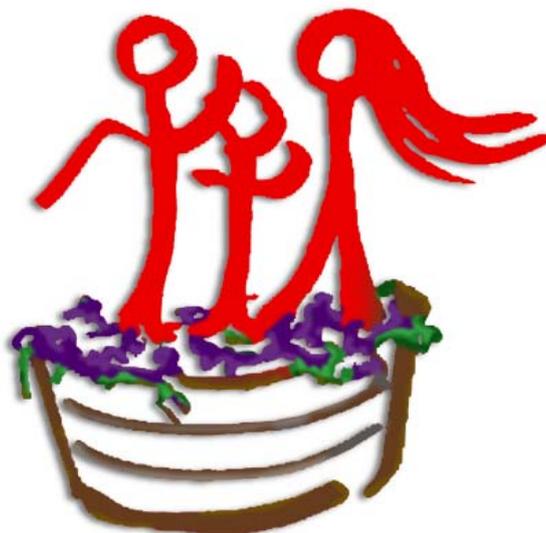


---

# ASSOCIAZIONE CULTURALE "RISVEGLIO"

---

progetto **MACENATA**  
*Sapori e tradizioni antiche*



**Paternopoli – Avellino**



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

Anno 2006

---

Le nostra vera ricchezza...

...è nei prodotti della terra e nelle  
nostre tradizioni ....

Partners

In collaborazione con



COMUNE DI PATERNOPOLI



CANTINE MANIMURCI

e con la musica degli



ORPHEN



CANTINE MANIMURCI



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

---

## Guida alla lettura

### Indice per pagina

Progetto “Macenata” [2].....	pag. 3
Presentazione [2] .....	pag. 3
Riti della Vendemmia [3].....	pag. 4
Edizione 2006 [4] ...	pag. 6
Premio Pigna d’Oro 2006 [5] ...	pag. 7
Galleria Fotografica [6]..	pag. 8
Locandine [7] ..	pag. 10
Scheda Sintetica [8] .....	pag. 15
Presentazione dell’Associazione Culturale “Risveglio”[9].....	pag. 17

## MACENATA

### Festa delle tradizioni e dei sapori

#### Presentazione

La Macenata mira a preservare uno dei più antichi e festosi riti contadini più festosi, ovvero la pigiatura dell'uva con i piedi. Già in passato questo avvenimento era una vera e propria festa, accompagnata da sonorità popolari e canti tipici.

L'Associazione Culturale "Risveglio", con la collaborazione della Cantina Manimurci e dell'Amministrazione Comunale, intende riproporre la manifestazione per raccontare uno spaccato storico della nostra storia, coniungendo il tutto con una discussione sulle attuali problematiche legate alla vitivinicoltura.

La Macenata, quindi, si pone due obiettivi fondamentali (che rientrano nel raggio di attività dell'associazione Risveglio):

1. Rinviare una tradizione povera ma calda e divertente;
2. Creare una vetrina per i due principali prodotti locali, *vino* e *olio*, proponendosi come attrattiva per degustatori ed appassionati di piatti tipici ed antiche tradizioni.

## Riti della vendemmia

### Antiche usanze che oggi tendono a scomparire

#### Dettagli

La vendemmia rappresenta per il mondo contadino non solo il coronamento di un durissimo anno di lavoro ma un momento di gioia e di spensieratezza per tutti: un momento di sana aggregazione che coinvolge uomini e donne, vecchi e bambini in un rituale antico che mantiene un fascino tutto particolare, magico e misterioso che pochi altri riti legati al raccolto possono vantare.

Per l'importante avvenimento si sceglie sempre una giornata serena e soleggiata e di tardo mattino in modo tale che l'uva non venga bagnata dalla rugiada e si possa conservare più a lungo.

La settimana precedente la vendemmia ogni famiglia si dedica ai preparativi per l'atteso avvenimento.

Si mettendo da parte cisti, panari, forbici e coltelli.

Si reclutano gli asini per il trasporto dell'uva, si fa la conta delle persone (per lo più parenti e vicini).

Il mattino del gran giorno ci si alza sperando nel beltempo e, armati dell'occorrente, ci si dirige verso il vigneto, dove i presenti si spandono tra i lunghi filari e, prima di dare il via alla vendemmia, ci si fa il segno della croce come augurio per un buon raccolto.

Durante la giornata si canta e si ride e, di tanto in tanto, si innalzano stridenti grida di fanciulli che fanno a gara a raccogliere il grappolo più grande. Le donne, con il capo coperto "ra lo maccaturu" annodato dietro la nuca, raccolgono l'uva dentro "a lo solonale" (grembiule) per poi riversarla nei grossi cesti che, una volta colmi, si portano davanti alla masseria per essere svuotati nei tini.

Si continua così per l'intera mattinata fino all'arrivo della brava massaia che annuncia la sosta per il pranzo, invitando tutti a radunarsi all'ombra degli ulivi.

Il pranzo contadino viene disposto con grazia e fa sfarzo di: pane casereccio, peperoni arrostiti, soppressata, qualche formaggio e numerose brocche di terracotta colme di vino.

Proprio tra un bicchiere di vino e l'altro si parla del più e del meno: chi rievoca vecchi episodi relativi alle vendemmie passate, chi confronta il raccolto con quello degli anni precedenti, chi improvvisa originali brindisi e chi rammenta qualche antico proverbio.

Dopo la breve pausa, e più allegri di prima, si riprende il lavoro che termina a tarda sera tra la soddisfazione generale. Le donne fanno ritorno a casa con in testa un panierino pieno della migliore uva che il proprietario distribuisce per antica consuetudine.

Gli uomini rientrati alla masseria danno inizio alla Macenata (pigiatura dell'uva). Essi a piedi nudi e con fare cadenzato spremono l'uva tra canti e balli accompagnati da tradizionali strumenti musicali.

Un canto tipico usato dai contadini per scandire la macenata, era il seguente:

***Bello, c' abbascio all' uorto voglio ì,  
bello, c' abbascio all' uorto voglio ì,  
'na ballata co la nenna mia, oi ni, nenna  
'na ballata co la nenna mia me voglio fà.***

***Le voglio rice: nenna, bella mia,  
le voglio rice: nenna, bella mia,  
si Dio c'è destinato, oi ni, nenna,  
si Dio c'è destinato tu non puoi mancà.***

composto da una parte ritmica molto accentuata e di un testo di due strofe semplici e ripetitive.

Termina così la lunga giornata di lavoro e di festa, di spensieratezza e di allegria, di ansia e di speranza. Un momento di grande aggregazione sociale difficile da descrivere

Edizione 2006

La quarta edizione

### Dettagli

L'edizione 2006 è stata interessata da un sacco di novità a partire dall'utilizzo della caratteristica piazzetta San Vito.

Inoltre nello storico cortile di palazzo "de Jorio" il prof. Felice LO VUOLO ha esposto le OPERE SU LEGNO accompagnate dalla mostra di ELMETTI STORICI da GUERRA del dott. Paolo TROISI.

Nella piazzetta sono stati allestiti stand espositivi ed enogastronomici con i prodotti tipici locali, arricchiti dall'inconfondibile sapore del *broccolo paternese* e dalla genuinità dei prodotti di *Pasta Regina*.

La serata è stata allietata dalla musica di *Orizzonti Popolari*, degli *Orphen* e dei *Rude Sound System* ed arricchita da ottimo vino servito in brocche di ceramica artigianale realizzate dal laboratorio "Amphora" di Paternopoli. Inoltre il gioco a premi "lo nùmmero e la sciòrta" ha intrattenuto quanti tentavano la fortuna con i numeri

Il programma 2006 in dettaglio:

- Ore 16,30: **Convegno: "L'Uva, il Territorio e le possibilità concrete di sviluppo"**
- Ore 18,00: **Presentazione pubblicazione "Risveglio"**
- Ore 18,30: **Premio "Pigna d'Oro" - Apertura "lo nùmmero e la sciòrta"**
- Ore 21,00: **Macenata, l'antica pigiatura dell'uva con i piedi accompagnata da Miss Irpinia 2006**

Edizione 2006

Premio "Pigna d'Oro"

### Prima edizione

In occasione della Macenata 2006 il "Risveglio" ha ideato un premio espressamente dedicato al vino: il **premio PIGNA d'ORO**.

Si tratta di un premio dedicato ai produttori artigianali di vino del comprensorio del Taurasi, che si contendono la pigna d'oro e la pigna d'argento.

Al premio si partecipa con una bottiglia di vino rosso senza alcuna etichetta. Questo perchè su di essa ne verrà applicata una numerata in modo progressivo, per rendere "anonimo" il vino.

Successivamente sarà possibile risalire al produttore attraverso un registro, scrupolosamente conservato, che conterrà l'associazione **numero-produttore**.

I vini verranno valutati da un pool di esperti che decreteranno il miglior vino ed il secondo classificato.

### I Vincitori 2006

Il premio Pigna d'Oro 2006 è stato vinto da **Romano Umberto Luigi**, mentre la Pigna d'Argento è stata assegnata a **Perillo Daniele**, seguiti a ruota da:

- **Imperiale Franco** (terzo miglior vino)
- **D'Amato Vincenzo** (quarto miglior vino)
- **Nicola Pescatore** (quinto miglior vino)

### Gli Altri Partecipanti

Ecco tutti i partecipanti a questa prima edizione del premio:

*Michele Lo Vuolo, Antonio Prizio, Domenico D'Amato, Antonio Zucaro, Luigi Romano, Giuseppe Barbone, Antonio Tecce, Giovanni Palmieri (e figli), Generoso Cresta, Carmine Lo Vuolo, Antonio Barbone, Pasquale Prizio, Giovanni Barbieri, Angelo Gregorio, Petruzzo Margherita, Cresta Giuseppe, Venafrà Mario, Luigi Di Pietro, Fiorentino Barbassano, Fiorentino Vincenzo, Cresta Nicola, Fiorentino Francesco, Vittorio Lo Vuolo, Perillo Antonio, Angelo Iorio, Storti Soccorso, Salvatore Tecce, Natale Maria Carmela, Roberto Mario, Antonio Prizio (prof), Boccella Antonio, Perigrinaggio Elio, Catino Teodoro.*

## MACENATA

Galleria fotografica delle passate edizioni

1° Edizione, 2002



2° Edizione, 2003



3° Edizione, 2004



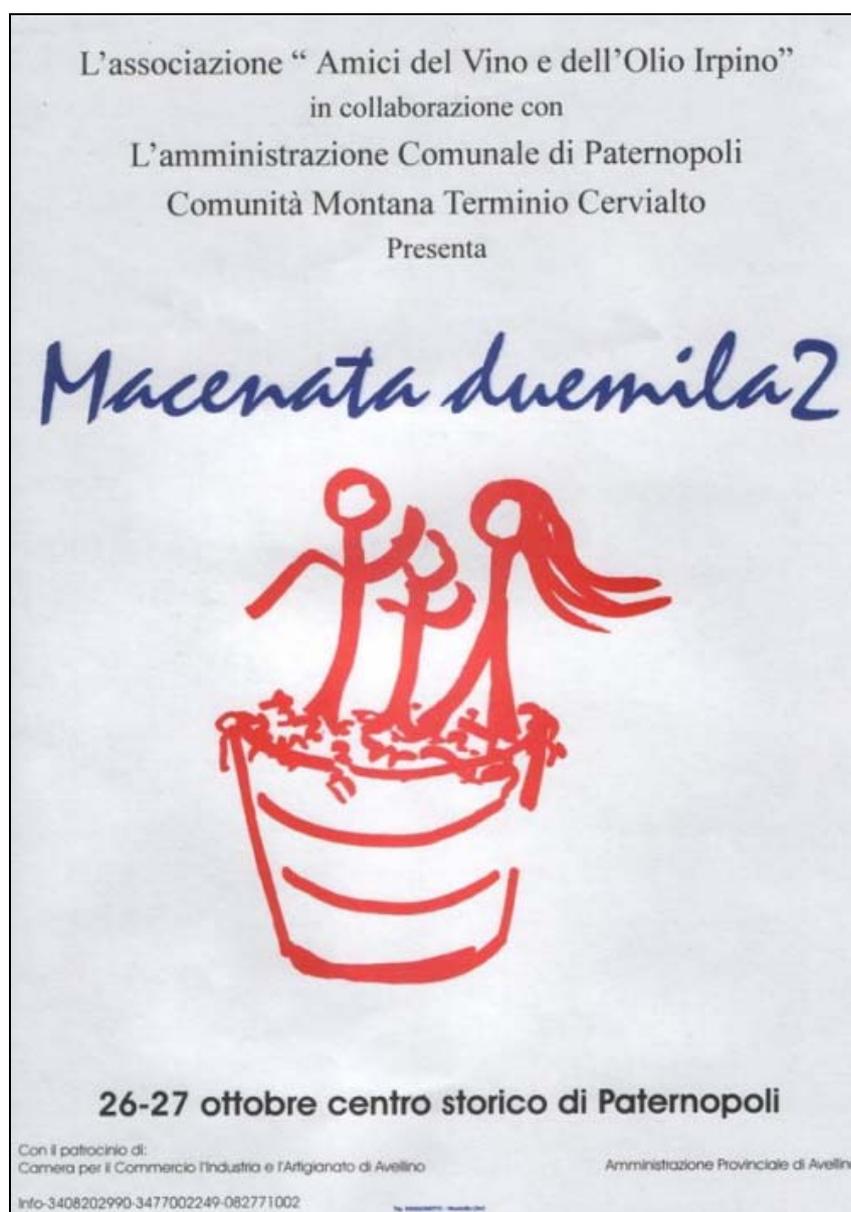
4° Edizione, 2006



## Locandine

La Storia della Manifestazione

### Locandine e dintorni





L'associazione  
**"Amici del Vino e  
dell'Olio Irpino"**



**"Il Risveglio"** ONLUS

Con il patrocinio del  
 **Comune di Paternopoli**  
**Comunità Montana Terminio - Cervialta**   
in collaborazione con  
**GoWine** club "Taurasi D.O.C.G."

**Organizzano:**

# ***Macenate duemila3***



**Sabato 25 Ottobre 2003**  
presso il centro storico di Paternopoli

***Se mangia e se beve, Se canta e se sona, Se rira e se balla***

**Programma:**

Ore 17.00: Convegno **"La vitivinicoltura in Irpinia: Evoluzione ed Innovazione"**

presso la sala consiliare del Comune di Paternopoli

Ore 19.30: Degustazione a cura di GoWine con vini *Barolo, Barberesco e Taurasi*.

Il contributo di partecipazione è fissato in 5 euro per i soci GoWine e 10 euro per i non soci.

Ore 21.00: Corteo in costume per il centro storico accompagnato dalla musica de  
**"La bella Compagnia re Patierno"**. Al termine del percorso si terrà  
*La Macenate*, ovvero la pigiatura dell'uva con i piedi.

La serata sarà allietata dalla musica popolare di appassionati dell'organetto e da stand gastronomici di prodotti tipici locali.

Azienda Agricola **"Le Masciare"** - [www.emasciare.com](http://www.emasciare.com)    **Cantine Manimurci** - [www.cantineanimurci.com](http://www.cantineanimurci.com)    **Radio Magic** - [www.radiomagic.it](http://www.radiomagic.it)  
Frantoio Oleario **Barbieri** - [www.o.iobarbieri.com](http://www.o.iobarbieri.com)    Ceramiche Artistiche **Amphora** - [www.amphora.biz](http://www.amphora.biz)    **Radio Arc Rete 101** - [www.radioarc.it](http://www.radioarc.it)

I filmati e le foto dell'edizione 2002 sono disponibili online sul sito ufficiale di Paternopoli: [www.paternopolionline.it](http://www.paternopolionline.it)  
Per informazioni rivolgersi a: 333/1053684 - 340/8202990    Email: [ilrisveglio@paternopolionline.it](mailto:ilrisveglio@paternopolionline.it)

... alla riscoperta di antichi sapori e tradizioni :...

PATERNOPOLI - AVELLINO

# Macenata duemila4



"Il Risveglio"



Amici del Vino e  
dell'Olio Irpino



Sabato 25 Settembre 2004

- Mattina: Visita guidata ai vigneti, alle Cantine e agli Oleifici (su prenotazione)
- Ore 16.30: "Antichi Giochi Irpini", rappresentazione degli antichi giochi irpini
- Ore 17.30: Convegno : **Vino e Olio, prospettive future per lo sviluppo locale**
- Ore 18.30: Degustazione
- Ore 21.00 Corteo in costume per le vie del centro storico, accompagnato dalla musica popolare. Seguirà la **Macenata**: la pigiatura dell'uva con i piedi.

La serata sarà allietata da musica popolare con stand enogastronomici ricchi di prodotti tipici locali arricchiti dal tipico sapore del broccolo paternese.

I Filmati e le foto delle edizioni precedenti sono disponibili online sul sito ufficiale di Paternopoli: [www.paternopolionline.it](http://www.paternopolionline.it)

Per informazioni potete utilizzare l'apposita e-mail: [macenata@paternopolionline.it](mailto:macenata@paternopolionline.it)

[www.paternopolionline.it](http://www.paternopolionline.it)  
[www.cantinemanimurci.com](http://www.cantinemanimurci.com)  
[www.vinipatemo.it](http://www.vinipatemo.it)  
[www.lemasciare.com](http://www.lemasciare.com)  
[www.oliobarbieri.com](http://www.oliobarbieri.com)





uscendo al casello "Grottaminarda" seguire le indicazioni Paternopoli/Fontanarosa per circa 18 km

per informazioni e prenotazioni  
www.paternopolionline.it  
333 / 1055684

...: alla riscoperta di antichi sapori e tradizioni :...  
PATERNOPOLI - AVELLINO

**Macenata duemila4**

"Il Risveglio" online  
Amici del Vino e dell'Olio Irpino



Sabato 25 Settembre 2004

**Vino e Olio:  
prospettive future  
per lo sviluppo locale**

www.paternopolionline.it  
www.cantinemantureci.com  
www.risveglio.it  
www.lamosciera.com  
www.missirpinia.com




in collaborazione con:



Cantine di Paternopoli  
Assessorato all'Agricoltura



miss irpinia  
Cantine Mantureci Top Irpinia Model




**MACENATA  
2006**



**7 Ottobre 2006  
PATERNOPOLI**

Convegno  
Sapori tradizionali  
Mostre storiche ed artistiche

Info e dettagli: [www.paternopolionline.it](http://www.paternopolionline.it)

**7 ottobre 2006** **MACENATA, dove Le Tradizioni ed i Sapori si fondono tra loro**

 Nel caratteristico cortile di palazzo "de Jorio" il prof. Felice LO VUOLO esporrà le OPERE SU LEGNO accompagnate dalla mostra di ELMETTI STORICI da GUERRA del dott. Paolo TROISI

 Durante l'evento saranno allestiti stand espositivi ed enogastronomici con i migliori prodotti tipici locali, arricchiti dall' *inconfondibile sapore del broccolo paternese* e dalla genuinità dei prodotti di *Pasta Regina*.

 La manifestazione sarà accompagnata dal gioco a premi "*lo nùmmero e la sciòrta*"

**Ore 16.30:** Convegno: "L'uva, il Territorio e le possibilità concrete di investimento" (sala consiliare - municipio)

**Ore 18.00:** Presentazione pubblicazione "Risveglio" (sala consiliare - municipio)

Il tutto sarà arricchito da ottimo vino servito in brocche di ceramica artigianale realizzate dal laboratorio "Empòrsa" di Paternopoli

**Ore 18.30:** Premio "Pigna D'Oro 2006" (pz. S.Vito) Apertura "*lo nùmmero e la sciòrta*" (pz. S.Vito)

**dalle ore 21.00:** Macenata, l'antica pigiatura dell'uva con i piedi, accompagnata da Miss Irpinia 2006 (pz. S.Vito)

I visitatori potranno scoprire i prodotti artigianali presentati direttamente dai produttori con caratteristici stand.



**MACENATA**  
paternopoli - piazzetta san vito



I filmati e le foto delle passate edizioni sono disponibili sul portale ufficiale:  
[www.paternopolionline.it](http://www.paternopolionline.it)

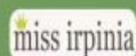
in collaborazione con



COMUNE DI  
PATERNOPOLI  
Assessorato  
all'Agricoltura



CANTINE  
MANKURCI



miss irpinia  
TOP IRPINIA  
MODEL

e la musica degli



ORPHEN



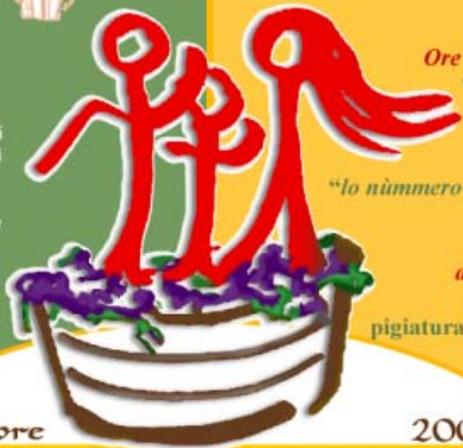
ORIZZONTI



FRACUZZI  
DELLA  
EDULTRONICA

Durante l'evento saranno allestiti stand espositivi ed enogastronomici con i migliori prodotti tipici locali, arricchiti dall' *Inconfondibile sapore del broccolo paternese* e dalla genuinità dei prodotti di *Pasta Regina*.

Il tutto sarà arricchito da ottimo vino servito in brocche di ceramica artigianale realizzate dal laboratorio "Amphora" di Paternopoli.



Tottobre 2006

# MACENATA

paternopoli - piazzetta san vito

Nel caratteristico cortile di palazzo "de Jorio" il prof. Felice LO VUOLO esporrà le OPERE SU LEGNO accompagnate dalla mostra di ELMETTI STORICI da GUERRA del dott. Paolo TROISI

**Ore 16.30:** Convegno: "L'uva, il Territorio e le possibilità concrete di sviluppo" (sala consiliare - municipio)

**Ore 18.00:** Presentazione pubblicazione "Risveglio" (sala consiliare - municipio)

**Ore 18.30:** Premio "Pigna D'Oro 2006" (pz. S.Vito)

Apertura "lo nùmero e la sciòrta" (pz. S.Vito)

dalle ore 21.00: Macenata, l'antica pigiatura dell'uva con i piedi, accompagnata da Miss Irpinia 2006 (pz. S.Vito)



I filmati e le foto delle passate edizioni sono disponibili sul portale ufficiale: [www.paternopolionline.it](http://www.paternopolionline.it)

LABORATORIO OREFICERIA



Via Demio (IRP) (DA) (AV) - tel. 0824/27121

TECNOGASA FRANCHISING NETWORK



Tel. 0827 60381 Fax. 0827 61622

ARTLUX



di F.lli Blasi  
Via C. Modestino, 112 - Paternopoli (AV)  
tel. 0827 71027 - cell. 348 791369/128

EM



E. Martinello  
Via Nicola, 60/72 - 83042 Atripalda (AV) Tel. 0825 422732

Ikebana



Il Centro di Arita - Paternopoli - (AV) - tel. 0827 60381

Sapori di Anna Maria



LAVORAZIONE ARTIGIANALE DI PRODOTTI ALIMENTARI  
Via S. Nicola, 10 - Paternopoli (AV) - tel. 0827 60381

Cantine Paterno



C. CANTINE PATERNO S.p.A.  
Via S. Nicola, 2 - Paternopoli (AV) - tel. 0827 71272 - cell. 338 929944

OIKOS



Esclusiva

## Scheda Sintetica

### Il progetto in sintesi

#### Dettagli

<b>NOME</b>	Macenata
<b>FINALITA'</b>	Valorizzazione dei prodotti tipici locali e di una delle più antiche tradizioni
<b>COLLABORAZIONI</b>	Il progetto dovrà essere realizzato con la stretta collaborazione di tutti i produttori locali e non, ed ovviamente con il supporto dell'ente comunale e delle altre associazioni.
<b>RISULTATI ATTESI</b>	Dal progetto si attendono i seguenti risultati: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. dare visibilità ai prodotti tipici;</li> <li>2. creare un momento di confronto tra i produttori;</li> <li>3. far divertire attraverso una manifestazione semplice ma rievocativa;</li> </ol>
<b>RISULTATI CORRELATI</b>	Istituzione permanente di un tavolo di discussione per le problematiche e le iniziative legate alla promozione dei prodotti locali.
<b>RISORSE E STRUMENTI</b>	Per l'attuazione del progetto è fondamentale la disponibilità da parte dei produttori a presentare i proprio prodotti
<b>TEMPI</b>	Il progetto verrà sviluppato subito dopo la vendemmia.

<b>PUNTI DI FORZA</b>	<b>EVENTUALI COLLEGAMENTI CON ALTRE IPOTESI PROGETTUALI</b>	<b>ASPETTI CRITICI</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Valorizzazione dei prodotti tipici</li> <li>2. Creazione di un momento di aggregazione di tutti i produttori</li> <li>3. Riscoprire pagine storiche del nostro comune.</li> </ol>	Qualsiasi attività tesa alla valorizzazione dei prodotti locali e delle risorse storico/culturali paternese ed irpini	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifica della disponibilità dei produttori</li> <li>2. Strutture di appoggio in caso di maltempo</li> </ol>
<b>EVOLUZIONE DEL PROGETTO</b>	Il progetto presuppone alte possibilità di proseguire nel percorso intrapreso anche dopo la sua attuazione	

## Associazione Culturale “Risveglio”

Fatti non fummo a viver come bruti, ma per seguir virtute e conoscenza.

### Presentazione

Il modo migliore per presentare l'Associazione Culturale “Risveglio” è quello di prendere spunto da un famoso verso di Dante della divina Commedia:

Fatti non fummo a viver come bruti, ma per seguir virtute e conoscenza.

questo perché nasce proprio per promuovere e valorizzare le tradizioni della comunità paternese.

Le piccole cose, a volta trascurate e sottovalutate, possono essere lo spunto per nuove discussioni e per un'analisi più profonda degli avvenimenti quotidiani, allontanando quel senso di superficialità e creando le basi per un impegno concreto.

Più il progresso ci spinge a vivere in modo frenetico più ci si rende conto dell'importanza della riscoperta di antichi valori che ci rendano effettivamente parte di una comunità attiva, in grado di costruire il proprio futuro tenendo sempre presenti le sue origini.

Il “Risveglio” si propone di realizzare progetti ed iniziative che permettano di valorizzare tutto ciò che ruota intorno alle nostre origini e proporre il tutto attraverso i nuovi media ed in maniera sempre nuova ed innovativa.

Tale proposito è evidenziato anche dal nome scelto per l'associazione che, oltre al significato intrinseco, rappresenta una pagina della nostra storia: il 15 Luglio del 1908 a Paternopoli nasceva “Risveglio”, uno dei pochi giornali della provincia. Il quindicinale era interamente dedicato al nostro paese e leggendo tra le righe si scopre che la vita della nostra comunità non è cambiata poi molto, piuttosto si sono trasformate le forme di interazione tra le persone.

L'impegno dell'associazione è quello di chi si sente legato indissolubilmente al proprio paese non potendo fare a meno di viverlo in prima persona, unito alla voglia di promulgare la cultura paternese nel modo più ampio possibile.

Il “Risveglio” è una realtà in continuo cambiamento ed aperto ad ogni tipo di idea, anche la più minuta, che possa condurre ad un momento di incontro per la nostra comunità. Inoltre tutte le attività troveranno spazio sul portale paternese [www.paternopolionline.it](http://www.paternopolionline.it)



ASSOCIAZIONE CULTURALE

“RISVEGLIO”

Via C.Modestino, 34  
83052 Paternopoli  
Avellino

Tel. 320 / 4617283



[www.paternopolionline.it](http://www.paternopolionline.it)  
[info@paternopolionline.it](mailto:info@paternopolionline.it)

Anno 2006