

Sagra del Marroncino di Melfi
Melfi 17.18 ottobre 2009

VAROLA

Sapori Suoni e Colori d'Autunno

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

PROGRAMMA DEGLI SPETTACOLI

MESSAFFUOCO PERFORMERS

con lo spettacolo "Angeli o Demoni"
giochi, danze, acrobazie con effetti pirotecnici
sabato 17 ottobre ore 22,00
domenica 18 ottobre ore 19,00 e ore 21,00
Piazza Duomo

FOLSKA

suonatori di spine d'Oriente
sabato 17 ottobre ore 19,00
Piazza Umberto I
domenica 18 ottobre ore 18,00
Largo Severini

ASSOCIAZIONE FALCONIERI

"DE ARTE VENANDI" E

GRUPPO FALCONIERI "DE TEMPORE EXEUNDI"

spettacoli di falconeria e parco rapaci
sabato 17 ottobre ore 18,00
domenica 18 ottobre ore 11,00 e ore 17,00
C.so Garibaldi

ASSOCIAZIONE "TEMPORA MEDIEVALIS"

con arceria storica e dimostrazione di scherma medievale
sabato 17 ottobre ore 18,00
domenica 18 ottobre ore 11,00 e ore 17,00
C.so Garibaldi

MUSICA ITINERANTE NEL BORGO

"Gruppo Popolare Ambasciatori Lucani"
"Popolar Band"
"Rico Royal Band"
"Allegra Compagnia"

PROGRAMMA VAROLATE

SABATO 17 OTTOBRE

Ore 18,00 | ore 20,00
ore 24,00 **VAROLA DI MEZZANOTTE**

DOMENICA 18 OTTOBRE

Ore 10,00 | ore 12,00
Ore 17,00 | ore 19,00

PROGRAMMA LABORATORI DEL GUSTO

Palazzo Donadoni

SABATO 17 OTTOBRE

ore 18,00 e ore 20,00 **Formaggi**
(pecorino, ricotta, caciocavallo, accompagnati da mosto cotto, miele di castagno, composta di melograno, pane, Aglianico del Vulture)
ore 19,00 e ore 21,00 **Dolci**
(crostata di castagne e crema pasticcera, bignè con crema di castagne, plum cake, Moscato del Vulture)
ore 20,00 **Gastronomia**
(strascinati autunnali, cinghiale all'aglianico, migliazzo, pane, Aglianico del Vulture)

DOMENICA 18 OTTOBRE

ore 18,00 e ore 20,00 **Formaggi**
(stessa degustazione del sabato)
ore 19,00 e ore 21,00 **Dolci**
(stessa degustazione del sabato)
ore 13,00 e ore 20,00 **Gastronomia**
(stessa degustazione del sabato)

WINE BAR

Largo Severini

Sagra del Marroncino di Melfi
Melfi 17.18 ottobre 2009



VAROLA^{50^a}

Sapori Suoni e Colori d'Autunno



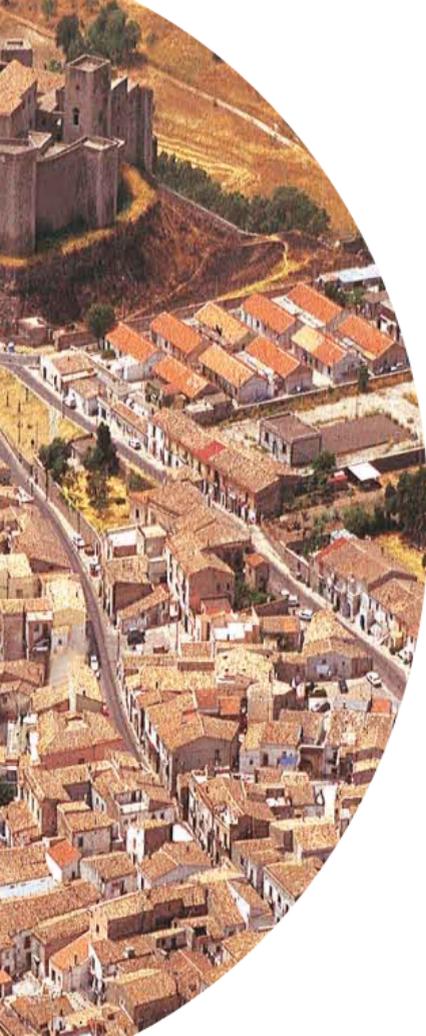




Sin dalla prima edizione del 1960, la Sagra della Varola ha rappresentato una “ghiotta” occasione di promozione turistica del nostro territorio. Una manifestazione che nel corso degli anni è divenuta *evento*, capace di attrarre un pubblico sempre più vasto ed eterogeneo, non limitato ai soli confini regionali. Una vetrina di eccellenze gastronomiche, che quest’anno compie 50 anni, traguardo importante che testimonia l’impegno ed il lavoro svolto per la promozione dei numerosi prodotti del così fertile territorio del Vulture.

Una terra che sa essere madre generosa e custode gelosa delle sue tipicità e tradizioni: olio, vino, formaggi, salumi, grano, castagne, ma anche luogo che ha molto da offrire al turista, dalla storia ai beni culturali, dall’arte alla musica. Insieme alla Pro Loco Federico II, all’APT, all’ALSIA, agli espositori, agli sponsor, ma soprattutto insieme a Voi

MELFI
UNA CITTA' CHE CONQUISTA



visitatori, contribuiremo anche
quest'anno a promuovere al meglio
l'immagine di Melfi, del territorio del
Vulture e della Basilicata.

La nostra città è felice di accoglierVi!

ALFONSO ERNESTO NAVAZIO

SINDACO DI MELFI

VINCENZO CASTALDI

ASSESSORE ALLE POLITICHE PER IL TURISMO



In quel 16 ottobre 1960 alle ore 17,30

in "Piazza della Cattedrale" ha inizio la

prima "Sagra delle castagne" ad opera della

"Associazione Turistica Pro Melfi". Ospite

d'eccezione la cantante Grazia Gresi, artista

rinomata in quegli anni, che si esibì tra mon-

tagne di "caldarroste" e fiumi di "Aglianico

del Vulture". Ricordo ancora adesso, in quella

piazza, tra profumi intensi, la presenza in punta

di piedi, ma pregna di un carisma eccezionale,

di un uomo mite ma dotato di grande volontà, di

un uomo colto, intelligente, lungimirante e tan-

t'altro quale è stato l'Ing. Michele Pastore. Nella

veste di Presidente dell'Associazione Turistica

Pro Melfi si occupò, ad alto livello, assieme

ai suoi valenti collaboratori, di sport-calcio,

competizioni motociclistiche, grandi edizioni

del "Carnevale a Melfi", cinque anni di can-

zoni con il "Festival Lucano della canzone

UNA TRADIZIONE CHE SI RINNOVA DAL 1960
LA VAROIA



italiana”. Non da ultimo la grande intuizione del lancio pubblicitario ed economico della “nostra castagna”.

La castagna è un frutto consumato dall'uomo da tempo immemorabile. In Europa ne parlò per primo Senofonte, nel IV sec. a.C., definendo il castagno l'*albero del pane*. La castagna più pregiata è il “marrone”. A questa tipologia appartiene il nostro “Marroncino di Melfi”. La Pro Loco Federico II oggi, con un entusiasmo sempre maggiore, celebra questo frutto nel suo cinquantesimo “compleanno”. 50 anni e non li dimostra! La Sagra guarda ancora lontano.

TOMMASO BUFANO

PRESIDENTE PRO LOCO FEDERICO II DI MELFI



Piazza Umberto I, un tempo Piazza della Corte, è il cuore del borgo medievale e durante la Sagra diventa punto d'incontro di migliaia di turisti alla scoperta del **Marroncino di Melfi**.

Enormi recipienti bucherellati, le *varole*, dominano la piazza, pronte a sputare fuoco e fiamme per arrostitire il frutto prelibato ed offrirlo a palati raffinati, insieme ad un buon bicchiere di Aglianico del Vulture.

IL PROGRAMMA DELLE VAROLATE

SABATO 17 OTTOBRE

ORE 18,00 | ORE 20,00 | ORE 24,00

DOMENICA 18 OTTOBRE

ORE 10,00 | ORE 12,00

ORE 17,00 | ORE 19,00

IL MARRONCINO DI MELFI
INCONTRO CON IL FRUTTO PRELIBATO





L'AGLIANICO DEL VULTURE
IL CUORE NERO DEL VULCANO

In **Largo Severini**, a due passi da Piazza Umberto I, il **Wine Bar** accoglierà sia gli appassionati del buon bere che i neofiti, curiosi di apprezzare etichette che ancora non conoscono.

Un calice di Aglianico è una scelta di gusto e di qualità, ma anche un rito festoso e un gesto di ospitalità.

TICKETS A PERSONA: EURO 2,50 (il costo comprende due assaggi e l'omaggio di una sacchetta con bicchiere).

CARATTERISTICHE DELL'AGLIANICO DEL VULTURE

L'Aglianico del Vulture può essere annoverato in alcuni casi tra i più grandi rossi italiani.

È ottenuto dalla vinificazione in purezza delle uve dell'omonimo vitigno, presente nei vigneti che si estendono ai piedi del monte Vulture, in terreni situati tra i 2 ed i 700 metri di altitudine.



La Sagra è anche piacere di trascorrere una serata con gli amici tra musiche e spettacoli nei vicoli, nelle corti e nelle piazze del centro storico.

PROGRAMMA DEGLI SPETTACOLI

MESSAFFUOCO PERFORMERS

con lo spettacolo "Angeli o Demoni"

giochi, danze, acrobazie con effetti pirotecnici

sabato 17 ottobre ore 22,00

domenica 18 ottobre ore 19,00 e ore 21,00

Piazza Duomo

FOLSKA

suonatori di spine d'Oriente

sabato 17 ottobre ore 19,00

Piazza Umberto I

domenica 18 ottobre ore 18,00

Largo Severini

SUONI ED EVENTI
ALLA SCOPERTA DELLE
NOSTRE RADICI





ASSOCIAZIONE FALCONIERI
“DE ARTE VENANDI” E
GRUPPO FALCONIERI “DE TEMPORE EXEUNDI”

spettacoli di falconeria e parco rapaci

sabato 17 ottobre ore 18,00

domenica 18 ottobre ore 11,00 e ore 17,00

C.so Garibaldi

ASSOCIAZIONE “TEMPORA MEDIEVALIS”

con arceria storica e dimostrazione

di scherma medievale

sabato 17 ottobre ore 18,00

domenica 18 ottobre ore 11,00 e ore 17,00

C.so Garibaldi

MUSICA ITINERANTE NEL BORGO

“GRUPPO POPOLARE AMBASCIATORI LUCANI”

“POPOLAR BAND”

“RICO ROYAL BAND”

“ALLEGRA COMPAGNIA”





Piazza Duomo è la cornice prestigiosa che accoglie i sapori ed i profumi di un piccolo territorio dalle grandi tradizioni agroalimentari. Una lunga tavolata imbandita ospita le eccellenze dei produttori locali: pasta e prodotti da forno, salumi, formaggi, conserve sott'olio, dolci e specialità gastronomiche.

GASTRONOMIA
IL MEGLIO DEI SAPORI DEL VULTURE

FAGOTTINI DI TACCHINO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 4 fette di petto di tacchino, 100 g di purè di castagne “Marroncino del Vulture”, 100 g di funghi trifolati.

PROCEDIMENTO: Battete le fette di tacchino farcite con purè di castagne e funghi, arrotolate il tutto, passateli nella farina e nell'uovo sbattuto. Cuocete a fiamma lenta al burro.

Quando l'involtino è ben dorato annaffiate con vino bianco, togliete l'involtino dal recipiente e lasciate evaporare, aggiungete 2 cucchiari di panna, ispessite e servite.



GASTAGNACCIO

INGREDIENTI: 500 g di farina di castagne
"Marroncino del Vulture", 5 cucchiai di olio
extravergine di oliva, 4 cucchiai colmi di zuc-
chero, un pizzico di sale, 1 litro di acqua fredda.

PROCEDIMENTO: Dopo aver amalgamato tutti gli
ingredienti, versate l'acqua fredda un poco alla
volta senza smettere di mescolare, per evitare
che si formino grumi. Ottenuta una pastella liscia,
versatela in una tortiera imburrata, cosparsa di
pangrattato e decorate in superficie con pinoli e
uva passa precedentemente ammollata. Infornate
a 190° per circa 1 ora.



Piazza Duomo e le diverse vie del borgo medievale si trasformano in un palcoscenico di profumi e sapori. Gli interni di **Palazzo Donadoni** ospitano i **Laboratori del Gusto**: un'occasione per imparare a riconoscere, con l'aiuto di esperti, la qualità e le peculiarità proprie di alcune tipicità del Vulture.

PROGRAMMA LABORATORI DEL GUSTO

SABATO 17 OTTOBRE

ore 18,00 e ore 20,00 **Formaggi**

(pecorino, ricotta, caciocavallo, accompagnati da mosto cotto, miele di castagno, composta di melograno, pane, Aglianico del Vulture)

ore 19,00 e ore 21,00 **Dolci**

(crostata di castagne e crema pasticcera, bignè con crema di castagne, plum cake, Moscato del Vulture)

ore 20,00 **Gastronomia**

(strascinati autunnali, cinghiale all'aglianico, migliazzo, pane, Aglianico del Vulture)

UN VIAGGIO NEL GUSTO
IL LATO DOLCE DELLA VITA

A circular collage of food items. On the left, a basket of small, ridged pasta. On the right, a large wedge of cheese with a decorative top, a small round cheese, and a loaf of braided bread.

DOMENICA 18 OTTOBRE

ore 18,00 e ore 20,00 **Formaggi**

(stessa degustazione del sabato)

ore 19,00 e ore 21,00 **Dolci**

(stessa degustazione del sabato)

ore 13,00 e ore 20,00 **Gastronomia**

(stessa degustazione del sabato)

I laboratori sono a numero chiuso (max 30 persone per laboratorio).

TICKETS A PERSONA: Formaggi euro 5,00;

Dolci euro 7,00; Gastronomia euro 10,00.

Ogni laboratorio prevede anche la degustazione di vini abbinati e l'omaggio di una sacchetta con bicchiere.

PRENOTAZIONI

Comune di Melfi tel. 0972 251272 / 335 7880375
Uffici di Palazzo Donadoni; tetta.a@comunemelfi.it



Il monte Vulture con i suoi 1327 metri
è il primo baluardo naturale di una regione
montuosa per i suoi due terzi.

Di grande interesse botanico e faunistico, rappresenta uno spettacolo cromatico molto suggestivo. Ci sono giorni nel Vulture in cui l'orologio è un accessorio superfluo, perchè il tempo trascorre in maniera del tutto particolare.

A contatto con una natura cristallina si perde il senso del tempo. Sono giorni in cui la luce ed i suoi cento colori immobilizzano le colline in uno scenario di contagiosa bellezza. Per gli amanti della natura, l'Associazione Escursionisti Parco del Vulture organizza escursioni guidate a piedi. Per informazioni e prenotazioni contatta-
re l'Associazione ai seguenti numeri telefonici:

393 6924130 (Tonino),

333 1592805 (Mario),

333 1947549 (Michele),

338 2807071 (Alfredo).

I COLORI DEL VULTURE
ESCURSIONI PER GLI AMANTI DELLA NATURA



TIPICITÀ
I COLORI DI UNA TERRA INCONTAMINATA

I Consorzi e le Associazioni di categoria salvaguardano le produzioni tradizionali a rischio di estinzione. Sostengono le piccole produzioni eccellenti che rischiano di scomparire, valorizzano i territori recuperando mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e antiche varietà di ortaggi e frutta. Coinvolgono direttamente i produttori, offrono assistenza per migliorare la qualità dei prodotti, facilitano gli scambi tra Paesi e cercano nuovi sbocchi di mercato.

SONO PRESENTI I SEGUENTI CONSORZI DI TUTELA

- Consorzio del Pecorino di Filiano
- Consorzio del Canestrato di Moliterno
- Consorzio dei Fagioli di Sarconi
- Consorzio del Peperone di Senise
- Consorzio dei Prodotti del Pollino
- Consorzio del Miele Lucano





L'evento della Sagra non è solo gastronomia e valorizzazione dei tesori della terra, ma anche l'occasione per scoprire giovani artisti lucani. Le sale della Pinacoteca comunale di **Palazzo Donadoni** ospitano, dal 15 ottobre al 15 novembre 2009, la mostra dell'artista melfitana **Marianna Simonetti**.

Brevi momenti, ravvicinati zoom sui sentimenti, espressi con i colori della vita dell'artista.

ORARI DI INGRESSO

Tutti i giorni dalle ore 10,00 alle 13,00;
martedì, giovedì, domenica 15,30-18,30;
lunedì chiuso.

ARTE NEL BORGO
TALENTI LUCANI IN MOSTRA





TIRAR TARDI LA SERA
HAPPY HOURS & FASHION

Sabato 17 Ottobre: **Varolata
di Mezzanotte.**

A tarda sera, la Sagra dà spazio allo shopping, alla musica ed al brindisi d'autore. Una intera via del borgo, **Via Ronca Battista**, storicamente il cuore dello shopping e dell'intrattenimento, si propone agli amanti della notte con caldarroste e... *dolci* note e *note dolci*. Animazioni, spettacoli, degustazioni e un simpatico gadget a ricordo della cinquantesima edizione!





Castello



Via S. Croce

Via Normanni

Via Normanni

Largo Laviano

Via Vittorio Emanuele

Via S. Agostino

Via Vittorio Veneto

Chiesa S. Anna

Chiesa di S. Teodoro

Chiesa di S. Lucia

Largo S. Teodoro

Cattedrale

Piazza IV Novembre

Corso Trieste

Via S. Donisio

Piazza D'Addezo

Via Vittorio Emanuele



Largo Marconi

Via Remo Righetti

Via S. Lorenzo

Via Scesa Casale

Via S. Andrea

Vico Neve



Piazza Umberto I

Vico Alpa

Piazza Marconi

Palazzo Donadoni

Viale Re Ruggero

Via S. Lorenzo



Via Spirito Santo



Piazza S. Alfonso dei Liguori

Via S. Antolino

Via Nitti

Via Carmine

Via F. Del Zio



Corso Garibaldi

Vico delle Righe

Via Bagno

Piazza Abele Mancini



Via Ronca Battista



Via F. Del Zio

Via S. Francesco

Largo S. Antonio

Chiesa S. Antonio



Via Capanne



Via S. Sofia d'Annunzio

Via Gabriele D'Annunzio

Villa Comunale

Via Federico II di Svevia



Largo Severini

Largo Pagnello



Porta Venosina



Via S. Francesco

Via Cor

 **informazioni**

- ① **Pro Loco** 0972 239751
- ② **Comune di Melfi**
0972 251305/251245
- ③ Ass. “**Le terre di Federico**”
330 449765
- ④ **Via Bagno**

 **Punti ristoro**

Corso Garibaldi
per prenotazioni 340 2257430
Largo Marconi
per prenotazioni 0972 21529
Piazza Abele Mancini
per prenotazioni 335 5895513 347 6505253

 **Servizi**

Piazzale Stazione
Via Santa Croce
Via Federico II di Svevia
Via G.B. Guarino

 **Arte** **Gastronomia** **Wine Bar** **Spettacoli** **Varolata** **Parco Rapaci** **Laboratori del Gusto**



Sponsor



Fondo
europeo
di sviluppo
regionale



UNIONE EUROPEA



REGIONE BASILICATA



Investiamo sul nostro futuro



INFO

Comune di Melfi 0972 251305

Pro Loco 0972 239751

www.comunemelfi.it