



624^a edizione

MARIA SS. DELLA BRUNA

23 giugno - 8 luglio 2013

Matera: Al via la 624^a edizione della Festa di Maria SS. della Bruna

Pag. 2



Bari: Via libera del Tar per la realizzazione del porto turistico

Pag. 2



Con NaturArte, parti alla scoperta dei 4 parchi di Basilicata

Pag. 3



Itinerari ed Agroalimentare d'Italia, il web magazine che promuove le regioni italiane

Pag. 2

ITINERARI E FOOD



Itinerari, agroalimentare e specialità enogastronomiche d'Italia

EVENTI IN ITALIA



Mostre, sagre, folklore e news della nostra penisola

GIROVAGANDO
in Italia
ITINERARI E GASTRONOMIA DELLE REGIONI ITALIANE
Scopri itinerari, hotels, ristoranti, trattorie, agriturismi, prodotti tipici e ricette in ogni angolo d'Italia.
www.girovagandoitalia.com
La guida che promuove le regioni italiane



oltre®
ATTUALITÀ POLITICA CULTURA TURISMO SPORT SPETTACOLI



facebook
seguici anche su
www.oltrefreepress.com
Il Quotidiano on-line di Basilicata e Puglia

Matera: Al via la 624^a edizione della Festa di Maria SS. della Bruna

Bari: Via libera del Tar per la realizzazione del Porto Turistico

Due settimane, poi Matera si fermerà nuovamente. Per la 624esima volta. La festa in onore di Maria Santissima della Bruna, per il materano vero, inizia già dal 3 luglio, all'indomani del grande evento, perché è così tanta la voglia di devozione e fede nei confronti della Madonna riccioluta che non si vede l'ora che passino in fretta 364 giorni. Una festa, quindi, che divide l'anno in due, un riferimento, un momento in cui ogni materano sente di appartenere alla stessa comunità, che affonda la memoria nelle stesse identiche radici. E' difficile descrivere a parole l'emozione che il materano vive il 2 Luglio. Per capirlo occorre seguire la ricorrenza in tutte le sue fasi, dall'alba sino alla mezzanotte: sino allo spettacolo pirotecnico, suoni, luci e colori, lo spartito è anno è come se fosse più bello, l'antico detto 'A mogghie a mogghie' vero appuntamento è per il 23 luglio del Carro Trionfale, manula Vergine dal deposito alla Chiesa, in attesa che si completino DOMUS MARIAE, la vera casa data cominciano ufficialmente i festeggiamenti, quel via-vai discreto in tutte le sue sfaccettature, per do il dialetto dei più anziani, 'U Una festa che si conclude con lo si ripete ogni anno, dove ognuno piccolo pezzo di cartapesta, per nella propria casa. E negli occhi solo il telaio spoglio, vuoto. Pogano, ma lo straccio va visto come il simbolo della Resurrezione: morire per poi rinascere, distruggere il carro per costruirne uno più bello l'anno successivo. Quest'anno il Comitato organizzatore ha apportato alcune sostanziali novità al programma: la vestizione del Generale della cavalcata avverrà presso Palazzo Lanfranchi, in modo da dare a chiunque la possibilità di vivere in pieno l'evento. Poi, la sfilata dei Cavalieri partirà da via Ridola, per raggiungere il centro cittadino. Altra novità sostanziale riguarda i fuochi pirotecnici, che chiuderanno la festa: due gli spettacoli in programma. Ma la novità più importante è l'installazione del servizio di nursery: saranno 3 i punti messi a disposizione delle mamme, che potranno usufruire di due camper, disposti in punti strategici del centro storico o nel prefabbricato in centro, per poter soddisfare i bisogni dei propri figli. Nell'occasione, tramite uno sponsor, saranno messi a disposizione anche i pannolini e le creme. La copertura televisiva sarà garantita h 24 da Trm, dopo l'esperienza dello scorso anno con l'emittente 'Canale 2', che permetterà anche di seguirla 'live' per coloro che vorranno godersela comodamente sul divano di casa. Per gli amanti della storia della festa, il gruppo della Confraternita dei Pastori della Bruna, scioltesi nell'ormai lontano 1961, sarà ricomposto, sotto la presidenza di uno dei vecchi componenti, Emanuele Calculli.



La statua di Maria SS. della Bruna sul Carro Trionfale

Attualmente i soci sono circa 50, ma chiunque potrà aderire, con iscrizione e versamento della quota stabilita. Per quel che riguarda il pre e post 2 Luglio, tante le attività proposte, con molte bande che effettueranno concerti per le vie cittadine o in centro. Il 6 luglio, in occasione dell'estrazione dei dodici premi della terza lotteria 'Maria Santissima della Bruna' (Primo premio una Ford Fiesta messa a disposizione dalla Concessionaria Ford Auto Brindisi), spettacolo del 'Ragnatela Folk Festival', in Piazza San Giovanni.

Il capoluogo di regione pugliese potrà avviare il progetto per il porto turistico sul lungomare. Una sentenza del Tar ha sbloccato un particolare ed intricato processo burocratico che si protrae da oltre dieci anni, coinvolgendo Comune, Regione e Ministero. Il Tar ha infatti accolto il ricorso della società Barivela che nel 2005, in contemporanea con il piano di riqualificazione del porto vecchio, approvato dal Ministero delle Infrastrutture, presentò un progetto per creare strutture e servizi destinati ad un approdo turistico. Il progetto ha programmato la realizzazione di 478 posti barca, un edificio servizi polifunzionale, una passerella pubblica e parcheggi interrati sotto la rotonda del lungomare. La società, difesa dall'avvocato Roselli, a distanza di sette anni, ha ottenuto, secondo i giudici, il diritto al rilascio della concessione demaniale. Concessione che, per ben due volte, la Regione ha negato. Il collegio della terza sezione, dopo aver vagliato attentamente le carte, ha accolto l'istanza della società ricorrente. Il provvedimento rappresenta un enorme passo in avanti in un pantano burocratico in cui il progetto del porto turistico è rimasto arenato per anni. La Regione, avrebbe respinto la richiesta di concessione demaniale, giustificando la propria non competenza. Ma la normativa a livello nazionale nel frattempo è cambiata e quindi spetta proprio al governo regionale esprimersi in merito. C'è stata una riforma costituzionale che ha spostato la competenza agli enti regionali. "Inadeguata motivazione" ed "eccesso di potere", scrivono nel provvedimento. La sentenza del Tar potrebbe mettere la parola fine all'attesa e la città di Bari potrebbe presto ritrovarsi con un importante porto turistico, utile ad una città a forte vocazione turistica.



Itinerari e Agroalimentare d'Italia
Magazine di Turismo, Cultura, Agroalimentare e Folklore delle Regioni Italiane
Telefax 0835 26 45 29
Cell. 329 17 50 151
e-mail: publiteam.l@libero.it
PUBLITEAM

Itinerari e Agroalimentare d'Italia, il web magazine che promuove le regioni italiane

Itinerari e Agroalimentare d'Italia, il nuovo magazine on line con una mission precisa, quella di promuovere il territorio,

itinerari turistici, culturali, agroalimentari ed eventi classici ed inediti della fantastica penisola italiana. Il format è promosso dal quotidiano www.oltrefreepress.com, in collaborazione con la redazione della guida www.girovagandoitalia.com. Consulenti e professionisti di cultura, turismo, agricoltura, enogastronomia e folklore, rappresentanti dei media e delle istituzioni italiani e stranieri apporteranno la loro qualificata esperienza in occasione delle puntate di questo innovativo magazine. Le aziende operanti nel settore culturale, turistico e

agroalimentare, gli enti, le aziende e le associazioni di promozione territoriale e turistica e gli interessati possono inviare comunicati stampa ed informazioni a: redazioneoltre@libero.it, messaggi tramite la pagina facebook cliccando Itinerari e Agroalimentare d'Italia. Il logo del magazine è stato realizzato dallo studio grafico la Formica di Matera. **Per informazioni: Publiteam telefax 0835 26 45 29 - 329 1750151 - 347 5646074.**

Le Bontà di Basilicata
*Tipicità e genuinità
 dall'antica Lucania*
 Telefax 0835 26 45 29
 Cell. 329 1750151 - 347 5646074

oltre[®]
 ATTUALITÀ POLITICA CULTURA TURISMO SPORT SPETTACOLI

Itinerari e
 Agroalimentare
 d'Italia
 Magazine di Turismo,
 Cultura, Agroalimentare
 e Folklore delle Regioni Italiane
 seguici anche su **facebook**

Con NaturArte, parti alla scoperta dei quattro parchi di Basilicata

In Basilicata, il Parco della Murgia Materana, Il Parco Nazionale del Pollino, il Parco Regionale di Gallipoli Cognato e delle Piccole Dolomiti Lucane, il Parco Nazionale Appennino lucano Val D'Agri Lagonegrese saranno protagonisti da fine maggio, in tutti i week end di NaturArte: passeggiate e musica nei borghi, mercatini dei prodotti a km zero, banditori, spettacoli itineranti, trekking nei



Il Parco della Murgia Materana

parchi grandi eventi a impatto zero. Una dettagliata ed affascinante serie di eventi di promozione dei parchi lucani e delle loro peculiarità. Per informazioni: www.naturatebasilicata.it; Parco Nazionale del Pollino - Ufficio Promozione e Comunicazione - tel. 0973.669341; Ezia Di Sanzo - cell. 340.2876266, ezia.disanzo@parcopollino.it; Parco della Murgia Materana - Cell. 328.19224452 - Tel. 0835.336166 - info@parcomurgia.it - esposito@parcomurgia.it - naturarte@parcomurgia.it; Parco Regionale di Gallipoli Cognato Piccole Dolomiti Lucane CEAS Dolomiti Lucane - cell. 328.7338268 - info@nuovaatlantide.com; Parco Nazionale dell'Appennino Lucano Val D'Agri Lagonegrese - Ufficio Promozione e Comunicazione - tel. 0975.344222 int. 5; Guida Ufficiale del Parco, dott.ssa Giovanna Petrone - cell. 349.3650470.

Nel rapporto Enac 2012, posizioni di prestigio per Alitalia e l'aeroporto di Fiumicino

Nel rapporto Enac 2012, Alitalia è la prima compagnia aerea operante in Italia con 25.330.103 passeggeri trasportati nel 2012, seguita da Ryanair (22.797.829 passeggeri) e Easyjet (11.590.088). Il primo aeroporto italiano si conferma quello di Roma Fiumicino con 36.742.475 passeggeri. Seguono Milano Malpensa (18.329.205, -4% sul 2011) e Linate (9.175.619, +1,3% sul 2011). La tratta nazionale con maggior numero di passeggeri è la 'Catania-Roma Fiumicino' (852.739 passeggeri), mentre la tratta internazionale 'Roma Fiumicino-Parigi Charles De Gaulle' è quella con maggior numero di passeggeri (1.200.023), mentre sul fronte delle tratte internazionali con i Paesi extra Ue quella con maggior numero di passeggeri è la 'Roma Fiumicino-New York Jfk' con 557.821 passeggeri.



MATERA
 2 LUGLIO

Arcidiocesi di
 Matera - Irsina

Festeggiamenti
 in onore di
 Maria SS della Bruna



UNA GRANDE FESTA RELIGIOSA
 UNA STRAORDINARIA TRADIZIONE POPOLARE

www.dueluglio.com
www.basilicataturistica.com

Basilicata
 bella scoperta

f e s r Basilicata 2007|2013



Investiamo sul nostro futuro

Dal 28 giugno al 1° Luglio si festeggia la Madonna del Pollino

In Basilicata, a San Severino Lucano, nel cuore del Parco Nazionale del Pollino, un suggestivo itinerario turistico e religioso, il complesso del Santuario della Madonna del Pollino che sorge sulle pendici settentrionali del massiccio del Pollino. Il santuario posizionato a 1573 m s.l.m., dal 1975 si raggiunge comodamente con una strada carrabile che ha sostituito l'antica mulattiera. Esso oggi comprende la chiesa, alcuni locali annessi per il servizio e la dimora del clero e del personale addetto alla custodia del Santuario, la Casa del pellegrino per l'accoglienza dei fedeli e per coloro



i quali vogliono vivere alcuni giorni di profonda spiritualità.

La prima domenica di giugno, all'alba dopo la messa, da San Severino Lucano (PZ), si avvia la processione che porterà la statua della Madonna al Santuario sul monte, dove arriverà al tramonto dopo aver percorso ben 18 chilometri. Oltre agli abitanti di San Severino Lucano vi partecipano i fedeli provenienti da tutta la valle del Frido e da molti paesi limitrofi. Lungo il tragitto vengono effettuate alcune pause di ristoro e di preghiera su piccole strutture di mattoni a bordo strada, dette pisuoli, oltre ad una lunga sosta presso la frazione di Mezzana, dove viene celebrata la messa nella chiesa di Maria SS. dell'Abbondanza. A San Severino Lucano, dal 28 giugno al 1° luglio si festeggerà la festa della Madonna detta del Pollino.

Per informazioni: www.sanseverinolucano.info.

Prodotta in inglese la Guida dei Castelli di Basilicata

La guida I Castelli di Basilicata che promuove il territorio e gli affascinanti castelli lucani continua a riscuotere molto interesse tra agenzie di viaggio, tour operators, operatori ed associazioni di promozione turistica e culturale delle regioni italiane. Prossimamente, la pratica pubblicazione sarà prodotta e distribuita gratuitamente, in lingua inglese, in collaborazione con il personale docente dell'Istituto comprensivo Giovanni Pascoli di Matera, coordinato dalla docente Emmanuella Di Troia.



Vitelli, amministratore Publiteam: "Ringrazio il dirigente dell'Istituto Pascoli Ventrelli, la docente Di Troia ed i suoi colleghi che hanno aderito a questo importante progetto di valorizzazione e promozione territoriale, culturale e turistico, di affascinanti castelli di Basilicata. **Per informazioni:** Publiteam 0835 26 45 29 - 329 1750151.



PRESTITI
PERSONALI

CARTE
DI CREDITO

CESSIONE
DEL QUINTO

LEASING

Chiare, comode e sicure:
le nostre soluzioni
alle tue esigenze di credito.

Agenzia Autorizzata Agos Ducato:

RICCIARDI GIORGIO - TEL. 0835-25.93.74

VIA A. OLIVETTI, 115 - MATERA

NUMERO ISCRIZIONE ALBO AGENTI O.A.M. A2456



Itinerari & Food

by www.girovagandoitalia.com - La guida che promuove le regioni italiane

CINEMA NEI SASSI: MUSEO FOTOGRAFICO A MATERA



Matera, col suo scenario struggente e irripetibile, è stato e continua ad essere, un set naturale per i più illustri registi italiani e stranieri. In incantevoli luoghi del Sasso Barisano, in Via Vetera, 34, è nato Cinema nei Sassi, museo fotografico intitolato al grande regista poeta Pier Paolo Pasolini. Una serie originale di fotografie e immagini filmate, illustreranno il lungo percorso di queste presenze illustri fra le grotte e le murge materane. Cinema nei Sassi - Per informazioni: 335 8006970.

IL CULATELLO DI ZIBELLO DOP



Il Culatello di Zibello DOP è prodotto da carne di suino pesante e stagionata. Per fare il culatello vengono utilizzati i fasci di muscoli crurali posteriori ed interni delle cosce suine fresche, opportunamente mondati in superficie e rifilati fino ad ottenere la classica forma a pera. La lavorazione del culatello di Zibello avviene nei seguenti comuni della provincia di Parma: Polesine Parmense, Busseto, Zibello, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa, Colorno. La materia prima deve provenire da suini nati, allevati e macellati nelle regioni Emilia-Romagna e Lombardia. Questo rinomato salume richiede un'attenta preparazione anche al momento del consumo. Liberato dalle corde che lo avvolgono, spazzolato con cura sotto acqua corrente, deve essere immerso per due o tre giorni in un recipiente pieno di vino bianco o rosso. Successivamente, viene privato della pelle e rifilato del grasso esterno, per essere affettato in fette sottili. Per informazioni: www.consorziodelculatellodizibello.it.

La lavorazione del culatello di Zibello avviene nei seguenti comuni della provincia di Parma: Polesine Parmense, Busseto, Zibello, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa, Colorno. La materia prima deve provenire da suini nati, allevati e macellati nelle regioni Emilia-Romagna e Lombardia. Questo rinomato salume richiede un'attenta preparazione anche al momento del consumo. Liberato dalle corde che lo avvolgono, spazzolato con cura sotto acqua corrente, deve essere immerso per due o tre giorni in un recipiente pieno di vino bianco o rosso. Successivamente, viene privato della pelle e rifilato del grasso esterno, per essere affettato in fette sottili. Per informazioni: www.consorziodelculatellodizibello.it.

RICETTE D'ITALIA: BASILICATA E TOSCANA



Ferricelli con mollica di pane e peperoni cruschi

700g di ferricelli; 15 peperoni cruschi; 2 spicchi d'aglio interi; 3 fette di pane; 2 bicchieri d'olio d'oliva; sale, peperoncino q. b.; (n.6 persone).

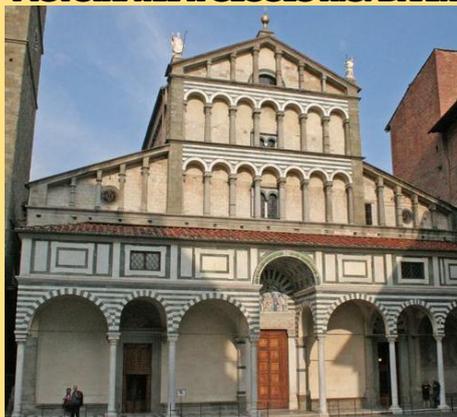
Preparazione: prendete la mollica delle fette di pane e sbriciolatela con cura; versate l'olio in un pentolino molto piccolo e mettetelo su un fornello piccolo regolato con fiamma dolce (lo stesso effetto si ottiene con un fornello medio e fiamma minima); mettete gli spicchi d'aglio nell'olio e toglieteli non appena si saranno dorati per bene; a questo punto prendete un peperone alla volta, massimo due, e frigeteli per un istante (e con "un istante" intendo un istante effettivo, cioè un secondo, al massimo due), in modo che diventino croccanti e rimangano di un colore rosso intenso; frigate poi le briciole di mollica di pane in modo da renderle dorate e croccanti, nonché saporite e intanto sbriciolate alcuni peperoni; cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e rimettetela sul fuoco unendovi i peperoni sbriciolati, la mollica e l'olio che avete usato per la frittura; condite a piacere (dello chef e dei commensali) con peperoncino e servite ben caldo, aggiungendo magari un peperone intero su ogni piatto.

Caciucco alla livornese

500 g di polpi di scoglio; 500 g di calamari e/o seppie; 300 g di cicale di mare oppure mazzancolle, scampi, ecc.; 300 g di palombo o nocciolo, 200 g di pesce da minestra (scorfani, parlotti, tracina, ecc.); 12 cozze; 500 g di pomodori ben maturi; un cucchiaino di conserva di pomodoro; un bicchiere di olio extravergine d'oliva; un bicchiere di vino rosso; aglio; peperoncino; cipolla; sedano; salvia; 8 fette di pane raffermo.

Nel caciucco occorrono molte qualità di pesce, crostacei e molluschi (almeno 12 varietà) dal polpo alla seppia, dalle cicale all'aragosta, dallo scorfano alla tracina e ai pescetti da minestra pieni di sapore e di profuma ma anche di lische, al palombo e al nocciolo che lische non hanno. In un grande tegame mettere la metà dell'olio con due spicchi di aglio, la salvia e il peperoncino e appena l'aglio è imbriondito unire il polpo battuto e tagliato a pezzetti e cuocere lentamente. Aggiungere, dopo circa 20 minuti, le seppie e calamari (anch'essi naturalmente puliti, lavati e tagliati) e continuare la cottura aggiungendo un poco di vino e quindi la conserva di pomodoro in attesa di aggiungere quello che sta cocendo nell'altro tegame. Contemporaneamente, in un altro recipiente più piccolo mettere la cipolla, il sedano e l'aglio tutto tagliato grossolanamente con il restante olio e dopo averlo leggermente soffritto aggiungere i pesci da minestra, il pomodoro e un poco d'acqua. Bollire per circa 20 minuti, quindi passare con il passatutto fine nel tegame grande. Qui, quando i molluschi saranno quasi cotti, cuocere il pesce a taglio, i crostacei e, infine, i frutti di mare (naturalmente il tutto ben pulito e lavato). Arrostitire il pane, strusciarlo con l'aglio e sistemarlo in fondo alle scodelle singole, quindi versarvi il caciucco tiepido.

PISTOIA: NEL II SECOLO A.C. DIVENNE UN OPPIDUM DI ROMA



Pistoia, analogamente a Fiesole, fu fondata dagli etruschi, come avamposto difensivo della città etrusca di Prato (attuale zona di Gonfienti). Pochissime le testimonianze di quest'epoca (necropoli sotto piazza del Duomo, alcuni cippi). Divenne nel II secolo a. C un oppidum di Roma per appoggiare le truppe romane in lotta contro i Liguri.

La città è menzionata anche da Sallustio, che riporta la battaglia del 62 d.C. in cui perse la vita Catilina. Durante i tempi del Granducato Mediceo Pistoia era un importante nodo politico ed anche culturalmente sorsero dei circoli o Accademie; la più importante fu l'Accademia dei Risvegliati fondata da monsignor Felice Cancellieri e dal nobile Federigo Manni dove si recitavano poemi, poesie e prose e si faceva musica. Le riunioni avvenivano per lo più nei salotti delle case nobiliari ed erano a loro esclusivo uso e divertimento. Alla fine del XVII secolo fu costruito un teatro dove ebbe sede l'Accademia sino alla sua estinzione avvenuta nel secolo scorso. Ne fecero parte numerosi esponenti della nobiltà locale tra cui Felice Cancellieri, Roberto Rospigliosi, Vincenzo Manni, Annibale Bracciolini, Domenico Manni ed altri.

E' stata elevata a provincia nel 1927. La città di Pistoia è particolarmente ricca di pregevoli monumenti romanici e rinascimentali (in particolare chiese) e soprattutto può vantare una delle più suggestive piazze d'Italia: piazza del Duomo, centro geometrico di Pistoia, monumentale fulcro sia del potere civile che ecclesiastico che comprende svariate architetture di pregio quali, ad esempio: la Cattedrale di San Zeno, il Battistero di San Giovanni, il Palazzo dei Vescovi e l'altomedievale Torre di Catilina. **PISTOIA: Festa Patronale: San Jacopo (25 luglio) - www.comune.pistoia.it**



Itinerari & Food

by www.girovagandoinitalia.com - La guida che promuove le regioni italiane

COSENZA: ANTICA CITTA' AGGRAPPATA AL COLLE PANCRAZIO

In una bella cornice di colli, la città ha una parte antica, aggrappata al colle Pancrazio, e una moderna, nel piano, unite dal ponte Mario Martire. La tradizione culturale umanistica per cui ebbe lustro l'Accademia, fondata nel sec. XVI dall'umanista Aulo Giano Parrasio e tuttora esistente, è stata di recente rinverdata con l'istituzione della Università degli Studi della Calabria, ad Arcavacata di Rende. Piazza Campanella si apre nel punto d'incontro della città nuova con la vecchia. Sulla piazza prospetta la chiesa di S.Domenico. Nell'interno la Madonna della febbre, scultura cinquecentesca del '600, il coro e la sontuosa cappella del Rosario. Al centro della città vecchia e del suo fascinoso medievale reticolo di viuzze, il Duomo da tre portali e tre rosoni; costruzione gotico-cistercense (sec. XII-XIII), fu trasformato nel '700 e di recente restaurato. Nell'interno una bella tela di Luca Giordano e il monumento sepolcrale di Isabella d'Aragona, opera francese della fine del '200. Il tesoro del Duomo (fra cui la croce smaltata, donata da Federico II per la consacrazione della cattedrale e avori di scuola del Cellini), dipinti dal '400 al '700, oreficeria, paramenti sacri e pergamene, si trova in parte nel palazzo vescovile e in parte presso la Soprintendenza ai beni storico-artistici.

Festa Patronale: Madonna del Pilerio (12 febbraio) - www.comune.cosenza.it

IL CIAUSCOLO: IL SALAME MARCHIGIANO CHE SI SPALMA



Il Ciauscolo è conosciuto per la propria caratteristica di spalmabilità che lo contraddistingue con decisione dagli altri insaccati. Infatti, rispetto a tutti gli altri salumi, il Ciauscolo non viene affettato ma viene "spalmato" sul pane o altri prodotti simili e tale pregiata caratteristica è strettamente correlata alla particolare composizione dell'impasto

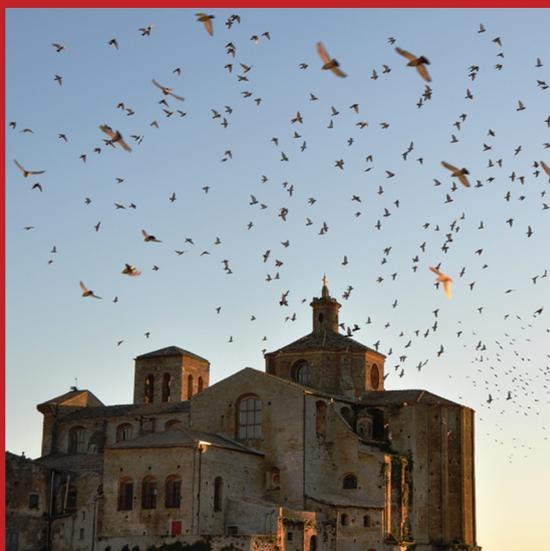
di carne che possiede una significativa presenza di grasso, alla macinatura di tipo fine, alle specifiche tecniche di lavorazione. Altra caratteristica che rende il Ciauscolo facilmente distinguibile agli occhi del consumatore, è la consistenza morbida che lo fa risultare cedevole al tatto. Al taglio la fetta si presenta di colore roseo, uniforme ed omogenea. La principale caratteristica fisica è la morbidezza fino alla spalmabilità. Per spalmabilità si intende l'agevole stendibilità sul pane. Peso: da 400 g. a 2.500 g. Diametro: compreso tra 4,5 e 10 cm. Aspetto esterno: forma cilindrica. La zona di produzione interessa alcuni comuni delle province di Ancona, Macerata e Ascoli Piceno, nella regione Marche.



Comune di Irsina

Assessorato al Turismo

Assessorato alla Cultura



Cattedrale di Irsina

foto Catena



Statua di Sant'Eufemia



Fosso Vallone

foto Catena

Corso Canio Musacchio, 75022 IRSINA (MT)

Tel. 0835 62 87 13 - Fax 0835 62 87 36 - www.comune.irsina.mt.it



EVENTI IN ITALIA

BASILICATA

Matera: 2 luglio - 624ª Edizione della Festa di Maria SS. della Bruna - www.dueluglio.it.

Montescaglioso (MT): 5 luglio, h.19 - Abbazia San Michele Arcangelo, Convegno: Economia dei Parchi con Franco Tassi. Mercatino a km 0, nel Centro storico: spettacoli e laboratori con "Artisti da Parco" - www.naturartebasilicata.it.

Rotonda (PZ): 19 luglio, Valle del Mercure: La biodiversità a cura del CEAS. Il Cielo di Indra. Alla scoperta del borgo: mostre,

spettacoli ed altre preziosità. www.naturartebasilicata.it.

Marsicovetere (PZ): 26 luglio, h.17-18, P.zza T. Morlino, P.zza Pianitello. Buffet di benvenuto: "Il paniere del Parco"; passeggiando gustando. Il banditore che accompagna; la Banda di NaturArte; www.naturartebasilicata.it.

Oliveto Lucano (MT): 3 agosto, Mostra artigianato e laboratori della pasta, merletti e cucchieie di legno lavorate a mano manifestazione a cura della pro loco. www.naturartebasilicata.it

Pisticci (MT): 15-16-17 agosto

- Festa Patronale S. Rocco - www.comune.pisticci.mt.it.

Matera: 8 settembre - Edoardo Bennato in concerto. Dalle 10 alle 12,30 Laboratori e percorsi di NaturArte. Cea Matera, Jazzo Gattini Murgia Timone. www.naturartebasilicata.it

PUGLIA

Bari: dal 14 giugno al 31 luglio - Cinema d'Estate - Arena 4 Palme.

Rutigliano (BA): dal 21 giugno al 20 settembre - Rassegna I Segreti della Terracotta. Info: Cell. 340.2507026 - 388.1286973.

Modugno (BA): dal 2 al 30 giugno - Fiabe colori e costruzioni, presso Spazio Torres.

Casamassima (BA): 30 giugno e 1° luglio, dalle h.19,30 - Sagra della birra artigianale e della porchetta, presso P.zza Aldo Moro.

CALABRIA

Diamante (CS): 28 luglio - Sagra della Frisella.

Locri (RC): 21 luglio - Onda dei Sapori - Lido "Ultima Spiaggia", specialità di pesce a 10euro.

SICILIA

Partana (TP): 13-14 luglio - Sagra della cipolla rossa.

Acitrezza (CT): dal 12 al 14 luglio - Sagra del pesce spada di Acitrezza.

SARDEGNA

Ollolai (NU): 13 luglio, h.21 - Palio degli asinelli, Circuito Cittadino - Piazza Marconi.

Olmedo (SS): 29-30 giugno e 5-6-7 luglio - XXV Mostra del Pane, presso i locali della scuola dell'Infanzia in via XXV luglio.

MOLISE

Montaquila (IS): 6 luglio - Sagne&Ceci in P.zza Madonna di Fatima. Degustazione di tante specialità che affiancheranno il piatto tipico della serata.

Termoli (CB): 27 giugno - Mostra di Michele Gammieri "Flowers" a cura di Alessandra Signorile, presso l'Officina Solare Gallery, via Marconi, 2.

San Massimo (CB): 21 e 22 luglio - Festival Internazionale del Folklore.

CAMPANIA

Acerno (SA): 14 luglio - IV Festa della Fragolata.

Borgo Sant'Eligio (NA): dal 19 giugno al 1° luglio - Mostra collettiva degli artisti de "l'Arte in Vetrina" in piazza Mercato.

Faicchio (BN): Festa Medievale nel suggestivo scenario naturale creato dal quattrocentesco Castello Ducale e dall'incantevole centro storico di Faicchio.

LAZIO

Supino (FR): 30 giugno - Percorso enogastronomico, nel centro storico, con vini nazionali e internazionali e prodotti tipici locali.

Roma: dal 26 al 30 giugno, presso Palazzo Corsini, le collezioni di opere d'arte della famiglia Corsini. La Galleria presenta dipinti dal XIV al XVIII secolo.

Leonessa (RI): dal 28 al 30 giugno - Palio del Velluto, rievocazione storica delle feste si svolgevano cinque secoli fa in occasione della solenne Fiera di S. Pietro.

LOMBARDIA

San Giorgio a Capriano del Colle (BR): dal 5 al 7 luglio presso la cascina San Giorgio a Capriano del Colle, a 10 minuti da Brescia, l'edizione di Madre Birra, il festival della Birra Artigianale. www.madrebirra.com.

Casteldidone, Gazoldo degli Ippoliti, Goito, Rodigo, Sermide e Viadana (MN): dal 8 giugno al 29 luglio - Melonaria 2013, la manifestazione dedicata alla promozione e alla valorizzazione del melone mantovano.

Paderno Dugnano (MI): Le cose di una volta, il baratto. Tutti i venerdì di giugno e luglio dalle h.19 alle 22, presso il parco comunale Toti in via Serra.

Saronno (MI): tutti i giovedì di giugno luglio, "Scopri Saronno di sera".

Brescia: dal 5 giugno al 25 luglio, dalle h. 17,30, presso il Cinema Nuovo Eden, "Solo andata", iniziative di carattere cinematografico sul diritto d'asilo.

Brugherio (MB): 6 luglio, dalle h.18 alle 24, nel centro cittadino, "La notte bianca".

Milano: dal 29 giugno al 27 luglio, Nobuyoshi Araki, presso Vicolo Lavandai (Alzaia Naviglio Grande), la mostra di uno dei più popolari fotografi in ambito internazionale.

Milano: 15 luglio, ore 21, Skunk Anansie in concerto, City Sound 2013 c/o Ippodromo del Galoppo di Milano.

PIEMONTE

Pragelato (TO): dal 26 al 28 luglio, Motoadvent - Villaggio Kinka, adunata Motociclistica.

Villareggia (TO): 13 e 14 luglio - Demolition Derby, festa dei motori nell'Area Sportiva Comunale.

Oulx (TO): dal 7 al 13 luglio - Oulx Lab, scuola di musica estiva.

Torino: dal 25 giugno al 12 luglio - Giardini in festa. Dalle 16,30 nei giardini di via Osasco, via Ozieri e via Don Michele Rua.

Oleggio (NO): dal 4 al 6 luglio - Oleggio Free Tribe.

VENETO

Treviso: dal 15 giugno all'11 agosto - F4/Unidea di Fotografia, Sguardi sul tempo, presso Casa dei Carraresi in via Palestro, 33/35.

Treviso: 1° luglio - h.20, Incontro con Giacomo Bologna - I vignaioli storici alla Vineria Treviso.

Padova e Venezia: dal 23 giugno al 6 luglio Festival dei Casoni e delle Acque.

Padova: dal 30 giugno al 1° settembre, h.21 - "Sotto le stelle del cinema" del Piccolo Teatro di Padova, ogni domenica, martedì e giovedì.

Verona: fino al 20 ottobre - Ma-Museo Africano - Sulle Orme di Padre Giuseppe Ambrosoli. Verona ospita la mostra fotografica.



da fine maggio a settembre 2013
tutti i weekend nei parchi lucani

Castelmezzano (Pz)

29 sabato giugno

**ERRI DELUCA
GIAN MARIA TESTA
GABRIELE MIRABASSI**

Montescaglioso (Mt)

06 sabato luglio

**EUGENIO
FINARDI**

Pietrapertosa (Pz)

13 sabato luglio

**COMPAGNIA
DALTROCANO**

Viggianello (Pz)

20 sabato luglio

**GIROTTO BIONDINI DUO
FRANCESCO PETRETTI**

Marsicovetere (Pz)

27 sabato luglio

**RADIO BABEL
MARSIGLIA**

Oliveto Lucano (Mt)

03 sabato agosto

TONY ESPOSITO

San Costantino Albanese (Pz)

10 sabato agosto

**LUIGI M. LOMBARDI
SATRIANI
DAVIDE RIONDINO
e PAOLO DAMIANI**

Matera

23 venerdì agosto

**FINAZ
(Bandabardò)**

Matera

24 sabato agosto

**MASSIMO CACCIARI
e ROBERTO
FABBRICIANI**

Calciano (Mt)

31 sabato agosto

**MAURIZIO
CASAGRANDE**

Matera

07 sabato settembre

**EDOARDO
BENNATO**



www.naturartebasilicata.it

Supplemento a distribuzione gratuita del media on-line www.oltrefreepress.com registrato al Tribunale di Matera n.4/2010 del registro della stampa n.17 del 27 giugno 2013

Direttore Responsabile
Marco Fanuzzi
redazioneoltre@libero.it

Pubblicità
Publiteam Marketing & Comunicazione
Viale Europa, 6 - MATERA
info: 0835.264529 -
338.4725454 - 347.5646074
329.1750151

Grafica
Marco Fanuzzi
Publiteam Matera - publiteam.1@libero.it

Stampa
IMD LUCANA
Via Cirillo, 14 - 75015 Pisticci (MT)
Telefax 0835.58 16 42

Comune di Pisticci

**Assessorato al Turismo, alla Cultura e
alle Attività Produttive**



Rione Dirupo



Chiesa Madre



Piazza Elettra - Marconia



Castello di San Basilio

Piazza Dei Caduti, 1 - PISTICCI (MT) - Tel. 0835.585711 - www.comune.pisticci.mt.it

antoniopepe
acconciature - estetica - make up



antoniopepe
Acconciature - Estetica - Make Up

Vico I° E. Duni, 9 - MATERA - Tel. 0835.312547