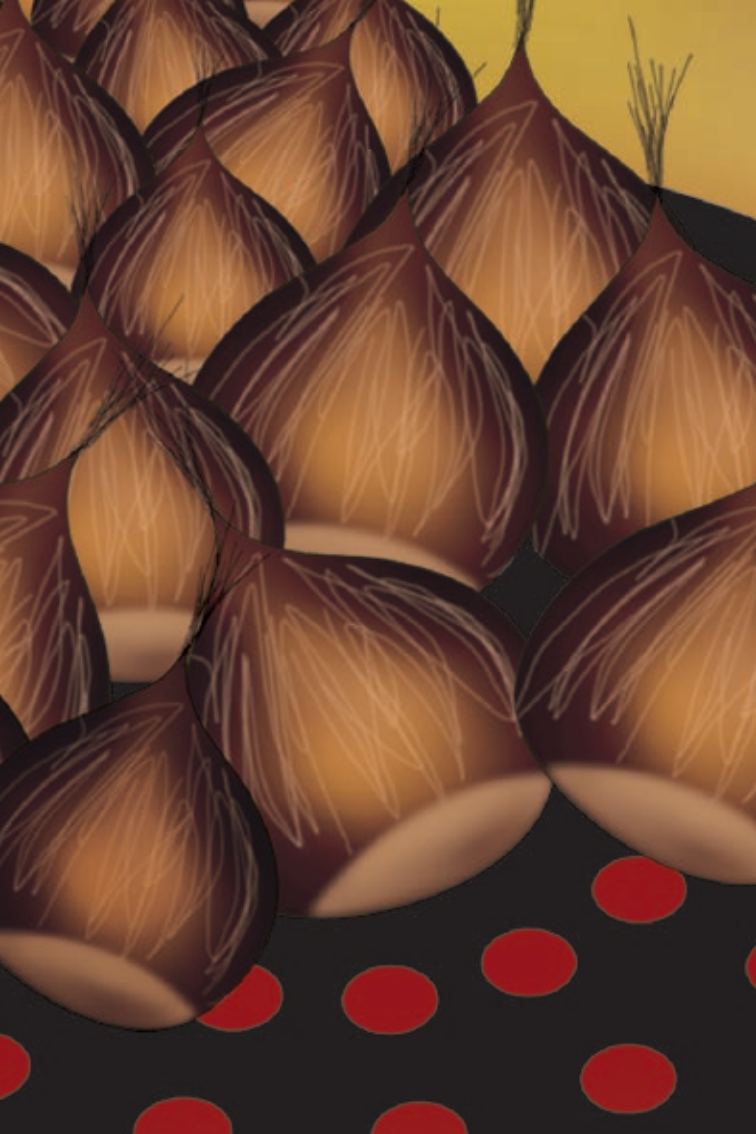
52ª EDIZIONE MELFI 22.23 OTTOBRE 2011

città di melfi

PRO LOCO
FEDERICO II

VULTUREVENTI
Vivi la Tua vacanza in Basilicata

Autunno
2011



Una Città dalla storia antica, dalle tradizioni consolidate, dalla voglia di crescere e di proiettarsi nel futuro. Ma è soprattutto la terra del **Marroncino** e sulla sua castagna la Città di Melfi ha costruito, nel corso di questi ultimi anni, un appuntamento enogastronomico di eccellenza sia per il Vulture sia per la Basilicata.

La 52° edizione della **Varola** rappresenta una vetrina importante per le tipicità del territorio e per le aziende, melfitane e non, che fanno della qualità, nel rispetto delle tradizioni, il valore essenziale delle proprie produzioni.

Un appuntamento atteso, che ogni anno diventa sempre più ricco di fascino e di emozioni.

Con la **Varola** ogni angolo, ogni vicolo, ogni piazza del borgo medievale si trasformano in un punto di incontro di migliaia di turisti alla scoperta delle eccellenze agroalimentari. Suoni, luci, colori, sapori daranno nuova linfa alle vie del centro storico: dalle mostre fotografiche e di pittura ai laboratori di artigianato; dagli spettacoli di musica popolare ai laboratori del gusto; dagli spettacoli di falconeria alla riapertura delle

antiche cantine. Vi attende un viaggio nelle nostre radici, dove il giusto mix tra "turismo, enogastronomia e prodotti tipici" rappresenta la triade di una nuova azione di promozione e marketing territoriale che parte proprio da Melfi, nel cuore del Vulture.

Per questo, a nome dell'Amministrazione comunale, auguro a quanti giungeranno a Melfi di assaporare l'essenza di un'esperienza autentica e significativa.

L'appuntamento è imperdibile.

Livio Valvano

Sindaco di melfi

La Varola

Una tradizione che si rinnova dal 1960

È da un intreccio di colori esaltanti e meraviglie della natura che si intravede nell'alba della storia il primo vagito di un frutto così eccezionale, ben radicato in un fusto, appartenente alla famiglia delle fagacee, con foglie caduche, alterne e ovali, e ben protetto e cullato da ricci verdi e spinosi, e solo in autunno si aprono lasciando cadere da una a tre castagne lucenti, che oltre al gusto eccellente forniscono sali minerali, vitamine, zuccheri, proteine e grassi. L'uomo ha consumato questo frutto da tempo immemorabile.

In Europa ne parlò per primo Senofonte, nel IV sec. a.C., definendo il castagno "l'albero del pane". Il primo forte impulso alla coltivazione vera e propria si ebbe nel medioevo, grazie alla contessa Matilde di Canossa, nella parte settentrionale dello "stivale", e nella parte meridionale dell'Italia, per impegno del conte di Puglia "Guglielmo Braccio di Ferro" (1042-1046) che elesse Melfi capitale dei suoi possedimenti.

La castagna più pregiata è il “marrone”, frutto degli alberi coltivati, su cui ogni riccio ne contiene uno solo. A questo raggruppamento, assieme alla castagna di “Avellino”, alla castagna della “Madonna” in Piemonte, appartiene il nostro “Marroncino di Melfi”. La Pro Loco Federico II celebra questo frutto fin dal 1960, attivando la “Prima Sagra della castagna” con il presidente Pastore.

Tommaso Bufano
Presidente Pro Loco Federico II di Melfi

Il Marroncino di Melfi

Incontro con il frutto prelibato

V

Piazza Umberto I, un tempo Piazza della Corte, è il cuore del borgo medievale e durante la **Varola** diventa punto d'incontro di migliaia di turisti alla scoperta del **Marroncino di Melfi**.
Enormi recipienti bucherellati, le *varole*, dominano la piazza, pronte ad arrostire il frutto prelibato ed offrirlo ai palati raffinati, insieme ad un buon bicchiere di Aglianico del Vulture.

Il programma delle varolate

Sabato 22 ottobre

Ore 18,00
Ore 20,00
Ore 22,00
Ore 24,00

Domenica 23 ottobre

Ore 10,00
Ore 12,00
Ore 17,00
Ore 21,00

I'Aglianico del Vulture

Il cuore nero del Vulcano

Nel **Wine Bar** di **Largo Pagniello,** a due passi dalla Porta Venosina, si rinnova il consueto incontro con il pregiato **Aglianico del Vulture**. Un percorso sensoriale alla scoperta di uno dei tesori enologici italiani, simbolo e vanto della tradizione vitivinicola del Vulture, presente attraverso le aziende più importanti del territorio.

Ticket a persona:

da **2,50 euro** fino ad un max di **4,00 euro** per degustazione di vini di categoria superiore.

(il costo comprende due degustazioni di vini Aglianico del Vulture accompagnate da assaggi di prodotti tipici)

Caratteristiche dell'Aglianico del Vulture

È un vino che si ottiene da uve del vitigno Aglianico, con gradazione alcolica complessiva minima naturale di 12 gradi. Sono ritenuti idonei unicamente i vigneti su terreni collinari di origine vulcanica o comunque di buona costituzione, situati tra i 200 e i 700 metri s.l.m. Le operazioni di vinificazione, compreso l'invecchiamento obbligatorio, vengono effettuate all'interno della zona di produzione e tra la fase di vinificazione e l'invecchiamento trascorre minimo un anno di tempo.

I tesori agroalimentari

Le eccellenze Lucane in mostra

Non solo vino e castagne. La **Varola** è una straordinaria vetrina delle eccellenze agroalimentari di tutta la Basilicata. Dall'olio ai formaggi, dai salumi ai sottoli, dal miele ai prodotti da forno. I comuni lucani ed i produttori di Melfi in due piazze diverse, ma con un unico obiettivo: promuovere l'autenticità, la genuinità e l'altissima qualità dei prodotti di una terra generosa.

Le eccellenze Lucane

Piazza Duomo

Stand dei comuni Lucani

Le eccellenze di Melfi

Piazza D'Addezio

Stand dei produttori locali

Piazza Duomo è la cornice prestigiosa che accoglie i sapori ed i profumi di un piccolo territorio dalle grandi tradizioni agroalimentari.

Tronchetto di Castagna

Ingredienti

500 g di castagne (già cotte e sbucciate)
100 g di mandorle tritate
150 g di cioccolato fondente
2 cucchiai di zucchero
50 g di burro
1 bucchierino di rhum

Procedimento

In una teglia di coccio unire tutti gli ingredienti e mettere il tutto su fuoco a fiamma bassa fino a creare un impasto unico.
Stendere un canovaccio umido sul tavolo e distendere l'impasto di circa 2 cm. Disporre al centro marmellata di albicocche piuttosto consistente con qualche chicco di amarena. Arrotolare il composto, avvolgerlo in carta stagnola e collocarlo in frigo per almeno 12 ore.

Suoni ed eventi

Alla scoperta delle nostre radici

La **Varola** è una grande festa popolare che si snoda in tutte le vie del centro storico, riempiendolo di luci, suoni e colori. A far da cornice alla festa, le piazze e le vie del centro storico si animeranno e ospiteranno mostre di pittura e di artigianato, spettacoli musicali, artisti di strada, gruppi folcloristici provenienti da varie regioni, che si esibiranno in balli tipici dei loro paesi e con musiche popolari.

Programma degli spettacoli

Sabato 22 ottobre

Piazza Umberto I

Ritmitika, gruppo musicale
ore 17,30 - 19,00

Istamanera, gruppo etno-popolare
ore 19,30 - 22,00

Agostino Gerardi, musica folk
ore 22,30 - 24,00

Giovanni Sarni, sax
esibizione nello spazio del Wine Bar di Largo Pagniello
ore 19,00 - 21,00

Piazza Duomo

Colorado Show, gruppo musicale
ore 19,00 - 21,00

Suoni ed eventi
Alla scoperta delle nostre radici

Amarimai, gruppo musica folk
ore 21,00 - 23,00

Notte bianca
con i **Dj Camillo Corona** e **Marco Marmora**
e con il gruppo **Voci in Capitolo**
ore 23,30 - 03,00

Via Ronca Battista
L'Albero, associazione culturale
ore 10,30 - 12,30

Street Magic con Paolo Lepore e il mago Trabuk
ore 18,30 - 21,30

Domenica 23 ottobre

Piazza Umberto I
Rocco Errichetti, fisarmonica
ore 18,30 - 22,00

Piazza Duomo
Musica Folk
ore 10,30 - 12,30

Voci in Capitolo, gruppo musicale
esibizione nello spazio del Wine Bar di Largo Pagniello
ore 19,00 - 21,00

Fisorchestra
ore 18,30 - 22,00

Suoni ed eventi

Alla scoperta delle nostre radici

Spettacoli itineranti nel borgo medievale

Sabato 22 ottobre

Caccabak, l'uomo orchestra
ore 10,30 - 12,30

Domenica 23 ottobre

Amici della musica
ore 10,30 - 13,00

Selva del Gran Sasso, gruppo folk
ore 18,00 - 20,00

Spettacoli di Falconeria e Parco Rapaci

Associazione Falconieri "De Arte Venandi"

Compagnia D'arme "Tempora Medievalis"

Sabato 22 ottobre
ore 18,00

Domenica 23 ottobre
ore 11,00 e ore 17,00

Corso Garibaldi

I Laboratori del gusto

Un viaggio nelle tipicità del Vulture

1

Per i golosi, che non smettono di essere anche curiosi, ritornano, presso gli interni di **Palazzo Donadoni**, i **Laboratori dei Gusto**, dove si abbinano degustazioni guidate alla scoperta delle tipicità del Vulture, organizzati dall'**Associazione Cuochi del Vulture**. Esperti del settore accompagneranno i partecipanti in tutte le fasi di lavorazione dei prodotti.

Laboratori di Gastronomia e Dolci

Palazzo Donadoni

Sabato 22 ottobre

Gastronomia ore 20,00
(*Orecchiette con fave, pomodorino e guanciale di maiale - cofanetto di lattonzolo ripieno con salsa di pecorino di Filiano - pane alle castagne - vino aglianico*)

Dolci ore 18,00 e ore 20,00
(*Mousse di castagna, cartellate, tortine, crema in tambler*)

Domenica 23 ottobre

Gastronomia ore 13,00 e ore 20,00
(*stessa degustazione del sabato*)
Dolci ore 18,00 e ore 20,00
(*stessa degustazione del sabato*)

Ticket a persona: Gastronomia 6 euro - **Dolci** 6 euro
Prenotazioni: Vito Macchia 329 4126535

I Laboratori del gusto

Un viaggio nel buon bere

1

Laboratorio di birra artigianale

Accanto ai birrifici industriali, negli ultimi anni, in Italia sono nati centinaia di micro birrifici artigianali che stanno cambiando il modo di interpretare la birra: non solo bevanda rinfrescante, ma vera alternativa al vino durante i pasti.

Laboratorio di grappa artigianale

L'arte distillatoria italiana vanta una tradizione centenaria. Al tepore degli alambicchi in rame si potranno seguire tutte le fasi della lavorazione della grappa artigianale.

Corso Garibaldi

a cura dell'**Assessorato Politiche Sociali del Comune di Melfi, I.I.S. Righetti di Melfi, Istituto Alberghiero di Melfi**

Sabato 22 ottobre
ore 18,30 Laboratorio

Domenica 23 ottobre
ore 17,30 - 20,30 Degustazione

Laboratorio del vino

Il laboratorio del vino si svolge nella suggestiva bottaia dell'**Azienda Vinicola Carbone**, nel cuore di Melfi, in via Nitti 48.

Sabato 22 ottobre
ore 18,00 - 20,00

Domenica 23 ottobre
ore 11,30 - 18,00 - 20,00

Ticket a persona: 3 euro **Prenotazioni:** 0972 237866

Cantine aperte

Un tuffo inebriante

L'odore del mosto lungo le vie del borgo medievale. Per l'occasione i proprietari delle antiche cantine accompagneranno i tanti visitatori nei loro "scrigni" densi di profumi inebrianti. Una occasione per stare insieme ed apprezzare l'accoglienza e la convivialità della città di Melfi.

Le vie delle cantine aperte

Vico Cavaliere, 76

Via Bagno, 30

Vico S. Dioniso, 10

Via S. Lorenzo

Piazza D'Addezio

Laboratori artigianali

La creatività partecipata

L'iniziativa dei laboratori artistici partecipati riattualizza formule promozionali tradizionali con strumenti e linguaggi nuovi, sperimentando un modello partecipativo che coinvolge attivamente il cittadino turista/visitatore/studente, in funzione delle esigenze del territorio in una logica di destagionalizzazione e delocalizzazione del turismo. I laboratori, nella tradizione degli antichi mestieri, tramandano conoscenze e abilità in diversi settori e sono realizzati da maestri artigiani.

Palazzo Donadoni

Sabato 22 ottobre
ore 9,00 - 13,00 / 16,30 - 19,30

Domenica 23 ottobre
ore 10,30 - 20,30
esposizione lavori

Laboratori

CERAMICA
TESSILE
MODA
PIETRA
ESPRESSIONI E FORME
OGGETTISTICA

Arte nel borgo
Talenti in mostra

Mostra fotografica
Venti fotografie per "Tramonti lucani": una raccolta a cura di **Antonio Locuratolo**, con i riflettori puntati sul lento inesorabile passaggio della civiltà come l'abbiamo conosciuta fino ad oggi. Foto che racchiudono i segni dell'uomo e della terra. Segni in costante evoluzione.

Palazzo Donadoni

Sabato 22 ottobre e **Domenica 23 ottobre**
ore 10,00 - 12,30 / 16,30 - 22,30

Campanile in mostra
Iniziativa organizzata dalla Basilica Cattedrale e dal parroco don Donato Labriola. Nove Artisti in mostra all'interno del suggestivo campanile normanno.

Basilica Cattedrale

Sabato 22 ottobre
ore 10,00 -12,00 / 15,30 -17,30 / 19,00 - 20,30

Domenica 23 ottobre
ore 11,30 - 12,30 / 15,30 -17,30 / 19,00 - 20,30

Mostra di pittura
Piazza Duomo (sala S. Alessandro)

dal 22 al 30 ottobre

Extramurale Porta Tro
Vico Zara
PARCO FEDERICO II
Via S. Croce
Via Normanni
Castello
Via Normanni
Vico Gradelle
Chiesa di S. Teodoro
Largo Laviano
Via Vittorio Emanuele
Chiesa di S. Lucia
Largo Marconi
Via Scesa Castello
Largo S.Teodoro
Via S. Dionisio
Vico Neve
Piazza D'Addezio
Via Vittorio Emanuele
Via S. Lorenzo
Via S. Andrea
Vico Arpa
Piazza Marconi
Piazza Umberto I
Via S. Lorenzo
Via Ronca Battista
Via Spirito Santo
Via Carmine
Via F.Del Zio
Via Nitti
Vico Cavaliere
Piazza Abele Mancini
Via Bagno
Via Ronca Battista
Via Federico II di Svevia
Via F.
Largo Seterini
Largo Pagnielli
Via Capanne
Via S. Sofia
Via Gabriele D'Annunzio
Villa Comunale
Municipio
Piazza P.F.Campanile

informazioni

1. **Pro Loco** 0972 239751
2. **Comune di Melfi**
   0972 251305 - 245 - 272 - 268
3. **Via Bagno**
4. **Viale D'Annunzio**
5. **Porta Venosina**

Punti ristoro

Piazza Marconi
a cura dell'Associazione Cuochi del Vulture per prenotazioni 340 2257430

Piazza Abele Mancini
per prenotazioni 335 5895513 328 0233230

Servizi

Piazzale Stazione, Via Santa Croce
Via Federico II di Svevia,
Via G.B. Guarino, Piazza IV Novembre,
Piazza P.F. Campanile, Largo S. Antonio

- **a** Arte e Artigianato
- **g** Gastronomia
- **w** Wine Bar
- **C** Cantine Aperte
- **S** Spettacoli
- **V** Varolata
- **r** Parco Rapaci
- **l** Laboratori del Gusto

I colori del Vulture

Escursioni per gli amanti della natura

Il monte Vulture con i suoi 1327 metri è il primo baluardo naturale di una regione montuosa per i suoi due terzi. Di grande interesse botanico e faunistico, rappresenta uno spettacolo cromatico molto suggestivo. Ci sono giorni nel Vulture in cui l'orologio è un accessorio superfluo, perchè il tempo trascorre in maniera del tutto particolare. A contatto con una natura cristallina si perde il senso del tempo. Sono giorni in cui la luce ed i suoi cento colori immobilizzano le colline in uno scenario di contagiosa bellezza. Per gli amanti della natura, l'Associazione Escursionisti Parco del Vulture organizza escursioni guidate a piedi. Per informazioni e prenotazioni contattare l'Associazione ai seguenti numeri telefonici:

393 6924130 (Tonino)
333 1947549 (Michele)
338 3729775 (Michele A.)
338 2807071 (Alfredo)

fesr Basilicata 2007 | 2013

PIOT AREA NORD

città di melfi

PRO LOCO FEDERICO II

APT BASILICATA

Fondo europeo di sviluppo regionale

UNIONE EUROPEA

REGIONE BASILICATA

Investiamo sul nostro futuro

PARTNER TECNICO

CANTINA DI VENOSA

info

Comune di Melfi 0972 251305 **Pro Loco** 0972 239751

www.comunemelfi.it **www.prolocomelfi.it**

targetgroup**adv**.it