

natura, gastronomia, arte, spettacoli

# VAROLA

51<sup>a</sup> EDIZIONE MELFI 23.24 OTTOBRE 2010



CITTÀ di MELFI



PRO LOCO  
FEDERICO II

Vultur **e**venti 2010

VIVI L'AUTUNNO IN BASILICATA  
**800.974.347**

NUMERO VERDE

[www.culture.it](http://www.culture.it)



# Melfi città che conquista



È con grande entusiasmo e coinvolgimento che presento la cinquantesima edizione della **Varola**, un evento che, nel corso degli anni, ha avuto sempre maggior seguito e successo, e che rappresenta un momento di comunione di intenti atti a far conoscere la cultura e i valori di un territorio posto al di fuori dei più conosciuti circuiti turistici.

La manifestazione rappresenta oggi uno dei punti d'approdo privilegiati del turismo enogastronomico, sicuramente un punto fermo per il territorio, che valorizza le risorse locali attraverso il mix tra cucina, tradizione, patrimonio artistico, ambiente e bellezze naturalistiche della Regione.

L'abbinamento del Marroncino con l'Aglianico del Vulture rende ancora più indimenticabile la visita alla gloriosa e nobile Città di Melfi, per un mese di ottobre all'insegna della gola.

Il mio augurio è che tutti i partecipanti possano vivere un'esperienza positiva e gratificante, derivante non solo

dai sapori tipici di questa terra ma anche e soprattutto dalla qualità del servizio e dall'accoglienza resa.

Vi invito a visionare le pagine della brochure per avere tutte le informazioni in merito alle numerose attività collaterali organizzate per l'evento.

Grazie di tutto cuore e buon divertimento.

**DOTT. FAUSTO GIANNI**  
COMMISSARIO STRAORDINARIO



# La Varola

Una tradizione che si rinnova dal 1960

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

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

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

**TOMMASO BUFANO**

PRESIDENTE PRO LOCO FEDERICO II DI MELFI

# Il Marroncino di Melfi

Incontro con il frutto prelibato

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

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

## IL PROGRAMMA DELLE VAROLATE

### SABATO 23 OTTOBRE

ORE 18,00

ORE 20,00

ORE 22,00

### DOMENICA 24 OTTOBRE

ORE 10,00

ORE 12,00

ORE 17,00

ORE 21,00

# l'Aglianico del Vulture

Il cuore nero del Vulcano

Nel **Wine Bar di Piazza D'Addezio**, a due passi da Piazza Umberto I, si rinnova il consueto incontro con il pregiato Aglianico del Vulture. L'atmosfera calda e accogliente, grazie all'allestimento di un suggestivo angolo in cui verranno esposte numerose bottiglie di vino, differenti per uvaggi e gradazioni, accoglierà, coinvolgerà e impressionerà i numerosi ospiti per gusto e struttura. La farà da padrone l'**Aglianico del Vulture** che ha ottenuto il riconoscimento della DOCG, dopo 40 anni dall'ottenimento della DOC.

### TICKET A PERSONA:

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

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

### CARATTERISTICHE DELL'AGLIANICO DEL VULTURE

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

# Suoni ed eventi

Alla scoperta delle nostre radici

# Suoni ed eventi

Alla scoperta delle nostre radici

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

## PROGRAMMA DEGLI SPETTACOLI

### ARTISTI DI STRADA

*Via Ronca Battista e Largo Severini*

**SABATO 23 OTTOBRE** dalle ore 18,00 alle ore 21,30

### GIOCOLIERI ALLO SBARAGLIO

**SPETTACOLO DI SPUTAFUOCO E FACHIRO DI ROBERT POO**

### GRAN PARATA

**DOMENICA 24 OTTOBRE** dalle ore 11.00 alle ore 21.00

### CARTOLANDIA

### SPETTACOLO DI BURATTINI

**SPETTACOLO DI MIMO CLOW FANTASISTA**

### TRAMPOLIERI E GIOCOLIERI

## GRUPPI MUSICALI

*Piazza Umberto I e Piazza Duomo*

**SABATO 23 OTTOBRE** ore 18,30 - 22,30

**DOMENICA 24 OTTOBRE** ore 18,30 - 21,30

## SUONI LAVICI E SUONI ANTICHI

**MUSICA POPOLARE DEL SUD ITALIA**

**PIZZICHI, TAMMURRIATE, TARANTELLE, VILLANELLE, SALTARELLI**

*Piazza Umberto I e Piazza Duomo*

**DOMENICA 24 OTTOBRE** ore 17,30 - 20,00

## MUSICA FOLK GRUPPO "I BOTTARI"

*Piazza Duomo*

**DOMENICA 24 OTTOBRE** ore 17,30 - 20,00

## GRUPPI FOLK E POPOLARI

**GRUPPO FOLK I NEBRODI** di Ficarra

**GRUPPO FOLK** di Calabria Citra

**GRUPPO FOLK LA ZITE** di Gravina in Puglia

*Piazza Umberto I, Via Ronca Battista, Piazza Duomo*

**SABATO 23 e DOMENICA 24 OTTOBRE** ore 18,30 - 21,00

**GRUPPO FOLKLORICO CASTELLANO** di Lagopesole

**DOMENICA 24 OTTOBRE** ore 10,30 - 12,30

*Piazza Umberto I, Via Ronca Battista, Piazza Duomo*

# Suoni ed eventi

Alla scoperta delle nostre radici

# I Laboratori dei sapori

Un viaggio nelle tipicità del Vulture

**LA TAGLIATELLA DA GUINNESS**  
a cura dell'associazione **Cuochi del Vulture**

**DOMENICA 24 OTTOBRE** ore 16,00

*Piazza Duomo*

Gara di lavorazione di pasta fresca "**Tagliatella**" a base di castagna, stesa fino a raggiungere una lunghezza di circa 120/130 metri, tale da poter rientrare nei **Guinness dei primati**.

## SPETTACOLI DI FALCONERIA E PARCO RAPACI

Associazione Falconieri "**De Arte Venandi**"  
Gruppo Falconieri "**De Tempore Exeundi**"  
Compagnia D'arme "**Tempora Medievalis**"

**SABATO 23 OTTOBRE** ore 18,00

**DOMENICA 24 OTTOBRE** ore 11,00 e ore 17,00

*Corso Garibaldi*

## MUSICA ITINERANTE NEL BORGO

"**NAPOLI A SPASSO**"

con l'uomo orchestra Michele Roscica

"**STREET BAND**"

di Giovanni Cerone

**SABATO 23 e DOMENICA 24 OTTOBRE**

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

**SABATO 23 OTTOBRE**

**GASTRONOMIA** ore 20,00

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

**FINGER FOOD** (mordi e fuggi) ore 18,00 e ore 20,00

*(alimenti preparati al momento con prodotti tipici locali: salsiccia, formaggi lavorati, involtini primavera, quiche, ecc...)*

**DOLCI** ore 18,00 e ore 20,00

*(Mousse di castagna, cartellate, tortine, crema in tamber)*

**DOMENICA 24 OTTOBRE**

**GASTRONOMIA** ore 13,00 e ore 20,00

*(stessa degustazione del sabato)*

**FINGER FOOD** (mordi e fuggi) ore 18,00 e ore 20,00

*(stessa degustazione del sabato)*

**DOLCI** ore 18,00 e ore 20,00

*(stessa degustazione del sabato)*

**TICKET A PERSONA: GASTRONOMIA** 10 euro - **FINGER FOOD** 6 euro - **DOLCI** 7 euro

**PRENOTAZIONI:** Vito Macchia 329 4126535

# Gastronomia

Il covo dei sapori

# Gastronomia

Il covo dei sapori

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

## INVITO A TAVOLA

**STRASCINATI CO' A MUDDICA E PUPARUL' CRUSC'**  
ovvero... Gli strascinati con mollica e peperoni secchi

### INGREDIENTI

500 g di strascinati  
200 g di mollica di pane raffermo  
1 spicchio d'aglio  
Olio extravergine di oliva (circa 50 g)  
Peperoni secchi di Senise q.b.  
Sale q.b.  
Ricotta dura q.b.

### PROCEDIMENTO

Sbucciare l'aglio e farlo dorare in una padella con olio extravergine di oliva, sbriciolare la mollica ed aggiungerla in padella facendo dorare anch'essa. Farla dorare mescolando spesso, quando ha raggiunto la doratura togliere la padella dal fuoco ed aggiungere il peperone a pezzetti, eliminare l'aglio. Nel frattempo in abbondante acqua salata far cuocere gli strascinati, a cottura metterli in un piatto di portata e condire con la mollica frita ed i peperoni. Servire con un'abbondante grattugiata di ricotta dura.

## TRONCHETTO DI CASTAGNA

### INGREDIENTI

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

### PROCEDIMENTO

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

# I colori del Vulture

Escursioni per gli amanti della natura

# Arte nel borgo

Talenti in mostra

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

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

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

393 6924130 (Tonino)

333 1947549 (Michele)

338 3729775 (Michele A.)

338 2807071 (Alfredo)

La pittura non è più un lontano oggetto di nicchia da ammirare nelle gallerie d'arte frequentate da collezionisti ed esperti del settore, ma diventa, un valore di tutti e per tutti capace di stupire e di avvicinare all'arte i cittadini.

## EVENTI D'ARTE

Palazzo Donadoni ospita da sabato 23 a domenica 31 ottobre una interessante mostra d'arte di pittori locali e nazionali.

## ARTE IN

I saloni del Palazzo Vescovile ospitano dal 22 al 24 ottobre la mostra dell'artigianato artistico e i mestieri della tradizione.

## INGRESSO:

**VENERDI 22 OTTOBRE** ore 17 - 20

**SABATO 23 e DOMENICA 24 OTTOBRE** ore 9 - 21

## MOSTRA DI PITTURA

Espongono i giovani allievi del maestro **Gaetano Maranzino**

**SABATO 23 e DOMENICA 24 OTTOBRE**

*Vico S. Benedetto*



**i informazioni**

- ① **Pro Loco** 0972 239751
- ② **Comune di Melfi**  
0972 251305 - 245 - 272 - 268
- ③ **Via Bagno**

**🍴 Punti ristoro**

Piazza Marconi  
a cura dell'Associazione Cuochi del  
Vulture per prenotazioni 340 2257430  
  
Piazza Abele Mancini  
per prenotazioni 335 5895513 328 0233230

**🚶 Servizi**

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

**A Arte e Artigianato**

**G Gastronomia**

**W Wine Bar**

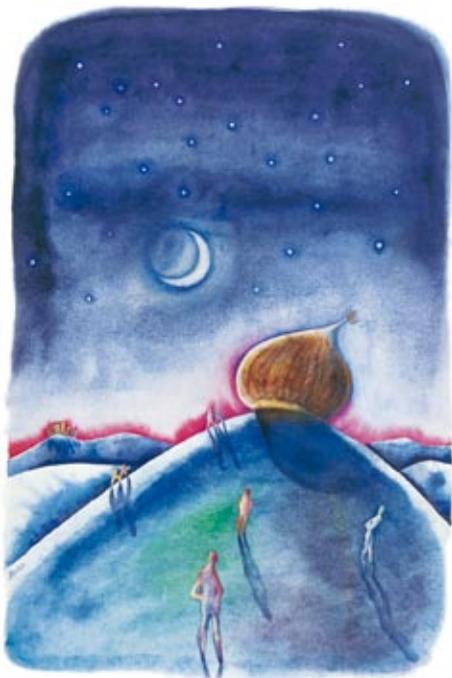
**S Spettacoli**

**V Varolata**

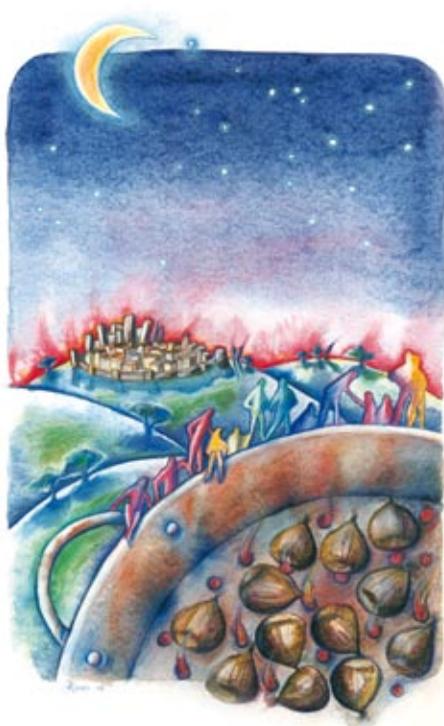
**R Parco Rapaci**

**L Laboratori dei Sapori**

Con il poster **2010** si chiude la trilogia dell'artista lucano **Franco Russo** dedicata all'evento della Varola.



Nel **1997**, una grande castagna sulla vetta di un monte (il Vulture) ed un gruppo di persone, adulti e bambini, che tentano di raggiungerla (conquistarla).



Nel **2008**, lo stesso gruppo di persone, nel frattempo divenuto più numeroso (metafora del crescente successo dell'evento), tenta l'assalto ad una varola gigante, che cuoce il frutto pregiato.



Nel **2010**, al culmine del successo dell'evento, il frutto si lascia conquistare e catturare e viene portato via come un trofeo (ostaggio) prezioso.

f e  
s r Basilicata 2007 | 2013



Fondo europeo di sviluppo regionale



UNIONE EUROPEA



REGIONE BASILICATA



Investiamo sul nostro futuro

**PARTNER TECNICO**



CANTINA di VENOSA



[www.comunemelfi.it](http://www.comunemelfi.it)  
[www.prolocomelfi.com](http://www.prolocomelfi.com)