Num. 95 • Anno XXXI
N. 3 - II Trimestre 2017

Ente Nazionale a finalità assistenziali
ai sensi dell'art. 20 del D.P.R. 26/10/1972 n. 640
istritto al forum permanente del Terzo Settore

Poste Italiane
Spedizione in abbonamento postale
D.L. 353/2003 (Conv. in L. 27/02/2004 n. 46)
art. I, comme 2, DCB • Torino n. 1 anno 2004

Organo Ufficiale del Comitato Regionale Pro Loco del Piemonte

Paese Mio

UNPLI
UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA
PIEMONTE

E Sagra Sia!

Folk Accordo

Buone Pratiche

L'Unpli e la Regione Piemonte promuovono le buone pratiche nelle sagre

Al Castello di Costigliole d'Asti giovedì 7 settembre ore 11,00

Presentazione del Protocollo di Intesa

Le Pro Loco Piemontesi e la Regione Piemonte hanno sottoscritto un Protocollo d'Intesa teso a diffondere delle buone pratiche nelle Sagre organizzate sul territorio regionale. Si tratta di centinaia di manifestazioni che ogni anno le Pro Loco piemontesi organizzano per valorizzare quel prodotto tipico o quel piatto tradizionale. Con attenzione al territorio, all'ambiente, ai valori sociali.... Tale accordo nasce anche con la volontà di istituire un percorso di collaborazione fra Ente Pubblico ed Associazioni.

La volontà della Regione è quella di creare su tutto il territorio regionale delle buone pratiche già attuate in alcune manifestazioni come il Festival delle Sagre di Asti a cui partecipano numerose Pro Loco astigiane del presidente provinciale Luisella Braghero. Si tratta di buone pratiche che molte Pro Loco piemontesi applicano nel loro operare.

Ora è il momento di diffondere queste buone pratiche in modo omogeneo ed è per questo che l'Unpli Piemonte e la Regione hanno concordato un Protocollo che integra il regionale Decalogo Buone Pratiche Ristorazione Collettiva No Profit. Si tratta di attenzioni all'ambiente, ai prodotti locali certificati, all'agricoltura sostenibile, alla cucina sana... A ben vedere, sono pratiche già diffuse nelle Sagre delle Pro Loco, ma il Protocollo le integra e si delinea come un vero e proprio Vademecum a cui le Pro Loco piemontesi potranno fare riferimento.

Il Castello di Costigliole d'Asti ha dunque ospitato la firma del Protocollo fra Unpli Piemonte e Assessorato all'Agricoltura Piemonte. Un altro passo verso la valorizzazione del ruolo delle Pro Loco.

DECALOGO BUONE PRATICHE RISTORAZIONE COLLETTIVA NO PROFIT

1. Le attività di cui all'accordo dovranno essere svolte nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla Deliberazione di Giunta Regionale n. 27-3145 del 19/2/2011 e s. m. i. recante "Approvazione delle linee guida per l'applicazione, nell'ambito delle manifestazioni temporanee, della normativa comunitaria sulla sicurezza alimentare".
2. I piatti proposti dovranno essere preparati con l'impiego di tecniche di cottura che rispettino salubrità (es.: non servire carni grigliate bruciate o non rosolare i soffritti a fiamma alta superando il punto di fumo dell'olio), principi nutritivi e gusto.
3. I menu e le diverse tipologie di prodotti somministrati dovranno ispirarsi il più possibile alle tradizioni regionali ed in particolare locali.
4. Le materie prime impiegate dovranno essere principalmente fresche, di buona qualità e provenire per la maggior parte possibile dalle aree limitrofe rispetto all'associazione locale e comunque in ambito regionale, acquistate direttamente dai produttori o da forme associative di produttori, con particolare riguardo nei confronti dei prodotti a marchio D.O.P., I.G.P., delle produzioni afferenti al Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI), dei prodotti biologici, dei prodotti di montagna e dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.).
5. Le verdure e la frutta utilizzate dovranno essere per la maggior parte fresche e di stagione.
6. Le fritture dovranno essere effettuate con grande attenzione per evitare che l'olio superi il punto di fumo impiegando preferibilmente oli d'oliva, di semi di arachidi e di girasole di provenienza nazionale. Per cucinare è da preferire l'olio di oliva ed extravergine di oliva di provenienza nazionale mentre per quanto riguarda i condimenti a crudo è sempre da preferire l'impiego di oli extravergine di oliva ottenuti da olive italiane.
7. Evitare il più possibile l'impiego di preparati per brodi o sughi d'arrosto con glutammato monosodico, sughi pronti, puré in polvere o fiocchi, miscele preparate per torte e budini, farine precotte per polenta, besciamelle pronte, macedonie in scatola, paste sfoglie con grassi idrogenati.
8. Somministrare pane fresco prodotto localmente con farine, meglio se integrali, e prodotte da una filiera di grani coltivati sul territorio regionale. Prediligere la somministrazione di grissini artigianali a ridotto impiego di grassi. Preferire quanto realizzato con lievitazione naturale, con l'utilizzo di pasta acida naturale ed escludendo l'uso di materie prime congelate.
9. Le carni somministrate dovranno derivare da animali allevati e macellati in Piemonte. Per quanto riguarda la carne bovina dovrà essere data prevalenza a quella di Razza Bovina Piemontese.
10. I prodotti lattiero-caseari somministrati dovranno essere scelti fra le D.O.P. piemontesi, nonché preferibilmente riconosciuti nel sistema a marchio "Piemunto" così come dovrà essere preferibilmente fornito latte fresco o UHT, solo se quest'ultimo indicherà in etichetta l'origine della stalla di mungitura.
11. I vini somministrati dovranno essere prodotti in Piemonte dando prevalenza a quelli a denominazione di origine protetta e garantita. Le acque dovranno essere tutte di provenienza regionale e si dovrà dare preferenza a birre artigianali piemontesi. Sarebbe anche auspicabile promuovere l'uso di bevande naturali a produzione locale anziché bevande dolci e gassate.

Dal Protocollo

Art. 3

La Regione Piemonte insieme a UNPLI Piemonte si impegna a sostenere, valorizzare e promuovere l'attività in via sperimentale purché la stessa sia finalizzata al perseguimento dei seguenti obiettivi:

- promuovere le produzioni agroalimentari di qualità come definite in premessa, in occasione di fiere, feste patronali e manifestazioni enogastronomiche in genere, incrementando l'utilizzo di prodotti locali, regionali ed in particolare derivanti da ac-

quisti diretti dai produttori o da forme associate di produttori;
- promuovere, laddove possibile, l'utilizzo di prodotti derivanti da progetti o esperienze provenienti dall'agricoltura sociale piemontese;
- promuovere una comunicazione che faciliti l'identificazione dei prodotti e dei piatti che valorizzino l'identità e la cultura del territorio;
- avviare un programma di formazione dei Presidenti delle Pro Loco; nonché degli operatori dei/delle medesimi/e affinché vengano adottati tali principi e venga altresì garantito un servizio efficiente che soddisfi il pubblico valorizzando al meglio la materia prima rispettando bontà organolettica e salubrità e salvaguardando principi nutritivi e salute impiegando le corrette tecniche di cottura;
- eliminare progressivamente l'impiego di stoviglie in plastica favorendo l'utilizzo di materiali riciclabili e compostabili;
- adottare accorgimenti per ridurre al massimo gli sprechi di cibo sia da parte dei fruitori che in cucina;
- adottare accorgimenti per ridurre al massimo i rifiuti e per far sì che venga effettuata una corretta raccolta differenziata sia da parte degli operatori che da parte del pubblico;
- favorire attività educative e di informazione finalizzate a promuovere tra il pubblico corretti comportamenti alimentari e atteggiamenti di consumo consapevole.

Art. 4
L'Associazione/Circolo si impegna a rispettare le indicazioni contenute nell'allegato "DECALOGO BUONE PRATICHE RISTORAZIONE COLLETTIVA NO PROFIT".

Il Business del no profit

di Giuliano Degiovanni Presidente Unpli Piemonte

Assistere da spettatore ad un evento come il Festival delle Sagre di Asti è sicuramente un'esperienza importante ma farlo da "addetto ai lavori" è sicuramente un'emozione particolare anche perché una manifestazione del genere innesca inevitabilmente riflessioni e analisi che portano (o dovrebbero) a conclusioni.
La tre giorni astigiana è iniziata giovedì 7 settembre con la firma del protocollo d'intesa con la Regione Piemonte Assessorato Agricoltura e conclusasi con la grande kermesse delle sagre, ha rappresentato un momento unico non solo per le Pro Loco provinciali ma per tutto il movimento Pro loco d'Italia. Sarebbe limitativo dire che è la conseguenza della presenza del Presidente Nazionale e dei colleghi di giunta, questi momenti istituzionali sono stati sicuramente importanti, ma in questi giorni credo personalmente si siano aperti canali e opportunità che andranno esplorati.
Il protocollo d'intesa è l'inizio di un percorso, la Regione ha creduto nelle Pro Loco, le Pro Loco hanno risposto, dopo anni di quantità (i due milioni di pasti somministrati sono a mio giudizio una somma ancora riduttiva) si passerà alla qualità, molte Pro Loco già lo fanno altre lo faranno si creerà un percorso virtuoso in cui si collabora con i produttori locali magari a scapito della grande distribuzione, si porranno finalmente fine alle sterili e inutili polemiche con chi accusa le Pro loco di essere competitors, forse si collaborerà e forse di capirà che il business è qualcosa di molto semplice e concreto che passa anche e soprattutto da eventi come le sagre.
La Sagre di Asti è un grande evento organizzato dalla Camera del Commercio che sa interfacciare operatori economici, operatori turistici con il mondo del Non Profit con un unico dichiarato obiettivo promuovere il territorio nella sua totalità, con risultati e "giro d'affari" da capogiro.
Che riflessioni possiamo fare? Prendere questo evento come un modello e forse stimolare altri territori a provare ad organizzarlo, iniziare un percorso di collaborazione con altri Enti, vedesi Camere di Commercio, che avranno in futuro (con la loro riforma) anche le deleghe per la promozione, ma soprattutto capire che in una società ormai schiava del profitto ci possono essere anche spazi con eventi che generano business senza che questo sia fatto esclusivamente per un arricchimento monetario ma per finalità sociali come quelle che animano le Pro Loco.
Il No profit nasce quando nasce lo Stato Italiano, l'art. 118 riconosce infatti la sussidiarietà; ma è ancor più di attualità oggi, con lo Stato e il suo welfare che sono andati in crisi. Ha ancora di più lo scopo di dare quelle risposte in campo sociale che le pubbliche amministrazioni non possono più dare. Deve sicuramente misurarsi con il mondo economico mantenendo però ben chiara la propria mission.
La grande Riforma del Terzo Settore saprà ritagliare quello spazio al mondo del No profit di cui ha bisogno? Forse sì ma dipenderà molto dalla capacità che avremo noi attori protagonisti di mantenere la nostra genuinità e originalità non lasciandosi imbrigliare in logiche e percorsi che non hanno nulla a che fare con il volontariato, quello autentico.

Pro Loco Amici di Cervere (CN)

38ma
Fiera del Porro

a cura della Redazione

La Fiera del Porro Cervere è arrivata alla trentottesima edizione! Un bel pezzo di storia... È organizzata dalla Pro Loco Amici di Cervere, guidata dal presidente Giovanni Rinero, e dal Comune; ed ha lo scopo di valorizzare il tipico porro cervere, consentendo a molti di apprezzarne le qualità direttamente dove viene coltivato. Gustato e anche venduto all'interno di una tradizione gastronomica e di un territorio che da decenni promuovono e tutelano questo prodotto tipico e prezioso.
La Fiera è incentrata sugli appuntamenti culinari organizzati sotto il PalaPorro, oltre mille posti a sedere, la grande struttura che occupa interamente Piazza San Sebastiano, la piazza centrale di Cervere. Ogni appuntamento è arricchito da musica ed occasioni di festa, il tutto per circondare la sagra di un clima quanto più conviviale possibile; nonché di momenti d'approfondimento culturale e valorizzazione delle realtà della Granda. La Fiera dura due settimane (tre fine settimana), durante il mese migliore per la raccolta, la commercializzazione e la degustazione del porro cervere: novembre.
La Fiera nacque per una fortunata intuizione dell'allora parroco don Carlo Cavallo che voleva in qualche maniera riconoscere il grande lavoro e la fatica dei contadini che nei loro appezzamenti coltivavano il porro. Naturalmente si iniziò con poco: un tendone e una gustosa minestra di trippe e porri. Poi man mano il fenomeno ha preso le dimensioni odierne, di vero evento.
Una Fiera di fama interregionale di cui abbiamo parlato con il Direttivo, settimane fa.
Della Fiera, ricordiamo soprattutto una speciale cena delle eccellenze... "Sì, si tiene l'ultimo venerdì. Cerchiamo di abbinare il porro ad alcune delle altre eccellenze della nostra provincia, che sono davvero tante: dalla carne degli allevamenti di Razza Piemontese, alle lumache di Cherasco, alle quaquare di Genola o alle mozzarelle delle bufale allevate a Caraglio... Quest'anno sarà ospite d'onore la zucca di Piozzo". E se si viene nelle altre serate, che piatti definiresti "imperdibili"? "La classica minestra di trippe e porri e il " Pastiss ed Cesc". Quest'ultimo sarebbe la classica battuta di carne cruda con sopra funghi porcini e porri (crudi naturalmente). Aggiungiamo che i gustosi porri di Cervere si possono anche acquistare per sfiziose ricette casalinghe".
Non male, davvero.

Anche i Comuni...

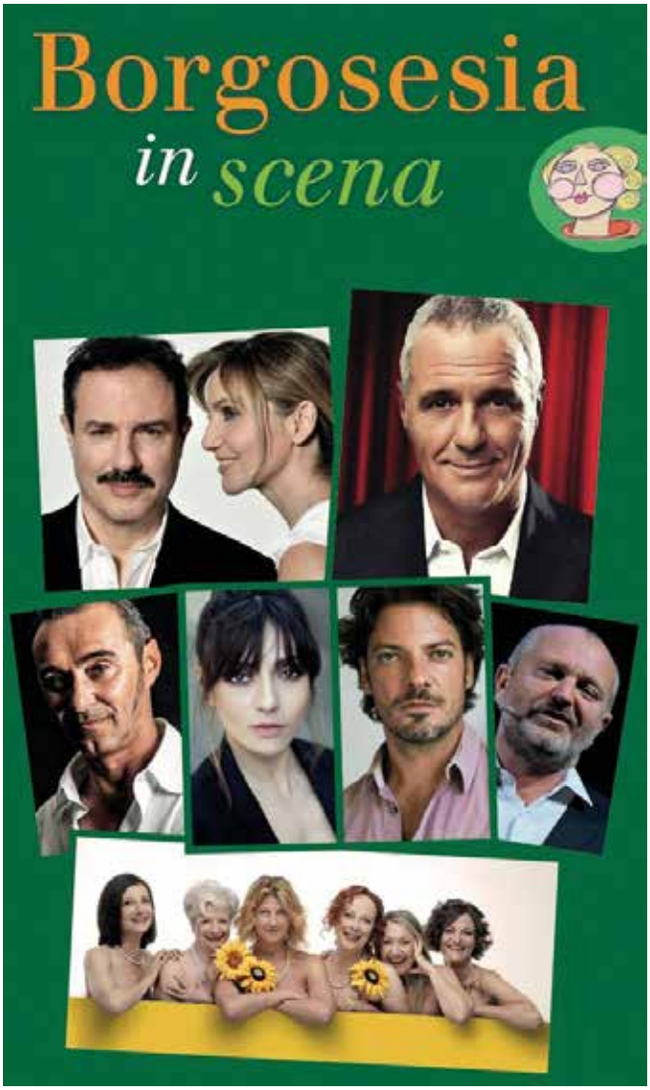
Le Pro Loco si fanno sempre interpreti di un territorio, promuovendolo e valorizzandolo. Un sentire positivo che fa capolino anche dove meno te lo aspetti. Negli stemmi comunali! Sfogliando l'agile libretto Curiosità Araldiche dei Comuni Piemontesi, si scopre infatti che in Piemonte ci sono molti borghi che si fregiano, fra altre particolarità, e sempre orgogliosamente, delle proprie produzioni tipiche. Il libretto edito dal Consiglio Regionale e scritto da Fabrizio Antonielli d'Oulx, ricorda l'uva che fa capolino dagli stemmi di Ottiglio, Castellinaldo, Roppolo, Belforte, Lugnacco, Gattinara, Ghemme e Chiomonte. Sottolinea "le due cariatidi nude" che sostengono una botte in quel di Borgolavezzaro. E poi il grano di Loranzé, Bibiana, Govone, Gremiasco, Graglia, Francavilla Bisio e Farigliano. O il riso di Formigliana, Balzola, Casalbeltrame e Granozzo con Monticello. Non mancano neppure riferimenti alle castagne e nocciole: Caprile, Castagnito e Castagnole Monferrato… Ma le particolarità degli stemmi non finiscono qui. Recuperate il libretto: sarà una curiosa e piacevole lettura!

A Borgosesia (VC)

Il Teatro è la Pro Loco

di Riccardo Milan

Il teatro è a ridosso del centro storico di **Borgosesia**, appena più in là della piazza principale. Ed è un grosso edificio su cui campeggia la scritta "Teatro Pro Loco". Suona strano ma è proprio così. Il teatro è la sede della Pro Loco cittadina, il luogo dove da anni questa associazione opera con modalità originali: intra moenia, verrebbe da dire; invece che extra moenia come di solito fanno le Pro Loco. Il Teatro è infatti la sede e il centro delle attività, prima fra tutte una seguitissima stagione teatrale che fa centinaia di abbonati ogni anno. Hanno calcato la scena di Borgosesia attori noti al grande pubblico, musicisti, comici… i nomi della stagione 2017 - 2018 lo possono confermare: Lorella Cuccarini, Angela Finocchiaro, Ambra Angiolini, Giovanni Allevi... spettacoli come ***Calendar Girls***, ***Dirty Dancing***, ***La Guerra dei Roses***… E tutti contattati, discussi, seguiti da un gruppo di volontari assai attivi ed uniti, guidati dal presidente **Antonello Pirola**. La Pro Loco sceglie gli spettacoli, gestisce con un proprio sito internet le prenotazioni e gli abbonamenti, si occupa della biglietteria e della bouvette; gestisce artisti e tecnici; fa accoglienza trovando pernottamenti e cene per gli ospiti.



Al Presidente abbiamo chiesto ragioni di detta scelta: "Mah, forse è stato sempre così. Da quando mi ricordi, ho sempre visto la Pro Loco a gestire solo il Teatro comunale. Poi la nostra associazione è nata nel 1989, con i fondatori anche di spicco, più o meno negli stessi anni in cui hanno ristrutturato il teatro". Che era stato fatto? "Negli anni Sessanta, su un'area prima adibita a mercato generale". E di feste in piazza? "Non le facciamo, un po' perché abbiamo già da fare con il Teatro. Poi ci sono anche altre associazioni a Borgosesia". E nel teatro cosa fate? "Abbiamo iniziato con tornei di carte, fino ad arrivare al campionato nazionale di scopa. Poi un seguitissimo corso sui vini. E molte iniziative gastronomiche nel foyer, tipo Cena con delitto… Ma anche varie feste tipo Halloween e feste per raccogliere fondi da dare in beneficenza. E anche una lunga collaborazione con il Comitato Carnevale di Borgosesia". E in teatro? "Molto anche nel teatro: serate amatoriali con compagnie locali, un paio di volte la lirica, molti concerti di musica jazz, anche ad altissimo livello: mi viene in mente fra tutti Wolfang Dauner".

Ma di chi è il Teatro? "È del Comune e noi lo gestiamo in pieno accordo. La nostra gestione è completamente autonoma con massima fiducia da parte del Comune nei nostri confronti".

Ad Asti

Il Festival delle Sagre: profumo di una volta

di Enrico Formia

Nell'aria il profumo delle ricette di una volta, quelle dei nostri nonni, mentre sfila la storia delle campagne di un secolo fa. Il Festival delle Sagre Astigiane che si è svolto agli inizi di settembre è tutto questo: un vero museo vivente del mondo contadino a cavallo tra ottocento e novecento, dove ogni Pro Loco, ogni piccolo centro racconta la sua storia. L'evento, nato nel 1974 da un´idea di Giovanni Borello, allora Presidente della Camera di Commercio di Asti, si svolge da allora la seconda domenica di settembre, sotto il segno della "Douja d´Or", il salone dei vini selezionati. I molti paesi dell'astigiano, con le sue Pro Loco, danno vita a questa giornata di festa e già dal mattino gli abitanti sfilano per le vie del centro storico della città prendendo parte a quella che è stata definita "la più vera rappresentazione di vita contadina". Al termine della sfilata le Pro Loco che partecipano al Festival propongono nella piazza Campo del Palio le loro specialità gastronomiche, accompagnate dai vini Doc astigiani, in quello che è forse "il più grande ristorante d´Italia".
Alla manifestazione è stato concesso, in considerazione del suo valore e del suo significato, l´Alto Patronato della Presidenza della Repubblica.
Quest'anno gli oltre tremila figurati hanno messo in scena il lavoro nei campi, i mestieri, i riti religiosi, le feste contadine dalla vendemmia al battesimo, dalla battitura del grano alla festa di leva. C'erano i nonni, i figli e i nipoti, sono apparsi i giochi di un tempo (dal pallone al bracciale al tiro alla fune), i buoi che trascinavano i carri e i trattori a "testa calda". Dagli abiti agli attrezzi fino ad arrivare ai mezzi di locomozione, tutto parlava della

voglia di tramandare questo immenso patrimonio culturale alle generazioni future. C'erano la fiera del bue grasso di Moncalvo, i migranti pronti a partire verso "la Merica", momenti di vita nelle campagne con i prodotti tipici e, ancora, le processioni, le osterie, le feste e le scuole. Al Festival delle sagre sono sfilati i colori, i profumi, i giochi e le feste dell'estate, dell'autunno, dell'inverno e della primavera. Hanno preso vita il ciclo della canapa, la coltivazione e la raccolta della pesca limonina, la festa della leva, la gallina bionda e gli altri animali da cortile alla fiera di Santa Caterina. Non sono mancate le sartine, la scuola di ricamo o lo stagnino. La sfilata è terminata in piazza Campo del Palio, dove decine di casette, una per ciascuna Pro loco, hanno disegnato i confini del villaggio che ha ospitato fino a 200mila buongustai, provenienti dall'Italia e dall'estero.
Sono oltre ottanta i piatti, tutti rigorosamente su ricette tradizionali della cultura contadina, che sono stati serviti in piazza del Campi del Palio e preparati all'interno delle casette delle Pro Loco. Le pietanze erano divise tra antipasti, primi, secondi e dolci. Tanto spazio agli agnolotti che ancora oggi vengono preparati a casa nei giorni di festa, ai risotti, alle tagliatelle e alla polenta. Tra i secondi i famosi bolliti piemontesi, la bagna cauda, i fritti misti e numerosi piatti storici come il "baciuà", uno zampino di maiale lessato, aromatizzato nell'aceto, e fritto o la "puccia", una polenta sciolta nel minestrone di fagioli. Per i più golosi le torte "come si facevano una volta" oltre alle creme e ai biscotti e bunet.
Il Festival delle Sagre di Asti è anche ottimo vino con la Douja d'Or, un ricco banco di assaggio che è anche concorso enologico a carattere nazionale. La Douja è il termine dialettale con cui si indica un antico e panciuto boccale piemontese a cui è legato anche il nome della maschera settecentesca Gianduja. Secondo la tradizione deriverebbe da un furbo contadino di Callianetto, soprannominato ***Gioann dla doja*** perché nelle osterie chiedeva sempre ***na doja***, cioè un boccale di vino. Quest'anno alla Douja d'Or, all'interno di palazzo Ottolenghi, i visitatori hanno potuto degustare ben 299 vini. Mentre sono stati 48 gli Oscar e 8 le menzioni speciali attribuite ai vini dell'astigiano.

UNPLI Unione Nazionale Pro Loco d'Italia Piemonte
Paese Mio

Trimestrale
del Comitato Regionale
Pro Loco del Piemonte

Direttore Responsabile
Riccardo Milan

Redazione ed Amministrazione
Via Buffa, 1 - 10061 Cavour (TO)
Tel. 0121 68255 - Fax 0121 609448
Numero Verde 800905211
P.Iva: 09955450011

Autorizzazione
del Tribunale di Pinerolo:
n. 1/86 del 27 Maggio 1986

Stampa:
TipoLitografia Giuseppini
Via C.Borra - Pinerolo

Chiuso in stampa:
Novembre 2017

Impaginazione:
Andersen S.p.A. Pubblicità e Marketing

Articoli, foto e materiale grafico
possono essere inviati a:
ufficiostampa.piemonte@unpli.info

Hanno collaborato,
in ordine alfabetico
Alessandro Caprioglio, Daniele Curri, Giuliano De Giovanni, Patrizia Forlani, Enrico Formia, Rosa Mazzarello, Eleonora Norbiato, Emanuela Olobardi, Paolo Ribaldone, Sara Tacchini.

Foto:
AFP, Gepli, Aldo Merlo, Sonia Pozzo, Pro Loco Basaluzzo, Pro Loco Borgosesia, Pro Loco Cervere, Pro Loco Nizza Monferrato, Stefano Raso, Pro Loco Santhià, Sara Tacchini, Unpli Toscana, Unpli Veneto.

REGIONE PIEMONTE

I Carnevali storici inseriti nel Codice dello Spettacolo

Approvato in prima lettura al senato della Repubblica

di Alessandro Caprioglio

Parte da lontano la nostra convinta richiesta, datata ottobre 2014 e indirizzata al Presidente del Consiglio **Matteo Renzi** e al Ministro dei Beni e della attività culturali **Gianni Franceschini**, nella quale, a seguito dell'Ordine del Giorno n. 2060 del 9 luglio dello stesso anno, approvato dalla Camera dei Deputati, il Governo si impegnava ***"a favorire la tutela e lo sviluppo delle attività e delle manifestazioni del Carnevale"***. In seguito all'azione della Senatrice **Manuela Granaiola**, del Senatore **Andrea Marcucci** e dell'interessamento del Sottosegretario **Luigi Bobba**, si è verificata una "svolta epocale" per la tutela dei Carnevali, visto il riconoscimento del valore culturale degli stessi, elevati a "bene culturale". Inoltre la norma ha consentito alle manifestazioni carnevalesche di accedere a forme di finanziamento dello Stato.

Il 20 settembre di quest'anno è stato approvato in prima lettura al Senato della Repubblica il Codice dello Spettacolo, fortemente voluto dal Ministro Franceschini. Una riforma che noi "carnevalanti" abbiamo atteso con trepidazione perché la parola "Carnevali storici" entra nelle indicazioni del Codice e quindi avranno diritto di accesso al Fondo Unico dello Spettacolo (Fus). Speriamo ora in una celere calendarizzazione dei lavori, per la definitiva approvazione alla Camera dei Deputati.

I Carnevali rappresentano l'identità di alcune città italiane e tale provvedimento consentirà di tramandare le antiche tradizioni e dare impulso alla valorizzazione del territorio locale nel contesto nazionale ed europeo.
Il Carnevale, in tutto il mondo, da sempre è un luogo di libero incontro e confronto tra popoli e culture. È la festa dei colori, dell'ironia, della fantasia e delle diverse generazioni, che si trasmettono il piacere di stare insieme e di inneggiare alla pace.
Per arrivare a questo risultato vi sono state diverse azioni di stimolo, tra le quali annoveriamo la costituzione **dell'Associazione Italiana dei Carnevali**, che vede la **Fondazione del Carnevale di Viareggio** orchestrare tale importante movimento, con la vicepresidenza a Venezia, e raggruppare così le principali manifestazioni.
Nel 2016 abbiamo avuto un primo riconoscimento, con il **Bando sui Carnevali Storici**, con cui il Mibact ha messo a disposizione la somma di un milione di euro per le manifestazioni storiche italiane. **Il Piemonte** ha ottenuto tre riconoscimenti, relativi al **Carnevale di Borgosesia**, al **Carnevale Storico di Ivrea** e al **Carnevale Storico di Santhià**, le uniche tre manifestazioni regionali che sono state ammesse al Bando ministeriale.
Ora siamo a un passo da un importante risultato: riconoscere il Carnevale come bene culturale, un sogno che speriamo di vedere presto realizzato.

Francavilla Bisio (AL)

Raviolo d'Argento 2017

di Rosa Mazzarello

Per l'Associazione Pro Loco Francavilla Bisio, il Raviolo non è soltanto una pasta ripiena che i Volontari - nelle cucine della struttura associativa - preparano con impegno più volte nel corso dell'anno e che ha ottenuto la De.Co. (Denominazione Comunale a tutela dell'origine e dell'unicità), ma è anche un Premio! Il riconoscimento - scultura in argento realizzata dall'Oreficeria F.lli Ghio di Serravalle Scrivia - è stato consegnato al termine del Pranzo d'Argento (che la Pro Loco offre annualmente agli over 75) con la comunità francavillese presente nella quasi totalità. La scelta del giorno non poteva essere migliore perché di argento si parlava… ma soprattutto perché si parlava di premio, di appartenenza alla Pro Loco, di costante presenza e disponibilità. Tutte componenti che ben si sono adattate alle motivazioni. Ecco perché, quest'anno, la XII edizione del Raviolo d'Argento è stata assegnata a Stefania Mantelli, figura presente nell'elenco dei Soci fondatori della Pro Loco Francavilla B., sin da allora (1986) ininterrottamente, con l'incarico di Segretario, costantemente presente attraverso disponibilità e collaborazione, garantendo - alle attività promosse dall'Associazione nel corso dell'anno - un supporto sul quale "poter contare". Aggiungiamo: in maniera silenziosa ma efficace, calzando pienamente l'espressione: "non occorre far rumore per esserci".
Tra gli applausi dei tanti presenti e dopo l'introduzione di Rosa Mazzarello (mirata a destare interesse e curiosità…), il Presidente Pro Loco, Carlo Semino ha consegnato il premio, quest'anno realizzato quale pendente su collare, frutto della creatività dei fratelli Ghio.

A Ghemme

Rinnovata la Convenzione Unpli e Gruppi Folkloristici

a cura della Redazione

Nel 2004 fu avviata una proficua intesa fra i gruppi folkloristici del Piemonte iscritti all'AFP e l'Unpli regionale. Ci fu un incontro a Cavour (To) nel 2005 e lì fu sottoscritta una convenzione ***"col fine ultimo di salvaguardare il patrimonio della cultura popolare ed incrementarne la conoscenza facilitare e favorire gli spettacoli basati su musiche e danze popolari, nonché riproporre gli antichi mestieri propri della tradizione"***. Anche se poco conosciuta, la Convenzione è stata sempre rinnovata, anche nei suoi aspetti economici, e continua a rappresentare buone opportunità sia per i gruppi folcloristici che per le Pro Loco. L'ultimo rinnovo risale a qualche settimana fa, a Ghemme (No), quando la Giunta Unpli ha discusso i punti e l'ha approvata nuovamente. Detta Convenzione è stata in piccola parte modificata ed ora specifica che, per il biennio 2018 – ***2019 "il costo d'ingaggio di ogni gruppo sarà di euro 500". Che "in caso di annullamento della Manifestazione per cattivo tempo o altri motivi, fare carico dei costi di fermo pullman e autista alle Pro Loco, se previsti e non cancellabili". Più altre cose tecniche, quali "l'impegno di invitare il Gruppo alla successiva edizione", "intestare la fattura del vettore alle Pro Loco". Infine "di rinnovare automaticamente la convenzione qualora le parti non ne richiedono modifiche entro il 15 ottobre di ogni anno".***

Si legge inoltre sul documento presentato che ***"l'AFP da diversi anni si fa carico di tenere i contatti fra i gruppi folkloristici di Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria e Lombardia avvalendosi di questa posizione privilegiata la AFP potrà consigliare I Pro Loco dell'Unpli Piemonte nella scelta di un gruppo e nell'eventuale trattativa d'ingaggio".***

I Gruppi aderenti all'AFP si possono vedere sul sito associativo: www.folkpiemonte.it

Comitato Regionale UNLPI
Pro Loco del Piemonte
Via Italia, 1
10061 - Cavour (TO)

Associazione fra i Gruppi Folkloristici
Della Regione Piemonte
Via XXV Aprile, 84/B
28066 - Galliate (NO)

Rinnovo di Convenzione tra
Comitato Regionale UNPLI Pro Loco del Piemonte
ed
Associazione fra i Gruppi Folkloristici della Regione Piemonte

L'Associazione fra i Gruppi Folkloristici della Regione Piemonte, ovvero Associazione Folkloristica Piemonte (A.F.P) ed il Comitato Regionale UNPLI Pro Loco del Piemonte, con il fine ultimo di salvaguardare il patrimonio della cultura popolare ed incrementarne la conoscenza e, nell'immediato, per facilitare e favorire gli spettacoli basati su musiche, canti e danze popolari tendo sulla riproposta degli antichi mestieri propri della tradizione del Piemonte, sottoscrivono per l'anno 2009 la

C o n v e n z i o n e

concordata per la prima volta nell'anno 2005, in forza della quale:

- Ogni associazione Pro Loco, associata al Comitato Regionale UNPLI Pro Loco del Piemonte, può ingaggiare uno dei soliti iscritti all'Associazione fra i Gruppi Folkloristici della Regione Piemonte, al costo aggiornato di € 400 + IVA quale rimborso proforma delle spese vive sostenute per lo spettacolo.
- A parte, con fatturazione diretta del vettore alla Pro Loco od in altro modo, deve essere rimborsato al gruppo ingaggiato il loro costo di trasferimento della propria sede alla località della manifestazione.
- Nel caso che il programma impegni il gruppo oltre la stessa giornata, la Pro Loco ospitante deve fornire ad ogni elemento del gruppo un pasto adeguato, è lasciata facoltà di concordare lo stesso trattamento ad accompagnatori esterni al gruppo, eventualmente fissandone il costo pro capite.
- Il numero indicativo dei partecipanti deve essere concordato in anticipo.
- In caso d'indisponibilità del gruppo prescelto, l'Associazione fra i Gruppi Folkloristici della Regione Piemonte suggerirà l'ingaggio d'altro gruppo dalle caratteristiche simili.
- Resta facoltà dell'organizzatore di annullare la manifestazione per accertato inclemenza del tempo o per altri gravi motivi entro un orario prestabilito delle parti.
- La Pro Loco deve comunicare, con procedura tradizionale od informatica, all'UNPLI Piemonte e all'Associazione fra i Gruppi Folkloristici della Regione Piemonte ogni ingaggio conclusosi avvalendosi della presente convenzione; dopo la manifestazione, si consiglia di fornire le considerazioni sulle prestazioni del gruppo ingaggiato all'A.F.P.
- Le modalità d'utilizzo delle dotazioni tecniche del Gruppo Folkloristico, il cui costo è in ogni modo compreso, sono concordate ogni volta tra lo stesso e la Pro Loco.
- Si stabilisce che la presente convenzione abbia validità sino al 31 dicembre 2009 e se, ogni anno necessario, non sarà modificata o scaduta entro il 31 di ottobre, avrà valore per tutto l'anno seguente.
- Sarà premura dell'A.F.P fornire l'elenco aggiornato dei propri associati, con periodicità, ad ogni variazione ed all'inizio di ogni anno.

Letto, approvato e sottoscritto:

Comitato Regionale UNLPI
Pro Loco del Piemonte
Presidente

Associazione fra i Gruppi Folkloristici
Della Regione Piemonte
Presidente

Piemonte, ottobre 2008

La Pro Loco di Sociville

Eventi nel borgo

Da ottobre a dicembre il territorio di Sovicille sarà protagonista di interessanti iniziative: per prima "Sovicille delle Meraviglie", poi la Sagra della Cinta Senese DOP e, a seguire, "Natale nel Borgo" e il "Presepe vivente".
Il 28 e 29 ottobre 2017 tornerà l'appuntamento con "Sovicille delle Meraviglie": pievi, castelli, ville, giardini si apriranno ai visitatori per regalare due giornate speciali tra i gioielli del Comune di Sovicille. Durante la manifestazione, che si svolgerà la mattina dalle ore 10 alle 13 e il pomeriggio dalle 15 alle 19, sarà possibile visitare molti luoghi solitamente non accessibili al pubblico e degustare i "piatti delle Meraviglie" offerti dalle varie strutture ristorative presenti nel territorio.
Il 18 e 19 novembre 2017 avrà luogo invece la Sagra della Cinta Senese DOP: presso il Circolo ARCI di Sovicille si terrà il convegno "Le carni di

Cinta senese nell'alimentazione", sarà possibile assaggiare prodotti di Cinta Senese DOP durante un pranzo e una cena (con accompagnamento musicale e ballo), inoltre verranno organizzati il "Mercatino della Val di Merse" e la tombola gastronomica, con in premio prodotti a base di Cinta.
Per concludere, l'8 dicembre 2017, dalle ore 10 alle 19 si svolgerà a Rosia (Sovicille) la quarta edizione di "Natale nel Borgo": lungo le vie del paese commercianti e artigiani avranno a disposizione bancarelle dove poter esporre e vendere i loro manufatti, abbigliamento, bigiotteria, oggetti d'arredamento, oltre che cibi tipici della zona e birra artigianale.
Le celebrazioni del periodo natalizio cominceranno con la mostra dei piccoli presepi, allestiti dagli abitanti di Sovicille in tutto il paese, proseguiranno con concerti del Coro della Pro Loco e culmineranno a inizio gennaio con l'incanto del "Presepe vivente" a Sovicille: una manifestazione in costume che coinvolge tutta la cittadinanza.

Associazione Turistica Pro Loco

Vivi Lari

VIVILARI

La nostra Associazione nasce ufficialmente il 24 settembre 1997, ma la storia ci racconta che nel 1957 un gruppo di cittadini di Lari che già avevano dato vita alla Juventus Lari si organizzano e danno vita alla prima associazione turistica del territorio che dal quel giorno in poi sarà la prima attrice nell'organizzazione della ormai famosa Sagra delle Ciliegie che è giunta quest'anno alla 61a edizione.
Infatti, se il castello di Lari ne costituisce il cuore principale, le colline limitrofe per secoli hanno rappresentato il polmone del borgo e il motore della sua ricchezza.
L'agricoltura e soprattutto il mercato ortofrutticolo sono stati per decenni il principale e più importante sostentamento dei larigiani.
Solo negli Anni Sessanta, quando la campagna venne abbandonata per recarsi a lavorare in Piaggio, il mercato larigiano ebbe la sua crisi.
Ma come si suol dire prima o poi si torna a casa, ed oggi il territorio larigiano sta pian piano riscoprendo l'importanza e la ricchezza del proprio suolo.
I contadini di oggi per la maggior parte sono i pronipoti di quelli di un tempo e stanno reimpiantando su tutto il territorio i frutti delle varietà antiche che vi si trovavano.
Importante attività presente a Lari è il Pastificio Martelli che crea una pasta artigianale ottenuta impastando lentamente le migliori semole di grano duro con acqua fredda, mediante la trafilatura in bronzo. Nel pastificio lavorano solo i componenti della famiglia, che uniscono una lunga professionalità alla passione di continuare a produrre la pasta nel rispetto della tradizione artigianale italiana.
Uno degli eventi storici del panorama gastronomico toscano è sicuramente la Sagra delle Ciliegie, che si tiene a Lari (PI) dal 1957 tra maggio e giugno.
La Sagra è dedicata ovviamente alla Ciliegia di Lari, una varietà autoctona molto pregiata, coltivata in tutto il territorio dell'antico Comune di Lari e in varie altre località limitrofe. Sebbene ne esistano ben 19 diverse qualità, esistono alcuni caratteri comuni a tutte queste: si tratta di un frutto dal colore rosso intenso, decisamente zuccherino e dotato di un'ottima consistenza.
Durante la Sagra è possibile gustare e acquistare le squisite Ciliegie di Lari, insieme ai prodotti da esse ricavati quali ad esempio le confetture, nel mercato delle ciliegie. Per tutta la durata dell'evento sono previsti eventi collaterali quali animazione e musica dal vivo.
All'interno delle attività della Pro Loco, oltre alla sagra troviamo l'organizzazione di vari eventi ludico - culturali, come serate di teatro, la via Crucis itinerante con i figuranti o il Presepe vivente, ed infine nuova coniata dello scorso anno LARIevocazione, rievocazione storica con un premio culinario "In mensa Vicari" giudicato da ottimi chef quali Claudio Menconi e Stefano Parenti.

Pro Loco Badia Tedalda

Il Parco storico nella linea gotica

L'Associazione Turistica Pro Loco di Badia Tedalda ha avviato in collaborazione con la cooperativa sociale Costess il progetto del Parco Storico della Linea Gotica, un "Museo Diffuso" fra Toscana, Marche ed Emilia Romagna della Seconda Guerra Mondiale, come realizzato al nord per la Grande Guerra. Questo per evitare di perdere elementi importanti per l'identificazione, sul territorio, degli eventi legati alla guerra.

Quando si parla di Linea Gotica si fa infatti riferimento al sistema di fortificazioni costruito dall'esercito tedesco negli ultimi mesi del 1943, finalizzato a contrastare l'avanzata degli Alleati. La sua costruzione e le battaglie che si combatterono a ridosso di tale linea caratterizzarono un periodo piuttosto lungo (dalla fine del '43 all'aprile del '45), oltre che sanguinario, durante il quale furono coinvolti anche gli stessi abitanti del territorio. La scelta, da parte dei tedeschi, di costruire un sistema difensivo proprio nel territorio di Badia Tedalda fu giustificata dalla posizione strategica nella quale il crinale badiale si trova, permettendo, dunque, di controllare l'ingresso dei nemici da tre diverse vallate: l'Alta Valtiberina sul fronte toscano, l'Alta Valmarecchia sul fronte romagnolo e l'Alta Valle del Foglia sul fronte marchigiano.

Parlare di Linea Gotica, quindi, significa parlare di un vero e proprio mondo sui generis che ha riguardato il territorio e la popolazione di Badia Tedalda lasciandole in eredità sofferenze, sangue e distruzione. Da qui l'esigenza attuale di mantenere viva la memoria per i turisti, per le scuole e per gli studiosi (e per gli stessi abitanti del luogo) e dare consapevolezza del coraggio che tanti uomini e tante donne dimostrarono nel corso della Liberazione. Il Parco Storico, quindi, rappresenta un punto di partenza per la realizzazione di un progetto ben più ampio e ancora in evoluzione che prevede la creazione di campi per giovani che sensibilizzino sui temi della guerra, della Resistenza, della memoria, della legalità e della cittadinanza; l'allestimento di un Centro di Documentazione idoneo a presentare al pubblico (particolarmente alle scuole) la storia, gli eventi, i personaggi riguardanti la Linea Gotica e la Resistenza; l'organizzazione di eventi e manifestazioni finalizzate a diffondere la conoscenza del Parco Storico e a rievocare momenti, situazioni, contesti relativi al periodo della seconda guerra mondiale. A tal proposito, già dal 2012 è stata avviata la manifestazione "Gustare il Parco" durante la quale escursioni guidate (a piedi o in bicicletta) nel Parco Storico, si alternano incontri conviviali di degustazioni di piatti e prodotti tipici intrecciandosi con brevi conferenze a tema e con uno o più spettacoli. Il Parco Storico è sinonimo quindi di commemorazione, di convivialità, di sensibilizzazione ma è anche luogo dal quale il turista può partire per intraprendere un percorso di conoscenza di Badia Tedalda,della sua terra, della sua storia, della sua ricchezza naturalistica e, semplicemente, della sua bellezza. In questo consiste il lavoro della Pro Loco di Badia Tedalda, la quale, con una serie di progetti, di cui il Parco Storico rappresenta un esempio di notevole rilevanza, intende promuovere il proprio territorio e avvicinare il visitatore alla scoperta di un ambiente sano e incontaminato nel quale poter vivere un'esperienza unica e indimenticabile.

Pro Loco Volterra

Custode di storia e identità

Volterra è un comune italiano di circa 11mila abitanti situato nella provincia di Pisa, in Toscana. Arroccata su di un colle a 545 metri di altitudine, la sua storia ha inizio più di tremila anni fa: i primi insediamenti umani nel territorio risalgono all'eneolitico, ma è solo a partire dal IX-VIII sec. a.C. che si può parlare di abitato - è in questo periodo infatti che, al termine del processo di aggregazione dei vari agglomerati già presenti dall'età del ferro, si avrà la formazione dell'etnia etrusca.
Alla fine del IV sec. a.C. Velàthri era una delle principali lucumonie di questa civiltà ed è a tale periodo che risale la costruzione della grande cinta muraria di oltre 7 km.
Testimonianze di questa epoca sono l'imponente Porta all'Arco e l'Acropoli etrusca, situata all'interno del parco archeologico "Enrico Fiumi".

Porta all'Arco è uno dei più pregevoli monumenti del periodo etrusco; realizzata in grandi blocchi di pietra locale probabilmente intorno al IV-III sec. a.c., i suoi archi, ricostruiti successivamente, incorporano tre teste il cui significato non è certo. Su di essi nel tempo si sono tramandate molte leggende, ma l'ipotesi più attendibile è quella che raffigurino la triade dei protettori di Volterra, che corrispondono all'incirca alle figure di Giove, Giunone e Minerva della mitologia greco-romana.
L'Acropoli, invece, rappresenta la sovrapposizione di tre periodi storici: quello etrusco, quello romano e quello medievale. Luogo dei primi insediamenti, nel periodo etrusco divenne un santuario, come dimostrano i resti dei templi; mantenne tale funzione anche in epoca romana; infatti, del periodo sono testimonianza alcune cisterne per la raccolta di acqua piovana.
Nel medioevo l'acropoli riprese la sua funzione residenziale ma il suo assetto cambiò nel 1472, quando la città cadde sotto Firenze e si ordinò la distruzione di tutti gli edifici, affinché la famiglia dei Medici potesse costruirvi la loro fortezza.

Intorno alla metà del III sec. a.C. Volterra venne conquistata da Roma. Dopo un periodo di grande sviluppo economico fu coinvolta nella guerra civile tra Mario e Silla e venne privata di molti suoi possedimenti; nonostante ciò, nella successiva epoca imperiale la città non subì la decadenza che invece caratterizzò molte altre città della Toscana.
Nella zona di Vallebuona vi sono i resti del maestoso Teatro Romano, risalente a questo periodo. Il teatro, da molti ritenuto tra i più belli e meglio conservati d'Italia, è tornato alla luce negli anni cinquanta del '900 e i suoi scavi hanno permesso anche il ritrovamento di un interessante materiale archeologico conservato oggi, insieme a moltissimi altri reperti, nel Museo Etrusco "Guarnacci".
Infine, dopo essere stata dominata dai Longobardi e dai Franchi, fino al XIII secolo Volterra si trovò sotto il controllo dei vescovi. Nel 1472 cadde sotto il dominio di Firenze e dei Medici, subendo il "sacco" della città; conseguenza fu la costruzione dell'imponente torre della fortezza detta "il Mastio".
Insomma, Volterra è un gioiello d'arte etrusca, romana, medievale e rinascimentale ed è in grado di offrire a chi la visita un'immagine nitida del tempo passato e del susseguirsi delle diverse civiltà.

A Volterra l'attivissima Pro Loco, oltre a promuovere il territorio con molte iniziative, gestisce anche un ufficio turistico dove Laila, Michela, Annalisa e Giulia vi sapranno guidare con professionalità ed inconfondibile passione per scoprire gli angoli nascosti di un territorio ricco di fascino. Tra i servizi gestiti dalla ProVolterra troverete: biglietteria Trenitalia, biglietteria CTT e Siena Mobilità, box office, biglietteria Moby, pubbliche affissioni, info e guide turistiche, punto Touring.

Associazione Pro Volterra
Piazza dei Priori, 10
56048 Volterra (Pisa)
Tel. +39 0588 86150
Tel. fax +39 0588 1900764
www.provolterra.it
mail: info@provolterra.it, provolterra@libero.it

A Venezia per le Pro Loco

Un minuto di silenzio per non rimanere muti

di Riccardo Milan

Un lungo corteo colorato ha segnato una calda mattinata di agosto a Venezia. Centinaia di volontari delle Pro Loco venete, più qualche amico venuto da lontano, fra cui noi e il presidente nazionale Unpli **Antonino La Spina**, hanno percorso piazze, calli, ponti di Venezia, dalla stazione al palazzo della Regione. Lì vicino, i volontari delle Pro Loco, i dirigenti e i rappresentanti Unpli, sono stai accolti dal presidente **Luca Zaia**. Il tema era scottante: la tragedia al Mulinetto della Croda e il processo penale in corso che vede coinvolto il presidente della Pro Loco di Refrontolo.

L'incontro è cominciato con un minuto di raccoglimento per commemorare le vittime della tragedia del Molinetto della Croda e ricordare le loro famiglie. Poi un grazie di Zaia all' operato dei volontari e l'impegno importante: *«La Regione Veneto darà al presidente della Pro Loco di Refrontolo, Valter Scapol, assistenza legale necessaria per affrontare la situazione in cui è coinvolto».*

Nel gremito campo San Tomà, il governatore Zaia ha ricevuto dalle mani di **Giovanni Follador**, presidente Unpli Veneto, un tomo con il Manifesto solidale e di buon senso siglato da 10 mila firme per sostenere la Pro Loco di Refrontolo e porre attenzione sulla situazione in cui operano quelle locali, regionali, nazionali. Così ha esordito Zaia: *«Il Veneto di oggi non sono sarebbe così se non ci fossero i volontari; non esiste una Pro Loco che non faccia promozione del suo territorio. Vedo le vostre facce, non mi pare siamo una piazza piena di gentaglia che va a far casino in giro per il mondo. Ho l'impressione ancora una volta che i cittadini siano vittime di un sistema. In questo Paese sono tutti Premi Nobel il giorno dopo. Se tutti erano esperti perché non sono venuti anni fa a dirci i rischi? Oggi mettiamo sul banco degli imputati le Pro Loco, in particolare il presidente Valter Scapol, e oggi sono sceso in piazza per dire che questo principio non passerà e per prendere parte alla difesa della gente che si impegna in opere di volontariato; è una battaglia di civiltà».*

Il presidente Zaia, nel ricordare che in Veneto tanta gente lavora gratis per la comunità, ha poi snocciolato numeri: le Pro Loco sono 535 e una persona su cinque fa volontariato. *«Ma se andate a denunciarli e a fare i processi sparisce tutto. Noi stiamo procedendo con un'ulteriore legge di semplificazione, però non può passare sempre l'idea che il buon senso soccombe davanti al fatto che qualcuno deve essere punito»*, ha aggiunto lanciando un appello ai magistrati: *«Il vostro mestiere è difficile. Prendiamo atto: non possiamo fermare la natura come di recente a Cortina, a Belluno».* Ancora: *«Giù le mani delle Pro Loco. Presidente Scapol andrai davanti ai giudici ma con il popolo. Non sarai solo e la manifestazione odierna va in questa direzione».*

Grande successo di Mor...Nizza

Il cammino di Pellegrinaggio sulle orme di Madre Mazzarello

di Pro Loco Nizza Monferrato

In occasione del 140° anniversario dell'acquisto a Nizza Monferrato del Convento dei Frati Francescani e dell'annesso Santuario "Nostra Signora delle Grazie" è stata **organizzata**, in sinergia tra: la **Congregazione delle Figlie di Maria Ausiliatrice** (**FMA**), la **Città** e **la Pro Loco di Nizza Monferrato**, la **Città** e **la Cattedrale di Acqui Terme**, **il Comune di Mornese** e numerose altre **realtà istituzionali**, **associative** e di **volontariato** dei Comuni interessati, la prima edizione di "**Mor…Nizza**", Cammino di Pellegrinaggio dalla **Casa Madre delle Figlie di Maria Ausiliatrice**, ubicata a **Nizza Monferrato**, alla **Casa Natia di Santa Maria Domenica Mazzarello** (cofondatrice con Don Giovanni Bosco dell'Istituto delle Suore Salesiane), sita a **Mornese**. Ideatori di questa manifestazione: **Maurizio Martino**, Vicepresidente della Pro Loco di Nizza Monferrato e **Suor Paola Cuccioli**, Responsabile dell'Archivio Storico delle FMA dell'Ispettoria Piemontese "Maria Ausiliatrice".

Questa iniziativa è stata organizzata per offrire un ampio ventaglio di opportunità: quella **Naturalistica**, unendo Nizza Monferrato che è città della "*core zone*" Unesco dei Paesaggi Vitivinicoli del Piemonte, al Parco delle Capanne di Marcarolo, area naturale protetta ubicata tra Piemonte e Liguria; quella **Culturale** garantita da visite guidate a Nizza Monferrato, Acqui Terme e Mornese per conoscerne i luoghi più suggestivi; culturali sono stati anche lo spettacolo teatrale e il concerto proposti entrambi in orario serale; quella **Sportiva**, grazie alla presenza di camminatori esperti e avventurosi dilettanti; quella **Aggregativa**, il Pellegrinaggio è, infatti, una splendida occasione per avvicinarsi a chi condivide la stessa meta e offre splendide opportunità di confronto; quella **Spirituale** e **Religiosa**, che si manifesta nel desiderio di scoprire o approfondire il carisma salesiano sulle orme di Maria Domenica Mazzarello; il tutto condividendo la fede con le comunità cristiane di Nizza Monferrato, Acqui Terme e Mornese e in sinergia con la chiesa locale, celebrando insieme il 950 anniversario della dedicazione della Cattedrale di Acqui Terme e ricordando le passeggiate autunnali che Don Bosco organizzava abitualmente con i ragazzi dell'Oratorio.

Venerdì 29 Settembre è **iniziata l'avventura** dei Camminatori, con la visita della Casa Madre e la celebrazione nella Chiesa Parrocchiale di "Sant'Ippolito" della Messa, con la benedizione dei Pellegrini, provenienti per lo più da Piemonte e Liguria. Alla sera è stato proposto lo spettacolo teatrale **Pronto? Zio ho un problema**, messo in scena dalla neonata Compagnia Teatrale "alla Madonna", diretta dalla regista **Sisi Cavalleris**, composta da attori molto diversi tra loro per età ed esperienza: dai bambini della classe 5^ Primaria dell'Istituto "Nostra Signora delle Grazie" a provetti attori "sempre verdi", coadiuvati da studenti liceali e lavoratori… In scena è andato uno spettacolo che tra il serio e il face-

to ha descritto la storia di Nizza Monferrato da fine '800 al ventennio fascista, narrando l'incontro di Don Bosco con Don Pestarino, intenti a discutere tra loro sul futuro delle Figlie dell'Immacolata, fucina delle future FMA, raccontando l'arrivo di queste ultime a Nizza Monferrato, descrivendo la vita di Collegio e tanto altro; tutto ciò "farcito" da figure tipizzate e "macchiette " nicesi e arricchito dalla cultura e dalle tradizioni di paese.

Sabato 30 Settembre: si è avuta la **partenza a piedi**! Alla presenza delle autorità religiose e civili, il Sindaco di Nizza Monferrato, **Simone Nosenzo**, e la Direttrice delle FMA della "Madonna", Suor **Liliana Barbero**, hanno tagliato il nastro e dato avvio alla prima edizione di "**Mor…Nizza**". Un folto gruppo di pellegrini/camminatori, accompagnati fino ai confini di Nizza Monferrato da sostenitori, scortati da Alpini, Carabinieri in congedo, Vigili Urbani e Protezione Civile, si sono diretti alla volta di Acqui Terme. Lungo la strada, accolti alla **Cascina Perfumo** e dalle **Pro Loco** e dai **Comuni** di **Castel Boglione** e **Castel Rocchero**, i viandanti hanno avuto la possibilità di rifocillarsi con prodotti alimentari a km 0 offerti dalla **Coldiretti** della Provincia di Asti e di essere sostenuti dalla accoglienza e dalla simpatia di chi ha servito le ricche colazioni. Giunti ad Acqui Terme i viandanti, attesi dall'Assessore alla Cultura **Alessandra Terzolo**, che li ha accolti, offrendo loro l'opportunità di riprendersi dalle fatiche dei primi 18 km, **Don Paolino Siri**, Vicario Episcopale e parroco del Duomo, ha lì servito un pranzo ristoratore. Nel pomeriggio il Prof. **Vittorio Rapetti**, Presidente dell'A.C. della Diocesi di Acqui Terme, e **Giovanni Salvatore** hanno mostrano alcune attrattive della città e, principalmente, la Cattedrale, costruzione che festeggia il 950° della sua dedicazione e nella quale i Pellegrini si sono fermati a celebrare l'Eucaristia. Alla Sera, accolti da Suor **Michelina Pellegrino** nella Chiesa "Santo Spirito" della Comunità FMA, i Pellegrini hanno goduto dell'evento "**Note d'archivio**", espressione delle corali ": **Don Bosco**" di Nizza Monferrato, diretta dai Maestri **Luca Cavallo** e **Davide Borrino** e **Santa Cecilia** di **Visone**, diretta dai Maestri **Simone Buffa** e **Carlo Grillo**.

Domenica 1 Ottobre: è ripreso da **Ovada** (dove un pullman aveva portato i camminatori) il Pellegrinaggio: **Elisa Arecco**, guida del Parco Naturale delle Capanne di Marcarolo, ha atteso lì e accompagnato i Pellegrini attraverso i boschi verso l'ambita meta: la **Casa Natale di Santa Maria Domenica Mazzarello**! Un'affascinate immersione nella natura: in poco più di 50 km il paesaggio è cambiato completamente: dalle ridenti colline coltivate a vite del Monferrato Nicese ci si è immersi nella folta boscaglia dell'Appennino Piemontese Ligure. Nel bosco i Pellegrini si sono imbattuti nella troupe del Tg Regionale di Rai 3 giunta appositamente lì per riprendere i Camminatori di "Mor…Nizza".

Mentre i Camminatori raggiungevano Mornese a piedi alcuni Pellegrini visitavano i luoghi della giovinezza di Maria Domenica Mazzarello e il Collegio dove è sorto l'Istituto delle FMA.

Accolti dalle FMA e dalla Pro Loco locale che ha servito il pranzo i Pellegrini hanno terminano il loro Pellegrinaggio con una messa solenne e la ripromessa di ripetere l'esperienza il prossimo anno in occasione della seconda edizione di "**Mor...Nizza**".

SEGRETERIA: Via Buffa, 1 • Cavour (TO)
• Telefono 0121 68255 • Fax 0121 609448
Orario apertura: dal lunedì al venerdì ore 8,30 - 12,30
e-Mail: Unplipiemonte@Unplipiemonte.it • Web: www.Unplipiemonte.it

Le Pro loco d'Italia e del Piemonte in cammino

di Riccardo Milan

Le Pro Loco si muovono, "camminano" da sempre: sono infatti attive, vivaci, creative… ed ora stanno diventando protagoniste dei Cammini veri, cioè di quei sentieri storici che vengono rivalutati, scoperti, riscoperti e proposti come meta di un turismo esperienziale, lento ed attento, curioso e rispettoso.
Non passa mese che l'Unpli nazionale non segnali un sentiero promosso da questa o da quella Pro Loco: il **Cammino minerario di Santa Barbara** in Sardegna, il **Cammino di San Tommaso** nel Lazio, il **"Percorso Annibalico"** in Umbria, il **Sentiero dei limoni** in Campania, il **Sentiero del viandante** in Lombardia In Piemonte, intanto, l'Unpli è stato chiamato dalla Regione per la mappatura, la promozione dei Cammini: una rete di percorsi che vive a sé o si collegano alla famosa Via Francigena.
Un esempio di Cammino piemontese, particolarmente caro a Franco Grosso che l'ha ideato è il **Cammino di San Carlo**, percorso in parte anche dallo scrivente.
È un itinerario *"escursionistico* - leggo- *di tipo turistico-devozionale in dodici tappe che tocca tutti i Santuari, parchi, ecomusei e altri punti di interesse nella fascia prealpina dell'Alto Piemonte tra il Lago Maggiore e la* ***Via Francigena****, attraverso le province di Novara, Verbania, Vercelli, Biella e Torino. L'itinerario ripercorre i passi più volte fatti dal Cardinale Carlo Borromeo nella seconda metà del Cinquecento, durante le visite al Sacro Monte di Varallo, a Biella e a Torino per la prima ostensione della Sindone nel 1578".* Il percorso è molto bello, ricco di testimonianze storiche legate anche al passaggio del Santo Cardinale: chiese dedicate, affreschi murali, cappellette, altari e dipinti, ma anche massi, fontane e case che ricordano il suo passaggio o il soggiorno.
Da Santo a Santo, da Pro Loco ad Unpli nazionale: da alcuni anni viene promosso il **Cammino da Francesco a Francesco**, percorso quest'anno da Roma ad Assisi a cui l'Unpli nazionale vuol dare struttura e definizione permanente. Dice infatti il presidente nazionale **Antonino La Spina** che *"L'Unpli sta lavorando insieme alle Pro Loco per rendere permanenti i servizi a supporto di pellegrini e camminatori che intendono compiere il percorso della staffetta da Francesco a Francesco"*. Il tragitto è in 18 tappe e tocca 66 località. *"Il supporto delle 45 Pro Loco impegnate nel cammino* - continua La Spina - *ha rappresentato il valore aggiunto, guidando pellegrini e camminatori alla scoperta dei tanti piccoli tesori che ogni centro, ogni borgo custodisce"*. Ecco perché l'importanza delle Pro Loco, del lavoro delle Pro Loco lungo il Cammino, lungo tutti i Cammini.
Da alcuni anni, ricordiamo infine, l'Unpli nazionale si è dotata di una pagina internet dedicata www.camminitaliani.it in cui le Pro Loco possono segnalare i vari Cammini da loro seguiti, le iniziative dedicate, confrontarsi con altre esperienze e avere informazioni su convenzioni ed iniziative nazionali ed internazionali.

Buon Cammino, allora

Per i Cammini - Accordo fra Agenzia del Demanio e Unpli

L'Agenzia del Demanio e l'Unione Nazionale Pro Loco d'Italia – UNPLI hanno sottoscritto un accordo biennale per promuovere la valorizzazione e la rigenerazione del patrimonio immobiliare pubblico, a partire dal progetto Valore Paese-Cammini e Percorsi. Si avvieranno così iniziative comuni di promozione, coinvolgendo i Comitati Regionali Unpli e le Direzioni Regionali dell'Agenzia del Demanio.
In particolare l'accordo prevede che l'UNPLI metta a disposizione la rete delle Pro Loco per la realizzazione di punti d'informazione sulle attività e le iniziative legate a Cammini e Percorsi, il progetto a rete che punta alla riqualificazione e riuso di immobili pubblici situati lungo percorsi ciclopedonali e itinerari storico-religiosi.
"Coinvolgere direttamente i territori nel percorso di riqualificazione di un edificio dello Stato vuol dire tener conto delle specifiche esigenze locali e ascoltare le voci di chi vive quel bene – ha dichiarato il direttore dell'Agenzia del Demanio, Roberto Reggi" Questa attenzione e il contatto costante creato con i centri gestiti dalle Pro Loco ci permette infatti di avvicinarci meglio alle necessità e alle iniziative imprenditoriali locali che i nostri progetti di rigenerazione mirano a avviare"

Anche i giovani del SCN Pro Loco

Ricevuti dal Presidente del Consiglio!

di Sara Tacchini

I giovani che stanno svolgendo il Servizio Civile Nazionale sono stati invitati a Roma, lunedì 25 settembre scorso, dal presidente del Consiglio **Paolo Gentiloni**. Con i molti giovani italiani che stanno svolgendo il Servizio Civile Nazionale, c'era anche la nostra, piccola, delegazione in rappresentanza dei molti ragazzi che stanno svolgendo il SCN nelle Pro Loco Piemontesi. Eravamo accompagnati da **Simona Robaldo** che, insieme a **Marina Vittone**, ne segue pratiche ed attuazione per **l'Unpli Piemonte**. La breve cronaca è frutto di alcuni miei appunti, integrati da qualche considerazione e discussione successiva con Matteo Boetti, l'altro ragazzo del SCN che è venuto a Roma con noi. "È stato interessante. Hanno fatto vedere alcuni filmati promozionali per incentivare i ragazzi. Si è iniziato con inno italiano cantato da un ragazzo del SCN con una gran bella voce. Poi è intervenuto il ministro **Giuliano Poletti** che ha letto tutto l'intervento e si faceva davvero fatica a seguirlo. Comunque, lodi da parte sua ai giovani e al SCN. Da sottolineare, considerando anche cosa ha detto sui giovani in passato... Intervento spiritoso poi quello di **Geppi Cucciari** che ha ironizzato su tutto, dalla mancanza di lavoro, al nostro basso ***"stipendio"***, alle magliette che infagottavano le ragazze... Ha anche fatto da mediatrice durante un breve dibattito in cui sono intervenuti: una ragazza che ha finito a giugno di prestare servizio presso una comunità di ragazzi con problemi psichici; un volontario di una Onlus che si occupa di problematiche ambientali, che è stato in Yemen e a distanza di pochi mesi ci è tornato per lavoro; un formatore "storico" che segue i ragazzi dall'inizio del SCN; il responsabile della Consulta del SCN **Giovanni Bastianini**, entusiasta della svolta verso il **Servizio Civile Europeo**, che ha ringraziato tutte le associazioni che vi aderiscono e i giovani per il loro impegno. Passando poi la parola a all'onorevole vercellese **Luigi Bobba**, sottosegretario per le politiche sociali e del lavoro, il quale si è auspicato che si arrivi ad un Servizio Civile Nazionale molto più rapido negli accrediti; infine due rapidissime ragazze che hanno operato una nella zona terremotata e l'altra a Bruxelles in un progetto che ha coinvolto solo cinquanta ragazzi, cittadinanza europea e tante lingue; lì "e ci ha fatto sorridere tutti - ha pure trovato fidanzato, un tedesco!

Gentiloni è rimasto in sala ad ascoltare e ha saputo nel suo intervento, breve, coinvolgere i ragazzi... ha parlato di ripresa, della visione europea che finalmente sembrano avere le nuove generazioni, del riconoscimento del ruolo che ha avuto il nostro Paese sul fronte dell'immigrazione... poi si è fermato a stringer le mani di tanti giovani... Nella ressa si è intravista anche **Titti Postiglione**, la signora che ha gestito l'emergenza terremoto per la protezione civile, magra, nervosa e molto tirata, due occhietti neri vivissimi...

Per ultimo, un mega selfie con il Presidente".

Una bella giornata dunque, un riconoscimento a tutte gli attori del SCN, Pro Loco e Unpli compresi.

Giornali di Pro Loco

Quali e dove in Piemonte?

di Paolo Ribaldone

In tema di statistiche, un fenomeno curioso caratterizza il rapporto fra Piemonte e resto d'Italia. Il Piemonte è il 10% dell'Italia. Non dico sempre, ma spesso capita.
Nel caso particolare del tema di questo articolo, questa legge empirica del 10% trova conferma. Una delle attività prese in carico da Gepli (acronimo per Giornali Editi da Pro Loco d'Italia) è il tenere aggiornata l'anagrafica di quelle testate, contraddistinte dal fatto di essere nate e cresciute nel grembo di una Pro Loco. Ebbene, a livello nazionale il totale di questi giornali si avvicina alla settantina. E neanche a farlo apposta, a sette si ferma l'elenco di quelli presenti, oggi, nella nostra regione; presenti nel senso che escono con regolarità, con la periodicità che si sono scelti, e che va dal mensile al semestrale.
Scopriamoli uno per uno, partendo dai mensili, che sono due, ***Cose Nostre*** e ***Al Pais d'Lu***. Nati fra l'altro a breve distanza temporale uno dall'altro, nel 1972 il primo, nel 1976 il secondo.
Cose Nostre è il fiore all'occhiello della Pro Loco di Caselle Torinese, che a settembre di quest'anno festeggia l'uscita numero 500 del suo mensile. Stampato in 2.000 copie, in parte spedite ad affezionati abbonati, in parte vendute nelle edicole di Caselle e Mappano. 32 le pagine, a colori, con un formato che ricorda quello del quotidiano ***La Repubblica***. In corso di attuazione il progetto per affiancare, all'edizione cartacea, quella on line.
Dalla cintura di Torino ci spostiamo sulle prime propaggini del Monferrato, a metà strada fra Casale ed Alessandria, per trovare il piccolo paese di Lu. Nato in ambito Pro Loco nel 1976, il mensile ***Al Pais d'Lu*** dal 1987 è gestito da un'associazione dedicata solo all'uscita del giornale, che nel corso della sua vita ha dovuto cercarsi un bacino d'utenza più largo: e così, "conquistando" un cocuzzolo dopo l'altro, dall'originaria Lu il giornale si è espanso a coprire con le pagine delle sue cronache anche le vicine Cuccaro, Fubine, Conzano e Camagna. 800

le copie stampate, distribuite alle famiglie abbonate. Il formato è stato oggetto, a inizio 2014, di un completo restyling: ora prima e ultima pagina sono a colori, il giornale è pinzato, le pagine sono 16, il formato dall'originario A3 è diventato un 25x35, concordato con la tipografia per ottimizzare i costi.
Spostandoci dal Monferrato, provincia di Alessandria, al Roero, provincia di Cuneo, vicende storiche molto simili ***Al Pais d'Lu*** le ritroviamo per il bimestrale ***Il Paese***: nascita a Magliano Alfieri, presso la Pro Loco del posto, nel 1976; poi negli anni successivi il giornale trova il suo equilibrio economico allargandosi a coprire altri sei comuni della sinistra Tanaro: Castagnito, Guarene, Vezza D'Alba, Castellinaldo, Priocca e Govone. Dalle iniziali quattro pagine in bianco e nero, stampate in 300 copie, ora raggiunge le 1900 copie, che raggiungono circa il 50% delle famiglie dei sette comuni. Una scelta particolare di questo giornale è stata quella di non accogliere pubblicità, tant'è che i costi sono coperti dalle sole quote degli abbonamenti.
Un altro giornale lo troviamo solo qualche collina più in là, a Corneliano d'Alba: edito dalla locale Pro Loco, il nome della testata è ***La Chiacchiera***. Nato nel lontano 1973, ha avuto periodi di sospensione. Riprese le pubblicazioni come bimestrale nel 2009, grazie a Beppe Giorello, che nel paese ha una bottega di tipografo e ne è lo stampatore e il coordinatore editoriale. 12 pagine formato 25x35, tiratura normale 300 copie distribuite ai soci Pro Loco, che salgono a 1000 per il numero natalizio, distribuito a tutte le famiglie di Corneliano.
Restiamo in provincia di Cuneo andando nel paese del nostro presidente regionale UNPLI (e vicepresidente nazionale) Giuliano Degiovanni: Rossana. Qui esce, dal 1997, ***Nost Pais***, sottotitolo "*fra Varaita e Maira*". Un notiziario su quattro pagine, che viene pubblicato con tre numeri all'anno.
Ci spostiamo nel Piemonte orientale per gli ultimi due giornali.
Nella (ex) provincia di Novara troviamo il trimestrale ***La Nuova Rusgia***, prodotto, dal 2009, dalla Pro Loco di Cameri. Il giornale è a distribuzione gratuita, a tutte le famiglie della cittadina. La tiratura è di tutto rispetto: 5000 copie a numero, con quattro uscite all'anno. Ben 40 le pagine. Qualche altro dettaglio dal presidente della Pro Loco, Battistino Paggi, che ha anche assunto da poco la direzione del giornale: ***La Nuova Rusgia*** prende il nome dal canale d'acqua, ora intubato, che attraversava tutto l'abitato di Cameri. "*Nuova*" per distinguere il nuovo formato del giornale, che già usciva precedentemente, dal 1999, in un formato tipo Repubblica.
Per l'ultimo giornale ci dobbiamo spostare nell'alta Val d'Ossola, a Montecrestese. Qui, a giugno 2016, l'ultimo nato, battezzato ***Il Lavatoio***. Spiega il presidente della Pro Loco, Guido Tomà: *"Montecrestese, come altri comuni di montagna, è fatta di tante frazioni; il lavatoio era il punto d'incontro e di aggregazione di ogni frazione, il luogo in cui si chiacchierava, ci si scambiavano informazioni e impressioni e si condividevano i problemi di tutti i giorni; una sorta di "social media" ante litteram, ma anche un luogo di lavoro"*. 3.000 copie la tiratura, la periodicità al momento è semestrale.

Rilascio licenza vendita/somministrazione alcolici - Ufficio delle Dogane

A cura di Eleonora Norbiato

ATTENZIONE: dal 29.08.2017 sono in vigore le modifiche apportate dalla L.24/2017 all'art. 29, comma 2, del Testo Unico delle Accise approvato con D.Lgs. n. 504/1995.
La Legge 04.08.2017, nr.124 entrata in vigore il 29.08.2017 ha modificato, tra l'altro, il comma 2 dell'art.29 del TUA di cui al Dlgs 26.10.1995, nr. 504, escludendo dall'obbligo di denuncia e quindi della correlata licenza rilasciata dall'Ufficio delle dogane, i seguenti esercizi pubblici:
gli esercizi di vendita di liquori o bevande alcoliche, alberghi, locande, pensioni, trattorie, osterie, caffè ed esercizi similari, la vendita al dettaglio di alcolici in esercizi di vicinato, nelle medie o grandi strutture di vendita ovvero i negozi al minuto, supermercati ed ipermercati, gli esercizi di somministrazione al pubblico di bevande alcoliche, per il consumo sul posto, ovvero i ristoranti, tavole calde, pizzerie, birrerie, bar, gelaterie, pasticcerie ed esercizi similari; gli esercizi operanti con carattere temporaneo nel corso di sagre, fiere, mostre e simili, rifugi alpini, e la vendita al dettaglio di bevande alcoliche per mezzo di apparecchi automatici.
Le nostre Pro Loco sono ora escluse dalla richiesta di licenza.
La comunicazione va inserita crocettando l'apposita opzione nella SCIA amministrativa per manifestazioni temporanee da inoltrare direttamente al proprio Comune di appartenenza o al SUAP - Sportello Unico Attività Produttive .

Pro Loco di Basaluzzo

... tanti visi colorati

di Elenonora Norbiato

A distanza di un anno dalla mia partecipazione alle elezioni nazionali Unpli del 5 e 6 novembre 2016, allorquando partecipai come semplice Presidente di proloco, da spettatore, e nel panel in cui si dava voce alle associate, ricordo che volli far presente una realtà difficile ma ormai di vivere comune, che riempie ore televisive e pagine di giornali: il fenomeno dell'immigrazione dall'Africa. Per lo più giovani che vivono nelle nostre comunità, molto spesso visti da lontano e con una certa diffidenza. In quel di Roma feci presente della necessità di avere come Pro Loco un indirizzo da parte dell'Unpli, di cosa fare o perlomeno di avere riferimenti di altre Pro Loco che avessero affrontato questa questione. Si perché di questione si tratta, ci fu e c'è ancora la questione meridionale all'indomani dell'Unità d'Italia, sollevata immediatamente da Giuseppe Garibaldi, allorquando consegnò al Re Vittorio Emanuele l'Italia, ma dicendo "tocca a Voi ora fare gli italiani" cioè unire le genti del nord del centro e del sud. Se ci si è riusciti o meno merita un altro spazio… Tornando alla questione immigrati, se pensavo che il mio intervento destasse qualche reazione o confronto, povera me, sicuramente ho solo destato fastidio e senso di inadeguatezza. Ma come? in un contesto di elezioni, di festa per l'avvento del nuovo, tu Norbiato Eleonora come osi disturbare con questo argomento…

Però proprio perché pensavo al nuovo che iniziava, al nuovo che prometteva bene, mi sembrava consono fare presente uno dei tanti interrogativi delle nostre Pro Loco.

Ora posso fare una disamina sulla vita della mia Pro Loco di Basaluzzo in questo lungo anno. Siamo andati avanti lo stesso senza alcun riferimento all'Unpli. In contatto con la Cooperativa di accoglienza, con il beneplacito della Prefettura, in collaborazione con l'Amministrazione comunale si è sottoscritto una convenzione con la Cooperativa stessa da un lato e un accordo con l'Amministrazione Comunale, per cui da una parte la Pro Loco è diventata l'ente di volontariato che ha iscritto trai propri soci i 25 giovani immigrati, dando loro tessera socio Unpli, e dall'altra il Comune Ente di controllo e coordinamento per le attività da svolgere.

In sostanza: attivato corso buone pratiche di sicurezza, utilizzando la tecnica delle vignette mimate per poter spiegare a persone di lingua straniera – inglese-francese-mali-congolese. Al termine del corso, rilasciato attestato di partecipazione dall'Ente di Formazione: ai giovani serve anche per curriculum e per dimostrare alle istituzioni la loro disponibilità a fare secondo le leggi italiane. Li abbiamo dotati di DPI: scarpe, giubbottino fluorescente, attrezzi ecc. e poi nelle varie giornate di manifestazioni sono stati tra noi ad imparare facendo Pro Loco. Su Facebook è tutto documentato, ogni nuovo intervento è stato momento di gioia per loro e di gratitudine per noi, uno scambio continuo di modi di vedere, abbiamo ascoltato la loro storia, i loro momenti di difficoltà alla mercé di gente senza scrupoli per mesi prima di arrivare in Italia. Ogni giornata è documentata con un foglio presenze del lavoro svolto, del tempo impegnato da ognuno di loro.

Diffidenza nei loro confronti anche dentro le fila della Pro Loco, qualcuno minacciò le dimissioni se si fosse fatta la convenzione e fossero venuti al nostro interno negli eventi. Testarda io e pochi altri: sapevamo che solo il confronto e il lavorare fianco a fianco avrebbe fatto sì di superare il tutto. E così è stato: Dumi, Mustafa, Serafino, Momi e tutti gli altri sono prolochiani a tutti gli effetti.

E tutti insieme ci siamo definiti i colorati: loro colorati cioccolato fondente e noi colorati cioccolato bianco, perché occorre cambiare la visuale, non solo loro sono di colore, anche noi lo siamo per loro.

Terzo Settore

La Grande riforma

di Daniele Curri

Il nuovo **Codice del terzo settore** (DLgs 117/2017) ridisegna la mappa degli enti no profit fissando regole uniformi con l'obiettivo di superare la normativa esistente, distinguendo gli enti in funzione delle finalità perseguite e della categoria civilistica di appartenenza.
Con il Codice viene quindi riordinata tutta la normativa a fine di sostenere l'autonoma iniziativa dei cittadini che concorrono, anche in forma associata, a perseguire il bene comune, ad elevare i livelli di cittadinanza attiva, di coesione e protezione sociale, favorendo la partecipazione, l'inclusione e il pieno sviluppo della persona e valorizzando il potenziale di crescita e di occupazione lavorativa, in attuazione dei principi costituzionali.
Un primo, importante elemento riguarda i soggetti della riforma definendo gli enti del Terzo settore, individuati, in sette categorie, nelle organizzazioni di volontariato, associazioni di promozione sociale, enti filantropici, imprese sociali, incluse le cooperative sociali, reti associative, società di mutuo soccorso, associazioni riconosciute e non, fondazioni ed altri enti di carattere privato diversi dalle società costituiti per il perseguimento, senza scopo di lucro, di finalità civiche, solidaristiche e di utilità sociale con lo svolgimento di attività di interesse generale e iscritte nel Registro unico nazionale del Terzo settore.
Numerose le novità anche civilistiche e fiscali: l'ampliamento dei settori di attività di interesse generale in cui possono operare gli enti del terzo settore, l'acquisizione facilitata della personalità giuridica per le associazioni, l'istituzione e la regolamentazione del nuovo registro unico, la redazione del bilancio sociale, nonché un organizzato regime tributario di vantaggio, che tiene conto delle finalità civiche, solidaristiche e di utilità sociale.
Nel testo unico si parla inoltre di obbligo di pubblicità, dei lavoratori del no profit, di semplificazioni per la procedura dell'acquisizione della personalità giuridica, di misure di promozione (social bonus, agevolazioni in materia di imposte indirette), di una nuova disciplina inerente detrazioni e deduzioni per le erogazioni liberali, di una revisione dell'istituto del 5 per mille, di finanza sociale, di disciplina delle attività di monitoraggio, di vigilanza e di controllo.
L'intervento normativo necessita ancora di una quarantina di decreti attuativi e del nulla osta della commissione europea quindi i tempi per vedere a regime l'intera operazione Terzo settore sono lunghi e non immediati. Da una attenta analisi delle previsioni delle varie disposizioni che compongono il nuovo Codice (tutte contenute nel titolo X del decreto), a prescindere dalle autorizzazioni previste, la data di decorrenza è rinviata almeno al periodo d'imposta 2020 (a meno che i diversi provvedimenti vengano assunti ben prima del termine ultimo stabilito dal legislatore).
Una serie di disposizioni agevolative saranno fruibili invece già dal gennaio 2018 come le erogazioni liberali per Onlus, Aps e Odv ed il social bonus.
Anche per le Pro Loco molte sono le novità introdotte dall'opera di riforma cui stiamo assistendo e si è in presenza di un futuro intenso lavoro di studio e di interpretazione per applicare la complessa normativa che sarà sicuramente oggetto di una corposa produzione normativa e esplicativa da parte di tutti gli addetti ai lavori.

Nuove Convenzioni - La Tessera del Socio

La Tessera Unica del Socio Pro Loco oltre ad essere un segno di appartenenza al Grande Mondo di chi ama il proprio territorio, permette di ottenere un mondo di sconti e di agevolazioni, grazie a centinaia di convenzioni locali e nazionali.
Proprio in queste settimane l'Unpli nazionale ha stipulato e rinnovato alcune nuove convenzioni a vantaggio dei soci Pro Loco per Musei, Spettacoli e Teatri, fra cui:
-Eurochocolate
- Spettacolo teatrale Magna Grecia
- Arte Ceramica Val Camastra
- Ludoteche di Roma Capitale
- Zètema
– Sistema Musei in Comune di Roma
- Teatro dell'Opera di Roma
- Teatro Greco di Siracusa
- Fondazione Orestiadi

Scopri tutte le informazioni sulla tessera del socio UNPLI e sulle convenzioni sia sui siti delle Pro Loco, dei Comitati Unpli regionali sia sul sito nazionale dedicato: tesseradelsocio.it

UNPLI
UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA

UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA

associazione autonomie locali legaautonomie

Salva la tua lingua locale

QUINTA EDIZIONE
2017

PREMIO LETTERARIO NAZIONALE PER LE OPERE IN DIALETTO O LINGUA LOCALE

Un'iniziativa culturale per tutelare e valorizzare i dialetti in quanto memoria del passato, segno indelebile di appartenenza al luogo di origine e amore incondizionato verso le proprie radici. Da custodire, divulgare e tramandare.

14 dicembre 2017 | dalle ore 9.00
presso la Sala della Protomoteca del Campidoglio | Roma

www.unpli.info