



PROGRAMMA

I BORGHI DEL CUORE

Roma, 7 maggio 2017 - Terme di Diocleziano
Ingresso libero da piazza della Repubblica dalle 10.00 alle 19.30

“La cooperazione, con il cuore” per “I Borghi del Cuore”

Nell’ambito della mostra “**Ai confini della meraviglia**”, organizzata da 18 Regioni italiane insieme al MIBACT, una giornata incentrata sulla narrazione della bellezza, della cultura e delle tradizioni dei “**Borghi del Cuore**”. L’Alleanza delle Cooperative Italiane Turismo e Beni Culturali, attraverso il tessuto cooperativo presente sul territorio, racconta di un pezzo di Italia che riparte e che vuole guardare al futuro. Un’Italia “vicina”, così come lo è il cuore della cooperazione.

12.30 -13.30 Presentazione del progetto “**La cooperazione, con il cuore**” che il mondo della cooperazione realizzerà coinvolgendo i Borghi storici delle quattro regioni colpite dal sisma. Attraverso le cooperative, e con il coinvolgimento del territorio, verranno illustrate le azioni per promuovere la riattivazione del tessuto imprenditoriale di tipo turistico, con modalità cooperative.

Con Massimo Gottifredi, Fabrizio Pozzoli, Eugenio De Crescenzo, Alleanza Cooperative Italiane Turismo e Beni Culturali

Spettacoli

11.00-12.00 “Transumar cantando e Trasumanar”

Narrazione poetica dei percorsi della transumanza, attraverso la quale arrivano al mare, all’agro romano, in Maremma, le antiche tradizioni delle montagne laziali.

Con Pietro Benedetti, regista; Alessandro Calabresi, poeta e organettista; Dante Valentini, poeta; Matteo Assennato, musicista ciaramellaro. Con la partecipazione di Chiara Salvati ed Edoardo Di Palma della cooperativa di comunità Ri-Scossa

15.00-16.00 “Note armoniche medievali”

Una rievocazione di musiche medievali suonata da sette musicisti in costume della provincia di Macerata. Con Romano Grassetto, Michele Paparello, Marco Ruffini, Marco Mariani, Massimo Cipriani, Amorino Scaramucci, Simone Sardellini. A cura della Cooperativa MACS

16.30- 17.15 “Jubal musici erranti dall'Antica Marca”

Una rivisitazione storica di musiche con strumenti tradizionali medievali e musicisti itineranti.

Con Romano Grassetto, Michele Paparello, Marco Ruffini, Marco Mariani, Massimo Cipriani, Amorino Scaramucci, Simone Sardellini. A cura della Cooperativa MACS



18.00 – 19.00 “Pot-pourri di marce brillanti e sinfoniche”

L'esibizione di una piccola banda della provincia di Rieti

Con Stefano Santucci, Dino Tomassi, Marco Quondamstefano, Jlenia Rossetti, Paola Quondamstefano, Paolo Paniconi, Silvia Battisti, Andrea Porazzini, Federico Lodovici, Giancarlo Onofri. Dirige il Maestro Valerio Santucci. A cura della cooperativa Arcadia

Cultura e artigianato

Arazzi di Penne. Fondata nel 1965, L'Arazzeria Pennese utilizza la tecnica del basso liccio, con telai di tipo artigianale a quattro licci, progettati all'interno del laboratorio. Nel corso degli anni gli arazzi di Penne hanno partecipato a numerose mostre nazionali e internazionali a New York, Las Vegas, Milano, Roma e sono stati realizzati tre arazzi monumentali, due di Afro ed uno di Capogrossi, quest'ultimo destinato alla Biblioteca Nazionale Centrale “Vittorio Emanuele II” di Roma. In esposizione alle Terme di Diocleziano degli arazzi di arte contemporanea, un esempio di manifattura artigianale e artistica di rara qualità. Per non disperdere la tradizione e l'eccellenza del nostro Made-in-Italy.

Il laboratorio dell'Arazzeria si trova all'interno dell'Oasi naturalistica lago di Penne, gestita dalla cooperativa Cogecstre.

A cura di Arazzeria Pennese

Ceramica di Castelli. Circondato da calanchi argillosi, il borgo di Castelli deve la sua notorietà proprio all'argilla, che spinse una comunità di monaci benedettini, forse nove o dieci secoli fa, ad iniziare la produzione della ceramica.

La buona fattura delle maioliche, le decorazioni vivaci, ma anche l'economicità dei prodotti, dovuta a innovativi sistemi produttivi, hanno fatto di Castelli uno dei centri più apprezzati per quest'arte, soprattutto nel Seicento. In esposizione alcune ceramiche tradizionali

Fortezza di Civitella del Tronto. Situata a 600 m. s.l.m. è una delle più imponenti opere di ingegneria militare d'Europa; si estende per 25.000 mq per una lunghezza di oltre 500 m. All'interno della Fortezza è visitabile il Museo delle Armi che si sviluppa su quattro sale dove sono conservate armi e mappe antiche, queste ultime connesse alle vicende storiche di Civitella del Tronto.

La Fortezza è gestita dalla cooperativa Integra

Prodotti eno-gastronomici tipici

Mortadella di Campotosto (Presidio Slow Food), salame di fegato, guanciale di Amatrice. A cura di Salumi Berardi di Amatrice

Pasta, yogurt. A cura dell'Azienda Agricola Casa Nibbi di Amatrice

Guanciale di maiale nero reatino, salame di maiale nero reatino, formaggio pecorino. A cura della Cooperativa Grisciano di Accumoli

Formaggio pecorino. A cura della Cooperativa Rinascita '78 di Illica



Patate rosse, gialle e viola, farina di farro, farina di polenta, farina di grano, farro intero e farro spezzato, roveja, fagioli borlotti, fagioli a pisello, fagiolo monachella, fagiolo borlotto, ceci, ceci rossi, ceci neri. A cura dell'Azienda Agricola Il Sambuco di Leonessa

Guanciale, pancetta arrotolata, lonza. A cura dell'Azienda Vanni di Terzone di Leonessa

Birra, biscotti. A cura di Birra Alata Quota Soc. Cooperativa di Cittareale

Confettura extra di marrone antrodocano, crema di castagne, liquore di castagne, amaro di castagne, miele millefiori e miele di castagno, ceci, farro, farro spezzato, cicerchia, lenticchie, composta per formaggi, confettura di frutta, farina di marroni, marroni secchi, liquore di genziana. A cura della cooperativa Velinia di Borgovelino

Formaggio con il latte di Amandola, caciotte. A cura di Trevalli Cooperlat di Jesi

Vini Pecorino, Passerina, Rosso Piceno DOCG della provincia di Ascoli Piceno. A cura della cooperativa Vinea Marche di Offida

Lenticchie, farro, roveja e altri legumi. A cura di Cooperativa Agricola di Castelluccio di Norcia

Olio. A cura di Oleificio Cooperativo di Arrone

Vino. A cura della cooperativa Cantina Terre de' Trinci di Montefalco

Formaggi. A cura della cooperativa Valle Oblita di Preci

Salumi ed insaccati. A cura di allevatori vari di Norcia

