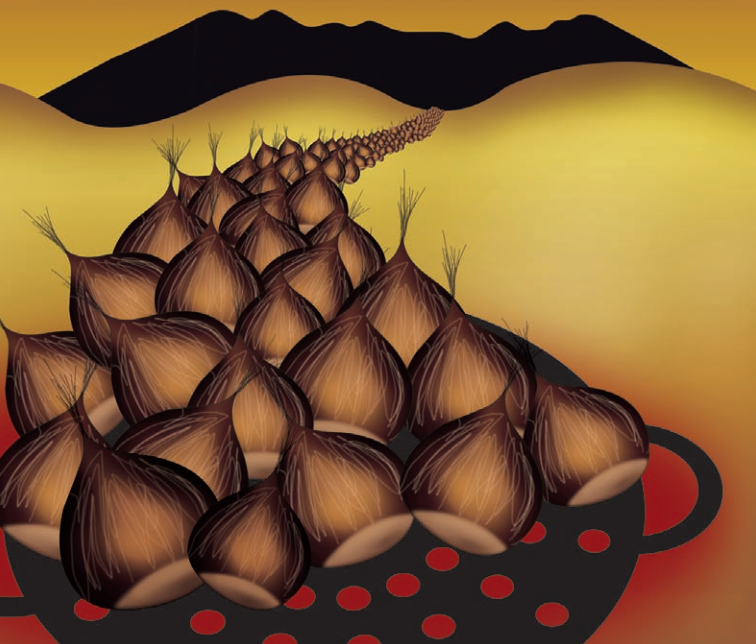


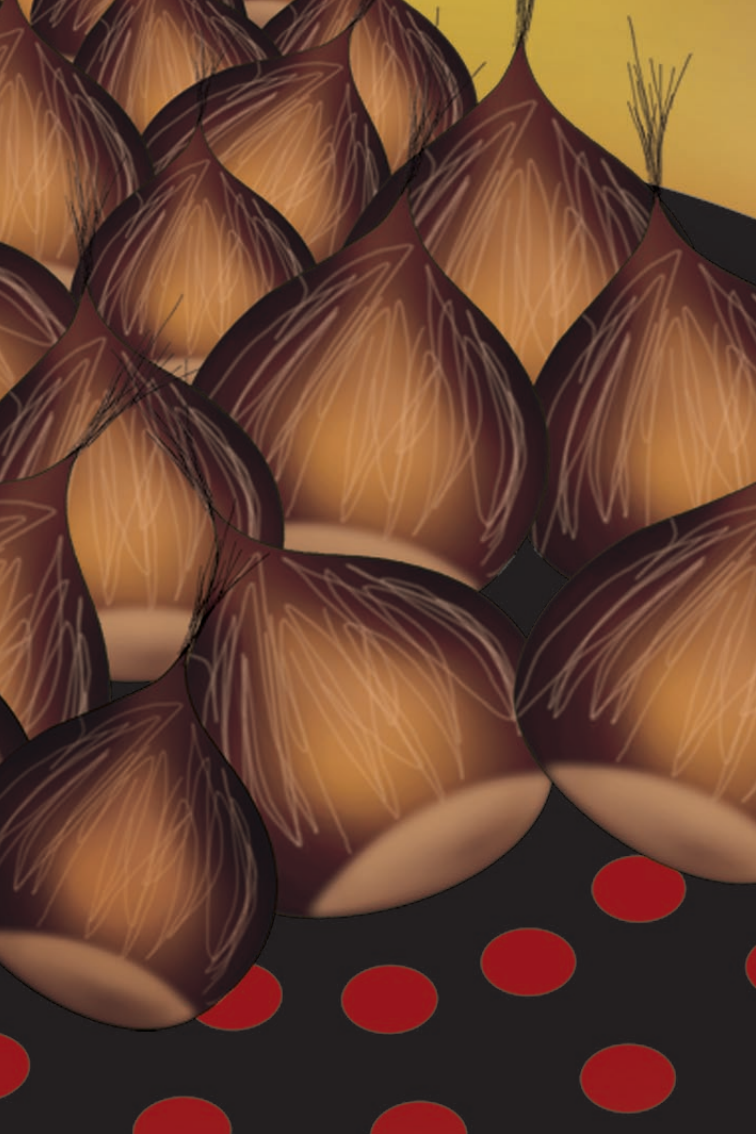
natura. gastronomia. arte. spettacoli

Varola

53^a EDIZIONE MELFI 20.21 OTTOBRE 2012



Vultur Eventi 2012





melfi

Città delle opportunità

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

La 53° edizione della **Varola** rappresenta una vetrina importante per le tipicità del territorio e per le aziende, melfitane e non, che fanno della qualità, nel rispetto delle tradizioni, il valore essenziale delle proprie produzioni. Un appuntamento atteso, che ogni anno diventa sempre più ricco di fascino e di emozioni. Con la **Varola** ogni angolo, ogni vicolo, ogni piazza del borgo medievale si trasformano in un punto di incontro di migliaia di turisti alla scoperta delle eccellenze agroalimentari. Vi attende un viaggio nelle nostre radici, dove il giusto mix tra “turismo, enogastronomia e prodotti tipici” rappresenta la triade di una nuova azione di promozione e marketing territoriale che parte proprio da Melfi, nel cuore del Vulture. Per questo, a nome dell'Amministrazione comunale, auguro a quanti giungeranno a Melfi di assaporare l'essenza di un'esperienza autentica e significativa. L'appuntamento è imperdibile.

LIVIO VALVANO
SINDACO DI MELFI

La Varola

Una tradizione che si rinnova dal 1960

È da un intreccio di colori esaltanti e meraviglie della natura che si intravede nell'alba della storia il primo vagito di un frutto così eccezionale, ben radicato in un fusto, appartenente alla famiglia delle fagacee, con foglie caduche, alterne e ovali, e ben protetto e cullato da ricci verdi e spinosi, e solo in autunno si aprono lasciando cadere da una a tre castagne lucenti, che oltre al gusto eccellente forniscono sali minerali, vitamine, zuccheri, proteine e grassi. In Europa ne parlò per primo Senofonte, nel IV sec. a.C., definendo il castagno "l'albero del pane". Il primo forte impulso alla coltivazione vera e propria si ebbe nel medioevo, grazie alla contessa Matilde di Canossa, nella parte settentrionale dello "stivale", e nella parte meridionale dell'Italia, per impegno del conte di Puglia "Guglielmo Braccio di Ferro" (1042-1046) che elesse Melfi capitale dei suoi possedimenti. La castagna più pregiata è il "marrone", frutto degli alberi coltivati, su cui ogni riccio ne contiene uno solo. A questo raggruppamento, assieme alla castagna di "Avellino", alla castagna della "Madonna" in Piemonte, appartiene il nostro "Marroncino di Melfi". La Pro Loco Federico II celebra questo frutto fin dal 1960, attivando la "Prima Sagra della castagna" con il presidente Pastore.

TOMMASO BUFANO

PRESIDENTE PRO LOCO FEDERICO II DI MELFI

Il marroncino di Melfi

Incontro con il frutto prelibato



Con il **Marroncino di Melfi** inizia un viaggio nel cuore dei prodotti e delle eccellenze lucane. Si parte da **Piazza Umberto I**, il cuore del borgo medievale, che durante la Varola diventa punto d'incontro di migliaia di turisti. Enormi recipienti bucherellati, le *varole*, dominano la piazza, pronte ad arrostitire il frutto prelibato ed offrirlo ai palati raffinati, insieme ad un buon bicchiere di Aglianico del Vulture.

IL PROGRAMMA DELLE VAROLATE

SABATO 20 OTTOBRE

ORE 18,00

ORE 20,00

ORE 22,00

ORE 24,00

DOMENICA 21 OTTOBRE

ORE 10,00

ORE 12,00

ORE 17,00

ORE 21,00

Piazza Basilicata

In vetrina le eccellenze Lucane



I comuni lucani ed i produttori di Melfi insieme per un unico obiettivo: promuovere l'autenticità, la genuinità e l'altissima qualità dei prodotti di una terra generosa. **Piazza Duomo** e **Piazza D'Addezio** accoglieranno i sapori ed i profumi di un piccolo territorio dalle grandi tradizioni agroalimentari.

LE ECCELLENZE LUCANE

PIAZZA DUOMO

ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DELLE CASTAGNE

ASSOCIAZIONE CASTANOCULTORI DI MELFI

RETE DELLE ASSOCIAZIONI

STAND CIA

STAND COLDIRETTI

STAND ALSIA

IN PIAZZA: IL PEPERONE DI SENISE, IL PECORINO DI FILIANO, LA MELANZANA ROSSA DI ROTONDA, IL CACIOCAVALLO PODOLICO, I FAGIOLI DI SARCONI, IL PECORINO CANESTRATO DI MOLITERNO, LA PODOLICA DI PESCOMPAGANO

In Piazza Duomo animazione per bambini a cura della Coldiretti.

LE ECCELLENZE DI MELFI

PIAZZA D'ADDEZIO

STAND DEI PRODUTTORI LOCALI

Suoni ed eventi

Alla scoperta delle nostre radici



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

SABATO 20 OTTOBRE

CONVEGNO

L'EMERGENZA DEL CINIPIDE DEL CASTAGNO:

UN'OPPORTUNITÀ DI POSSIBILE SVILUPPO

AULA CONSILIARE PALAZZO DI CITTÀ

ORE 17,30

PROGRAMMA DEGLI SPETTACOLI

SABATO 20 OTTOBRE

PIAZZA UMBERTO I

ETHNOS TRIO IN CONCERTO

ORE 17,00 - 19,00

MAKARDÌA

ORE 19,00 - 21,30

ROCCO ERICHETTI

ORE 22,00 - 23,30

Suoni ed eventi

Alla scoperta delle nostre radici



PIAZZA DUOMO

RITMITIKA

ORE 17,00 - 18,00

GRUPPO FOLK "I F' ST'NIDD"

ORE 18,30 - 20,00

BABALÙ

ORE 20,00 - 22,30

DOMENICA 21 OTTOBRE

PIAZZA UMBERTO I

MUSICA DAL VIVO PER TUTTA LA MATTINA

GIOVANNI SARNI, SAX

ORE 17,00 - 18,00

TRIO TARANTAE

ORE 18,00 - 20,00

NIKI FOX E IL GRUPPO DI ORGANETTI

ORE 20,00 - 22,00

GRUPPO VIA DEL POPOLO

ORE 22,00 - 24,00

Suoni ed eventi

Alla scoperta delle nostre radici



PIAZZA DUOMO

MUSICA DAL VIVO PER TUTTA LA MATTINA

NIKI FOX E IL GRUPPO DI ORGANETTI

ORE 18,30 - 20,00

I TARANTOLATI DI TRICARICO IN CONCERTO

ORE 20,00 - 22,00

TERRAEMARES

ORE 22,00 - 23,30

SPETTACOLI ITINERANTI NEL BORGO MEDIEVALE

SABATO 20 E DOMENICA 21 OTTOBRE

LA CARACCA

CACCABAK

ARTISTI DI STRADA

GRUPPO FOLK "I F' ST'NIDD"

Suoni ed eventi

Alla scoperta delle nostre radici



SABATO 20 E DOMENICA 21 OTTOBRE

CORSO GARIBALDI (VILLETTA ARANEO)

MONOLOGO "PIER DELLE VIGNE", A CURA DI MICHELE ZACCAGNINO

ORE 18,30 - 19,30

CASTELLO

ANIMAZIONE AL CASTELLO

A CURA DELL'**ASSOCIAZIONE MEDITERRANEA 2000**

VIA RONCA BATTISTA E PORTA VENOSINA

"LA SAGRA DEI GIOVANI"

DA SABATO ORE 12 APERITIVO CON DEGUSTAZIONI DI VINO E PRODOTTI TIPICI

MUSICA LOUNGE E DEEP HOUSE

NOTTE BIANCA (SABATO 20 OTTOBRE)

CON LA PARTECIPAZIONE DI **GABRIELE PAPADIA** DIRETTAMENTE DA X-FACTOR

DIMOSTRAZIONI DI VOLO DI RAPACI

PRESSO IL PARCO RAPACI DI CONTRADA MADDALENA

A CURA DELL'**ASSOCIAZIONE FALCONIERI "DE ARTE VENANDI"**



I Laboratori didattici

Lavorazione della castagna

1

SABATO 20 E DOMENICA 21 OTTOBRE

PIAZZA ABELE MANCINI

LABORATORIO DIDATTICO SULLA LAVORAZIONE DELLA CASTAGNA
A CURA DELL'**ASSOCIAZIONE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DEI**
CASTAGNETI E DELLA CASTAGNA DEL VULTURE

L'**Associazione** organizza un **Laboratorio Didattico permanente sulla lavorazione della castagna**. Attività dimostrative sulla calibrazione, selezione, pulizia e confezionamento, per ottenere la castagna selezionata e pronta per il confezionamento.

Percorsi turistici

Natura, monumenti, enogastronomia

P

PERCORSO AMBIENTALE

SABATO 20 E DOMENICA 21 OTTOBRE

Boschi Aperti: itinerario turistico-ambientale.

Per i turisti che si prenoteranno, l'Amministrazione comunale metterà a disposizione navette per accompagnarli direttamente nei boschi.

Inoltre, in collaborazione con l'Associazione di Melfi per la Tutela e la Valorizzazione dei Castagneti e della Castagna del Vulture: visita al **Parco dei Rapaci,**

spettacoli di falconeria e arte medievale

lungo il percorso.

PERCORSO MONUMENTALE

SABATO 20 E DOMENICA 21 OTTOBRE

A CURA DELLA **PRO LOCO FEDERICO II**

L'Associazione metterà a disposizione guide per accompagnare i turisti che ne faranno richiesta alla scoperta dei principali monumenti della città (Chiese Rupestri, Museo Civico di Palazzo Donadoni, Museo Diocesano, Castello).

Percorsi turistici

Natura, monumenti, enogastronomia

P

PERCORSO ENOGASTRONOMICO

SABATO 20 E DOMENICA 21 OTTOBRE

Nelle piazze del centro storico stand con prodotti tipici lucani e degustazioni di vino Aglianico.

L'Aglianico del Vulture è un vino che si ottiene da uve del vitigno Aglianico, con gradazione alcolica complessiva minima naturale di 12 gradi.

Sono ritenuti idonei unicamente i vigneti su terreni collinari di origine vulcanica o comunque di buona costituzione, situati tra i 200 e i 700 metri s.l.m.

Le operazioni di vinificazione, compreso l'invecchiamento obbligatorio, vengono effettuate all'interno della zona di produzione e tra la fase di vinificazione e l'invecchiamento trascorre minimo un anno di tempo.

Ma la Varola non è solo vino e castagne: è una straordinaria vetrina delle eccellenze agroalimentari di tutta la Basilicata.

Dall'olio ai formaggi, dai salumi ai sottoli, dal miele ai prodotti da forno.

Arte nel borgo

Talenti in mostra



PALAZZO DONADONI

Mostra di pittura (PS2 MANIA)

Mostra documenti della Famiglia Doria

SALA MOSTRE COMUNE DI MELFI

Mostra di Modellismo

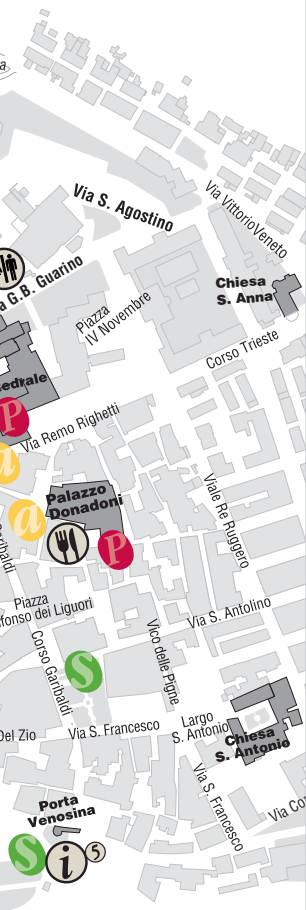
CORTILE PALAZZO VESCOVILE

Mostra fotografica di **ANTONIO LOCURATOLO**

"Passeggiando con Daniela"

(raccolta fondi per la costruzione di una scuola in Senegal)





informazioni

①

Pro Loco 0972 239751

②

Comune di Melfi

0972 251305 - 245 - 272 - 268

③

Via Bagno

④

Viale D'Annunzio

⑤

Porta Venosina



Punti ristoro

Palazzo Donadoni

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

Piazza Abele Mancini

per prenotazioni 335 5895513 328 0233230



Servizi

Piazzale Stazione, Via Santa Croce
Via Federico II di Svevia,
Via G.B. Guarino, Piazza IV Novembre,
Piazza P.F. Campanile,
Piazza A. Mancini, Piazza B. Craxi



Arte nel borgo



Gastronomia



Spettacoli



Varolata



Laboratori didattici



Percorsi turistici





Fondo
europeo
di sviluppo
regionale



UNIONE EUROPEA



REGIONE BASILICATA



Investiamo sul nostro futuro

PARTNER TECNICI



CANTINA DI VENOSA

*Associazione
Castanicoltori*



del Vulture



Comune di Melfi 0972 251305 **Pro Loco** 0972 239751
www.comunemelfi.it