

GUIDA ALLE RADICI ITALIANE

Un viaggio sulle tracce dei tuoi antenati **VOL. 1**

IT
- - -
EN



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale



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.



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale

Associazione di Promozione Sociale Raíz Italiana

Presidente: Marina Gabrieli

Raíz Italiana Edizioni

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

Ricerche: Marina Gabrieli, Attilio Ardito

Editor: Marina Gabrieli

Responsabile editoriale: Fabio Ancora

Coordinamento tecnico: Attilio Ardito

Coordinamento redazionale: Giorgia Salicandro

Progetto grafico e impaginazione: Mariana Bobadilla, Nadia Spinosa

Traduttore: Robin Ambrosi (Service Scibbolet)



Si ringraziano per la preziosa collaborazione: Regione Puglia, Regione Basilicata, Regione Abruzzo, Regione Emilia-Romagna ed ENIT - Agenzia Nazionale del Turismo.



REGIONE PUGLIA



REGIONE BASILICATA



Si ringraziano nello specifico: Agenzia Regionale del Turismo Puglia promozione, Sezione Internazionalizzazione - Pugliesi nel Mondo, APT - Agenzia di Promozione Territoriale di Basilicata, Commissione regionale lucani nel mondo, Centro dei lucani nel mondo "Nino Calice", Dipartimento Cultura, Turismo e Paesaggio della Regione Abruzzo, CRAM - Consiglio Regionale Abruzzesi nel Mondo, Direzione Generale Economia della Conoscenza, del lavoro e dell'impresa della Regione Emilia-Romagna, Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo.

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.

©2019 Raíz Italiana Edizioni

Guagnano (Lecce)

www.raizitaliana.it

Codice ISBN: 978-88-944704-4-4

Stampa e legatura: Congedo Editrice srl, Zona industriale - Lecce (LE)

Finito di stampare nel mese di settembre 2019

Edizione bilingue: Italiano - Inglese

GUIDA ALLE RADICI ITALIANE

Un viaggio sulle tracce dei tuoi antenati

*Guide to Italian roots
A journey on the tracks of your ancestors*

SCOPRIRE LE PROPRIE RADICI, VIVERE L'ITALIA

Discover your roots and experience Italy

Questa guida è stata realizzata grazie al sostegno della Direzione Generale per gli Italiani all'Estero del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale (www.esteri.it). 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 luoghi di accoglienza e di scoperta. Questo è un tema di cui attualmente si parla molto in Italia e che coinvolge, oltre alle istituzioni locali e nazionali, anche enti privati tra cui operatori turistici e associazioni.

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. Partiremo da quattro regioni: Puglia, Basilicata, Abruzzo, ed Emilia-Romagna, scelte tra quelle che sono state particolarmente coinvolte nel fenomeno dell'emigrazione e che oggi si sono attivate per fare di questo una risorsa in termini di promozione del territorio. Con la prospettiva di dare seguito al progetto, producendo una collana all'interno della quale saranno incluse altre regioni.

This guidebook has been written thanks to the support of the Head Office for Italians Abroad of the Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation (www.esteri.it). Italy has the moral duty to recover the history of its citizens around the world. At the same time, such 'voyages to the roots' can give new life to all the small towns which were once points of departure, and which today can become places of homecoming and discovery. This is a very popular topic in Italy today, which also involves, in addition to the local and national institutions, private bodies, including tour operators and associations.

This guide aims not only to tell an important part of history, because this history belongs to all of you who live on the other side of the ocean or the Alps, but also to remind everyone about migrant Italy, which today has the advantage and privilege of having large communities throughout the world that love and promote their home country because they feel a part of it.

We will start with four regions: Apulia, Basilicata, Abruzzo and Emilia-Romagna. They were chosen from those that were particularly affected by the phenomenon of emigration and that are particularly active in transforming this situation into a resource to promote their territories. The long-term goal is to follow up this initial project, with a series of guides that will include other regions.

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

- **Un calendario di 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**.

A GUIDE TO READERS

In this volume you will find:

1. An introductory section with some **facts about the history of Italian emigration** and **useful information** for researching your family tree and places connected to your family history.

2. Chapters dedicated to the **regions** that will let you get to the heart of your itinerary with:

- a general section with the **main characteristics of the territory**, a sketch of its history and all those aspects that make the region famous in Italy and in the world.

- **The places connected to migrants' memory** and the collective memory, like museums, monuments and landmarks, which focus on 19th- and 20th-century history. They will allow you to get to know the background of your ancestors' stories and to re-experience some of the moments that determined their lives and, consequently, your own.

- **The places connected to the people** that made the name of your region famous in the world, people that you might have heard your family talking about, perhaps with a hint of pride.

- **The dishes** that will recall your family flavours, the most genuine and sweetest memories of your childhood. Every dish has its own history: we recommend asking the restaurateurs or your relatives to tell you more about those pieces of culinary history.

- **A calendar of religious and lay festivals**, including processions, light shows, bands and fireworks. To this very day every single town, even the smallest, has its own traditional ceremonies, but some of these have taken on a new meaning, adapting themselves to contemporary times.

- A blank page in which you can trace **the itinerary to your roots**.

OVERVIEW

5.114.469

REGISTERED IN AIRE

Registry of Italian Resident Abroad, 2018

60-80

MILLION

people know that they have Italian origins due to their surname and due to family stories

30 **MILLION**

people have emigrated since 1861



On the tracks of your

PUBLIC SOURCES

Civil Status Records, Registry Offices, Parish Registers, State Archives, Conscription Lists, Embarkation Cards, etc.

ANCESTORS

PRIVATE SOURCES

Personal memories, oral stories handed down, family archives, photographs, etc.

REGIONS INVOLVED



Apulia



Basilicata



Abruzzo



Emilia-Romagna

CRITERIA USED

PLACES
OF THE MIGRANT
MEMORY

DISHES
OF YOUR FAMILY
MEMORIES



PERSONALITIES
WHO HAVE MADE THE REGION FAMOUS IN
THE WORLD

CALENDAR
OF FEASTS AND
TRADITIONS

PREFAZIONI

Prefaces

Questa Guida del turismo delle radici si rivolge a un pubblico che non è interessato a visitare l'Italia soltanto per conoscere le sue bellezze, tra cui i 55 siti dichiarati dall'UNESCO patrimonio dell'Umanità e le nove tradizioni che fanno parte del patrimonio immateriale dell'Umanità.

Si rivolge ad un pubblico diverso, costituito dalle nuove generazioni dei circa 5 milioni di italiani all'estero e dai circa 80 milioni di italo-discendenti che vivono nel mondo. Tale pubblico rappresenta per l'Italia un patrimonio eccezionale, di cui siamo giustamente orgogliosi e a cui vogliamo offrire la possibilità di scoprire i luoghi delle radici e della propria storia familiare.

I "turisti delle radici" sono infatti turisti molto particolari. Si recano al paese d'origine con l'intento di conoscere il territorio di appartenenza dei loro antenati, la sua cultura e le sue tradizioni, e di stringere una connessione con esso con lo scopo preciso di sentirsi a casa loro. Questo rito di passaggio e di trasformazione culturale li pone a confrontarsi con sentimenti complessi relativi alla propria identità di provenienza, in una sorta di percorso a ritroso di riconnessione emotiva con i loro progenitori che, lasciando l'Italia, hanno spesso garantito loro un futuro migliore. Con l'esperienza del viaggio delle origini i "turisti delle radici" acquisiscono il tassello mancante del loro DNA spirituale, un bene che porteranno sempre dentro se stessi e che condivideranno una volta rientrati nei Paesi di provenienza con i loro figli

This guide to roots tourism is aimed for a public that is not solely interested in visiting Italy for its beauties, such as its 55 UNESCO World Heritage Sites and the nine traditions that have been declared part of humanity's Intangible Cultural Heritage.

It is aimed to a different kind of public, made up of the new generations of about 5 million Italians abroad and about 80 million Italian descendants that live across the globe. This public represents an exceptional wealth for Italy, of which we are rightly proud and to which we want to offer the possibility of discovering the places of their roots and their own family history.

"Roots tourists" are in fact quite unique. They travel to their country of origin wanting to find out about the territory of their ancestors, its culture and its traditions and to make a connection with the place in order to feel at home. This rite of passage and cultural transformation makes them face up to complex feelings about their original identity, in a sort of backwards journey to find an emotional connection with their forebears who, in leaving Italy, often guaranteed them a better future. With the experience of the journey to their origins, "roots tourists" acquire the missing link in their spiritual DNA, a gift that they will carry inside them forever and that they will share with the children and relations once

e congiunti, rafforzando il loro legame con l'Italia.

Siamo grati all'associazione RAÍZ ITALIANA per aver dedicato attenzione e passione alla redazione di questa guida al turismo delle radici, che suggerisce itinerari sentimentali alla scoperta delle tradizioni storiche, culturali, sociali ed enogastronomiche di quattro regioni da cui sono partiti in passato significativi gruppi di Italiani. Abruzzo, Basilicata, Emilia-Romagna e Puglia costituiscono un primo gruppo di questa avventura che auspichiamo poter estendere a tutte le regioni e province autonome italiane.

Min. Plen. Luigi Maria Vignali
Direttore Generale per gli Italiani all'Estero
Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

they go home, thus strengthening their ties to Italy.

We are grateful to the RAÍZ ITALIANA association for having dedicated their care and passion to compiling this guide to roots tourism, which contains sentimental itineraries to discover historical, cultural, social and gourmet traditions of four regions from which large numbers of Italians left. Abruzzo, Basilicata, Emilia Romagna and Puglia are the first regions that embark on this adventure, which we hope to be able to extend to all the Italian regions and autonomous provinces.

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

Il turismo è una consuetudine sociale in grado di mettere in relazione persone anche molto lontane, ma per coloro che si sono dovuti allontanare da casa per motivi familiari o di lavoro, diventa un'emozione che va oltre il viaggio stesso, un ritorno alle radici della propria cultura e del proprio essere.

Questo legame imprescindibile con le proprie origini è una vera motivazione di vacanza, un valore smisurato per il turismo del nostro Paese. La scelta di tornare per visitare parenti ed amici, infatti, ogni anno muove ben 10 milioni di viaggiatori dall'estero verso l'Italia, dove consumano 63,5 milioni di pernottamenti spendendo 4,1 miliardi di euro (fonte: Ufficio Studi ENIT su dati Banca d'Italia 2018).

E se si guarda agli ultimi venti anni, il numero dei turisti dall'estero in Italia per visitare parenti e amici è raddoppiato, partendo dai circa 5,8 milioni nel 1997 (+72,5% 2018/1997).

Ma è aumentata anche la numerosità

Tourism is a social custom that brings together people from very different backgrounds. But for those who had to leave their home for family or work reasons, it becomes an emotion that goes beyond the actual journey: a return to the roots of one's culture and one's being.

This inescapable link to one's origins is a true motivation for a holiday and an enormous value for Italy's tourism. The desire to come back to visit relatives and friends is the reason that drives 10 million people from abroad to travel to Italy and accounts for 63.5 million overnight stays, spending 4.1 billion euros (source: ENIT Studies Office on Bank of Italy data 2018).

Looking over the last twenty years the number of tourists that have come to Italy from abroad to visit parents and friends has doubled from about 5.8 million in 1997 (+72.5% 2018/1997).

The length of time these tourists stay in our large and small destinations has also

dei soggiorni di questi turisti nelle nostre grandi e piccole destinazioni (+51% il numero delle notti trascorse dai turisti delle radici dal 1997), portando sempre più economia ai territori (+65,4% la spesa 2018 sul 2000).

È per il suo valore sociale ed economico che il turismo di ritorno, delle origini e delle radici, rientra a pieno titolo nella valorizzazione dell'offerta turistica italiana verso i mercati esteri, nella promozione dell'Italia e dei suoi valori di lifestyle, proprio orientata ai mercati che rappresentano per il Belpaese il target della crescita a valore per il settore.

Anche per il prossimo triennio, rinnoviamo dunque l'impegno di ENIT nel promuovere l'Italia che è radice e origine per i tanti turisti americani e non solo che ogni anno ci scelgono per rivivere le emozioni che il nostro Paese sa restituire da lontano e ancor più da vicino.

Giovanni Bastianelli
Direttore Esecutivo
ENIT - Agenzia Nazionale del Turismo

increased (+51% in the number of nights spent by tourists looking for their roots since 1997), with a considerable contribution to the economy of these territories (+65.4% in 2018 compared to 2000).

The social and economic value of this type of tourism, which returns to its origins and roots, has made it, with full rights, part of the Italian tourism offer being promoted in foreign markets, in promoting Italy and its lifestyle values. This effort is being focused on those markets that represent for our country the target for growth in value for the sector.

We have therefore decided to renew ENIT's commitment in promoting Italy for the next three years. Our country represents the roots and origins for many American tourists, and not only, who every year choose to experience the emotions that our country is able to give from afar and much more so up close.

Giovanni Bastianelli
Executive Director
ENIT - National Tourist Board



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 fosse 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 che aiuta i discendenti italiani residenti all'estero a connettersi con le proprie origini, attraverso la ricerca storico-familiare e l'organizzazione di viaggi alla scoperta dei luoghi da cui provenivano gli antenati. 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

The history of one's ancestors, the places they lived in, the events that changed their fortunes and those that shape daily life are all transmitted through time from parents to children, who in turn pass them onto their children, as an unwritten heritage, which eventually takes root in our very history. This is why we believe that everyone has the right to know their own past.

Raíz Italiana is an association that helps the descendants of Italian residents living abroad to connect with their origins, through historical and genealogical research as well as with organised trips, designed to discover the places where their ancestors came from. This idea came about from years of research and of living abroad, among the Italian communities of South and North America. We, as Raíz Italiana, have decided to establish our own roots in Italy, while continuing to travel in a certain sense with all those who ask us for our help and to write a new history of these territories together, so that the cities and towns their ancestors left no longer seem obscured by a veil of nostalgia, but are reinterpreted as places where they can return to and where they can settle.

storia e nelle tradizioni, raccontandole con il linguaggio dell'innovazione. Grazie a una rete di ricercatori, guide e operatori turistici, organizziamo itinerari su misura in tutte le regioni d'Italia.

Si parte dalla ricerca preventiva dei documenti che consente di individuare esattamente il luogo d'origine della famiglia, la casa dell'antenato e, se i dati lo permettono, anche di rintracciare i parenti residenti in Italia. Successivamente, si organizza l'esperienza di viaggio che può durare una giornata, e comprendere l'itinerario nel paese d'origine con la visita dei luoghi legati alla storia familiare, o più giorni, e includere una serie di attività finalizzate alla conoscenza della cultura d'origine. Se sei alla ricerca delle tue radici e vuoi organizzare il tuo viaggio in Italia, consulta il nostro sito www.raizitaliana.it.

Raiz Italiana offers travellers a voyage to the roots, an immersive and innovative experience in history and traditions. Thanks to a network of researchers, guides and tour operators, we organise tailored tours in all the Italian regions. The trips begin with an extensive research of the documents that allow us to identify the original land of the traveller's family, the house of their ancestors, and, if there is sufficient information, even to locate current relatives living in Italy. Subsequently, a travel experience is organised that can last a day, including a trip to the town of origin and a visit to the places connected to the traveller's family history, or several days, including a series of activities aimed at providing knowledge of the traveller's culture of origin.

If you are looking for your roots and want to organize your trip to Italy, please visit our website www.raizitaliana.it.

Raiz Italiana è nata grazie a "PIN – Pugliesi Innovativi", un bando a sportello che, per mezzo dei fondi strutturali europei, finanzia le idee innovative dei pugliesi under trentacinque. È un'iniziativa promossa dalle Politiche Giovanili della Regione Puglia e ARTI e finanziata con risorse del FSE – PON Puglia 2014/2020 Azione 8.4 e del Fondo per lo Sviluppo e la Coesione. Cfr. www.pingiovani.regione.puglia.it.

Raiz Italiana began thanks to "PIN – Innovative Apulians", a call for tender that, with European structural funds, finances innovative ideas by Apulians under thirty-five-years-old. It's an initiative promoted by the Youth Policies of the Apulia Region and the Regional Agency for Technology and Innovation and financed with resources of the European Social Fund – PON Puglia 2014/2020 Action 8.4 and the Fund for Development and Cohesion. Cf. www.pingiovani.regione.puglia.it.





01

02

03

04

INDICE *Contents*

L'emigrazione italiana in pillole Italian migration in brief	19
Le ricerche genealogiche: istruzioni per l'uso Genealogic research: user information	25
I luoghi della storia familiare The places of family history	30

PUGLIA 32

Tradizioni antiche, ritmo contemporaneo Ancient traditions, contemporary rhythm	33
La ricerca delle tue radici in Puglia Research your roots in Apulia	36
Informazioni utili Useful information	38
Consulta la mappa Consult the map	39
Memorie migranti: I minatori e gli altri Migrant memories: miners and more	40
Tra artisti e santi Among artists and saints	46
Le orecchiette e altri ricordi a tavola "Orecchiette" and other memories at the table	52
Madonne e tarante: le feste pugliesi Madonnas and "tarante": Apulian festivals	58

BASILICATA 70

La terra dei Sassi e del riscatto The land of "Sassi" and redemption	71
La ricerca delle tue radici in Basilicata Research your roots in Basilicata	74
Informazioni utili Useful information	76
Consulta la mappa Consult the map	77
«Briganti o emigranti»: i luoghi della memoria «Brigands or migrants»: the places of memory	78
Vite da museo: lucani straordinari Hall of fame: extraordinary lucanians	86
«Chi mangia da solo si strozza» «Whoever eats alone chokes»	92
Feste e tradizioni dal fascino ancestrale Festivals and traditions of ancestral charm	98

ABRUZZO 100

Un polmone verde «forte e gentile» A green, «strong and gentle» lung	101
La ricerca delle tue radici in Abruzzo Research your roots in Abruzzo	114
Informazioni utili Useful information	116
Consulta la mappa Consult the map	117
Partenze e transumanze Departures and transhumances	118
Un cuore antico che batte in tutto il mondo An ancient heart that beats across the world	124
Nel piatto l'abbraccio di terra e mare On the table land and sea embrace	130
Il richiamo arcaico delle feste The archaic lure of the feasts	136

EMILIA-ROMAGNA 148

Trama e ordito della cultura italiana The warp and weft of Italian culture	149
La ricerca delle tue radici in Emilia-Romagna Research your roots in Emilia-Romagna	152
Informazioni utili Useful information	156
Consulta la mappa Consult the map	157
Echi di resistenza Echoes of resistance	158
«Va pensiero». Voci e volti dell'Emilia-Romagna «Va pensiero». Voices and faces of Emilia-Romagna	164
La "Food Valley italiana" The "Italian Food Valley"	172
Girovaghi di oggi tra feste senza tempo Contemporary wanderers through timeless feasts	178

L'EMIGRAZIONE ITALIANA IN PILLOLE

Italian migration in brief



Che tu faccia parte dei 5.114.469 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 raccontare 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, 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 inizio in seguito all'Unità d'Italia. Il Paese era ancora segnato dagli avvenimenti politici e, soprattutto, fortemente disgregato, con alti tassi di mortalità,

Whether you are one of the 5,114,469 people who, according to the latest AIRE data (Register of Italian Residents Abroad), reside outside of Italy and have an Italian passport, or are part of the enormous community of 60-80 million people who know they have Italian roots, due to their surnames and their family stories, but who don't have much information on their origins, you should know that the following is taken from a page of history that affects you, because it was also written by your ancestors.

Migration flows from Italy have always existed: the mobility of Italian workers has been documented since the Middle Ages. We can find a small Italian presence in many places and at different times in the world, and it is partly due to colonialism and to other historical events. Without mentioning the artists, musicians and literati who through their genius contributed to the illustriousness of the European courts.

However, the period that includes the great diaspora, in which your ancestors were probably involved, took place more or less between the time of the Italian unification in 1861 and the 1970s. In little more than a century, Italy witnessed the departure of around 30 million people.

The so-called period of **mass emigration**, when about 14 million people left, started after the Italian unification. The country was still marked by the political events associated with unification, and most of all,

delinquenza e analfabetismo che non lasciavano scampo, soprattutto ai contadini che nell'emigrazione videro l'unica via per salvarsi.

Inizialmente i primi viaggi furono quelli che partivano dal Nord Italia; dal 1880 vi si aggiunsero le regioni meridionali, che diedero vita a flussi di dimensioni considerevoli. In Basilicata in particolare, oltre ad altre aree del Sud, si assisteva al fenomeno del brigantaggio, una rivolta popolare antisabauda contraria all'Unità d'Italia che portò a episodi di banditismo armato e organizzato. Come diceva Francesco Saverio Nitti, un importante politico e intellettuale di quegli anni, non c'era alternativa: «o brigante o emigrante». In questi anni l'emigrazione era in prevalenza maschile, costituita da giovani braccianti, contadini o proprietari terrieri caduti in miseria. Per quanto riguarda l'Abruzzo, invece, il sistema entrò in crisi quando, alla fine del secolo, si verificò il crollo della vendita della lana e dei prodotti agricoli; inoltre tra i primi a partire vi furono i cittadini più benestanti e gli esponenti della chiesa locale che, dopo l'Unità d'Italia, videro confiscati i propri beni e i loro patrimoni impoveriti. In Emilia-Romagna e in Puglia, invece, i flussi migratori verso l'estero in questo periodo non furono così consistenti come in altre regioni.

Sebbene si creda che i Paesi di destinazione furono solo quelli oltreoceano, inizialmente il Sud America con l'Argentina e il Brasile e, successivamente, il Nord America, non mancarono anche i flussi verso il Nord Europa, in particolare in Francia.

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 comunità sparse per il mondo si condivideva un forte sentimento nazionale. E subito dopo i flussi ripresero in maniera consistente interessando principalmente il Nord Europa

it was strongly affected by high levels of mortality, crime and illiteracy, which left no way out, especially for farmers, who saw in emigration their only means of salvation. Initially, the first departures began in the northern part of Italy. As of 1880 people from the southern regions joined them, giving rise to a flow of significant dimensions. In Basilicata in particular, as well as in other southern areas, there was a significant level of brigandage, a popular revolt against the monarchs, the Savoy family, and against Italian unification, leading to episodes of armed and organised banditry. As Francesco Saverio Nitti, an important political and intellectual figure of the time said, there was no alternative: you were «either a brigand or an emigrant». In those years, migration flows consisted mainly of men: young labourers, farmers or landowners who had fallen into disgrace. As far as Abruzzo goes, the system entered into crisis when, at the end of the century, sales of wool and agricultural products collapsed; among the first to depart were also the wealthier citizens and the representatives of the local church, who, after the unification of Italy, saw their properties confiscated and their assets devalued. In Emilia-Romagna and in Apulia, on the other hand, migration flows were not so substantial as in other regions. Although it is commonly believed that the countries of destination in that period lay exclusively across the ocean, initially South America with Argentina and Brazil, and subsequently North America, there was also a substantial number of migrants who headed towards Northern Europe, particularly to France.

The First World War saw a decline in migration flows for a variety of reasons, including the recall to the front of many Italians living abroad, where they were sent together with their sons. They went, because these Italian communities, scattered across the globe, shared a strong sense of national feeling. Subsequently the flows

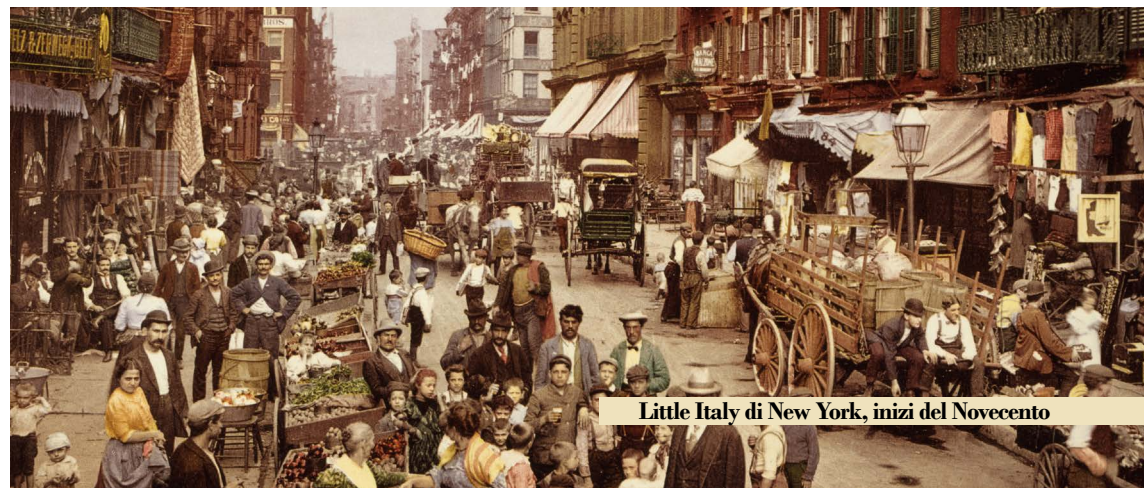
e il Sud America, poiché nel Nord America furono introdotte a quel tempo delle leggi restrittive contro l'immigrazione e, successivamente, si subì la crisi del 1929.

Un altro cambiamento di questo periodo fu una maggiore presenza femminile, quindi di famiglie che decidevano di emigrare oppure 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 ricevettero più notizie dai propri mariti che finivano per intraprendere un nuovo progetto di vita nel Paese di arrivo. Nel ventennio della dittatura fascista (1922-1943) l'emigrazione subì un arresto sia a causa delle restrizioni del regime che delle politiche nazionaliste e colonialiste, che indussero molti a recarsi nel continente africano, anche se sarebbero stati tutti flussi di ritorno. L'emigrazione d'oltreoceano o d'oltralpe coinvolse soprattutto gli oppositori politici. Questa tipologia di partenze interessò particolarmente l'Emilia-Romagna. 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 crisi alimentare dovuta a un rincaro vertiginoso dei prezzi per i beni di prima necessità che aveva costretto le istituzioni a razionare gli alimenti. Il Paese

began again in consistent numbers, mainly for Northern Europe and South America, because restrictive immigration laws were introduced in North America, followed by the crisis of 1929.

Another change during that period was the increased presence of women, either as part of families that decided to emigrate or single women who went abroad to meet their betrothed (this was how so-called "proxy weddings" occurred). Many of the so-called "white widows" were women who stayed at home and in some cases heard nothing more of their husbands, who began new lives in the new country. During the two decades of the fascist dictatorship (1922-1943) emigration came to a halt, due to the restrictions of the regime and its colonialist and nationalist policies. These induced many to move to the African continent, although they were to later return. Migration overseas or across the Alps involved primarily the regime's political opponents. This kind of departure affected Emilia-Romagna in particular.

The Second World War brought Italy to its knees once again. The country found itself in the same situation that it had experienced after the unification, devastated by wartime conflicts and by the food crisis, suffering from a dizzying rise in prices of first necessity goods and consequently forced to ration food. The country attempt-



Little Italy di New York, inizi del Novecento

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 un 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 tanto discussa Cassa del Mezzogiorno, varata nel 1950, con la quale si proponeva di finanziare un vasto piano di opere pubbliche. Tale iniziativa fu soggetta ad alcuni errori che non portarono agli effetti sperati. L'agricoltura era ancora la principale attività economica del Sud Italia e il sistema latifondista mantenne la popolazione in una condizione di grandi disparità sociali ed economiche, limitando la possibilità di sviluppo della classe contadina, che sia in Puglia che in Basilicata attuò una serie di rivolte: ricordiamo ad esempio le famose lotte contadine in Terra d'Arneo, nel Salento. 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 partiva per spirito di avventura, che portava i giovani italiani a voler scoprire il "Nuovo Mondo". Gli anni del secondo dopoguerra videro coinvolte tutte le regioni di cui si parla in questa

ed to get back on its feet thanks to the American aid of the Marshall Plan, but, as had already happened before, this development was characterised by an unbalance between the North, which recovered quickly, and the South, which found itself even further behind due to various factors, including inadequate policies. Among these we should recall the much-discussed Cassa del Mezzogiorno (Fund for the South). Launched in 1950, this fund was intended to finance a vast plan of public works. It was burdened from the start with mistakes that frustrated its goals. Agriculture was still the main economic activity of Southern Italy and the landowner system maintained the population in a state of social and economic disparity, limiting the possibilities of development for farmers, who staged a series of revolts both in Apulia and in Basilicata: among these, for example, there were the famous peasant struggles in Terra d'Arneo, in the Salento area. Among those who left there were also war veterans who had returned home, after having "served the fatherland", expecting to find jobs that the Italian State was not able to provide. There were even some who left because they were driven by their spirit of adventure, the same spirit that drove young Italians to discover the "New World".

The years after the Second World War saw the involvement of all the regions discussed

guida, e le destinazioni che interessarono maggiormente il fenomeno migratorio furono per un terzo dei flussi quelle del Nord Europa. Gli accordi bilaterali stipulati nella nascente Europa Unita portarono molti italiani ad emigrare principalmente in Francia, in Inghilterra, in Germania, in Svizzera e in Belgio, dove si consumò il famigerato incendio della miniera di Marcinelle che fece 136 vittime, di cui 60 abruzzesi, 22 pugliesi e 5 emiliano-romagnoli. I flussi d'oltreoceano interessarono anche nuove destinazioni tra cui il Canada, il Venezuela, l'Australia e in minima parte anche il Sud Africa.

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.

in this guide and for a third of the migration flows the most attractive destination was Northern Europe. The bilateral agreements signed in an emerging Europe led many Italians to migrate to France, Great Britain, Germany, Switzerland and Belgium, where the infamous fire at the Marsinelle mine took place, killing 136 miners, including 60 from Abruzzi, 22 Apulians and 5 from Emilia-Romagna.

The overseas flows, on the other hand, also introduced new destinations, such as Canada, Venezuela, Australia, and to a lesser extent South Africa.

Even today the migration flows have not stopped, but that is another story. It would be truly impossible to speak in detail of all the Italian migrations and the events of the many beautiful Italian communities throughout the world, which, regardless of their new home, always carry their land of origin in their hearts. To learn more about the Italian migratory phenomenon, we recommend consulting the *Rapporto Italiani nel Mondo*, an annual magazine produced by the Fondazione Migrantes (www.migrantesonline.it), which provides an all-embracing portrait of the migratory phenomenon of the past and the present. We also recommend the excellent *Dizionario Enciclopedico delle Migrazioni Italiane nel Mondo* (Società Editrice Romana, 2014) where we found some of the information contained in this section.

AMÉRICA

AGENZIA GENERALE DELLA REPUBBLICA ARGENTINA

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

PASSAGGI INTERAMENTE GRATIS SINO A TUTTE LE COLONIE

A. F. REYNAUD, DIRETTORE GENERALE

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

Buenos Ayres, città di 200.000 abitanti, Capitale della Repubblica Argentina, è la città dell'America che più offre delle risorse ai lavoratori desiderosi di stabilire codi e fermarsi nell'avvenire.

Il suo clima è identico a quello dell'Italia centrale; l'inverno è assai dolce, ed in prova di ciò non cede mai neve.

Posta sul bel fiume "Rio della Plata" Buenos Ayres è circondata da foreste di abete e pinoli; il mare è sano, Sanito, Sano, Sano. Pesca, Cacciata, ecc. ecc. Questo Colosso in gran parte sono propoli e fucine da italiani che aumentano di giorno in giorno sia in popolazione che in commercio.

SALARIJ GIORNALIERI
NON COMPRESO VITTO ED ALLOGGIO

PER GIORNO
12 e 13 FRANCHI
10 e 11

LE RICERCHE GENEALOGICHE: ISTRUZIONI PER L'USO

*Genealogic research: user
information*

La **genealogia**, disciplina che studia i rapporti di parentela tra gli individui, sarà uno strumento necessario alla 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 con-

Genealogy, the study of the relations of kinship among individuals, will be a necessary instrument to reconstruct your family history. Through the documents that you will find, you can discover the places where your ancestors lived, and even many interesting information about their lives, the jobs they did, their level of schooling and a great deal of other information that will help you to reconstruct the puzzle of your past. Generally, research begins from geographical information, time period and family relations (parentage, sibling status, and marriage), and then proceeds back in time. You will have to arm yourself with a lot of patience though, because sometimes this kind of investigation can be quite long and difficult, especially for those living in non-Italian speaking countries.

There are generally two kinds of essential **sources**: **private** ones – such as personal memories, the traditional stories passed down orally from generation to generation, and the family archives including documents, letters and photographs – and **public** ones, also called "serial" sources, contained in various state, regional, provincial, town and ecclesiastic archives. As far as these latter are concerned, it will be very useful for you to consult the archives that you find listed here:

Civil Status Records: it represents the most useful source for genealogical research and contains the record of births, marriages, deaths and citizenships of the

tiene i registri di nascita, matrimonio, morte e cittadinanza della popolazione italiana. Una copia di questi registri è depositata anche presso gli archivi di stato provinciali divisi in base al periodo storico a cui risalgono: lo Stato Civile 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

Italian population. A copy of these records is also kept in the provincial State Archives, which are divided on the basis of the historical period they refer to: the Napoleonic Civil State (SCN) from 1806 to 1815, the Civil State of the Restoration (SCR) from 1815 to 1865 and the Italian Civil State (SCI), established in all Italian municipalities from January 1866 to the present day.

The General Registry Office ("Anagrafe"): also called the 'population registry', it has the responsibility of registering by name the entire population residing in a township. The modern registry was instituted on 31 December 1864, on the basis of the first census of the population in 1861. In 1871 the obligation to keep a record of the population was passed into law. In these offices, documents can be found such as the Historical Status of the Family, which is to say the list of the members of a given family at a precise historic moment, their places of residence and their relocations, their immigrations and emigrations. The telephone numbers and the e-mail contacts for the Italian city halls are given on the website www.comuniverso.it or on the website www.comuni-italiani.it.

The parish records can be a precious source of information for those looking for documents that date back to the period before 1866, when it was not yet common practice to record the marital and personal status in all the Italian territories. The parish priests, in fact, from the second half of the 16th century (and in some cases even earlier), were holders of the records for baptisms, marriages, deaths and other situations. Even today they are responsible for the preservation of local parochial records, which are among the most important documents for reconstructing old family histories. Above all, you will find the parish in your ancestor's city of residence very useful, but it is important to keep in mind that in some cas-

parrocchiali più antichi sono stati concentrati presso l'Archivio Storico Diocesano o presso le parrocchie maggiori. Recapiti ed altre informazioni sulle parrocchie italiane sono reperibili sul sito della Conferenza Episcopale Italiana, www.chiesacattolica.it, e sul motore di ricerca www.parrocchie.it. Informazioni e descrizioni degli archivi storici parrocchiali possono essere consultate su BeWeB (beweb.chiesacattolica.it).

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

es the oldest parish records are located in the Diocesan Historical Archive or in the larger parishes. Contacts and other information on the Italian parishes are available on the website of the "Conferenza Episcopale Italiana" (Italian Episcopal Conference, www.chiesacattolica.it), and on the search engine www.parrocchie.it. Information and descriptions of the historical archives are available at BeWeB (beweb.chiesacattolica.it).

The State Archives are structured on a provincial basis and represent the most important institutes for storing and promoting official public documents. Here you will find plenty of indispensable sources for your research. The most important are: Civil Status documents together with original indexes, registered annually or every ten years; Conscription Lists that contain in alphabetic order all the male resident population between the age of 17 and 20; Military Service Records compiled by the



20 anni; i Ruoli Matricolari compilati dal servizio 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.

military districts where these individuals served; the Notary Archives that constitute a real link between public documentation and private archives, because they refer to commitments of an economic and legal nature in family relations; Family Archives, such as those belonging to aristocratic families, which include the functions performed by the noble members of the family, documentation of administrative audits, private correspondences, diaries, but also property plans, drawings and photographs; the Personal Archives with documentation that testifies to the private life of the citizens, their professional activities and their participation in public life; Personnel Documents and Documents of emigration toward foreign countries, such as passport requests and checks on illegal immigration, which can be requested from the "questura" (police headquarters) and the "prefettura" (prefecture). You can also find embarkation lists, in particular in cities with major ports from which many left during the Great Italian emigration: Palermo, Naples and Genoa.

Nei capitoli dedicati alle regioni, troverai una scheda con la descrizione delle principali fonti conservate negli Archivi di Stato provinciali con l'indicazione del sito web.

In the chapters dedicated to the regions, you will find a section containing a description of the principal sources stored in the provincial State Archives, along with their website.

Su internet esistono numerosi portali che ti permetteranno di fare la consultazione online e tra questi ti consigliamo il Portale degli antenati - www.antenati.san.beniculturali.it che ti consentirà di sfogliare gratuitamente le riproduzioni digitali dei registri dello Stato Civile che sono stati digitalizzati e, più raramente, altri documenti di carattere genealogico e anagrafico, conservati presso i singoli Archivi di Stato italiani (Sistema archivistico nazionale - www.san.beniculturali.it).

Many websites allow online consultations and among these we recommend the "Portale degli antenati" (The Ancestor's Portal) - www.antenati.san.beniculturali.it. This website will let you look through digital reproductions of the Civil Status records which have been digitalised and, more rarely, other documents of a genealogical and statistical character, stored in the individual archives of the Italian state ("Sistema archivistico nazionale", National Archive System - www.san.beniculturali.it).



Il CISEI - Centro Internazionale Studi Emigrazione Italiana dispone di diverse banche dati contenenti informazioni su milioni di migranti italiani. Inserendo i dati della persona potrai sapere 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 anche leggere un breve racconto dell'esperienza migratoria (www.ciseionline.it).

CISEI, the International Centre for Study of Italian Emigration, has several databases containing information on millions of Italian migrants. By entering a person's details, you can find out the date and place of departure and their destination, and read information about their movements, their sea journey and the family members who accompanied them. In some lucky cases, you can even read a brief story of their migration experiences (www.ciseionline.it).

I LUOGHI DELLA STORIA FAMILIARE

The places of family history

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 Nascita 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.

THE HOUSE

Certainly, the first document that you should try to look for is the Birth Certificate of your ancestors, where, if you are lucky, you will find the street number of their home.

Once you have identified the town or the probable towns where your ancestors lived, we suggest doing some preparatory research before your own departure. You can contact the town's public offices or parishes by sending an email with a request for the document you are looking for. We recommend that you attach a photocopy of your own identity card.

THE CHURCH

If you have found the Birth Certificate in a parish record, this will most likely be the same church that your family attended. If you have found this document at an office of the "Ufficio di Stato Civile" or "Anagrafe" (General Registry Office), we recommend looking for the church nearest to the house in which they were born.

THE CEMETERY

To find the grave of your ancestors, go in person to the city cemetery and request information from the cemetery personnel regarding the presence and location of your ancestor's burial plot.



Per tutte le informazioni sulla ricerca della tua storia familiare o per la creazione del tuo itinerario delle radici ti invitiamo a consultare il nostro sito web all'indirizzo www.raizitaliana.it.

To research your family history or create a personalised itinerary to rediscover your own roots, please visit our website: www.raizitaliana.it.

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 famiglia dell'avo nel periodo in cui emigrò e quindi il nome dei suoi fratelli o dei suoi zii che eventualmente rimasero in Italia. Da questi 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.

THE FAMILY

To learn if you still have living relatives in your ancestor's town of origin, you will have to ask for the Historical Record of your ancestor's family at the General Registry Office. In this document you will find information on the composition of the family at the time they emigrated, and therefore the names of their siblings or uncles and aunts who remained in Italy. From these names you can research their descendants, all the way down to your present-day cousins. To track down your family, you can also ask the local people, especially the elderly, or even use the internet and social media, which have helped many family members to find each other.

PUGLIA

TRADIZIONI ANTICHE, RITMO CONTEMPORANEO

*Ancient traditions,
contemporary rhythm*

Come le profondità dei due mari che la abbracciano, la **Puglia** custodisce storie e misteri dal fascino ancestrale che tuttavia, riemergendo in superficie, risplendono di una luce nuova e contemporanea. È questo il carattere unico della Puglia: una terra che sa raccontare la propria storia nella lingua che si parla oggi.

Conosciuta nel mondo anche come il "Tacco dello Stivale d'Italia", questa regione attrae proprio grazie alla sua posizione, protesa nell'estremo Sud Italia, tra il Mare Ionio e il Mare Adriatico, con quasi 800 chilometri di costa, con i suoi paesaggi incantati tra i muretti a secco, gli ulivi, i vigneti, le masserie e i **trulli**. Questi ultimi, tradizionali costruzioni coniche in pietra tipiche della Valle d'Itria e, in particolare, del piccolo comune di Alberobello, sono forse una delle immagini più note della Puglia nel mondo.

Il paesaggio pugliese è cambiato molto negli anni, ma è ancora possibile scorgere lo scenario dei racconti dei nostri antenati, nei piccoli borghi, nelle loro piazze, nel suono delle campane, nelle stradine illuminate per le feste dei santi.

Qui i nonni coltivano ancora la terra e le nonne in casa impastano le orecchiette ma, allo stesso tempo, esiste una **Puglia contemporanea**, quella di chi ha deciso di restare, di investire sul territorio e sulla sua storia, quella di chi è andato via e poi è tor-

As deep as the two seas that embrace her, the **Apulia** (Puglia in Italian) region preserves stories and mysteries replete with ancestral charm, which shine with a new and contemporary light as they come to the surface. This is the unique character of Apulia: it is a land that knows how to tell its own history, in a contemporary language. Known worldwide also as the 'Heel of the Italian boot', this region is alluring precisely thanks to its position; it extends to the extreme South of Italy, between the Ionian Sea and the Adriatic Sea, with almost 800 kilometres of coast, and is covered in enchanted landscapes of dry stone walls, olive trees, vineyards, manors and "**trulli**". These last traditional conical stone buildings characteristic of the Itria Valley and, in particular, of the small town of Alberobello are perhaps one of the most famous images of Apulia in the world.

The Apulian landscape has changed in many ways over the years, but the scenery which was the backdrop of our ancestors' tales can still be found in the small villages, in their squares, in the sound of the church bells and in the streets illuminated for the festivals of the saints.

Here, grandfathers still cultivate the land and grandmothers still knead the "orecchiette"; but at the same time, there is a **contemporary Apulia**, the Apulia of those who have decided to stay, to invest in the territory and its history, the Apulia of those who have

01

nato con un bagaglio carico di esperienze e di conoscenze, per cambiare le sorti di questa terra, per riscattarla.

Tutti i pugliesi residenti all'estero possono confermarlo: oggi ovunque nel mondo si parla della Puglia. Sono in molti ad acclamare le sue bellezze, a desiderare di percorrerla dal Gargano fino al Salento e questo ha suscitato un grande senso di orgoglio, sia per chi la vive ogni giorno che per chi la porta sempre nel cuore, ovunque si trovi.

Una terra di migranti e viaggiatori, un eterno crocevia di culture e di anime che hanno reso questa regione ricca di storie, di racconti di vita e leggende. Tra i primi dominatori dell'attuale Puglia troviamo gli Illiri e i Messapi (X sec. a.C.), quindi i Greci (VIII sec. a.C.), i Romani (dal IV al III secolo a.C.), i Bizantini (dall'anno 500 al 1000), i Longobardi (VII sec. d.C.). Se vuoi approfondire la storia più antica della tua terra d'origine, ti consigliamo di visitare il **Museo Archeologico Nazionale di Taranto – MARTA** (www.museotaranto.beniculturali.it), una sorta di immenso scrigno carico di ori di inestimabile valore e di altri preziosi reperti; ma troverai anche molti altri siti e musei archeologici disseminati lungo l'intera regione.

Intorno all'anno Mille la Puglia è stata uno snodo nevralgico di passaggio verso la Terra Sanguine away and then returned, full of experiences and knowledge, ready to change the fate of this land, to redeem it.

All Apulians residing abroad can confirm this fact: today, Apulia is spoken of across the globe. Many praise its beauties and desire to travel across it from Gargano to Salento. This has aroused a great pride in Apulians, both for those who still live here day in and day out and also for those who carry this region in their hearts, wherever they may be.

It is a land of migrants and travellers, an eternal crossroads of cultures and individuals who have enriched its history, tales and legends. Among the first rulers of Apulia we find the Illyrians and the Messapians (10th century, BC), then the Greeks (8th century BC), the Romans (from 4th to 3rd centuries BC), the Byzantines (from 500 to 1000) and the Lombards (7th century AD). If you want to explore the ancient history of your land of origin, we recommend the **National Archaeological Museum of Taranto – MARTA** (www.museotaranto.beniculturali.it), a kind of treasure chest full of priceless jewels and other precious artefacts. But you will also find many other sites and archaeological museums scattered throughout the entire region.

Around the year 1000, Apulia was a major hub for those travelling to the Holy Land. And



Le due sorelle, Torre dell'Orso

today, a thousand years later, thanks to a network of accommodation structures, many visitors still explore the Via Francigena, the route of the pilgrims that crossed from France to Rome and continued to Apulia, where ships once set off for Jerusalem.

Subsequently, Apulia was populated by the Normans (around 1100), the Swabians (1200), the Angevins (from 1200 to 1400) and the Aragonese (from 1400 to 1700). Proofs of their conquests are found in the fortified structures, but also in the religious buildings that dot the Apulian territory. Among the most significant ones there are: the **Sanctuary of St. Michael** in Monte Sant'Angelo, the **Cathedral of Trani**, **Castel del Monte** in Andria, the **Cathedral of Saint Nicholas** of Bari, the **Aragonese Castle** of Taranto, the **Duomo** of Ostuni, the **Castello** di Oria, la **Cattedrale** di Otranto, il **Castello de' Monti** di Corigliano d'Otranto, la **Basilica di Santa Caterina d'Alessandria** a Galatina. È veramente impossibile raccontarli tutti in questa guida, ma ti consigliamo di andare a cercare ulteriori notizie su questi splendidi luoghi: ognuno di essi custodisce un intero patrimonio di storia e storie.

L'influenza di questi popoli è ancora fortemente presente nella lingua che si parla in Puglia - basti pensare all'area ellofona, di antica ascendenza greca, della Grecia Salentina - così come nella sua cultura, nella sua musica popolare e in tutte le tradizioni del territorio.

The influence of these populations is still strongly felt in its culture, popular music and in all the traditions of the territory, not to mention the language that is spoken here, such as the Greek-speaking area in Grecia Salentina, which is of Ancient Greek descent.

Negli ultimi decenni le strategie di marketing territoriale hanno creato dei brand che non coincidono con il nome del capoluogo di provincia, ad esempio la parola "Salento", con cui si identifica la Provincia di Lecce e parte delle Province di Brindisi e Taranto, negli anni in cui emigrarono i tuoi antenati non compariva nel vocabolario comune: per cui, è molto più probabile che i tuoi nonni ti abbiano raccontato di essere originari di Lecce, di Taranto o di Brindisi.

In recent decades, the territory's marketing strategies created various brands that differ from the place names of the province. For example the word 'Salento', with which the Province of Lecce and part of the Provinces of Brindisi and Taranto are now identified, did not appear in the dictionary at the time that your ancestors emigrated. So it is very likely that your grandparents told you that they were natives of Lecce, Taranto or Brindisi.

LA RICERCA DELLE TUE RADICI IN PUGLIA

Research your roots in Apulia

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

ARCHIVIO DI STATO DI FOGGIA, SEZIONE DI LUCERA

Conserva gli atti di Stato Civile, serie I (1809-1865) provenienti dai comuni di tutta la Provincia di Foggia e gli atti di Stato Civile, serie II (1866-1910) provenienti dal circondario del tribunale di Lucera. *È prevista la pubblicazione online degli atti.*

www.archiviodistatofoggia.beniculturali.it

ARCHIVIO DI STATO DI FOGGIA

Conserva gli atti di Stato Civile (1866-1899) provenienti dai comuni del circondario del tribunale di Foggia. *È prevista la pubblicazione online degli atti.* Sono anche presenti le Liste di Leva, Fogli e Ruoli Matricolari di vari fondi e di diversi periodi.

www.archiviodistatofoggia.beniculturali.it

ARCHIVIO DI STATO DI BARI, SEZIONE DI BARLETTA

Conserva il fondo dell'Ufficio Circondariale di Leva di Barletta per le Liste di Leva (1842-1934), Fogli e Ruoli Matri-

If you are in Apulia to track the history of your family, here are some useful resources for your search. You will find further documentation at the municipal Registry Office and the parish records of your ancestors' hometown.

STATE ARCHIVE OF FOGGIA, LUCERA SECTION

Home to the Civil Status records, series I (1809-1865) originating from the towns in the entire province of Foggia, and the Civil Status records, series II (1866-1910) originating from the district of the Lucera tribunal. *These records are due to be made available online.*

www.archiviodistatofoggia.beniculturali.it

STATE ARCHIVE OF FOGGIA

Home to the Civil Status records (1866-1899) originating from the district of the Foggia tribunal. *These records are due to be made available online.* There are also the Conscription Lists and Military Service records in various archives from several periods.

www.archiviodistatofoggia.beniculturali.it

STATE ARCHIVE OF BARI, BARLETTA SECTION

Home to the archive of the Conscription Circumlocution Office of Barletta for the Conscription Lists (1842-1934) and Mili-

colari del Distretto Militare di Barletta (1847-1934).

www.archiviodistatodibari.beniculturali.it

ARCHIVIO DI STATO DI BARI

Conserva gli atti di Stato Civile (1809-1959) del Fondo denominato "Atti dello Stato Civile di Bari" (con le sezioni di Trani e Barletta). *È prevista la pubblicazione online parziale degli atti.* Sono anche presenti Liste di Leva, Fogli e Ruoli Matricolari di vari fondi e di diversi periodi.

www.archiviodistatodibari.beniculturali.it

ARCHIVIO DI STATO DI TARANTO

Conserva gli atti di Stato Civile (1809-1900) prodotti dai comuni del circondario di Taranto. *Tutti gli atti sono pubblicati online.* Sono anche presenti Liste di Leva, Fogli e Ruoli Matricolari di vari fondi e di diversi periodi.

www.astaranto.beniculturali.it

ARCHIVIO DI STATO DI BRINDISI

Conserva gli atti di Stato Civile (1809-1960) del Fondo di Stato Civile dei comuni della Provincia di Brindisi (1809-1960). *È prevista la pubblicazione online degli atti.* Sono anche presenti Liste di Leva, Fogli e Ruoli Matricolari di vari fondi e di diversi periodi.

www.asbrindisi.beniculturali.it

ARCHIVIO DI STATO DI LECCE

Conserva gli atti di Stato Civile (1809-1941) dei comuni appartenenti alla Provincia di Lecce. *È prevista la pubblicazione online degli atti.* Sono anche presenti Liste di Leva, Fogli e Ruoli Matricolari di vari fondi e di diversi periodi.

www.archiviodistatolecce.beniculturali.it

tary Service records in the Military District of Barletta (1847-1934).

www.archiviodistatodibari.beniculturali.it

STATE ARCHIVE OF BARI

Home to the Civil Status records (1809-1959) of the 'Acts of the Civil State of Bari' archive (with the Trani and Barletta sections). *A part of these records is due to be made available online.* There are also the Conscription Lists and Military Service records in various archives from several periods.

www.archiviodistatodibari.beniculturali.it

STATE ARCHIVE OF TARANTO

Home to the Civil Status records (1809-1900) produced by the towns in the Taranto area. *All records are available online.* There are also the Conscription Lists and Military Service records in various archives from several periods.

www.astaranto.beniculturali.it

STATE ARCHIVE OF BRINDISI

Home to the Civil Status records (1809-1960) of the Archive of the Civil State of towns in the Brindisi area (1809-1960). *These records are due to be made available online.* There are also the Conscription Lists and Military Service records in various archives from several periods.

www.asbrindisi.beniculturali.it

STATE ARCHIVE OF LECCE

Home to the Civil Status records (1809-1941) of the towns belonging to the province of Lecce. *These records are due to be made available online.* There are also the Conscription Lists and Military Service records in various archives from several periods.

www.archiviodistatolecce.beniculturali.it

INFORMAZIONI UTILI

Useful information

COME ARRIVARE

IN AEREO - www.aeroportidipuglia.it

Aeroporto di Bari Palese
Aeroporto del Salento (Brindisi)

IN TRENO - www.trenitalia.com

Collegamenti giornalieri da tutta Italia alle città principali (Foggia, Barletta, Bari, Brindisi e Lecce), dalle quali è possibile raggiungere la destinazione finale con un sistema integrato treno-autobus.

IN AUTO - www.stradeanas.it

Da Nord, lungo l'Adriatica (A14) Bologna - Taranto; da Roma, prendendo la A1 sino a Napoli e la A16 sino a Canosa di Puglia; da Sud, seguendo la A3 Salerno-Reggio Calabria sino a Sibari e la Strada Statale 106 Jonica sino a Taranto.

Per dormire, mangiare e altre informazioni utili, consulta il sito ufficiale del turismo in Puglia.

HOW TO GET THERE

BY PLANE - www.aeroportidipuglia.it

Bari Palese Airport
Airport of Salento (Brindisi)

BY TRAIN - www.trenitalia.it

Daily connections from all over Italy to the main cities (Foggia, Barletta, Bari, Brindisi and Lecce). Final destinations can be reached with an integrated train/bus network.

BY CAR - www.stradeanas.it

From the North, the Adriatic motorway (A14) Bologna - Taranto; from Rome, the A1 motorway until Naples and then the A16 motorway until Canosa di Puglia; from the South, the A3 motorway, Salerno-Reggio Calabria, until the Sibari exit and the state road 106 Jonica until Taranto.

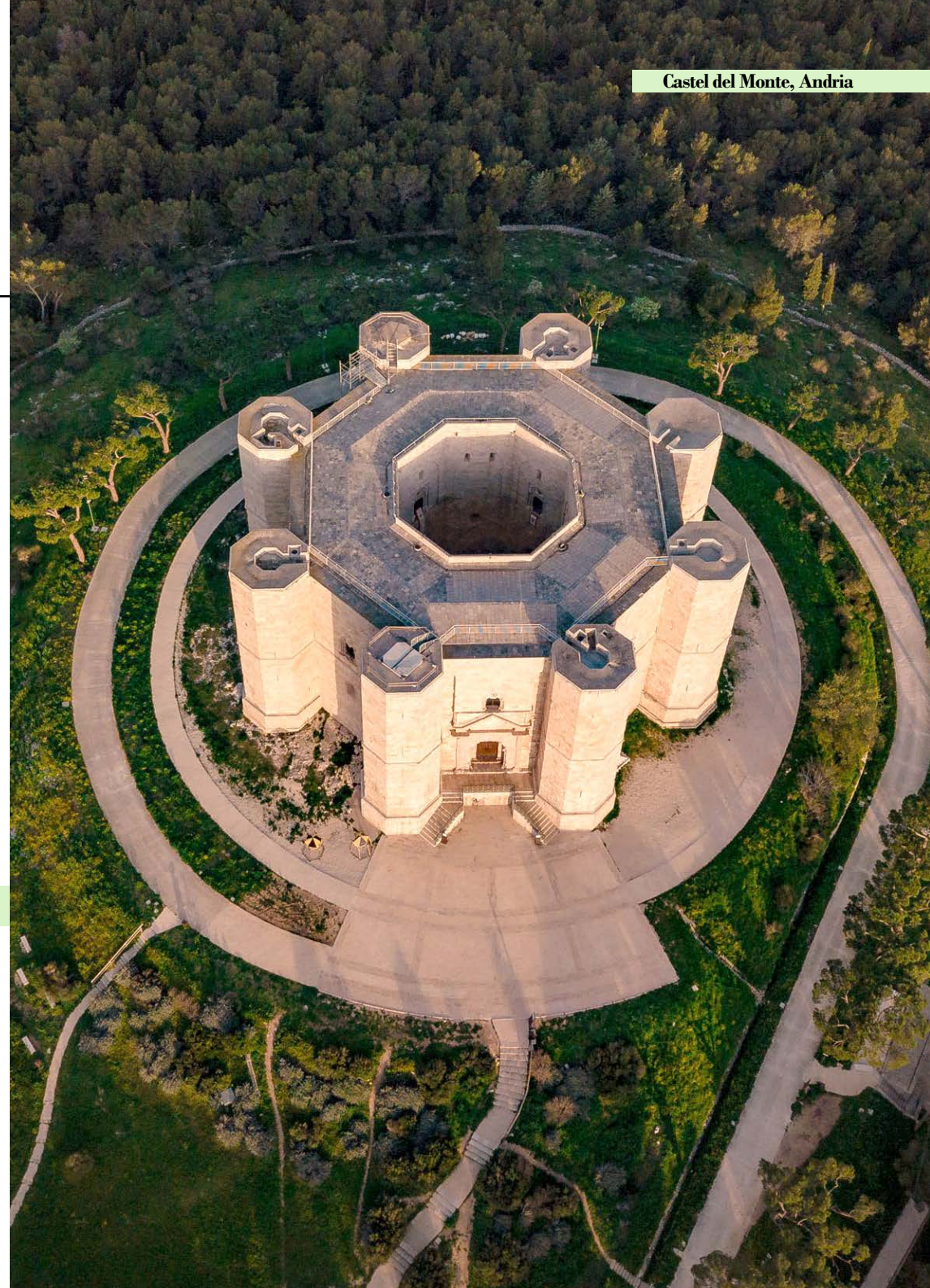
To sleep and eat and for other useful information consult the official Apulia tourism website.

www.viaggiareinpuglia.it

«La Regione Puglia riconosce nei pugliesi nel mondo, nelle loro famiglie, nei discendenti, nelle loro comunità, una componente essenziale della società regionale», tanto che nel 2000 ha emanato la legge regionale n. 23 “Interventi a favore dei pugliesi nel mondo”. Per maggiori informazioni sulle attività della Sezione Internazionalizzazione - Pugliesi nel Mondo, vi invitiamo a consultare il sito www.internazionalizzazione.regione.puglia.it.

«The regional law No. 23, ‘Law in favour of the Apulians of the world’, of 2000 states that: ‘the Apulia Region recognises that the Apulians of the world, their families, their descendants and their communities, are an essential part of the regional society». For more information on the activities of the “Sezione Internazionalizzazione - Pugliesi nel Mondo”, visit the website www.internazionalizzazione.regione.puglia.it.

Castel del Monte, Andria



PUGLIA

• Isole Tremiti



DA NON PERDERE | HIGHLIGHTS

1. Foresta Umbra nel Parco Nazionale del Gargano ("Umbra" Forest in the National Park of Gargano)
2. Santuario di San Michele Arcangelo (Sanctuary of St. Michael) - Monte Sant'Angelo
3. Saline (Salt Pans) - Margherita di Savoia
4. Basilica di Santa Maria dell'Assunta (Basilica of St. Mary of the Assumption) - Troia
5. Cattedrale di Trani (Cathedral de Trani) - Trani
6. Castel del Monte (Castel del Monte) - Andria
7. Parco Naturale Regionale "Terre delle Gravine" (Natural Regional Park "Lands of Gravinas")
8. Ceramiche di Grottaglie (Ceramics of Grottaglie)
9. Trulli di Alberobello ("Trulli" of Alberobello)
10. Ulivi Secolari (Centuries-old olive trees)
11. Colonne della Via Appia - Brindisi (Columns of the Via Appia) - Brindisi
12. Basilica di Santa Croce (Basilica of Santa Croce) - Lecce
13. Castello de' Monti (Castel de' Monti) - Corigliano d'Otranto

LUOGHI DELLA MEMORIA | PLACES OF THE MEMORY

1. Monumento all'emigrante (Monument to the emigrant) - San Marco in Lamis
2. Chiesa della Madonna dei Martiri (Church of the Madonna of the Martyrs) - Molfetta
3. Museo della Memoria e dell'Accoglienza (Museum of Memory and of Welcome) - Santa Maria al Bagno
4. Museo del Minatore (Miners' Museum) - Casarano

PERSONAGGI | PERSONALITIES

1. Monumento a Nicola Sacco (Monument to Nicola Sacco) - Torremaggiore
2. Statua di Domenico Modugno (Statue of Domenico Modugno) - Polignano a Mare
3. Museo di Rodolfo Valentino (Museum of Rodolfo Valentino) - Castellaneta

SAPORI | FLAVOURS

1. Passionata di Troia
2. Vino Nero di Troia
3. Cartellate
4. Burrata di Andria IGP
5. Pane di Altamura DOP
6. Orecchiette alle cime di rape
7. Focaccia Barese
8. Taralli
9. Pettole
10. Maritati al sugo
11. Vino Primitivo di Manduria
12. Vino Negroamaro
13. Pasticciotto
14. Friselle

FESTE E TRADIZIONI | FEASTS AND TRADITIONS

1. Festa di San Valentino (Feast of St. Valentine) - Vico del Gargano
2. Carpino Folk Festival - Carpino
3. Festa di San Nicola di Bari (Feast of St. Nicholas of Bari) - Bari
4. Carnevale di Putignano (Carnival of Putignano) - Putignano
5. Misteri della Settimana Santa (Procession of the Mysteries) - Taranto
6. Focara di Novoli ("Focara" of Novoli) - Novoli
7. Notte della Taranta (Night of the Taranta) - Melpignano
8. Mattre di San Giuseppe ("Mattre" of St. Joseph) - San Cassiano
9. Festa di Santa Domenica (Feast of St. Domenica) - Scorrano

ARCHIVI DI STATO | STATE ARCHIVES

MEMORIE MIGRANTI: I MINATORI E GLI ALTRI

*Migrant memories: miners
and more*

Per ricostruire le tue origini pugliesi andrai sicuramente alla ricerca dei **luoghi della memoria migrante**, che hanno fatto parte della tua memoria familiare. Per sapere di più sulla vita quotidiana degli antenati, esistono i **musei della civiltà contadina e delle tradizioni popolari** che trovi dislocati su tutto il territorio, dove ammirerai utensili da lavoro, abiti, strumenti e giochi che utilizzavano i tuoi antenati e potrai addirittura partecipare a delle attività in loco.

Nei racconti di famiglia compaiono però spesso anche alcuni eventi che hanno riguardato la storia di molti, specialmente di chi appartiene ai flussi migratori del secondo dopoguerra, così come alcuni luoghi legati alla memoria del Novecento, alla Seconda guerra mondiale e al periodo della Resistenza.

Ecco qualche esempio. Il **Carcere di Turi** è famoso per i due importanti antifascisti che qui furono reclusi, Antonio Gramsci (dal 1928 al 1933, che nella sua cella scrisse i *Quaderni dal carcere* e le *Lettere dal carcere*) e Sandro Pertini (dal 1930 al 1932). La **Casa Rossa** di Alberobello è stata un campo di internamento e smistamento per circa duecento ebrei e, successivamente, colonia di confino politico per ex fascisti (www.fondazione-casarossa.it). Dal 10 settembre 1943 al 11 febbraio del 1944 Brindisi, una delle

To reconstruct your Apulian origins, you will probably start by looking for the **places recalled by the migrants**, in the form of family recollections. To learn more about the daily life of your ancestors, there are the **museums of country life and of popular traditions**, which you will find located throughout the territory and where you can see the work tools, clothes, instruments and toys that were used by your ancestors. You can even take part in several activities in these places.

In family stories we can often find certain events that have affected the history of many people, especially those who took part in the migration flows of the second post-war period, as well as some of the places bound to 20th-century memories, to the Second World War and the period of the Italian Resistance Movement.

Here are some examples. **The Turi Prison** is famous for two important antifascists that were imprisoned there. Antonio Gramsci (incarcerated from 1928 to 1933, who wrote his *Prison Notebook* and his *Letters from Prison* in his cell) and Sandro Pertini (1930 to 1932). The **Red House** in Alberobello was an internment and sorting centre for about two hundred Jews and, subsequently, a political confinement colony for ex-fascists (www.fondazione-casarossa.it). From 10 September 1943 to 11 February 1944,



poche città a essere completamente libera dai tedeschi, ospitò la famiglia reale ed il Governo nazionale. A **Brindisi capitale d'Italia** si diede continuità a leggi, nomine di nuovi ministri e sottosegretari: le radici dell'Italia repubblicana sono state poste qui. Puoi immergerti nella storia di quei giorni prenotando il tour "Brindisi Capitale d'Italia, il Paese rinasce da qui" con l'Associazione Pro Loco di Brindisi (www.pro-loco-brindisi.it).

Una bella pagina del Novecento pugliese ha visto protagonisti, alla fine della Seconda guerra mondiale, gli Ebrei che, sopravvissuti all'Olocausto, avevano raggiunto le coste italiane per dirigersi verso la Palestina. Alcuni campi profughi nacquero nel Salento, in particolare nel borgo di pescatori di Santa Maria al Bagno (Nardò), dove la popolazione locale si trovò a convivere con la comunità ebraica che lì si era rifugiata, in un clima di fratellanza e di rinascita. Per saperne di più, ti consigliamo di visitare il **Museo della Memoria e dell'Accoglienza** (www.museomemoriaeaccoglienza.it). E, nei mesi estivi, non potrai resistere a un tuffo nelle acque cristalline della vicina scogliera ionica.

In Puglia, sono prima di tutto le strade e le piazze dei paesi a prestarsi a un racconto dell'emigrazione "a cielo aperto", attraverso i monumenti all'emigrante realizzati in diversi centri. Nel Sud Salento questi rappresentano la figura del minatore, poi-

Brindisi, one of the few towns to have been completely liberated from the German army, hosted the royal family and the national government. In **Brindisi, Capital of Italy**, the laws were reinforced and new ministers and undersecretaries were appointed: the roots of Republican Italy were planted here. You can immerse yourself in the history of those days by booking the tour "Brindisi Capital of Italy, the Country was reborn here" with the Pro Loco association of Brindisi (www.proloco-brindisi.it). In one beautiful episode of 20th century Apulian history, at the end of the Second World War, a number of Jews landed on Italian coasts after surviving the Holocaust, hoping to continue on to Palestine. Several refugee camps emerged in Salento, in particular in the fishing village of Santa Maria al Bagno (Nardò), where the local population found itself living side by side with the Jewish community that had taken refuge there, in a feeling of camaraderie and rebirth. To learn more, we suggest a visit to **The Museum of Memory and of Welcome** (www.museomemoriaeaccoglienza.it). And, during the summer months, take a dip in the crystal-clear waters beside the Ionian cliffs.

In Apulia the streets and the squares of the villages provide an "open-air testimony" to the emigration that took place, through the monuments to emigrants created in various locations. In South Salento in particular you can find the figure of the miner,



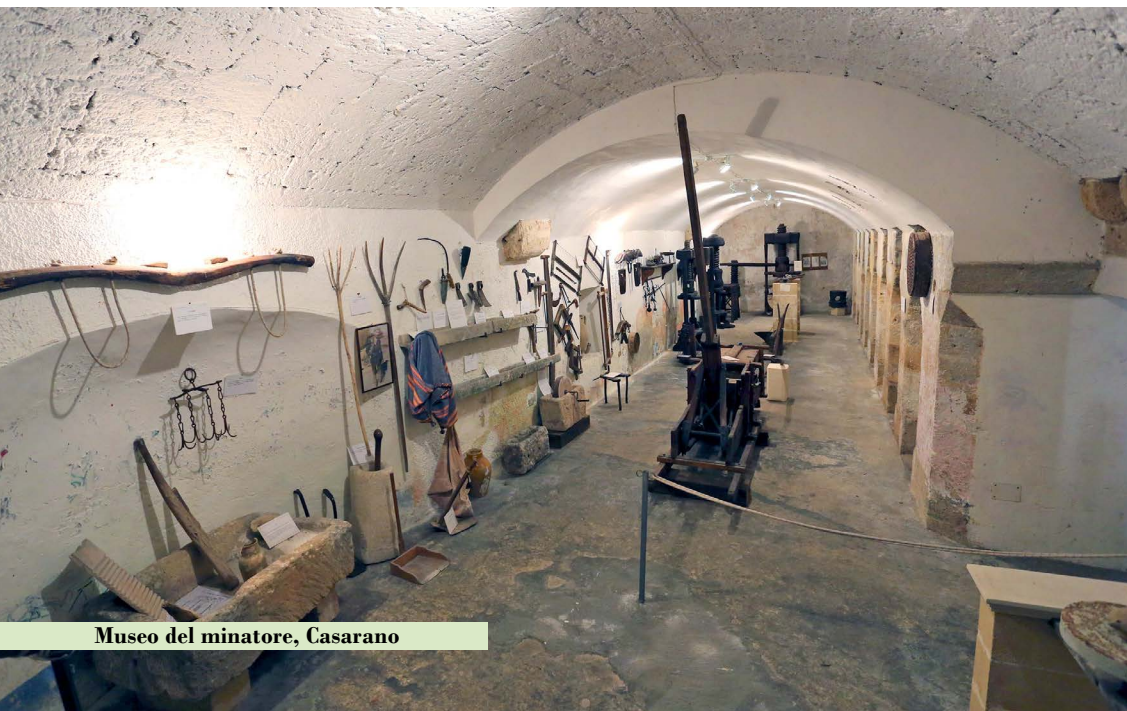
Museo della Memoria e dell'Accoglienza, Santa Maria al Bagno

ché molti in questa zona furono vittime del Disastro di Marcinelle in Belgio nel 1956, il tragico incendio scoppiato nella miniera di carbone in cui morirono 262 persone di cui 136 immigrati italiani. Troverai questi monumenti, tra gli altri, a Matino, Corsano, Taviano, Casarano, Canosa di Puglia, Valenzano e San Marco in Lamis.

Esiste a Casarano un **Museo del Minatore** che racconta la vita degli emigrati salentini in Belgio: anche Lucio Parrotto, il suo fondatore, per oltre trent'anni ha lavorato al buio delle miniere. Il museo è situato in piazza San Giovanni, nel seminterrato della ex caserma dei carabinieri, dove sono stati ricreati degli spazi angusti, proprio per dare ai visitatori l'idea della difficoltà che hanno dovuto affrontare i lavoratori italiani. Il museo contiene articoli di giornale, utensili e strumenti di lavoro, lampade e cimeli raccolti in Belgio dallo stesso fondatore. Dislocati in diverse aree del territorio

because many in this area were the victims of the Marcinelle Disaster of 1956 in Belgium – the tragic fire which broke out inside the coal mine, in which 262 people died, including 136 Italian migrants. You will find this monument, among others, in Matino, Corsano, Taviano, Casarano, Canosa di Puglia, Valenzano and San Marco in Lamis. In Casarano there is a **Miners' Museum**, which tells the life story of the Salentine emigrants in Belgium. Lucio Parrotto, its founder, worked for over thirty years in the dark of the mines. The museum, in San Giovanni Square, is housed in the basement of the old “carabinieri” barracks, where constricted spaces were recreated so as to give visitors the sense of the difficulties that the Italian workers faced. The museum contains newspaper articles, equipment and tools of the trade, lamps and memorabilia collected in Belgium by Parrotto.

Across various areas of the Apulian ter-



Museo del minatore, Casarano

pugliese esistono i **LABE – Laboratori dell'Emigrazione** che raccontano le storie di vita dei pugliesi emigrati. Si tratta di un progetto che nel 2014 ha coinvolto diciannove GAL (Gruppi di Azione Locale) e la Sezione Internazionalizzazione - Pugliesi nel Mondo della Regione Puglia. Alcuni dei LABE attualmente non sono aperti al pubblico, mentre altri sono attivi e realizzano al loro interno una serie di attività finalizzate al recupero della memoria migrante. Ti consigliamo, tuttavia, di consultare il sito www.labepuglia.it dove potrai trovare un catalogo multimediale con fonti documentarie, tra cui foto, lettere e altri tipi di documenti.

Il treno da sempre è simbolo di partenza e di emigrazione. Per conoscere i treni di una volta, con cui i tuoi nonni lasciarono la loro terra, ti suggeriamo di visitare il **Museo Ferroviario della Puglia** che, sito a Lecce, ospita un'importante raccolta di rotabili, cimeli e plastici che narrano la storia ferroviaria di questa regione (www.ferromuseopuglia.altervista.org).

Un luogo simbolo per tutti coloro che sono emigrati dal Nord Barese è la **Chiesa della Madonna dei Martiri di Molfetta**, detta anche la “mamma dei molfettesi nel mondo” perché chiunque partisse portava con sé un'immagine o una statuetta della Vergine. Ancora oggi la Festa della Madonna dei Martiri è una grande ricorrenza per tutte le comunità molfettesi e pugliesi del New Jersey (Stati Uniti), di Buenos Aires (Argentina), Sydney, Adelaide, Port Pirie, Fremantle e Tunkerry (Australia); dove è molto venerata anche la figura del Patrono della città, San Corrado, a cui è dedicato il Duomo. Se sei a Molfetta non puoi perderti quindi una visita al Duomo e a tutto il centro storico, e nei giorni della festa assisterai anche alla suggestiva processione sul mare.

territory you can find the **LABE – Emigration Laboratories**, which tell the stories of Apulian migrants. This project began in 2014 as a collaboration between nineteen GAL (Local Action Groups) and with the “Sezione Internazionalizzazione - Pugliesi nel Mondo”. Some of the LABE are not currently open to the public, but others are active and focused on collecting migrants' memories through a variety of activities. We recommend you visit the site www.labepuglia.it to find a multimedia catalogue, with documentary sources, including photographs, letters and other kinds of documents.

Trains have always been a symbol of departure and migrations. To get to know the old-fashioned trains that your grandparents took when they left their land, we suggest a visit to the **Railway Museum of Apulia** in Lecce. It houses an important collection of train-related antiques, memorabilia and models that narrate the railway history of this region (www.ferromuseopuglia.altervista.org).

The **Church of the Madonna of the Martyrs of Molfetta** is a symbolic place for all those who migrated from North Bari. It is also known as ‘the mother of all the world's Molfettans’, because all those who left here took with them an image or a small statue of the Virgin. Even today, the Feast of the Madonna of the Martyrs is an important event for the Molfettan and Apulian communities of New Jersey (United States), Buenos Aires (Argentina), Sydney, Adelaide, Port Pirie, Fremantle and Tunkerry (Australia); these places also venerate the patron saint of Mofetta, St. Conrad (San Corrado), to whom the city's Duomo is dedicated. If you are in Molfetta don't miss the chance to visit the Duomo and the entire historical city centre. During the festival days you can watch the evocative procession by the sea.

TRA ARTISTI E SANTI

Among artists and saints

La Puglia è una terra di artisti che hanno portato in alto il suo nome nel mondo.

Per questa guida abbiamo scelto di approfondire le biografie di quattro personaggi emblematici, ma ce ne sono molti altri che meritano di essere menzionati: **Albano Carrisi** ad esempio, di Cellino San Marco, conosciuto in tutto il mondo per le sue canzoni e tra queste l'intramontabile *Felicità*, **Nicola Di Bari**, nato a Zapponeta, un musicista molto apprezzato in Sud America, insieme allo chef originario di Troia, **Donato De Santis**, attualmente simbolo dell'italianità d'Argentina. **Ralph De Palma** è nato a Biccari ed è considerato tra i piloti automobilistici più veloci di tutti i tempi. Le origini pugliesi sono attribuite anche alle famiglie di una delle icone del tango argentino, **Astor Piazzolla**, figlio di un pescatore di Trani, città che lo accolse per un commovente concerto prima della sua morte negli anni Ottanta. Anche gli attori e registi **Sylvester Stallone**, il cui nonno emigrò da Gioia del Colle per lavorare come barbiere a New York, **John Turturro**, figlio di un carpentiere di Gioia del Colle, e **Mike Amigorena**, nipote di un biscegliese emigrato a Mendoza, in Argentina, hanno origini pugliesi.

La Puglia è anche terra di santi, dei quali, sebbene nati altrove, ospita le reliquie.

Apulia is a land of artists that have carried its name high throughout the world.

For this guide we have chosen the biographies of four emblematic individuals, but there are many others that deserve to be mentioned: **Albano Carrisi**, for example, of Cellino San Marco, known throughout the world for his songs, such as the timeless *Felicità*; **Nicola Di Bari**, born in Zapponeta, a musician who is very popular in South America, together with the chef, **Donato De Santis**, native of Troia, currently a symbol of the Italian spirit in Argentina. **Ralph De Palma** was born in Biccari and is considered one of the fastest race car drivers of all times. Apulian origins are also attributed to the families of one of the icons of Argentinian Tango, **Astor Piazzolla**, son of a fisherman from Trani, a town that welcomed him for a beautiful concert before his death in the eighties. Others who have roots in Apulia are the actors and directors **Sylvester Stallone**, whose grandfather migrated from Gioia del Colle to work as a barber in New York, **John Turturro**, son of a carpenter of Gioia del Colle and **Mike Amigorena**, grandson of a migrant from Bisceglie who settled in Mendoza, Argentina.

Apulia is also the land of saints and home to many of their relics, even though some of them were born elsewhere.



Monumento a Domenico Modugno, Polignano a Mare

Tra i più venerati: **San Pio da Pietrelcina**, che riposa nel santuario a lui dedicato a San Giovanni Rotondo (www.conventosantuariopadrepio.it), e **San Nicola**, il vescovo di Myra, nato nel 270 d.C., protettore del capoluogo della regione e di molti altri Paesi del mondo. La sua immagine è così popolare da aver ispirato la figura di "Santa Claus" dei Paesi anglosassoni; inoltre il santo, nero, è portatore di un forte messaggio di integrazione e accoglienza (www.basilicasannicola.it).

Among the most venerated of these saints is **Saint Pio of Pietrelcina**, who rests in the sanctuary dedicated to him in San Giovanni Rotondo (www.conventosantuariopadrepio.it) and **Saint Nicholas**, bishop of Myra, born in 270 AD, patron of the capital of the region and of many other countries of the world. His image is so popular that it was the inspiration for the figure of 'Santa Claus' in Anglo-Saxon countries. Saint Nicholas, who was black, is also the bearer of a powerful message of integration and openness (www.basilicasannicola.it).

L'AMARA TERRA DI DOMENICO MODUGNO

Domenico Modugno, musicista famoso in tutto il mondo per la canzone *Nel blu, dipinto di blu*, più conosciuta come *Volare*, nacque il 9 gennaio 1928 a Polignano a Mare, in Piazza Minerva 5 (oggi piazza Caduti di via Fani), dove c'è ancora la sua casa natale. Polignano, oltre alle sue bellezze paesaggistiche e architettoniche, deve la sua fama al musicista e alla sua statua posizionata sul lungomare, davanti alla quale è un must scattare la foto con le braccia alzate, come se si volesse toccare il blu del cielo e del mare.

Se vuoi conoscere e approfondire la storia del musicista, dovresti recarti a San Pietro Vernotico, dove l'artista ha vissuto la maggior parte dei suoi anni in Puglia. Lì esiste l'associazione "Domenico Modugno", che gestisce una piccola esposizione fotografica nel palazzo dell'ex Municipio in piazza del Popolo. Nei bar della centrale via Brindisi sono ancora affisse le foto del suo concerto a San Pietro Vernotico subito dopo la vittoria al Festival di Sanremo (il famoso festival della musica italiana) con il brano *Nel blu, dipinto di blu*. Anche la casa in cui ha vissuto è ancora lì, in Piazza del Popolo.

Nel suo ricco repertorio c'è un brano molto famoso tra quelli che parlano dell'emigrazione italiana, la struggente *Amara terra mia*, una rielaborazione di un canto tradizionale abruzzese.

Modugno all'origine della carriera si spacciava per siciliano, dato che la Puglia era quasi sconosciuta in quegli anni. Tuttavia ha saputo farsi perdonare e siamo sicuri che, come tutti i pugliesi nel mondo, portasse la sua terra sempre nel cuore.

The bitter land of Domenico Modugno

Domenico Modugno, a musician known worldwide for the song *Nel blu, dipinto di blu*, better known as *Volare*, was born 9 January 1928 in Polignano a Mare, in Piazza Minerva 5 (today known as piazza Caduti di via Fani), where his home stands to this day. Polignano, besides its landscapes and architectural beauties, owes its fame to the musician and to his statue on the seafont; all those who pass by have to have their picture taken with arms upraised, as if to touch the blue of the sky and the sea.

If you want to get to know the story of this musician, go to San Pietro Vernotico, where the artist lived the better part of his years in Apulia. There you will find the 'Domenico Modugno' association, which runs a small photographic exhibition in the palace of the old city hall in piazza del Popolo. In the bar of the central Via Brindisi, one can still see the photographs of one of his concerts in San Pietro Vernotico, immediately after his victory at the Sanremo Festival (the famous festival of Italian music) with the song *Nel blu, dipinto di blu*. Even the house where he lived is still there, in Piazza del Popolo.

In his rich repertoire there is a very famous song about Italian migrations, the poignant *Amara terra mia* (My bitter land), a remake of a traditional Abruzzi song.

At the beginning of his career Modugno pretended to be Sicilian, because Apulia was almost unknown at the time. However he was later able to make amends and we are certain that, like all Apulians throughout the globe, he always carried his land in his heart.

IL MITO DI RODOLFO VALENTINO

Rodolfo Valentino nacque nello stesso anno in cui nacque il cinema, il 6 maggio 1895 a Castellaneta in via Commercio, oggi via Roma 116. Qui frequentò la scuola elementare per poi trasferirsi a Taranto nel 1904, in un appartamento in via Massari 16 e, successivamente, nel 1906, a Perugia, dove nel collegio veniva ricordato come "bruttarello" per le sue orecchie a punta, senza sapere che sarebbe diventato negli anni a venire il simbolo di bellezza per antonomasia, tanto che sarebbe stato coniato per lui l'appellativo di "latin lover".

Deve il suo successo a una folgorante carriera nel cinema muto, che intraprese dopo il 1913, anno in cui emigrò negli Stati Uniti. Morì all'età di 31 anni, il 23 agosto 1926. Il suo funerale fu considerato come uno degli eventi di massa più importanti della storia del secolo scorso. Castellaneta ha fatto della figura di Valentino un volano per la promozione del territorio, creando il brand "La Terra del Mito". A Castellaneta potrai percorrere un itinerario turistico che ti racconterà le radici del "latin lover": dalla sua casa al monumento a lui dedicato e costruito nel 1961, fino al museo che racconta la sua storia di vita e la sua carriera. Tutto ciò è frutto del lavoro della Fondazione Rodolfo Valentino che opera attivamente sul territorio per conservare la memoria del suo illustre concittadino (www.fondazionevalentino.it).

Rodolfo Valentino, the myth

Rodolfo Valentino was born in the same year as cinema, on 6 May 1895, in Castellaneta in Via Commercio, today Via Roma 116. Here he attended primary school and then moved to Taranto in 1904, in an apartment in Via Massari 16, and subsequently, in 1906, in Perugia, where he was thought to be 'ugly' for his pointed ears. Little did he suspect that he would become the symbol of beauty par excellence, so much so that the expression 'Latin lover' was coined after him. He owed his success to a meteoric career in silent film, which he launched after 1913, the year he emigrated to the United States. He died at the age of 31, on 23 August 1926. His funeral was considered one of the most important mass events of the last century.

Castellaneta has used Valentino's fame to promote its territory, creating the brand 'The Land of Myth'. In Castellaneta you can follow a guided tour that will tell you about the roots of the 'Latin lover': from his house to the monument dedicated to him, built in 1961, to the Museum that recounts the history of his life and career. All of this is fruit of the work of the Rodolfo Valentino Foundation, which operates in the territory to preserve the memory of this illustrious fellow citizen (www.fondazionevalentino.it).



Monumento a Rodolfo Valentino, Castellaneta

L'ANARCHICO NICOLA SACCO

Nato il 22 aprile del 1891, nel 3° Vico del Codacchio a Torremaggiore, proveniva da una famiglia di produttori agricoli ed emigrò negli Stati Uniti nel 1908 dove conobbe il compagno Bartolomeo Vanzetti. I due, che facevano parte del collettivo anarchico italo-americano in lotta contro il razzismo, furono al centro di un clamoroso caso giudiziario che coinvolse l'opinione pubblica a livello internazionale. Vennero accusati ingiustamente di un duplice omicidio e morirono sulla sedia elettrica il 23 agosto del 1927, divenendo il simbolo dell'ingiustizia contro le proteste sociali. La loro memoria fu poi riabilitata il 23 agosto del 1977 da Michael Dukakis, all'epoca governatore del Massachusetts, che riconobbe ufficialmente l'errore giudiziario.

A Torremaggiore è presente l'associazione "Sacco e Vanzetti Onlus" (www.saccoevanzetti.blogspot.com) e ogni anno, il 23 agosto, si organizza il "Sacco e Vanzetti Memorial Day". Nel cimitero di Torremaggiore esiste un monumento funebre dedicato a **Nicola Sacco** e, tra le altre opere ispirate ai due anarchici, ricordiamo il film del 1971 *Sacco e Vanzetti*, diretto da Giuliano Montaldo, e il famoso brano *Here's to You* di Ennio Morricone, cantato da Joan Baez, autrice del testo.

Nicola Sacco the anarchist

Born on 22 April 1891, in the Vico del Codacchio 3 in Torremaggiore, at number 3, Sacco came from a family of farmers and emigrated to the United States in 1908, where he met his companion Bartolomeo Vanzetti. The two were part of an anarchic Italo-American collective that fought against racism; they were at the heart of a sensational legal case which caught the international public interest. They had been unjustly accused of a double homicide and they died in the electric chair on 23 August 1927, becoming the symbols of the injustices committed against social protesters. Their names were cleared on 23 August 1977 by Michael Dukakis, at the time Massachusetts governor, who officially recognised the miscarriage of justice that had been carried out.

In Torremaggiore there is an association called "Sacco and Vanzetti Onlus" (www.sacco-vanzetti.blogspot.com), and every year, on 23 August, it organises a "Sacco and Vanzetti Memorial Day". In the Torremaggiore cemetery there is a funerary monument dedicated to **Nicola Sacco** and a great many works of art have been inspired by the two anarchists. Their story inspired the 1971 film *Sacco & Vanzetti* directed by Giuliano Montaldo, and the famous song *Here's to You* by Ennio Morricone, sung by Joan Baez, who also wrote the lyrics.

Joseph Tusiani, nato nel 1947, a San Marco in Lamis è una delle più importanti voci della poesia e della letteratura del Novecento negli Stati Uniti. Il suo libro, *In una casa un'altra casa trovo. Autobiografia di un poeta di due terre* (Bompiani, 2016), racconta un'importante spaccato di storia della comunità italiana negli USA. A San Marco in Lamis esiste un Centro Studi Tusiani (www.centrostuditusiani.com).

Joseph Tusiani was born on 14 January 1924 in San Marco in Lamis and he's one of the 20th century's most important voices of poetry and literature in the United States. His book, *In una casa un'altra casa trovo. Autobiografia di un poeta di due terre* (Bompiani, 2016), tells of the life of the Italian community in the US from an insider's perspective. In San Marco in Lamis, there is a Tusiani Study Centre (www.centrostuditusiani.com).

L'USIGNOLO DI LECCE TITO SCHIPA

Nato il 2 gennaio del 1888 a Lecce, **Tito Schipa** è stato un cantante lirico considerato il più grande tenore di grazia della storia dell'Opera. Nel 1919 approdò negli Stati Uniti dove ebbe una brillante carriera grazie a un pubblico entusiasta del suo talento, paragonato a quello indimenticabile di Caruso. Ha vissuto tra l'Italia e New York, dove morì nel 1965. Il suo ultimo viaggio lo portò nella sua amata Lecce, dove nel cimitero monumentale della città, accanto alla bellissima Chiesa dei Santi Niccolò e Cataldo, si trova la sua tomba, su cui sono collocati uno spartito musicale e un usignolo in ferro battuto. La sua città lo ricorda ogni giorno, quando alle dodici in punto, dagli altoparlanti posizionati in piazza Sant'Oronzo, risuonano la sua musica e la sua voce.

The nightingale of Lecce Tito Schipa

Born 2 January 1888 in Lecce, **Tito Schipa** was an opera singer who was considered the greatest tenor in the history of opera. In 1919, he landed in the United States, where he enjoyed a brilliant career thanks to the public's enthusiasm for his talent, which was compared to that of the unforgettable Caruso. Tito split his time between Italy and New York, where he died in 1965. His last voyage brought him to his beloved Lecce, where his tomb can be found in the monumental cemetery of the city, next to the beautiful Church of Saints Nicholas and Cataldo. His resting place is decorated with sheet music and a wrought-iron nightingale. His city thinks of him every day, when, at twelve o'clock on the dot, his music and his voice sound out from loudspeakers in piazza Sant'Oronzo.



Tito Schipa, MTV Studio

LE ORECCHIETTE E ALTRI RICORDI A TAVOLA

"Orecchiette" and other memories at the table

Le orecchiette, regine della casa, che scandiscono le domeniche in famiglia di tutti i pugliesi nel mondo, o le tradizioni che hanno avuto di recente la loro fortuna come il dolce pasticciotto, ormai in bella vista in molti bar degli Stati Uniti, o la passionata di Troia: come tutte le regioni d'Italia, anche la Puglia ha i suoi, innumerevoli, piatti tradizionali e l'esperienza enogastronomica pugliese sarà sicuramente una delle cose che non dimenticherai del tuo viaggio delle radici.

Potrai dire di avere origini pugliesi se in casa tua si mangiavano gli *strascinati* o *ricchietelle*, o semplicemente orecchiette, come si chiamano in italiano, la pasta pugliese per eccellenza cucinata nelle sue due varianti più note: con le cime di rape e con il sugo di polpette e *brasciole*, involtini di carne.

Secondo la tradizione locale, la forma delle orecchiette sembra si ispiri a quella dei tetti dei trulli. Infatti la loro origine viene collocata in Provincia di Bari e, se percorrerai le stradine di Bari Vecchia, incontrerai le signore che sull'uscio di casa le preparano per i viaggiatori che passano da lì. Quello che è certo è che potrai mangiarle in tutti i paesi della Puglia e nel Salento le troverai accoppiate ai maccheroncini noti con il nome di **maritati** ("sposati", appunto: accoppiati). Un altro celebre piatto della tradizione barese è **riso, patate e cozze**, conosciuto an-

Like every region in Italy, Apulia has its innumerable traditional plates and the Apulian culinary experience will surely be one of the things that you will not forget about your trip to your roots. There are the "orecchiette", the queens of the house, which make their appearance every Sunday in the family meals of all Apulians across the world. There are also the traditions that have more recently had their turn, like the "pasticciotto" sweet, now offered in many cafés in the United States, or the "passionata" of Troia.

You know that you have Apulian roots if your family ever ate "strascinati" or "ricchietelle", or more simply "orecchiette", as they are called in Italian – the Apulian pasta par excellence, cooked in its two best-known varieties: with turnip tops, and with meatball sauce and "brasciole", rolls of meat.

According to the local tradition, the shape of the "orecchiette" seems to have been inspired by the shape of the roofs of the "trulli". In fact, the origin of this pasta is traced to the Bari Province and, if you pass through the little roads of Old Bari, you will be greeted by ladies in the doorways of the houses who prepare it for passing travellers. Regardless of its origins, you can eat this pasta in all the villages of Apulia. In Salento you can find them served with the small "maccheroncini" known by the name of "**maritati**" ('married', which is to say: coupled).



Orecchiette con le cime di rape

che come la **tiella barese**, probabilmente lasciato in eredità dalla dominazione spagnola.

Ad Altamura, città nota per le sue panetterie, troviamo il tipico **pane di Altamura**, riconosciuto a livello europeo con il marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta). Originaria probabilmente di Altamura o Laterza è, poi, sua maestà la **focaccia barese**. A questo proposito: prima di intraprendere il tuo viaggio per la Puglia, un buon modo per documentarsi potrà essere proprio quello di guardare il film *Focaccia blues* (reperibile su Youtube) che racconta di come una piccola focacceria di Altamura abbia battuto la concorrenza di un grande fast food impiantatosi in quella zona.

Another famous dish of the Barese tradition is **rice with potatoes and mussels**, also known as the "**tiella barese**", probably an inheritance from the Spanish domination.

In Altamura, a city well known for its bakeries, we find the traditional **Altamura bread**, which is recognised at a European level as a product with a 'Protected Designation of Origin'. Whilst her majesty the "**focaccia barese**" probably originated in Altamura or Laterza. On the subject of focaccia: before you take your trip to Apulia, a good way to prepare would be to watch the film *Focaccia Blues* (available on YouTube), which tells how a small bakery of Altamura beat the competition and stood up to a fast food

Indubbiamente, i **taralli** sono sempre presenti nei momenti di convivialità pugliese: piccoli cerchietti di pasta biscottata, da accompagnare a un calice di vino all'ora dell'aperitivo. Così come le **friselle**, ciambelle dure e secche da ammorbidire con l'acqua, condite con pomodori e con tutti i prodotti della terra.

Un pasto molto utilizzato dai nostri nonni, le friselle sono, ancora oggi, le protagoniste indiscusse delle notti d'estate, delle feste in campagna, dei falò sulla spiaggia e delle innumerevoli sagre pugliesi.

Uno dei prodotti che fa venire più l'acquolina è sicuramente la **burrata di Andria IGP** (Indicazione Geografica Protetta), composta da un gustosissimo sacchetto di pasta filata, simile a quello con cui viene realizzata la mozzarella, e con dentro un cuore morbido di

restaurant that had appeared in the area.

Undoubtedly "**taralli**" (small circles of crusted dough to accompany a wine glass for the aperitif) are always present in the moments of Apulian conviviality along with "**friselle**", hard and dry doughnuts, softened with water, seasoned with tomatoes and with all the other products of the land.

A meal often used by our grandparents, the "friselle" are, still today, the undisputed centrepiece of summer evenings at country festivals, at bonfires on the beach and at innumerable Apulian festivals.

One product that makes one's mouth water is surely Andria's "**burrata**" IGP (Protected Geographical Indication), consisting of an extremely tasty pouch of "pasta filata" cheese, similar to the one used to make mozzarella. It contains a soft heart of "pas-



Friselle

pasta sfilacciata a mano amalgamata con panna fresca, chiamato **stracciatella** (www.burratadiandria.it). Ti consigliamo vivamente di visitare uno dei tanti negozi di prodotti caseari presenti sul territorio, sarà un'esperienza indimenticabile.

Ci sono, poi, alcuni piatti che si preparano principalmente in alcune ricorrenze. Le **pettole** (o **pittule**) sono delle gustose palline di pasta lievitata frita che secondo la tradizione si preparano nel periodo di Natale e a Taranto per la Festa di Santa Cecilia, che si celebra il 22 novembre. Ma oggi è facile incontrarle in tutti i periodi dell'anno: come *entrèe* nei ristoranti o in occasione delle tante feste e sagre che animano i borghi.

Se decidi di trascorrere le vacanze natalizie nella tua regione d'origine assaggerai sicuramente le **cartellate**, sorta di girelle impastate con il vino e ricoperte di miele. La loro storia, secondo alcuni, sarebbe addirittura millenaria: in una pittura rupestre del VI secolo a.C., rinvenuta vicino a Bari, è raffigurata la preparazione di dolci molto

ta sfilacciata" which has been blended by hand from fresh cream and which is called "**stracciatella**" (www.burratadiandria.it). We strongly recommend visiting one of the many dairy shops in the territory for an unforgettable experience.

Then there are certain dishes which are prepared principally for special events. The "**pettole**" (or "**pittule**") are tasty balls of leavened and fried dough, which according to tradition are prepared during the Christmas period and, in Taranto, for the Festival of Saint Cecilia, celebrated on 22 November. But today it is easy to find them throughout the year, as an *entrèe* in restaurants or during the many festivals and celebrations that animate local villages.

If you decide to pass your Christmas vacations in your region of origin, you will surely taste the "**cartellate**", a sort of sweet-roll mixed with wine and covered in apple. Their history, according to some, might even be millennial: a rock painting of the 6th century



Taralli

simili a questi, probabilmente di origine greca, realizzati come offerte votive da donare agli dei.

Appartiene al territorio di Troia la **passionata**, un dolce di recente invenzione composto da un ripieno di ricotta ricoperto di pasta di mandorla colorata. Molto più antichi sono invece i biscegliesi **sospiri**, attorno ai quali sono nate una serie di leggende: hanno una forma tondeggiante, sono ricoperti da una leggera pasta da zucchero e all'interno troviamo pan di spagna e crema pasticcera. Vengono anche chiamati "i dolci della sposa" perché venivano serviti in occasione dei matrimoni. È salentino, invece, il **pasticciotto**: uno scrigno di pasta frolla

BC, discovered near Bari, depicts the preparation of very similar sweets. They are probably of Greek origin, originally made as votive offerings to give to the gods.

The "**passionata**" belongs to the territory of Troia; this is a recently-invented sweet consisting of a ricotta filling covered in a dough of coloured almonds. The Biscegliese "**sospiri**" on the other hand are much older, and a series of legends has arisen around them: they have a roundish shape, covered with a light sugar paste and inside there is sponge cake and pastry cream. They are also called 'the bride's sweets' because they were traditionally served at weddings. The "**pasticciotto**", on the other hand, is Salentinian: this is a little



Focaccia barese

contenente crema pasticciera e cotto in forno. Mangialo a Galatina, in una delle pasticcerie situate nelle strade del suo centro storico, di mattina lo assaggerai appena sfornato.

Se fino a pochi anni fa i vini della Puglia venivano utilizzati come vini da taglio per le produzioni del Nord Italia, oggi sono diventati un'eccellenza del territorio. Sappi che potrai percorrere la Puglia e assaggiarne diverse tipologie che raccontano la storia dei territori in cui vengono prodotti: dal **Nero di Troia** nel foggiano, al **Primitivo di Manduria** nel tarantino, al **Negroamaro** nel Nord Salento. La viticoltura e la produzione di vino, insieme alla produzione di olio, sono tra i mestieri più antichi e tradizionali della regione. Per saperne di più ti consigliamo di visitare i numerosi **Musei dell'Olio e del Vino** presenti sul territorio: tra questi, il **Museo dell'Olio di Oliva** a San Vito dei Normanni (www.comune.sanvitodeinormanni.br.it), il **Museo dell'Olio "Molo"** a Torre Santa Susanna, il **Museo della Civiltà del Vino Primitivo** a Manduria (www.museodelprimitivo.it), il **Museo del Negroamaro** a Guagnano, dove esiste anche la **Biblioteca del Negroamaro e della Terra d'Arneo** che racconta la storia di questo territorio e delle sue lotte contadine, una pagina strettamente connessa alle partenze dalla Puglia nel secondo dopoguerra (www.terredelnegroamaro.it).

treasure chest of shortcrust pastry containing pastry cream and cooked in the oven. Try it in Galatina, in one of the pastry shops along the streets of the historic city centre. It is particularly delicious in the morning, straight from the oven.

Until just a few years ago the wines of Apulia were used as blending wines for the wine productions in Northern Italy, but today they have become a source of pride for the territory. You can travel across Apulia and taste different kinds of wine, which reveal the history of the territory where they are produced: from the "**Nero di Troia**" in the Foggia area, to the "**Primitivo di Manduria**" in the Tarantine area, to the "**Negroamaro**" in the Northern Salentinian area. Viticulture and the production of wine, together with the production of olive oil, are among the oldest and most traditional trades of the region. To learn more, we recommend a visit to the numerous **olive oil and wine museums** of the territory: among these, the **Museum of Olive Oil** in San Vito dei Normanni (www.comune.sanvitodeinormanni.br.it), the **Museum of Olive Oil "Molo"** in Torre Santa Susanna, the **Museum of the Civilisation of Vino Primitivo** in Manduria (www.museodelprimitivo.it), and the **Museum of Negroamaro** in Guagnano, where you will also find the **Library of the Negroamaro of the Terra d'Arneo**. There, you can learn the history of this territory and of its farming struggles – a story which is strongly connected to the emigration from Apulia in the second post-war period (www.terredelnegroamaro.it).

Chi appartiene a una delle famiglie emigrate dal Salento conoscerà il significato della parola **mieru**, termine dialettale con cui si indica il vino: spesso è associata alla storica canzone **Mieru mieru** di Bruno Petracchi, principe del folk salentino, che con la sua voce ha placato la nostalgia dei migranti d'oltralpe e d'oltreoceano grazie alle musicassette che facevano il giro del mondo.

Whoever belongs to a family which emigrated from Salento will know the meaning of the word "**mieru**", a term which comes from the local dialect, meaning wine: often it is associated with the historical song **Mieru mieru**, by Bruno Petracchi, prince of Salentine folk, whose voice has sung to the nostalgia of the migrants from overseas and beyond the Alps, thanks to his cassette tapes, which crossed the world.

MADONNE E TARANTE: LE FESTE PUGLIESI

*Madonnas and "tarante":
Apulian festivals*

GENNAIO

I RITI DEL FUOCO

Il fuoco è l'elemento simbolo delle feste pugliesi nel mese di gennaio. Tra le più significative troviamo le **Fanove** di Castellana Grotte (11 gennaio), caratterizzate dall'accensione di cento falò in tutta la città in onore della Madonna della Vetrana, e la **Focara** di Novoli (01) (17 gennaio) dove, in onore di Sant'Antonio Abate, si accende un immenso falò costruito a regola d'arte dalla comunità novolese che tramanda la tradizione di generazione in generazione (www.focara.it).

THE RITES OF FIRE

Fire is the symbolic element of the Apulian festivals in the month of January. Among the most significant are the **"Fanove"** of Castellana Grotte (11 January), characterised by the lighting of a hundred bonfires throughout the city, in honour of the Madonna of Vetrana, and the **"Focara"** of Novoli (01) (17 January) where, in honour of St. Anthony Abate, a huge bonfire, artfully built by the Novolese community, which has passed this tradition on from generation to generation, is lit (www.focara.it).



01

FEBBRAIO

TRA MASCHERE E INNAMORATI

Febbraio è il mese del carnevale e la Puglia può vantare uno storico primato: il **Carnevale di Putignano (02)** è considerato tra i più antichi d'Europa. Per le strade del paese sfilano i carri allegorici, giganti di cartapesta realizzati dai maestri cartapestai. La maschera ufficiale è Farinella, che prende il nome dal prodotto tipico fatto di ceci e orzo tostato, consumato dai contadini durante il lavoro nei campi (www.carnevalediPutignano.it).

Febbraio è anche il mese degli innamorati, perché il 14 si celebra la festa del loro santo protettore, **San Valentino**. A Vico del Gargano, San Valentino protegge anche gli agrumi, prodotto tipico della zona che un tempo veniva esportato persino in America. Tutto il paese in occasione della festa viene addobbato con questi frutti, e chi vi partecipa si perderà nella magia delle stradine profumate. Per i più romantici: vicino alla chiesa di San Giuseppe esiste un vicolo così piccolo che gli innamorati non possono attraversare senza sfiorarsi.

BETWEEN MASKS AND LOVERS

February is carnival month and Apulia can boast historical primacy here: the **Carnival of Putignano (02)** is considered among the most ancient in Europe. The streets of the town are filled with gigantic allegorical carts of papier-mâché. The official mask is called "Farinella", which takes its name from a traditional product made of chickpeas and roasted barley eaten by the fieldworkers (www.carnevalediPutignano.it).

February is also the month of lovers, because on the 14th there is the festival of their patron saint, **St. Valentine**. At Vico del Gargano, St. Valentine also protects the citrus trees, characteristic of this area, which once exported its citrus products as far as America. During the festival, the entire town is decorated with citrus fruits and visitors can happily lose themselves in the magic of the perfumed streets. For the romantic at heart: near the church of San Giuseppe there is an alleyway so narrow that lovers cannot walk it without brushing up against one another.



02

MARZO

FALÒ E MATTRE PER SAN GIUSEPPE

San Giuseppe, che si celebra il 19 marzo insieme alla **Festa del papà**, è uno dei santi più venerati in Italia, protettore dei lavoratori e degli agricoltori. Alcune delle celebrazioni pugliesi sono legate al rito del fuoco, in particolare nei comuni di: Locorotondo, che organizza un "itinerario del fuoco" in tutte le strade della città; Monopoli con la sua **Notte dei Falò**; Monte Sant'Angelo con le **Fanoje**, una tradizione che accoglie l'arrivo della primavera. Nel Salento, San Giuseppe viene celebrato con le famose **Mattre (03)**, tavole imbandite con i prodotti di stagione e dove non mancano le zeppole, il dolce tipico della festa. Non perdetevi le **Mattre** di San Cassiano e degli altri comuni vicini.

BONFIRE AND "MATTRE" FOR ST. JOSEPH

San Giuseppe (St. Joseph) is celebrated on the 19 March together with **Fathers' Day**; he is one of the most venerated saints in Italy, the patron saint of workers and farmers. Certain Apulian celebrations are tied to the rite of fire, in particular in the towns: Locorotondo organises an 'itinerary of flame' in the streets of the city; Monopoli holds a **Night of the Bonfire**; and Monte Sant'Angelo with the "**Fanoje**", a tradition which ushers in the coming of spring. In Salento, St. Joseph is celebrated with the famous "**Mattre**" (03), tables laden with all the products of the season, including "zeppole", the typical sweets of the festival. Don't miss the "**Mattre**" of San Cassiano and of the other nearby towns.

APRILE

LA DANZA DELLE PROCESSIONI

Durante la Settimana Santa la Puglia diviene un vero teatro a cielo aperto, con innumerevoli processioni e altri rituali che coinvolgono anche i non credenti. Protagonista indiscussa della Pasqua pugliese è la città di Taranto, con la famosa **Processione dei Misteri**, grandi statue in cartapesta che rappresentano alcuni momenti della passione di Cristo. A Francavilla Fontana il giovedì Santo, dopo la celebrazione della Santa Messa, i confratelli della chiesa del Carmine chiamati **Pappamuscì (04)**, incappucciati, scalzi e con un bastone in mano, iniziano il Sacro e antichissimo pellegrinaggio, visitando tutte le chiese della città.

THE DANCE OF THE PROCESSIONS

During Holy Week, Apulia becomes a true open-air theatre, with innumerable processions and other rituals that captivate even non-believers. The undisputed protagonist of Apulian Easter is the city of Taranto, with its famous **Procession of the Mysteries**, featuring large statues in papier-mâché which represent various moments of the passion of Christ. In Francavilla Fontana on Holy Thursday, after the celebration of the Holy Mass, the confreres of the church of Carmine, called "**Pappamuscì**" (04), begin their holy and ancient pilgrimage, visiting all of the churches of the city, hooded, barefoot and with stave in hand.

MAGGIO

SANTA CLAUS FUORI STAGIONE

Dal 7 al 10 maggio si ricorda l'impresa dei marinai del 1087, che trasportarono le reliquie di **San Nicola (05)** nella città di Bari. La festa ha inizio il 7 maggio, con il quadro di San Nicola portato in processione su un peschereccio presso la baia di San Giorgio, mentre al calar del sole si snoda tra le vie della città l'imponente corteo storico, con centinaia di figuranti in abiti d'epoca che sembrano fermare il tempo. L'8 maggio è dedicato alla processione del simulacro di San Nicola: prima via terra, poi via mare. Il 9 maggio, infine, nella cripta della Basilica si celebra il rito della Sacra Manna con il prelievo del liquido che trasuda dalle ossa del santo e che viene mostrato con solennità ai fedeli.

SANTA CLAUS OUT OF SEASON

From 7 to 10 May Bari celebrates the 1087 voyage which brought the relics of **St. Nicholas (05)** to the city. The festival begins on 7 May, when the painting of St. Nicholas is carried in a procession on a fishing barge to the bay of St. George, while at sundown time seems to wind back as the impressive parade winds through the streets of the city, with hundreds of figures dressed in historical dress. 8 May is dedicated to the procession of the likeness of St. Nicholas: first by land, then by sea. On 9 May, at last, the rite of the "Sacra Manna" is celebrated in the crypt of the Basilica, with the gathering of a liquid which exudes from the bones of the saint and which is solemnly displayed to the faithful.



GIUGNO

I "MORSICATI"

Per alcune comunità pugliesi all'estero, giugno è il mese di San Vito Martire, un santo molto venerato nell'area barese e protettore dei polignanesi. Secondo antiche teorie popolari, la **festa di San Vito**, il 14 giugno, coincide con il giorno più lungo dell'anno.

Dal 28 al 30 giugno si svolge la festa in onore dei **Santi Pietro e Paolo** a Galatina (06) (www.comune.galatina.le.it) detta anche dei "tarantati", persone in preda a strani disturbi nervosi, che erano tradizionalmente attribuiti al morso di un ragno chiamato tarantola (o **taranta**) e si dirigevano a Galatina dove veniva invocata la grazia di San Paolo, protettore di coloro che venivano "morsicati" dagli animali velenosi. La guarigione dei tarantati avveniva attraverso la musica e il ritmo incalzante del tamburello, per questo i musicisti salentini ancora oggi nella notte tra il 28 e 29 giugno, dopo la suggestiva processione, si riuniscono per far vibrare i tamburelli nelle ronde di San Paolo.

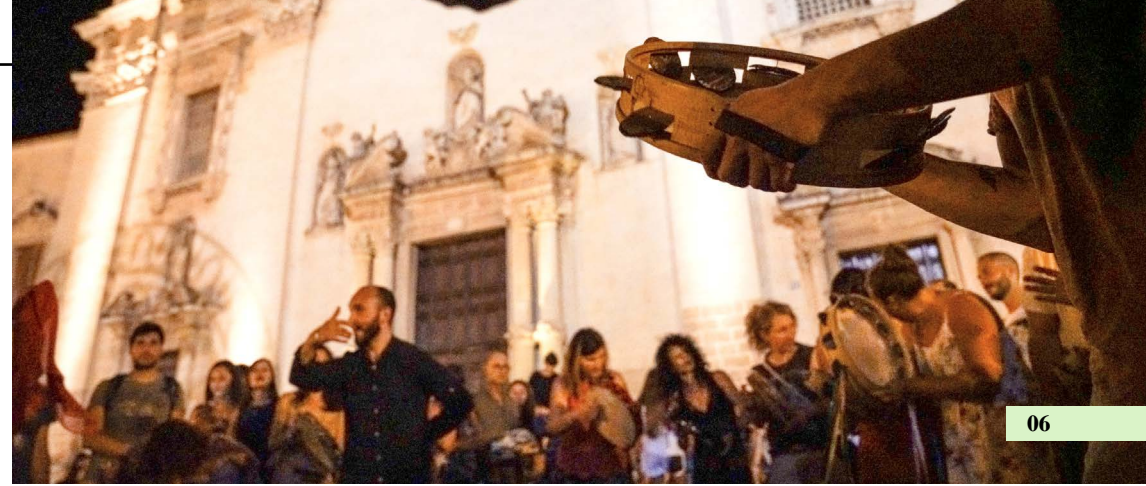
THE "BITTEN"

For certain Apulian communities abroad, June is the month of San Vito Martire (St. Vitus the Martyr), much venerated in the Barese area, who is considered the patron of the Polignanesi. Following a venerated tradition, the **feast of St. Vitus**, on 14 June, coincides with the longest day of the year.

From 28 to 30 June the festival in honour of **St. Peter and Paul** is held in Galatina (06) (www.comune.galatina.le.it), also known as the festival of the "tarantati", persons in the grips of strange nervous disturbances, which were traditionally attributed to the bite of a spider called the tarantula (or "**taranta**"). The victims made their way to Galatina where they invoked the grace of St. Paul, patron saint of all those 'bitten' by poisonous animals. Healing for the bite of the tarantula came through music and the fast-paced rhythm of the drummers; for this reason, the Salentine musicians still today, on the night between 28 and 29 June, after the evocative procession, join together to beat their drums throughout the city for St. Paul.

Il rituale del tarantismo è uno dei più forti e dei più significativi della Puglia, raccontarlo in queste poche righe sarebbe impossibile: ti suggeriamo tuttavia di andare a visitare il Museo Pietro Cavoti di Galatina (www.museopietrocavoti.it) dove è allestita una mostra permanente sul tarantismo e, tra tutti i documenti che potrai trovare su internet, ti raccomandiamo di guardare il documentario *La Taranta* di Gianfranco Mingozzi, girato nel Salento nel 1962, in cui oltre al tarantismo si racconta la società pugliese di quegli anni.

The ritual of tarantism is one of the strongest and most meaningful in all of Apulia and it would be impossible to fully discuss it in these few lines: we suggest that you visit the Pietro Cavoti of Galatina Museum (www.museopietrocavoti.it) where there is a permanent exhibition on tarantism. There is a lot of information online; we also suggest you watch the documentary *La Taranta* by Gianfranco Mingozzi, filmed in Salento in 1962, which, apart from tarantism, also shows Apulian society during those years.



06

LUGLIO

LE FESTE DELLA LUCE

Tra le tante feste patronali di questo periodo, si menziona la festa di **Santa Domenica (07)** che si svolge dal 5 all'8 luglio nel comune di Scorrano. Le decorazioni di luci colorate, insieme ai fuochi pirotecnici, sono il simbolo di tutte le feste tradizionali nel Sud Italia, ma a Scorrano potrai ammirare delle installazioni che ti lasceranno davvero senza fiato.

THE FESTIVALS OF LIGHT

Among the many patronal festivals of this period, a word of mention should go to the feast of **St. Domenica (07)**, which is held from 5 to 8 July in the town of Scorrano. The decorations of coloured lights, together with fireworks, are the symbol of all the traditional festivals in Southern Italy, but in Scorrano you can admire displays which will leave you truly breathless.



07

AGOSTO

TRA SACRO E PROFANO

Agosto è il mese in cui tutti i pugliesi sparsi per il mondo fanno ritorno a casa, è anche il mese in cui molti turisti raggiungono la Puglia che si veste a festa. Se preferisci la tranquillità non è sicuramente il periodo migliore per visitarla, ma è senza dubbio quello più frizzante, in cui ogni paese celebra il suo santo, il suo prodotto enogastronomico o la sua tradizione. Tra le feste che raccomandiamo c'è sicuramente **La Notte della Taranta (08)** (www.lanottedellataranta.it), che tocca tutti i comuni della Grecia Salentina e non solo, ed è dedicato alla riscoperta e alla valorizzazione della musica tradizionale e alla sua fusione con altri linguaggi musicali. Il **Carpino Folk Festival** (www.carpinofolkfestival.com) ogni anno accoglie migliaia di amanti di musica tradizionale di tutte le età e celebra le tarantelle garganiche in un programma non solo di musica ma anche di teatro e danza. **Bande a Sud - Festival degli Immaginari Bandistici** (www.bandeasud.it) di Trepuzzi, è perfetto per chi vuole conoscere la tradizione bandistica pugliese riadattata a linguaggi musicali contemporanei.

BETWEEN THE SACRED AND THE SECULAR

August is the month when traditionally Apulians from all over the world come home, and it is also the month in which many tourists come to Apulia and the region dresses up for the festivities. If you prefer peace and quiet, this is definitely not the best time to visit, but it is without doubt the most exciting, since every town holds celebrations for its saint, its cuisine and its traditions. Among the festivals that we recommend is surely **The Night of the Taranta (08)** (www.lanottedellataranta.it), which involves all the towns of Salentine Greece, and not only. It is dedicated to the rediscovery and the celebration of traditional music and its fusion with other musical languages. The **Carpino Folk Festival** (www.carpinofolkfestival.com) welcomes thousands of traditional music lovers of all ages every year and celebrates the Garganic "tarantelle" in a programme which includes not only music but also theatre and dance. **"Bande a Sud" - Festival of the Imaginary Bands**, (www.bandeasud.it) of Trepuzzi is perfect for anyone who wants to get to know the Apulian band tradition, readapted to a more modern sound.

August



08

SETTEMBRE

GLI STORNELLI

Li Ucci Festival (09) (www.liuccifestival.it), nato per ricordare lo storico gruppo di Cutrofiano custode degli stornelli, è interessante per chi vuole conoscere non solo la tradizione musicale della Puglia, ma anche quella degli antichi mestieri come la ceramica, molto radicata a Cutrofiano, o pratiche della vita quotidiana, come passeggiate nei campi alla scoperta delle erbe spontanee e lezioni di carte napoletane, un'attività molto praticata in passato nelle osterie dei paesi.

THE "STORNELLI"

"Li Ucci Festival" (09) (www.liuccifestival.it), created to recall the historical group of Cutrofiano which were the caretakers of the "stornelli" (popular songs), is very interesting for those who want to get to know the musical tradition of Apulia and also to find out about ancient trades like ceramics, which are deeply rooted in Cutrofiano. It also provides a glimpse in the day-to-day lives of the local people and their activities, like strolling in the fields looking for wild herbs and lessons in Neapolitan cards, a once very popular game in the town's taverns.

OTTOBRE

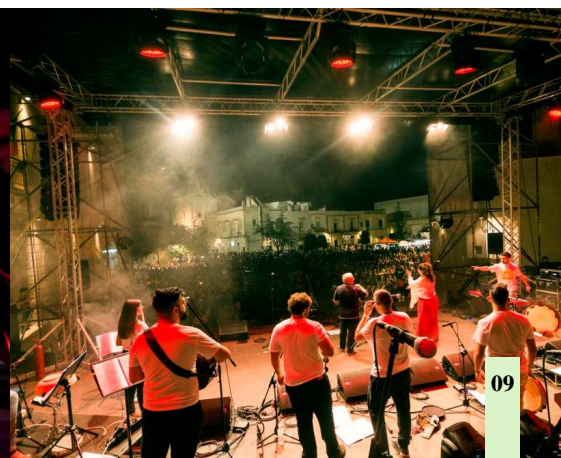
MEMORIA E TERRITORIO

Dopo i festeggiamenti in onore di San Michele Arcangelo, che hanno luogo dal 27 al 30 settembre, e che sono caratterizzati da un forte momento di spiritualità, il comune di Monte Sant'Angelo mette in scena **Monde, festa del cinema sui cammini (10)**, un evento che propone una serie di attività, legate non solo al cinema e finalizzate alla promozione della memoria del territorio (www.mondefest.it).

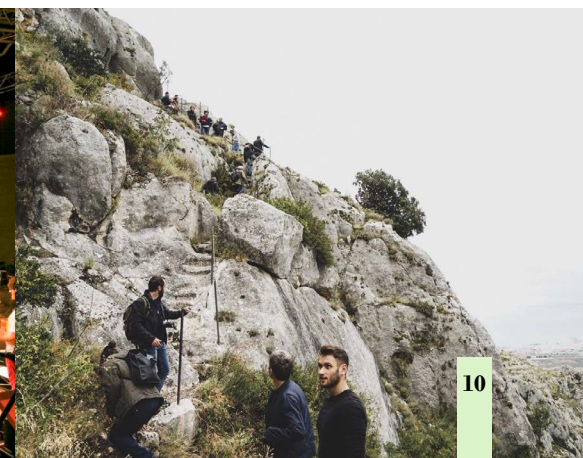
MEMORY AND TERRITORY

After the festivities in honour of St. Michael the Archangel, which take place from 27 to 30 September, and which are characterised by a marked spirituality, the town of Monte Sant'Angelo holds the **"Monde, festa del cinema sui cammini" (10)**, an event offering a series of activities connected to cinema and more, in order to promote the history of the territory (www.mondefest.it).

September



09



10

October

NOVEMBRE

IL MESE DEL VINO E DELLE *PETTOLE*

Novembre in Puglia è il mese del vino e il santo più celebrato è **San Martino**. L'11 novembre è, più che una ricorrenza religiosa, una festa legata alla fine della vendemmia. La tradizione vuole che i pugliesi, anche quelli fuori regione, si riuniscano in lunghe tavolate per vivere un bel momento di convivialità.

Il 22 novembre in Puglia si dà inizio al periodo natalizio con la festa di **Santa Cecilia** a Taranto. Alle tre di notte la banda attraversa le vie della città eseguendo le pastorali natalizie in onore della santa patrona della musica, mentre nelle case dei tarantini si preparano le *pettole* (11).

THE MONTH OF WINE AND "*PETTOLE*"

November in Apulia is the month of wine and the most celebrated saint is **St. Martin**. 11 November, more than a religious event, is a festival tied to the end of the harvest. Tradition has it that Apulians, even those outside of the region, must get together at long tables to spend time together.

22 November in Apulia kicks off the Christmas period with the festival of **St. Cecil** of Taranto. At three in the morning the band marches through the streets of the city, playing Christmas pastorals in honour of the patron saint of music while "tarantini" prepare "*pettole*" (11) at home.



DICEMBRE

TRA NOTTI E NUOVE ALBE

Durante il periodo natalizio ti consigliamo di andare a visitare i numerosi presepi viventi, presenti su tutto il territorio, che riproducono ambientazioni del passato. La festa di San Nicola apre il periodo dell'Avvento a Bari: uno dei momenti da non perdere è quello tra la notte del 5 e del 6 dicembre con la **Fiaccolata Nicolaiana** e la prima messa della giornata. All'uscita della messa è consuetudine degustare la cioccolata calda preparata dalle donne di Bari Vecchia.

Infine, ti invitiamo a trascorrere un capodanno al «Sud del Sud dei Santi» - come definiva Otranto Carmelo Bene, un famoso attore e intellettuale salentino - dove si tiene la rassegna l'**Alba dei Popoli** (12) (www.comune.otranto.le.it). In questa meravigliosa località della costa adriatica, nel punto più a Oriente dello Stivale, potrai assistere alla prima alba nel nuovo anno, con il sole che sorge sul mare.

BETWEEN NIGHTS AND NEW DAWNS

During the Christmas Period, we recommend a visit to one of the numerous living nativity scenes, which reproduce settings of the past. The festival of St. Nicholas opens the period of Advent in Bari: one of the unmissable moments comes between the night of 5 and 6 December with the "**Fiaccolata Nicolaiana**" (Nicolaiana Torchlight Vigil) and the first mass of the day. At the end of the mass, it is customary to taste the hot chocolate prepared by the women of Old Bari.

Finally, we invite you to spend New Year's Eve at the «South of the South of the Saints», as Carmelo Bene, a famous Salentine actor and intellectual defined Otranto, where the exhibition **The Dawn of Peoples** (12) is held (www.comune.otranto.le.it). At this marvellous event on the Adriatic coast, in the easternmost point of the entire Italian boot, you will witness the first dawn of the new year, with the sun rising from the sea.

TRACCIA IL TUO ITINERARIO

Map your itinerary



BASILICATA

02

LA TERRA DEI SASSI E DEL RISCATTO

The land of "Sassi" and redemption

«La Lucania mi pare più di ogni altro, un luogo vero, uno dei luoghi più veri del mondo (...). Qui ritrovo la misura delle cose». Così scriveva Carlo Levi, uno dei più importanti narratori del secolo scorso che, con il suo libro *Cristo si è fermato a Eboli* ha raccontato all'Italia e al mondo la Basilicata della prima metà del Novecento. Ancora oggi la percezione che la regione regala ai suoi visitatori è quella di un territorio autentico, ancestrale, dove non è necessario immaginare e ricostruire la memoria perché l'isolamento a cui è stato costretto nel corso della storia ha permesso ai luoghi e alle tradizioni di conservarsi così come erano originariamente.

Della Basilicata incanta, inoltre, il paesaggio, la terra secca e dura delle Murge e dei calanchi e quella rigogliosa dei boschi, le montagne delle Dolomiti Lucane, il Mare Ionio e il Mar Tirreno, la natura selvaggia e incontaminata, i paesi incantati.

Camminando per le strade silenziose ci si perde nel tempo: i primi insediamenti nella zona di Venosa risalgono al Paleolitico e la stessa città di Matera è una delle più antiche della storia. La Basilicata è stata anche colonia della Magna Grecia (VIII sec. a.C.) e colonia romana (II sec. a.C.). Nel Medioevo subì la dominazione bizantina (X sec.), quella normanna (XI sec.), e poi quella federiciana. Alla fine del 1200 troviamo la dominazione dei francesi Angioini, dal 1500 quella degli Aragonesi provenienti

«Lucania seems to me a place of truth, more so than any other, one of the truest places in the world (...). Here I rediscover the measure of things». Carlo Levi, one of the most important storytellers of the last century, wrote this in his book *Christ Stopped at Eboli*, in which he tells Italy and the world about the history of Basilicata in the first part of the twentieth century. Even today the region offers visitors the feeling of a genuine, ancestral territory, where it is not necessary to imagine the past and rebuild one's memory, because the isolation which has been forced on this region over the course of its history has enabled it to preserve its places and its traditions in their original state.

Basilicata captivates with its countryside: the hard and dry land of the Murge and of the "calanchi", or badlands, the lushness of its woods, the mountains of its Lucanian Dolomites, the Ionian and Tyrrhenian Seas, its wild and unspoiled nature and its enchanted villages.

Walking through the silent streets, one is lost in time: the first settlement of the Venosa area dates back to the Palaeolithic period and Matera itself is one of the oldest cities in history. Basilicata was a colony of Magna Graecia (8th century BC) and a Roman colony (2nd century BC). During the Middle Ages, it fell under Byzantine rule (10th century), then Norman rule (11th century) and then the rule of Frederick II. At the end of the 13th century, we find the domination of the French Angevins and from the beginning in

dalla Spagna. Nel 1400 si insediarono in Basilicata anche delle comunità greche e albanesi, in fuga dalla minaccia degli ottomani; queste ultime in alcune località della Provincia di Potenza hanno dato vita alle comunità *Arbëreshë* che mantengono ancora oggi una propria autonomia culturale. Dal 1700 è la volta dei Borboni, fino all'Unità d'Italia.

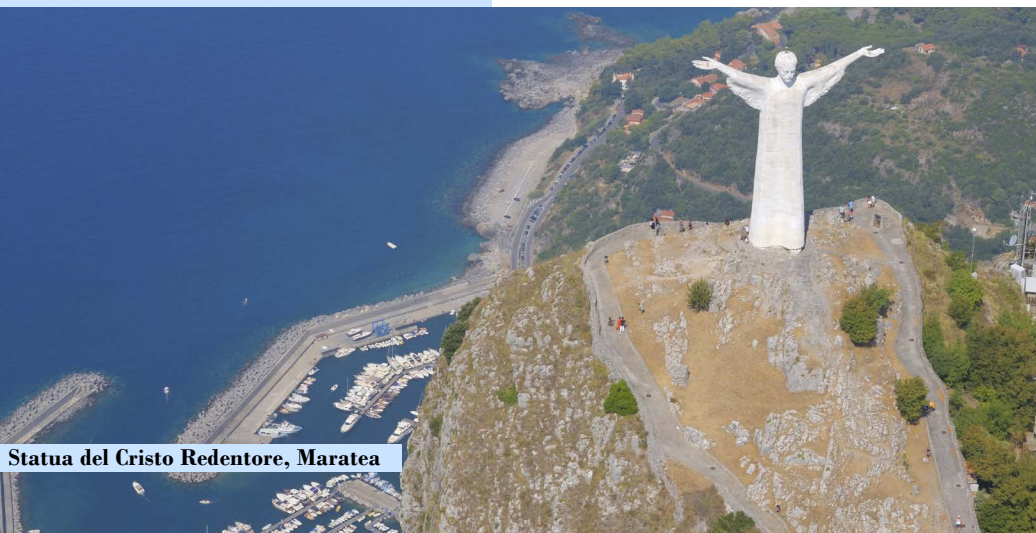
Per conoscere la storia più antica della Basilicata potrai visitare uno dei suoi bellissimoi musei tra cui il **Museo Archeologico della Basilicata "Dinu Adamesteanu"** a Potenza; se ti interessano Medioevo ed Età Moderna, non potrai perderti il **Museo Nazionale d'Arte Medievale e Moderna della Basilicata** a Matera. Ti consigliamo, inoltre, di partecipare ad una delle tante rappresentazioni in costume che hanno luogo nei borghi e che ti permetteranno di rivivere le atmosfere del passato.

La storia recente della Basilicata è il racconto di una terra sofferente che ha saputo però rialzarsi e mostrarsi al mondo per quello che è: una regione dura come la pietra che domina il suo paesaggio, ma allo stesso tempo magica e affascinante. Se nella seconda metà dell'Ottocento le condizioni di arretratezza e povertà diffuse tra i contadini portarono al brigantaggio o all'emigrazione, e lo stesso Carlo Levi paragonava la

the 16th century, that of the Aragonese from Spain. In 1400, even Greek and Albanian communities settled in Basilicata, on the run from the Ottoman empire. The Albanians, in certain areas of the Potenza Province, gave birth to the *Arbëreshë* communities, which maintain their own cultural autonomy to this day. In the 1700s it was the turn of the Bourbons who ruled until Italian unification.

To learn about the ancient history of Basilicata, you can visit one of its beautiful museums, which include **The Archaeological Museum of Basilicata "Dinu Adamesteanu"** in Potenza; if you are interested in the Middle and Modern Ages, be sure to visit **The National Museum of Medieval and Modern Art of Basilicata** in Matera. We also recommend watching one of the many costumed re-enactments that take place in its villages, which will let you relive the atmosphere of the past.

The recent history of Basilicata is a tale of a suffering land that has succeeded in rising and showing itself to the world for what it is: a land as hard as the stone which dominates its landscapes; a land that is at the same time magical and fascinating. Although underdeveloped conditions and widespread poverty among the farmers lead to banditry or migration in the second half of the nineteenth century and although even Carlo Levi compared life



Statua del Cristo Redentore, Maratea

vita nei **Sassi di Matera** - i famosi edifici rupestri scavati nella roccia della Murgia - a un girone dell'Inferno di Dante Alighieri, a partire dal boom economico la regione ha intrapreso un percorso di riscatto che ha visto uno dei momenti più importanti nel 1993, quando i Sassi divennero Patrimonio Mondiale dell'Umanità, nonostante i lucani avessero abbandonato quelle strutture in nome di un passato che volevano cancellare. La Basilicata intanto aveva iniziato a incantare il mondo, tanto da essere scelta come location per numerosi film, tra cui *Il Vangelo secondo Matteo* di Pier Paolo Pasolini e, più tardi, il famoso *La Passione di Cristo* di Mel Gibson. Un altro film che ha segnato una svolta nell'immaginario degli stessi italiani è *Basilicata Coast to Coast* diretto dal lucano Rocco Papaleo, il racconto di uno straordinario viaggio a piedi dalla costa tirrenica a quella ionica.

Il vero riscatto è arrivato, però, solo recentemente, quando nel 2014 Matera è stata nominata dall'Unione Europea "Capitale Europea della Cultura" per il 2019 (www.matera-basilicata2019.it). Quello che sta vivendo la Basilicata è un anno molto importante: vestita di una luce nuova, accoglie ormai visitatori da tutto il mondo e offre loro bellezza in ogni forma e in ogni espressione artistica locale e nazionale. In Basilicata vivrai un'esperienza che non potrai fare nel resto d'Italia: questo è il momento giusto per venire a conoscere la tua terra d'origine!

in the **"Sassi di Matera"** - the famous hillside buildings carved into the stone of the Murgia - to a visit to Dante Alighieri's Inferno, the region has since the economic boom set out on a path of redemption. One of the most important moments came in 1993, when the Sassi became a World Heritage Site, despite the fact that the Lucanians had abandoned those buildings, seeing in them a past that they wanted to forget. Basilicata meanwhile began to charm the world, to such an extent that it was chosen as the location for many films, including *The Gospel According to St. Matthew* by Pier Paolo Pasolini and, following that, the famous *Passion of the Christ* by Mel Gibson. Another film that marked a turning point in the collective Italian imagination was *Basilicata Coast to Coast* directed by the Lucanian Rocco Papaleo; it is the story of an extraordinary walk from the Tyrrhenian coast to the Ionian coast.

True redemption came, however, only recently, in 2014, when Matera was nominated as the 2019 "European Capital of Culture" by the European Union (www.matera-basilicata2019.it). This is therefore a very important year for Basilicata: it has been cast in a new light and now welcomes visitors from all over the world, offering its attractions in every form and in every artistic expression, both local and national. In Basilicata you will experience something that you won't find in the rest of Italy: this is the right moment to come and get to know your land of origin!

Come chiamavano i tuoi nonni la loro regione d'origine: Basilicata o Lucania? Sappi che questo territorio ha due nomi: il primo è quello istituzionale, mentre il secondo fu la denominazione in uso dal 1932 al 1947, ma che viene utilizzato anche oggi. Con il termine "Lucania" si identificava l'area occupata nel V sec a.C. dal popolo dei Lucani la quale non coincideva esattamente con la Regione Basilicata, anche se la includeva quasi completamente. Ancora oggi gli abitanti della Basilicata vengono definiti "lucani".

What did your grandparents call their region: Basilicata or Lucania? It might interest you to know that this territory has two names: the first is its official name, while the second was used from 1932 to 1947, and it is still in use today. The term "Lucania" was meant to identify the area occupied in the 5th century BC by the Lucanian population, which did not coincide exactly with the Basilicata region, although it included most of it. Even today, the inhabitants of Basilicata are called "Lucanians".

LA RICERCA DELLE TUE RADICI IN BASILICATA

Research your roots in Basilicata

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

ARCHIVIO DI STATO DI POTENZA

Conserva gli atti dello Stato Civile (1809-1865) del fondo di Stato Civile dei comuni della Provincia di Potenza. *Pubblicazione parziale online degli atti.* Sono anche presenti le Liste di Leva (classi 1842-1944) del fondo dell'Ufficio di Leva di Potenza, Fogli e Ruoli matricolari (classi 1840-1926) del fondo del Distretto Militare di Potenza.

www.archiviodistatopotenza.beniculturali.it

ARCHIVIO DI STATO DI MATERA

Conserva gli atti dello Stato Civile (1809-1915) del fondo di Stato Civile dei comuni della Provincia di Matera. *Tutti gli atti sono pubblicati online.* Sono anche presenti le Liste di Leva (classi 1862-1920) dell'Ufficio di Leva di Bari, di cui faceva parte anticamente il circondario di Matera.

www.asmaterabenculturali.it

If you are in Basilicata to track the history of your family, here are some useful resources for your search. You will find further documentation at the municipal Registry Office and the parish records of your ancestors' hometown.

STATE ARCHIVE OF POTENZA

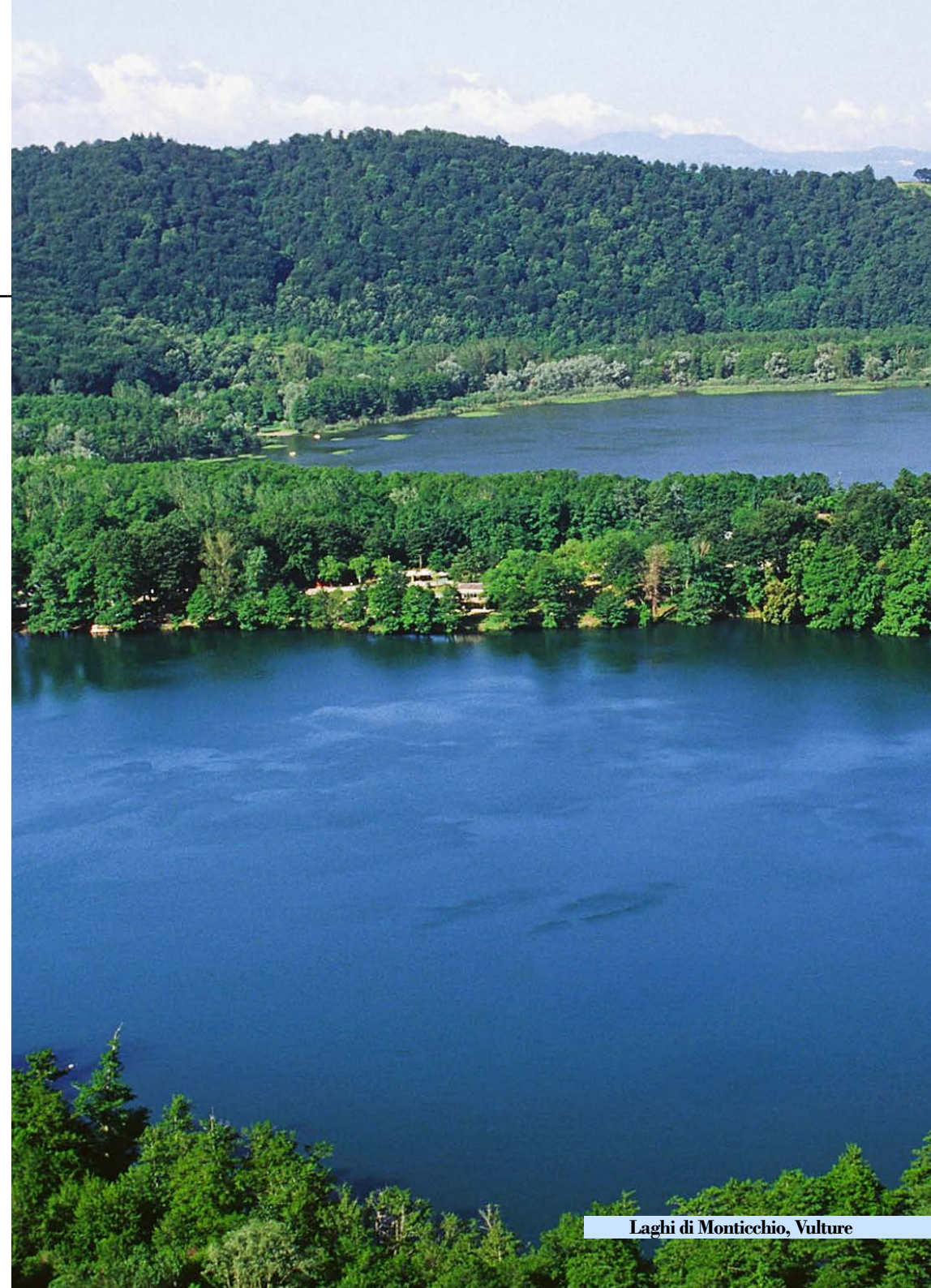
Home to the Civil Status records of (1809-1865) the Civil Status archive of the towns in the Province of Potenza. *A part of these records are available online.* There are also the Conscription Lists (years 1842-1944) of the archive of the Potenza Conscription Office and the Military Service records (years 1840-1926) of the archive of the Military District of Potenza.

www.archiviodistatopotenza.beniculturali.it

STATE ARCHIVE OF MATERA

Home to the Civil Status records of (1809-1915) the Civil Status archive of the towns in the Province of Matera. *All the records are available online.* There are also the Conscription Lists (years 1862-1920) of the Bari Conscription Office, which one time included the district of Matera.

www.asmaterabenculturali.it



INFORMAZIONI UTILI

Useful information

COME ARRIVARE

IN AEREO – www.aeroportidipuglia.it
www.aeroportodinapoli.it

Aeroporto Bari Palese
Aeroporto del Salento (Brindisi)
Aeroporto Capodichino di Napoli

IN TRENO – www.trenitalia.com
www.ferrovieappulolucane.it

Collegamenti giornalieri da tutta Italia con la città di Potenza, dalla quale è possibile raggiungere la destinazione finale con un sistema integrato treno-autobus.

IN AUTO – www.stradeanas.it

Da Nord, lungo la A14 Bologna-Taranto, uscita Foggia e innesto SS655 o uscita Bari innesto SS96 e successivamente SS7; dal Versante Tirrenico, percorrendo la A3 Salerno-Reggio Calabria e uscendo allo svincolo Sicignano, raccordo autostradale Basentana (SS 407); da Sud lungo la A3 fino a Sibari e la SS106 Jonica.

Per dormire, mangiare e altre informazioni utili consulta il sito ufficiale del turismo in Basilicata.

HOW TO GET THERE

BY PLANE – www.aeroportidipuglia.it
www.aeroportodinapoli.it

Bari Palese Airport
Airport of Salento (Brindisi)
Capodichino Airport of Naples

BY TRAIN – www.trenitalia.com
www.ferrovieappulolucane.it

Daily connections from all over Italy to Potenza. Final destinations can be reached with an integrated train/bus network.

BY CAR – www.stradeanas.it

From the North, the Adriatic motorway (A14) Bologna - Taranto, Foggia exit and then the SS655 road or Bari exit and then the SS96 road and the SS7 road; from the Tyrrhenian side the A3 motorway Salerno-Reggio Calabria, until the Sicignano exit and then the Basentana road (SS 407); from the South, the A3 motorway until the Sibari exit and then the state road 106 Jonica.

To sleep and eat and for other useful information consult the official Basilicata tourism website.

www.basilicataturistica.com

Le attività dei lucani nel mondo sono regolate dalla legge regionale n. 16 del 3 maggio 2002, “Disciplina generale degli interventi in favore dei lucani all'estero” e dalla legge regionale n. 11 del 6 aprile 1999, “Istituzione del Centro Lucani nel Mondo” dedicato a Nino Calice, un intellettuale e politico di fama nazionale che aveva molto a cuore la questione dei suoi coregionali che vivevano fuori. La giornata dedicata ai lucani nel mondo è stata istituita il 22 maggio. Per maggiori informazioni sulle attività dell'Ente regionale ti invitiamo a contattare il sito: www.regione.basilicata.it alla sezione “Commissione regionale lucani nel mondo”.

The affairs of the Lucanians throughout the world are regulated by regional law No. 16 of 3 May 2002, “General legislation on the intervention in favour of Lucanians abroad” and by the regional law No. 11 of 6 April 1999, “Institution of the Centre for Lucanians in the World” dedicated to Nino Calice, an intellectual and politician of national fame, who was deeply concerned with his fellow regional citizens living abroad. The day dedicated to Lucanians in the world was instituted on 22 May. For more information on the activities of the Regional Institution, visit the website www.regione.basilicata.it, and, in particular, the “Regional Commission for Lucanians throughout the World” section.



LUOGHI DELLA MEMORIA | PLACES OF THE MEMORY

1. Museo del Brigantaggio (Brigandage Museum) - Rionero in Vulture
2. Casa Contadina Multimediale (Multimedia Farming House) - Forenza
3. Museo dell'Emigrazione Lucana (Museum of Lucanian Migration) - Castel Lagopesole
4. Campomaggiore Vecchio
5. Percorso delle Sette Pietre (Path of the Seven Stones) - Dolomiti Lucane
6. Parco Museale Scenografico di Craco (Craco Scenographic Park Museum)
7. Parco Letterario "Carlo Levi" ("Carlo Levi" Literary Park) - Aliano

PERSONAGGI | PERSONALITIES

1. Statua di Quinto Orazio Flacco (Statue of Quintus Horace Flaccus) - Venosa
2. Ponte alla Luna dedicato a Rocco A. Petrone (Moon Bridge dedicated to Rocco A. Petrone) - Sasso di Castalda
3. Castello di Isabella Morra (Castle of Isabella Morra) - Valsinni

SAPORI | FLAVOURS

1. Vino Aglianico del Vulture DOC
2. Pecorino di Filiano DOP
3. Strazzata
4. Salsiccia lucanica di Picerno IGP
5. Caciocavallo Podolico
6. Cutturidd
7. Pane di Matera IGP
8. Scorzette di Bernalda
9. Strascinati al Ragù Lucano
10. Peperoni Cruschi di Senise IGP
11. Paddaccio del massiccio del Pollino
12. Melanzana rossa di Rotonda DOP
13. Lagane e ceci
14. Biscotti alle noci di Trecchina
15. Canestrato di Moliterno IGP
16. Frizzuli con la mollica

FESTE E TRADIZIONI | FEASTS AND TRADITIONS

1. Carnevale (Carnival) - Satriano di Lucania
2. Parata dei Turchi (The Parade of the Turks) - Potenza
3. Carnevale L'Mash-K-R (Carnival "L'Mash-K-R") - Tricarico
4. Sagra del Campanaccio (Festival of the Cowbell) - San Mauro Forte
5. Festa della Bruna (Feast of the "Bruna") - Matera
6. Notte dei Cucibocca (Night of "Cucibocca") - Montescaglioso
7. Maggio di Accettura - Accettura
8. Le Maschere Cornute (The Horned Masks) - Aliano
9. La Ndena e la Cunocchia - Castelsaraceno
10. Rassegna della Zampogna e della Ciaramella del Sud Italia (Fair of the "Zampogna" and the "Ciaramella" of Southern Italy) - Viggiano
11. Festa della Madonna Nera di Viggiano (Feast of the Black Virgin of Viggiano)

DA NON PERDERE | HIGHLIGHTS

1. I Sassi (The "Sassi") - Matera
2. Tavole Palatine - Metaponto
3. Riserva Regionale dei Calanchi di Montalbano Jonico (Regional Reserve of the "Calanchi" of Montalbano Jonico)
4. Parco Nazionale del Pollino (Pollino National Park)
5. Statua del Cristo Redentore (Statue of Christ the Redeemer) - Maratea
6. Teatro Francesco Stabile (Francesco Stabile Theater) - Potenza
7. Sentiero delle Ripe e dei Mulini (Riverside Path and the Mills) - Muro Lucano



B
A
S
I
L
I
C
A
T
A

«BRIGANTI O EMIGRANTI»: I LUOGHI DELLA MEMORIA

*«Brigands or migrants»:
the places of memory*

In ogni angolo di questa terra, anche il più isolato, troverai elementi che possono farti tornare indietro nel tempo, a quando i tuoi antenati percorrevano quelle strade.

Camminando nei Sassi di Matera si ha come la sensazione che dall'uscio delle porte improvvisamente possano uscire uomini dal volto antico che vanno a lavoro nei campi, donne impegnate nelle faccende domestiche e bambini che giocano per strada.

La stessa sensazione si prova nei borghi fantasma della Basilicata, come quello di **Campomaggiore Vecchio**, denominato anche "la città dell'utopia" perché costruita secondo il volere del Conte Teodoro Rendina che, con un progetto molto ambizioso, voleva creare un paese in cui non esistesse la povertà. Nonostante fosse riuscito a ripopolare il borgo, non fece i conti con la natura e nel 1885 una frana lo rase al suolo. Ancora più famoso tra i paesi fantasma della Basilicata è **Craco**, di origine medievale, che sorge su una collina circondata dai calanchi: anche questo fu abbandonato negli anni Sessanta in seguito a una frana, ma passeggiando per i suoi vicoli, se ti concentri, puoi quasi sentire il suono delle campane e il vociare dei vecchi abitanti. L'accesso al borgo di Craco avviene con visite guidate, organizzate nell'ambito del progetto **Parco Museale Scenografico di Craco** (www.cracomuseum.eu) che, oltre

In every corner of this land, even the most isolated, you will find elements that take you back in time, to when your ancestors walked these roads.

Strolling through the "Sassi" of Matera, there is almost a feeling that men with ancient faces might suddenly come out of the doors to go work in the fields, or that you might see women engaged in household chores or children coming to play in the street.

The same sensation can be felt in the ghost towns of Basilicata, such as **Campomaggiore Vecchio**, also called "utopia town", because it was built by order of the Count Teodoro Rendina who, in a very ambitious plan, wanted to create a town where poverty did not exist. Despite the fact that he managed to repopulate the town, nature got the better of him, and in 1885 a landslide razed the town to the ground. Of medieval origin, **Craco** is one of the most famous Basilicata ghost towns and stands on a hill surrounded by "calanchi" or badlands; this town, too, was abandoned in the sixties following a landslide. But walking through its small streets, if you concentrate, you can almost hear the sound of the bells and the shouting of the old inhabitants. Craco can be visited with guided tours, organised by the **Craco Scenographic Park Museum** (www.cracomuseum.eu), which, as well as the abandoned histori-



al centro storico abbandonato, include anche il **MEC – Museo Emozionale di Craco**. Con nuove forme di narrazione e con il supporto della tecnologia, potrai invece scoprire le ambientazioni della vita contadina, gli antichi mestieri e tutti gli oggetti che si utilizzavano un tempo nei vari musei di storia e civiltà contadina del territorio, come quello di Stigliano, la **Casa Contadina Multimediale** di Forenza (www.prolocoforenza.it) e il **Museo Laboratorio della Civiltà Contadina** (www.museolaboratorio.it) di Matera. Dedicata al mondo contadino lucano è la vita e l'opera di **Rocco Scotellaro**, poeta e sindaco di Tricarico alla giovane età di 23 anni: la sua prosa e la sua poesia sono un affresco vivo del dolore e dell'affanno della vita contadina, ma anche del suo desiderio di riscatto politico dagli antichi retaggi sociali.

La Basilicata, come tutto il Sud Italia, è terra di magia, di credenze popolari e forse nella tua famiglia ti sarà capitato di sentir parlare del *malocchio*, delle *fatture* e delle *masciare* (così da queste parti chiamano le streghe), pratiche legate, in gran misura, all'universo femminile. Una lettura imprescindibile sull'argomento è *Sud e magia* (1959) del famoso antropologo Ernesto De Martino; se vuoi imparare passeggiando c'è invece il **Percorso delle sette pietre**, un sentiero nelle Dolomiti Lucane, lungo circa due chilometri, che da Pietrapertosa conduce a Castelmezzano: il cammino, composto da elementi naturalistici, frammenti narrativi e installazioni artistiche, si ispira ai racconti tramandati oralmente di generazione in generazione e che hanno ispirato l'autore Mimmo Sammartino a scrivere il libro *Vito ballava con le streghe* (2004), la storia di un contadino "preso da fatture d'amore".

cal centre, also includes the **MEC – Emotional Museum of Craco**.

Through new forms of storytelling enhanced by technology, you can discover the settings of rural life, the ancient professions and all the objects that were used once upon a time, in the various farming history and culture museums throughout the territory, such as in Stigliano, the **Multimedia Farming House** (www.prolocoforenza.it) of Forenza and the **Museum-Lab of Rural Life** (www.museolaboratorio.it) of Matera.

The life and works of **Rocco Scotellaro** were dedicated to the Lucanian farming world. Scotellaro was a poet and became the mayor of Tricarico at just 23: his prose and poetry are a living fresco of the pain and the anxiety of farming life, but also of his desire for political redemption from the old social legacies.

Basilicata, like all of Southern Italy, is a land of magic and popular beliefs and you may have heard your family pronounce words such as "*malocchio*" (evil eye), "*fatture*" (spells or hexes) and "*masciare*" (another name for witches in these parts): practices related mainly to the female universe. The book *Magic: A Theory from the South* (1959) by the famous anthropologist Ernesto De Martino is essential reading on this subject. If you want to learn while you walk, you should try the **Path of the Seven Stones**, a trail in the Lucanian Dolomites, about two kilometres in length, that takes you from Pietrapertosa to Castelmezzano: the walk, composed of naturalistic elements, narrative fragments and artistic installations, is inspired by the tales passed down orally from generation to generation, and which inspired the author Mimmo Sammartino to write his book *Vito ballava con le streghe* (2004), the story of a farmer "seized by a love spell".



Quella di Carlo Levi è stata una figura emblematica nella memoria del territorio lucano e il titolo del suo libro, *Cristo si è fermato a Eboli*, racchiude un universo di avvenimenti, storie e sentimenti di contadini della prima metà del Novecento. Cristo non era mai arrivato ad Aliano (o a Gagliano, che è il nome di fantasia attribuito dall'autore) e l'emigrazione aveva cambiato tutto: se Aliano in quel momento aveva milleduecento abitanti, duemila vivevano in America e nella maggior parte dei casi erano uomini, e non era Roma né Napoli ma New York la vera capitale, dove si illudevano di poter avere una vita migliore. Nel piccolo borgo di Aliano è stato creato il **Parco letterario "Carlo Levi"** (www.parcocolevi.it), tra citazioni che permettono di rivivere quella Lucania come la più realistica delle storie.

Una figura che probabilmente avrai conosciuto attraverso i racconti della tua famiglia è quella del **brigante** che, nonostante abbia origini in epoca romana, in Basilicata è divenuta emblematica nel periodo successivo alla nascita del-

Carlo Levi was an emblematic figure in the memory of the Lucanian territory and his book, *Christ stopped at Eboli*, contains a universe of events, stories and emotions about the farmers of the first half of the twentieth century. Christ never came to Aliano (or Gagliano, which is the fantastical name that the author gave to the city) and emigration changed everything: while Aliano at the time counted one thousand two hundred inhabitants, two thousand were living in America, most of them men, who saw their true capital not in Rome nor Naples, but in New York, deceiving themselves that they would find a better life there. In the small town of Aliano, the **"Carlo Levi" literary Park** (www.parcocolevi.it) was created and filled with quotations from the author's work, allowing visitors to truly enter into Lucania's past.

From your family's tales, you have probably heard about the figure of the **brigand** who, despite his Ancient Roman origins, became emblematic in Basilicata in the period following the birth of the Italian state. When the Kingdom of the Two Sicilies was an-

lo Stato italiano. Quando il Regno delle Due Sicilie fu annesso al Regno d'Italia le ingiustizie sociali per la proprietà della terra, l'aumento delle tasse e il costo dei beni di prima necessità, condussero alla rivolta contro il nuovo Stato e a favore di quello borbonico. Il territorio principalmente coinvolto in Basilicata fu la zona del Vulture-Melfese dove gli scontri portarono alla morte di oltre cento briganti ma anche brigantesse, che ribaltarono gli stereotipi delle donne sottomesse per affiancare i propri uomini nella lotta. Tra i personaggi più emblematici troviamo Carmine Crocco di Rionero in Vulture, una figura controversa, da alcuni considerata alla stregua di un "Robin Hood" lucano, da altri un mercenario capace di atroci delitti e avido di bottini. A lui e ai suoi uomini sono dedicati alcuni itinerari escursionistici nella zona dei Laghi di Monticchio e del Monte Vulture. A Brindisi di Montagna, nel Parco della Grancia, ogni anno ha luogo lo spettacolo teatrale **La storia bandita**, che rievoca le lotte dei briganti contro i soldati piemontesi dello Stato Sabauda. A Rionero in Vulture ha trovato sede anche il **Museo del Brigantaggio** che racconta questo importante spaccato di storia meridionale.

In questo stesso periodo presero avvio le prime massicce partenze dalla Basilicata, tanto che il politico e meridionalista Francesco Saverio Nitti in un saggio del 1888 pose in correlazione i due fenomeni, egualmente figli della miseria, denunciando quella che a suo avviso era "una legge triste e fatale: o briganti o emigranti".

La diaspora lucana viene ricordata ovunque e davvero innumerevoli sono i luoghi intitolati agli emigrati. Tra questi troviamo il **Monumento all'emigrante** dello scultore Antonio Masini, che sorge di fronte al palazzo del Consiglio Regionale a Potenza, e San Fele, gemellata con la città australiana di Canada Bay, ha dedicato a questo tema un parco. A Montemilone

nexed to the Kingdom of Italy, social injustices regarding land ownership, higher taxes and the cost of primary necessities led to a revolt against the new state in favour of the old Bourbonic one. The territory in Basilicata which was most affected by this was the Vulture-Melfese – an area where riots led to the death of more than one hundred bandits, including female bandits, who undermined the stereotype of the subjected woman by joining their men in the fight. Among the most emblematic figure we find here is Carmine Crocco di Rionero in Vulture. He was a controversial figure, considered by some a kind of Lucanian "Robin Hood", by others only a mercenary greedy for spoils and capable of the most atrocious crimes. Several walks are dedicated to Crocco and his men in the area of Monticchio Lake and Mount Vulture. In Brindisi di Montagna, in the Grancia Park, a play called **"La storia bandita"** (The Outlawed Story) is staged every year, which evokes the brigands' fight against the Piedmontese soldiers of the Savoyard state. In Rionero in Vulture there is a **Brigandage Museum**, which recounts this important aspect of southern Italian history. In the same period the first large-scale departures from Basilicata began, to such an extent that the politician and southernist Francesco Saverio Nitti, in an essay written in 1888, drew a correlation between the two phenomena, calling both of them the offspring of misery and lamenting what was in his opinion a "sad and fatal law: either a brigand or an emigrant".

The Lucanian diaspora is remembered everywhere and there are truly innumerable places honouring it. Among them there is the **Monument to the Emigrant**, by the sculptor Antonio Masini, rising in front of the Regional Council building in Potenza, and San Fele, twin town with the Australian town of Canada Bay, has dedicated a park to this theme. In Montemilone there is the **Emigrant Square** and a mural that depicts the emigrants, while in Montescaglioso, in



Busto di Carlo Levi, Aliano

esiste la **Piazza degli Emigrati** e un murale che li ritrae, mentre a Montescaglioso, davanti alla **Chiesa del protettore San Rocco**, troviamo una targhetta con alcuni nomi e la scritta "Dai devoti e figli di Montescaglioso in America". Ma il vero scrigno dell'emigrazione lucana si trova nel castello federiciano di Castel Lagopesole (Avigliano) - dove ha sede anche il **Centro dei Lucani nel Mondo "Nino Calice"** - ed è il **Museo dell'Emigrazione Lucana** (www.museoemigrazionelucana.it), una vera eccellenza a livello nazionale per la narrazione del fenomeno migratorio italiano. Il museo, attraverso l'utilizzo di strumenti multimediali, riproduce ambienti e luoghi che consentono di rivivere il percorso e le emozioni del viaggio, e ciò che lo caratterizza maggiormente è il racconto delle storie di vita dei lucani che si sono distinti oltre i confini regionali e nazionali.

front of the **Church of Saint Rocco**, the protector of the town, we find a plaque with a list of names, along with the phrase, "For those devoted to and descended from Montescaglioso in America". But the true treasure chest of the Lucanian migration is in the Castle of Frederick II in Castel Lagopesole (Avigliano) - location of the "**Nino Calice**" **Centre for Lucanians throughout the World** - and **The Museum of Lucanian Migration** (www.museoemigrazionelucana.it), a national institution which provides an excellent explanation of the phenomenon of Italian migration. The museum uses multimedia devices to reproduce a variety of scenes and places, allowing one to relive the paths and the emotions of the migrants' trips; most importantly of all, the museum recounts the life stories of those Lucanians who distinguished themselves beyond their regional and national borders.

Nell'ambito delle attività che rientrano nel programma di **Matera-Basilicata 2019** (www.matera-basilicata2019.it), ti segnaliamo tre progetti degni di nota per il modo con cui ricostruiscono la memoria dei luoghi: l'**Atlante delle emozioni** (www.atlantedelleemozioni.it) che propone la visita delle città attraverso l'utilizzo di una "mappa emozionale" costruita raccogliendo i racconti degli abitanti e, via via, degli stessi visitatori; **M.E.M.O.R.I – Museo Euro Mediterraneo dell'Objetto Rifiutato**, dove sono stati raccolti in maniera casuale, in cinque località del Mediterraneo, una serie di oggetti che permettono di accedere in modo interattivo alla memoria più intima, e infine **Storylines – The lucanian ways** che, composto da un docufilm e da una video exhibition, racconta le vite dei lucani emigrati all'estero e di quelli che hanno deciso di restare, e di lottare, cercando di trovare una connessione fra i due mondi.

Out of the various activities included in the programme of **Matera-Basilicata 2019** (www.matera-basilicata2019.it), we recommend three projects which are noteworthy for the way in which they reconstruct the memories of these places: the "**Atlante delle emozioni**" (www.atlantedelleemozioni.it), offers visits to the city through the use of an "emotional map", built on a collection of stories from the inhabitants and therefore also, little by little, those of the visitors themselves; "**M.E.M.O.R.I – Museo Euro Mediterraneo dell'Objetto Rifiutato**", a collection, from five different places in the Mediterranean, of a series of objects allows an interactive access to the most intimate memories; and finally **Storylines – The Lucanian Ways**, which consists of a documentary film and a video exhibition which tell the stories of Lucanians who emigrated abroad, as well as of those that decided to stay and fight, attempting to find a connection between these two worlds.



Castello di Lagopesole, Avigliano

VITE DA MUSEO: LUCANI STRAORDINARI

Hall of fame: extraordinary Lucanians

I nomi illustri legati alla Lucania per le loro origini sono davvero tanti e risalgono anche a tempi molto antichi. Come l'autore della famosa locuzione latina «Carpe diem», **Quinto Orazio Flacco** che nacque a Venosa nel 65 a.C., dove tutt'ora è possibile visitare la sua casa. Agli appassionati di poesia non risulterà nuovo il nome della poetessa **Isabella Morra**, voce autentica e originale della lirica del Cinquecento, nata a Favale (oggi Valsinni) nel 1520 dove morì nel 1546, forse uccisa dai fratelli che sospettavano avesse una relazione amorosa clandestina. Isabella viveva nel bellissimo Castello di Valsinni dove, si dice, ancora adesso il suo fantasma aleggia in cerca di pace. A lei e alla sua poesia viene dedicata nel borgo di Valsinni la rassegna letteraria "L'estate di Isabella".

E come dimenticare **Antonio Vivaldi**, autore delle *Quattro stagioni* e maestro della musica di ogni tempo: ogni anno, il **Pomarico Vivaldi Festival** celebra le origini lucane dell'illustre compositore, attirando artisti da ogni dove.

Tra i nomi che rendono oggi la Basilicata famosa nel mondo c'è sicuramente il "King of Hollywood" Francis Ford Coppola, il quale è sempre stato molto legato alla terra dei suoi nonni, Bernalda.

Emigrò negli Stati Uniti da Ripacandida, invece, il nonno di **William Donato Phillips**, premio Nobel per la Fisica nel 1997,

There are truly many illustrious names related to Lucania on account of their origins, and they date back to ancient times. There is, for example the author of the famous Latin phrase «Carpe diem», **Quintus Horace Flaccus**, who was born in 65 BC in Venosa, where you can still visit his house. Poetry lovers will already be familiar with the poetess **Isabella Morra**, the authentic and original voice of lyrical poetry in the 16th century; Morra was born in Favale (today Valsinni) in 1520, where she died in 1546, perhaps killed by her brothers who suspected her of a clandestine relationship. Isabella lived in the beautiful Castle of Valsinni where, it is said, her ghost haunts the grounds to this day, trying to find peace. The literary festival "Isabella's Summer" in the village of Valsinni is dedicated to her and to her poetry.

And how can we forget **Antonio Vivaldi**, the author of the *Four Seasons* and master of music? Every year, the **Pomarico Vivaldi Festival** celebrates the Lucanian origins of this famous composer, attracting artists from across the globe.

One of the names that makes Basilicata famous around the world today is surely that of the "King of Hollywood", Francis Ford Coppola, who has always had close ties with Bernalda, the land of his grandparents.

The grandfather of **William Donato Phillips**, who was awarded the Nobel for Physics in 1997, also emigrated to the



Parco letterario Isabella Morra, Valsinni

e da Grassano la nonna dell'attuale sindaco di New York, **Bill De Blasio**.

Nell'Olimpo dei lucani nel mondo ci sono alcune storie che hanno trovato spazio nel Museo dell'Emigrazione Lucana di Castel Lagopesole, altre sono state candidate ad esserlo, attraverso ricerche biografiche e familiari che hanno coinvolto i comuni d'origine e il Centro dei Lucani nel Mondo "Nino Calice". In questa sezione abbiamo cercato di suddividerle attraverso i campi in cui i loro protagonisti hanno operato.

United States from Ripacandida; and the grandmother of the current mayor of New York, **Bill de Blasio**, came from Grassano.

The hall of fame of Lucanians across the globe contains several stories which have found a place in the Lucanian Museum of Emigration in Castel Lagopesole and others still that were candidates for inclusion, on account of biographical and family research drawn from their towns of origin and from the "Nino Calice" Centre for Lucanians throughout the World. In this section we have divided them by their fields of interest.

LE ARTI

Ritroviamo il genio lucano nelle sculture di **Beniamino Benvenuto Bufano**, nato nel 1898 a San Fele ed emigrato negli Stati Uniti, nelle pitture di **Tomàs Ditaranto**, nato nel 1904 a Montescaglioso (dove sorge una piazza a lui dedicata) e trasferitosi in Argentina. Ma l'artista lucano più noto del Novecento è stato sicuramente **Joseph Stella**: nato nel 1877 a Muro Lucano, emigrò a New York dove fu considerato "il primo futurista d'America". Ha sempre ammesso di aver ricevuto molte fonti d'ispirazione dal suo paese d'origine, e percorrendo oggi Muro Lucano, dove è ancora presente la sua casa, con un po' di immaginazione potrai ritrovarti in uno dei suoi dipinti.

La donna del tango, **Rosita Melo**, nacque nel 1897 in Uruguay, dove i suoi genitori erano approdati da Rionero in Vulture pochi anni prima. Il suo brano *Desde el alma* è riconosciuto a livello mondiale e fu scritto dal lei all'età di 14 anni. **Pasquale Pistone**, originario di Grottole, fu un importante musicista a Yonkers, città nello stato di New York che ospitò una grande comunità lucana.

Il nonno di **Johnny Lombardi** emigrò da Pisticci a Toronto dove quest'ultimo nacque nel 1915 e dove fondò *Chin*, una delle più ascoltate stazioni radio di tutto il Nord America. A Pisticci gli è stata dedicata una Piazza-anfiteatro con un monumento in bronzo che lo ritrae.

Garibaldi M. Lapolla, nato a Rapolla, fu un famoso novelista e la sua opera più conosciuta è *The Grand Gennaro*, che racconta la storia di un immigrato italiano ad Harlem.

Filomena Iacovino, nata a Grassano nel 1927, ha avuto l'onore di portare l'arte della cucina lucana in Australia, dove emigrò con suo marito e dove i due divennero importanti imprenditori nel settore dell'enogastronomia.



Ritratto di Joseph Stella, artist: Raphael Sala, 1921



Stazione radio di Johnny Lombardi, Toronto

The arts

We see the Lucanian genius in the sculptures of **Beniamino Benvenuto Bufano**, who was born in 1898 in San Fele and later emigrated to the United States and in the paintings of **Tomàs Ditaranto**, who was born of 1904 in Montescaglioso (where there is a square dedicated to him) and later moved to Argentina. But the best-known Lucanian artist of the twentieth century was **Joseph Stella**: born in 1877 in Muro Lucano, he emigrated to New York where was considered "the premier American futurist". He always admitted that he received much of his inspiration from his town of origin, and, crossing through Muro Lucano today, where his house is still to be found, you can with a little imagination find yourself in one of his paintings.

The tango woman, **Rosita Melo**, was born in 1897 in Uruguay, where her parents had landed from Rionero in Vulture a few years earlier. Her song *Desde el alma* is known globally; she wrote it when she was 14. **Pasquale Pistone**, originally from Grottole, was an important musician in Yonkers; this city in the state of New York is indeed home to a large Lucanian community.

The grandfather of **Johnny Lombardi** emigrated from Pisticci to Toronto, where Johnny himself was born in 1915 and where he founded *Chin*, one of the best-known radio stations in all of North America. In Pisticci, a square and amphitheatre have been dedicated to him, along with a bronze statue in his likeness.

Garibaldi M. Lapolla, born in Rapolla, was a famous novelist and his best-known work *The Grand Gennaro*, tells the story of an Italian immigrant in Harlem.

Filomena Iacovino, born in Grassano in 1927, had the honour of bringing Lucanian cuisine to Australia, where she emigrated with her husband. There, the two of them became important entrepreneurs in the gastronomical sector.

Kennet Canio Cancellara è nato nel 1946 ad Acerenza ed, emigrato in Canada all'età di undici anni, è divenuto un avvocato e manager di fama internazionale. Per rendere onore alle sue origini ha scritto il libro *Finding Marco* (In cerca di Marco) che recentemente è diventato un film: *From the vine came the grape*, quasi interamente girato ad Acerenza e presentato a Toronto nell'ambito dell'ICFF Italian Contemporary Film Festival.

Kenneth Canio Cancellara was born in 1946 in Acerenza and, after emigrating to Canada at the age of 11, he went on to become a lawyer and a manager of international standing. To pay homage to his origins, he wrote the book *Finding Marco*. This book was recently made into a film, *From the vine came the grape*, almost entirely shot on location in Acerenza and presented in Toronto during the ICFE, the Italian Contemporary Film Festival.

LA POLITICA, I DIRITTI UMANI E L'EMIGRAZIONE

I lucani all'estero si distinsero anche per l'impegno politico e la difesa dei diritti umani, specialmente nei confronti degli immigrati italiani. Si ricorda, a questo proposito, **Leonard Coviello** nato nel 1887 ad Avigliano e conosciuto negli Stati Uniti come un importante pedagogista e accademico impegnato nella lotta per i diritti dei figli degli immigrati italiani e di quelli portoricani. **Amerigo Ruggiero**, nato nel 1878, a Grassano, fu giornalista corrispondente dagli USA per varie testate giornalistiche italiane e testimone della grande crisi americana del 1929, della quale raccontò tutte le ripercussioni subite dagli emigrati. L'avvocato **Francesco Netri**, nato nel 1873 ad Albano di Lucania, fu un eroe per i contadini italiani, e non solo, della Provincia di Santa Fe (Argentina): li difese durante la famosa lotta popolare denominata "Grito de Alcorta" e il suo impegno gli costò la vita, perché venne assassinato. **Pietro Cristiano**, nato nel 1924 a San Fele, fu sindacalista in Belgio per la difesa delle condizioni dei minatori italiani.

Tra i lucani illustri c'è anche **Anthony Celebrezze** che, nato nel 1910 ad Anzi ed emigrato negli Stati Uniti all'età di due anni, è stato sindaco di Cleveland dal 1953 al 1962 e, successivamente, il primo italo-americano a ricoprire il ruolo di Ministro negli Stati Uniti. Rimarrà affascinato dal racconto che si fa della sua storia nel Museo di Castel Lagopesole.

Considerata un'eroina, **Felicia Muscio**, nata nel 1897 a Oppido Lucano, viaggiò per settanta giorni su un mulo attraversando le Ande per raggiungere suo marito, e oggi è considerata il simbolo dell'emigrazione italiana in Cile. Oppido Lucano è gemellata con Iquique ed entrambe le città hanno un monumento a lei dedicato.

Politics, human rights and Italian emigration

Lucanians abroad have also distinguished themselves for their political dedication and their defence of human rights, especially with regard to Italian immigrants. **Leonard Coviello** is a prime example: born in 1887 in Avigliano, he was known in the United States as an important pedagogue and scholar, dedicated to the struggle for the rights of the children of immigrants from Italy and Puerto Rico. **Amerigo Ruggiero**, born in 1878 in Grassano, was a correspondent in the USA for various Italian media outlets and he was witness to the great American crisis of 1929, which he reported with particular attention to the repercussions it had on migrants. The lawyer **Francesco Netri**, born in 1873 in Albano di Lucania, was a hero for Italian farmers, and not only, in the province of Santa Fe (Argentina): he defended them during the famous popular struggle known as "el Grito de Alcorta" and his dedication cost him his life: he was assassinated by his opponents. **Pietro Cristiano**, born in 1924 in San Fele, was a trade unionist in Belgium and fought to improve the working conditions for Italian miners.

Among other famous Lucanians there is **Anthony Celebrezze** who was born in 1910 in Anzi and emigrated to the United States at the age of two. He went on to become the mayor of Cleveland from 1953 to 1962 and, subsequently, the first Italo-American to become Cabinet Secretary in the United States. His fascinating story can be discovered in the Museum of Castel Lagopesole.

Felicia Muscio, born in 1897 in Oppido Lucano and considered a hero, travelled for seventy days on a mule across the Alps to reach her husband. Today she is considered the symbol of Italian emigration in Chile. Oppido Lucano is a twin town with Iquique, and both cities have a monument in her honor.

L'INNOVAZIONE

Non mancano lucani nel campo dell'innovazione e delle scienze. **Nicola Santo**, nato nel 1889 a Lauria, fu un'importante figura nell'aviazione militare brasiliana; nel suo comune è stata allestita una sala con una serie di oggetti appartenuti a lui e alla sua famiglia. **Charles Paterno**, nato nel 1878 a Castelmezzano, emigrò nel 1885 a New York dove diventò un famoso imprenditore edile e al quale si deve la nascita di numerosi edifici tra cui **The Paterno** e **The Colosseum**.

Infine, **Rocco Anthony Petrone**, nato nel 1926 ad Amsterdam (New York) era figlio di immigrati lucani del comune di Sasso di Castalda. È stato un pioniere della corsa allo spazio ricoprendo il ruolo di direttore delle operazioni di lancio allo John F. Kennedy Space Center della NASA tra il 1966 e il 1969 e successivamente direttore dell'intero Programma Apollo. Nel suo paese d'origine è stato dedicato a lui il ponte tibetano chiamato **Ponte alla Luna**, una delle principali attrazioni del turismo attivo in Basilicata.

Innovations

There is no shortage of Lucanians in the field of innovation and science. **Nicola Santo**, born in 1889 in Lauria, was an important figure in Brazilian military aviation; a museum was set up in his town featuring objects that belonged to him and to his family. **Charles Paterno**, born in 1878 in Castelmezzano, emigrated to New York in 1885 where he became a famous real estate developer; we owe him for the birth of numerous buildings, including **The Paterno** and **The Colosseum**.

Finally, **Rocco Anthony Petrone**, born in 1926 in Amsterdam (New York) was the son of Lucanian immigrants from the town of Sasso di Castalda. He was a pioneer in the space race, as the director of launching operations at the NASA John F. Kennedy Space Center, from 1966 to 1969. Later he became the director of the entire Apollo Program. In his town of origin, a Tibetan bridge called the "**Ponte alla Luna**" (Moon Bridge) is dedicated to him, and it is one of the main tourist attractions in Basilicata.



Ponte alla luna, Sasso di Castalda

«CHI MANGIA DA SOLO SI STROZZA»

*«Whoever eats alone
chokes»*

«A casa i pizzinti nun manc(g)ano mai stozze» è un antico proverbio lucano che in italiano significa: «a casa del povero è sempre disponibile un tozzo di pane».

Infatti, la cucina tradizionale lucana, che ricorda la storia della sua terra, fatta di fatiche e di ristrettezza, presenta piatti semplici e composti da farine, legumi, verdure e le parti meno pregiate delle carni. Tuttavia, oltre a riportarti indietro nel tempo, magari ai pranzi con i tuoi nonni, ti sorprenderà per i suoi sapori forti, decisi e, se vogliamo, unici. Ma, soprattutto, ti stupirà l'accoglienza che ti riserveranno le persone che conoscerai nel tuo viaggio e che saranno felici di farti assaggiare tutte le prelibatezze della tua regione d'origine.

Fra i prodotti tipici lucani, spiccano sicuramente quelli preparati con le farine. Primo fra tutti il famoso **Pane di Matera IGP** (Indicazione Geografica Protetta) la cui forma richiama il paesaggio della Murgia Materana, un tempo elemento centrale dell'alimentazione del territorio, ma anche della vita sociale. Molto spesso, infatti, questo pane veniva cotto nei forni pubblici e le famiglie materane per distinguerlo e riconoscerlo lo imprimevano con un timbro in legno: oggi puoi ammirarne diversi presso il **Museo Archeologico Nazionale "Domenico Ridola"** a Matera. Nell'ambito di Matera-Basilicata 2019 è nato il progetto **La Terra del Pane** che ha permesso il recupero di un forno di comunità dove si realizzano una serie di at-

«A casa i pizzinti nun manc(g)ano mai stozze» says an ancient Lucanian proverb. It means: «In the poor man's house, there is always a little bread».

Indeed, the traditional Lucanian cuisine, which recalls the history of the land, its difficulties and poverty, offers simple dishes consisting of flour, legumes, vegetables and the less prized portions of animal meats. It very well might carry you back in time, perhaps to lunches with your grandparents; but beyond that, you will be surprised by this food's strong and unique flavours. Above all, you will be amazed by the welcome that you will receive from the people you meet in your village, who will happily let you taste the delicacies of your region.

Among the customary Lucanian products, those made with flour are worthy of note. First of all there is the famous **Pane di Matera IGP** (Protected Geographical Indication), whose shape recalls the landscape of the Murgia Materana; this bread was once a central element both of the territory's cuisine and of its social life. The bread was very often baked in public ovens and the families of Matera, to distinguish their loaves from those of other families, would brand it with a wooden firebrand: today, you can see many of these brands at the **"Domenico Ridola" National Archaeological Museum** in Matera. During Matera-Basilicata 2019, the **"La Terra del Pane"** (The Land of Bread) project included the reno-



Pane di Matera

attività rivolte sia ai grandi che ai più piccoli. Il pane è anche il protagonista di **Bread Way – Le vie del pane** che, ambientato nel quartiere Piccianello di Matera, consiste in un fitto programma di eventi che hanno come tema centrale la panificazione, la scoperta di riti e tradizioni, ma anche la ricerca sull'evoluzione delle forme del pane.

Le mani sapienti delle nonne con la farina preparavano anche le focacce, i taralli e la pasta fresca. Ad Avigliano troviamo la tipica **strazzata**, una focaccia bianca a lievitazione naturale dalla caratteristica forma ad anello e dal gusto fortemente pepato. Nel mese di agosto potrai farnie una scorpacciata in occasione della sagra che si tiene ogni anno a Stagliuzzo, frazione di Avigliano. Per quanto riguarda la pasta, c'è solo l'imbarazzo della scelta. Sono tipici lucani gli **strascinati** che ricordano le foglie di ulivo,

vation of a communal oven, which hosts a series of activities for adults and for children. Bread is also at the heart of the **Bread Way – Le vie del pane**, which takes place in the Piccianello district of Matera and boasts an extensive program. All of the events have bread making as their central theme and include all the linked rites and traditions. It also features a research into the evolution of the shape that bread has taken over time. The knowledgeable hands of the local grandmothers prepare focaccia out of flour, as well as "taralli" and fresh pasta. In Avigliano we find the traditional **"strazzata"**, a white sourdough focaccia with a characteristic ring-shape and a strong peppery taste. In the month of August you can have your fill at the festival held every year in Stagliuzzo, a district of Avigliano. As far as pasta is concerned, you will be spoiled for choice.

poi i **frizzuli** (fusilli), lavorati con un ferro sottile, in genere conditi con mollica di pane saltata in padella e peperone dolce. Nella zona di Maratea, invece, si preparano le **lagane**, una pasta simile a larghe tagliatelle, che viene cucinata preferibilmente con i ceci o con i fagioli.

I re delle tavole lucane sono senza dubbio i peperoni cruschi IGP, tipici della zona di Senise: peperoni essiccati e scottati nell'olio per renderli buoni e croccanti.

Vengono anche chiamati **zafarani** e si mangiano con la pasta, come prevede la ricetta dei **rasccatell cu ziff**, ma anche con i formaggi, le verdure, la carne, il baccalà o lo stoccafisso, con le uova fritte, all'occhio di bue o strapazzate, a cui si può aggiungere la **sausizz** (la salsiccia).

Traditional kinds of Lucanian pasta include the **"strascinati"**, which resemble olive leaves, and also the **"frizzuli"** (fusilli), worked with a thin piece of steel and generally covered with breadcrumbs and bell peppers sautéed in a pan. In the Maratea area, on the other hand, they make **"lagane"**; this is a pasta similar to wide "tagliatelle", which is preferably cooked with chick peas or with beans.

The kings of the Lucanian tables are without a doubt the "peperoni cruschi IGP", which are traditional in the Senise area: these are dried peppers, scalded with oil to make them nice and crunchy.

They are also called **"zafarani"**, and they can be eaten with pasta, per the **"rasccatell cu ziff"** recipe, but also with cheeses, vegetables, meat, baccalà or stockfish, fried eggs, and over-easy eggs or scrambled eggs; **"sausizz"** (sausage) can also be added.



Prodotti tipici lucani

Sulle strade provinciali della Basilicata ti capiterà di trovare delle bancarelle coloratissime che vendono lunghe collane di peperoni cruschi e altre squisitezze sottolio e sottaceto tra cui le melanzane rosse di Rotonda DOP (Denominazione d'Origine Protetta), le cipolle selvatiche, meglio conosciute come lampascioni e i fagioli, un vero must della cucina lucana.

In questa regione potrai trovare un trionfo di **formaggi** di tutte le consistenze e stagionature: dal **cacioricotta al pecorino di Filiano DOP**, al **canestrato di Moliterno IGP**, dal **caciocavallo podolico**, al **casieddo**, un formaggio fresco e a breve stagionatura e al **paddaccio** del Massiccio del Pollino, un caprino che potrai gustare solo se sarai in Basilicata tra giugno e settembre. Siamo sicuri che i formaggi sono la cosa di cui sentirai più la mancanza una

On the country roads of Basilicata, you will find extremely colourful stands selling long chains of peperoni cruschi and other delicacies pickled in oil or vinegar, such as the red aubergines of Rotonda DOP (Protected Denomination of Origin), wild onions, better known as "lampascioni", and beans, a staple of Lucanian cuisine.

In this region you can find a whole slew of **cheeses**, of every texture and every age: from **"cacioricotta"** to **"pecorino of Filiano DOP"** to **"canestrato of Moliterno IGP"**, from **"caciocavallo podolico"** to the **"casieddo"**, a fresh and mild cheese, and the **"paddaccio"** of Massiccio del Pollino, a caprino which you can taste only if you are in Basilicata between June and September. We are sure that these cheeses will be the thing that you will miss the most when



Melanzane rosse di Rotonda DOP

volta tornato a casa. E forse vorrai tornarci solo per assaggiarli!

Se ti piace la carne (e hai lo stomaco forte), ti consigliamo di assaggiare la gustosissima **salsiccia lucanica di Picerno IGP**, oppure gli **gnumarieddi** o **torcinelli**, degli involtini di interiora di agnello; una pietanza da non perdere è il **cutturidd**, un sostanzioso piatto di antica tradizione pastorale che ha come protagonista la carne di pecora e d'agnello, cotta lentamente in un recipiente di terracotta insieme a verdure, funghi, tuberi e magari qualche pezzetto di salame vecchio e di formaggio. Non potrai assolutamente non assaggiare il **ragù lucano** che condisce tutti i tipi di pasta fresca, in

you return home. And maybe you'll come back just to taste them again!

If you like meat (and have a strong stomach), we recommend that you try the flavourful **Lucanian sausage of Picerno IGP**, the "**gnumarieddi**" or the "**torcinelli**": these are rolls made from the entrails of lamb. The "**cutturidd**" dish, a substantial meal from the ancient pastoral tradition, which features sheep meat and lamb meat cooked slowly in a terracotta container together with vegetables, mushrooms, tubers and perhaps a few pieces of old salami and cheese, is not to be missed. You absolutely have to try the **Lucanian ragu**, which is served with all kinds of fresh pas-



Salsiccia Lucanica di Picerno IGP

particolare gli **strascinati**.

Anche i dolci di questa terra sono caratterizzati da preparazioni molto semplici ma con accostamenti originali e dal sapore forte, come nel caso del **sanguinaccio dolce**, fatto con sangue di maiale, mosto cotto, cioccolato fondente, uva passa, buccia di limone, cannella e zucchero. In molti casi i dolci sono stagionali e vengono serviti in occasione di ricorrenze speciali, come i **dolci di castagne** che si preparano in autunno e la **paparotta**, fatta di mosto di vino, farina, zucchero e spezie. Sono protagoniste delle feste nei paesi, soprattutto nel periodo di Carnevale, le **frittelle**, le **crustole** al miele, e a Natale le **cartellate** e le **pettole**. Infine, dovrai assaggiare i **biscotti alle noci di Trecchina** e le **scorzette di Bernalda**. Nelle tavole lucane non manca mai il vino per un brindisi con la famiglia e, probabilmente, berrai l'**Aglianico del Vulture DOC** (Denominazione di Origine Controllata), il vino rosso più famoso e pregiato della regione che viene definito "il Barolo del Sud". Ti consigliamo di andare a visitare il **Museo del Vino "Gennarone"** di Matera, una cantina rupestre, dove potrai ammirare tutti gli arredi del mondo della viticoltura lucana.

ta, and in particular the "**strascinati**".

The sweets of this land are also characterized by very simple recipes but have original and strong flavours. A case in point is the "**sanguinaccio dolce**", made of pig's blood, cooked grape must, dark chocolate, raisins, lemon peels, cinnamon and sugar. In many cases the sweets are seasonal and are served only on special occasions, such as the **chestnut sweets** which are prepared in autumn and the "**paparotta**", made of grape must, flour, sugar and spices. The "**frittelle**" and the honeyed "**crustole**" are the centrepieces of town festivals, especially during the Carnival period, and "**cartellate**" and "**pettole**" at Christmas time. Finally, you have to try the **walnut cookies of Trecchina** and the "**scorzette**" of **Bernalda**.

Wine for making a toast with the family is never lacking on Lucanian tables, and you will probably drink the "**Aglianico del Vulture DOC**" (Controlled Denomination of Origin), the most famous and prized red wine of the region, which is called "the Barolo of the South". We suggest a visit to the "**Gennarone**" **Wine Museum** of Matera, a winery in rocky country, where you can admire all the utensils of the world of Lucanian viticulture.



Lagane e ceci

FESTE E TRADIZIONI DAL FASCINO ANCESTRALE

Festivals and traditions of ancestral charm

GENNAIO

AGHI E CAMPANACCI

Gennaio chiude le feste natalizie con la **Notte dei Cucibocca** a Montescaglioso, un rituale antico che coincide con la notte della Befana, quando degli uomini con una lunga barba bianca, un grande cappello nero e un grosso ago in mano girano per il paese minacciando di cucire la bocca ai bambini disubbidienti. In questo mese ci sono anche i festeggiamenti in onore di Sant'Antonio Abate e uno degli eventi più tradizionali è la **Sagra del Campanaccio (01)** di San Mauro Forte, una sfilata spontanea di suonatori di campanacci che ha un significato propiziatorio.

NEEDLES AND COWBELLS

January closes the Christmas holidays with the **Night of "Cucibocca"** in Montescaglioso, an ancient ritual which coincides with the night of the Befana, when men with long white beards, large black hats and big needles in hand wander through the town, threatening to sew shut the mouths of disobedient children. This month also features festivals in honour of St. Anthony Abate and one of the most traditional events is the **Festival of the Cowbell (01)** in San Mauro Forte, a spontaneous procession of people ringing cowbells, which has a propitiatory significance.



01

FEBBRAIO

CARNEVALI, MOSTRI E VEGETALI

Il carnevale lucano è tra i più caratteristici d'Italia e le sue maschere rappresentano un universo di simbologie legate ai riti pagani. Ad Aliano, ad esempio, troviamo le **Maschere Cornute (02)**, creature demoniache e goffe, il cui carattere minaccioso è mitigato da coloratissimi cappelloni. A Cirigliano sfilano invece i dodici mesi dell'anno, le quattro stagioni e, a conclusione della manifestazione, si celebra il **funerale del Carnevale**. A Satriano c'è l'**invasione pacifica di 131 rumita** (eremiti), uomini-vegetali ricoperti interamente di rami e foglie, uno per ogni paese della Basilicata. A Teana si celebra il **processo al Carnevale** e una maschera tradizionale è quella dell'orso. A Montescaglioso abita il **Carnevalone**, un vecchio signore che sfila in sella a un asino e qui, oltre a essere legate a una secolare tradizione cartapestaia, le maschere vengono realizzate con pelli di animali, tela di canapa e di juta, i sacchi per le sementi del grano e antichi vestiti.

CARNIVALS, MONSTERS AND VEGETABLES

The Lucanian carnival is among the most characteristic in Italy and its masks carry with them a universe of symbols connected to pagan rites. In Aliano, for example, we find the **Horned Masks (02)**, demonic and clumsy creatures, whose menacing character is mitigated by their big and colourful hats. In Cirigliano the twelve months of the year have a parade together with the four seasons, and the show ends with the **Carnival's funeral**. Satriano undergoes the **peaceful invasion of 131 "rumita"** (hermits), plant-men covered entirely in branches and leaves, one for each town of Basilicata. In Teana there is the **trial to the Carnival** and one of the traditional masks used is that of the bear. The **"Carnevalone"**, an old man who parades riding a donkey, takes place in Montescaglioso. Many of the masks are the products of a centuries-old tradition of papier-mâché; others are made with animal skins, fabric made of hemp and burlap, bags for grain and old clothes.



02

MARZO

I RITI DELLA TRANSMANZA

Il 25 marzo si celebra l'antichissima festa della **Madonna di Picciano**, da sempre legata alla transumanza. È uno degli appuntamenti religiosi più suggestivi della regione, con la sua grande processione e i maestosi falò. Un altro rito molto antico è quello della **Passata di Pescopagano (03)** che ha luogo in onore della Festa dell'Annunziata, il 25 marzo, quando per preservare i piccoli maschietti dall'ernia inguinale, che li esporrebbe, da adulti, ad impotenza, vengono fatti passare nudi sotto un arco ottenuto da rami.

THE RITES OF TRANSHUMANCE

On 25 March, the ancient festival of the **Madonna of Picciano** is celebrated, which is tied to transhumance, or the seasonal herding of livestock. It is one of the most evocative religious events of the region, with its great procession and its majestic bonfire. Another very old rite is the "**Passata di Pescopagano**" (03), which takes place in honour of the Festival of the Annunciation on 25 March; during this rite, to preserve young boys from inguinal hernias, which would make them impotent as adults, they are led nude beneath an arch made of branches.

APRILE

UNA PASQUA A PIÙ LINGUE

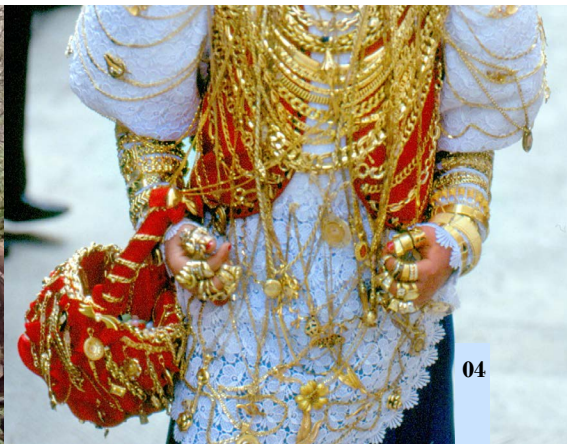
I riti della **Settimana Santa** sono un momento molto sentito in tutta la regione e tanti sono gli scenari che si prestano alla riproduzione fedele dei testi delle Sacre Scritture, tanto che la regione è stata scelta più volte per la produzione di film legati alla vita di Cristo. Tra le rappresentazioni più antiche si menziona quella di Barile (04), dove la processione dei Misteri si coniuga con il simbolismo proveniente da rievocazioni *arbëreshë* (le comunità italo-albanesi) e tra i figuranti classici compaiono figure lontane dalla nostra cultura religiosa come, ad esempio, la zingara accanto alla zingarella e il moro accanto al moretto che rappresenta l'insidia.

A MULTILINGUAL EASTER

The rites of **Holy Week** are felt across the entire region and many scenes are staged to faithfully reproduce the words of the Holy Scriptures, to such an extent that the region has been chosen a number of times for the production of films connected to the life of Christ.



03



04



05

Among the oldest representations is that of Barile (04), where the procession of the Mysteries is connected to symbolism from the *Arbëreshë* (Italo-Albanian) communities. Among the classic figures, some of whom are distant from our religious culture, there are also a gypsy and a gypsy girl and a Moor and a Moorish boy who represent deceit.

MAGGIO

LA MADONNA NERA E I TURCHI

A maggio la Basilicata celebra la sua santa protettrice, la **Madonna Nera di Viggiano** e nella prima domenica del mese la statua della Vergine viene portata in spalla dai fedeli al suo santuario sul Sacro Monte di Viggiano, un momento spirituale molto intenso per tutti i lucani. A Potenza si festeggia, invece, **San Gerardo con La Parata dei Turchi (05)** (29-30 maggio) che rievoca il leggendario evento risalente al 1111 quando un miracolo di San Gerardo permise ai potentini di respingere l'attacco dei Turchi. Per l'occasione, un lunghissimo corteo storico vede protagonisti turchi e popolani, dame e cavalieri, giocolieri saltimbanchi, sbandieratori e musicisti. Il **Maggio di Accettura** (www.ilmaggiodiaccettura.it), conosciuto anche come il matrimonio tra due alberi, fa parte dei culti arborei tipici della Lucania che è stato poi ripasmato sul rito cristiano di San Giuliano. Inizia la prima domenica di Pasqua per poi concludersi nella domenica di Pentecoste e consiste in un innesto tra un cerro del bosco di Montepulciano e un agrifoglio della foresta di Gallipoli.

THE BLACK MADONNA AND THE TURKS

In May Basilicata celebrates its patron saint, the **Black Madonna of Viggiano** and on the first Sunday of the month the statue of the virgin is carried on the backs of the faithful to its sanctuary on the Sacred Mount of Viggiano. This is a very intense spiritual moment for Lucanians. In Potenza, on the other hand, **St. Gerard** is celebrated along with **The Parade of the Turks (05)** (29-30 May), which evokes the legendary event dating back to 1111. In that year, a miracle by St. Gerard allowed the Potenzians to rebuff a Turkish attack. A very long historical procession on this occasion features Turks and commoners, ladies and knights, juggling acrobats, flag-bearers and musicians. "**Maggio di Accettura**" (www.ilmaggiodiaccettura.it), known also as the wedding of the two trees, is part of the arboreal cult of the early Lucanians, which was later absorbed into the Christian rite of St. Julian. It begins the first Sunday of Easter, and then ends on Pentecost Sunday, which features the grafting of a Turkey oak from the woods of Montepulciano onto a holly plant from the forest of Gallipoli.

GIUGNO

TRA ALBERI E STORIA

Anche giugno è mese di riti arborei in Basilicata e tra questi si menzionano: **A Pit'** di Terranova del Pollino (06) e **La Ndenna e la Cunocchia** di Castelsaraceno e Rotonda, entrambi rituali che coincidono con la festa di Sant'Antonio da Padova (13 giugno). A Melfi, nella domenica di Pentecoste, troverai la **Festa dello Spirito Santo** che, oltre alle classiche celebrazioni religiose, mette in scena una rievocazione storica dell'anno 1528 quando la città, invasa dalle truppe francesi, fu riconquistata dalle milizie spagnole proprio nel giorno della Pentecoste.

BETWEEN TREES AND HISTORY

June, too, is a month of arboreal rites in Basilicata. We mention only a few: **"A Pit"** in Terranova del Pollino (06) and **"La Ndenna e la Cunocchia"** in Castelsaraceno and Rotonda, both rituals coinciding with the festival of St. Antony of Padova (13 June). In Melfi, on Pentecost Sunday, you will see the **Festival of the Holy Ghost**. Apart from its classic religious celebrations, this festival features a historical re-enactment of the year 1528, when the city, invaded by French troops, was reconquered by the Spanish militia on the day of Pentecost.



LUGLIO

L'ASSALTO AL CARRO

Il 2 luglio si festeggia la **Madonna della Bruna**, la protettrice della città di Matera che viene portata in processione su un carro trionfale, realizzato dai cartapestai della città: il cosiddetto "carro della Bruna" (07) che, scortato da cavalieri in costume, percorre le strade della città dove per tradizione viene assaltato e distrutto dagli spettatori. Il 13 e 14 luglio a Lavello è possibile immergersi in una vera festa contadina, **Le Vie del Grano**: una rappresentazione in costume che riproduce il ciclo completo di mietitura e trebbiatura.

THE ASSAULT ON THE CHARIOT

On 2 July there is the celebration of the patron saint of the city of Matera, the **Madonna of the Bruna**, who is carried on a triumphal chariot made by the papier-mâché masters of the city. The so-called "chariot of the Bruna" (07) is escorted by knights in costume through the city streets, where, according to tradition, it is attacked and destroyed by the spectators. On 13 and 14 July in Lavello one can immerse oneself in a true rustic festival, **The Roads of Grain**: a costumed event which reproduces the complete cycle of the harvest and threshing.



AGOSTO

IL RISVEGLIO DEI BORGHI

Nel mese di agosto i piccoli borghi della Basilicata si ripopolano tra turisti e lucani sparsi nel mondo che fanno ritorno a casa per le vacanze estive, e il calendario si riempie di eventi di ogni tipologia. Ti interesserà forse partecipare a **La cena dell'emigrante** di Rionero che propone un momento di convivialità, tra musica e cibo, per celebrare tutti i concittadini e corregionali che vivono all'estero. Il **Radici Festival** di Viggianello, nella zona del Pollino, ti permetterà di immergerti nelle tue origini attraverso la musica popolare della Lucania e delle altre regioni d'Italia. Ad Aliano, ogni anno il poeta Franco Arminio organizza il festival della paesologia **La Luna e i Calanchi**, un vero e proprio inno ai piccoli paesi dell'Italia interna e ai suoi abitanti. Per chi ha voglia di tuffarsi, invece, nella storia della regione, c'è solo l'imbarazzo della scelta. A Maschito c'è **La Retnes**, una rievocazione storica in costume *arbëreshë*, mentre a Pietrapertosa si svolge **Sulle tracce degli Arabi**, che guida i visitatori tra i vicoli dell'Arabata, il quartiere più antico del paese, ricordando il lungo periodo di dominazione araba. Altri eventi da non perdere sono il **Corteo storico della vita di Giovanna D'Angiò (08)** a Muro Lucano, le giornate medievali **Alla corte di Federico** e il **Palio dei tre feudi** che si svolgono a Lagopesole.

THE REAWAKENING OF THE VILLAGES

In the month of August, the little villages of Basilicata are repopulated with tourists and Lucanians from across the world who come home for the summer holidays, filling the calendar with events of every kind. You might want to take part in **The Emigrant's Dinner** in Rionero. This dinner offers a moment for conviviality, music and food, to celebrate all the people from the town and the region who live abroad. The **"Radici Festival"** of Viggianello, in the Pollino area, will immerse you in your origins through the popular music of Lucania and the other regions of Italy. Every year in Aliano the poet Franco Arminio organises a festival in honour of the local towns' traditions, **"La Luna e i Calanchi"**, a true tribute to the small towns of Italy and their inhabitants. For those who wish to dive into the history of the region, there is no end of possibilities. In Maschito there is **"La Retnes"**, a historical re-enactment in *Arbëreshë* dress, while



08

in Pietrapertosa there is **In the footsteps of the Arabs**, which guides visitors through the alleyways of the Arabata, the oldest district of the village, in remembrance of the long period of Arab domination. Other unmissable events are the **Historical Procession of the Life of Giovanna D'Angiò (08)** in Muro Lucano, the medieval days of **"Alla corte di Federico"** and the **"Palio dei tre feudi"**, which takes place in Lagopesole.

SETTEMBRE

I CAMMINI DELLA FEDE

Se agosto è il mese di **San Rocco** (16 agosto), un santo molto celebrato nelle comunità lucane nel mondo e in tutta la Basilicata, in particolare a Montescaglioso e a Tolve (dove hanno luogo i "Percorsi Rocchiani", una rete di itinerari caratterizzati da natura, spiritualità e devozione), la spiritualità raggiunge il suo apice nel mese di settembre con i festeggiamenti in onore dei due patroni della Basilicata: la **Madonna Nera di Viggiano (09)**, che nella prima domenica del mese viene riportata in processione dal Santuario sul Monte Sacro al centro abitato, e **San Gerardo Maiella**, i cui festeggiamenti si svolgono nella sua città d'origine, Muro Lucano. Qui è stato istituito l'**Itinerario gerardiano** che include tutti i luoghi più rappresentativi della vita del santo ma anche quelli più belli del piccolo borgo, tra cui il Sentiero delle Ripe e la zona dei mulini.

THE PATHS OF FAITH

If August is the month of **St. Roch** (16 August) – a much-celebrated saint in Lucanian communities all around the world and in all of Basilicata, in particular in Montescaglioso and in Tolve (where one finds the "Percorsi Rocchiani", a series of tours characterized by nature, spirituality and devotion) – spirituality reaches its apex in the month of September with the celebration in honour of the two patron saints of Basilicata: the **Black Madonna of Viggiano (09)**, who on the first Sunday of the month is brought back in procession from the sanctuary on the Sacred Mount to the village, and **San Gerardo Maiella**, whose celebrations take place in the saint's town of origin, Muro Lucano. Here there is an "Gerardian tour" which includes all the most representative places in the life of the saint, but also the most beautiful places in the small village. Among the latter there are the Riverside path and the area of the old mills.



09

OTTOBRE

SUA MAESTÀ LA CASTAGNA

Nel periodo della vendemmia, Rionero mette in scena **Cantine in Festa (10)**, un evento che ti permetterà di scoprire tutte le cantine storiche rioneresi che producono il famoso Aglianico del Vulture, e di assaggiare i migliori piatti tipici della stagione. Nel mese di ottobre si festeggia la castagna, frutto tipico delle zone montane, e tra gli eventi più importanti ricordiamo la **Sagra della Varola** (nome dialettale della castagna) a Melfi, nella terza domenica di ottobre e il **Festival della castagna** ad Atella, nell'ultimo weekend di ottobre.

HIS MAJESTY THE CHESTNUT

During the period of the harvest, Rionero stages “**Cantine in Festa**” (10) (Wineries in Festival), an event where you can discover all the historical wineries of Rionero which produce the famous Aglianico of Vulture. Here, you can also taste the best traditional dishes of the season. October is the month of chestnuts, characteristic products of the mountain areas; among the most important events there is the “**Sagra della Varola**” (the name of the chestnut in the local dialect) in Melfi on the third Sunday of October, and the **Chestnut Festival** in Atella, during the last weekend of October.

NOVEMBRE

LE ANIME DELLA LUCANIA

A Lavello esiste una tradizione chiamata **D'anme di Murte**: in passato, nel giorno di Ognissanti, le persone indigenti bussavano alle porte dei più ricchi per chiedere un piatto di grano cotto, un gesto di carità che doveva essere fatto a suffragio dei loro defunti. Ancora oggi è tradizione scambiarsi il grano cotto tra familiari e vicini di casa e le associazioni del paese lo preparano per tutti coloro che vengono in città per l'occasione. In questo periodo la zona del Pollino è una meta molto frequentata sia per i suoi bellissimi paesaggi autunnali che per i suoi prodotti di stagione come le castagne (11) ma anche i funghi protagonisti dell'evento **Il gusto del Pollino** a Viggianello.

THE SOULS OF LUCANIA

In Lavello there is a tradition called “**D'anme Di Murte**”: in the past, on All Saints' Day, the poor knocked on the door of the wealthy to ask for a dish of cooked wheat – a gesture of charity that had to be carried out in intercession for the dead. Even today, a well-established tradition is to exchange cooked wheat between relatives and neighbours, and the associations of the town prepare it for everyone who comes to the village for the occasion. During this period, many people visit the Pollino area, both for its beautiful autumnal landscapes and for its seasonal products, such as the chestnut (11) and various mushrooms. The latter are celebrated at the event **The Taste of Pollino** in Viggianello.



10

DICEMBRE

UN PRESEPE VIVENTE A CIELO APERTO

La maggior parte dei borghi lucani hanno uno scenario perfetto per l'allestimento dei presepi viventi, infatti, molte sono le rappresentazioni della nascita di Cristo in tutta la regione. Una davvero suggestiva è quella del **Presepe Vivente di Matera** che ha luogo nei Sassi. Il suono antico della zampogna rimanda senza dubbio al periodo natalizio e a Viggiano si svolge la **Rassegna della Zampogna e della Ciaramella del Sud Italia (12)** che vede protagonisti gli zampognari provenienti da tutto il Sud Italia.

AN OPEN-AIR LIVING NATIVITY SCENE

Most Lucanian villages provide the perfect setting for living nativities; in fact, there are many representations of Christ's birth throughout the region. One very evocative example is the **Living Nativity in Matera**, which takes place in the “Sassi”. The ancient sound of the traditional wind pipe called the “zampogna” brings to mind the Christmas period, and in Viggiano there is the **Fair of the “Zampogna” and the “Ciaramella of Southern Italy (12)**, which features pipe players from all of Southern Italy.



11

12

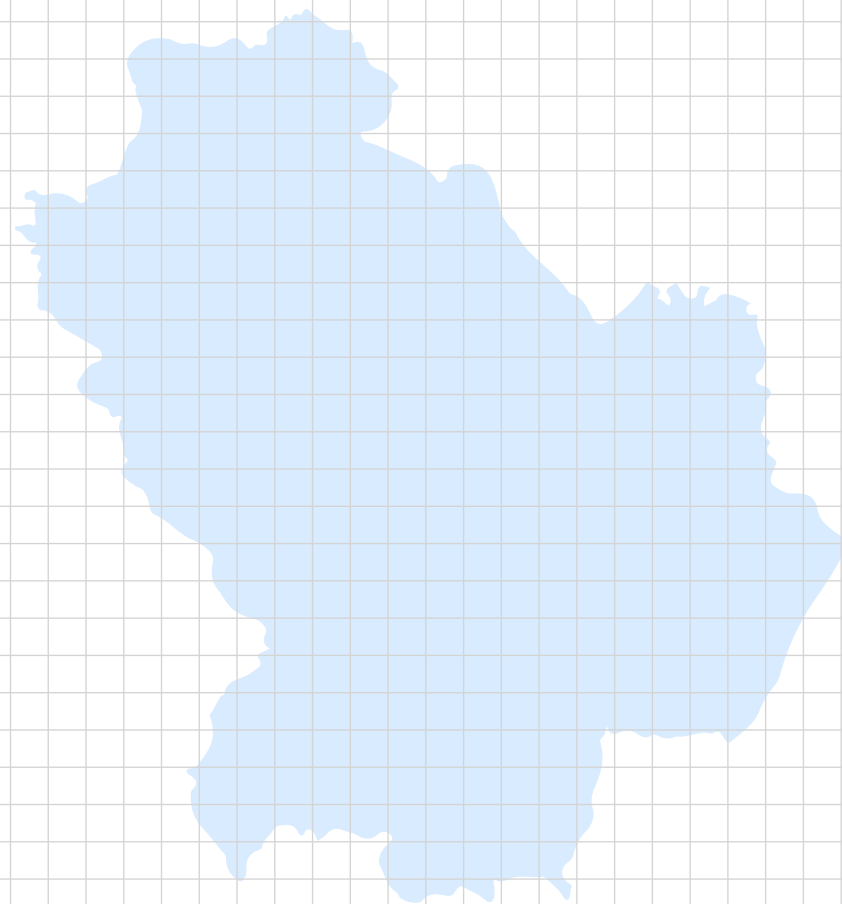
December

October

November

TRACCIA IL TUO ITINERARIO

Map your itinerary



ABRUZZO

UN POLMONE VERDE «FORTE E GENTILE»

A green, «strong and gentle» lung

«Abruzzo forte e gentile» è il motto che accompagna il nome di questa regione e fu coniato dal giornalista e diplomatico Primo Levi (omonimo dell'autore di *Se questo è un uomo*) che così intitolò il suo racconto di viaggio del 1882.

Il binomio, per quanto stereotipato, riflette le dualità che hanno sempre contraddistinto la storia dell'Abruzzo: una natura tanto imponente e spettacolare quanto fragile e ostile, un popolo tanto coraggioso e resiliente quanto rispettoso e accogliente.

Nella regione, conosciuta anche come "il polmone verde d'Europa", gli spettacoli della natura sono ovunque e potrai godere di paesaggi mozzafiato con le vette più alte dell'Appennino peninsulare, il **Ghiacciaio del Calderone**, considerato quello più a Sud d'Europa, i boschi del **Parco Nazionale d'Abruzzo**, patrimonio mondiale dell'UNESCO, le colline e il mare, e una ricca varietà di specie animali tra cui l'orso bruno marsicano, uno dei simboli della regione. Ma qui la natura è una cosa seria: la sua terra sismica, in particolare nella Provincia di L'Aquila, ha fatto sì che a partire dal 1300 il territorio subisse forti stravolgimenti e l'ultimo grave episodio ha avuto luogo nel 2009 causando ingenti danni a città e paesi che, tuttavia, anche se a fatica, stanno cercando di riacquistare il loro antico splendore.

Numerose tracce testimoniano la presenza dell'uomo sin dal Paleolitico. Le prime popolazioni italiche vi si stabilirono a partire

«Abruzzo strong and gentle» is the motto chosen for this region, which the journalist and diplomat Primo Levi (who shares his name with the author *If this is a man*) chose as the title of his travel book from 1882.

Despite its stereotypical aspect, the motto reflects the duality that has always marked the history of Abruzzo, a region whose nature is as majestic and spectacular as it is fragile and hostile and a population that are as brave and resilient as they are respectful and welcoming.

Also known as the "green lung of Europe" Abruzzo is home to countless natural wonders. You will be able to enjoy breath-taking landscapes, such as the highest peaks of the Apennine mountains, the **Calderone Glacier**, considered Europe's southernmost glacier, the woods of **The National Park of Abruzzo**, a UNESCO world heritage site, its hills and sea and a rich variety of animal species such as the Marsican brown bear, one the region's symbols. But here nature is no trifling matter, as this seismic land, especially the province of L'Aquila, has been rocked by earthquakes since 1300. The latest one took place in 2009, causing extensive damage to cities and villages that in spite of the difficulties, are trying to get back to their ancient splendour.

There are numerous traces of human presence here since the Palaeolithic period. The first Italic populations settled in the area starting from the VIII century BC and

03

dall'VIII secolo a.C. e successivamente furono sottomesse all'Impero Romano al quale si ribellarono nel I secolo a.C., con le cosiddette "guerre italiche", e formarono la Lega Italica con capitale a Corfinio. Qui venne coniata una **moneta d'argento** in cui, per la prima volta, compare la parola "Italia" e che oggi si può ammirare nel Museo Archeologico della stessa città (www.museocorfinio.it). Appartiene al periodo romano anche l'antica colonia latina di **Alba Fucens**, nell'attuale frazione di Massa d'Albe, in un paesaggio molto suggestivo (www.albafucens.info). Per conoscere la storia più antica di questa regione, ti consigliamo di visitare il **Museo Archeologico Nazionale d'Abruzzo** a Chieti, dove potrai ammirare il **Guerriero di Capetrano**, una statua del VI sec. a.C., icona simbolo dell'Abruzzo.

A partire dall'VIII secolo forte fu l'influenza cristiana con l'ordine dei Benedettini della vicina Abbazia di Montecassino (Lazio) e anche in Abruzzo nacquero numerose strutture religiose, molte delle quali legate alla figura di Papa Celestino V, tra cui gli Eremi di San Bartolomeo in Legio e di Santo Spirito a Majella a Roccamorice e quello Celestiniano di Sant'Onofrio al Morrone, che si vanno ad aggiungere alle Abbazie di San Giovanni in Venere a Fossacesia, di San Clemente a Casauria, di San Liberatore a Majella a Serramonacesca e

were subsequently subjugated by the Roman Empire. After rebelling against the Empire in the I century BC, with the so-called Samnite Wars, they formed the Latin League with Corfinio as its capital. They coined a **silver coin** with the first use of the word "Italia", which today can be admired in the city's Archaeological Museum (www.museocorfinio.it). Another picturesque location is home to the ancient Latin colony of **Alba Fucens**, dating from the Roman period, in present day Massa d'Albe (www.albafucens.info). To find out more about the ancient history of this region visit the **National Archaeological Museum of Abruzzo** in Chieti, where you can admire the **Warrior of Capetrano**, a statue from the VI century BC and a symbolic icon of Abruzzo.

Starting from the VIII century there was a strong Christian influence with the Benedictine Order of the nearby abbey of Montecassino (Lazio) and many religious structures sprung up in Abruzzo too, many of which linked to Pope Celestino V, such as the hermitage of San Bartolomeo in Legio and Santo Spirito a Majella in Roccamorice and the Celestinian Hermitage of Sant'Onofrio in Morrone, as well as the abbeys of San Giovanni in Venere in Fossacesia, of San Clemente in Casauria, of San Liberatore a Majella in Serramonacesca and of San Pietro ad Oratorium in Capetrano.



Eremo di Santo Spirito a Majella, Roccamorice

di San Pietro ad Oratorium a Capetrano. In seguito alla caduta dell'Impero Romano la regione subì la dominazione dei Longobardi (VIII sec.), dei Normanni (X sec.) e nel XIII secolo fu la volta di Federico II di Svevia che, tra le altre cose, fece costruire il **Castello Piccolomini** di Celano. A questi seguirono gli Angioini, gli Aragonesi e i Castigliani e dalla prima metà del Settecento fino all'Unità d'Italia i Borboni. Questo periodo fu caratterizzato dal latifondismo, dal brigantaggio, dalla povertà e dall'emigrazione. Tutto ciò conferma che, sebbene sorga nel Centro Italia, l'Abruzzo ha sempre fatto parte del territorio del Sud per il suo percorso storico, economico e sociale. Per ripercorrere la storia della regione, ti consigliamo di visitare **Munda - Museo Nazionale d'Abruzzo**.

In Abruzzo la vita è longeva, e le persone, come si dice da queste parti, "campano cent'anni", forse merito delle sue montagne, dei boschi, dei paesini in cui il tempo scorre lento, del cibo buono e del digiuno che si alterna allo *sdijuno* (la colazione abbondante a metà mattinata), una pratica antica che oggi viene studiata perché appare come l'elisir di lunga vita. Se nel tuo DNA esistono quindi tracce di questa terra sei fortunato perché, oltre alle probabilità che anche la tua esistenza sarà duratura, forse avrai la possibilità di incontrare alcune persone che conoscevano i tuoi antenati e ti permetteranno di ricostruire la memoria della tua famiglia.

After the fall of the Roman Empire the region was dominated by the Lombards (VIII century), the Normans (X century) and in the XIII century there was Frederick of Swabia who, among other things, built the **Piccolomini Castle** of Celano. They were followed by the Anjou, the Aragonese and the Castilians and from the first half of the eighteenth century until the Italian unification, by the Bourbons. This period was marked by landlordism, brigandage, poverty and emigration. All of the above confirm that even though Abruzzo is located in Central Italy, its historical, economic and social history has always made it part of the south. To find out more about the history of the region visit **Munda - National Museum of Abruzzo**.

In Abruzzo life is longevous and the people, as they say in these parts, "live to one hundred years old". This may be due to its mountains, woods and villages, where time slows down, the food is good and people resort to the ancient practice of fasting alternated with the "*sdijuno*" (the abundant breakfast eaten mid-morning), which is now being studied as a possible elixir to a long life. If you therefore have traces of this land in your DNA you're lucky because, as well as the probability of enjoying a long life, you may perhaps have the chance of meeting people that may have known your ancestors and will be able to help you reconstruct the memory of your family.

Negli anni in cui nacquero i tuoi antenati, la regione era denominata "Abruzzi e Molise" e comprendeva anche la parte del circondario di Cittaducale (attuale Provincia di Rieti) e l'attuale Molise, esclusa la zona di Campobasso la quale apparteneva al "Contado di Molise" che fu abolito nel 1806. Il territorio abruzzese venne ripartito in distretti e, successivamente, in circondari fino al 1963 quando fu definitivamente separato per formare le due regioni: Abruzzo e Molise.

When your ancestors were born the region was known as "Abruzzi and Molise" and it included part of the district of Cittaducale (now the province of Rieti) and present day Molise, except for the area of Campobasso, which belonged to the "Country of Molise" and was abolished in 1806. The Abruzzo territory was divided into districts until 1963, when it was definitively divided to form two distinct regions: Abruzzo and Molise.

LA RICERCA DELLE TUE RADICI IN ABRUZZO

*Research your roots in
Abruzzo*

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

ARCHIVIO DI STATO DI L'AQUILA

Conserva gli atti di Stato Civile, (1809-1865) provenienti dai comuni dell'attuale Provincia di L'Aquila e del soppresso circondario di Cittaducale, oggi in Provincia di Rieti e gli atti (1866-2000) relativi ai comuni del proprio circondario. Il Fondo è consultabile presso la sala studio dell'istituto. *Pubblicazione online parziale degli atti.* Sono anche presenti le Liste di Leva, Fogli e Ruoli Matricolari di vari fondi e di diversi periodi.

www.archiviodistatolaquila.beniculturali.it

ARCHIVIO DI STATO DI L'AQUILA, SEZIONE DI AVEZZANO

Conserva gli atti di Stato Civile dal sec. XIV fino al 1999 del Comune di Avezzano. *Non è prevista la pubblicazione online degli atti.*

www.archiviodistatolaquila.beniculturali.it/index.php?it/121/sezione-di-avezzano

If you are in Abruzzo to track the history of your family, here are some useful resources for your search. You will find further documentation at the Municipal Registry Office and the parish records of your ancestors' hometown.

STATE ARCHIVE OF L'AQUILA

Home the Civil Status records (1809-1865) originating from the towns of the current Province of L'Aquila and of the abolished district of Cittaducale, today in the Province of Rieti and the records (1866-2000) of the towns in its district.

The records can be consulted at the institute's study hall. *A part of these records is available online.* There are also Conscription Lists and Military Service records of various archives from several periods.

www.archiviodistatolaquila.beniculturali.it

STATE ARCHIVE OF L'AQUILA, AVEZZANO SECTION

Home to the Civil Status records from the XIV century until 1999 of the town of Avezzano. *These records are not scheduled to be made available online.*

www.archiviodistatolaquila.beniculturali.it/index.php?it/121/sezione-di-avezzano

ARCHIVIO DI STATO DI L'AQUILA, SEZIONE DI SULMONA

Conserva gli atti di Stato Civile (1276-1986) dell'Archivio Civico Sulmonese, poi chiamato Archivio del Comune di Sulmona. *Non è prevista la pubblicazione online degli atti.*

www.archiviodistatolaquila.beniculturali.it/index.php?it/120/sezione-di-sulmona

ARCHIVIO DI STATO DI CHIETI

Conserva gli atti di Stato Civile (1809-1930) dei comuni del territorio oggi in Provincia di Chieti, compresa la sezione di Lanciano. *Tutti gli atti sono pubblicati online.* Sono anche presenti le Liste di Leva, Fogli e Ruoli Matricolari di vari fondi e di diversi periodi.

www.aschieti.beniculturali.it

ARCHIVIO DI STATO DI PESCARA

Conserva gli atti di Stato Civile (1809-1928) dai comuni della Provincia di Pescara, con lacune per il periodo unitario. *Tutti gli atti sono pubblicati online.* Sono anche presenti le Liste di Leva, Fogli e Ruoli Matricolari di vari fondi e di diversi periodi.

www.archiviodistatopescara.beniculturali.it

ARCHIVIO DI STATO DI TERAMO

Conserva gli atti di Stato Civile (1809-1910) dei comuni della Provincia di Teramo. *Non è prevista la pubblicazione online degli atti.* Sono anche presenti le Liste di Leva, Fogli e Ruoli Matricolari di vari fondi e di diversi periodi.

www.archiviodistatoteramo.beniculturali.it

STATE ARCHIVE OF L'AQUILA, SULMONA SECTION

Home to the Civil Status records (1276-1986) of the Sulmona Civic Archive, subsequently renamed as the Archive of the Town of Sulmona. *These records are not scheduled to be made available online.*

www.archiviodistatolaquila.beniculturali.it/index.php?it/120/sezione-di-sulmona

STATE ARCHIVE OF CHIETI

Home to the Civil Status records (1809-1930) of the towns of the territory today part of the Province of Chieti, including the Lanciano section. *All the records are available online.* There are also Conscription Lists and Military Service records of various archives from several periods.

www.aschieti.beniculturali.it

STATE ARCHIVE OF PESCARA

Home to the Civil Status records (1809-1928) of the towns of the Province of Pescara, with a few gaps for the period of the Italian Unification. *All the records are available online.* There are also Conscription Lists and Military Service Records of various archives from several periods.

www.archiviodistatopescara.beniculturali.it

STATE ARCHIVE OF TERAMO

Home to the Civil Status records (1809-1910) of the towns of the Province of Teramo. *These records are not scheduled to be made available online.* There are also Conscription Lists and Military Service Records of various archives from several periods.

www.archiviodistatoteramo.beniculturali.it

INFORMAZIONI UTILI

Useful information

COME ARRIVARE

IN AEREO – www.abruzzoairport.com

Aeroporto d'Abruzzo (Pescara)

Aeroporto di Fiumicino / Ciampino (Roma)

IN TRENO – www.trenitalia.com

www.sangritana.it

Collegamenti giornalieri da tutta Italia con la città di Pescara, dalla quale è possibile raggiungere la destinazione finale con un sistema integrato treno-autobus.

IN AUTO – www.stradeanas.it

Da Nord, lungo la A14 Bologna-Taranto; da Roma, percorrendo la A24 Roma-L'Aquila-Teramo o la A25 Torano-Pescara; da Sud Est, seguendo la A3 Salerno-Reggio Calabria sino a Sibari e la Strada Statale 106 Jonica sino a Taranto, per prendere la A14.

Per dormire, mangiare e altre informazioni utili consulta il sito ufficiale del turismo in Abruzzo.

HOW TO GET THERE

BY PLANE – www.abruzzoairport.com

Airport of Abruzzo (Pescara)

Fiumicino / Ciampino Airports (Rome)

BY TRAIN – www.trenitalia.com

www.sangritana.it

Daily connections from all over Italy to Pescara. Final destinations can be reached with an integrated train/bus network.

BY CAR – www.stradeanas.it

From the North, the A14 motorway Bologna-Taranto; from Rome, the A24 motorway Roma-L'Aquila-Teramo or the A25 motorway Torano-Pescara; from the South-East, the A3 motorway Salerno-Reggio Calabria, until the Sibari exit and then the state road 106 Jonica until Taranto, to connect with the A14 motorway.

To sleep and eat and for other useful information consult the official Abruzzo tourism website.

www.abruzzoturismo.it

«La Regione Abruzzo, nel rispetto dell'art. 7 comma 6 dello Statuto Regionale, cura il costante rapporto con le comunità dei cittadini abruzzesi nel mondo; ne tutela le iniziative e le attività, favorisce la rappresentanza e la promozione economica e culturale, sostiene l'assistenza dei corregionali in condizioni di disagio o che intendano rientrare in patria». Questo il testo del primo articolo della L.R. n. 47/04 "Disciplina delle relazioni tra la Regione Abruzzo e le Comunità di Abruzzesi nel Mondo", poi più volte emendata. Per maggiori informazioni sulle attività del C.R.A.M. - Consiglio Regionale degli Abruzzesi nel Mondo - ti invitiamo a consultare il sito www.cram.regione.abruzzo.it.

«The Abruzzo Region, in compliance with Article 7, paragraph 6 of the Regional Statute, attends to the constant relationship with the communities of Abruzzo citizens in the world: it preserves its initiatives and activities, fosters the economic and cultural representation and promotion, supports the welfare of people from the region in difficulty or who want to return home». This is the text of the first article of Regional Law. No. 47/04 "Rules and regulations of the relationships between the Abruzzo Region and the Abruzzo Communities in the World", subsequently amended on various occasions. For more information on the activities of the C.R.A.M. - Regional Council of Abruzzo in the World - go to www.cram.regione.abruzzo.it.



LUOGHI DELLA MEMORIA | PLACES OF THE MEMORY

1. Porta degli Emigrati (Door of the Migrants) - Teramo
2. Museo della Ceramica (Museum of Ceramics) - Castelli
3. Museo delle Genti d'Abruzzo (Museum of the People of Abruzzo) - Pescara
4. Costa dei trabocchi ("Trabocchi" coastline)
5. Museo del Merletto a Tombolo (Museum of Bobbin Lace) - Pescocostanzo
6. Storica linea transiberiana d'Italia (Storic trans-siberian railway in Italy)
7. Museo della Transumanza (Museum of Transhumance) - Villetta Barrea
8. Museo della Lana (Wool Museum) - Scanno
9. Monumento all'emigrante (Monument to the emigrant) - Caporciano

PERSONAGGI | PERSONALITIES

1. Casa Natale di Gabriele d'Annunzio (Birthplace of Gabriele d'Annunzio) - Pescara
2. Monumento a Rocky Marciano (Monument to Rocky Marciano) - Ripa Teatina
3. Mostra W Fangio (W Fangio Exhibition) - Castiglione Messer Marino

SAPORI | FLAVOURS

1. Vino Pecorino
2. Scrippelle 'mbusse
3. Ceppe
4. Ventricina Teramana
5. Mortadella di Campotosto
6. Cannarozzeti
7. Pizza Doce
8. Virtù
9. Arrosticini
10. Pizzelle
11. Pallote Cace e Ove
12. Brodetto di pesce
13. Vino Montepulciano d'Abruzzo
14. Vino Trebbiano d'Abruzzo
15. Canestrato di Castel del Monte
16. Pecorino di Farindola
17. Maccheroni alla chitarra

FESTE E TRADIZIONI | FEASTS AND TRADITIONS

1. Li Faugni (The "Faugni") - Atri
2. Lu Ciancalone - Salvi
3. Lu Bbonjorne - Pianella
4. Carnevale (Carnival) - Francavilla al Mare
5. Majella Etnofestival - San Valentino in Abruzzo Citeriore
6. Festa delle Farchie (Feast of the "Farchie") - Fara Filiorum Petri
7. Investitura del Mastrogiurato (Investiture of the "Mastrogiurato") - Lanciano
8. Corsa degli Zingari - Pacentro
9. Madonna che Scappa in Piazza (The Madonna that Escapes in the Square) - Sulmona
10. San Domenico e i serpari (St. Dominic and the "serpari") - Cocullo
11. Cantine nella Roccia (Wineries into the Rock) - Tagliacozzo
12. Festa del Narciso (Feast of the Narcissus) - Rocca di Mezzo
13. Perdonanza Celestiniana (Celestinian Forgiveness) - L'Aquila

ARCHIVI DI STATO | STATE ARCHIVES

DA NON PERDERE | HIGHLIGHTS

1. Fortezza di Civitella del Tronto (Fortress of Civitella del Tronto)
2. Ghiacciaio del Calderone (Calderone Glacier)
3. Basilica di Collemaggio - L'Aquila
4. Castello Piccolomini (Piccolomini Castle) - Celano
5. Guerriero di Capestrano (Warrior of Capestrano) - Chieti
6. Castello di Roccascalegna (Roccascalegna Castle)
7. Parco Nazionale d'Abruzzo (National Park of Abruzzo)
8. Alba Fucens - Massa d'Albe
9. Museo Archeologico (Archaeological Museum) - Corfinio
10. Eremo di Santo Spirito a Majella (Hermitage of "Santo Spirito a Majella") - Roccamorice
11. Eremo di San Bartolomeo in Legio (Hermitage of "San Bartolomeo in Legio") - Roccamorice



ABRUZZO

PARTENZE E TRANSUMANZE

Departures and transhumances

Uno dei luoghi più significativi per conoscere la memoria della tua regione d'origine è sicuramente il **Museo delle Genti d'Abruzzo** a Pescara (www.gentidabruzzo.com) che traccia in sedici sale espositive, e attraverso strumentazioni multimediali e laboratori didattici, la storia di queste terre a partire dal Paleolitico, mettendo in evidenza la continuità con cui alcuni elementi culturali e della tradizione si sono tramandati fino ad oggi. Allo stesso modo, nel **Museo del Folklore e delle Tradizioni Popolari** di Cerqueto, frazione di Fano Adriano, potrai toccare con mano tutti gli strumenti che i tuoi antenati utilizzavano durante il lavoro e nella vita domestica.

L'emigrazione in Abruzzo non è stata diretta solo verso i Paesi esteri, ma anche interna a causa della pastorizia che ha sempre segnato la regione dal punto di vista socio-economico. In questa attività rientrava la pratica della transumanza che consisteva nella migrazione delle greggi, delle mandrie e dei pastori dalle colline e dalle montagne, dove risiedevano nei mesi estivi, alle pianure pugliesi, dove si rifugiavano nei mesi invernali per proteggere gli animali dal freddo.

Lo stesso poeta D'Annunzio ricorda questa consuetudine della sua regione di nascita con la poesia *I Pastori*: «*Settembre andiamo. È tempo di migrare. / Ora in terra d'Abruzzi i miei pastori / lascian gli stazzi e vanno verso il mare*». I percorsi della transumanza hanno dato vita ai "tratturi", sentieri sterrati che ancora oggi vengono utilizzati per i cammini

One of the most significant places to get to know the history of your region is the **Museum of the People of Abruzzo** in Pescara (www.gentidabruzzo.com), which, across sixteen exhibition rooms, multimedia tools and laboratories, tells the history of this land from the Palaeolithic period. The museum illustrates the continuity with which certain cultural and traditional aspects have been handed down through the generations to the present day. Similarly, at the **Museum of Folklore and Popular Traditions** in Cerqueto, part of Fano Adriano, you will be able to touch first hand all the tools that your ancestors used at work and at home.

Emigration from Abruzzo was not only towards foreign countries, but it was also internal due to sheep-farming, which has always been a large part of the region from an economic and social point of view. This activity included the practice of the transhumance, which consisted in the migration of flocks, herds and shepherds, from the hills and mountains, where they stayed for the summer months, to the Puglia plains, where they took refuge during the winter to protect the animals from the cold. The poet D'Annunzio recalled the tradition of his region of birth with the poem *The Shepherds*: «*September let's go. It is time to migrate. / Now in the land of Abruzzi my shepherds / leave the pens and head for the sea*». The routes used for the transhumance created "tratturi", or sheep-tracks, still used today



a piedi o a cavallo, sono oggetto di studio e di ricerca e consentono una valorizzazione dei territori che li attraversano. Per maggiori informazioni puoi consultare il sito www.leviedetratturi.com o visitare il **Museo della Transumanza** a Villetta Barrea.

La pastorizia in Abruzzo interessava anche le donne che in inverno lavoravano la lana ottenuta dalla tosatura delle pecore. Ogni famiglia aveva il proprio piccolo lanificio con tutti gli attrezzi primordiali, il quale è stato riprodotto nel **Museo della Lana** di Scanno. È tutt'ora molto diffusa questa antica tradizione che ha reso famose le "coperte presuntuose" di Taranta Peligna, un must nel corredo delle giovani spose abruzzesi, insieme alle tovaglie e alle lenzuola ricamate con il merletto a tombolo che in alcuni casi hanno attraversato l'oceano nei bauli delle donne, e forse anche in casa tua ne sarà arrivata qualcuna. Quella del ricamo è una tradizione che con molta probabilità ha origini nel comune di Pescocostanzo perché fu importata da maestranze lombarde che lì si trasferirono per ricostruire la città dal terremoto del 1496 e dove oggi esiste il **Museo del Merletto a Tombolo**. Tuttavia si sviluppò anche a L'Aquila, a Bucchianico, a Canzano e fu tramandata dalle madri alle figlie fino a oggi: è ancora possibile apprendere questo bellissimo mestiere all'interno delle scuole e dei laboratori dove viene insegnato e preservato.

A testimonianza del lavoro di coloro che vivevano sulle coste, quindi legati al mare e alla pesca, disseminati su tutto il territorio troverai i trabocchi, delle antiche palafitte autoctone costruite dalle famiglie di pescatori che da lì potevano gettare ami e reti senza allontanarsi dalla costa.

Nella zona di Castelli, paese circondato da numerose cave d'argilla, esiste l'antica tradizione della ceramica e potrai ammirare le maioliche abruzzesi nelle botteghe che animano le stradine di questo piccolo borgo e nel **Museo della Ceramica** - ricco di antiche opere non solo della zona - e percorrerai l'evoluzione di questa sapiente forma d'arte. Nel museo è stata ricostruita anche un'antica bottega artigiana, e tutti gli spazi delle

on foot or horseback, which are being studied and researched and provide a unique way of enjoying and promoting the country they cross. For more information see www.leviedetratturi.com or visit the **Museum of Transhumance** in Villetta Barrea.

Sheep-farming in Abruzzo involved women too, who in the winter worked the wool sheared from the sheep. Every family had its own small wool mill with primitive tools, an example of which has been recreated in the **Wool Museum** in Scanno. This ancient tradition is still very popular and has made the "taranta blankets" of Taranta Peligna extremely famous and an essential item in the trousseau of young Abruzzo newlyweds, along with the tablecloths and sheets embroidered with bobbin lace that in some cases have even travelled across the ocean in the chests of emigrating women. One of them may have even reached your home. Embroidery is a tradition that very probably originated in Pescocostanzo, where it was imported by Lombard workers who moved to the area to rebuild the city after the earthquake of 1496 and is today home to the **Museum of Bobbin Lace**. However, it also developed in L'Aquila, Bucchianico, Canzano and was passed on by mothers to daughters, until the present day. This beautiful craft can still be learned in the schools and laboratories where it is taught and preserved.

The work of people who lived along the coast can be seen in the "trabocchi", which dot the coastline. These ancient local huts on stilts were built by the families of fishermen who could fish with fishhooks and nets without leaving the coast.

In the Castelli area, a village surrounded by numerous clay caves, you can find the ancient tradition of ceramics and you can admire Abruzzo majolica objects in the small shops that liven the streets of this small hamlet and in the **Museum of Ceramics** - home to ancient works not limited to this area - and where you can see the evolution of this masterly art form. An ancient craftsman shop and all the stages of the process, up



fasi di lavorazione fino al “forno a respiro” utilizzato per la cottura.

Se invece sei interessato a conoscere la storia della regione a partire dall'Unità d'Italia, ti raccomandiamo il **Museo del Brigantaggio** a Sante Marie in cui viene raccontata in particolare questa forma di banditismo che, sebbene in Abruzzo abbia avuto origini nel 1500, è strettamente legata al periodo precedente l'Unità d'Italia: in quegli anni la povertà dilagante e le ingiustizie sociali tra i più ricchi e i più poveri portarono infatti allo sviluppo di gruppi organizzati in lotta contro il nascente Stato piemontese a favore di quello borbonico.

Per conoscere, invece, i mezzi di trasporto che utilizzavano i tuoi antenati, potrai percorrere la **storica linea Transiberiana d'Italia** che collega l'Abruzzo al Molise, scegliendo i vecchi convogli con carrozze degli anni Venti e Trenta. Un'esperienza che ti farà respirare atmosfere ormai perdute, tra stazioni ferme nel tempo e una natura immacolata.

Troviamo in tutta la regione tracce che testimoniano la mobilità del popolo abruz-

to the oven used to bake the clay, have been reconstructed in the museum.

If on the other hand you are interested in finding out about the history of the region from the unification of Italy onwards, you should visit the **Museum of Brigandage** in Sante Marie. Here you can find out about this form of brigandage that, even though it originated in Abruzzo in 1500, it is closely linked to the period before Italian unification. At the time rampant poverty and the social injustices between the rich and the poor led to the development of organised groups that fought against the emerging piedmontese state in favour of the Bourbon state. To experience the way your ancestors travelled you can take a trip on the **Trans-Siberian railway in Italy**, which links Abruzzo to Molise, in carriages of the twenties and thirties. The journey will let you breathe a long-lost atmosphere amongst stations where time seems to have stopped and an immaculate nature. The whole region is home to signs of the mobility of the Abruzzo population. First of all the **monuments dedicated to the**

zese. In primis, i **monumenti dedicati agli emigranti**, tra cui quello di Altino che ricorda la tragedia di Marcinelle; quello di Casoli, voluto da Tony Fini che da questo paese emigrò in Australia dove è diventato un importante imprenditore; il monumento di San Salvo che, realizzato con la pietra della Majella, rappresenta *lu bastimende* (il bastimento), il mezzo più caratteristico dei viaggi transoceanici. Un monumento suggestivo è quello di Caporciano che sorge sul cosiddetto Tratturo Magno, accanto alla Chiesa di Centurelli che, un tempo ricovero per viandanti e pastori, viene considerato come una “casa” dei migranti di tutti i tempi.

Uno dei luoghi simbolo dell'emigrazione è **La Porta degli Emigranti** a Teramo, vicino al Santuario di San Gabriele, considerato “il santo dei giovani” e venerato praticamente ovunque dagli abruzzesi. Realizzata dall'artista marchigiano Paolo Annibali, la porta in bronzo è un gigantesco ex voto di sessanta quintali, donato dalla comunità allargata degli emigranti di tutto il mondo per ringraziare il santo che si festeggia il 27 febbraio.

Di forte impatto emotivo è, infine, la **Mostra Permanente sull'Emigrazione** situata nel Centro Documentazione di Cansano. Si tratta di una raccolta di oltre cinquecento foto, documenti, testi e suppellettili che raccontano la storia di intere famiglie segnate dalla miseria, giovani pieni di entusiasmo e di rabbia per un paese che non poteva offrirgli un futuro, lavoratori che lasciando la propria casa speravano di poter garantire una vita migliore ai propri figli. Tutte queste figure sono lì e con i loro occhi raccontano al visitatore i loro sacrifici e le loro sofferenze, insieme a una sezione dedicata ai nuovi migranti che arrivano in Italia. Un paragone che vuole invitare gli italiani a riflettere e a non cadere negli stessi errori.

emigrants, such as the one in Altino, which recalls the tragedy of Marcinelle; the one in Casoli, commissioned by Tony Fini who emigrated from this village to Australia, where he became an important businessman; the monument in San Salvo that, built with Majella stone, portrays “*lu bastimende*” (the ship), with which the migrants crossed the ocean. In Caporciano there is an evocative monument on the so-called Tratturo Magno, next to the Church of Centurelli. Once a shelter for wayfarers and shepherds it is now considered a “home” for migrants throughout the ages.

One of the symbolic locations of emigration is the **Door of the Migrants** in Teramo, close to the Sanctuary of San Gabriele, considered “the saint of youngsters” and practically venerated everywhere in Abruzzo. Built by the artist from the Marches, Paolo Annibali, the bronze door is a gigantic votive offering weighing six hundred kilograms, donated to the extended community of migrants of the world, to thank the saint who is celebrated on the 27 February.

Finally, there is the very emotionally striking **Permanent Exhibition on Emigration** in the Documentation Centre of Cansano. This collection of over five hundred photographs, documents, texts and furnishings tells the history of entire families marked by misery, youngsters full of enthusiasm and anger for a country that could not give them a future and workers who, by leaving their homes, hoped to provide a better life for their children. All these people can be found there and, with their eyes, they tell visitors of their sacrifices and suffering. There is also a section dedicated to new migrants who come to Italy. A comparison that aims to encourage Italians to reflect and not make the same mistakes.



Storica linea transiberiana d'Italia

UN CUORE ANTICO CHE BATTE IN TUTTO IL MONDO

An ancient heart that beats across the world

Sembra strano pensare che il cuore antico e quasi fermo nel tempo dei paesini abruzzesi abbia contribuito a battere il ritmo del Novecento e degli anni Duemila in molte parti del mondo. Eppure è proprio così. Negli Stati Uniti, molte star della musica, del jet set cinematografico e non solo, hanno radici familiari in Abruzzo.

Henry Mancini, uno dei più famosi compositori di tutti i tempi, autore di alcuni brani presenti in film intramontabili come *La pantera rosa* e *Colazione da Tiffany* era originario di Scanno, dove gli è stata dedicata una strada.

Nelle vene della cantante pop più famosa al mondo, **Veronica Ciccone** in arte **Madonna**, scorre sangue di Pacentro, paese a cui è molto legata. Il famoso attore e regista **Bradley Cooper** sostiene di aver ereditato le sue doti culinarie dalla nonna materna originaria di Ripa Teatina. **Garry Kent Marshall**, regista della famosa serie *Happy Days* e della commedia più romantica di tutti i tempi, *Pretty Woman*, era figlio di immigrati provenienti da San Martino sulla Marruccina. **Mario Bartali** è considerato il re della cucina italiana negli USA: forse non sarà estranea un'ascendenza italiana, dalla cittadina abruzzese di Chieti, da cui partì suo nonno. In campo ingegneristico ricordiamo la figura di **Alfred Zampa**, che raggiunse una fama mondiale per la costruzione di numerosi ponti: a Ortucchio gli è stata dedicata la piazza principale del paese. Fuori dagli Stati Uniti, dobbiamo citare al-

It's strange to think that the ancient and almost lifeless heart of small Abruzzo villages has contributed to the rhythm of the twentieth and twenty-first centuries, in many parts of the world. But it is true that, in the United States, many music and film stars, and not only, have roots in Abruzzo.

Henry Mancini, one of the most famous composers of all time, who has written the music to some unforgettable films such as *The Pink Panther* and *Breakfast at Tiffany's*, came from Scanno, where a street has been named after him.

The blood of Pacentro flows in the veins of one of the world's most famous pop singers: **Veronica Ciccone**, better known as **Madonna**. She's very attached to her village of origin. The famous actor and director **Bradley Cooper** claims that he has inherited his culinary skills from his maternal grandmother, who came from Ripa Teatina. **Garry Kent Marshall**, director of the famous TV series *Happy Days* and of one of the most romantic comedies of all time, *Pretty Woman*, was the son of immigrants who came from San Martino sulla Marruccina. It's no surprise that **Mario Bartali**, considered the king of Italian cooking in the US, counts Italian ancestors in his roots, through his grandfather, who left from Chieti. In the engineering world **Alfred Zampa**, who obtained global fame with the construction of numerous bridges, has roots in Ortucchio, where the main square of the village has been named after him.



Gabriele D'Annunzio

meno l'inglese **Dante Gabriel Rossetti**, fine pittore preraffaellita figlio dell'esule italiano Gabriele Rossetti, nato a Vasto.

E la nonna del canadese **Michael Bublé** era originaria di Villa Santa Lucia degli Abruzzi. Così, "il re dello swing" degli anni Duemila ha voluto fare un tributo alle sue radici interpretando alcuni brani italiani nell'album *Nobody but me*.

L'Abruzzo è inoltre la regione che ha dato i natali a due grandi voci della letteratura italiana del Novecento: il poeta e scrittore **Gabriele D'Annunzio**, simbolo del Decadentismo italiano, di cui potrai ammirare la casa natale in corso Mathonè, 111 a Pescara (www.casadannunzio.beniculturali.it) e **Ignazio Silone**, autore del famoso romanzo *Fontamara* che ti consigliamo di leggere perché ambientato in un paese dell'Abruzzo (anche se immaginario) nella prima metà del Novecento. Un comune della Marsica, Aielli, località che ha ispirato l'autore, ha dedicato a Silone una spettacolare installazione trascrivendo il suo romanzo su un muro di circa 100 metri quadri nel punto più alto dell'antico borgo.

Uno spazio particolare meritano le storie di questi personaggi, che sono stati un esempio e una fonte di ispirazione nella loro terra d'origine, tanto che a loro sono stati intitolati luoghi ed eventi che hanno attribuito una forte connotazione identitaria ai rispettivi territori.

Outside of the United States we find the English **Dante Gabriel Rossetti**, a fine pre-Raphaelite painter, son of the Italian exiled Gabriele Rossetti, who was born in Vasto.

And the grandmother of the Canadian singer **Michael Bublé** came from Villa Santa Lucia degli Abruzzi. The twenty-first century king of swing paid tribute to his roots by including a few Italian songs in his album *Nobody but me*.

Abruzzo is also the birthplace of two great Italian literary voices of the twentieth century: the poet and writer **Gabriele D'Annunzio**, symbol of the Italian Decadent movement, whose house can be visited in corso Mathonè, 111 in Pescara (www.casadannunzio.beniculturali.it) and **Ignazio Silone**, who wrote the famous novel *Fontamara*, which is a very interesting read because it is set in an Abruzzo village (even though imaginary) during the first half of the twentieth century. A village of the Marsica, Aielli, that inspired the author, has dedicated a spectacular installation to Silone, by transcribing his novel on a wall of about 100 square metres in the highest point of the old hamlet.

We should spend some time with the stories of these individuals, who have been an example and a source of inspiration for their land of origin, so much so that locations and events have been named after them, and they have given a strong identity to their respective territories.

LA STRADA PER L'ABRUZZO. JOHN FANTE FESTIVAL

Romanzi come *La strada per Los Angeles* e *Chiedi alla polvere* hanno segnato la letteratura statunitense del Novecento ma il loro autore, lo scrittore e sceneggiatore **John Fante**, era figlio di un muratore di Torricella Peligna. Proprio qui, in onore dell'illustre cittadino, è nato il **John Fante Festival** (www.johnfante.org) che, alla sua XIV edizione ha luogo ogni anno nel mese di agosto. L'evento ospita numerosi nomi illustri della letteratura nazionale e include un premio attribuito agli scrittori italiani emergenti.

The road to Abruzzo. John Fante Festival

Novels such as *The Road to Los Angeles* and *Ask the dust* have left their mark on American literature of the twentieth century, despite the humble origin of their writer and screenwriter **John Fante**, who was the son of a bricklayer from Torricella Peligna. The town, in honour of its illustrious citizen, has created the **John Fante Festival** (www.johnfante.org) that, at its XIV edition, takes place every year in August. The event brings together numerous illustrious names of Italian literature and includes an award for emerging Italian writers.



Dean Martin, 1959



John Fante Festival

IL PREMIO DEL "RE DEL COOL"

Chi non ha mai canticchiato *That's Amore*? Il celebre brano, una delle dichiarazioni d'amore più belle fatte a Napoli e alle sue tradizioni, la pizza e la tarantella, è interpretato da **Dean Martin**, nome d'arte di **Dino Antonio Crocetti**, figlio di un emigrato di Montesilvano. Conosciuto anche come "the king of cool" per il suo impareggiabile fascino, è considerato uno dei più grandi attori comici di tutti i tempi e musicista di fama internazionale. A Montesilvano ogni anno, nel mese di agosto, si tiene il prestigioso **Premio Dean Martin**, organizzato dall'omonima fondazione (www.deanmartin.it) e consegnato ad abruzzesi che si sono distinti in campo culturale, imprenditoriale e sociale, in Italia e nel mondo.

The award of the "king of cool"

Who has never hummed *That's Amore*? This famous song, one of the most beautiful declarations of love to Naples and its traditions, pizza and tarantella, was sung by **Dean Martin**, stage name of **Dino Antonio Crocetti**, son of an emigrant from Montesilvano. Also known as "the king of cool" for his unsurpassed charm, he is considered one of the greatest comic actors of all time and an internationally famous musician. Every year, in August, Montesilvano holds the prestigious **Dean Martin Award**, organised by the foundation of the same name (www.deanmartin.it). The award is given to people from Abruzzo who have distinguished themselves in culture, business and in social work in Italy and the world.

IL BORGO DEI CAMPIONI

Rocky Marciano nacque nel 1923 a Brockton da un emigrato di Ripa Teatina; **Rocky Mattioli** è nato nel 1953 a Ripa Teatina ed emigrato in Australia all'età di cinque anni. Entrambi, oltre al luogo d'origine, condividono traguardi mondiali nel mondo del pugilato, e il primo viene addirittura considerato il miglior pugile di tutti i tempi. Il loro paese per onorarli organizza da quindici anni il **Festival Rocky Marciano** (www.festivalrockymarciano.com) che attribuisce premi a campioni di fama nazionale, promuove la letteratura sportiva e coniuga lo sport ad attività culturali e di promozione del territorio.

Tra i campioni abruzzesi famosi nel mondo troviamo anche il fuoriclasse argentino della Formula 1, **Juan Manuel Fangio**. Sua madre era di Tornareccio e suo padre emigrò da Castiglione Messer Marino dove ancora oggi viene ricordato grazie all'associazione che prende il suo nome e che, in collaborazione con l'ente comunale, ha allestito la mostra fotografica permanente "W Fangio" e organizza ogni anno l'evento **Ricordando Fangio**: un raduno di auto e moto d'epoca e una visita guidata nel paese sulle tracce della sua storia. La leggenda del Wrestler è invece **Bruno Sammartino**: nato nel 1935 a Pizzoferrato, emigrò negli Stati Uniti all'età di quindici anni, dove divenne conosciuto anche come "the italian superman".

The hamlet of champions

Rocky Marciano was born in 1923 in Brockton, the son of an emigrant from Ripa Teatina. **Rocky Mattioli** was born in 1953 in Ripa Teatina and he emigrated to Australia when he was five years old. Apart from their place of origin they both share global achievements in boxing and the first is even considered the best boxer of all time. Their village, to honour them, has for the past fifteen years organised the **Festival Rocky Marciano** (www.festivalrockymarciano.com), which awards prizes to national champions, promotes sports literature and marries sport with cultural activities and promotion of the territory.

Amongst the world-famous Abruzzo champions there is also the Argentine Formula 1 driver, **Juan Manuel Fangio**. His mother was from Tornareccio and his father emigrated from Castiglione Messer Marino, where to this day he is remembered by the association named after him and that, in collaboration with the town council, has set up the permanent photographic exhibition "W Fangio" and organises the **Remembering Fangio** event every year: a gathering of period cars and motorbikes and a guided visit in the village to discover his story. **Bruno Sammartino** was the man behind the legend of the wrestler. Born in 1935 in Pizzoferrato, Sammartino emigrated to the United States when he was fifteen years old, where he became known as "the Italian superman".



Juan Manuel Fangio



Monumento a Rocky Marciano, Ripa Teatina

IL MUSEO DEL POETA CON IL PICCONE E LA PALA

Pascal D'Angelo nacque nel 1894 a Introdacqua ed emigrò negli Stati Uniti insieme al padre dove diventò un riconosciuto poeta e scrittore. Tutte le difficoltà affrontate in Italia, durante il viaggio e all'arrivo nel "Nuovo Mondo" vengono raccontate nella sua celebre autobiografia: *Son of Italy* (Figlio d'Italia), in cui si descrive come «l'uomo con il piccone e la pala». Il suo paese lo ricorda con il **Museo Regionale dell'Emigrante "Pascal D'Angelo"**, simbolo di tutti quegli abruzzesi semi sconosciuti in patria, che si sono distinti oltreoceano.

The museum of the pick and shovel poet

Pascal D'Angelo was born in 1894 in Introdacqua and emigrated to the United States with his father where he became an acknowledged poet and writer. All the difficulties that he faced in Italy, during his voyage and his arrival in the New World are included in his famous autobiography *Son of Italy*, in which he describes himself as «the pick and shovel man». His village remembers him with the **Regional Museum of the Emigrant "Pascal D'Angelo"**, symbol of all those Abruzzo natives who are almost unknown in their homeland but have distinguished themselves abroad.

NEL PIATTO L'ABBRACCIO DI TERRA E MARE

On the table land and sea embrace

La cucina abruzzese ha molte anime e, proprio come il territorio in cui nasce, può essere definita anch'essa «forte e gentile»: forti sono i sapori decisi delle sue carni, dei suoi formaggi, e di alcune pietanze marinare, gentili saranno le persone con cui avrai il piacere di condividere queste prelibatezze, in momenti di convivialità che resteranno indelebili nei tuoi ricordi.

Le ricette abruzzesi provengono da tradizioni antiche, sono state tramandate di generazione in generazione e hanno attraversato l'oceano e le Alpi, quindi, se sei fortunato, saranno approdate anche a casa tua.

Anche l'Abruzzo, come tutte le regioni d'Italia, ha le sue varietà di pasta: qui troverai i **maccheroni alla chitarra** e quelli a sezione più grande, le **corde delle chiochie**, diffusi nell'area montana della Provincia di Chieti. Le **'ndurciullune** sono caratteristiche del territorio attraversato dall'antico tratturo L'Aquila-Foggia e si condiscono con ingredienti che rispecchiano l'incontro tra la cultura contadina con quella pastorale, che avveniva durante la transumanza. Le **ceppe**, così chiamate perché la pasta viene arrotolata attorno a un "ceppo", bastoncino di legno che forma i fusilli, è il piatto simbolo di Civitella del Tronto ed è considerato tra i filati più buoni della regione. Ti sorprenderà forse sapere che la **pasta all'amatriciana**, conosciuta come un piatto della cucina laziale, in realtà è un must della cucina d'Abruzzo. La storia svela l'arcano: la Provincia

Abruzzo cooking has many souls and, just like its territory, it can also be defined as «strong and gentle»: the strong flavours of its meat, cheeses and sea dishes can be enjoyed with the kind people who you will have the pleasure of sharing these delicacies with, in unique moments that will stay in your memories.

The Abruzzo recipes have traditional ancient origins, have been passed down through the generations and have crossed the ocean and the Alps and, therefore, if you're lucky, they may have landed in your home too.

Abruzzo too, like all of Italy's regions, has its varieties of pasta: here you will find "**maccheroni alla chitarra**" and their larger version, "**corde delle chiochie**", which is popular in the mountainous area in the province of Chieti. The "**'ndurciullune**" are typical of the area crossed by the ancient "tratturo" L'Aquila-Foggia and the ingredients reflect the meeting between country culture and pastoral traditions, which took place during the transhumance. The "**ceppe**", so called because the pasta is rolled up around a "ceppo" or small piece of wood that shapes the fusilli pasta, is the typical dish of Civitella del Tronto and is considered amongst the most delicious types of pasta of the region. You might be surprised to know that "**pasta all'amatriciana**", known as a dish of the Lazio tradition, actually has Abruzzo roots. The



Pasta fresca abruzzese

di Rieti è stata istituita solo nel 1927 e fino ad allora Amatrice è sempre appartenuta al territorio abruzzese. Le **scrippelle 'mbusse** sono la bandiera della gastronomia teramana, sottili frittatine preparate con farina, uova, acqua e bagnate con brodo. Altrettanto gustosi sono i **cannarozzetti**, a base di ricotta condita con lo zafferano della Provincia di L'Aquila, quest'ultimo famoso in tutto il mondo come "l'oro d'Abruzzo". A proposito di "cucina forte": che ne pensi delle **tagliatelle al sugo di lumache**? E della **pasta fatta in casa al ragù di papera**? Anche questi sono piatti della tradizione, tutt'ora sulle tavole degli abruzzesi. Ma potrai dire di essere stato qui solo se, almeno una volta, avrai fatto una scorpiacciata di **arrosticini**, il vero, indiscutibile, simbolo di questa regione: sottili spiedini di

reason can be found in the local history, as the province of Rieti was only set up in 1927 and up until then Amatrice was always part of Abruzzo. The "**scrippelle 'mbusse**", thin omelettes made with flour, eggs, water and soaked in broth, are the flagship dish of Teramo's cooking tradition. The "**cannarozzetti**", made with ricotta seasoned with the saffron from the L'Aquila area, famous across the globe as Abruzzo's gold, are equally delicious. As far as the strong dishes are concerned, how about "**tagliatelle**" with snail sauce? Or homemade **pasta with duck "ragù"**? These traditional dishes can still be found today on dining tables in Abruzzo. But you can only truly say that you have been in Abruzzo when you have feasted on "**arrosticini**", the true, indisputable

carne ovina cotti alla brace, protagonisti dei momenti di convivialità e dei pranzi tra amici. Tra i prodotti di antica tradizione a base di carne c'è la **Mortadella di Campotosto** che da sempre si prepara in famiglia, in un rituale collettivo. Da spalmare sul pane, per un gustoso aperitivo, c'è la **salsiccia di fegato** (composta da fegato, cuore, polmoni di maiale) e la **Ventricina teramana**, un delizioso salume fresco, da non confondere con la squisita ventricina dell'alto vastese, un must dei salumi nazionali.

Se invece sei vegetariano, non sentirti escluso, perché la tradizione pastorale ha fatto sì che tra i protagonisti della cucina abruzzese ci fossero anche molti formaggi. Potrai assaggiare, quindi, il **canestrato di Castel del Monte**, un pregiato pecorino che si produce nel versante meridionale del Gran Sasso, ma anche il **pecorino di Farindola**, la scamorza appassita, le mozzarelle e molti altri prodotti caseari. Non potrai assolutamente perderti il **cazzimpero**,

flagship dish of the region. These thin barbecued sheep meat skewers are the protagonists of meals with friends. Amongst the meat-based dishes with ancient traditions there is the "**Mortadella**" of Campotosto, which has always been prepared by families in a collective ritual. For a tasty aperitif you can try the **liver sausage** (made with the pig's liver, heart and lungs) which can be spread on slices of bread and the "**Ventricina teramana**", a delicious fresh cured meat, not to be confused with the delicious "ventricina dell'alto vastese", a must of national cured meats.

If, on the other hand, you're vegetarian, there is no need to feel left out, because the pastoral tradition has contributed many cheeses to Abruzzo's kitchen. You can therefore enjoy the "**canestrato**" of Castel del Monte, an excellent "pecorino" cheese produced on the southern side of the Gran Sasso, but also the "**pecorino**" of Farindola, the cured scamorza, the mozzarellas and many other dairy products. You absolutely cannot miss



Arrosticini

una fetta di pane tostato completamente avvolto da una fonduta composta da caciocavallo, uova e latte e le **pallotte cace e ove**, fatte di uova e formaggio, un piatto povero che forse già conosci perché lo hai assaggiato nella casa dei tuoi nonni.

Anche se sei vegano, nessun problema! Tra le eccellenze del made in Abruzzo ci sono le zuppe che vedono protagonisti il farro, i fagioli, le lenticchie e le cicerchie. Con tutti questi legumi si preparano **le virtù**, un piatto teramano nato dalla necessità di consumare in primavera tutti i prodotti invernali che rimanevano in dispensa, uniti a quelli della nuova stagione. Troverai anche **pizz' e ffojje**, una delle più tipiche preparazioni contadine fatta da una pizza di granturco con foglie di cicoria selvatica.

Se sarai sulla costa, potrai scegliere di fermarti in uno dei ristoranti nei trabocchi e, cullato dal mare, assaggerai la **scapece vastese**, a base di pesce e zafferano, una storica ricetta usata per conservare il pesce

out on the "**cazzimpero**", a toasted slice of bread wrapped in a fondue consisting of caciocavallo cheese, eggs and milk and the "**pallotte cace e ove**", made with eggs and cheese, a simple dish that you may already know and tried at your grandparents' house.

Vegans won't be in difficulty either. Amongst the outstanding products of Abruzzo there are its soups made with spelt, beans, lentils and chickling peas. All these pulses are used to make "**le virtù**", a dish from Teramo, born from the need in the spring to finish all the winter products that were left over, along with the new season's products. You can also enjoy the "**pizz' e ffojje**", one of the most typical peasant dishes consisting of a corn pizza with wild chicory leaves.

On the coast you can stop at one of the many restaurants in the trabocchi and, cradled by the sea, try the "**scapece vastese**", made with fish and saffron. This



Pallotte cace e ove

da destinare alle zone montane o ai lunghi periodi di magra. Ma anche le **alici sperone**, ricoperte da una pastella di uovo e farina e fritte in olio di oliva, e la tipica zuppa marinara conosciuta come **brodetto di pesce**. Passando ai vini, conoscerai forse il famoso **Montepulciano d'Abruzzo**, dal colore rosso rubino intenso, ottenuto quasi esclusivamente dalle uve del vitigno omonimo. Tra i bianchi troverai il **Trebbiano d'Abruzzo**, ma soprattutto il **Pecorino**, vitigno autoctono fino a qualche anno fa praticamente scomparso, e oggi reintrodotta nei consumi di qualità al punto da essere il vino bianco più bevuto dai giovani nelle grandi città italiane.

Tra i dolci tipici della tradizione abruzzese potrai assaporare il **parrozzo**, invenzione di un sapiente pasticciere pescarese, molto apprezzato da D'Annunzio. Le mamme e le nonne, invece, in casa preparavano la **pizza doce**, una torta di pan di spagna che

is an old recipe used to store fish for the mountainous areas or for long periods of scarcity. But, also, the "**alici sperone**", coated in a batter of eggs and flour and fried in olive oil, and the typical sea soup called "**brodetto di pesce**".

As far as wines are concerned, you will probably already know the famous "**Montepulciano d'Abruzzo**", with its intense ruby-red colour and made almost exclusively with the grapes of the same name. Amongst the whites you can try "**Trebbiano d'Abruzzo**", but, most importantly, "**Pecorino**", a local variety that until a few years ago had almost disappeared and that today is being made in such elegant versions that it has become the most popular wine amongst the younger generations in large Italian cities.

Amongst the typical Abruzzo desserts, you can try the "**parrozzo**", an invention of a masterly pastry cook from Pescara



Pizzelle

è il tipico dolce delle feste, e le **pizzelle**, conosciute anche, in base alla zona, con il nome di *ferratelle*, *nevole*, *neole*, *cancellate*, cialde cotte all'interno di un tradizionale ferro con cui si formano dei disegni. Il ferro delle ferratelle è uno di quegli strumenti che non poteva mancare nella valigia delle migranti abruzzesi, e per questo ha fatto il giro del mondo (tu lo hai mai visto?). Tra i dolci di Natale ci sono invece i **caggiunitt**, ravioli fritti e farciti con pasta di castagne e ceci, i **boconotti**, scrigni di pasta frolla e ripieni di cioccolato fondente e i **pepatelli**, biscotti a base di miele e pepe. Infine, i **confetti di Sulmona** sono probabilmente tra i manufatti artigianali abruzzesi più conosciuti.

Come ogni pranzo italiano che si rispetti, dopo il caffè c'è l'"ammazzacaffè", ovvero il liquore, e in Abruzzo troverai il **centerbe**, la **ratafià** e la **genziana**.

and greatly appreciated by D'Annunzio. Mothers and grandmothers, on the other hand, at home prepared the "**pizza doce**", a sponge cake which is the typical sweet at parties and the "**pizzelle**", also known as, based on the area, "*ferratelle*", "*nevole*", "*neole*", "*cancellate*", hot wafers inside a traditional iron cast used to shape them. The ferratelle iron cast was one of those tools that had to be in the suitcase of migrants from Abruzzo and that's why it has travelled across the globe (have you ever seen one?). Amongst the Christmas sweets there are the "**caggiunitt**", fried pasta envelopes filled with chestnut paste and chickpeas, the "**boconotti**", shortcrust pastry filled with dark chocolate and the "**pepatelli**", biscuits made with honey and pepper. Finally, the "**confetto**" of Sulmona is probably one of the most well-known artisanal Abruzzo products.

Like any respectable Italian meal, after coffee people enjoy an "ammazzacaffè" or coffee killer, a liquor, and in Abruzzo you will find the "**centerbe**", the "**ratafià**" and the "**genziana**".

Una tradizione legata ai tipici **cicerocchi** abruzzesi sono le **cottore di Sant'Antonio**. A Collelongo, dalla sera del 16 all'alba del 17 gennaio, per devozione del santo sette famiglie del paese fanno cuocere una minestra di granturco, i **cicerocchi**, in grandi caldaie di rame sospese sul focolare, le **cottore** appunto, che vengono poi benedette dal parroco. Cantori e zampognari si alternano a visitare i focolari e, per compiere un rito beneaugurante, girano la minestra con un cucchiaino di legno.

A tradition tied to the typical Abruzzo "**cicerocchi**" is the "**cottore**" of **Sant'Antonio**. In Collelongo, from the evening of the 16th to the dawn of the 17th January, in devotion to the saint, seven families of the village cook a soup of corn, the "**cicerocchi**", in large copper cauldrons, called "**cottore**", which are then blessed by the priest. Singers and pipers visit the various firesides and, in a well-wishing rite, stir the soup with a large wooden spoon.



Brodetto di pesce

IL RICHIAMO ARCAICO DELLE FESTE

The archaic lure of the feasts

GENNAIO

LO SPETTACOLO DELLE FARCHIE

Il 5 gennaio la nota località turistica di Rivisondoli chiude le feste natalizie abruzzesi, diventando palcoscenico naturale per il **Presepe Vivente** (www.presepeviverivisondoli.it) più antico e conosciuto d'Italia.

Ma celebri sono anche i festeggiamenti dedicati a Sant'Antonio Abate (17 gennaio) e legati come altrove al rito del fuoco. La rappresentazione più spettacolare è quella de **La Festa delle Farchie** (01) di Fara Filiorum Petri, con gli enormi fasci di canne che formano grandi falò per le strade del paese, canti abruzzesi, vino e cibo tradizionale.

THE SPECTACLE OF THE "FARCHIE"

On 5 January the well-known tourist destination of Rivisondoli brings Abruzzo's Christmas festivities to a close by becoming a natural stage to Italy's oldest and most famous **Living Nativity** (www.presepeviverivisondoli.it).

Of equal fame there are the celebrations dedicated to Sant'Antonio Abate (17 January) that, as elsewhere, are linked to the rite of fire. The most spectacular representation is **Feast of "Farchie"** (01) in Fara Filiorum Petri, with enormous bundles of reeds that create large bonfires through the streets of the village along with traditional Abruzzi songs, wine and food.



01

FEBBRAIO

PATANELLO E FRAPPIGLIA

Tra le rappresentazioni più tipiche del **carnevale abruzzese** c'è sicuramente quella di Francavilla al Mare, con la sfilata dei carri realizzati dai maestri cartapestai e con la sua maschera tradizionale che è **Patanello** (02), una figura ispirata a un francavillese vissuto alla fine dell'Ottocento che amava fare baldoria e scherzi goliardici. La maschera regionale è però **Frappiglia**, il cui significato della parola proviene da "fratello" e "piglia" (prendi) e testimonia il grande cuore di questo popolo.

PATANELLO AND FRAPPIGLIA

One of the most typical celebrations of the **Abruzzo carnival** is the one held in Francavilla al Mare, with the parade of floats prepared by the papier-mâché masters and its typical character of **Patanello** (02), a figure inspired by a resident of the town from the end of the nineteenth century who loved having a good time and playing pranks. The regional mask, however, is **Frappiglia**, whose name comes from the words "fratello" (brother), and "piglia" (take), reflecting the big heart of this land.

MARZO

LE TAVOLE DI SAN GIUSEPPE

La giornata più sentita del mese di marzo è quella di San Giuseppe (19 marzo), che in Italia coincide con la Festa del papà. Un rituale di antica tradizione è quello delle **Tavole di San Giuseppe** (03) a Monteferrante: in passato le famiglie benestanti offrivano piatti tipici e prodotti di stagione invitando i più poveri ad assaggiarli. Oggi le tavole vengono imbandite nei ristoranti del paese vi partecipano tutta la comunità locale insieme ai visitatori in un clima di condivisione e convivialità.

THE TABLES OF SAN GIUSEPPE

The most important day in March is the one dedicated to "San Giuseppe" (19 March), which in Italy is also Father's Day. An ancient ritual linked to this celebration is the one of the **Tables of Saint Joseph** (03) held in Monteferrante. In the past the well-off families offered typical dishes and seasonal products to the poorer members of the village. Today the tables are prepared in the village's restaurants and the local community and visitors take part in this celebration of conviviality and sharing.



02



03

February

March

APRILE

UNA "PASSIONE VIVENTE"

Le manifestazioni legate alla Pasqua sono molteplici e tra le più coinvolgenti ti segnaliamo la **Passione Vivente di Gessopalena**, che collega i temi tradizionali della passione di Cristo a quelli della società contemporanea, come le migrazioni. La processione più antica e più partecipata è quella di Chieti, le cui origini si collocano nell'842 d.C. Qui l'Arciconfraternita del Sacro Monte dei Morti cura l'allestimento e la preparazione di un lunghissimo corteo di incappucciati che, portando in spalla i simboli della Passione, intonano le struggenti note del *Miserere* di Saverio Selecchy, eseguito da oltre 150 musicisti e cantato da altrettanti cantori.

Tra le tradizioni del giorno di Pasqua, ti suggeriamo di partecipare a **Lu Bbonjorne** di Pianella: potrai vivere un'esperienza di teatro itinerante popolare di antica tradizione. Infine, una delle feste più suggestive in Abruzzo è **La Madonna che Scappa in Piazza (04)** di Sulmona. La statua della Vergine, portata in spalla dai fedeli, corre incontro a Gesù risorto. Se durante la sua corsa perde il mantello e volano le colombe è segno di buon augurio per tutta la comunità, se questo non succede o, addirittura cade, è segno di un cattivo presagio, come avvenne negli anni prima delle due guerre mondiali.

A "LIVING PASSION"

There are numerous events held for Easter and amongst the most interesting there is the **Living Passion of Gessopalena**, which links together the traditional themes of Christ's Passion with those of contemporary society, such as the migrations. The oldest and most attended procession is held in Chieti, whose origins date back to 842 A.D. Here the archconfraternity of the Sacro Monte dei Morti prepares a long procession of hooded participants who, carrying the symbols of the Passion on their shoulders, strike up the poignant notes

of the *Miserere* by Saverio Selecchy, performed by over 150 musicians and sang by an equal number of singers.

Amongst the Easter traditions you should try taking part in the "**Lu Bbonjorne**" di Pianella. You will be able to experience an itinerant popular theatre of ancient tradition. Finally, one of the most evocative celebrations in Abruzzo is "**La Madonna che Scappa in Piazza (04)**" in Sulmona. The statue of the Virgin, carried by the faithful on their shoulders, runs to meet the risen Christ. If during its run it loses its cape and the doves fly, it's a good omen for the whole community. But if this doesn't happen or, if it falls even, it's a bad premonition. The last time it happened was in the years before the two World Wars.



04

MAGGIO

I SERPENTI E IL SANTO

Una festa che non dimenticherai, il primo maggio, è quella di **San Domenico e i serpari (05)** di Cocullo: la statua del santo viene completamente ricoperta da serpenti vivi, non velenosi pur se decisamente impressionanti, e fatta sfilare in un corteo al suono di musiche tradizionali abruzzesi. Nella seconda domenica del mese c'è la **Festa della Madonna della Libera** a Pratola Peligna di cui forse avrai già sentito parlare perché si festeggia in molte comunità abruzzesi all'estero. Bucchianico celebra invece l'antichissima **Festa dei**



05

Banderesi che rievoca una contesa militare con la città di Chieti in epoca medievale. Tra tutte le figure in costume abruzzese e con un cesto pieno di fiori di carta che realizzano durante l'anno: una tradizione che viene tramandata di madre in figlia. A Silvi Alta nell'ultima domenica di maggio si celebra **Lu Ciancialone** in onore di San Leone, dove i giovani del paese costruiscono a regola d'arte, come vuole la tradizione, un altissimo falò di canne che viene acceso e attorno al quale la folla canta e balla fino a che non si spegne.

SNAKES AND SAINTS

Saint Dominic and the "serpari" (05), in Cocullo, is an unforgettable celebration, held on the first of May. The status of the saint is completely covered with living snakes that, even though they aren't poisonous, make an incredible sight. The statue is then led in procession accompanied by traditional Abruzzo music. On the second Sunday of the month there is the **Feast of the "Madonna della Libera"** in Pratola Peligna, which you may have already heard about as it is celebrated in many Abruzzo communities abroad. Bucchianico celebrates the extremely old **Feast of "Banderesi"**, which recalls a military dispute with Chieti in Medieval times. Amongst all the people in costume there are women in traditional Abruzzo dresses who carry baskets filled with paper flowers prepared during the year: this tradition is handed down from mother to daughter. In Silvi Alta, on the last Sunday in May, there is the "**Lu Ciancialone**" in honour of San Leone, where the youngsters of the village build a perfect, tall bonfire. Once lit the crowd sings and dances around it until it goes out.

GIUGNO

IL PROFUMO DEI NARCISI

Il mese di giugno si apre con la **Festa del Narciso** a Rocca di Mezzo (06), che si celebra da oltre sessant'anni perché nata come momento di rinascita e speranza dopo il conflitto mondiale. È una processione di carri allegorici allestiti e splendidamente addobbati con i narcisi, che nel mese di maggio fioriscono sull'altopiano delle Rocche. Altri festeggiamenti sono dedicati il 13 a **Sant'Antonio del Giglio** a Scanno, la festa dei pastori che tornavano dalle pianure della Puglia e in questa occasione si riunivano con tutta la comunità.

THE PERFUME OF THE NARCISSUS

The month of June opens with the **Feast of the Narcissus** in Rocca di Mezzo (06), which has been celebrated for over sixty years, as a moment of rebirth and hope after the Second World War. It consists of a parade of floats which are splendidly decorated with Narcissus flowers that, in the month of May, flower in the Rocche plateau. On the 13th there are the celebrations for **St. Anthony of Giglio** in Scanno, the feast of the shepherds who returned from the plains of Puglia and rejoined the whole community.

June



06



07

LUGLIO

TRA BALLI E GIOSTRE

In Abruzzo troverai una radicata tradizione musicale e coreutica di ballarelle e salterelle. Se le ascolti, chissà, forse ti riporteranno ai momenti della tua infanzia, quando si ballava in occasione delle feste in famiglia. Per approfondire questo aspetto della tua cultura d'origine, ti invitiamo a partecipare a uno dei tanti festival legati alla musica popolare e tra questi ti segnaliamo il **Majella Etnofestival** di San Valentino in Abruzzo Citeriore.

Nell'ultima domenica del mese si svolge la **Giostra cavalleresca** di Sulmona (07), una rievocazione storica in cui gareggiano i cavalieri dei Sestieri e dei Borghi di Sulmona, che per due giorni si contendono il palio, un dipinto su tela disegnato ogni anno da un artista diverso. Precede la gara un imponente corteo storico, a cui prendono parte oltre cinquecento figuranti.

BETWEEN DANCES AND JOUSTS

In Abruzzo you will find a deep-rooted musical and dancing tradition of the "ballarelle" and "salterelle". If you listen to them, they might bring back moments of your childhood, when families would dance for certain celebrations. To find out more about this aspect of your ancestor's culture try taking part in one of the many festivals of popular music, such as the **Majella Etnofestival** of San Valentino in Abruzzo Citeriore.

On the last Sunday of the month there is the "**Giostra Cavalleresca**" of Sulmona (07), an historical re-enactment in which, for two days, the knights of the boroughs and districts of Sulmona compete for the palio, a painting on canvas that is drawn by a different artist every year. Before the competition there is a grand historical procession with over five hundred participants.

July

AGOSTO

IL RITORNO E LA PERDONANZA

La prima domenica di agosto Vasto da oltre trent'anni propone la **Festa del Ritorno**, una giornata dedicata ai tanti abruzzesi residenti all'estero che tornano a casa in occasione delle vacanze estive. Agosto, anche grazie a questo, è un mese ricco di eventi religiosi, rievocazioni storiche, festival. Il più importante è quello della **Perdonanza Celestiniana (08)** (www.perdonanza-celestiniana.it) che ha luogo a L'Aquila, legata alla figura di Celestino V che nel 1294 fu nominato pontefice e concesse l'indulgenza plenaria a tutta l'umanità, anticipando così il Giubileo. L'evento, che data oltre settecento anni, oggi è un grande contenitore culturale e coinvolge in spettacoli e attività di vario genere artisti e intellettuali di fama nazionale e internazionale.

THE RETURN AND THE FORGIVENESS

On the first Sunday of August Vasto has, for over thirty years, celebrated the **Feast of the Return**, a day dedicated to the many people from Abruzzo who live abroad and who come home for the summer holidays. August, also due to this influx of people, is a month full of religious events, historical re-enactments and festivals. The most important one is the **Celestinian Forgiveness (08)** (www.perdonanza-celestiniana.it) held in L'Aquila, and linked to Celestino V who in 1294, when he was appointed Pope, granted the plenary indulgence to all humanity, anticipating the Jubilee. The event, that is over seven hundred years old, is today a huge cultural occasion that includes nationally and internationally famous artists and intellectuals in performances and various types of activities.

Quella di Celestino V è una figura che ha fatto molto parlare di sé nella storia: nominato Papa nel 1294 rinunciò al soglio pontificio dopo soli tre mesi, e per questo fu collocato da Dante nel girone degli ignavi nella *Divina Commedia* e definito come «colui che fece per viltade il gran rifiuto». Una posizione che non fu condivisa dalla Chiesa Cattolica che, al contrario, lo proclamò Santo. Recentemente la sua immagine è tornata alla ribalta con il caso di Benedetto XVI che, come l'eremita abruzzese, ha rinunciato al pontificato. Le spoglie di Celestino sono conservate nella Basilica di Santa Maria di Collemaggio da lui fatta costruire e considerata il simbolo della città di L'Aquila, oltre alla massima espressione dell'architettura abruzzese.

Celestino V was quite a controversial figure. Appointed Pope in 1294, he renounced the papal throne after just three months. Dante placed him in the circle of the slothful of his *Divine Comedy* and defined him as «of that coward who made the great refusal». A position that wasn't shared by the Catholic Church who, quite the opposite, made him a saint. Recently his image has come to the fore once again with Pope Benedict XVI who, like the Abruzzo hermit, renounced the papacy. The remains of Celestino are preserved in the Basilica of St. Mary of Collemaggio, which he had built and is considered the symbol of L'Aquila, as well as the maximum expression of Abruzzo architecture.

SETTEMBRE

I FUOCHI ALL'ALBA

Settembre è senza dubbio il mese delle **Feste di Lanciano** (www.festesettembre.it) che organizza vari eventi legati alla tradizione, come la rievocazione storica dell'Investitura

del Mastrogiurato, una figura pubblica istituita nel 1304 da Carlo II d'Angiò: nella prima settimana di settembre per questa occasione si susseguono cene di ambientazione medievale, concerti di musica classica, teatro di strada. La festa della Madonna del Ponte con la sua famosa "nottata" tra il 13 e il 14 settembre chiama a raccolta tutti i lancianesi che, secondo un'antica tradizione, aspettano le quattro del mattino per assistere allo spettacolo dei fuochi pirotecnici, all'accensione delle luminarie e allo spettacolo bandistico, e infine per mangiare la pizza con peperoni e alici prima di andare a dormire. Per combattere il sonno potrai partecipare a una delle feste private o pubbliche che organizzano nel paese. Da non perdere anche la **Corsa degli Zingari (09)** a Pacentro, dove, in onore della Madonna di Loreto, la prima domenica di settembre, i giovani del luogo corrono una spettacolare corsa a piedi dalla sommità di un costone roccioso per raggiungere l'altare della Madonna, dove si accasciano stremati, con i piedi lacerati e feriti dalle pietre e dai rovi calpestati.

FIRES AT DAWN

September is without a doubt the month of **Celebrations in Lanciano** (www.festesettembre.it) where various traditional events are organised, such as the historical re-evocation of the Investiture of the "Mastrogiurato", a public figure appointed in 1304 by Charles II of Anjou: during the first week of September various Medieval dinners, classical music concerts and street theatre events are held for this occasion. The feast of the Madonna of Ponte, with its famous night between 13 and 14 of September, brings together the entire city's population that, according to an ancient tradition, wait until four in the morning for the fireworks show, the lighting of the bonfires and the performance of the band. The night is rounded off with a pizza with peppers and anchovies before heading off to bed. You can wait up for the fireworks at one of the many private and public parties organised in the village. Another unmissable event is the "**Corsa degli Zingari**" (09) (The Gypsies Race) in Pacentro, where, in honour of the Madonna of Loreto, on the first Sunday of September the local youngsters run a spectacular race to the top of a rocky ridge to reach the altar of the Madonna, where they collapse exhausted, their feet torn and wounded by the stones and brambles they have trodden.



08



09

OTTOBRE

IL CIBO DI UNA VOLTA

Nel mese di ottobre in Abruzzo troverai una serie di eventi dedicati ai prodotti tipici di stagione: le castagne, i funghi e il vino novello. Una manifestazione di recente invenzione, realizzata in uno scenario incantevole, è **Cantine nella roccia (10)** di Tagliacozzo, una festa del vino ambientata nella parte più antica del bellissimo borgo medievale.

TRADITIONAL FOOD

In October in Abruzzo you will find numerous events dedicated to typical seasonal products: chestnuts, mushrooms and young wine. A more recent event that is held in an enchanting location is the **Wineries in the Caves (10)** in Tagliacozzo. This wine feast is held in the oldest part of this beautiful Medieval hamlet.

NOVEMBRE

GLORIE IN FIAMME

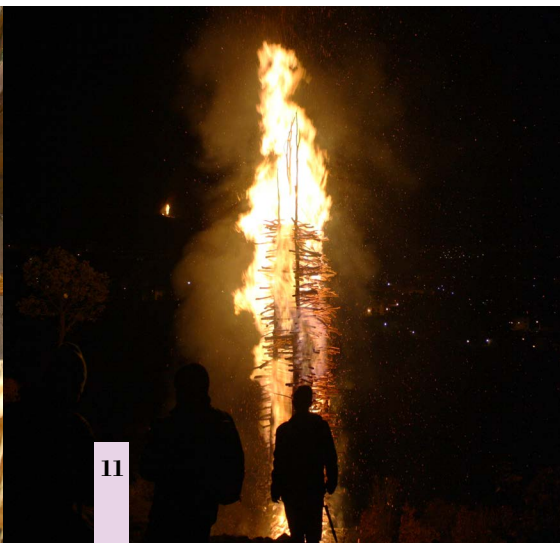
Ogni 10 novembre, alla vigilia della festa di San Martino, a Scanno si rinnova una delle tradizioni più antiche e suggestive, le **Glorie di San Martino (11)**. Enormi fasci di legna, ammassati con pazienza certosina fino a raggiungere venti metri di altezza, vengono incendiati al calar della sera su tre poggi che circondano il paese.

FLAMING GLORIES

Every 10th November, on the eve of the Feast of San Martino, Scanno celebrates one of the oldest and most evocative traditions: the **Glories of St. Martin (11)**. Enormous bundles of wood, patiently built up until they stand twenty metres tall, are set on fire at dusk on three hillocks that surround the village.



10



11



12

DICEMBRE

SQUILLA IL NATALE

La prima festa del mese di dicembre è quella di **San Nicola di Bari** a Pollutri (6 dicembre) che, attraverso il rito della cucina, "rivive" il miracolo della moltiplicazione delle fave. Molte sono poi le feste legate al culto del fuoco tra cui quella de **Li Faugne** di Atri (12) (7-8 dicembre) in cui si bruciano dei fasci di canne che vengono portati in processione durante tutta la notte. Infine, il Natale in Abruzzo inizia il 23 dicembre, con la **Cerimonia della Squilla** di Lanciano quando le vie della città si animano ai primi rintocchi della campanella - chiamata per l'appunto "squilla" - posta sulla Torre Civica, e tutti si avviano verso la Chiesa di Santa Maria della Conicella. Nel corso del mese si realizzano anche diversi presepi viventi e rappresentazioni sulla nascita di Gesù in ogni parte della regione.

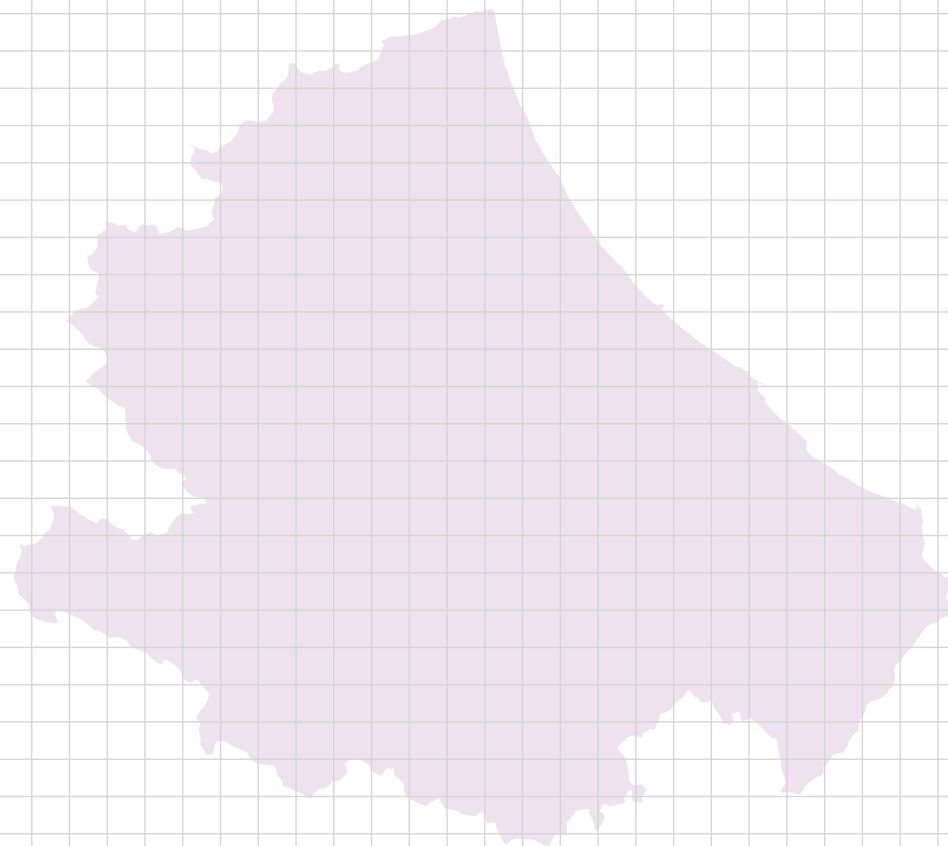
RINGING IN CHRISTMAS

The first feast of the month of December is the one for **St. Nicholas of Bari** in Pollutri (6 December) that, through the ritual of the kitchen, relives the miracle of the multiplication of the broad beans. There are many celebrations linked to the rite of the fire, amongst which the **"Li Faugne"** of Atri (12) (7-8 December) when the bundles of reeds which are carried in procession throughout the night are set on fire. Finally, Christmas in Abruzzo begins on 23 December, with the **Ceremony of the "Squilla"** of Lanciano when the streets of the city come to life with the first tolls of the bell, called "squilla", on the Civic Tower and everybody heads for the Chiesa Santa Maria della Conicella. Various living nativities and representations of the birth of Christ are also held throughout the region.

December

TRACCIA IL TUO ITINERARIO

Map your itinerary



EMILIA-ROMAGNA

TRAMA E ORDITO DELLA CULTURA ITALIANA

The warp and weft of Italian culture

L'Emilia e la Romagna, due volti della stessa regione, due territori e due storie che convivono e che si abbracciano: tra le montagne e il mare, tra il passato e il presente, tra le tradizioni dei piccoli borghi e la cultura accademica delle grandi città che hanno dato vita a un patrimonio materiale e immateriale tra i più ricchi d'Italia.

Se le tue origini sono in questa terra, percorrendole a ritroso avrai la possibilità di ricucire non solo la storia della tua famiglia, ma anche quella che forma la trama e l'ordito della grande cultura italiana.

Il tuo viaggio delle radici ti porterà in un territorio dal paesaggio incredibilmente ricco. Immagina, ad esempio, di sorvolare le montagne degli Appennini, con la vetta più alta del **Monte Cimone**, il **Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano** e quello delle **foreste casentinesi**, **Monte Falterona e Campigna**, tutte località molto frequentate dagli amanti degli sport invernali. Oppure le colline e la **Pianura Padana** attraversata dal fiume Po, con i piccoli borghi punteggiati da rocche, castelli, pievi e cascine, e la **Riviera Romagnola**, meta storica del turismo balneare, icona della *belle époque* italiana. O ancora le bellissime città d'arte, prima fra tutte Bologna, che ospita l'università più antica d'Europa e ancora oggi è popolata da studenti di tutto il mondo che la animano e la rendono viva e giovane; e poi Ferrara, Modena, Ravenna, città che conservano siti dichiarati patrimonio UNESCO, e tutti gli al-

Emilia and Romagna, two faces of the same region, two territories and two stories that live together and embrace each other. Nestled between mountains and sea, past and present, the traditions of small hamlets and the academic culture of large cities have given rise to one of Italy's richest material and immaterial heritages.

If your origins are from this land, a journey to discover them will let you, not only re-establish the history of your family, but also experience the history that makes the warp and weft of Italy's great culture.

Your journey to your roots will lead you to an incredibly rich territory. Imagine, for example, travelling across the mountains of the Apennine, with its highest peak of "Monte Cimone", the **National Park of the Tosco-Emiliano Apennine** and of the **National Park of the Casentinesi Forests**, "Monte Falterona and Campigna", all destinations popular with lovers of winter sports. Or the hills and the plain of the "**Pianura Padana**", crossed by the Po river, with the small hamlets dotted with fortresses, castles, parish churches and farmhouses and the **Romagna Riviera**, historical seaside destination and icon of the Italian *belle époque*. Or the beautiful cities of art, first amongst which Bologna, home to Europe's oldest university, where students from all over the world come to study and bring their energy to the city. Then there are Ferrara, Modena and

04

tri capoluoghi di provincia che custodiscono tesori incantevoli.

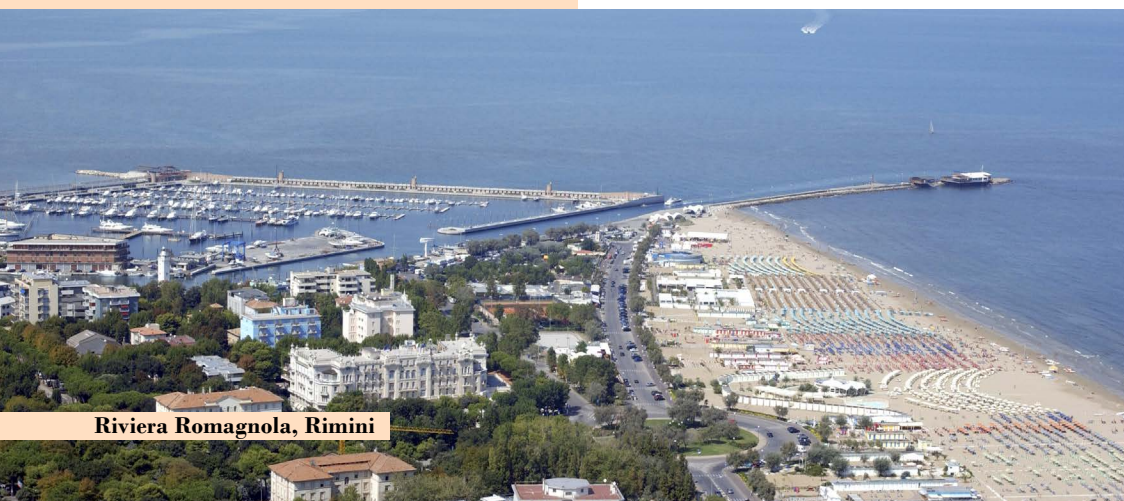
Le due sub-regioni hanno sempre avuto una storia in parte coincidente, in parte separata: le prime popolazioni che si insediarono in Emilia furono nel X secolo a.C. gli Etruschi e i Celti, che si stanziarono anche in altre aree dell'Italia settentrionale tra cui la vicina Romagna, insieme agli Umbri.

A partire dal III secolo a.C. l'intero territorio passò sotto il dominio romano. La principale testimonianza di questo periodo è certamente la via Emilia, fatta erigere nel 187 a.C. dal console Marco Emilio Lepido, che collegava le antiche Piacenza e Rimini tra fiorenti centri urbani e commerciali sorti lungo il suo percorso: la regione prende il nome da questa imponente arteria che la segna e la attraversa. Successivamente, l'Emilia fu dominata dai Longobardi e poi dai Franchi, mentre la Romagna rimase sotto il controllo bizantino e Ravenna divenne, nel 402, capitale dell'Impero Romano d'Occidente, periodo di massimo splendore della città e testimoniato da numerosi esempi di arte bizantina, tra cui i famosi mosaici. A partire dal XII secolo si iniziarono a costituire i primi comuni, che negli anni successivi si trasformarono in forme di governo signorili. L'Emilia fino al Settecento fu

Ravenna, with their UNESCO World Heritage Sites and all the other province capitals with their enchanting treasures.

These two sub-regions have had separate and common histories: the Etruscans and Celts were the first populations that settled in Emilia in the X century BC, as well as settling in other areas of Northern Italy, such as nearby Romagna, along with the Umbri people.

Starting from the III century BC the entire territory came under Roman rule. The via Emilia is undoubtedly the most important testament from this period. Built in 187 BC by the console Marco Emilio Lepido, it connected the ancient Piacenza and Rimini, through thriving urban and commercial centres that grew along its route. The region takes its name from this important road that crosses it. Subsequently Emilia was ruled by the Lombards and then by the Franks, whilst Romagna remained under Byzantine rule and Ravenna became, in 402, the capital of the Western Roman Empire. The city reached its peak during this period, as revealed by the numerous examples of Byzantine art, amongst which its famous mosaics. Starting from the XII century there were the first city-republics, which subsequently become seigniorial forms of government. Emilia was ruled until the end of



Riviera Romagnola, Rimini

dominata dai Ducati di Ferrara, di Modena e Reggio, di Parma e Piacenza. Il territorio romagnolo, invece, rimarrà in mano allo Stato Pontificio fino al 1796. Con l'arrivo delle truppe francesi di Napoleone Bonaparte venne creata nell'Italia settentrionale una serie di repubbliche: è legata a quella Cisalpina la nascita del Tricolore italiano, la bandiera nazionale, che il 7 gennaio del 1797 venne sventolata nel Palazzo Comunale di Reggio Emilia, città che oggi ospita il **Museo del Tricolore**. In seguito alla caduta di Napoleone l'Emilia ritornò al dominio degli antichi ducati, mentre la Romagna allo Stato della Chiesa fino all'Unità d'Italia. Il Novecento fu caratterizzato da forti cambiamenti dovuti al passaggio da un'economia agricola a una di tipo industriale. Durante la Seconda guerra mondiale, la regione fu tra le principali protagoniste della Resistenza antifascista. Proprio con la nascita della Repubblica Italiana e il riassetto territoriale, nel 1947 ebbe origine anche la Regione Emilia-Romagna.

Oggi è una delle aree più ricche d'Italia e conosciuta in tutto il mondo come territorio di eccellenze in campo agroalimentare e automobilistico. Le sue città, oltre ad essere mete turistiche, sono abitate da molti italiani provenienti dal Sud Italia e dall'estero, che qui hanno la possibilità di vivere una vita di qualità anche grazie a una gestione del territorio che vanta molte *best practice*, come quelle legate alle politiche di welfare.

the eighteenth century by the dukedoms of Ferrara, Modena and Reggio, Parma and Piacenza. Romagna, on the other hand, remained in the hands of the Papal States until 1796. With the arrival of Napoleon's French troops, a series of republics were created in Northern Italy. The birth of the Italian Tricolour flag, which was flown on 7 January 1797 from the municipal building in Reggio Emilia, was linked to the birth of the cisalpine flag. The city is today home to the **Tricolour Museum**. After the fall of Napoleon, Emilia returned under the domain of the ancient dukedoms, whilst Romagna to the Papal State, until Italian Unification.

The twentieth century was marked by considerable changes due to the passage from an agricultural to an industrial economy. During the Second World War the region was amongst the main protagonists in the anti-fascist resistance. The birth of the Italian Republic and the territorial reorganisation, in 1947, led to the creation of the Emilia-Romagna region.

Today it's one of Italy's richest regions and known throughout the world as a land full of agricultural and food excellence and superlative cars. Its cities, as well as being popular tourist destinations, are home to many Italians from the South and abroad, who here have had the possibility of a good quality of life, also thanks to leading edge territorial management practices such as welfare policies.

L'Emilia-Romagna, su incarico del Ministero del Turismo è capofila del progetto "Borghi - viaggio italiano", nato nel 2017, che punta alla valorizzazione di mille borghi storici disseminati tra tutte le regioni italiane. Per ogni piccolo centro troverai una scheda descrittiva con le principali caratteristiche del territorio e tanto materiale audiovisivo. Cerca il tuo paese d'origine su www.viaggio-italiano.it.

Emilia-Romagna has been appointed by the Ministry of Tourism as the leader of the "Borghi - viaggio italiano" project, started in 2017, to promote the thousands of historical hamlets dotted across all Italian regions. For every small location you will find a descriptive sheet with the main characteristics of the territory and lots of audio-visual material. Look for your village of origin at www.viaggio-italiano.it.

LA RICERCA DELLE TUE RADICI IN EMILIA-ROMAGNA

Research your roots in Emilia-Romagna

Se sei in Emilia-Romagna per ricostruire la storia della tua famiglia, ecco di seguito i riferimenti utili per la tua ricerca. Troverai ulteriori documenti presso l'Ufficio Anagrafe comunale e i registri parrocchiali del comune d'origine dei tuoi antenati.

ARCHIVIO DI STATO DI BOLOGNA

Conserva gli atti dello Stato Civile del dipartimento del Reno (1806-1815) e del Comune di Bologna (1866-1899). *È prevista la pubblicazione online degli atti.* Sono anche presenti le Liste di Leva, Fogli e Ruoli Matricolari di vari fondi e di diversi periodi.

www.archiviodistatobologna.it

ARCHIVIO DI STATO DI BOLOGNA, SEZIONE DI IMOLA

Conserva le fonti riferite ai comuni compresi nei cantoni di Imola, Fontanelice, Lugo e Castel San Pietro (1806 – 1815). *È prevista la pubblicazione online degli atti.*

www.archiviodistatobologna.it/it/imola

ARCHIVIO DI STATO DI FERRARA

Conserva le Liste di Leva (classi 1839-1944). *Non è prevista la pubblicazione online degli atti.*

www.asferrara.beniculturali.it

If you are in Emilia-Romagna to track the history of your family, here are some useful resources for your search. You will find further documentation at the municipal Registry Office and the parish records of your ancestors' hometown.

STATE ARCHIVE OF BOLOGNA

Home to the Civil Status records of the department of Reno (1806-1815) and of Bologna (1866-1899). *These records are due to be made available online.* There are also Conscription Lists and Military Service records of various archives from several periods.

www.archiviodistatobologna.it

STATE ARCHIVE OF BOLOGNA, IMOLA SECTION

Home to the archives of the towns in the districts of Imola, Fontanelice, Lugo and Castel San Pietro (1806 – 1815). *These records are due to be made available online.*

www.archiviodistatobologna.it/it/imola

STATE ARCHIVE OF FERRARA

Home to the Conscription Lists (years 1839-1944). *These records are not scheduled to be made available online.*

www.asferrara.beniculturali.it

ARCHIVIO DI STATO DI FORLÌ

Conserva gli atti dello Stato Civile del Dipartimento del Rubicone (1806-1815) e dello Stato Civile di Forlì (1866-1930) per tutti i comuni dell'attuale provincia. *Tutti gli atti sono pubblicati online.* Sono presenti le Liste di Leva di diversi periodi.

www.asforli.beniculturali.it

ARCHIVIO DI STATO DI MODENA

Conserva gli atti dello Stato Civile (dei periodi: 1806-1814, 1852-1865 e 1866-1920) dei comuni della Provincia di Modena. *Pubblicazione online parziale degli atti.* Sono anche presenti le Liste di Leva, Fogli e Ruoli Matricolari di vari fondi e di diversi periodi.

www.asmo.beniculturali.it

ARCHIVIO DI STATO DI PARMA

Conserva gli Atti dello Stato Civile del Circondario di Borgotaro (1806 – 1865), dello Stato Civile del Circondario di Parma (1806 – 1865), lo Stato Civile e i registri parrocchiali di Parma (XVIII-XIX secolo). *È prevista la pubblicazione online degli atti.* Sono anche presenti le Liste di Leva di diversi periodi.

www.asparma.beniculturali.it

ARCHIVIO DI STATO DI PIACENZA

Conserva gli Atti dello Stato Civile (1806– 1865) dei comuni della Provincia di Piacenza. *È prevista la pubblicazione online degli atti.* Sono anche presenti le Liste di Leva, Fogli e Ruoli Matricolari di vari fondi e di diversi periodi.

www.archiviodistatopiacenza.beniculturali.it

STATE ARCHIVE OF FORLÌ

Home to the Civil Status records of the department of Rubicone (1806-1815) and of the Civil Status records of Forlì (1866-1930) for all the towns of the current province. *All records are available online.* There are also Conscription Lists from several periods.

www.asforli.beniculturali.it

STATE ARCHIVE OF MODENA

Home to the Civil Status records of (1806-1814), (1852-1865) and (1866-1920) of the towns of the province of Modena. *A part of these records are available online.* There are also Conscription Lists and Military Service records of various archives from several periods.

www.asmo.beniculturali.it

STATE ARCHIVE OF PARMA

Home to the Civil Status records of the district of Borgotaro (1806 – 1865), the Civil Status records of the district of Parma (1806 – 1865), the Civil Status and parish records of Parma (XVIII-XIX century). *These records are due to be made available online.* There are also Conscription Lists of various archives from several periods.

www.asparma.beniculturali.it

STATE ARCHIVE OF PIACENZA

Home to the Civil Status records of (1806 – 1865) the towns of the province of Piacenza. *These records are due to be made available online.* There are also Conscription Lists and Military Service records of various archives from several periods.

www.archiviodistatopiacenza.beniculturali.it

ARCHIVIO DI STATO DI RAVENNA

Conserva gli atti dello Stato Civile Napoleonico della città di Ravenna (1806-1816) e di alcuni comuni del territorio provinciale. *È prevista la pubblicazione online degli atti.* Sono anche presenti le Liste di Leva, Fogli e Ruoli Matricolari di vari fondi e di diversi periodi.

www.asravenna.beniculturali.it

ARCHIVIO DI STATO DI RAVENNA, SEZIONE DI FAENZA

Conserva i registri relativi ai comuni di Faenza (1797-1815), Granarolo (1806-1815), Sarna (1805-1808) e Pergola (1805-1808). *È prevista la pubblicazione online degli atti.*

www.asravenna.beniculturali.it

ARCHIVIO DI STATO DI REGGIO EMILIA

Conserva gli atti dello Stato Civile del Comune di Reggio Emilia (1549-1814) dell'archivio dell'Università israelitica detto "Nuovo" (1769-1861); Archivi giudiziari dei comuni del dipartimento del Crostolo (1806-1814); atti dello Stato Civile del Tribunale di Reggio Emilia (1848-1945) e della Sottoprefettura di Guastalla (1852-1865). *È prevista la pubblicazione online degli atti.* Sono anche presenti le Liste di Leva (classi 1840-1916).

www.archiviodistatoreggioemilia.beniculturali.it

ARCHIVIO DI STATO DI RIMINI

Conserva gli Atti dello Stato Civile (1866-1910) dei comuni della Provincia di Rimini. *È prevista la pubblicazione online degli atti.* Sono anche presenti le Liste di Leva (classi 1902-1922).

www.archiviodistato.rimini.it

STATE ARCHIVE OF RAVENNA

Home to the Napoleonic Civil Status records of Ravenna (1806-1816) and of certain towns of the provincial territory. *These records are due to be made available online.* There are also Conscription Lists and Military Service records of various archives from several periods.

www.asravenna.beniculturali.it

STATE ARCHIVE OF RAVENNA, FAENZA SECTION

Home to the Civil Status records of Faenza (1797-1815), Granarolo (1806-1815), Sarna (1805-1808) and Pergola (1805-1808). *These records are due to be made available online.*

www.asravenna.beniculturali.it

STATE ARCHIVE OF REGGIO EMILIA

Home to the Civil Status records of Reggio Emilia (1549-1814); of the archive of the Israelite University, also known as "Nuovo" (1769-1861); court archives of the towns of the department of Crostolo (1806-1814); Civil Status records of the tribunal of Reggio Emilia (1848-1945) and the Civil Status records of the subprefecture of Guastalla (1852-1865). *These records are due to be made available online.* There are also Conscription Lists (years 1840-1916).

www.archiviodistatoreggioemilia.beniculturali.it

STATE ARCHIVE OF RIMINI

Home to the Civil Status records (1866-1910) of the towns of the Province of Rimini. *These records are due to be made available online.* There are also Conscription Lists (years 1902-1922).

www.archiviodistato.rimini.it



INFORMAZIONI UTILI

Useful information

COME ARRIVARE

IN AEREO – www.bologna-airport.it
www.parma-airport.it | riminiairport.com
 Aeroporto G. Marconi (Bologna)
 Aeroporto G. Verdi (Parma)
 Aeroporto F. Fellini (Rimini)

IN TRENO – www.trenitalia.com
www.fer.it

Collegamenti giornalieri da tutta Italia con le città principali (Bologna, Reggio Emilia, Rimini, Ravenna, Piacenza) dalle quali è possibile raggiungere la destinazione finale con un sistema integrato treno-autobus.

IN AUTO – www.stradeanas.it

Da Nord, lungo la A1 Milano-Napoli che collega la regione con importanti nodi autostradali, la A15 collega la Spezia con Parma, la A22 da Brennero a Modena, la A13 da Padova a Bologna; da Roma, percorrendo la E35 fino a Bologna; da Sud, seguendo la A14 Taranto-Bologna.

Per dormire, mangiare e altre informazioni utili consulta il sito ufficiale del turismo in Emilia-Romagna.

HOW TO GET THERE

BY PLANE – www.bologna-airport.it
www.parma-airport.it | riminiairport.com
 G. Marconi Airport (Bologna)
 G. Verdi Airport (Parma)
 F. Fellini Airport (Rimini)

BY TRAIN – www.trenitalia.com
www.fer.it

Daily connections from all over Italy to the main cities (Bologna, Reggio Emilia, Rimini, Ravenna, Piacenza). Final destinations can be reached with an integrated train/bus network.

BY CAR – www.stradeanas.it

From the North, the A1 motorway Milan-Naples, that connects the region with important motorway junctions, the A15 motorway connects La Spezia with Parma, the A22 motorway connects the Brennero Pass with Modena, and the A13 motorway connects Padua to Bologna; from Rome, the E35 until Bologna; from the South, the A14 motorway Taranto-Bologna.

To sleep and eat and for other useful information consult the official Emilia-Romagna tourism website.

www.emiliaromagnaturismo.it | www.travelemiliaromagna.it

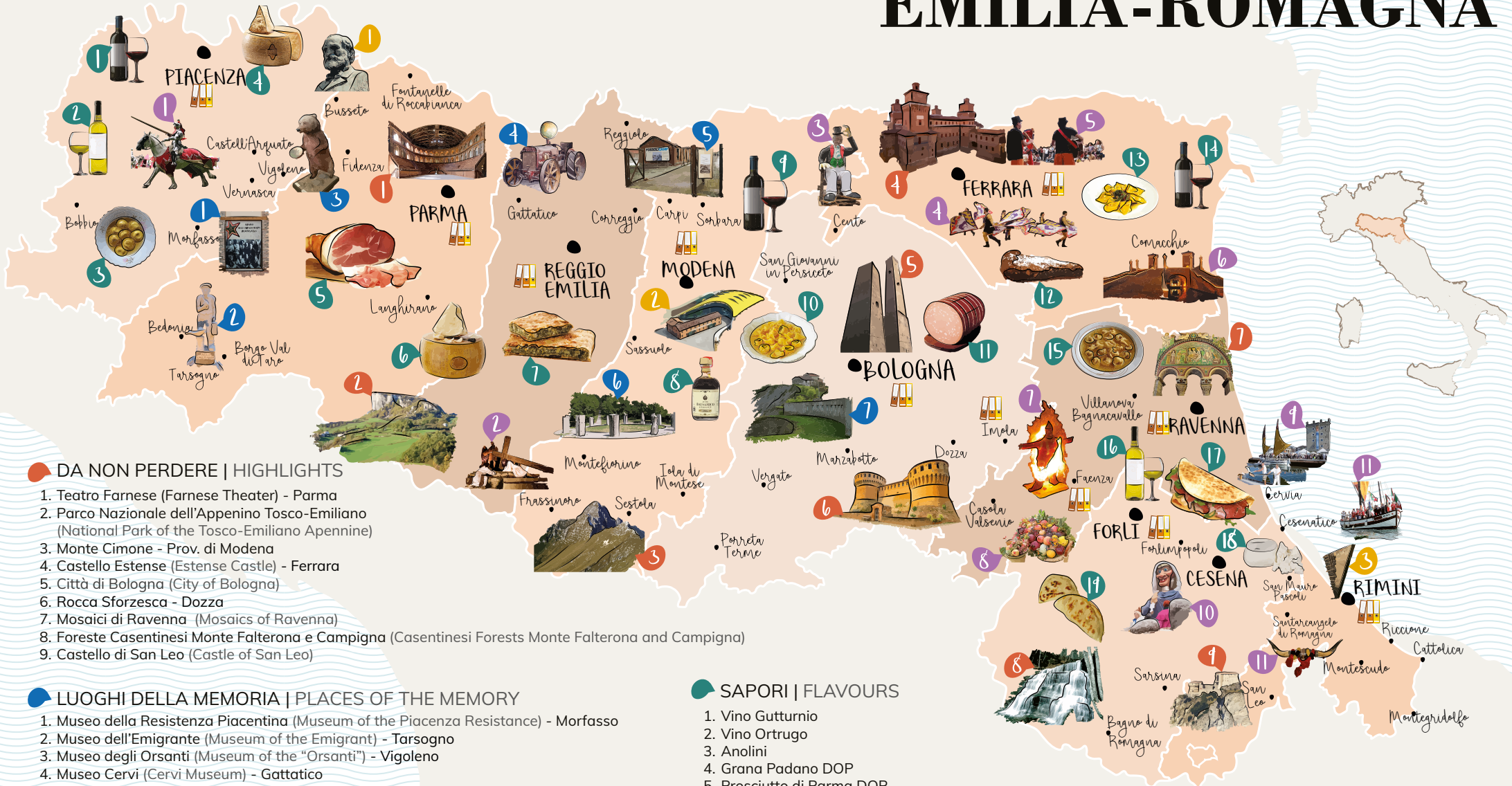
«La Regione Emilia-Romagna riconosce negli emiliano-romagnoli nel mondo, nelle loro famiglie, nei discendenti e nelle loro comunità una componente essenziale della società regionale» e i diritti di cittadinanza e politiche di coesione globale tramite la valorizzazione delle relazioni tra gli emiliano-romagnoli nel mondo sono regolati dalla legge regionale del 27 maggio 2015. Per maggiori informazioni sulle attività della Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo, ti invitiamo a consultare il sito www.assemblea.emr.it/emilianoromagnolinelmondo.

«The Emilia-Romagna region recognises in the Emilia-Romagna natives living across the world, in their families, in their descendants and in their communities, an essential component of the regional society», and the citizenship rights and policies of global cohesion through the promotion of the relations between the Emilia-Romagna natives in the world are governed by the regional law of 27 May 2015. For more information on the activities of the Council of Emilia-Romagna natives in the world, see www.assemblea.emr.it/emilianoromagnolinelmondo.

Bologna



EMILIA-ROMAGNA



DA NON PERDERE | HIGHLIGHTS

1. Teatro Farnese (Farnese Theater) - Parma
2. Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano (National Park of the Tosco-Emiliano Apennines)
3. Monte Cimone - Prov. di Modena
4. Castello Estense (Estense Castle) - Ferrara
5. Città di Bologna (City of Bologna)
6. Rocca Sforzesca - Dozza
7. Mosaici di Ravenna (Mosaics of Ravenna)
8. Foreste Casentinesi Monte Falterona e Campigna (Casentinesi Forests Monte Falterona and Campigna)
9. Castello di San Leo (Castle of San Leo)

LUOGHI DELLA MEMORIA | PLACES OF THE MEMORY

1. Museo della Resistenza Piacentina (Museum of the Piacenza Resistance) - Morfasso
2. Museo dell'Emigrante (Museum of the Emigrant) - Tarsogno
3. Museo degli Orsanti (Museum of the "Orsanti") - Vigoleno
4. Museo Cervi (Cervi Museum) - Gattatico
5. Centro di Deportazione Campo dei Fossoli (Campo dei Fossoli Deportation Centre) - Carpi
6. Parco della Resistenza del Monte Santa Giulia (Park of the Resistance of Monte Santa Giulia) - Monchio di Palaganò
7. Memoriale di Monte Sabbiuo (Memorial of Monte Sabbiuo)

PERSONAGGI | PERSONALITIES

1. Museo Multimediale "Casa Verdi" (Multimedia Museum "Casa Verdi") - Roncole di Busseto
2. Museo Enzo Ferrari (Enzo Ferrari Museum) - Modena
3. Tomba Monumentale di Federico Fellini "La Grande Prua" (Monumental Tomb of Federico Fellini "The Great Prow") - Rimini

SAPORI | FLAVOURS

1. Vino Gutturino
2. Vino Ortrugo
3. Anolini
4. Grana Padano DOP
5. Prosciutto di Parma DOP
6. Parmigiano Reggiano DOP
7. Erbazzone
8. Vino Lambrusco
9. Tortellini
10. Aceto Balsamico di Modena IGP
11. Mortadella di Bologna IGP
12. Tenerina
13. Cappellaci di zucca ferraresi IGP
14. Vino Sangiovese DOC
15. Cappelletti
16. Vino Albana DOCG
17. Piadina Romagnola IGP
18. Squacquerone di Romagna DOP
19. Bartolaccio

FESTE E TRADIZIONI | FEAST AND TRADITIONS

1. Rivivi il Medioevo (Relive the Middle Ages) - Castell'Arquato
2. Via Crucis di Frassinoro ("Via Crucis" of Frassinoro)
3. Carnevale di Cento (Carnival of Cento)
4. Ferrara Buskers Festival - Ferrara
5. Palio di Ferrara ("Palio" of Ferrara)
6. Presepi in Vetrina (Nativity on Display) - Comacchio
7. Nott del Bisò (Night of "Bisò") - Faenza
8. Festa dei Frutti Dimenticati (Fair of Forgotten Fruits) - Casola Valsenio
9. Segavecchia - Forlimpopoli
10. Sapore di Sale (Taste of Salt) - Cervia
11. Festa di Garibaldi (Feast of Garibaldi) - Cesenatico
12. Festa di San Martino (Feast of St. Martin) - Santarcangelo in Romagna

ECHI DI RESISTENZA

Echoes of resistance

L'Emilia-Romagna è una sorta di museo a cielo aperto in cui ovunque potrai incontrare luoghi che ti permetteranno di ricostruire la storia collettiva dell'Italia dell'Ottocento e del Novecento, oltre alle mille storie intime e familiari che affiorano dai racconti dei tuoi nonni.

Partendo dal Risorgimento e dall'Unità d'Italia, che videro la regione molto attiva, ti consigliamo di consultare il sito risorgimento.regione.emilia-romagna.it che ti permetterà di scoprire i luoghi e i personaggi legati a questo periodo storico. Ti segnaliamo il **Museo del Risorgimento "Aurelio Saffi"** di Forlì, il **Museo del Risorgimento e dell'Età Contemporanea** di Faenza, il **Museo del Risorgimento e della Resistenza** di Ferrara (www.museorisorgimentoresistenzaferrara.wordpress.com), i **Musei Civici del Risorgimento** di Bologna, Modena e Fidenza.

Passando alla storia del Novecento, l'Emilia-Romagna è stata, come abbiamo già ricordato, tra le protagoniste della Resistenza italiana tanto che la regione, insieme all'Istituto per la Storia e la Memoria del Novecento, ha creato il progetto **"Resistenza mappe"** (www.resistenzamappe.it): un portale e una web-app che propongono itinerari da percorrere sulle tracce dei principali avvenimenti di quegli anni e non solo. Molti eventi cruciali hanno avuto luogo sulla Linea Gotica, una linea difensiva che attraversava il territorio centro-settentrionale dalla costa tirrenica a quella adriatica, costruita dai tedeschi per cercare di bloccare l'avanzata

Emilia Romagna is a sort of open-air museum. Wherever you go you can find places that will help you put together the collective history of nineteenth and twentieth century Italy, as well as thousands of intimate and familiar stories that emerge from your grandparents' experiences.

Starting from the Risorgimento and Italian Unification, where the region played a substantial role, we recommend consulting the risorgimento.regione.emilia-romagna.it website to discover the locations and people from this historical period. Here are a few suggestions: **"Aurelio Saffi Risorgimento" Museum** in Forlì, the **Museum of the "Risorgimento" and of the Resistance** in Ferrara (www.museorisorgimentoresistenzaferrara.wordpress.com), the **Museum of the "Risorgimento" and of the Contemporary Age** in Faenza, and the **Civic "Risorgimento" Museums** of Bologna, Modena and Fidenza.

Moving onto the history of the twentieth century Emilia-Romagna was, as we mentioned earlier, one of the protagonists of the Italian Resistance, so much so that the region, along with the Institute for the History and Memory of the Twentieth Century, has created the **"Resistenza mappe"** project (www.resistenzamappe.it). The website and app contain itineraries to discover the most important events of those years and more. Many crucial events took place along the Gothic Line, a defensive line that crossed Central-Northern Italy, from the Tyrrhenian coast to the Adriatic Sea. It was built by the



Museo Civico del Risorgimento, Bologna

delle truppe americane, alleate all'Italia. Per approfondire le vicende legate alla Linea Gotica ti segnaliamo il **Museo della Resistenza** di Bologna (www.museodellaresistenzadibologna.it), il **Museo della Resistenza e del Novecento** di Imola, il **Museo della Resistenza Piacentina** a Morfasso (www.resistenzapiacenza.it), il **Museo della Linea Gotica** di Montegridolfo (www.museolineadeigoti.altervista.org), il **Museo Memorie d'Italia** a Iola di Montese (www.lineagoticamontese.eu) che ti permetterà anche di conoscere ambientazioni locali del passato; il **Museo Memoriale della Libertà** di Bologna (www.museomemoriale.com), il **Museo della Repubblica** di Montefiorino (www.resistenzamontefiorino.it), territorio che fu proclamato dai partigiani indipendente nel 1944; il **Museo Cervi** a Gattatico (www.istitutocervi.it) che racconta la storia dei sette fratelli Cervi fucilati dai fascisti. Tra i luoghi simbolo di questo periodo per l'Emilia-Romagna e per tutta l'Italia troviamo invece il **Memoriale di Monte Sabbiuino**, vicino a Bologna, eretto a memoria dei cento partigiani che qui furono uccisi nel dicembre del 1944; ma anche il **Parco Regionale Storico di Monte Sole**, che sorge tra i comuni di Marzabotto, Monzuno e Grizzana Morandi e ricorda la famosa Strage di Marzabotto che si consumò dal 29 settembre al 5 ottobre del 1944, quando le forze naziste uccisero oltre ai partigiani, centinaia di innocenti causando quasi ottocento vittime. All'interno del parco c'è il percorso "Memoriale" che tocca tutti i luoghi dell'eccidio. Infine, il **Parco della Resistenza del Monte Santa Giulia** a Monchio di Palagano, che si estende su 28 ettari, fu un luogo strategico per la nascita della Repubblica Partigiana di Montefiorino. In Emilia-Romagna troverai anche dei luoghi che ricordano la comunità ebraica e

Germans to try to block the American troops that were allied with Italy. For more information about the events surrounding the Gothic Line you should visit the **Museum of the Resistance** in Bologna (www.museodellaresistenzadibologna.it), the **Museum of the Resistance and of the Twentieth Century** in Imola, the **Museum of the Piacenza Resistance** in Morfasso (www.resistenzapiacenza.it), the **Museum of the Gothic Line** in Montegridolfo (www.museolineadeigoti.altervista.org) and the **Museum of the Memories of Italy** in Iola di Montese (www.lineagoticamontese.eu) that provides a glimpse of the local situations in the past; the **Memorial Museum of Liberty** in Bologna (www.museomemoriale.com), the **Museum of the Republic** in Montefiorino (www.resistenzamontefiorino.it), a territory that was proclaimed independent by the partisans in 1944; the **Museum Cervi** in Gattatico (www.istitutocervi.it) that tells the story of the seven Cervi brothers shot by fascists. Amongst the most symbolically important locations of this period for Emilia Romagna and for the whole of Italy there is **The Memorial of Monte Sabbiuino**, close to Bologna, built to the memory of one hundred partisans who were killed here in December 1944. Then there is the **Regional Park of Monte Sole**, between the villages of Marzabotto, Monzuno and Grizzana Morandi, in memory of the famous Marzabotto Massacre, which took place between 29 September and 5 October in 1944, when the Nazi forces killed almost eight hundred partisans and civilians. In the park a "Memorial" path touches all the locations of the massacre. Finally, the **Park of the Resistance of Monte Santa Giulia** in Monchio di Palagano, across 28 hectares, was a strategic location for the birth of the Partisan Republic of Montefiorino. In Emilia-Romagna you will also find places that recall the Jewish community and the Ho-



l'Olocausto e tra questi il **Museo Ebraico** di Bologna (www.museoebraicobo.it), il **MEIS - Museo Nazionale dell'Ebraismo e della Shoà** di Ferrara (www.meisweb.it) e soprattutto, il **Centro di Deportazione Campo dei Fossoli**, a Carpi, uno dei luoghi centrali di questa terribile pagina di storia del Novecento. Per tutti gli altri ti consigliamo di consultare il sito dell'Istituto per i beni artistici, culturali e naturali dell'Emilia-Romagna, alla sezione "Luoghi della memoria" (www.ibr.regione.emilia-romagna.it).

Passando dalla grande storia alle piccole storie, numerosi musei etnografici e della civiltà contadina ti permetteranno di scoprire il modo di vivere dei tuoi antenati, i mestieri che praticavano, la vita delle donne e gli utensili adoperati per le faccende domestiche.

L'elenco di tutti i musei è visualizzabile sul sito della Regione Emilia-Romagna, alla

locaust, such as the **Jewish Museum of Bologna** (www.museoebraicobo.it), the **MEIS - National Museum of Italian Judaism and the Shoah** in Ferrara (www.meisweb.it) and, most importantly, the **Campo dei Fossoli Deportation Centre**, in Carpi, one of the central locations of this terrible event of the history of the twentieth century. For all the others see the website of the Institute for the Artistic, Cultural and Natural Heritage of Emilia-Romagna, in the "Luoghi della memoria" section (www.ibr.regione.emilia-romagna.it).

The smaller events of our history can also be explored in the numerous ethnographic and rural life museums, where you can see how your ancestors lived and worked, how women lived, and the tools used in their houses.

The list of all the museums can be seen on the website of the Emilia-Romagna

pagina "Agricoltura e pesca" (agricoltura.regione.emilia-romagna.it).

Passando, infine, ai luoghi che raccontano la storia degli emiliano-romagnoli nel mondo, ti segnaliamo il **Centro di Documentazione sull'Emigrazione** di Bedonia che custodisce un'importante raccolta di documenti sull'emigrazione nelle Valli del Taro e del Ceno, in Provincia di Parma dal XVI al XX secolo, il **Museo dell'Emigrante** di Tarsogno in cui troverai una mostra fotografica e una serie di oggetti appartenuti ad emigrati della zona.

A Vigoleno esiste un luogo singolare e molto rappresentativo dell'emigrazione emiliano-romagnola ed è il **Museo degli Orsanti**. È una tradizione tutta emiliana, in particolare del borgo di Compiano e, in generale, delle valli parmensi e piacentine, quella degli "orsanti", dei girovaghi e degli artisti di strada che ha portato gli abitanti di queste terre ad emigrare in molte città d'Europa e del mondo. Nel museo troverai abiti di scena e strumenti che ti faranno immergere in questa storia.

region, in the "Agricoltura e pesca" section (agricoltura.regione.emilia-romagna.it).

Finally there are places that tell the story of the Emilia-Romagna emigrants, such as the **Center of Documentation on Emigration** in Bedonia, home to an important collection of documents on the emigration in the Valleys of Taro and Ceno, in the province of Parma, from the XVI to XX century and the **Museum of the Emigrant** in Tarsogno, with a photography exhibition and a series of objects that belonged to the emigrants from this area.

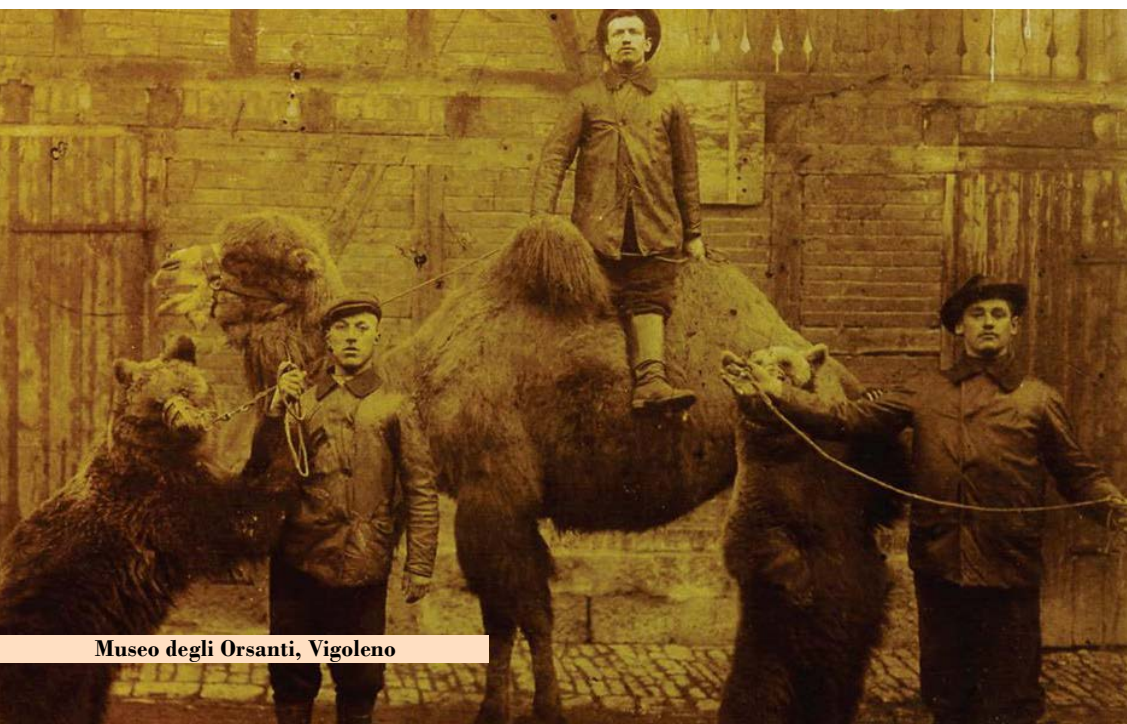
In Vigoleno there is a singular and emblematic place of the local emigration: the **Museum of the "Orsanti"**. The "orsanti", an Emilia tradition and in particular of the hamlet of Compiano and in general of the Parma and Piacenza valleys, are strolling players and street artists that have made the people of these areas emigrate to many European cities and further afield. In the museum you can see the costumes and instruments of this tradition.

Un luogo immateriale, ma molto interessante per la conoscenza della tua regione d'origine e della storia delle sue comunità nel mondo è il **Museo virtuale dell'emigrazione emiliano-romagnola** e la **Casa della memoria dell'emigrazione**, visitabile sul sito www.assemblea.emr.it/emilianoromagnolinelmondo.

An immaterial but nonetheless very interesting location to find out about your region of origin and of the story of its communities in the world, is the **Virtual museum of the Emilia-Romagna emigration** and the **House of the memory of the emigration**, which can be visited at the website www.assemblea.emr.it/emilianoromagnolinelmondo.

«Romagna mia, Romagna in fiore, / tu sei la stella, tu sei l'amore. / Quando ti penso, vorrei tornare / dalla mia bella al casolare». Avrai forse sentito cantare questa canzone dai tuoi nonni, con quel velo di nostalgia tipico dei migranti di tutti i tempi che lasciano la loro terra. Questo è un valzer conosciuto in tutto il mondo e considerato quasi un inno per la gente di Romagna, intonato dai romagnoli e dai turisti che affollavano le spiagge della Riviera. Fu scritto da Secondo Casadei e inciso nel 1954, e ha venduto quattro milioni di copie in tutto il mondo.

«Romagna mia, Romagna in fiore, / tu sei la stella, tu sei l'amore. / Quando ti penso, vorrei tornare / dalla mia bella al casolare». You may have heard your grandparents sing this song with the veil of nostalgia typical of all migrants across the ages who leave their land. This is a world-famous waltz and considered almost a hymn by the people of Romagna, sung by locals and tourists who flock to the beaches of the Romagna Riviera. Written by Secondo Casadei, and recorded in 1954, it has sold four million copies worldwide.



Museo degli Orsanti, Vigoleno

«VA PENSIERO». VOCI E VOLTI DELL'EMILIA-ROMAGNA

«Va pensiero». Voices and faces of Emilia-Romagna

Il vastissimo patrimonio culturale e artistico dell'Emilia-Romagna passa anche dalle vite degli innumerevoli personaggi originari di questa regione. Ne abbiamo scelti solo alcuni, tra quelli a noi contemporanei che si sono distinti oltre i confini nazionali fino a diventare icone della cultura made in Italy.

Raffaella Carrà, cantante, conduttrice e autrice televisiva italiana, famosa in tutto il mondo, in particolare in America Latina, per il suo caschetto biondo e per i suoi brani dal ritmo irresistibile tra cui *A far l'amore comincia tu*. È stata la vera pioniera dei viaggi delle radici in Italia perché con la trasmissione *Carramba che Sorpresa!* ha permesso a molte famiglie emigrate all'estero di ricongiungersi con i propri parenti italiani.

Anche **Laura Pausini**, originaria di Faenza, è molto celebre in America Latina. Nella sua *Solitudine*, tradotta in molte lingue, hanno ritrovato le loro pene d'amore gli adolescenti di tutto il mondo. Il blues man di Reggio Emilia è **Zucchero Fornaciari**: il suo album, *Oro, incenso e birra* del 1989, con il brano *Diavolo in me* tradotto anche in inglese è stato per sette anni il disco italiano più venduto all'estero. Ma forse non ti sarà estraneo neppure il nome del bolognese **Gianni Morandi**, che con i suoi 45 giri ha fatto il giro del mondo nelle valigie degli emigranti degli anni Sessanta e

The extensive cultural and artistic heritage of Emilia-Romagna includes the lives of the countless famous personalities who originated from this region. We have chosen just a few of our contemporaries who have distinguished themselves beyond the national borders to become icons of made in Italy culture.

Raffaella Carrà, with her blonde bob cut and irresistible songs, such as *A far l'amore comincia tu*, is a world-famous Italian singer and TV host, who is particularly popular in South America. She was the pioneer of roots tourism in Italy with her TV program *Carramba che Sorpresa!* where she allowed many families emigrated abroad to get in touch with their Italian relatives.

Laura Pausini, originally from Faenza, is also very popular in South America. Her song *Solitudine*, which has been translated in many languages, has accompanied the world's adolescents in their pangs of love. **Zucchero Fornaciari** is the blues man from Reggio Emilia. His album, *Oro, incenso e birra* from 1989, with the song *A Devil in Me*, which has been translated in English, was the highest selling Italian record abroad for seven years. But perhaps you may also recognise the Bologna singer **Gianni Morandi**, whose singles could be found in the



Raffaella Carrà

Settanta, o di star del rock italiano come **Luciano Ligabue** (di Correggio) e **Vasco Rossi** (di Zocca).

Infine, tra i nomi italiani nel firmamento della moda, troviamo il celebre stilista di Piacenza **Giorgio Armani** e nel cinema il regista di Bobbio, **Marco Bellocchio**.

Qui di seguito, invece, ti riportiamo alcuni luoghi legati alla memoria di personaggi illustri della regione, che si sono distinti nel campo del cinema, della musica, della letteratura, della scienza e della meccanica.

suitcases of migrants of the sixties and seventies or the Italian rock stars **Luciano Ligabue** (from Correggio) and **Vasco Rossi** (from Zocca).

Finally, Italian fashion counts a very famous local son, **Giorgio Armani**, from Piacenza and Italian cinema counts the director from Bobbio, **Marco Bellocchio**.

See below for a few locations close to the history of illustrious individuals of the region who have distinguished themselves in cinema, music, literature, science and mechanics.

LA DOLCE VITA DEL CINEMA

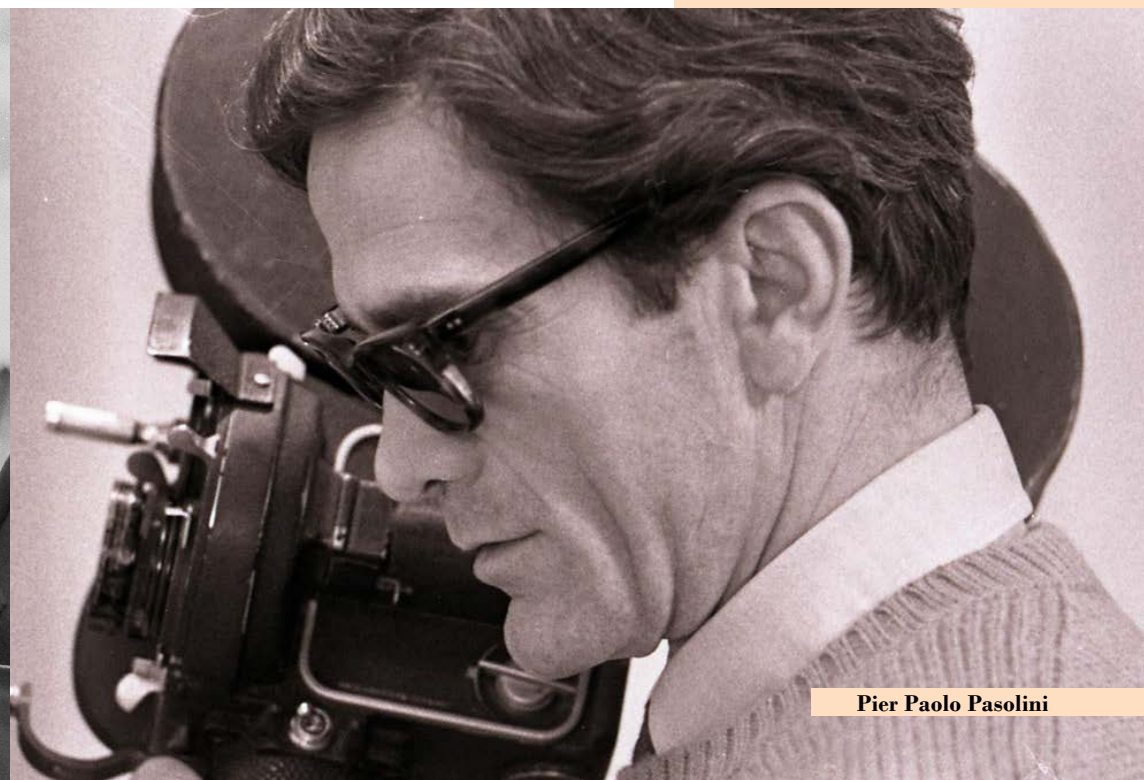
In Emilia-Romagna molti paesaggi ti ricorderanno scene di film italiani famosi e opere dei grandi maestri del cinema internazionale che sono nati in questa regione. Conoscerai sicuramente il parmense **Bernardo Bertolucci**, per il suo film più celebre, *Ultimo tango a Parigi* ma anche *L'ultimo imperatore* e *Novecento*, film che ti consigliamo di guardare perché ambientato in Emilia e perché racconta l'Italia della prima metà del Novecento. Ferrara e tutta la provincia sono stati fonte di ispirazione per molti film di **Michelangelo Antonioni**, tra cui il documentario d'esordio *Gente del Po*, ma anche *Cronaca di un amore*, *Il grido* e *Al di là delle nuvole*. *Deserto Rosso*, invece, è stato interamente ambientato a Ravenna. **Pier Paolo Pasolini** ha reso omaggio alla sua Bologna (dove è nato, in via Borgonuovo, 4) con le sequenze dei film *Comizi d'Amore*, *Salò o le 120 giornate di Sodoma* ed *Edipo Re*. Oggi nella Cineteca della città esiste il **Centro Studi – Archivio di Pier Paolo Pasolini** (www.centrostudipierpaolopasolini-casarsa.it). Infine, il grande **Federico Fellini**, che ha scolpito l'immagine dell'italianità nel mondo con i suoi film: dal più famoso *La dolce vita* a molti altri, girati negli studi di Cinecittà a Roma ma ispirati alla sua città, Rimini, tra cui *I Vitelloni* e *Amarcord*. Quest'ultimo è un'autobiografia che racconta la città degli anni Settanta, la sua gente, e il "colore" unico del dialetto romagnolo. Fellini è sepolto nel cimitero di Rimini in una tomba monumentale dell'artista Arnaldo Pomodoro, *La Grande Prua*. Nella città i luoghi dedicati alla sua vita e ai suoi film sono innumerevoli: per scoprirli ti invitiamo a consultare il sito della Fondazione Federico Fellini (www.federicofellini.it).

La dolce vita at the cinema

Many landscapes in Emilia-Romagna will remind you of scenes from famous Italian films and works of great masters of world cinema, who were born in this region. You will certainly know **Bernardo Bertolucci**, from Parma, and his most famous films, *Last Tango in Paris*, *The Last Emperor* and *1900*. We recommend the latter because it is set in Emilia and tells the history of Italy of the first half of the twentieth century. Ferrara and the whole province have provided inspiration for many of **Michelangelo Antonioni's** films, such as his debut documentary *People of the Po Valley*, but also *Story of a Love Affair*, *The Cry* and *Beyond the Clouds*. *Red Desert*, on the other hand, was set entirely in Ravenna. **Pier Paolo Pasolini** has paid homage to his city Bologna (where he was born, in via Borgonuovo, 4) with sequences in his films *Love Meetings*, *Salò or the 120 days of Sodom* and *Oedipus Rex*. Today the Cineteca of Bologna is home to the **Pier Paolo Pasolini Research Centre and Archive** (www.centrostudipierpaolopasolini-casarsa.it). Finally, the great **Federico Fellini**, who sculpted the image of the Italian spirit worldwide with his films: from his most famous one, *La dolce vita* to many others, shot in Rome's Cinecittà studios, but inspired by his city, Rimini, such as *I Vitelloni* and *Amarcord*. The latter is an autobiographical film that tells the story of the city of the seventies, its people and the unique flavour of the Romagna dialect. Fellini is buried in the Rimini cemetery in a monumental tomb by the artist Arnaldo Pomodoro, *The Great Prow*. The city is home to countless locations dedicated to his life and his films. To discover them, see the website of the Federico Fellini Foundation (www.federicofellini.it).



Federico Fellini con Marcello Mastroianni e Sofia Loren



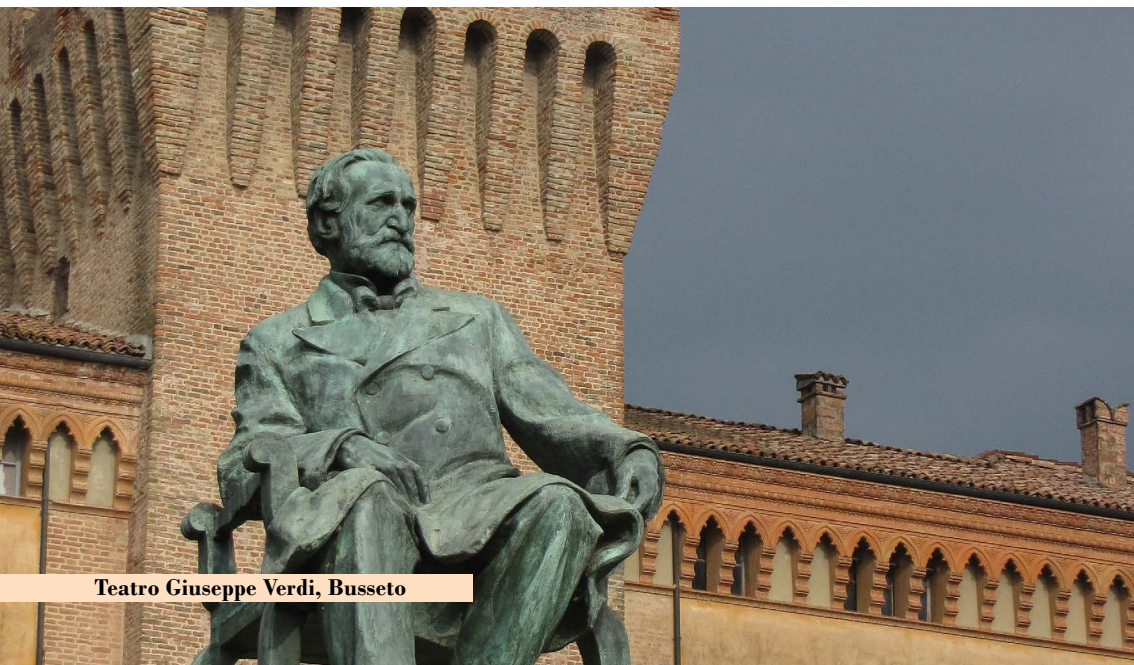
Pier Paolo Pasolini

UNA TERRA “LIRICA”

In Emilia-Romagna potrai anche vivere intense suggestioni legate alla musica degli artisti nati in questa terra, tra cui **Giuseppe Verdi**, il più grande compositore di opere liriche di tutti i tempi. Il coro del *Va pensiero*, cantato dagli Ebrei nel *Nabucco*, è stato interpretato come l'inno per un'Italia unita e oggi è una delle arie più celebri in tutto il mondo. A Verdi è stato dedicato un vero e proprio “Itinerario verdiano” che tocca, tra le altre, la città in cui nacque nel 1813, Roncole di Busseto, e dove oggi nella sua casa sorge un museo multimediale, dedicato alla storia della sua vita (www.casanataleverdi.it). Busseto, dove crebbe e si formò, oggi lo ricorda con un monumento e con il Teatro Verdi, inaugurato nel 1868. A pochi chilometri da Busseto c'è la bellissima Villa Pallavicino che ospita il **Museo Nazionale Giuseppe Verdi**, mentre a Villanova sull'Arda troverai Villa Verdi, il luogo in cui ha vissuto negli ultimi anni della sua vita e che è ancora visitabile con tutti gli oggetti appartenuti a lui e alla sua famiglia. Tra le famose stelle di Hollywood ne troviamo anche una dedicata ad **Arturo Toscanini**, il grande direttore d'orchestra parmense, nato nel 1867, che visse tra l'Italia e New York. Potrai approfondire il suo personaggio attraverso il museo che troverai nella sua casa natale (www.museotoscanini.it). **Luciano Pavarotti**, considerato tra i dieci tenori più grandi di tutti i tempi, oggi viene ricordato nella sua città natale, Modena, con la Casa Museo Luciano Pavarotti (www.casamuseolucianopavarotti.it) e con il Teatro Comunale a lui dedicato. Infine, il cantautore **Lucio Dalla**, autore di una delle canzoni italiane più conosciute nel mondo, *Caruso*, in molte altre canzoni ha raccontato la sua Bologna. Oggi è ricordato in varie strade e in altri posti da lui frequentati, ma in particolare potrai visitare la sua casa-museo in via D'Azeglio (www.fondazioneeluciodalla.it). Le note, del resto, sono parte integrante della cultura bolognese, che nel 2006 è stata dichiarata dall'UNESCO **Città Creativa della Musica**, prestigioso riconoscimento che celebra tanto la ricchissima tradizione quanto la vivace scena del presente.

An “operatic” land

In Emilia-Romagna you will be able to experience the intense beauty of the music created by the artists born in this land, such as **Giuseppe Verdi**, the greatest opera composer of all time. The chorus of *Va pensiero*, sang by the Hebrew slaves in *Nabucco*, has been sang as the hymn for a unified Italy and is today one of the most famous arias in the world. There is a veritable “Verdi itinerary” that touches, amongst other places, Roncole di Busseto, where he was born in 1813. His home is now a multimedia museum dedicated to his life (www.casanataleverdi.it). Busseto, where he grew up and began his musical education, remembers him with a monument and the Verdi Theatre, inaugurated in 1868. A few kilometres from Busseto, there is the beautiful Villa Pallavicino, home to the **National Giuseppe Verdi Museum**, whilst in Villanova sull'Arda there is the Villa Verdi, where he lived the final years of his life and which can be visited with all the objects that belonged to the composer and his family. Amongst the stars on the Hollywood Walk of Fame there is also **Arturo Toscanini**, the great orchestra director from Parma. He was born in 1867 and lived between Italy and New York. You can find out more about him in the museum in his home (www.museotoscanini.it). **Luciano Pavarotti**, considered amongst the ten best tenors of all time, is today remembered in his birthplace of Modena, with the House Museum Luciano Pavarotti (www.casamuseolucianopavarotti.it) and with the Municipal Theatre dedicated to him. Finally, the singer-songwriter **Lucio Dalla**, who wrote one of the best known Italian songs in the world, *Caruso*, has written many songs about his Bologna. Today he is remembered in various streets and locations that he frequented, but especially in his house museum in via D'Azeglio (www.fondazioneeluciodalla.it). Musical notes are, after all, an integral part of Bologna's culture, which in 2006 was declared by UNESCO a **Creative City of Music**. This prestigious award celebrates the extremely rich tradition of the city's musical past and its lively contemporary music scene.



Teatro Giuseppe Verdi, Busseto



Casa Museo Luciano Pavarotti

LA POESIA DEI LUOGHI

Se sei appassionato di letteratura, forse non sarai estraneo al nome di **Ludovico Ariosto**, autore del famoso poema cavalleresco *L'Orlando Furioso*, nato a Reggio Emilia nel 1474 e vissuto a Ferrara, dove ancora oggi sorge la sua casa-museo. O **Giovanni Pascoli**, figura emblematica della letteratura italiana a cavallo tra Ottocento e Novecento, nato a San Mauro di Romagna nel 1855, borgo ribattezzato in suo onore San Mauro Pascoli nel 1932. Qui sorge il Museo Casa Pascoli, che racconta vita e opere dell'autore (www.casapascoli.it). Uno degli scrittori più tradotti e venduti del mondo è **Giovannino Guareschi** che nacque nel 1908 a Fontanelle di Roccabianca, dove a lui è stato dedicato il museo "**Il mondo piccolo**". Tra le sue opere più note, i racconti della Bassa Padana che vedono protagonisti il parroco Don Camillo e il sindaco Peppone, resi famosi anche dal film *Don Camillo e l'Onorevole Peppone*. Nella cittadina di Brescello, dove è stato ambientato il film, ancora oggi potrai rivivere i luoghi di questi personaggi attraverso i quali conoscerai l'Italia del dopoguerra.

Poetic locations

If you're a literary buff you may have heard of **Ludovico Ariosto**, author of the famous knightly poem *L'Orlando Furioso*, who was born in Reggio Emilia in 1474 and lived in Ferrara, where you can find his house museum. Or **Giovanni Pascoli**, an emblematic figure of Italian literature between the nineteenth and twentieth century, who was born in San Mauro di Romagna in 1855. The town was renamed San Mauro Pascoli in his honour in 1932. Here you can find the Pascoli house museum, where you can learn about his life and works (www.casapascoli.it). **Giovannino Guareschi**, born in 1908 in Fontanelle di Roccabianca, is one of the bestselling and most translated Italian authors in the world. In his birthplace a museum, "**Il mondo piccolo**" has been dedicated to him. Amongst his most famous works there are the stories set in the Po River valley, starring the priest Don Camillo and the mayor Peppone, made famous by the film *Don Camillo's Last Round*. In the city of Brescello, where the film was set, you can still experience the places of these characters and find out about post-war Italy.



Museo "Il mondo piccolo", Fontanelle di Roccabianca



Enzo Ferrari, Monza, 1962

TRA RADIO E MOTORI

Sapevi che chi ha inventato la radio e quindi la comunicazione senza fili, **Guglielmo Marconi**, è un emiliano-romagnolo? Nacque a Bologna nel 1874 e oggi il suo genio viene ricordato nella Villa Griffoni di Sasso Marconi, dove hanno sede una fondazione e un museo che racconta la sua vita e i suoi esperimenti (www.fgm.it). Invece la storia della Radio, iniziata con Marconi nel 1895, rivive nel **Museo della Comunicazione** di Bologna. Infine, un altro personaggio che ha fatto "correre" l'immagine dell'Emilia-Romagna all'estero è senza dubbio **Enzo Ferrari**, nato a Modena nel 1898, grande pilota automobilistico e imprenditore tra i più famosi al mondo perché fondatore della casa automobilistica che porta il suo nome. A Modena viene ricordato con un museo che racconta la sua carriera.

Between radio and engines

Did you know that the inventor of the radio and therefore of wireless communication, **Guglielmo Marconi**, came from Emilia-Romagna? He was born in Bologna in 1874 and today his genius is remembered in Villa Griffoni in Sasso Marconi, home to a foundation and museum about his life and experiments (www.fgm.it). The history of the radio, that began with Marconi in 1895, is celebrated in **Bologna's Museum of Communication**. Last, but absolutely not least, another Emilia-Romagna native who set the world's pulses racing was born in Modena in 1898. **Enzo Ferrari** was a great car driver and one of the most famous entrepreneurs in the world with the company that carries his name. In Modena there is a museum about his career.

LA “FOOD VALLEY ITALIANA”

The “Italian Food Valley”

«Quando sentite parlare della cucina bolognese fate una riverenza, che se la merita». Questo scriveva il famoso scrittore e gastronomo di Forlimpopoli, Pellegrino Artusi ne *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene*, il primo trattato di cucina italiana scritto dopo l'Unità d'Italia, e pubblicato nel 1891, ancora oggi considerato un capolavoro della cucina italiana.

E non è un caso che Bologna, soprannominata “la grassa”, sia tutt'ora “The city of food”, per richiamare il progetto di marketing nato in occasione di Expo Milano 2015. Ma anche Parma è la “Città Creativa” UNESCO per la Gastronomia, epicentro della “Food Valley italiana”, e una delle destinazioni con il maggior numero di prodotti tipici tutelati da marchi di qualità in Italia.

La verità è che la cucina emiliana-romagnola è tra le più ricche d'Italia ed è caratterizzata da confini ben definiti, proprio come i suoi territori.

Se quella emiliana, grazie alla storia delle sue famiglie signorili e dei loro cuochi di corte, è testimoniata da molti ricettari antichi, lo stesso non può dirsi per quella romagnola, il cui territorio fu per secoli sotto il dominio della Chiesa e sembra avere origini dalla civiltà contadina.

Sicuramente, le due aree sono accomunate dalla tradizione della pasta fresca all'uovo, quindi, indipendentemente che le tue origini

«When you hear people talking about Bologna's cooking, bow down, it deserves it», wrote the famous writer and gourmet from Forlimpopoli, Pellegrino Artusi, in *Science in the Kitchen and the Art of Eating Well*. His work, the first book on Italian cooking written after the unification of Italy and published in 1891, is still considered a masterpiece of Italian cooking.

It is no accident that Bologna, nicknamed “the fat one”, is still “The city of food”, to recall the marketing project created for the Milan Expo 2015. Parma too is a UNESCO Creative City of Gastronomy, epicentre of the “Italian Food Valley” and one of the destinations with the greatest number of typical products protected by Italian quality standards.

The truth is that Emilia-Romagna cooking is one of Italy's richest and is characterised by well-defined borders, just like its territories.

Whilst the Emilia tradition, thanks to its seignorial families and their court chefs, has been documented in many ancient recipe books, the same cannot be said of its neighbourly Romagna, that for centuries was ruled by the Church and seems to have more humble rural origins.

The two areas share a tradition for fresh egg pasta; therefore, independently of whether your origins are in Emilia or Ro-



Tortellini

siano emiliane o romagnole, forse avrai visto le donne della tua famiglia, le *zdàure*, intente nella preparazione di queste autentiche opere d'arte. Ogni territorio ha il suo filato, il suo impasto e il suo ripieno tradizionale: in Romagna, ad esempio, troverai i **cappelletti**, a Piacenza gli **anolini**, a Modena i **ravioli**, a Bologna i **tortellini** che secondo storici documenti hanno origini molto antiche e la loro paternità è in disputa con Modena. Secondo un'antica leggenda, sono ispirati addirittura all'ombelico di Venere. Tra le altre paste della tradizione ci sono i **cappelacci** di Ferrara al ripieno di zucca e i “**tortelli con la coda**” di Piacenza, con cuore di ricotta ed erbe. Ma in Emilia troviamo anche sua maestà la **lasagna**, uno dei simboli della cucina italiana nel mondo o le famose **tagliatelle al ragù alla bolognese**, preparato con pomodoro, carni macinate e un misto di aromi. Alla zona di Reggio Emilia appartiene l'**erbazzone**, una torta salata di origine medievale con pasta sfoglia e un ripieno

magna, you may have seen the women in your family, the *zdàure*, prepare these authentic works of art. Every territory has its own shape, recipe and traditional filling: in Romagna, for example, you will find “**cappelletti**”, in Piacenza “**anolini**”, in Modena “**ravioli**” and in Bologna “**tortellini**”. According to historical documents they have very ancient origins and their paternity is disputed with Modena. An ancient legend states that they are inspired by Venus' bellybutton. Amongst other traditional types of pasta there are the “**cappelacci**” from Ferrara, with a pumpkin filling and the “**tortelli con la coda**” from Piacenza, with a ricotta and herb filling. But Emilia is also home to her majesty the **lasagne**, one of the symbols of Italian cooking in the world as well as the famous “**tagliatelle**” with **Bolognese “ragù” sauce**, prepared with tomatoes, mincemeat and a mix of herbs. In the area of Reggio Emilia you will find the “**erbazzone**”, a savoury quiche with

di verdure e formaggio. È il protagonista di tutte le sagre paesane il **bartolaccio**, tipico dell'Appennino forlivese, un tortello di sfoglia ripieno con purea di patate, pancetta, formaggio e grana stagionato, il tutto cotto su una lastra di arenaria rovente, da gustare a tavola oppure passeggiando per le strade dei borghi.

Anche se più famosa per i primi piatti, in questa regione troverai anche degli ottimi secondi come la **cotoletta alla bolognese**, una variante della famosa cotoletta alla milanese e gli **straccetti di vitello con l'Aceto Balsamico di Modena**, prodotto IGP (Indicazione Geografica Protetta) che è arrivato sulle tavole di tutto il mondo.

Tra i simboli del made in Italy provenienti dall'Emilia-Romagna c'è sicuramente la **Mortadella di Bologna IGP**, ma anche il **Prosciutto di Parma DOP** (Denominazione di Origine Protetta) e molti salumi con cui si accompagnano le **crescentine** o lo **gnocco fritto**, pasta lievitata e fritta, e le **tigelle**, tipiche delle zone montane, a base di acqua, farina, strutto e lievito. A queste ultime si accompagnano anche i formaggi, in particolare lo

medieval origins, made with puff pastry and a filling of vegetables and cheese. The **"bartolaccio"**, typical of the Forlì Apennine and the undisputed protagonist of all country fairs, is a puff pastry quiche with mashed potatoes, pancetta, cheese and matured "grana" cheese, cooked on a red-hot sandstone slab. It can be enjoyed at a restaurant or while strolling through the streets of the local hamlets.

Even though it's more famous for its first courses, you will find excellent second courses in the region, such as the **Bologna breaded veal cutlet**, a variation of the famous Milanese breaded cutlet and **veal strips with balsamic vinegar from Modena**, an IGP (Protected Geographical Indication) product, that has reached the world's tables.

Amongst the symbols of made in Italy foods originating from Emilia-Romagna, there is the **Mortadella of Bologna IGP**, **Parma Ham DOP** and many cured meats eaten with **"crescentine"** or **"gnocco fritto"**, leavened and fried dough, and **"tigelle"**, typical of mountainous areas, made with water, flour, lard and yeast. These are usually accompanied by cheeses, in particular the soft cheese **"Squacquerone di Romagna DOP"**. But the king of cheeses is undoubtedly **"Parmigiano Reggiano"**, a DOP product (Pro-

Squacquerone di Romagna DOP. Ma il re dei formaggi è senza dubbio il **Parmigiano Reggiano**, un prodotto DOP, tipico delle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna.

Conosciuto, apprezzato e copiato in tutto il mondo, il Parmigiano Reggiano DOP si mangia grattugiato nella pasta (e ricorda: mai con la pasta condita con il pesce), condisce gli impasti ma si gusta anche da solo.

Nella Provincia di Piacenza potrai trovare invece il **Grana Padano DOP**, anche questo molto noto.

Passando alla cucina romagnola, invece, troverai alcuni piatti della tradizione contadina, quindi zuppe a base di verdure e legumi, come la **minestra alle castagne e fagioli**, e piatti della tradizione marinara come quelli a base di **anguilla di Comacchio**. Ma la regina della Romagna è senza dubbio la **piadina**. Lo stesso Giovanni Pascoli la definì «il piatto nazionale dei romagnoli» e le dedicò la poe-

ted Denomination of Origin), typical of the provinces of Parma, Reggio Emilia, Modena and Bologna.

Known, appreciated and copied the world over, "Parmigiano Reggiano DOP" is enjoyed grated on pasta (remember: never with fish sauces), as a garnish for fillings but it is also delicious by itself.

In the Province of Piacenza, you can find the well-known variant, **"Grana Padano DOP"**. Moving across to Romagna you will find dishes of the rural tradition, such as soups with vegetables and pulses, like the **chestnuts and beans soup** and traditional sea dishes such as those made with the **eels from Comacchio**. But the queen of Romagna is undoubtedly the **"piadina"**. The poet Giovanni Pascoli called it «Romagna's national dish» and wrote a poem about it, *La Piada*. It is a sheet of pastry made with flour, wheat, lard or



Mortadella di Bologna IGP



Parmigiano Reggiano DOP

sia *La Piada*. È una sfoglia di farina, grano, strutto o olio di oliva che viene cotta su un piatto di terracotta detto “teglia”. Viene condita con tutti i salumi e i formaggi tipici della regione.

I dolci spesso vengono messi da parte dinanzi ai “colossi” salati della cucina emiliano-romagnola, eppure, la tipica torta al cioccolato conosciuta come **tenerina** ha origini ferraresi, o la **torta ai tagliolini**: pasta frolla con farcitura di mandorle e amaretti, liquore all'anice e ricoperta di tagliolini di pasta fresca; il **bensone modenese** invece è la classica ciambella e la sua versione bolognese è ripiena di mostarda. Uno dei dolci più tradizionali è sicuramente la **torta di riso** che forse avrai assaggiato a casa di tua nonna: è fatta con riso, latte, zucchero e canditi ed è conosciuta anche come “torta degli addobbi”, perché si preparava a Bologna durante l'antica **Festa degli Addobbi** la quale prende il nome dall'usanza di appendere dei drappi colorati fuori dalle finestre per il passaggio della processione del Corpus Domini. L'Emilia-Romagna ha anche un'importante produzione vitivinicola. In Emilia, il percorso

olive oil and cooked on a terracotta dish called a “teglia”, which is then filled with typical cured meats and cheeses of the region.

The desserts are often overlooked in the presence of such savoury masterpieces of Emilia-Romagna cooking and yet, the typical chocolate cake known as “**tenerina**” has its origins in Ferrara. Then there is the **cake with “tagliolini”**, a shortcrust pastry cake with an almond and macaroon filling, anise and covered with strips of fresh pasta. The “**bensone**” from Modena is a classic ring-shaped cake and its Bologna version is filled with fruit pickles. One of the most traditional desserts is the **rice cake**, which you may have tried at your grandmother's house: it's made with rice, milk, sugar and candied fruit. It's also known as the cake of the hangings, because in Bologna it was prepared during the ancient “**Festa degli Addobbi**”, which takes its name from the custom of hanging coloured hangings out of windows for the passage of the Corpus Domini procession. Emilia-Romagna boasts an important wine production. In Emilia the wine map follows



Torta di riso



Casa Artusi, Forlimpopoli

dei vini si sviluppa seguendo l'antica strada romana: nella zona di Piacenza troverai i rossi **Gutturmio** e **Ortrugo**, e in quella di Parma la delicata **Malvasia Parmense**, nel territorio di Reggio Emilia il vitigno **Spergola**. Tra i vini italiani più conosciuti a livello mondiale c'è sicuramente il rosso **Lambrusco**, le cui origini sono molto antiche, che ha reso famoso il Comune di Sorbara. Anche la Romagna è una terra di grandi vini con importanti riconoscimenti di origine controllata e garantita, a partire dall'**Albana DOCG** (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) e dal **Sangiovese DOC** i vitigni più rappresentativi di questo comprensorio. Ma la capitale dei vini emiliano-romagnoli è il comune di Dozza, dove sorge l'**Enoteca Regionale dell'Emilia-Romagna** che mette in mostra più di mille etichette (www.enotecaemiliaromagna.it).

the ancient Roman road: in the Piacenza area there are the “**Gutturmio**” and “**Ortrugo**” red wines, in Parma there is the delicate “**Malvasia Parmense**” whilst in Reggio Emilia you will find “**Spergola**”. One of the most famous Italian wines at the global level is undoubtedly “**Lambrusco**”, whose origins are very old and have made Sorbara famous. There are also great wines, with important controlled and warranted designation of origin, starting from the “**Albana DOCG**” (Controlled and Guaranteed Designation of Origin) and the “**Sangiovese DOC**”, the most representative wines of this area. But the capital of Emilia-Romagna wines is Dozza, home of the **Regional Wine Cellar of Emilia-Romagna** with over one thousand wines (www.enotecaemiliaromagna.it).

In Emilia-Romagna esistono numerosi musei legati alla cultura enogastronomica. Uno tra i più rappresentativi è sicuramente **Casa Artusi** a Forlimpopoli che include anche un ristorante e una scuola di cucina artusiana (www.casaartusi.it). Nella Provincia di Parma troverai, inoltre, il **Museo del Parmigiano Reggiano**, il **Museo della Pasta**, il **Museo del Pomodoro**, il **Museo del Vino**, il **Museo del Salame Felino** e il **Museo del Prosciutto di Parma** (www.museidelcibo.it). Nella Provincia di Modena il **Museo del Balsamico tradizionale Spilamberto** (www.museodelbalsamico-tradizionale.org) e per tutti gli altri ti invitiamo a consultare il blog www.travelemiliaromagna.it.

In Emilia-Romagna there are numerous food and wine museums. One of the most important one is Casa Artusi in Forlimpopoli, which includes a restaurant and a cookery school (www.casaartusi.it). In the Province of Parma, you can find the **Parmigiano Reggiano Museum**, the **Pasta Museum**, the **Tomato Museum**, the **Wine Museum**, the **Felino Salame Museum** and the **Parma Ham Museum** (www.museidelcibo.it). In the province of Modena there is the **Traditional Balsamic Spilamberto Museum** (www.museodelbalsamico-tradizionale.org) and for all the others see the blog www.travelemiliaromagna.it.

GIROVAGHI DI OGGI TRA FESTE SENZA TEMPO

Contemporary wanderers through timeless feasts

GENNAIO

LE NOTTI DE BISÒ

Nella notte del 5 gennaio a Faenza ha luogo la **Nott de Bisò (01)**, un evento che segna la chiusura del ciclo del Niballo Palio di Faenza il quale ha inizio nel mese di maggio. Allo scoccare della mezzanotte del 5 gennaio il Niballo, grande fantoccio raffigurante Annibale, il condottiero cartaginese, viene bruciato in un enorme falò. Nell'attesa di questo momento culminante i partecipanti possono bere il *bisò*, il caratteristico vin brulé (www.paliodifaenza.it). Anche in Emilia-Romagna, come in altre regioni, la festa di Sant'Antonio Abate (17 gennaio) un tempo era una delle feste contadine più sentite che annunciava l'arrivo della bella stagione. Detto anche il **Giorno del Vción** (del vecchione), oggi la tradizione vuole che in questo giorno vengano benedetti gli animali e a San Giovanni in Persiceto, nel bolognese, si accende un grande falò per bruciare il vecchione. Nella cittadina potrai degustare tutte le specialità locali, tra cui l'immane vin brulé.

THE NIGHTS OF THE "BISÒ"

On the night of 5 January in Faenza there is the **"Nott of Bisò" (01)** (Night of "Bisò"),



01

an event that brings to a close the Faenza Niballo Palio, which begins in May. On the stroke of midnight, the "Niballo", a large effigy of Hannibal, the Carthaginian commander, is burnt in a huge bonfire. The spectators wait for the culminating point of the night by sipping "*bisò*", the typical mulled wine (www.paliodifaenza.it). In Emilia-Romagna, like in other regions, the feast of "Sant'Antonio Abate" (17 January) was once one of the most important country fairs, which announced the arrival of the good season. Also known as the **Day of the "Vción"** (of the old man), today it is occasion for blessing animals and in San Giovanni in Persiceto, near Bologna, a large bonfire is lit to burn the effigy of an old man. The town has many local delicacies that you can enjoy, as well as the ever-present mulled wine.

FEBBRAIO

DA CENTO A RIO DE JANEIRO

Tra i carnevali tradizionali in Emilia-Romagna troviamo l'antico **Carnevale di Cento (02)**, testimoniato da alcuni affreschi del famoso pittore Guercino risalenti al 1591. È gemellato con il Carnevale di Rio de Janeiro e vi partecipano ogni anno personaggi dello spettacolo nazionale e internazionale. La maschera locale si chiama *Tasi*, e questa, in occasione dell'ultima parata, legge un testamento nel dialetto locale dove lascia i suoi averi ai personaggi più noti alla cittadinanza, prima di essere bruciata con un rogo.

FROM CENTO TO RIO DE JANEIRO

Amongst the numerous traditional carnivals in Emilia-Romagna there is the ancient **Carnival of Cento (02)**, portrayed in frescoes by the famous painter Guercino from 1591. Twinned with the carnival of Rio de Janeiro, every year it features national and international show business guests. The local mask is called "*Tasi*", who, on the last parade, reads a will in the local dialect in which he leaves his possessions to the most famous citizens of the town, before being burnt on a bonfire.



02

January

February

MARZO

LUMI DI PRIMAVERA

Un'antica tradizione tutta romagnola è quella dei **Lòm a Merz** (lumi di marzo) legata all'usanza contadina di accendere dei falò nelle campagne, tra la fine di febbraio e il mese di marzo, fino alla festa di San Giuseppe, come rito propiziatorio per scacciare l'inverno e accogliere la bella stagione. A Villanova Bagnacavallo la gente, riunita attorno al fuoco, consuma prodotti tipici e beve vin brulé. Tra le altre feste c'è quella della **Segavecchia** di Forlimpopoli (03) (www.segavecchia.it), che ha luogo alla fine del mese: un'antica tradizione, lunga più di cinquecento anni e legata a una leggenda sul culto della terra madre e della fertilità. Il carro rappresentante una vecchia viene fatto sfilare per le strade del paese e poi fatto distruggere con delle seghe dai boia incappucciati.

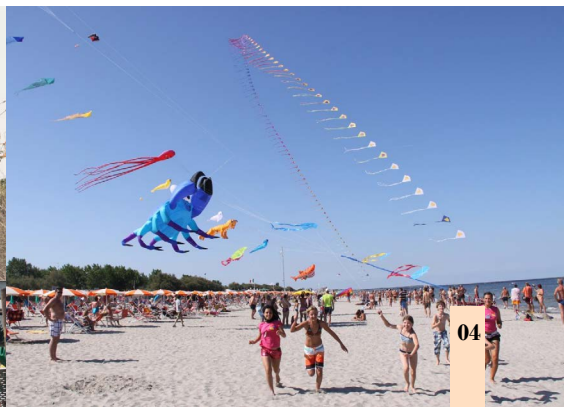
SPRING LIGHTS

The "**Lòm a Merz**" (lights of March) is an ancient Romagna tradition linked to the country tradition of lighting fires in the countryside between the end of February and March, until the feast of San Giuseppe, as a propitiatory rite to banish winter and welcome the new season. In Villanova Bagnacavallo people gather around the fires to enjoy the typical local products and drink mulled wine. Another charming feast is held in "**Segavecchia**" di Forlimpopoli (03) (www.segavecchia.it), at the end of the month, which celebrates an ancient tradition with over five hundred years of history and linked to the legend of the cult of mother earth and fertility. A float representing an old woman is paraded through the streets of the village and then destroyed by hooded men with saws.

APRILE

CARRI E AQUILONI

Tra i riti più suggestivi legati alla Settimana Santa c'è la **Via Crucis** di Frassinoro (www.viacrucisvivente.com), che viene messa in scena ogni tre anni quando il paese diventa un teatro a cielo aperto e per le sue strade sfilano oltre cinquecento figuranti. In Emilia-Romagna nel mese di aprile ci sono anche molte **Feste di primavera** e una singolare, risalente alla fine dell'Ottocento, ha luogo nel paese di Casola Valsenio dove vengono costruiti dei carri allegorici in gesso con lo scopo di divertire, ma soprattutto di educare la popolazione su questioni di attualità. A Cervia si svolge, invece, il **Festival Internazionale degli Aquiloni** (04) (www.festivalinternazionaleaquilone.com),



una manifestazione dedicata a un gioco senza tempo che, forse, avrà divertito anche i tuoi nonni quando erano bambini.

FLOATS AND KITES

Amongst the most evocative rites of the Holy Week there is the "**Via Crucis**" of Frassinoro (www.viacrucisvivente.com), which is staged every three years when the village becomes an open air theatre with over five hundred participants.

In Emilia-Romagna there are many "**Feste di primavera**" in April. A unique one, dating from the end of the nineteenth century is held in Casola Valsenio where chalk floats are built to amuse visitors, but, most importantly, to educate the population about current events. Cervia hosts the **International Kite Festival** (04) (www.festivalinternazionaleaquilone.com), an event dedicated to a timeless game that, perhaps, your ancestors may have enjoyed as children.

MAGGIO

IL PALIO PIÙ ANTICO

Il **Palio di Ferrara** (05) è la rievocazione storica della corsa equestre risalente al Medioevo. È considerato il più antico del mondo perché nato nel 1259 e si svolge per tutto il mese di maggio coinvolgendo otto contrade che si contendono l'antico drappo di San Giorgio, protettore della città. Tra i momenti più significativi, nel penultimo sabato del mese, c'è il maestoso corteo composto da 1500 figuranti.

Per conoscere, invece, i lavori che svolgevano i tuoi antenati potrai partecipare alla **Sagra di Pentecoste** di Castel Bolognese, una festa che si tiene nel mese di maggio o nella prima metà di giugno e che ha una tradizione di quasi quattrocento anni, con la tipica sfilata che rievoca gli antichi mestieri.

THE OLDEST "PALIO"

The "**Palio**" of Ferrara (05) is the historical re-enactment of a medieval horse race. Dating from 1259, it is considered the oldest in the world and takes place throughout May. The city's eight contrade, or districts, compete for the ancient drappo, or pall, of San Giorgio, the city's protector. One of the most significant moments of the celebrations takes place on the penultimate Saturday of the month, with the majestic procession with over 1500 participants.

To find out about the work that your ancestors did, you can take part in the **Feast of Pentecost** of Castel Bolognese, a feast held during the first half of June, with over four hundred years of history. The typical procession recalls the ancient crafts.

GIUGNO

VAI COL LISCIO!

Il liscio, il ballo di coppia nato in Romagna verso la metà del secolo scorso, è una grande tradizione musicale per questa regione, che è sempre stata alla ribalta per la vita mondana della sua costa. Ovunque tu sia cresciuto, siamo certi che nella memoria del tuo udito trovino posto i *valzer*, le *mazurke* e le *polke* del maestro Secondo Casadei, e magari ne hai anche visto i passi in qualche festa di famiglia.

Nel mese di giugno Rimini si trasforma in una balera a cielo aperto (così si chiamano le sale da ballo del liscio) per ospitare **La Notte del Liscio (06)** (www.notteliscio.it), un festival che vede coinvolte le più grandi orchestre di questo genere musicale.

BALLROOM DANCING!

The "liscio", a type of ballroom dancing that originated in Romagna towards the middle of the last century, is an extremely popular musical tradition for this region and that has always been in the limelight for the fashionable life of its coastline. Wherever you grew up we are sure that your auditory memory will include some of maestro Secondo Casadei's "*waltzes*", "*mazurkas*" and "*polkas*". You may even have seen some these dances at family parties.

In June Rimini is transformed into an open-air balera (ballroom) for **The Night of the "Liscio" (06)** (www.notteliscio.it), a festival that brings together the most important orchestras of this type of music.



06

LUGLIO

TRA ANTICHI FASTI E NUOVE FESTE

Nel mese di luglio, con la **Festa Romana** la città di Sarsina, dove nacque il grande commediografo di quell'epoca, Plauto, torna agli antichi fasti del III secolo a.C., quando era federata al municipio romano. Per l'occasione gli abitanti indossano tuniche, toghe ed elmi, per celebrare la cultura e l'arte di quel passato glorioso.

Ma l'evento forse più atteso dell'estate romagnola è la **Notte Rosa (07)** (www.notterosa.it), che si svolge nella prima settimana di luglio ed è chiamata anche "il Capodanno dell'estate". Una grande festa che si estende su 110 km di costa nei lidi da Comacchio a Cattolica con concerti, spettacoli, illuminazioni, fuochi artificiali.

ANCIENT POMP AND NEW CELEBRATIONS

In July the city of Sarsina, birthplace of the great playwright Plauto, returns to the ancient pomp of the III century BC, when it was part of the Roman Municipium, with the **Roman Feast**. The city's inhabitants dress up in tunics, togas and helmets to celebrate the culture and art of that glorious past.

But perhaps the most anticipated event of the Romagna summer is the **Pink Night (07)** (www.notterosa.it), which takes place during the first week of July, and is also known as "Summer's New Year's Eve". This huge party takes place across the 110 km of coast from the beaches of Comacchio to Cattolica with concerts, performances, light shows and fireworks.



07

AGOSTO

LA MERAVIGLIA DEI BUSKERS

Se vuoi immergerti nella storia dell'Unità d'Italia, devi partecipare alla **Festa di Garibaldi** che ha luogo a Cesenatico nella prima settimana del mese. L'evento commemora l'imbarco dell'eroe dei due mondi, con sua moglie Anita, da Cesenatico il 2 agosto 1849 per sfuggire alle forze francesi e borboniche.

A Ferrara invece ha luogo il **Ferrara Buskers Festival (08)** (www.ferrarabuskers.com), il festival degli artisti di strada che si svolge nell'ultima settimana di agosto. È una manifestazione ormai trentennale, che forse riprende un po' la tradizione dei girovaghi del secolo scorso.

Tra gli altri appuntamenti del mese vogliamo ricordare anche la famosa **Sagra della Lumaca d'Agosto**, che celebra un prodotto tipico di queste zone e si svolge a Casumaro in occasione della Fiera di San Lorenzo, protettore della città.

THE WONDER OF THE BUSKERS

If you want to immerse yourself in the history of Italian Unification, you must take part in the **Garibaldi Feast**, held in Cesenatico during the first week of the month. The event commemorates the embarkation of the "Hero of the Two Worlds" and his wife Anita, in Cesenatico on 2 August 1849 to escape the French and Bourbon forces.

In Ferrara there is the **Ferrara Buskers Festival (08)** (www.ferrarabuskers.com), a festival dedicated to the world's street artists held during the last week of August. This thirty-year old event recalls the tradition of strolling players of the last century.

Another important event of the month is the famous **Feast of the Snail of August**, which celebrates the typical product of this area and takes place in Casumaro during the Feast of San Lorenzo, the city's protector.



09

SETTEMBRE

ORI DI STAGIONE

A settembre, a Castell'Arquato, in Provincia di Piacenza, ha luogo **Rivivi il Medioevo** (www.riviviilmedioevo.it), "la festa per gli appassionati del tempo che fu" che permette di immergersi in uno scenario incantato in cui tutto è a tema, con centinaia di figuranti che invadono le strade del paese.

Nel mese che accoglie l'autunno si celebra uno dei prodotti di stagione per eccellenza: la zucca, con la **Fiera della Zucca** a Reggiolo. Nell'ambito di questo evento si svolge anche il **Palio delle Contrade**, tra spettacoli di giocolieri, sfilate in abiti medievali e la mostra degli antichi mestieri.

A Cervia ha luogo invece **Sapore di Sale (09)**, che mette al centro il sale dolce di Cervia. L'evento più caratteristico e tradizionale della manifestazione è la rievocazione storica dell'**Armesa de sel**, la distribuzione del cosiddetto "oro bianco" alla popolazione. Non perderti, per l'occasione, una visita alle saline di Cervia, che al tramonto offrono un panorama davvero unico.

SEASONAL GOLD

In September Castell'Arquato, close to Piacenza, hosts **Relive the Middle Ages** (www.riviviilmedioevo.it), "the event for all fans of bygone times" that lets you immerse yourself in an enchanted medieval set with hundreds of participants that invade the streets of the village.

The month that welcomes autumn celebrates one of the season's most important products: the pumpkin, with the **Fair of the Pumpkin** in Reggiolo. The event also includes the **"Palio delle Contrade"**, with jugglers, parades in medieval costumes and the exhibition of ancient crafts.

Cervia hosts **"Sapore di Sale" (09)** (Taste of Salt), which celebrates Cervia's salt. The most interesting and traditional event of the celebrations is the historical re-enactment of the **"Armesa de sel"**, the distribution of the so-called 'white gold' to the population. Don't miss out on visiting the Cervia saltworks, which provide a unique panorama at sunset.

August



08

September

OTTOBRE

LA MEMORIA DEI FRUTTI DIMENTICATI

Nel mese di ottobre a Casola Valsenio, sulle colline ravennati, c'è la **Festa dei Frutti Dimenticati (10)**, che traghetta i visitatori nella poesia degli alberi da frutto ormai abbandonati forse, chissà, gli stessi che coltivavano i tuoi avi. La festa si pone l'ambizioso progetto di contribuire al recupero delle colture e, con queste, anche degli antichi metodi di conservazione, lavorazione e consumo alimentare. Per questo, vengono banditi anche un concorso di marmellate e uno di dolci al marrone, mentre i ristoranti della zona propongono per tutto l'autunno la "Cucina dei frutti dimenticati".

THE MEMORY OF FORGOTTEN FRUITS

In October, in Casola Valsenio, on the hills of Ravenna, there is the **Fair of Forgotten Fruits (10)**, that lets visitors experience the poetry of forgotten fruit trees, perhaps the very ones that your ancestors cultivated. The ambitious aim of the event is to contribute to recuperating the crops as well as the ancient methods of food conservation, production and consumption. This is why competitions are held for best jams, best chestnut cake, whilst the local restaurants prepare, throughout autumn, "menus of the forgotten fruits".

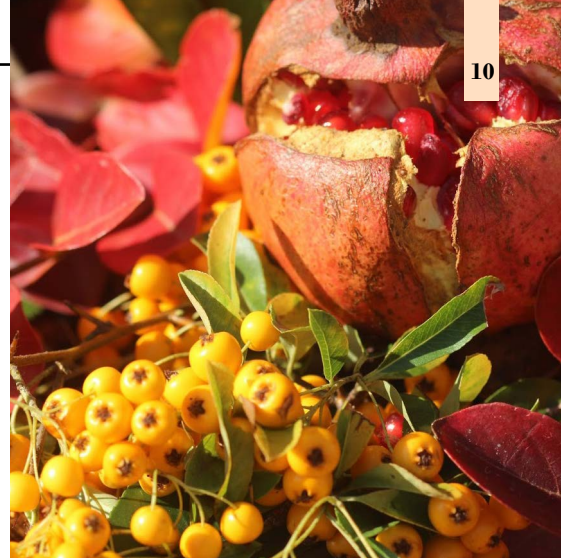
NOVEMBRE

TRA STORIE E SUPERSTIZIONI

Strana tradizione quella della **Fiera di San Martino**, che si svolge l'11 novembre a Santarcangelo di Romagna, da sempre conosciuta come la **Fira di bécch (11)**, vale a dire la "fiera dei cornuti". Le corna, simbolo inequivocabile di questa festa, vengono appese all'arco della città, e si rinnova il rito di passarvi sotto: se oscillano, si dice, si deve dubitare della fedeltà del partner. Ma tra gli appuntamenti della fiera c'è anche il "Palio della Piadina", una vera sfida a colpi di strutto e farina. Inoltre San Martino era e rimane la fiera delle tradizioni e la Sagra Nazionale dei Cantastorie, che Santarcangelo ospita da più di trent'anni, affascinando il pubblico che pende dalle labbra degli artisti i quali con i loro racconti ingenui o impegnati richiamano gli spettacoli di strada di un tempo.

BETWEEN STORIES AND SUPERSTITION

The **Fair of Saint Martin**, which takes place on 11 November in Santarcangelo di Romagna, is a strange tradition. Known as the "**Fira di bécch (11)**", that is the "fair of the cuckolds", which in Italy are symbolised with horns, the event features horns that are hung from the city arch. Visitors are encouraged to pass under the horns, which, if they sway, indicate that one must doubt one's partner's faithfulness. Another event of the fair is the "Piadina Palio", a competition fought with lard and flour. San Martino has always been and is still the Fair of traditions and the National Festival of Story-Tellers, held in Santarcangelo for over thirty years. Visitors hang from the lips of artists and their stories, which recall ancient street performances.



10



11

DICEMBRE

TUTTE LE FORME DEI PRESEPI

Le suggestioni del Natale in Emilia-Romagna sono davvero tantissime. Tra i presepi più originali, troverai quelli di sabbia costruiti sulle spiagge di diverse località romagnole. Non potrai perderti i **Presepi in Vetrina (12)** nel centro storico di Comacchio e neppure il **Presepe Vivente** di Montescudo-Montecolombo o il **Presepe Meccanico** di Vernasca. "La città dei presepi" è tuttavia Neviano degli Arduini, che ogni anno espone nelle sue strade oltre duecento rappresentazioni della Natività.

ALL TYPES OF NATIVITIES

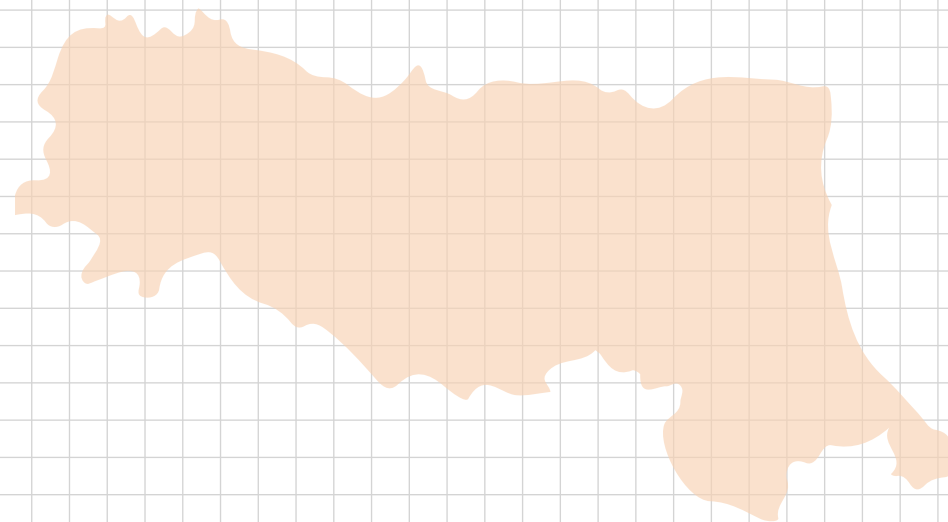
Christmas in Emilia-Romagna is truly a memorable occasion. Amongst the most original nativity scenes you will find ones made of sand on the beaches of various Romagna locations. You mustn't miss the **Nativity on Display (12)** in the historic city centre of Comacchio or the **Living Nativity** of Montescudo-Montecolombo or the **Mechanical Nativity** of Vernasca. "The city of nativity scenes" is, however, Neviano degli Arduini, which every year exhibits over two hundred nativity scenes in its streets.



12

TRACCIA IL TUO ITINERARIO

Map your itinerary



BIBLIOGRAFIA *Bibliography*

- APPELLA G., *Arte del '900 in Basilicata. Da Joseph Stella a Giacinto Cerone*. 1896 – 2004, APT Basilicata, 2015, www.basilicataturistica.it/arte-nel-novecento-basilicata/
- ARTUSI P., *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene*, Torino, Einaudi, 2018 (ed. orig. 1891).
- BENE C., *Opere. Con l'autografia di un ritratto*, Bompiani, 2008 (ed. orig. 1995).
- CANCELLARA K., *Finding Marco. A Novel*, Garden Grove, Synergy Books, 2010.
- CARDINALI M., RAGONESE R. et. al., *Lonely Planet - Puglia*, Torino, EDT, 2017.
- CARULLI R., *Lonely Planet - Matera e la Basilicata*, Torino, EDT, 2018.
- D'ANGELO P., *Son of Italy*, Montréal, Guernica Editions, 2003 (ed. orig. 1924).
- D'ANNUNZIO G., *Alcyone*, Milano, Treves, 1903.
- DE MARTINO E., *Sud e Magia*, Milano, Feltrinelli, 2013 (ed. orig. 1959).
- DE MARTINO E., *La Terra del Rimorso. Contributo a una storia religiosa del Sud*, Milano, Il Saggiatore, 2015 (ed. orig. 1961).
- DI FAZIO M., *Lo sdijuno, il segreto di campare cent'anni viene dall'Abruzzo*, (22 luglio 2019), www.vanityfair.it, www.vanityfair.it/vanityfood/food-news/2019/07/22/sdijuno-segretolunga-vita-contadini-abruzzesi-colazione-abboandante
- FONDAZIONE MIGRANTES, *Rapporto Italiani nel Mondo*, 2006-2012 Edizioni Idos, 2013-2018 Tau Edizioni
- GRASSI T., CAFFARELLI E., CAPPUSI M., LICATA D. e PEREGO G.C. (a cura), *Dizionario Enciclopedico delle Migrazioni Italiane nel Mondo*, Roma, Società Editrice Romana, 2014.
- GUARESCHI G., *Don Camillo. Mondo Piccolo*, Milano, Rizzoli, 1991 (ed. orig. 1948).
- DE MARI L., *Il festival del tango torna a casa a Trani nel nome di Piazzolla*, (5 luglio 2017), *La Gazzetta del Mezzogiorno*, www.lagazzettadelmezzogiorno.it/news/altre-notizie-home/907063/il-festival-del-tango-torna-a-casa-a-trani-nel-nome-di-piazzolla.html
- LAZARI L., *Odori, sapori, colori della cucina salentina in 629 ricette di ieri e di oggi*, Galatina, Congedo Editore, 1997.
- LEVI C., *Cristo si è fermato a Eboli*, Milano, Einaudi, 2014 (ed. orig. 1945).
- LEVI P., *Abruzzo forte e gentile: impressioni d'occhio e di cuore*, Roma, Stabilimento Tipografico Italiano, 1882.
- MANCINELLI E., *Il brigantaggio in Abruzzo: miseria e crudeltà*, (7 aprile 2013), www.abruzzo24ore.tv, www.abruzzo24ore.tv/news/ll-brigantaggio-in-abruzzo-miseria-e-crudelta/115710.htm
- NITTI F.S., *L'emigrazione italiana e i suoi avversari*, Torino, Roux, 1888.
- PASCOLI G., *Nuovi Poemetti*, Bologna, Zanichelli, 1909.
- SCOTELLARO R., *L'uva puttarella - Contadini del Sud*, Bari-Roma, Laterza, 2009, (ed. orig. 1955).
- SILONE I., *Fontamara*, Milano, Mondadori, 2016 (ed. orig. italiana 1945).
- SAMMARTINO M., *Vito ballava con le streghe*, Palermo, Sellerio Editore, 2004.
- TERRIN D., *Abruzzo. Itinerari del gusto*, Milano, Touring Editore, 2015.
- TUSIANI J., *In una casa un'altra casa trovo: autobiografia di un poeta di due terre (A cura di Siani C. e Cera R.)*, Milano, Bompiani, 2016.
- UFFICIO STUDI ENIT – Agenzia Nazionale del Turismo, *Turismo "di ritorno"*, 2018, www.enit.it/it/pressroomonline/comunicati-stampa/3055-turismo-di-ritorno.html
- VALICENTI F., *Basilicata a tavola. Un piatto una storia, una storia un piatto*, APT Basilicata, 2015, issuu.com/do.olivito/docs/bas_a_tav_web
- VALICENTI F., FERRETTI T. e GILI G., *Guida Enogastronomica della Basilicata*, Novara, Istituto Geografico De Agostini, 2001.
- VILLANI L., *Domenico Modugno? Ma quale Polignano, è cresciuto a San Pietro Vemotico*, (11 maggio, 2017), www.barinedita.it, www.barinedita.it/reportage/n2886-domenico-modugno-%C2%ABma-qual-polignano-e-cresciuto-a-san-pietro-vemotico%C2%BB

SITOGRAFIA *Sitography*

- ANCI – Associazione Nazionale Comuni d'Italia - www.anci.it
- Associazione Raiz Italiana - www.raizitaliana.it
- Basilica di San Nicola - www.basilicasannicola.it
- Basilicata Turistica - www.basilicataturistica.it
- Be Web – Beni Culturali Ecclesiastici in Web - www.beweb.chiesacattolica.it
- Borghi-Viaggio Italiano - www.viaggio-italiano.it
- Carnevale di Putignano - www.carnevalediputignano.it
- Carnevale d'Abruzzo Francavilla al Mare - www.carnevaledabruzzo.it

- Cisei – Centro Internazionale Studi Emigrazione Italiana - www.ciseionline.it
- Comitato Ralph De Palma - www.ralphdepalma.it
- Commissione Regionale Lucani all'Estero - www.consiglio.basilicata.it
- Comune di Cansano - www.comune.cansano.aq.it
- Comune di Pietrapertosa - www.comune.pietrapertosa.pz.it
- Comuni-Italiani.it - www.comuni-italiani.it
- Comuninverso - www.comuninverso.it
- Consorzio Tutela Burrata di Andria IGP - www.burratadiandria.it
- Consulta degli Emiliano - Romagnoli nel Mondo, www.assemblea.emr.it/emilianoromagnolinelmondo
- CRAM - Consiglio Regionale Abruzzesi nel Mondo - www.cram.regione.abruzzo.it
- Cucina Emiliano-Romagnola - www.emilia-romagna.cucinaregionale.it
- Emilia-Romagna Turismo - www.emiliaromagnaturismo.it
- Feste di Settembre Lanciano - www.festeseptembre.it
- Festival Rocky Marciano - www.festivalrockymarciano.com
- Fonazione Casa Rossa - www.fondazionecasarossa.it
- Fondazione Dean Martin - www.deanmartin.it
- Fondazione Matera-Basilicata 2019 - www.matera-basilicata2019.it
- Fondazione Migrantes - www.migrantesonline.it
- Fondazione Rodolfo Valentino - www.fondazionevalentino.it
- John Fante Festival - www.johnfante.org
- I diari raccontano - www.idiariaraccontano.it
- LABE – Laboratori dell'Emigrazione - www.labepuglia.it
- La Madonna che Scappa in Piazza - www.madonnachescappainpiazza.it
- La Storia e le Storie. Uomini e Donne dell'Ottocento In Emilia-Romagna - risorgimento.regione.emilia-romagna.it
- Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale - www.westeri.it
- Ministero per i Beni e le Attività Culturali – Luoghi della Cultura - www.beniculturali.it
- Museo Archeologico di Corfinio - www.museocorfinio.it
- Museo dell'Emigrazione Lucana - www.museoemigrazioneilucana.it
- Museo delle Genti d'Abruzzo - www.gentidabruzzo.it
- Museo della Memoria e dell'Accoglienza - www.museomemoriaeaccoglienza.it
- Museo Ferroviario della Puglia - www.ferromuseopuglia.altervista.org
- Perdonanza Celestiniana - www.perdonanza-celestiniana.it
- Pin- Pugliesi Innovativi - www.pingiovaniregione.puglia.it
- Portale degli Antenati - www.san.beniculturali.it
- Pro Loco Brindisi - www.proloco-brindisi.it/brindisi-capitale
- Puglia.com - www.puglia.com
- Pugliamusei.it - www.pugliamusei.it
- Pugliesi Nel Mondo - www.pugliesinelmondo.internazionalizzazione.regione.puglia.it/pugliesi-nel-mondo
- Regione Abruzzo - Dipartimento Cultura Turismo Paesaggio - www.abruzzoturismo.it
- Resistenza Mappe - www.resistenzamappe.it
- Sistema archivistico nazionale - www.san.beniculturali.it
- Tito Schipa - www.titoschipa.it
- Torremaggiore on Line - www.torremaggiore.com/saccoeavanzetti
- Travel Emilia-Romagna - www.travelemiliaromagna.it
- Viaggiare in Puglia - Sito del Turismo in Puglia - www.viaggiareinpuglia.it
- Wikipedia, l'enciclopedia Libera - www.wikipedia.org

FILM E DOCUMENTARI *Movies and Documentaries*

- *Amarcord*, Federico Fellini, 1973.
- *Basilicata Coast to Coast*, Rocco Papaleo, 2010.
- *Don Camillo e l'Onorevole Peppone*, Carmine Gallone, 1955.
- *Focaccia Blues*, Nicola Cirasola, 2007.
- *From the grape come the wine*, Kennet Cancellara, 2019.
- *Gente del Po*, Michelangelo Antonioni, 1947.
- *Il Vangelo Secondo Matteo*, Pier Paolo Pasolini, 1964.
- *La Passione di Cristo*, Mel Gibson, 2004.
- *La Taranta*, Gianfranco Mingozzi, 1962.
- *Novecento*, Bernardo Bertolucci, 1976.

CREDITI FOTO *Photo Credits*

Pag 04: *Cartoline Antiche* | Fonte: pixabay.com/es/photos/cartas-viejas-pluma-fotos-antiguas-1082299/
Pag 08: *Foto antiche* | Fonte: pixabay.com/es/photos/%C3%A1lbum-antiguos-acuerdo-fondos-2974646/
Pag 11: *Ricordi di famiglia* | Fonte: pixabay.com/es/photos/fotograf%C3%ADas-genealog%C3%ADa-foto-1209751/
Pag 12: *Ricerca documenti (_DSC3488)* | © U-PulpVisual & Motion | imaginapulia.com
Pag 15: *Esperienza culinaria (DSC_0147)* | © U-PulpVisual & Motion | imaginapulia.com
Pag 16: *Viaggio in Fiat 500* | Fonte: pixabay.com/it/photos/fiat-fiat-500-auto-oldtimer-4322521/
Pag 18: *Emigranti italiani in Brasile* | autore: Guilherme Gaensly | Fonte: commons.wikimedia.org/wiki/File:Italianians_Sao_Paulo.jpg
Pag 21: *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 22: *Affissione dell'Agenzia Generale della Repubblica Argentina* | ph: Mariana Bobadilla.
Pag 24: *Antichi registri* | Fonte: pixabay.com/es/photos/libro-biblioteca-educaci%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 28: *Antichi registri dell'Emigrazione (_DSC3485)* | © U-PulpVisual & Motion | imaginapulia.com

PUGLIA

Pag 32: *Poglianino a Mare* | ph. Leonardo D'Angelo | Fonte: Archivio Fotografico Agenzia Regionale del Turismo Pugliapromozione.
Pag 34: *Le due sorelle, Torre dell'Orso* | ph. Franco Cappellari | Fonte: Archivio Fotografico Agenzia Regionale del Turismo Pugliapromozione.
Pag 39: *3-Aerial-view-castel-del-monte-alta-murgia-national-park* | © U-PulpVisual & Motion | imaginapulia.com
Pag 41: *Pescatore, Mola di Bari* | ph. Andrea Ruggieri | Fonte: Archivio Fotografico Agenzia Regionale del Turismo Pugliapromozione.
Pag 42-43: *Museo della Memoria e dell'Accoglienza, Santa Maria al Bagno* | ph. Daniele Stefanizzi.
Pag 44: *Museo del Minatore, Casarano* | ph. Carmen Panico – Scatti.
Pag 47: *Domenico Modugno, Polignano a Mare* | ph. Frasca | Fonte: Archivio Fotografico Agenzia Regionale del Turismo Pugliapromozione.
Pag 49: *Monumento a Rodolfo Valentino, Castellana* | Fonte: Archivio Fotografico Museo Rodolfo Valentino.
Pag 51: *Tito Schipa, MTV Studio* | autore: FORTEPAN / Rádió és Televízió Újság | Fonte: commons.wikimedia.org/wiki/File:MTV_st%C3%BAdi%C3%B3_Tito_Schipa_olasz_oper%C3%A1_9nekes_Fortepan_56503.jpg
Pag 53: *Orecchiette e rape* | ph. Andrea Ruggieri | Fonte: Archivio Fotografico Agenzia Regionale del Turismo Pugliapromozione.
Pag 54: *Friselle* | ph. Giorgia Esposito | Fonte: Archivio Fotografico Agenzia Regionale del Turismo Pugliapromozione.
Pag 55: *Taralli* | ph. Andrea Ruggieri | Fonte: Archivio Fotografico Agenzia Regionale del Turismo Pugliapromozione.
Pag 56: *Focaccia, Altamura* | ph. Andrea Ruggieri | Fonte: Archivio Fotografico Agenzia Regionale del Turismo Pugliapromozione.
Pag 58: **(01)** *La Focara di Novoli* | ph. Carlos Solito | Fonte: Archivio Fotografico Agenzia Regionale del Turismo Pugliapromozione.
Pag 59: **(02)** *Maschera di Farinella interpretata da Dino Parrotta per conto della Fondazione Carnevale di Putignano* | Fonte: Archivio Fotografico Fondazione Carnevale di Putignano.

Pag 60: **(03)** *Tavole di San Giuseppe, Salento* | ph. Paolo Laku | Fonte: Archivio Fotografico Agenzia Regionale del Turismo Pugliapromozione.
Pag 61: **(04)** *Pappamusi, Taranto* | ph. Oronzo Lupo; **(05)** *Festa di San Nicola, Bari* | ph. Carlo Elmiro Bevilacqua | Fonte: Archivio Fotografico Agenzia Regionale del Turismo Pugliapromozione.
Pag 63: **(06)** *Notte delle Ronde in Piazza San Pietro, Galatina, giugno 2019* | ph. Raffaella Calso; **(07)** *Santa Domenica, Scorrano* | ph. Salvatore Marcucci | Fonte: Ass. di volontariato Santa Domenica.
Pag 64: **(08)** *Notte della Taranta, Melpignano* | ph. Kash Gabriele Torsello | Fonte: Archivio Fotografico Agenzia Regionale del Turismo Pugliapromozione.
Pag 65: **(09)** *Li Ucci Festival, Cutrofiano* | Fonte: Archivio Ass.ne cult. Sud Ethnic; **(10)** *Foto 05-10-18, 16 45 17* | Fonte: "MAD – Memorie Audiovisive della Daunia" "Monde – Festa del Cinema sui cammini".
Pag 66: **(11)** *Pettole* | ph. Giorgia Esposito | Fonte: Archivio Fotografico Agenzia Regionale del Turismo Pugliapromozione.
Pag 67: **(12)** *L'Alba dei Popoli, Punta Palascia, Otranto* | ph. Paolo Caputo.

BASILICATA

Pag 70: *Calanchi lucani, Val d'Agri* | Fonte: Archivio Fotografico APT Basilicata.
Pag 72: *Statua del Cristo Redentore, Maratea* | Fonte: Archivio Fotografico APT Basilicata.
Pag 75: *Laghi di Monticchio, Vulture* | Fonte: Archivio Fotografico APT Basilicata.
Pag 77: *Sassi di Matera* | Fonte: Archivio Fotografico APT Basilicata.
Pag 79: *Craco* | Fonte: pixabay.com/it/photos/craco-basilicata-paese-paesaggio-3199111/
Pag 80-81: *Campomaggiore Vecchio* | Fonte: Archivio Fotografico APT Basilicata.
Pag 82: *Busto di Carlo Levi, Aliano* | Fonte: Archivio Fotografico APT Basilicata.
Pag 85: *Castel Lagopesole* | Fonte: Archivio Fotografico APT Basilicata.
Pag 87: *Parco Letterario Isabella Morra, Valsinni* | Fonte: Archivio Fotografico APT Basilicata.
Pag 88: *Portrait of Joseph Stella, 1921; Oil on canvas | 86.3 x 63.5 cm (34 x 25 in); Gift of Collection Société Anonyme | Photo credit: Yale University Art Gallery; Artist: Raphael Sala, Spanish, d. before 1942.*
Pag 89: *Jhonny Lombardi Station, tomada en algun momento durante 1965* | autore: Toronto History | Fonte: www.flickr.com/photos/torontohistory/19284163080
Pag 91: *Ponte alla Luna, Sasso di Castalda* | Fonte: Archivio Fotografico APT Basilicata.
Pag 93: *Pane di Matera IPG* | Fonte: Archivio Fotografico APT Basilicata.
Pag 94: *Prodotti tipici lucani* | Fonte: Archivio Fotografico APT Basilicata.
Pag 95: *Melanzane di Rotonda DOP* | Fonte: Archivio Fotografico APT Basilicata.
Pag 96: *Lagane e ceci* | Fonte: Archivio Fotografico APT Basilicata.
Pag 97: *Salsiccia lucanica di Picerno* | Fonte: Archivio Fotografico APT Basilicata.
Pag 98: **(01)** *Sagra del Campanaccio, San Marco Forte* | Fonte: Archivio Fotografico APT Basilicata.
Pag 99: **(02)** *Maschere Cornute, Aliano* | Fonte: Archivio Fotografico APT Basilicata.
Pag 100: **(03)** *Passata di Pescopagano* | Fonte: Pescopagano Eventi; **(04)** *Riti della Settimana Santa, Barile* | Fonte: Archivio Fotografico APT Basilicata.
Pag 101: **(05)** *Parata dei Turchi, Potenza* | Fonte: Archivio Fotografico APT Basilicata.
Pag 102: **(06)** *A Pit, Terranova del Pollino* | Fonte: Archivio Fotografico APT Basilicata.
Pag 103: **(07)** *Festa della Bruna, Matera* | Fonte: www.isassidimatera.com/wp-content/uploads/Eventi/festa-della-bruna-768x541.jpg
Pag 104: **(08)** *Corteo Storico Giovanna d'Angiò, Muro Lucano* | Fonte: Archivio Fotografico APT Basilicata.
Pag 105: **(09)** *Processione Madonna Nera di Viggiano* | Fonte: Archivio Fotografico APT Basilicata.
Pag 107: **(10)** *Vino* | Fonte: Archivio Fotografico APT Basilicata; **(11)** *Sagra della Varola* | Fonte: Archivio Fotografico APT Basilicata; **(12)** *Rassegna della Zampogna e della Ciaramella del Sud Italia* | Fonte: Archivio Fotografico APT Basilicata.

ABRUZZO

Pag 110: *Parco Nazionale d'Abruzzo* | Fonte: Archivio Fotografico Regione Abruzzo, Dipartimento Turismo, Cultura e Paesaggio.
Pag 112: *Eremo di Santo Spirito a Majella, Roccamorice* | Fonte: Archivio Fotografico Regione

Abruzzo, Dipartimento Turismo, Cultura e Paesaggio.

Pag 117: *Scanno al Tramonto* | ph. Ernico Sarchione | Fonte: Archivio Fotografico Regione

Abruzzo, Dipartimento Turismo, Cultura e Paesaggio.

Pag 119: *Merletto a Tombolo* | Fonte: Archivio Fotografico Regione Abruzzo, Dipartimento Turismo, Cultura e Paesaggio.

Pag 120-121: *Costa dei trabocchi* | Fonte: Archivio Fotografico Regione Abruzzo, Dipartimento Turismo, Cultura e Paesaggio.

Pag 122: *Storica Linea Transiberiana d'Italia* | autore: Nadioska79 | Fonte: it.m.wikipedia.org/wiki/File:La_Transiberiana_d%27Italia.jpg

Pag 125: *Ritratto di Gabriele d'Annunzio, 1906* | ph. Mario Nunes | Stanza VI Museo "Casa Natale Gabriele d'Annunzio" | Fonte: Polo Museale dell'Abruzzo.

Pag 126: *John Fante Festival, Torricella Peligna* | ph. Antonino Antrilli | Fonte: Jhon Fante Festival – Comune di Torricella Peligna.

Pag 127: *Dean Martin, 1959* | autore: MGM | Fonte: commons.wikimedia.org/wiki/File:Dean_Martin_1959.jpg

Pag 128: *Juan Manuel Fangio* | autore: Lothar Spurzem | Fonte: en.wikipedia.org/wiki/Juan_Manuel_Fangio#/media/File:Fangio-MB-W196-3IMotor-1986.jpg

Pag 129: *Monumento a Rocky Marciano, Ripa Teatina* | Fonte: Comune di Ripa Teatina.

Pag 131: *Maccheroni alla chitarra* | Fonte: Archivio Fotografico Regione Abruzzo, Dipartimento Turismo, Cultura e Paesaggio.

Pag 132: *Arrosticini* | Fonte: Archivio Fotografico Regione Abruzzo, Dipartimento Turismo, Cultura e Paesaggio.

Pag 133: *Pallotte cace e ove* | Fonte: Archivio Fotografico Regione Abruzzo, Dipartimento Turismo, Cultura e Paesaggio.

Pag 134: *Brodetto di pesce* | Fonte: Archivio Fotografico Regione Abruzzo, Dipartimento Turismo, Cultura e Paesaggio.

Pag 135: *Pizzelle* | Fonte: Archivio Fotografico Regione Abruzzo, Dipartimento Turismo, Cultura e Paesaggio.

Pag 136: **(01)** *Festa delle Farchie, Fara Filiorum Petri* | ph. Luca del Monaco | Archivio Fotografico Regione Abruzzo, Dipartimento Turismo, Cultura e Paesaggio.

Pag 137: **(02)** *Carnevale di Francavilla al Mare, Patanello* | Fonte: Associazione Carnevale d'Abruzzo; **(03)** *Tavola di San Giuseppe* | Fonte: Pro Loco Monteferrante.

Pag 138: **(04)** *Madonna che Scappa in piazza, Sulmona* | Fonte: Archivio Fotografico Regione Abruzzo, Dipartimento Turismo, Cultura e Paesaggio.

Pag 139: **(05)** *Rito dei Serpari, Cocullo* | ph. Matteo Martellini | Fonte: Archivio Fotografico Regione Abruzzo, Dipartimento Turismo, Cultura e Paesaggio.

Pag 140: **(06)** *Festa del Narciso, Rocca di Mezzo* | Fonte: Archivio Fotografico Regione Abruzzo, Dipartimento Turismo, Cultura e Paesaggio.

Pag 141: **(07)** *Giostra Cavalleresca, Sulmona* | Fonte: Archivio Fotografico Regione Abruzzo, Dipartimento Turismo, Cultura e Paesaggio.

Pag 143: **(08)** *Perdonanza Celestiniana, L'Aquila, 29 Agosto* | ph. Matteo Equizi | Fonte: Comune di L'Aquila; **(09)** *Corsa degli Zingari, Pacentro* | ph. Federico Carrozzo | Fonte: Archivio Fotografico Regione Abruzzo, Dipartimento Turismo, Cultura e Paesaggio.

Pag 144: **(10)** *Cantine nella Rocca, Tagliacozzo* | ph. Giancarlo Scolari | Fonte: Associazione Culturale CLAN Eventi "Locali per Tagliacozzo"; **(11)** *Glorie di San Martino, Scanno* | ph. Davide Cetrone | Fonte: Pro Loco di Scanno; **(12)** *Li Faugni, Atri* | ph. Concezio Presutto | Fonte: La Notte dei Faugni - Associazione Culturale Promoeventi.

EMILIA-ROMAGNA

Pag 148: *Entrotterra vario 2016* | Gunther Hauspie di Grintà Magazine durante la Gran Fondo Squali 2016 (Cicloturismo) - 23/05/2016 | Fonte: APT Servizi.

Pag 150: *Panoramica della Riviera di Rimini zona Grand Hotel, Porto e Darsena* | ph. V. Raggi –

Archivio foto Prov. Rimini - 04/06/2010 | Fonte: APT Servizi.

Pag 155: *San Leo (RN) - Borgo storico dei Montefeltro* | Fonte: Archivio fotografico Regione Emilia-Romagna.

Pag 157: *Foto Aerea Torri, Bologna* | Copyright: Comune di Bologna | Fonte: Archivio fotografico Regione Emilia-Romagna.

Pag 159: *Museo Civico del Risorgimento, Bologna, Interno prima parte* | Fonte: Museo Civico del Risorgimento di Bologna.

Pag 160-161: *Chiesa Casaglia, Parco Storico di Monte Sole* | Fonte: Museo Civico del Risorgimento di Bologna.

Pag 162: *Museo degli Orsanti, Vigoleno* | Fonte: Fonte: Mood Eventi e Comunicazione, Piacenza.

Pag 165: *Raffaella Carrà* | autore: sara b. | Fonte: www.flickr.com/photos/sara/3063548320/

Pag 166: *Federico Fellini sul set di 8 ½* | Fonte: it.wikipedia.org/wiki/File:Fellini-8-e-mezzo-ma-stroanni-loren.jpg

Pag 167: *Pier Paolo Pasolini* | autore: 九间 | Fonte: www.flickr.com/photos/smalloran-ges/16518398567

Pag 168: *Teatro Giuseppe Verdi, Busseto* | autore: Lorenzo Gaudenzi | Fonte: commons.wikimedia.org/wiki/File:Giuseppe_Verdi-4.jpg#/media/File:Giuseppe_Verdi-4.jpg

Pag 169: *Casa Museo Luciano Pavarotti, Modena* | Fonte: Naphtalina - Fondazione Luciano Pavarotti.

Pag 170: *Museo "Il Mondo Piccolo" in onore a Giovannino Guareschi, Fontanelle di Roccabianca* | Fonte: Archivio fotografico Regione Emilia-Romagna.

Pag 171: *Enzo Ferrari, Monza, 1962* | Fonte: it.wikipedia.org/wiki/File:Monza_1962_Scuderia_Ferrari_test_-_Enzo_Ferrari.jpg

Pag 173: *Tortellini* | autore: Nerodiseppia | Fonte: it.wikipedia.org/wiki/File:Tortellini_of_Modena.JPG

Pag 174: *Mortadella di Bologna IGP* | ph. Dell'Aquila Fabrizio | Fonte: Archivio fotografico Diatessa Agricoltura, Regione Emilia-Romagna.

Pag 175: *Parmigiano Reggiano* | autore: zalazaksunca | Fonte: pixabay.com/es/photos/parmigiano-reggiano-queso-italia-1574185/

Pag 176: *Torta di riso* | autore: frideryka | Fonte: it.wikipedia.org/wiki/File:Torta_di_riso.jpg

Pag 177: *Casa Artusi, La Scienza in Cucina* | ph. Filippo Nigro - 01/01/1970 | Fonte: APT Servizi.

Pag 178: **(01)** *Nott de Bisò, 06 Gennaio 2018* | ph. Lorenzo Gaudenzi | Fonte: www.flickr.com/photos/lorenzogdnz/24685154827

Pag 179: **(02)** *Carro allegorico Carnevale di Cento* | Fonte: APT Servizi.

Pag 180: **(03)** *Segavecchia, Forlimpopoli* | ph. Fabio Casadei | Fonte: Ente folkloristico e Culturale Forlimpopolese; **(04)** *Festa degli aquiloni, Cervia* | Fonte: Archivio fotografico Regione Emilia-Romagna.

Pag 181: **(05)** *Palio di Ferrara* | Fonte: Ente Palio della Città di Ferrara.

Pag 182: **(06)** *Notte del liscio, Longiano 15* | APT Notte Del Liscio-Concerto Cesena11 | Fonte: APT Servizi.

Pag 183: **(07)** *La Notte Rosa* | Fonte: Archivio fotografico Regione Emilia-Romagna.

Pag 184: **(08)** *Ferrara Buskers Festival* | Fonte: Associazione Ferrara Buskers Festival.

Pag 185: **(09)** *Sapore di Sale, Cervia* | ph. Pier Giorgio Carloni | Fonte: Tuttifrutti Agenzia Pubblicitaria.

Pag 187: **(10)** *Festa dei Frutti Dimenticati, Casola Valsenio* | Fonte: Archivio fotografico ProLoco Casola Valsenio; **(11)** *Fira di béccch, Festa di San Martino, Santarcangelo di Romagna* | ph. Lia Torsani | Fonte: Comune di Santarcangelo di Romagna; **(12)** *Presepi in Vetrina, Commachio* | ph. Francesco Cavallari | Fonte: APT Servizi.

“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**”.

VOL. 1



PUGLIA



BASILICATA



ABRUZZO



EMILIA-ROMAGNA

Raíz Italiana è un'associazione che aiuta i discendenti italiani residenti all'estero a connettersi con le proprie origini, attraverso la ricerca storico-familiare e l'organizzazione di viaggi alla scoperta dei luoghi da cui provenivano gli antenati. Grazie a una rete di ricercatori, guide e operatori turistici, organizziamo itinerari su misura in tutte le regioni d'Italia.

