



Befana in Valtellina, Marche, Lazio fra presepi e buon cibo

di Gloria Ciabattoni



L'Epifania – dice il proverbio - tutte le feste si porta via, ma prima di riprendere in pieno i ritmi lavorativi, quest'anno si può approfittare del weekend del 5, 6 e 7 gennaio 2024 per scoprire piccoli borghi affascinanti godendo degli ultimi giorni d'atmosfera natalizia.

Ecco tre idee, a cominciare dal nord Italia.



In Valtellina, in Val Masino, fino al 7 gennaio 2024 si può visitare Camminando per presepi. Si tratta di una suggestiva esposizione di ben 42 presepi dislocati in tutta la valle e realizzati da artigiani e associazioni del territorio. Tutti i presepi sono raggiungibili seguendo tre itinerari che attraversano i centri storici di alcuni borghi come Cataeggio, Filorera e San Martino. Un'iniziativa che invita i turisti a scoprire la creatività delle persone di un luogo meno noto ma che ha saputo mantenere il suo fascino di un tempo. Le mappe si possono scaricare dal sito, per maggiori informazioni: <https://valmasino.info/>

C'è poi un'usanza curiosa, che si trova nelle zone del Tiranese, in Alta Valtellina e nella vicina Valposchiavo e che piace soprattutto ai bambini:

giorno dell'Epifania si festeggia il Gabinàt. E' un tradizionale saluto che arriva dalla Svizzera o dalla Germania (in tedesco "Gaben-Nacht" vuol dire "notte dei doni"), risale a tempi remoti e consiste nel salutare le persone che si incontrano per strada prima che lo facciano loro, per poter ottenere un dono che, solitamente, consiste in un piccolo dolce. Il Gabinàt comincia in orari diversi a seconda della località, di solito fra le 15 del 5 gennaio e il 6 gennaio. Per maggiori informazioni: <https://www.valtellina.it/>.



Spostiamoci in centro Italia, nelle **Marche**, a Piobbico (PU), suggestivo centro medioevale adagiato alle pendici del Monte Nerone e dominato dalla maestosa mole del rinascimentale Castello Brancaleoni. Qui nel periodo natalizio si perpetua il rito della Sacra Rievocazione della Natività, un tradizionale presepe vivente con una lunga storia alle spalle. Infatti, la sua origine scaturisce da un'approfondita ricerca effettuata negli anni '90 del secolo scorso dalla locale Scuola Media, con la quale ci si prefiggeva di realizzare, nel modo più fedele possibile, la ricostruzione storica della narrazione della nascita di Gesù. Venerdì 5 gennaio, dalle 19:30 alle 22:00, le cantine, gli androni, le piazzette e le suggestive stradine lastricate del borgo si popoleranno di figure che, come per incanto, sembrano uscite da un fantastico racconto risalente a più di duemila anni fa. Pastori, falegnami, fabbri, osti,

tessitori, cardatori e filatori di lana, fornai, mercanti, sacerdoti e personaggi mistici, animano i diversi ambienti illuminati dalla fioca e tremolante luce dei fuochi e delle torce. Sono gli abitanti di Piobbico, che vestono i panni di personaggi ormai dimenticati dal tempo. Il percorso, che giunge fino al castello, si articola in ben 23 quadri storici allestiti fedelmente in ogni particolare: dalle scene di vita della corte di Erode all'antica scuola, dal campo dei soldati romani ai vecchi mestieri. Un intero piazzale, inoltre, ospiterà i classici animali tipici del presepe.

L'iniziativa, organizzata dal Comune di Piobbico con il supporto della locale Pro Loco, è sede di tappa del *Grand Tour delle Marche 2023*, il circuito di eventi promosso da Tipicità ed ANCI Marche. Ingresso: adulti € 5, bambini gratis. Info e programma: su www.tipicitaexperience.it e sulla pagina Facebook Presepe.

Presepe Vivente
XXVII Edizione
5 GENNAIO 2024
h. 19:30 - 22:00

Piobbico *Castello Brancaleoni - Borgo - Castello Brancaleoni*
La più suggestiva rievocazione della Natività

EVENTO ORGANIZZATO E CURATO DA: **COMUNE DI PIOBBICO** **PROLOCO PIOBBICO**

Sede di tappa
Grand TOUR delle Marche
il Natale con tutti i sapori





faronotizie.it

Webmagazine internazionale di informazione



*Redazione e amministrazione: Scesa Porta Laino, n. 33 87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819 Fax 0981 85700 redazione@faronotizie.it Testata giornalistica registrata al Tribunale di Castrovillari
n° 02/06 Registro Stampa (n.188/06 RVG) del 24 marzo 2006
Direttore responsabile: Giorgio Rinaldi*



faronotizie.it

Webmagazine internazionale di informazione

  REGIONE LAZIO **ARSIAL**
esperenziando
SAPERI E SAPORI
2024
LONGARINI, OLIO E.V.O. E CIAMMELLOCCHI



CRETONE

6 GENNAIO PIAZZA NAZIONALE 

*L'Epifania dei
prodotti tipici
territoriali*

Ci spostiamo un poco più a sud, nel **Lazio**, a poca distanza da Roma, per una Befana all'insegna dei buoni sapori di un tempo: **Cretone, frazione di Palombara Sabina**, ospiterà Esperenziando - Saperi e Sapori 2024, il 6 gennaio 2024. Il borgo imbandisce il tavolo con Longarini, Olio Evo e Ciammellocci, tutti offerti nella Piazza Nazionale adiacente al Castello Savelli. Uova, farina, anice, limone e olio d'oliva della Sabina sono gli ingredienti alla base del ciammellocco, che sarà cotto al momento e servito caldo, così come insegnano le nonne del posto. Negli anni ha costituito il pasto ideale dei contadini nelle quotidiane fatiche nei campi per la sua capacità di mantenersi gustoso e fragrante per tanti giorni. I longarini sono invece una tipica pasta acqua e farina fatta a mano, con sugo semplice dove l'olio evo fa la sua parte, e che parte! L'evento prevede: la Mostra dei prodotti tipici, la Mostra fotografica "Cretone nei campi", lezioni da parte delle massaie di Cretone per la preparazione dei Ciammellocci e dei Longarini. Spazio ai bimbi con l'evento "Bambini con le mani in pasta", un momento ludico-educativo per i bambini con merenda finale a base di prodotti dolciari tipici del periodo natalizio. Chi volesse trascorrere qualche ora in più da queste parti potrà andare alla scoperta del piccolo borgo medievale di Cretone, circondato da ampie vallate, boschi e sorgenti di acqua. Il paese presenta ancora il tipico aspetto di borgo medievale che si sviluppa intorno all'antico castello risalente al XIII Secolo, e offre una magnifica vista su tutta la Sabina.

Info: **sms** a 340 8505381 **mail** info@fuoriporta.org

www.fuoriporta.org www.facebook.com/fuoriportaweb