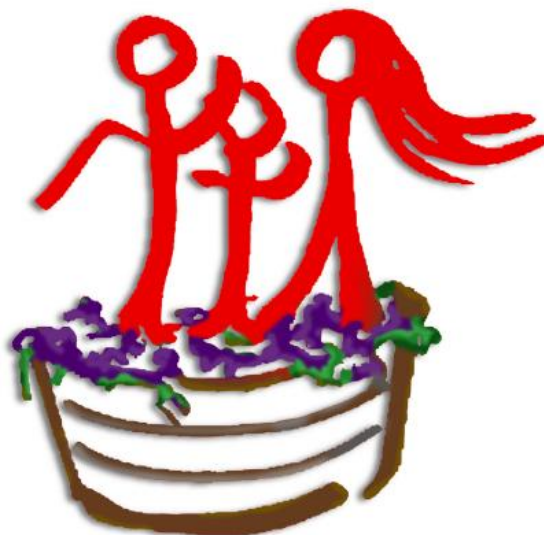

ASSOCIAZIONE CULTURALE “RISVEGLIO”

progetto **MACENATA**
Sapori e tradizioni antiche



Paternopoli – Avellino



www.macenata.it - www.paternopolionline.it

Anno 2008

Le nostra vera ricchezza...

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

Partners

In collaborazione con



CANTINE MANIMURCI

**CANTINE
FAMIGLIETTI**



VINI PATERNO



prodotti del
**Consorzio Tipica
Irpina**

e con la musica degli

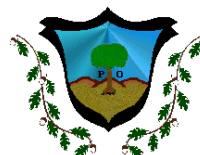
EDEN



CANTINE MANIMURCI



Con i
Patrocinio Morale del
COMUNE DI PATERNOPOLI



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 2008 [4] ...	pag. 6
Galleria Fotografica [5].....	pag. 7
Locandine [6] ..	pag. 9
Scheda Sintetica [7]	pag. 14
Presentazione dell’Associazione Culturale “Risveglio”[8].....	pag. 16

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, Cantine Famiglietti, Vini Paterno 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 vitivinicultura.

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

1. Rinvigorire 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 2008

La quarta edizione

Dettagli

L'edizione 2008 prosegue nel consolidamento della manifestazione, ormai appuntamento fisso autunnale..

Per il secondo anno consecutivo la Macenata partirà da piazzetta San Vito estendendosi lungo lo scorcio storico del paese per contemplare le bellezze della Cantina Famiglietti. Come di consueto sarà accompagnata da stand espositivi ed enogastronomici con i prodotti tipici locali, arricchiti dall'inconfondibile sapore del *broccolo paternese*.

Il Programma di questa quarta edizione prevede:ù

- Ore 17.00, Accensione del “falò di Bacco”
- Ore 17.30, Convegno presso la Cantina Famiglietti sull' **Uso del vino nel convivio dell'antica Roma e degli aspetti moderni.**

Interverranno:

il **Prof Antonio Carosella**, ex consulente degli scavi di Pompei
Ing. **Domenico Calise**, responsabile delle cantine Mastro Berardino

- Ore 19.00, Apertura Stand Enogastronomici
- Ore 21.30, **Macenata**, l'antica pigiatura dell'uva con i piedi, accompagnata dal Gruppo “Orizzonti Popolari”
- Ore 22.00, Inizio esibizione musicale dei gruppi musicali **Eden e Orizzonti Popolari**

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"
in collaborazione con
L'amministrazione Comunale di Paternopoli
Comunità Montana Terminio Cervialto
Presenta

Macenata duemila2



26-27 ottobre centro storico di Paternopoli

Con il patrocinio di:
Camera per il Commercio l'Industria e l'Artigianato di Avellino
Amministrazione Provinciale di Avellino

Info-3408202990-3477002249-082771002



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.cantineanimurci.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.castellamaremurci.com
www.risveglio.it
www.lamoscure.com
www.milipolice.com




in collaborazione con:



Comune di Paternopoli
Assessorato all'Agricoltura



Cantine Mastimurci



Miss Irpinia
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" (p.z. S.Vito)
Apertura
"lo numero e la sciorta"
(p.z. S.Vito)

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

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

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



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
ELEMETTI 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 paternopoli e dalla genuinità dei
prodotti di Pasta Regina.

La manifestazione sarà
accompagnata dal gioco a premi
"lo numero e la sciorta"

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
MUSICALI



TRACCE
DELLA
ESALTONICA

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.



Tottembre 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
BAKARA
Via Gramsci 47/PATERNOPOLI (AV) - tel. 0824/271121

TECNOGASA
FRANCHISING NETWORK
STUDIO LIONI S.R.L.
Tel. 0827 60381 Fax. 0827 61622

ARTLUX
LABORATORIO OREFICERIA
di F.lli Blasi
Via C. Modestino, 112 - Paternopoli (AV)
tel. 0827 71027 - cell. 348 701368/128

EM
E. Martinello
Via Nicola, 68/71 - 83043 Atripalda (AV) Tel. 0825 623732

Ikebana
Via Gramsci 47/PATERNOPOLI (AV) - tel. 0824/271121

Sapori di *Anna Maria*
LAVORAZIONE ARTIGIANALE DI PRODOTTI ALIMENTARI
Via Gramsci 47/PATERNOPOLI (AV) - tel. 0824/271121

Cantine Paterno
Via Gramsci 47/PATERNOPOLI (AV) - tel. 0824/271121

OIKOS **ATTIVA**
Esclusiva

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. 392 / 71.57.684



www.paternopolionline.it
info@paternopolionline.it

Anno 2008