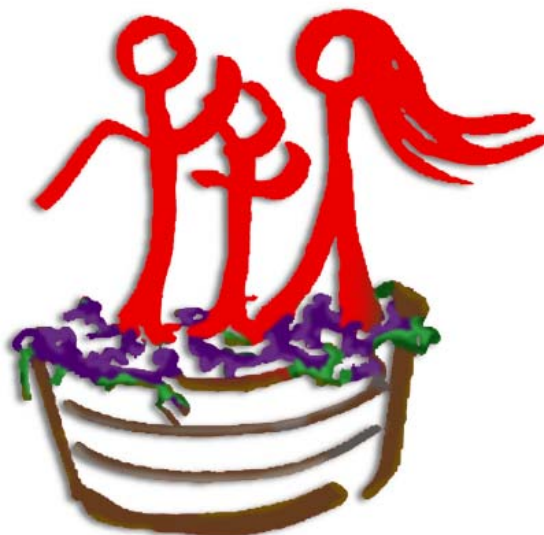

ASSOCIAZIONE CULTURALE "RISVEGLIO"

progetto **MACENATA**
Sapori e tradizioni antiche



Paternopoli – Avellino



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

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 (piggiatura 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



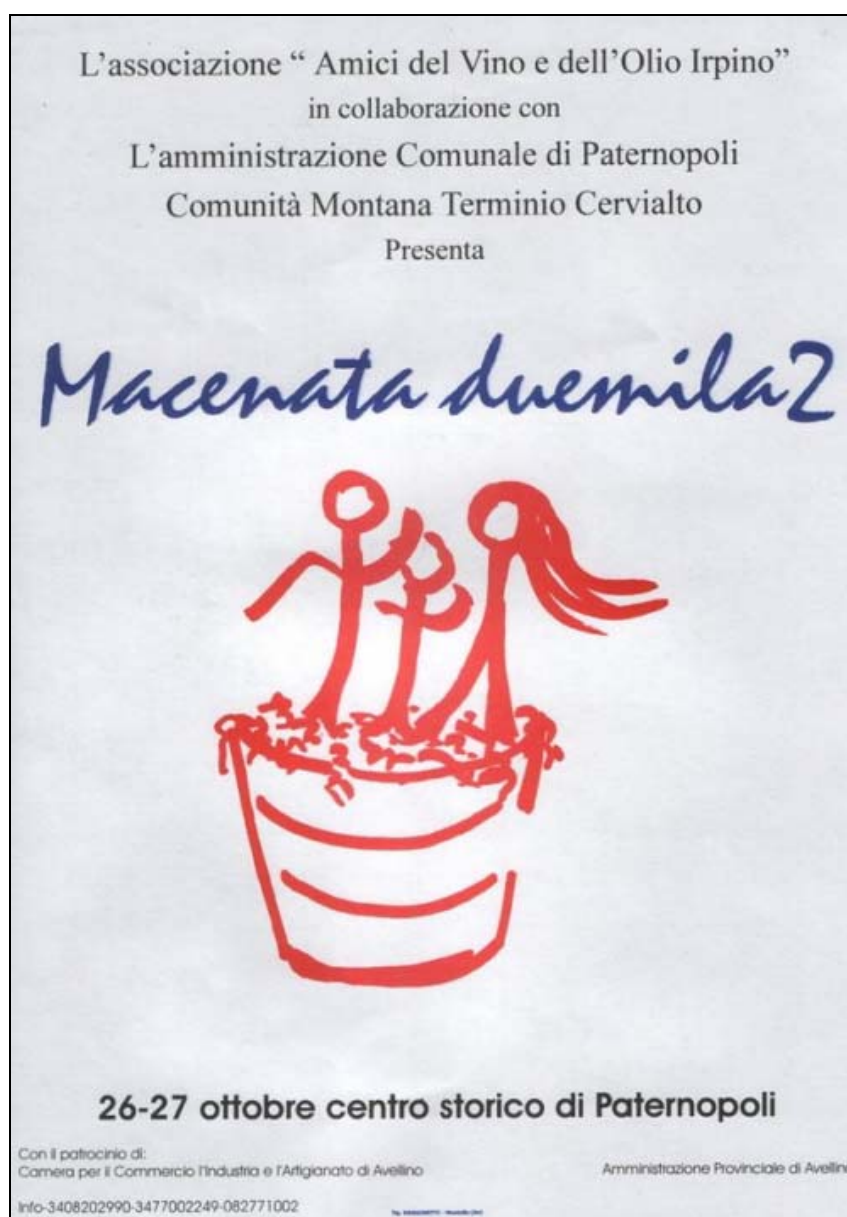
4° Edizione, 2006



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 - Cervialto 
in collaborazione con
GoWine club "Taurasi D.O.C.G."

Organizzano:

Macenata duemila3



Sabato 25 Ottobre 2003
presso il centro storico di Paternopoli

Se mangia e se beve, Se canta e se sona, Se rire 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 Macenata, 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 **Cantine Manimurci** - www.cantinemanimurci.com **Radio Magic** - www.radiomagic.it
Frantoio Oleario **Barbieri** - www.o.iobarbieri.com **Ceramiche Artistiche Amphora** - www.amphora.biz **Radio Arc Rete 101** - www.radioarc.it

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

Per informazioni potete utilizzare l'apposita e-mail: macenata@paternopolionline.it

www.paternopolionline.it
www.cantinemanimurci.com
www.vinipatemo.it
www.lemasciare.com
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.lamoscara.com
www.missirpinia.com




in collaborazione con:



Cantine di Paternopoli
Assessorato all'Agricoltura



Cantine Mantureci
Top Irpinia Model




MACENATA
2006



7 Ottobre 2006
PATERNOPOLI

Convegno
Sapori tradizionali
Mostre storiche ed artistiche

Info e dettagli: www.paternopolionline.it

7 ottobre 2006

MACENATA, dove Le Tradizioni ed i Sapori si fondono tra loro

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)

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

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 nùmero e la sciòria"

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



MACENATA
paternopoli - piazzetta san vito



I filmati e le foto delle passate edizioni sono disponibili sul portale ufficiale:
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



BRACCUZZI
DELLA
EDULCORIFICA

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 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)



Risveglio
associazione culturale

I filmati e le foto delle passate edizioni sono disponibili sul portale ufficiale: www.paternopolionline.it

LABORATORIO OREFICERIA



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

TECNOGASA
FRANCHISING NETWORK

STUDIO LIONI S.R.L.
Tel. 0827 60381 Fax. 0827 61622

ARTLUX
LUMINOSITÀ E DESIGN
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

Sapori di
Anna Maria

LAVORAZIONE
ARTIGIANALE
DI PRODOTTI
ALIMENTARI

CAV. DI PATERNOLI - ASSOCIATO AL C.A.P. PATERNOLI
PUBBL. 15/03/2006/000000

CANTINE
Paternò

C. Via Paternò, 2 - Paternopoli (AV)
tel. 0827 71272 - cell. 338 929944

OIKOS

ATTIVA

Scheda Sintetica

Il progetto in sintesi

Dettagli

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

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



ASSOCIAZIONE CULTURALE

“RISVEGLIO”

Via C.Modestino, 34
83052 Paternopoli
Avellino

Tel. 320 / 4617283



www.paternopolionline.it
info@paternopolionline.it

Anno 2006