

# IN-CULT

## VIVERE LA CULTURA IMMATERIALE

L'obiettivo perseguito con IN-CULT è sottolineare  
l'importanza e la diversità del patrimonio  
culturale europeo e diffonderne la conoscenza



Cofinanziato dal  
programma Erasmus+  
dell'Unione europea



# TESORI IMMATERIALI SELEZIONATI IN ITALIA



## Il pane di Altamura



Il pane di Altamura (Puglia), prodotto seguendo l'antica ricetta e gli stessi ingredienti: grano duro, lievito madre, sale e acqua e cotto nei forni a legna e in pietra, si distingue per fragranza, sapore e aroma. Ha una crosta croccante spessa 3 mm e una mollica soffice di colore giallo paglierino. Si presenta con due forme tradizionali: una alta, accavallata, l'altra più bassa, "a cappello di prete". Il pane, elemento base del regime alimentare delle popolazioni dell'Alta Murgia, era impastato dalle donne, cotto in forni pubblici e marchiato con le iniziali del proprietario, per evitare che le pagnotte si confondessero. La principale caratteristica del pane era la durezza, indispensabile per assicurare il sostentamento di contadini e pastori nelle settimane che trascorrevano lontano da casa, al lavoro nei campi o nei pascoli. Il pranzo di questi lavoratori consisteva infatti in una zuppa di pane con olio di oliva e sale. Orazio nei poemetti "le Satire" nel 37 a.C., sembra fare riferimento a questo pane parlando del "pane migliore del mondo". L'attività di panificazione di Altamura trova conferma ne "Gli Statuti Municipali della Città" del 1527. Anche l'attività molitoria era concentrata in Altamura, agli inizi del 1600 esistevano 26 impianti di trasformazione.

## Altamura bread

The bread of Altamura DOP (Puglia), still today produced following the ancient recipe with the same ingredients —durum wheat, sourdough, salt and water— and cooked in wood-burning and stone ovens, stands out for its fragrance, flavour and aroma. It has a very crunchy 3-millimeter-thick crust and a soft straw yellow crumb and comes in two traditional forms: one high, overlapped; and the other, lower, called "a priest's hat". This bread, as a basic element of the population's diet in Alta Murgia, was kneaded by women, baked in public ovens and marked with the initials of its owner, to prevent loaves from getting confused. The main characteristic of this bread was its durability, essential to ensure the livelihood of farmers and shepherds during the weeks that they spent away from home, working in the fields or pastures. These workers' lunch consisted of a bread soup flavoured with olive oil and salt. Horace seems to refer to this bread as the "best bread in the world" in his poems "the Satires" (37 B.C.). The traditional bakery activity of Altamura was confirmed in "The Municipal Statutes of the City" of 1527. Probably even the milling activity entirely concentrated in Altamura; in fact, there were 26 processing plants in full activity in the early 17th century.

## Conoscenza e uso delle piante medicinali e alimurgiche



(Calabria ed Emilia Romagna) L'uomo usa le piante per curarsi e alimentarsi dall'inizio della sua esistenza così come gli animali: probabilmente fu proprio osservando questi che nella preistoria venne scoperto come alcune erbe potessero guarire alcuni malanni e altre soddisfare il bisogno primario di nutrirsi. Depositarie di tali conoscenze sono state soprattutto le donne che le hanno tramandate di generazione in generazione e, tramite il passaparola, sono tutt'oggi ricorrenti anche se non si avvalgono di alcun criterio o studio scientifico. Tali conoscenze nel Medioevo potevano rivelarsi pericolose: tante furono bruciate come streghe e altro non erano che donne che sapevano curare con le erbe. Anche la conoscenza e l'uso alimentare delle erbe spontanee è antichissimo, esse rappresentavano e rappresentano un simbolo della bontà della natura che offre all'uomo vegetali senza il bisogno di coltivarli e che, nei periodi di carestia, hanno assicurato la sopravvivenza dei poveri e hanno arricchito la dieta costituita di farinacei. Negli ultimi anni assistiamo ad un crescente interesse per la ricerca e il consumo di erbe spontanee anche se la loro conoscenza e impiego è patrimonio di poche persone che custodiscono le ricette e le tramandano oralmente di generazione in generazione.

## Knowledge and collection of medicinal and alimurgic plants

(Calabria and Emilia Romagna) Just like animals, human beings have used plants to heal and feed themselves from the beginning of their existence: it was probably by observing them that they discovered in prehistoric times how some herbs could heal some ailments and others could satisfy their primary need to eat. The custodians of this knowledge were above all women, who handed it down from generation to generation and, through word of mouth, and they still do, though without using criteria or scientific study. During the Middle Ages, such knowledge could prove very dangerous: many of the people burned as witches were none other than women who knew how to cure with herbs. The knowledge and food use of wild herbs is very ancient too. They have always symbolised the goodness of nature that offers vegetables to human beings without the need to cultivate them and, in times of famine, have ensured the survival of the poor and enriched the diet, which was almost exclusively based on flour. In recent years, we have been witnessing a growing interest in the research and consumption of wild herbs, even if their knowledge and use is often a heritage owned by a few people who have preserved the recipes and passed them on orally across generations.

## Le launeddas: un tipico strumento musicale



Le launeddas sono uno strumento musicale, tipico della Sardegna meridionale, costruito con tre canne di fiume, di diverse dimensioni e spessore, molto antico. Il ritrovamento di dipinti e bronzetti nuragici raffiguranti il suonatore di launeddas testimonia il loro uso in tempi lontani. Le launeddas vengono suonate con il fiato continuo, tecnica che consiste nell'accumulo, durante la fase di espirazione, di una riserva d'aria all'interno delle guance che viene espulsa nel momento in cui il suonatore inspira col naso, in questo modo è possibile incanalare una colonna d'aria ininterrotta all'interno dello strumento. Il repertorio delle launeddas è legato ai momenti di festa in cui svolgono una funzione socializzante. Nelle occasioni religiose le launeddas accompagnano la liturgia della Messa e le processioni. Ma è nell'accompagnamento delle danze e dei balli, che si manifesta l'espressività di questo strumento. Oggi molti sono i giovani che si avvicinano a questo strumento grazie alla presenza di scuole. Le launeddas dal vivo possono essere ascoltate in feste patronali come la sagra di Sant'Efisia di Cagliari (1 maggio), quando il suono di decine di launeddas precede il passaggio del Santo lungo la sua processione verso il mare. Molti sono oggi i costruttori di launeddas.

## Launeddas: a typical musical instrument

Launeddas are a very ancient musical instrument typical of southern Sardinia, built with three river reeds of different sizes and thickness. The discovery of Nuragic paintings and bronze statues depicting the launeddas player testifies to their use in distant times. Launeddas are played with continuous breath, a technique that consists in accumulating a reserve of air inside the cheeks during the exhalation phase that is later expelled when the player inhales with the nose. In this way, it is possible to channel an uninterrupted column of air inside the instrument. The repertoire of launeddas is linked to times of celebration during which they perform a socialising function. On religious occasions, launeddas accompany the liturgy of the Mass and processions. However, it is in the accompaniment of dances that the expressiveness of this instrument becomes more manifest. Many young people are currently approaching this tool thanks to the appearance of schools. Live launeddas can be heard in patronal festivities such as the festival of Sant'Efisio in Cagliari (1st May), when the sound of dozens of launeddas precedes the Saint's passage in his procession to the sea. There are also a lot of builders of launeddas nowadays.

## L'arte de ricamo, del cucito e della tessitura



Molte donne, senza prospettive di lavoro e di studio, ebbero un futuro grazie alle scuole di ricamo, cucito e tessitura di Novilara (1929) e Candelara (1942) dove, oltre ad imparare un mestiere, ricevettero una formazione attraverso letture, canti, preghiere, sport e attività teatrali. Testimonianza del loro lavoro si trovano nel museo della Scuola Parrocchiale. In un salone ci sono materiali per eseguire manufatti di cucito e ricamo. Alle pareti sono esposti diversi tipi di merceria. Un corridoio contiene lana cardata e non, di vari colori. Infine c'è

la stanza delle cardatrici elettriche, vietata alle ragazze perché pericolose. Nella stanza della committenza ci sono immagini che documentano la vita nelle due scuole, esemplari di macchine industriali e manufatti vari. Un angolo del museo è dedicato a Egizia Bargossi, ideatrice dell'Arte Tessile, insegnante, abile artista, apprezzata in Italia e nel mondo. La visita del museo fa ripercorrere la vita delle nostre antenate, apprezzarne il lavoro e la grande competenza, comprendere i principi primi del cucito, del ricamo e del tessuto che sono alla base di ciò che acquistiamo oggi con noncuranza. Oggi una scuola di ricamo rivolta a ragazze e ragazzi raccoglie molti consensi.

## The art of embroidery, sewing and weaving

Many women with no work and study prospects had a future thanks to the embroidery, sewing and weaving schools of Novilara (1929) and Candelara (1942). There, in addition to learning a trade, they received training through reading, songs, prayers, sports and theatrical activities. Testimony of their work can be found in the Parish School museum. One of its rooms exhibits sewing tools and materials, alongside embroidery artifacts. On the walls are exposed different types of haberdashery. A corridor contains carded and non-carded wool of various colours. Finally, there is an electric carding room, forbidden to girls because they are dangerous. The client's room shows images documenting life in both schools, specimens of industrial machines and a wide range of artifacts. A corner of the museum is dedicated to Egizia Bargossi, creator of Textile Art, teacher and skilled artist, appreciated both in Italy and around the world. Visiting the museum means retracing the lives of our ancestors, appreciating their industriousness and great competence, and understanding the key principles of sewing, embroidery and fabric that are the basis of what we buy so carelessly at present. Today, the relevance of an embroidery school for girls and boys gathers broad consensus.

## Il carnevale di Satriano di Lucania



I protagonisti di questo carnevale (Basilicata) sono: l'Orso (Urs), l'Eremita (Rumit) e la Quaresima (Quaremma). Nel medioevo la gente viveva frequenti carestie mentre i ricchi condizionavano la vita degli abitanti. L'Orso identificava l'uomo ricco e fortunato, l'Eremita il povero, e la Quaresima l'anziana signora colpita da malasorte. Ogni maschera rappresentava una condizione sociale. Durante la festa ogni personaggio ha un ruolo diverso, l'Eremita punzecchia la gente con un bastone, l'Orso incute timore con la sua mole e il suo carattere selvaggio e stordisce tutti con un campanaccio, Quaremma cammina lenta e triste tra la gente. I Rumit girano per il paese la domenica prima del Martedì Grasso, quando prende vita "LA FORESTA CHE CAMMINA": gli uomini-albero lasciano il bosco e girano per il paese strisciando un bastone alle porte e rimanendo in silenzio. Chi riceve la visita dona loro quel che può in cambio di un buon auspicio. Il Giovedì Grasso sfilano le maschere tradizionali e il corteo della "Zita" che riproduce il matrimonio contadino con 'A Zita accompagnata da lu Zit seguiti da prete, chierichetti e invitati. Il corteo percorre le strade del paese ballando e scherzando, i ruoli sono invertiti: le donne impersonano i ruoli maschili e gli uomini quelli femminili.

## Carnival of Satriano di Lucania

The protagonists of this ancient carnival (Basilicata) are: the Bear (Urs), the Hermit (Rumit) and Lent (Quaremma). In the Middle Ages, people experienced frequent famines while the rich lords continued to live without any problems. The Bear identified the rich and lucky man; the Hermit, the poor man; and Lent, the old lady struck by bad luck. Each mask represents a social condition. During the party, each character plays a different role, the Hermit pricks people with a stick; the Bear inspires fear with his wild character and stuns everyone with his bell; Quaremma walks slowly and sadly among people. The Rumits go around the village on the Sunday before Shrove Tuesday, when "THE WALKING FOREST" comes to life: the tree-men leave the forest and walk around the village crawling with a stick at the doors and remaining silent. Those who receive the visit give them what they can in exchange for a good omen. On Shrove Thursday, we can see the traditional masks and the procession of the "Zita" that reproduces the peasant wedding with 'A Zita (the bride) accompanied by lu Zit (the groom) followed by the priest, the altar boys and the guests. The wedding procession runs through the streets of the village dancing and joking, with the roles being reversed: women impersonate male roles and men do so with female ones.

## La festa della Madonna di maggio



Il monte Soratte (Lazio), nella forma di un uomo che dorme e nei suoi oltre 600 metri, prende fuoco e, tutt'intorno, il paese è in festa. Dal 1814, la festa della Madonna di Maggio si ripete ogni anno l'ultima domenica di Maggio, culminante nella Fiaccolata di Monte Soratte. Nei giorni precedenti, le strade della città sono addobbate con fiori e luci e centinaia di fasci di canne, appositamente raccolte già da febbraio, sono sistemate lungo la montagna. La sera della festa, quando passa la processione, tutte le canne vengono accese offrendo uno spettacolo unico ed emozionante seguito da un'allegria e colorata esplosione di fuochi d'artificio: fuochi naturali e fuochi d'artificio si accendono concludendo una giornata di grande festa. Questa celebrazione riunisce la devozione alla Vergine Maria e gli antichi culti del fuoco nel cuore della primavera, legati alla fertilità della terra. Sorprendentemente, per la sua particolare conformazione, il monte Soratte era già considerato un luogo sacro in epoca preromana.

## Feast of Our Lady in May

Mount Soratte (Lazio), in the form of a sleeping man and at its more than 600 meters of altitude, is lit up with hundreds of bonfires and, all around, the town celebrates. Since 1814, the feast of the Madonna di Maggio has been repeated every year on the last Sunday of May, culminating in the Torchlight procession of Mount Soratte. In the previous days, the streets are decorated with flowers and lights; hundreds of bundles of reeds, specially collected since February, are arranged along the mountain too. On the evening of the festivity, when the procession passes, all the reeds are lit offering a unique and exciting show followed by a cheerful and colourful explosion of fireworks: natural fires and fireworks are lit up to conclude a day of great celebration. This celebration brings together devotion to the Virgin Mary and ancient cults of fire in the heart of spring, linked to earth fertility. Due to its particular shape, Mount Soratte was already considered a sacred place in pre-Roman times.

## La fiera degli OH BEJ! OH BEJ! Un tipico mercato natalizio



Le prime notizie di tale tradizione risalgono al 1288, quando la festa di S. Ambrogio si svolgeva presso Santa Maria Maggiore (Milano). Le origini dell'attuale festa risalgono al 1510 quando giunse in città Giannetto Castiglione, inviato dal Papa per riaccendere la fede nei milanesi. Giannetto, temendo di non venire accolto dalla popolazione che non aveva simpatia per il Papa, approntò pacchi con dolciumi e giocattoli che distribuì ai bambini radunati intorno al corteo che raggiunse la Basilica di Sant'Ambrogio

attorniato da una folla festante. Era il 7 dicembre. Da allora si cominciò ad organizzare, nei giorni della festa di S. Ambrogio, la fiera degli "Oh bej! Oh bej!" con bancarelle di vestiti, giocattoli, e prodotti gastronomici: mostarde, castagnaccio e i firòn: castagne affumicate, bagnate di vino bianco e infilate in lunghi spaghetti. Il nome "Oh bej! Oh bej!" è dovuto alle esclamazioni di gioia dei bambini alla vista dei doni: l'espressione "Oh bej! Oh bej!" si traduce in italiano "Oh belli! Oh belli!". Inizialmente la fiera si svolgeva presso la Piazza dei Mercanti; nel 2006 fu spostata presso il Castello Sforzesco. Oggi le bancarelle degli Oh bej! Oh bej! espongono prodotti di artigianato, di antiquariato e dolciari.

## Fair of OH BEJ! OH BEJ! A typical Christmas market

The first news of this tradition dates back to 1288, when the festivity of St. Ambrogio took place at Santa Maria Maggiore (Milano). The origins of the current festival can be found in 1510, when Giannetto Castiglione arrived in the city, sent by the Pope to rekindle devotion and faith in the people from Milan. Giannetto, fearing not to be welcomed by the population who had no sympathy for the Pope, prepared packages with sweets and toys which he distributed among the children gathered around the procession that reached the Basilica of Sant'Ambrogio surrounded by a festive crowd. It was 7th December. Since then, people began to organise the fair of "Oh bej! Oh bej! " during St. Ambrogio's day, setting up stalls of clothes, toys, and gastronomic products of the time: mustard, castagnaccio and firòn: smoked chestnuts, soaked in white wine and arranged in long strings. The name "Oh bej! Oh bej! " comes from the children's exclamations of joy at the sight of the gifts: the expression "Oh bej! Oh bej! " means "Oh beautiful! Oh beautiful!" in English. The fair, initially held at Piazza dei Mercanti (The Merchants' Square), moved to the Castello Sforzesco from 2006. Today the stalls of Oh bej! Oh bej! exhibit handicrafts, antiques and confectionery.

# TESORI IMMATERIALI SELEZIONATI IN SPAGNA



## Transumanza



Da secoli gli uomini si spostano a piedi con il loro bestiame in cerca di pascolo lungo gli stessi sentieri. Attualmente, questa transumanza o movimento stagionale degli animali è stata drasticamente ridotta, tra l'altro, a causa della diminuzione dell'allevamento estensivo, del numero di persone dedite al pascolo e delle difficoltà di spostamento attraverso i tradizionali burroni.

La trasmissione e lo scambio culturale tra regioni che ha favorito la transumanza è ancora viva nelle tradizioni, nella gastronomia, nell'artigianato e nel folklore; e i percorsi bovini attraverso i quali si sviluppa sono un'ottima risorsa per la conoscenza della natura e lo sviluppo di attività all'aria aperta per una popolazione sempre più urbana.

Oltre al benessere del bestiame, la transumanza rappresenta un grande valore ambientale. Da un lato, il bestiame propaga le specie vegetali e contribuisce al mantenimento della biodiversità; la pulizia del suolo forestale da parte degli animali, invece, favorisce la protezione contro gli incendi.

Il pascolo dei migranti è un lavoro duro, ma un tesoro che va tutelato per evitare la scomparsa di uno stile di vita che tanto ha contribuito al benessere dell'intera società.

## Transhumance

Men have moved on foot with their livestock in search of pasture along the same paths for centuries. Nowadays, transhumance or seasonal cattle drives have been drastically reduced, among other reasons, due to the decline in extensive livestock farming, the number of shepherds and the difficulties of travelling along the traditional cattle trails.

The cultural transmission and exchange between regions, favoured by transhumance, is still alive in traditions, gastronomy, crafts and folklore; and the former cattle trails are now an excellent resource for getting in contact with nature and for the development of outdoor activities for an increasingly urban population.

In addition to the welfare of livestock, transhumance adds an outstanding environmental value: On the one hand, livestock disseminate plant species and contribute to the maintenance of biodiversity; on the other hand, the clearing of forest soil by animals helps to protect against fires. Transhumance is hard work, but it is a treasure that must be protected to prevent the disappearance of a way of life that has contributed so much to the benefit of society as a whole

## Il tribunale dell'acqua di Valencia



L'acqua è una risorsa fondamentale per l'agricoltura e molto scarsa in alcune regioni. Per regolarne l'uso e risolvere i conflitti, le comunità di irrigazione hanno istituito i propri tribunali secoli fa.

Ci sono indicazioni che i romani avessero già un istituto giuridico che svolgeva questa funzione, e la sua attività è confermata in epoca islamica, forse a partire dal X secolo.

Il Tribunale dell'Acqua di Valencia è la più antica istituzione di giustizia d'Europa. È composto da un ufficiale giudiziario e otto fiduciari o rappresentanti delle navi madri del fiume Turia, agricoltori scelti dagli irrigatori, senza formazione legale, ma profondamente informati sulle ordinanze, che non vengono scritte e trasmesse oralmente.

La Corte si riunisce il giovedì alle 12:00, come era consuetudine tra i musulmani dopo il completamento del mercato settimanale prima della loro festa. A differenza di loro, i cristiani non impartivano giustizia nei templi, sebbene mantenessero l'attività di corte nella Puerta de los Apóstoles della Cattedrale di Valencia, che a quell'ora gode di ombra durante tutto l'anno.

L'operazione è semplice: i contadini denunciati devono comparire davanti al tribunale, che decide oralmente e pubblicamente. Le loro sentenze non sono appellabili e sono sempre eseguite.

## Valencia's Water Court

In addition to being a key resource for agriculture, water is very scarce in certain regions; hence why irrigation communities established their own courts to regulate its use and settle conflicts centuries ago.

Indications exist that the Romans already had a judicial body which fulfilled this function, its activity being confirmed in Islamic times too, possibly since the tenth century. Valencia's Water Court — Europe's oldest legal institution— is formed by a bailiff and eight trustees or representatives from the main irrigation ditches of the Turia River, farmers chosen by the irrigators who, despite lacking legal training, are highly knowledgeable about the unwritten and orally transmitted rules. The Water Court meets on Thursdays at noon, as it was customary among Muslims after the end of the weekly market prior to their holy day. Unlike them, the Christians did not impart justice in temples; however, they maintained the activity of this court at the Door of the Apostles of the Cathedral of Valencia, which enjoys the shade all year round at that time of day.

Its operation is simple: the reported farmers must appear before the court, which delivers its decision orally and publicly. The Court's judgments cannot be appealed and are always respected.

## La festa o mistero di Elche



La Festa o Mistero di Elche (Alicante-Spagna) è un dramma sacro-lirico unico in Europa perché viene rappresentato ininterrottamente nella Basilica di Santa María dal XV secolo.

La trama racconta la morte della Vergine Maria (Vespra) e la sua ascesa al cielo (Festa). Il 14 agosto sono rappresentati: il desiderio di Maria di ricongiungersi con suo figlio in Gloria; la discesa dell'angelo che esaudisce il suo desiderio; l'incontro degli apostoli; la morte della Vergine e l'ascesa della sua anima al cielo. Il 15 agosto vanno in scena: la sepoltura di Maria; la disputa e la conversione degli ebrei; l'ascesa del corpo della

Vergine (Assunzione) e l'incoronazione mariana.

L'opera è strutturata su due piani: orizzontale o terrestre, formato dal camminamento (rampa) e dal cadafal (palcoscenico); e verticale, aerea o celeste, che comprende macchinari a mano medievali che abbassano i cantori: il magrana (melograno), gli araceli e l'incoronazione.

L'opera, interamente musicale, consiste in una parte monodica medievale e brani polifonici rinascimentali e barocchi, cantati in antico valenciano solo da uomini e ragazzi, poiché la liturgia medievale vietava la partecipazione femminile.

Gli abitanti partecipano come attori e spettatori, oltre che nell'organizzazione, nella scenografia o nei costumi. Lo sforzo di mantenerne la celebrazione per secoli ha reso la Festa il simbolo identitario della città e dal 2001 Patrimonio dell'Umanità.

## Mystery Play of Elx

The Festa or Mystery of Elche (Alicante - Spain), a unique European sacred-lyrical drama performed non-stop at Saint Mary's Basilica since the 15th century, narrates Virgin Mary's death (Vespra) and ascension to heaven (Festa). The performance on 14th August includes: Mary's yearning to join her son in Glory; the descent of the angel who grants her wish; the meeting of the apostles; the Virgin's death and her soul ascending to heaven. On 15th August the play represents Mary's burial, the Jews' dispute and conversion; the ascent of the Virgin's body (Assumption) and Mary's crowning. This musical play develops on two planes: horizontal or terrestrial, formed by the andador (ramp) and the cadafal (stage); and vertical, aerial or celestial, with medieval manual pieces of stage machinery that move down to the singers: magrana (pomegranate); araceli; and coronación. It has a medieval monodic part as well as Renaissance and Baroque polyphonic pieces sung in Old Valencian only by men and boys, since liturgy forbade women's participation.

The inhabitants take part both as actors and spectators and in other organisation tasks, their efforts to keep this celebration over centuries having made the Festa become a symbol of the city's identity and a World Heritage Site since 2001.

## Cammino di Santiago



Secondo la tradizione popolare, nell'anno 820, l'eremita Pelayo scoprì la tomba dell'apostolo Santiago. Lì costruì una modesta chiesa dove, secoli dopo, fu costruita la Cattedrale di Santiago e si trovava la sua cripta. Il luogo diventa meta di pellegrinaggi a cui da più di mille anni giungono fedeli da tutto il mondo per le stesse vie. La rotta giacobina che si svolge nel Medioevo, crogiolo di culture e popoli, ha svolto un ruolo cruciale nello scambio bidirezionale tra la penisola iberica e il resto d'Europa, diventando un asse commerciale e un mezzo di diffusione della conoscenza, attraverso i quali sono stati introdotti elementi della vita sociale, economica e culturale che ci hanno

plasmato come società europee nel corso dei secoli.

Il Cammino è stato un'eccezionale testimonianza del potere e dell'influenza della fede tra persone di ogni ceto sociale e origine nell'Europa medievale ed è ora in continua evoluzione alla ricerca di un significato più secolare. Riunisce un insieme di beni del patrimonio storico-artistico, nonché un patrimonio immateriale, che include, tra gli altri, valori spirituali e morali che invitano alla solidarietà.

Per molti pellegrini, il Cammino porta a ritrovare se stessi, riflettere, meditare su decisioni importanti e raggiungere la pace in questo cammino spirituale. Incontrare persone, vivere a contatto con la natura, scoprire paesaggi e luoghi per, alla fine, raggiungere un obiettivo. Questo è qualcosa che non si dimentica e nessuno ritorna lo stesso da quel viaggio.

## Saint James' Way

According to folklore, the hermit Pelayo found the apostle Santiago's tomb in 820 and built a modest church in the current location of the Cathedral of Santiago and its crypt, both of which have been a destination for pilgrims arrived from around the world along the same routes for over a thousand years.

The medieval Road to Santiago, a true melting pot, was key in the two-way exchange between the Iberian Peninsula and the rest of Europe, acting as a trade and knowledge 'hub' for the entry of social, economic, and cultural life elements that have shaped European society over the centuries. Saint James' Way witnessed the power and influence of faith among all sorts of individuals in the Middle Ages and now continues to evolve in search of a more secular meaning. It brings together a set of historical-artistic heritage assets, alongside an intangible heritage which includes both spiritual and moral values that encourage solidarity.

Many pilgrims see the Way as a spiritual journey to find themselves, to reflect on important decisions and to achieve peace. A unique, never-to-be-forgotten chance to reach a challenging goal while meeting people and experiencing nature, as well as exploring new landscapes and places, that will mark a turning point in anybody's life.

## Mori e Cristiani



Le festività “Mori e Cristiani” sono la festosa rappresentazione delle lotte tra cristiani e musulmani (mori) che hanno avuto luogo fin dal Medioevo.

Si celebrano in tutta la penisola iberica, dall'Andalusia ai Paesi Baschi e anche fuori dai nostri confini, in vari paesi europei e americani, guidati dagli spagnoli. Sono documentati per la prima volta nel 1150, ma solo nel XVII e XVIII secolo entrano definitivamente a far parte delle radici popolari della maggior parte delle

città di Alicante, con quelle di Alcoy che spiccano con il proprio nome come le città che trasformarono le antiche feste nell'attuale rappresentazione drammatizzata in tre atti:

- Sfilata delle truppe moresche e cristiane (da sottolineare la ricchezza dei costumi e delle musiche create appositamente per queste sfilate).
- Atti liturgici.
- Presa del castello da parte dei Mori e successivo recupero da parte delle truppe cristiane aiutate dal santo patrono.

Questa trilogia è diventata il modello comune delle feste "Mori e Cristiani" della Comunità Valenciana. Ci sono località costiere dove i Mori attaccarono anche dal mare, che è rappresentato nel cosiddetto "sbarco", dopodiché le due parti combattono all'alba sulla spiaggia.

## Moors and Christians festivals

The "Moors and Christians" festivities are the festive representation of the struggles between Christians and Muslims (Moors) that took place since the Middle Ages. They are celebrated all over the Iberian Peninsula, from Andalusia to the Basque Country and outside our borders, in several European countries and America, carried by the Spanish. They were first documented in 1150, but it was not until the 17th and 18th centuries that they definitively became part of the popular roots of most of the towns in the province of Alicante, with those of Alcoy standing out for being the town that transformed the old festivities into the current dramatised representation in three acts:

- Parade of the Moorish and Christian troops (the luxurious costumes and music created expressly for these parades should be highlighted).
- Liturgical acts.
- Occupation of the castle by the Moors and its subsequent recovery by the Christian troops aided by the patron saint.

This trilogy became the common model for the "Moors and Christians" festivities in the Valencian Region. There are coastal towns where the Moors also attacked by sea, which is represented in the so-called "landing", after which the two sides fight at dawn on the beach.

## Artigianato sparto



Negli aridi paesaggi della Spagna sudorientale cresce l'atocha o espartera, una pianta perenne dalle foglie lunghe e sottili che sviluppa spighe a forma di piuma. La foglia, nota come sparto (erba), è una fibra che viene utilizzata per la tessitura nella penisola iberica da almeno 4.500 anni.

La sua resistenza all'umidità ha reso il cordame di sparto molto popolare nell'industria mineraria sia tra i Fenici che tra i Romani. L'esportazione dello sparto si rivelò fondamentale per la città di Alicante durante il periodo musulmano e solo gli spagnoli potevano commerciare con essa nel XVI secolo. La preparazione delle fibre segue un laborioso processo di raccolta, essiccazione, ammollo e triturazione (rimozione della parte legnosa della foglia). In passato alcune corporazioni professionali si occupavano di raccogliere e trasformare la pianta, ma questa attività faceva parte anche dell'economia domestica di molte famiglie, coinvolgendo tutti i loro membri, dai bambini agli anziani. Lo sparto serve per fare funi o attrezzi agricoli e domestici, ad es. cestini, bisacce, spugne abrasive, torce o espadrillas. A metà del 20° secolo è stata sostituita dalle fibre di plastica, anche se alcuni artigiani conservano ancora queste tecniche e disegni millenari. Non c'è da stupirsi che numerose città spagnole abbiano una strada chiamata "Esparteros" (artigiani di sparto).

## Esparto crafts

In the arid landscapes of south-eastern Spain grows the atocha or espartera, a perennial plant with long, thin leaves which develops feather-shaped spikes. The leaf, known as esparto (grass), is a fibre that has been used for weaving in the Iberian Peninsula for at least 4,500 years. Its resistance to humidity made esparto cordage widely popular in the mining industry among both the Phoenicians and the Romans. The export of esparto proved fundamental for the city of Alicante during the Muslim period, and only Spaniards could trade with it in the 16th century. Fibre preparation follows a laborious process of harvesting, drying, soaking and chopping (removal of the leaf's woody part). In the past, some professional guilds were in charge of collecting and transforming the plant, but this activity also formed part of the domestic economy in many families, involving all their members, from children to the elderly.

Esparto serves to make ropes or farming and household tools, e.g. baskets, saddlebags, scouring pads, torches or espadrilles. Halfway through the 20th century, it was replaced by plastic fibres, even though some craftsmen still preserve these thousand-year-old techniques and designs. No wonder numerous towns in Spain have a street called "Esparteros" (esparto craftworkers).

## Il recupero di un tesoro chiamato Fondillón



El Fondillon è un vino antico unico di Alicante (Spagna). Fin dal medioevo è presente sulle tavole più selezionate d'Europa.

L'uva Monastrell, l'unica varietà utilizzata, è estremamente resistente al calore e alla siccità. Le vecchie vigne hanno più di cento anni. Il clima caldo e secco consente al frutto di maturare sulla vite fino all'autunno e di aumentare il livello di zucchero e la gradazione alcolica.

Dopo una fermentazione naturale, senza zuccheri aggiunti, il vino trascorre un minimo di 10 anni in botti disposte su tre altezze. L'invecchiamento avviene con il tradizionale sistema solera: dalle botti prossime al suolo, o solera, se ne preleva un terzo per il consumo; quindi la stessa quantità viene travasata o trasferita dal secondo livello alla solera e, infine, dal livello superiore al livello intermedio. Il nuovo vino aggiunto avrà un minimo di cinque anni.

Il Fondillon è leggermente dolce, ricco di aromi e ideale per un aperitivo o un dessert.

Fu un'importante fonte di ricchezza per Alicante fino a quando la peste della fillossera distrusse molti vigneti all'inizio del XX secolo. Ha smesso di essere prodotto fino agli anni '60 e '70 del secolo scorso quando sono apparse le vecchie botti, la cui “madre” (sedimenti) serviva a recuperare un vino che oggi compare nei menu dei migliori ristoranti del mondo.

## Fondillon wine

### **The recovery of a treasure called Fondillón**

Fondillón, a unique old wine from Alicante (Spain), was present at Europe's most select tables since the Middle Ages.

Monastrell grapes, the only variety used, are extremely resistant to heat and drought. The oldest vines are over a hundred years old. The warm, dry climate allows the fruit to overripen in the stock until well into the Autumn, leading to increase both sugar and alcohol levels. After a natural fermentation with no added sugar, the wine spends at least 10 years in casks laid at three levels.

Ageing occurs through the traditional solera system: one third is extracted for consumption from the barrels closer to the floor or solera; then the same amount is moved or transferred from the second level to the solera and, finally, from the upper to the medium one. The new wine added will be at least five years old.

Fondillón is slightly sweet, full of aromas and ideal as an aperitif or for dessert, and brought considerable wealth to Alicante until the phylloxera plague destroyed many vineyards in the early twentieth century. It stopped being produced until the appearance in the 60s and the 70s of some old barrels whose "madre" (lees) served to recover a wine which currently appears on the menus of the world's best restaurants

# TESORI IMMATERIALI SELEZIONATI IN GERMANIA



## Spätzle” Spaghetti Svevi



Gli Svevi adorano i loro Spätzle, un tipo di pasta. Da secoli preparano gli Spätzle in casa: come contorno per arrosti al sugo o come piatto unico accompagnato, ad esempio, con formaggio o crauti. Tradizionalmente l'impasto è fatto con farina, uova, acqua e sale, senza impastare. Impastare mezzo chilo di farina (viene usata una farina speciale per Spätzle, meno grumosa), almeno cinque uova, sale e acqua (se necessario) e sbattere fino ad ottenere un impasto liscio e malleabile. L'impasto viene poi grattugiato direttamente su acqua

bollente salata. Il metodo tradizionale per fare questo è quello di mettere l'impasto su un tagliere appiattito nella parte anteriore e poi, usando una speciale grattugia Spätzle, grattugiarlo a striscioline su acqua bollente salata. Il raschietto Spätzle ha un contenitore dove viene messa l'impasto; quando il contenitore si muove, la massa cade nell'acqua attraverso i fori. Se i fori sono tondi e lisci, si realizzano Spätzle corti e spessi; se sono smussati, gli Spätzle sono lunghi e sottili. Oggi ci sono tanti tipi di Spätzle, ma l'impasto cade sempre nell'acqua attraverso i fori. Come piatto unico, gli Spätzle vengono serviti con formaggio e cipolle stufate, i cosiddetti Kässpätzle (Spätzle di formaggio), oppure mescolati a crauti e pancetta come Krautspatzen (Spratzle di crauti), oppure con lenticchie e salsiccia, o... Ancora oggi, gli Spätzle sono ancora un punto di riferimento in Svevia.

## Swabian Noodles

Swabians love their Spätzle, a type of pasta. For centuries now, they have made Spätzle at home — as a side dish to roasts with lots of gravy or as a standalone dish coming with cheese or sauerkraut, for instance. The dough is traditionally mixed —not kneaded— using flour, eggs, water and salt. Mix one pound of flour (use special Spätzle flour; it is less lumpy), at least five eggs, salt and water (as needed), and beat until the dough becomes smooth and chewy. In batches, the dough is then scraped or shaved directly into simmering salted water. According to the traditional method, the dough must be placed on a board flattened at the front; later, with a special Spätzle scraper, it is cut into thin strips and put into the boiling salt water. On a Spätzle shaver, you push a slide back and forth, and the dough will fall through holes into the water below. If the holes are round and smooth, you get short, thick Spätzle; if they have noses pointing downward, you have long, thin Spätzle. Today there are Spätzle shavers in very different designs, but the dough is always spread through holes into the water. As a standalone dish, Spätzle are served with cheese and stewed onions, the so-called Kässpätzle (cheese Spätzle). Or they come mixed with sauerkraut and bacon as Krautspatzen (Sauerkraut Spätzle); or with lentils and sausages, or... Spätzle are still a cult dish in Swabia today.

## Pietre d'inciampo “Stolpersteine”



### **(Targhe commemorative delle vittime dell'Olocausto).**

Le Stolpersteine (Stumbling Blocks) misurano 10x10x10 cm. L'artista Gunter Demnig presenta il progetto Stumbling Blocks nel 1992 posando la prima pietra. Aveva lo scopo di custodire la memoria di tutte le vittime del regime nazista: ebrei, sinti e rom, omosessuali, perseguitati politicamente, testimoni di Geova e vittime dell'eutanasia. I nomi sulle pietre d'inciampo avevano lo scopo di restituire personalità e dignità alle persone che erano state ridotte a numeri. Una sosta consapevole a un sasso con la scritta è un “inciampare con la testa e con il cuore”. Oggi, gli Stumbling Blocks sono tenuti in grande considerazione. 75 000 sono già stati posati in Germania e in altri 25 paesi europei. Formano il più grande memoriale decentralizzato del mondo, diventando sempre più una attività comunitaria a cui partecipano città e paesi. Ogni anno il 9 novembre, data della “Kristallnacht” del 1938, le persone si riuniscono per pulire e lucidare le targhe di metallo in modo che i nomi delle vittime del nazionalsocialismo rimangano leggibili. È un richiamo ai tempi attuali, quando stanno riapparendo nuovi segni di violenza, disprezzo per l'umanità e antisemitismo.

## "Stumbling blocks"

The Stolpersteine (Stumbling Blocks) are 10x10x10 cm in size. The artist Gunter Demnig launched the Stumbling Blocks project in 1992 by laying the first stone. It was intended to cherish the memory of all the victims of the Nazi regime: Jews, Sinti and Roma, homosexuals, those politically persecuted, Jehovah's Witnesses and euthanasia victims. The names on the Stumbling Blocks were meant to return personality and dignity to the people who had been reduced to numbers. A conscious pause at the Block with the inscription is a "stumbling with the head and the heart". Today, the Stumbling Blocks are held in high esteem. 75 000 have already been laid in Germany and in 25 other European countries. They form the world's largest decentralised memorial, increasingly becoming a community issue in cities and towns. Every year on the 9th of November, the date of the Kristallnacht of 1938, people gather to clean and polish the metal plaques so that the names of the victims of National Socialism remain legible. It is a reminder in the present times, when new signs of violence, contempt for humanity and anti-Semitism are reappearing.

## Canzone popolare "I pensieri sono liberi"



Scritta già intorno al 1800, questa canzone ebbe un impatto speciale all'epoca della prima rivoluzione democratica sul suolo tedesco, la "Rivoluzione di marzo" del 1848/49. È stato un periodo di risveglio democratico e di rovesciamento degli ordini esistenti. La comune lotta e ribellione per la libertà, l'uguaglianza e la fraternità della popolazione liberale e giovane, a dispetto di ogni violenza e repressione, si rifletteva nei versi di questa semplice canzone. Tra il 1810 e il 1820 fu scritta a Berna una melodia, che fu stampata insieme al testo in inni svizzeri. Infine, nel 1842, i poeti tedeschi Hoffmann von Fallersleben ed Ernst Richter pubblicarono Die Gedanken sind frei nelle "Canzoni popolari della Slesia". La canzone ha permesso ai cittadini di cantare contro l'oppressione politica e personale e di dare voce al loro desiderio di indipendenza e autodeterminazione. Si dice che la combattente della resistenza di Ulm Sophie Scholl abbia suonato la canzone sul muro della prigione per suo padre quando è stato incarcerato per dichiarazioni critiche nei confronti di Hitler. Ancora oggi, gli artisti continuano a reinterpretare la canzone della tanto agognata libertà, ad esempio Nena o Leonhard Cohen.

## Folk song "The thoughts are free"

Written as early as around 1800, this song had a special impact at the time of the first democratic revolution on German soil, the "March Revolution" of 1848/49. It was a time of democratic awakening as well as the overthrow of existing orders. The common striving and rebellion for freedom, equality and fraternity of the liberal and young population in defiance of all violence and repression were reflected in the lines of this simple song. Between 1810 and 1820 a melody was written in Bern, which was printed together with the text in Swiss hymnals. Finally, in 1842, the German poets Hoffmann von Fallersleben and Ernst Richter published *Die Gedanken sind frei* in the "Silesian Folk Songs". The song enabled citizens to sing against political and personal oppression and to give voice to their longing for independence and self-determination. The Ulm resistance fighter Sophie Scholl is said to have played the song at the prison wall for her father when he was imprisoned for statements critical of Hitler. To this day, artists continue to reinterpret the song of longed-for freedom, for example Nena or Leonhard Cohen.

## Le case da forno



Nella Germania meridionale, in particolare nel Württemberg, in molti villaggi esiste una tradizione di panetterie comunali. È stato avviato all'inizio del XIX secolo con un decreto dell'Autorità antincendio del Württemberg. Gli abitanti del villaggio non dovevano più cuocere il pane nelle proprie case perché il rischio di incendio era troppo alto. Per questo motivo, nel centro del paese, spesso vicino alla chiesa o al municipio, iniziarono a sorgere forni destinati all'uso collettivo. Oltre al fattore sicurezza, ha giocato un ruolo anche un fattore economico, dal momento che la raccolta della legna e il riscaldamento del forno erano ormai fatti congiuntamente o in comune. Anche il fattore sociale era importante: i forni erano luoghi di comunità. Le persone si incontravano al forno e parlavano della vita quotidiana e del lavoro del villaggio. Oggi, la tradizione del forno è mantenuta da persone che hanno a cuore l'ecologia. Molti vogliono cuocere il pane dalla pasta madre che, a differenza del pane delle catene di negozi, si conserva più a lungo e viene prodotto senza additivi artificiali. I pasticceri promuovono ancora oggi il legame sociale in molte comunità. Al giorno d'oggi, l'uso dei forni e la vita intorno al forno sono per lo più regolati da club e associazioni. Ciò ha dato origine a molte nuove tradizioni, ad esempio le feste dei panettieri, che spesso attirano molte persone dall'intera area.

## Baking houses

In Southern Germany, especially in Württemberg, there is a tradition of communal bread baking houses in many villages. It was initiated at the beginning of the 19th century by a decree of the Württemberg Fire Protection Authority. The villagers should no longer bake bread in their own homes because the risk of fire was too high. For this reason, bakehouses intended for collective use started to be built in the village centre, often near the church or the village hall. In addition to the safety factor, an economic factor also played a role, since collecting wood and heating of the oven were now done jointly or on a shared basis. The social factor was also important: bakehouses were community places. People met at the bakehouse and talked about everyday village life and work. Today, the tradition of the bakehouse is maintained by people who care about ecology. Many want to bake bread from the sourdough that, in contrast to bread from chain stores, keeps longer and is produced without artificial additives. Bakehouses still foster social bonding in many communities today. Nowadays, the use of the bakehouses and the life around the bakehouse are mostly regulated by clubs and associations. This has given rise to many newer traditions, e.g., bakehouse festivals, which often attract many people from the whole area.

## Danza popolare "Schuhplattler"



Gli uomini in Lederhosen (pantaloni corti di pelle) stanno in cerchio; le loro bretelle e le scarpe ricamate sono anch'esse di pelle; indossano camicie di lino bianco, cappelli in loden decorati con Gamsbart (ciuffo di pelo di camoscio) e scaldavitelli in lana lavorata a maglia. I ballerini tengono le braccia piegate davanti; non appena la musica suona per tre quarti, sollevano il ginocchio e saltano da una gamba all'altra, quindi schiaffeggiano con le mani alternativamente le cosce, le ginocchia o le soles delle scarpe. Calpestando con

le scarpe di cuoio per terra e applaudono ad alta voce. Stanno ballando lo Schuhplattler, che significa "schiaffo di scarpe". Lo slapping e il stomping sincronizzati e ritmici ricordano le moderne percussioni del corpo. Schuhplattler è una danza puramente maschile destinata a impressionare le donne. Da oltre un secolo si balla in Alto Adige, nel sud della Baviera e in alcune parti dell'Austria. Lo Schuhplattler è ancora oggi rappresentato in molte chiese e feste tradizionali, essendo anche insegnato e tramandato in molti club di costumi tradizionali (Trachtenvereine). Il comportamento in posa ci ricorda il comportamento di un gallo cedrone, che balla in cerchio con le penne della coda sollevate ed emette forti ticchettii per impressionare l'uccello femmina. Da qui la convinzione che il gallo cedrone abbia ispirato lo Schuhplattler.

## Folk dance "Schuhplattler"

Men in Lederhosen (short leather pants) stand in a circle; their embroidered suspenders and shoes are also made of leather; they wear white linen shirts, loden hats decorated with Gamsbart (tuft of chamois hair) and knitted wool calf warmers. The dancers hold their bent arms up in front; as soon as the music hits three-quarter time, they pull up their knee and jump from one leg to the other, and then slap with their hands alternately their thighs, their knees or the soles of their shoes. They stomp with their leather shoes on the ground and cheer loudly. They are dancing the Schuhplattler, which means "shoe slapping". The synchronised, rhythmic slapping and stomping reminisces of modern body percussion. Schuhplattler is a purely male dance intended to impress women. It has been danced in South Tyrol, southern Bavaria and parts of Austria for over a century. The Schuhplattler is still performed at many church and traditional festivals today, being also taught and passed on in many traditional costume clubs (Trachtenvereine). The posing behaviour reminds us of the behaviour of a capercaillie, which dances in a circle with raised tail feathers and makes loud clicking sounds to impress the female bird. Hence the belief that the capercaillie inspired the Schuhplattler.

## Carnevale a Rottweil



La festa di Carnevale si celebra prima del Mercoledì delle Ceneri. La tradizione risale al medioevo. In origine il suo scopo era quello di consumare i resti di carne e grasso perché il cristianesimo non permetteva il consumo di questi cibi durante la Quaresima. Nel corso dei secoli, la festa del carnevale nella Germania meridionale si è trasformata in una festa popolare con sfilate, musica e balli. Le corporazioni di giullari nelle comunità prevalentemente cattoliche mettono in scena spettacoli in cui i giullari indossano maschere e

costumi speciali. Sono spesso legati a leggende e storie locali.

I giullari possono giocare brutti scherzi nascosti dal loro travestimento. Adottano una nuova identità e svolgono un ruolo che non ha nulla a che fare con la loro vita quotidiana. Le roccaforti del "Fasnet" sono Rottweil, Villingen, Riedlingen, Bad Waldsee, ecc. Ogni gilda di giullari coltiva le proprie usanze. A Rottweil, il lunedì grasso, alle 8:00, avviene il salto dei giullari; A Riedlingen, il Martedì Grasso, c'è un pasto "Froschkuttelnessen" (trippa di rana che è in realtà di manzo e maiale). Fasnet è diventato sempre più popolare negli anni '60, al punto che la Rottweil Jesters' Guild sta persino considerando di limitare l'ammissione. Eventi televisivi e radiofonici con un vasto pubblico.

## Carnival in Rottweil

Shrovetide is celebrated before Ash Wednesday. The tradition goes back to the Middle Ages. Originally, its purpose was to consume any leftover meat and fat. In Christianity, this was not allowed to be eaten during Lent. Over the centuries, Shrovetide in southern Germany developed into a folk festival with pageants, music and dancing. Jesters' Guilds in predominantly Catholic communities organise jesters' pageants. The jesters wear special masks and costumes. These often have something to do with the legends and history of the place.

The jesters can get up to mischief under their disguise. They take on a new identity and play a role that has nothing to do with their everyday lives. Strongholds of the "Fasnet" (the nights before Lent) are Rottweil, Villingen, Riedlingen, Bad Waldsee, etc. Each jesters' guild cultivates its own customs. In Rottweil, a jesters' leap takes place on Shrove Monday at 8:00 a.m., in Riedlingen, a meal of "tripe of frogs" is celebrated on Shrove Tuesday. Fasnet has become increasingly popular since the 1960s. So popular, in fact, that the Rottweil Jesters' Guild is even discussing restrictions on admission. Television and radio report on the events with thousands of spectators.

## Festa d'impegno del lunedì "Schwörmontag"



Schwörmontag è il giorno della città di Ulm. Ogni anno, il penultimo lunedì di luglio, la città celebra la sua tradizionale festa popolare e ripete un giuramento che risale al XIV secolo. Si tiene poi una festa, prima sul Danubio e poi in tutta la città.

In quel periodo, nella Libera Città Imperiale di Ulm, scoppiò un conflitto tra i patrizi, cioè la nobiltà, e gli artigiani, organizzati in corporazioni. Quest'ultimo ha acquisito sempre più influenza nel XIV secolo e ha combattuto per una quota del potere politico. Questa lotta fu risolta dalla Carta del Grande Giuramento del 1397, che diede alle corporazioni una netta maggioranza nel consiglio comunale.

Ogni anno, il sindaco di Ulm rende conto di ciò che è accaduto in città durante l'anno precedente prima della tradizionale Schwörhaus (Casa del giuramento) della città. Poi alza la mano destra e giura "di essere un uomo semplice per ricchi e poveri", cioè di lavorare allo stesso modo per tutti i cittadini. Oggi, la Nabada, una colorata festa popolare sulle rive del Danubio, è associata allo Schwörmontag. La settimana dello Schwör (giuramento) che precede lo Schwörmontag è ricca di eventi come la Lichterserenade (serenata delle luci) e, ogni quattro anni, il Fischerstechen (torneo dei pescatori) e l'Ulm Bindertanz (danza dei bottai).

## City Festival "Schwörmontag"

Schwörmontag is the day of the people of Ulm. Every year on the penultimate Monday in July, the city celebrates its traditional folk festival and repeats an oath that dates back to the 14th century. Afterwards there is a celebration - first on the Danube and then throughout the city.

At that time, a conflict was smouldering in the Free Imperial City of Ulm between the patricians, i.e. the nobility, and the guilds, the craftsmen. The latter gained more and more influence in the 14th century and fought for a share of political power. This struggle was settled with the 1397 "Großer Schwörbrief", which gave the guilds a clear majority in the city council.

Every year, the mayor of Ulm gives an account of what has happened in Ulm in the past year in front of the city's traditional Schwörhaus. He then raises his right hand and swears to "be a common man to the rich and the poor"-that is, to work for all citizens equally.

Nowadays, Nabada, a colourful folk festival on the Danube, is associated with Schwörmontag. The Schwör Week before Schwörmontag is filled with events such as the Lichterserenade and every four years the Fischerstechen and the Ulm Bindertanz.

# TESORI IMMATERIALI SELEZIONATI IN BULGARIA



Аа	Бб	Вв	Гг	Дд	Ее
Жж	Зз	Ии	Йй	Кк	Лл
Мм	Нн	Оо	Пп	Рр	Сс
Тт	Уу	Фф	Хх	Цц	Чч
Шш	Щщ	Ъъ	Ьь	Юю	Яя



## Festival della rosa



La festa si tiene a Kazanlak l'ultimo sabato di maggio, quando la raccolta delle rose nella valle è in pieno svolgimento. La giornata ha un carattere festoso e divertente.

Il programma comprende:

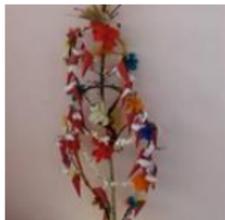
- 1) Rituale della raccolta delle rose. Coinvolge gruppi amatoriali - mamme, gruppi di canti e balli per il folklore autentico, la nuova Regina delle Rose e 6 piccole compagne. Nei roseti, i turisti hanno l'opportunità di prendere parte al processo.
- 2) Processione della Regina delle Rose. Si parte dai roseti, si passa per le vie della cittadina di Karlovo e si raggiunge la piazza centrale, dove su un palco speciale prosegue il programma culturale.
- 3) Vacanza nella Valle delle Rose. Include una cerimonia ufficiale di apertura e un ricco programma folcloristico.
- 4) Dimostrazione di estrazione dell'olio di rosa e degustazione di prodotti di rosa. Nel Museo Storico della città, davanti agli ospiti e ai cittadini viene mostrato il processo di estrazione dell'olio di rose dall'inizio del secolo scorso.
- 5) Buon pomeriggio per bambini. Come evento innovativo, qui viene organizzato un concorso per bambini "Mini Miss Rose". Vi partecipano bambini dai 4 agli 8 anni.
- 6) Divertimento festivo. Questo è il programma serale che conclude il Festival della Rosa a Karlovo. C'è un ricco e variegato programma di intrattenimento per i cittadini e gli ospiti della città.

## Rose Festival

The festival is held on the last Saturday of May, when the picking of roses in the valley is in full force. The day has a festive and entertaining character. The program includes:

- 1) Rose picking ritual It involves amateur groups - mummers, singing and dancing groups for authentic folklore, the new Queen of Roses and 6 little companions. In the rose gardens, tourists are given the opportunity to take part in the process.
- 2) Procession of the Queen of Roses It starts from the rose gardens, passes through the streets of the town of Karlovo and reaches the central square, where on a special stage the cultural program continues.
- 3) Holiday in the Rose Valley It includes an official opening ceremony and a rich folklore program.
- 4) Demonstration of rose oil extraction and tasting of rose products In the Historical Museum in the city, in front of guests and citizens is demonstrated the process of rose oil extraction from the beginning of the last century.
- 5) Happy children's afternoon As an innovative event, a children's contest "Mini Miss Rose" is organized here. It is attended by children aged 4 to 8 years.
- 6) Festive fun This is the evening program that ends the Rose Festival in Karlovo. There is a rich and varied entertainment program for the citizens and guests of the city.

## Surva/Survaki



"Surva/ Survaki" è una tradizione bulgara unica per la salute e la prosperità dai tempi antichi ai giorni nostri. Segna l'inizio del nuovo anno solare, il 1° gennaio. Survakane sta simbolicamente colpendo sulle spalle faccia a schiena / faccia a faccia con i padroni di casa usando survaknitsa e invocando incantesimi speciali per la salute e la prosperità per i proprietari della casa e per tutta la loro famiglia. I bambini di solito sono i survakari che fanno survakane. Ricevono

salatini, cose dolci e denaro. Survaknitsa” ha il potere magico di rendere i desideri più reali. Si presenta come: numero 8; lettera  $\Phi$  con un serpente come simbolo di saggezza; 3 cerchi che esprimono la Santissima Trinità e mantengono salute e ricchezza in casa tutto l'anno. È fatto di corniolo, un simbolo di salute, longevità e saggezza. La survaknitsa è decorata con: filo rosso per prevenire le malattie; lana di pecora in diversi colori per allontanare le forze del male e le malattie, monete per ricchezza, peperoncini piccanti, popcorn, frutta secca, salatini per fertilità e abbondanza. Al termine della celebrazione i survaknitsi vengono lasciati in luoghi dove non possono essere raggiunti da mani umane. Le parole dei survakari sono, ad esempio:

**Surva, surva, Happy Year - Grano dorato nel campo – Mela rossa nel giardino – Pieno di seta-  
Vivo sano nel nuovo anno.**

## Surva/ Survaki

“Surva/ Survaki” is a unique Bulgarian tradition for health and prosperity from ancient times to nowadays. It marks the beginning of the new calendar year – 1st January. Survakane is symbolically hitting on the shoulders face-to-back / face-to-face with the hosts using survaknitsa and calling special spells for health and prosperity for the owners of the home and for their entire family. Children usually are the survakari who make survakane. They receive pretzels, sweet things and money.

Survaknitsa” has the magical power to make wishes more real. It looks like: number 8; letter Φ with a snake as a symbol of wisdom; 3 circles that express The Holy Trinity and maintain health and wealth in the home all year round. It is made of dogwood - a symbol of health, longevity and wisdom. The survaknitsa is decorated with: red thread to prevent disease; sheep wool in different colors to ward off evil forces and diseases, coins for wealth, hot peppers, popcorn, dried fruits, pretzels for fertility and abundance.

When the celebration finishes the survaknitsi are left in places where they cannot be reached by human hands.

The words of the survakari are, for example: **Surva, surva, Happy Year - Golden wheat in the field - Red apple in the garden - Full house with silk - Alive - healthy in the New Year!**

## Alfabeto cirillico

Аъ	Бѣ	Вѣ	Гъ	Дѣ	Еъ
Жъ	Зъ	Иъ	Йъ	Къ	Лъ
Мъ	Нъ	Оъ	Пъ	Ръ	Съ
Тъ	Уъ	Фъ	Хъ	Цъ	Чъ
Шъ	Щъ	Ъъ	Ыъ	Юъ	Яъ

Naum, Clemente, Angelarius, Sava e Gorazd, gli studenti di San Cirillo e San Metodio, furono invitati in Bulgaria da Boris I, il re del Primo Impero Bulgaro, per insegnare al clero dello stato la lingua e la scrittura slava. Furono fondate due accademie a Ohrid e Preslav. Alla fine del IX secolo, Naum inventò la scrittura cirillica. Clemente ha creato una versione semplificata con sole 44 lettere (ora 30 lettere). Nonostante i 50000 anni di dominazione turca, l'alfabeto di Clemente non è scomparso. Ha contribuito a preservare il cristianesimo, la

nazione e la lingua bulgara. È così perfetto che scrivi ciò che senti e leggi ciò che vedi.

Il cirillico è usato o è stato usato da 400 milioni di persone e oltre 50 lingue in tutto il mondo.

Oltre che in Bulgaria, il cirillico è l'alfabeto ufficiale di 12 paesi come Macedonia del Nord, Mongolia, Russia, Serbia, Ucraina, ecc. Il 15% della popolazione mondiale viene istruito utilizzando l'alfabeto cirillico. Il 24 maggio è la festa ufficiale dedicata all'alfabeto bulgaro. La prima iscrizione cirillica trovata sul territorio bulgaro risale all'anno 931.

Nel 2007, l'alfabeto cirillico è diventato il terzo alfabeto ufficiale dell'Unione Europea dopo l'alfabeto latino e greco.

## Cyrillic alphabet

Naum, Clement, Angelarius, Sava and Gorazd, the students of St. Cyril and St. Methodius, were invited to Bulgaria by Boris I, the king of the First Bulgarian Empire to teach the clergy of the state the Slavic language and script. Two academies were established in Ohrid and Preslav. At the end of the 9th century, Naum came up with the Cyrillic script. A simplified version with 44 letters only (now 30 letters) was created by Clement.

Despite the 500-hundred-year Turkish domination, Clement's alphabet did not disappear. It helped to preserve Christianity and the Bulgarian nation and language. It is so perfect that you write what you hear, and you read what you see.

The Cyrillic is used or was used by 400 million people and over 50 languages around the world. Other than in Bulgaria, the Cyrillic is the official alphabet of 12 countries such as Northern Macedonia, Mongolia, Russia, Serbia, Ukraine, etc.

15 % of the world's population are educated using the Cyrillic alphabet. The 24th of May is the official holiday dedicated to the Bulgarian alphabet. The earliest Cyrillic inscription found on Bulgarian territory dates back to the year 931.

In 2007, the Cyrillic alphabet became the third official alphabet of the European Union after the Latin and Greek alphabet.

## La sera di Nettuno



### **Nettuno è il dio romano del mare e dell'acqua corrente.**

Ogni anno i cittadini e gli ospiti del villaggio di Ryahovo, nella regione di Ruse, si incontrano sulla riva del Danubio per la tradizionale festa del fiume. In questo modo segnano la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno.

Nel 1956 iniziarono a chiamare la festa la Serata di Nettuno, perché entrava a far parte dei festeggiamenti organizzati per i partecipanti alla Regata Turistica

Internazionale sul Danubio. Questa è la gara fluviale più lunga al mondo di questo tipo.

La sera di Nettuno si svolge su un palcoscenico situato a pochi metri dalla riva del Danubio. Gli organizzatori del festival sono il centro comunitario di Ryahovo e la Casa della Cultura “Conosci te stesso - 1911”.

L'incontro con Nettuno è preceduto dall'apparizione della maga dell'acqua, che deve preparare le persone alla venuta del Signore dell'acqua. Al tramonto, Nettuno con il suo seguito appare dalle profondità del fiume. Sotto la guida della maga dell'acqua, Nettuno battezza adulti e bambini, dando loro nomi di abitanti dei fiumi.

La festa si protrae fino a tarda sera con tanti canti, balli folcloristici e giochi.

## Neptune's Evening

Neptune is the Roman god of sea and running water.

Every year citizens and guests of the Ryahovo village, Ruse region meet together on the Danube's bank for the traditional river festival. In this way, they mark the end of summer and the beginning of the autumn.

In 1956 they began to call the holiday Neptune's Evening, because it became part of the festivities organized for participants in the International Tourist Regatta on the Danube. This is the longest river contest in the world of this kind.

Neptune's Evening takes place on a stage located meters from the Danube's bank. The organizers of the festival are the Ryahovo community center and the Cultural House "Know yourself - 1911".

The meeting with Neptune is preceded by the appearance of the water sorceress, who must prepare people for the coming of the Lord of the water. At sunset, Neptune with his retinue appears from the depths of the river. Under the guidance of the water sorceress, Neptune baptizes adults and children, giving them names of river dwellers.

The celebration lasts until late in the evening with many songs, folklore dances and games.

## Pane rituale per la vigilia di Natale



La vigilia di Natale è la notte prima della nascita di Cristo. Tutta la famiglia si riunisce alla tavola, che contiene un numero dispari di piatti – 7, 9, 11. La padrona di casa prepara i dolmas (foglie di cavolo cappuccio) ripieni di riso, peperoni rossi secchi ripieni, fagioli bolliti, grano bollito, torta di zucca, bollito secco frutta, brandy bollito e vino rosso. L'alimento più prezioso in tavola è il pane rituale. Le immagini sul pane dipendono dall'attività principale dell'ospite e dalle sue aspettative per il futuro. Possono essere direttamente correlati all'agricoltura (grano, mais, campi), alla zootecnia (mucca, maiale, uccelli), alla famiglia (casa, fienile, cane), al commercio (botte) e altri. Una moneta deve essere messa nel pane per avere salute, fortuna e prosperità in famiglia il prossimo anno. Colui che ottiene la moneta sarà il più fortunato e il più ricco di tutti.

L'uomo più anziano va a prendere il ceppo rituale per il fuoco. Questo è un grosso tronco di quercia o di pero, che brucia lentamente e mantiene il fuoco acceso per tutta la notte.

Il padrone di casa spezza il pane rituale e ne regala un pezzo a ogni membro della famiglia, lasciando un pezzo per gli animali e uno per la terra. Quindi tutti mangiano i deliziosi piatti della padrona di casa. Così tutta la famiglia festeggia il Natale intorno alla tavola.

## Ritual Bread for Christmas Eve

Christmas Eve is the night before Christ was born. The whole family gathers at the table, which contains an odd number of dishes – 7, 9, 11. The hostess prepares dolmas (cabbage leaves) stuffed with rice, stuffed dried red peppers, boiled beans, boiled wheat, pumpkin pie, boiled dried fruit, boiled brandy and red wine.

The most valuable food on the table is the ritual bread. The images on the bread depend on the main activity of the host and his expectations for the future. They can be directly related to agriculture (wheat, corn, fields), animal husbandry (cow, pig, birds), household (house, barn, dog), trade (barrel) and others. A coin must be put in the bread in order to have health, luck and prosperity in the family next year. The one who gets the coin will be the luckiest and wealthiest of all.

The oldest man goes out to fetch the ritual log for the fire. This is a thick log from an oak or a pear tree, which burns slowly and keeps the fire burning the whole night long.

The host breaks the ritual bread and gives a piece to each member of the family, leaving one piece for the animals and one for the land. Then everyone eats the delicious dishes of the hostess. This is how the whole family celebrates Christmas around the table.

## Il giorno di San Lazzaro



Al fine di preservare la ricchezza culturale e storica della regione, il Comune di Slivo Pole sostiene l'organizzazione di spettacoli teatrali come "Lazarovden" da parte di gruppi di pensionati e giovani. Il giorno di San Lazzaro è una festa strettamente legata alla Pasqua, che occupa un posto importante nelle tradizioni folcloristiche bulgare. È una festa della natura e delle ragazze (Lazarki), che dopo questo giorno possono fidanzarsi e sposarsi di conseguenza.

Nella commedia drammatica, le ragazze portano un cesto di uova. Girano per il villaggio, entrano in ogni casa e intonano una canzone per ogni membro della famiglia. La padrona di casa offre loro pane con miele, un mazzo di gerani e una moneta - per il successo, la salute e la fortuna. Dà loro anche delle uova bianche, che dovranno dipingere la prossima settimana, per Pasqua. Il primo uovo dovrebbe essere rosso - per la gioia dell'anima, il secondo dovrebbe essere giallo - i chicchi dovrebbero essere dorati, il terzo dovrebbe essere verde - per prati rigogliosi e tutti gli altri dovrebbero essere colorati - per giardini colorati. Dopo le visite, i lazari vanno al Danubio e lasciano cadere le loro corone nel fiume. Questa è una gara. La ragazza che porta la corona viene prima, sarà la leader del giorno di San Lazzaro l'anno prossimo e sarà la prima a sposarsi.

## Lazarus Day

In order to preserve the cultural and historical wealth of the region, the Municipality of Slivo Pole, supports the organization of theatrical performances such as "Lazarovden" by retirement and youth groups.

St. Lazarus' Day is a holiday closely associated with Easter, which occupies an important place in Bulgarian folklore traditions. It is a holiday of nature and of young girls (Lazarki), who after this day are allowed to get engaged and get married accordingly. In the dramatic play, young girls carry a basket of eggs. They go around the village, enter every house and sing a song for each member of the family. The hostess presents them with bread with honey, a bunch of geraniums and a coin - for success, health and luck. She also gives them white eggs, which they have to paint next week, for Easter. The first egg should be red - for the joy of the soul, the second should be yellow - the grains should be golden, the third should be green - for lush meadows, and all other should be colorful - for colorful gardens. After the visits, the lazars go to the Danube and drop their wreaths into the river. This is a race. The girl who's wreath comes first, will be the leader of St. Lazarus' Day next year and will be the first to get married.

## Tradizioni viventi: la cornamusa Kalofer



La cornamusa accompagna ogni festa locale. Questo strumento a fiato è l'emblema musicale della città di Kalofer. La cornamusa è entrata nella città subbalcanica attraverso i coloni e si è affermata come tradizione locale, in particolare con lo sviluppo della zootecnia. Nella prima metà del XX secolo la maestria dei suonatori di cornamusa Kalofer guadagnò ampia popolarità, le loro esibizioni divennero al centro dell'industria dei grammofoni, della radio e del folklore musicale. I primi documenti audio risalgono a quel periodo. Troviamo i primi nella collezione personale di dischi di grammofono di Larry Weiner (USA) - registrazioni di Slavi Dermendzhiev, pubblicate dalla compagnia di grammofoni "Favorite Records" (1911). Fu il primo suonatore di cornamusa a suonare "dal vivo" nel programma della Radio Sofia di stato nel 1936.

La folclorista Raina Katsarova ha registrato "sul campo" un altro eminente suonatore di cornamusa: Fallyo Tsvyatkov. La fama dei suonatori di cornamusa Kalofer crebbe rapidamente. Grazie alla loro attività performativa, discografica e mediatica, portano il dialetto musicale locale in spazi sovralocali, raggiungendo nuovi pubblici.

La cornamusa è ancora uno strumento caro ai residenti di Kalofer. I musicisti ereditari imparano il mestiere della cornamusa in famiglia, le abilità vengono tramandate di padre in figlio, di nonno in nipote.

## **Living traditions: Bagpiping in Kalofer**

The bagpipe accompanies every local holiday. This wind instrument is the musical emblem of the city of Kalofer. The bagpiper entered the sub-Balkan town through settlers and established itself as a local tradition, especially with the development of animal husbandry. In the first half of XX century the mastery of the Kalofer bagpipers gained wide popularity, their performances came into the focus of the gramophone industry, radio and music folklore. The earliest audio documents date from that time. We find the first ones in the personal collection of gramophone records of Larry Weiner (USA) - recordings of Slavi Dermendzhiev, published by the gramophone company "Favorite Records" (1911). He was the first bagpiper to play "live" on the program of the state Radio Sofia in 1936. The folklorist Raina Katsarova recorded "in the field" another prominent bagpiper - Fallyo Tsvyatkov. The fame of the Kalofer bagpipers grew rapidly. Thanks to their performing activity, recording activities and media appearances, they bring the local musical dialect into supra-local spaces, reaching new audiences.

The bagpipe is still a dear instrument for Kalofer residents. Hereditary musicians learn the bagpipe craft in the family, the skills are passed from father to son, from grandfather to grandson.

# TESORI IMMATERIALI SELEZIONATI IN ROMANIA



## Ballo tradizionale "brâul"



Appartiene al repertorio pastorale il “brâu” del monte Banato, una danza maschile molto veloce e piena di vitalità eseguita da ragazzi seduti a semicerchio con le mani sulle spalle e formando una catena. I loro costumi si basano su un contrasto tra il bianco e il nero. L'elemento distintivo di questa danza sono i rapidi movimenti delle gambe. I passi battuti di “brâu” sono pieni di energia, con un ritmo ricco e sfumato, nonché una piacevole varietà di tempi. I ballerini eseguono una varietà di figure artistiche, "mossando" il

campo di gioco con movimenti armoniosi, completati da figure di sollevamento, torsione e dondolio delle gambe. Il perfetto ritmo esterno delle gambe sembra fondersi in un ritmo interiore, tanto è profonda la passione di questa danza.

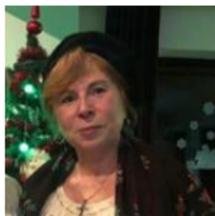
La gente del posto conosce il "brâu" dai loro antenati. Nel tempo ha perso la sua funzione pastorale e si è integrata negli spettacoli. Viene eseguita con grande orgoglio durante i festeggiamenti dai ragazzi del villaggio ancora oggi. Il “brâu” esprime la grande vitalità dei danzatori in quanto rappresentanti del territorio montano, il loro vigore, la loro natura passionale e il loro particolare orgoglio. Allo stesso modo, trasmette elementi autentici della spiritualità rumena, il modo in cui i nostri antenati esprimevano i loro sentimenti.

## Traditional dance "brâu"

The "brâu" from the Mountainous Banat, a very fast men's dance full of vitality performed by lads sitting in a semicircle with their hands on their shoulders and forming a chain, belongs to the pastoral repertoire. Their costumes are based on a contrast between black and white. The distinctive element of this dance is the quick movements of legs. The beaten steps of "brâu" are full of energy, with a rich and nuanced rhythm, as well as a pleasant variety of tempos. The dancers perform a variety of artistic figures, "stirring" the playing field with harmonious movements, completed with figures of lifting, twisting and leg-rocking. The perfect external rhythm of legs seems to melt into an inner rhythm, so deep is the passion of this dance.

The locals know about the "brâu" from their ancestors. Over time, it lost its pastoral function and became integrated into shows. It is performed with great pride during the holidays by village lads even now. The "brâu" expresses the great vitality of dancers as representatives of the mountain area, their vigour, their passionate nature and their special pride. Likewise, it transmits authentic elements of Romanian spirituality, the way in which our ancestors manifested their feelings.

## Rituale natalizio "Colindatul"



"Il Carolling —“colindatul”— è una delle usanze rumene più diffuse e conosciute. La gioia della Natività del Salvatore riflessa nei gesti, nei testi cerimoniali cantati e nelle danze si ritrova in Carolling. Gli occhi pieni di speranza dei Carollers, la fede e l'amore annunciano la buona novella nelle case delle persone, la notizia della nascita del Figlio di Dio, augurando a tutti salute, felicità e prosperità nell'anno a venire. Sono ricompensati dai loro ospiti con cibi e piatti tradizionali: torte, panini , mele, noci, salsicce...— e invitati ad unirsi a loro al cenone della vigilia di Natale. Dalla sera all'alba, le strade dei paesi risuonano di voci di cantori, vestiti con i costumi tradizionali. Camminano di porta in porta, ricordando il momento in cui i Re Magi dall'Oriente seguirono la stella polare verso il luogo della nascita del Salvatore.

I canti, cantati dalla vigilia di Natale e fino all'Epifania, e anche nelle chiese, si trasmettono di generazione in generazione, essendo considerati un lascito prezioso che racchiude pensieri, parole, sentimenti, fede ancestrale, amore, comunione e storia. Alcune famiglie lasciano un canto natalizio scelto dal vasto repertorio rumeno come canto natalizio di quella famiglia, ereditato di padre in figlio.

## Christmas-time ritual "Colindatul"

"Carolling —“colindatul”— is one of the most widespread and best-known Romanian customs. The joy of the Nativity of the Saviour reflected in gestures, sung ceremonial texts and dances can be found in Carolling. The Carollers' eyes full of hope, faith and love announce the good news at people's homes, the news about the birth of the Son of God, wishing everyone health, happiness and prosperity in the coming year. They are rewarded by their hosts with traditional food and dishes—cakes, rolls, apples, nuts, sausages...— and invited to join them at the Christmas Eve dinner. From evening to dawn, the streets of villages resound with the voices of carollers, dressed in traditional costumes. They walk from gate to gate, reminding people of the moment when the Three Wise Men (Magi) from the East followed the guiding star towards the place of the Saviour's Birth. The carols, sung from Christmas Eve and until the Epiphany—and in churches too— are transmitted from generation to generation, being considered a precious legacy which comprises thoughts, words, feelings, ancestral faith, love, communion and history. Some families leave a carol chosen from the Romanian vast repertoire as the carol of that household, inherited from father to son.

## L'arte della tradizionale blusa "ia"



La "ia" è uno dei pezzi più antichi del costume popolare rumeno. Questa tradizionale camicetta rumena ha tenuto e continua a occupare un posto di rilievo nell'anima del popolo rumeno. I ricami, ricchi, unici, fatti a mano e molto minuziosi, affasciano per la loro bellezza e originalità. I simboli ricamati sul davanti, sul retro o sulle maniche parlano della vita e della famiglia delle donne che hanno ricamato queste camicie, della zona geografica in cui sono stati realizzati (perché diversi da una regione all'altra), ma anche

delle imprese artigiane della gente.

Sin dai tempi antichi, i disegni popolari rumeni hanno espresso molte cose sulla spiritualità delle persone. Oltre alla loro funzione estetica, rappresentavano una forma espressiva per chi li indossava. Il disegno mostra l'area di origine, stato sociale, materiale, stato civile, età o occupazione della persona. I colori hanno un'importanza speciale nel costume popolare rumeno, poiché sono specifici dell'area geografica in cui è stata realizzata la camicetta, ma si adattano anche all'età della donna che la indossa, nonché al suo status sociale. Il colore offre altri dettagli: il blu e l'argento erano usati per simboleggiare l'acqua e i fiumi (un motivo frequente nella cultura popolare rumena); l'oro e il verde erano i colori usati per rappresentare la pianura; il rosso e il marrone simboleggiavano le regioni montuose.

## The art of the traditional blouse "ia"

"Ia" is one of the oldest clothing items specific to Romanian folk costumes. "Ia", the traditional Romanian blouse, was and is close to the soul of Romanian people. The rich, unique, hand-sewn and very meticulous embroideries fascinate everyone with their beauty and originality. The symbols embroidered on the front, the back or the sleeves speak not only about the life and family of the women who sewed these shirts and about the geographical area in which they were made—they differ from one region to another—but also about the craft concerns of each village.

From ancient times, Romanian popular motifs have said many things about people's spirituality. In addition to playing an aesthetic role, they also provided a way for the individuals who wore them to express themselves. The model shows the area of origin, social background, marital status, age or occupation of a person. Colours acquire special importance in Romania's folk costumes, since they are specific to the geographical area where each costume was made, but also adapt to the age of the woman who wears it, as well as to her social status. Colours convey other details too: blue and silver were used to symbolise water and rivers (a motif often found in Romanian popular culture), gold and green served to represent the plain, and red and brown described mountainous regions.

## Preparazione del cibo tradizionale "sarmale"



Il Sarmale è uno dei piatti più apprezzati in Romania. Sebbene sia considerato un piatto tradizionale rumeno, ha le sue radici nell'impero ottomano. Il sarmale viene cucinato dal Medio Oriente ai Balcani e all'Europa centrale, ma le ricette variano da paese a paese. Questo piatto è apprezzato in tutto il paese e può essere considerato un piatto con un simbolismo particolare. Il vaso di terracotta per "sarmale" è presente in quasi tutte le case rumene e si dice che sia la chiave per ottenere un gusto autentico.

I "sarmale" più comuni sono preparati con foglie di cavolo cappuccio (dolci o in salamoia), ma anche con foglie di vite. La frequenza e la popolarità della sua preparazione è in aumento, sia nelle celebrazioni familiari e religiose che negli eventi culturali. Il "Sarmale", una miscela di carne di maiale e manzo tritata, riso, cipolla, uovo, aneto, sale e pepe accuratamente arrotolata in foglie di crauti, ha dimensioni diverse a seconda delle regioni della Romania. I "sarmale" sono posti a file nel vaso di terracotta. Quindi vengono ricoperti d'acqua e vengono messe 2-3 foglie di alloro – si possono anche mettere sopra le costine affumicate. Si cuociono a fuoco lento e, con il tempo, l'odore particolare diventa invitante e inconfondibile. Dopo 3-4 ore, quando il piatto è pronto, può essere servito con polenta e panna. È un piatto molto gustoso e apprezzato.

## Making the traditional food "sarmale"

"Sarmale" is one of the most appreciated dishes in Romania. Though considered a traditional Romanian dish, it has its roots in the Ottoman Empire. "Sarmale" is cooked from the Middle East to the Balkans and Central Europe, but the recipes vary from one country to another. In Romania, this dish enjoys appreciation throughout the country and can be regarded as a dish with a special symbolism. The clay pot for "sarmale" is present in almost every Romanian home and is said to be key to obtain an authentic taste. The most common "sarmale" are made with (sweet or pickled) cabbage leaves but also using vine leaves. The frequency and popularity of their preparation is growing, both at family and religious celebrations and at cultural events. "Sarmale", a mixture of minced pork and beef, rice, onion, egg, dill, salt and pepper carefully rolled in sauerkraut leaves, have different sizes across Romania's regions. "Sarmale" are placed in rows in the clay pot. Then, you cover them with water and put 2-3 bay leaves —and it is also possible to put smoked ribs on top. They are cooked on a low heat and after a while, the specific smell becomes enticing and unmistakable. After 3-4 hours, when the dish is ready, it can be served with polenta and cream. It is an extremely tasty and appreciated dish.

## Pellegrinaggio al Monastero di Nicula



Il Monastero di Nicula - un monastero di monaci dedicato all'Assunzione della Beata Vergine Maria situato nella contea di Cluj - è uno dei più antichi insediamenti monastici della Romania. Le prime testimonianze dell'esistenza di una chiesa in legno risalgono al 1552. La chiesa del monastero ha ospitato la famosa icona miracolosa della Vergine col Bambino, dipinta su tavola di abete nel 1681 dal sacerdote Lucas de Iclod. Secondo un rapporto scritto dai soldati austriaci, l'icona pianse per quasi un mese, tra il 15 febbraio e il 12

marzo 1699, prefigurando guai a venire. In seguito a questo evento, il monastero di Nicula divenne uno dei più importanti luoghi di pellegrinaggio della Transilvania settentrionale.

Il pellegrinaggio si svolge nel mese di agosto. Decine di migliaia di credenti si dirigono verso Nicula, alcuni percorrendo anche più di 100 km, nel rispetto delle antiche tradizioni. Nella notte dal 14 al 15 agosto si celebra il servizio della Santa Veglia della Vergine, dopo di che l'icona viene rimossa dalla chiesa e un consiglio di sacerdoti circonda l'edificio religioso con l'icona della Madre di Dio davanti.

Il 15 agosto si celebra la Santa Messa, seguita da un pasto offerto a tutti i pellegrini.

## Pilgrimage at Nicula Monastery

Nicula Monastery—a monastery of monks dedicated to the Assumption of the Blessed Virgin Mary and located in the Cluj County—is one of the oldest monastic settlements in Romania. The first testimony about the existence of a wooden church dates back to 1552. The monastery's church has housed the famous Miracle Icon, the Icon of the Mother of God with the Infant, painted on a fir board in 1681 by the priest Luke of Iclod. According to a report drawn up by Austrian soldiers, the icon wept for almost a month, between February 15th and March 12th, 1699, thus foretelling the troubles that were to come. Following this event, Nicula Monastery became one of the most important places of pilgrimage in Northern Transylvania.

The pilgrimage takes place in August. Tens of thousands of believers head for Nicula, some even walking from more than 100 km away, respecting ancient traditions. On the night between August 14th and 15th, the service of the Holy Vigil of the Mother of God is held, after which the icon is taken out of the church and a council of priests surrounds the religious building with the Icon of the Mother of God in front. On August 15th, the great service of the Holy Mass takes place, followed by a meal offered to all pilgrims.

## Pratica culturale relativa al 1 marzo "Mărțișorul"



Il "Mărțișor" è un ornamento legato a un cordone intrecciato di filo bianco e rosso che compare nella tradizione rumena e bulgara (Martenita), così come nei Balcani, tra gli Aromani e i Megleno-Romani. I "mărțișoare" si indossano sulla mano sinistra o sul petto, a partire dal 1 marzo e per 10 giorni, due settimane o un mese. Si dice che se esprimi un desiderio appendendo il "mărțișor" su un albero dopo averlo indossato, il tuo desiderio si avvererà. Sebbene i ragazzi di solito diano "mărțișoare" alle ragazze, in Banato, Bucovina, Bistrița-Năsăud, Maramureș e parte della

Moldova, le ragazze offrono anche "mărțișoare" ai ragazzi, che a loro volta fanno regali alle ragazze l'8 marzo.

Attraverso la tradizione di dare e ricevere questo simbolo della primavera, le persone mostrano la loro gioia all'arrivo della nuova stagione e trasmettono il loro affetto alla persona a cui viene donato il "mărțișor". Nella tradizione popolare sono noti tre miti: "Il potente che liberò il sole", "La lotta della primavera con l'inverno" e "Il fratello e la sorella del principe". All'inizio di aprile, gli alberi sono decorati con "mărțișoare" nella maggior parte dei villaggi rumeni e moldavi. Questa bellissima tradizione primaverile fa parte della lista del patrimonio mondiale dell'UNESCO da dicembre 2017.

## Cultural practice related to the 1st of March "Mărțișorul"

The "Mărțișor" is an object of adornment tied to a braided cord of white and red thread which appears in the tradition of Romanians and Bulgarians (Martenita) and also in the Balkans, among the Aromanians and Megleno-Romanians. The "mărțișoare" are worn on the left hand or the chest, starting on March 1st (for 10 days, two weeks or a month), and it is said that, if you make a wish while hanging the "mărțișor" on a tree after wearing it, your wish will come true. Although boys usually give "mărțișoare" to girls, in Banat, Bucovina, Bistrița - Năsăud, Maramureș and part of Moldova, girls offer "mărțișoare" to boys, who in turn give gifts to girls on March 8th.

Through the tradition of giving and receiving this symbol of spring, people show their happiness about the arrival of spring and communicate their feeling of affection for the person to whom the "mărțișor" is given. Three myths are known in popular tradition: "The mighty one who set the sun free", "The struggle of spring with winter" and "The brother and sister of the prince". At the beginning of April, trees are decorated with "mărțișoare" in most Romanian and Moldovan villages. This beautiful spring tradition has formed part of UNESCO's World Heritage list since December 2017.

## Proverbi e detti



'Proverbio' deriva dal vocabolo latino 'proverbium', che significa: "insegnamento morale popolare nato dall'esperienza, espresso in una formula semplice e suggestiva, solitamente metaforica, e spesso rimata (la musicalità lo rende facile da ricordare)". Proverbi e detti -detti anche parole dello spirito o degli anziani- sono anonimi. Provengono dall'antica saggezza del popolo romeno, che nel corso dei secoli ha vissuto una moltitudine di eventi che hanno generato situazioni di ogni genere, in alcune delle quali hanno individuato virtù e in altre vizi, da cui i romeni hanno tratto insegnamento. Alcuni esempi sono: "Quello che fai bene, lo trovi ben fatto", "Non fare agli altri quello che non vuoi che facciano a te", "Dio aiuta chi si alza presto", "Dimmi con chi esci e ti dirò chi sei", "Nel paese dei ciechi, l'uomo con un occhio solo è re" e "Il paese brucia e la nonna si pettina".

Queste espressioni vengono utilizzate in determinati contesti e l'interlocutore comprende il messaggio all'istante. Centinaia di anni fa, proverbi e detti erano considerati regole di condotta seguite dalle persone. Essendo pieni di saggezza, i proverbi rumeni possono essere detti ogni volta che è necessario un consiglio. Questi suggerimenti sono sopravvissuti alla prova del tempo.

## Proverbs and sayings

‘Proverb’ derives from the Latin word ‘proverbium’, which means: “popular moral teaching born of experience, expressed by a simple, suggestive formula, usually metaphorical, and often rhyming (musicality makes it easier to remember)”. Proverbs and sayings —also called words of the spirit or of the elders— are anonymous. They come from the thousand-year-old wisdom of Romanian people who have lived through a multitude of events over the centuries which generated all kinds of states, observed in some qualities, in other people’s vices from which Romanians learned a lesson. Examples are: “You do well, you find well done”, “What you don’t like, don’t do it to anyone else!”, “He who wakes up in the morning goes far”, “Tell me who you are with, so that I can tell you who you are”, “In the land of the blind, the one-eyed man is king” and “The country is burning and the grandmother is combing her hair”.

These expressions are used in certain contexts, the interlocutor instantly understanding the message. Hundreds of years ago, proverbs and sayings were considered rules of conduct that people followed. Being full of wisdom, Romanian proverbs can be read whenever a piece of advice is needed. Such advice has survived the passing of time.

# TESORI IMMATERIALI SELEZIONATI IN SERBIA



## Moba – Falciare sul monte Rajac



Praticato nei villaggi di tutta la Serbia, valorizzando la solidarietà e il volontariato, Moba è un'antica tradizione di aiuto reciproco in lavori che richiedono molte persone per essere svolti in modo efficiente. La Moba veniva spesso utilizzata quando era necessario costruire case, falciare, seminare, raccogliere, ecc.

Gli aspetti fondamentali della tradizione sono conservati nell'annuale festa del raccolto sul monte Rajac, nel comune di Ljig (regione di Šumadija, Serbia centrale). Sebbene la Moba possa svolgersi in qualsiasi momento dall'inizio della primavera al tardo autunno, la festa è organizzata intorno al giorno di San Pietro (12 luglio).

Lo sfalcio della montagna Rajac racchiude tutte le caratteristiche della Moba: dal raduno dei partecipanti, compresi i trasportatori di acqua e cibo (poiché l'organizzatore della Moba deve fornire acqua e cibo, e successivamente bevande per i lavoratori), fino alla cena che segna la fine della giornata lavorativa. Al mattino, la persona che rappresenta il convocatore della Moba (didija) accoglie i partecipanti con un brindisi e rakija (bevanda spiritosa); poi dirige i lavori, e alla fine organizza la cena per i collaboratori.

Una volta terminato il lavoro, i partecipanti si uniscono alla tradizionale danza "kolo".

## **Moba – Mowing on the mountain Rajac**

Practiced in villages all over Serbia, cherishing solidarity and voluntarily work, Moba is an ancient tradition of mutual helping in works that require more people so they can be done more efficiently. Most often people called for moba when they needed help in building houses, mowing, sowing, harvest, etc. Key elements of the tradition are preserved in annual festivity Mowing on the mountain Rajac in Ljig municipality (Šumadija region of Central Serbia). Though moba could be called anytime from early spring until late autumn, Festivity is organized around St. Peter's Day (July 12th).

Mowing on the mountain Rajac encompasses all features of moba – from gathering of participants including water carriers and lunch carriers (as moba caller is to provide water and food, latter on drinks for the workers) to dinner marking the end of the working day. In the morning person representing moba caller (didija) welcomes the participants with a toast and rakija (spirit drink). He overlooks the work and at the end hosts the dinner for the participants. When the work is done, participants join traditional dance kolo.

## Belmuž – cibo tradizionale a base di formaggio



I pastori che allevano pecore nei villaggi di Old Mountain e Svrljig nella Serbia orientale hanno tradizionalmente preparato il "belmuž" per secoli. È un pasto a base di latticini e farina, gli ingredienti più comuni.

Il nome "belmuž" deriva dalle parole formaggio bianco e uomo. In serbo, il formaggio bianco è chiamato "beli sir", da cui "BEL", mentre la parola per uomo nel dialetto serbo parlato nella Serbia orientale è "MUŽ". Il "belmuž" è molto nutriente e viene preparato per tutta la famiglia. Si dice che abbia un

sapore migliore se preparato in quantità maggiori in pentole più grandi. Mescolare costantemente la miscela richiede forza, quindi gli uomini hanno preparato il cibo. Alcuni dicono che la maggior parte dei giovani preparava e mangiava il cibo per dimostrare di essere idoneo a sposarsi, a diventare mariti onesti, poiché la parola "MUŽ" in serbo significa anche marito, e il bianco è il colore dell'onestà. Inoltre molto spesso il cibo veniva preparato dai pastori che conducevano le greggi di pecore ai pascoli più alti della montagna.

Il più delle volte, il "belmuž" viene preparato con formaggio fresco, chiamato giovane, che veniva preparato due giorni prima della preparazione del pasto. Si dice che ogni uomo (MUŽ) elabori la sua ricetta segreta per il più delizioso "belmuž".

## Belmuž – freshly made cheese and flour

Shepherds keeping sheeps in and around villages on the Old Mountain and Svrljig mountains in the Eastern Serbia for centuries traditionally prepare Belmuž. It is a meal made of dairy products and flour, ingredients that are most common.

The name Belmuž derives from the words for white cheese and man. In Serbian white cheese is called beli sir, hence BEL, whereas the word for man in Serbian dialect spoken in Eastern Serbia is MUŽ. Belmuž is very nutritious, and it was prepared for the whole family. It is said that it tastes the best when it is prepared in larger quantity in larger pots. Constant stirring of the mixture demands the strength, which is why men were preparing the meal. Some say that mainly young males were preparing and consuming the meal, so they prove that they are fit to get married, to become honest husbands, as the word MUŽ means husband in Serbian, and white is the color of honesty. Also, meal was very often prepared by shepherds taking flocks of sheeps on pastures higher in the mountain. Most often, Belmuž is prepared of fresh, so-called young, cheese that was prepared two days before preparation of Belmuž. It is said that every man (MUŽ) develops his own secret recipe for most delicious Belmuž.

## Patrimonio musicale della città di Vranje



Vranje, una città nel sud della Serbia, è nota per il suo ricco patrimonio culturale, in particolare per la musica: canti urbani e gruppi musicali.

Il patrimonio musicale di Vranje combina vari elementi culturali e di civiltà che hanno plasmato la storia della città. Questa eredità si è evoluta dalle tradizioni di molti gruppi etnici, in particolare serbi, rom e turchi.

Si ispira anche alle pratiche religiose cristiane e islamiche.

La musica delle bande di ottoni, per cui Vranje è famosa, è stata creata principalmente da bande rom che suonavano in occasione di fiere e festività. Questa musica ha chiare influenze orientali. Suonare gli ottoni nelle bande richiede una grande abilità musicale e una grande capacità di improvvisazione. La popolarità della musica eseguita dalle bande di ottoni di Vranje è dovuta alla sua capacità di provocare intense emozioni.

L'eredità musicale di Vranje è spesso presente in programmi TV e radiofonici, sta diventando sempre più parte della scena musicale mondiale, con numerose edizioni speciali.

La musica per banda è iscritta nel Registro Nazionale dei Beni Culturali Immateriali della Repubblica di Serbia. Nel 2019 Vranje è diventata la prima città della Serbia ad essere inclusa nella rete delle città creative dell'UNESCO nel campo della musica.

## Musical Heritage of the city Vranje

Vranje, city in the Southern Serbia, is known for its rich cultural heritage. Vranje is most famous for its musical heritage, notably its urban songs and brass band music.

Vranje's musical heritage combines several cultural and civilizational elements that have shaped the city's history. It evolved from the traditions of numerous ethnic groups, most notably Serbs, Romas, and Turks. It draws from both Christian and Islamic religious practices. Brass bands' music, for which Vranje is also famous, was primarily created by Roma bands playing at fairs and festivities. This music has distinctive oriental influences. Playing brass instruments in bands requires musicianship and a strong ability to improvise. Popularity of music performed by brass bands from Vranje was raised for its ability to elicit intense emotions.

Vranje's musical heritage is frequently featured on television and radio programs, and is increasingly becoming a part of the global world music scene, having numerous special editions. Brass Music is enlisted in the National Register of the Intangible Cultural Heritage of the Republic of Serbia. In 2019 Vranje became the first city in Serbia to be included in UNESCO's Creative Cities Network for music.

## Licider artigianali



La produzione dei biscotti Licider (Lebzelter) è antica di secoli. I biscotti al miele in genere sono citati alla fine del XII secolo, e dal XVII secolo, nell'Europa centrale sono citati più spesso degli Alberi di Natale, decorati con biscotti al miele di varie forme.

Nella produzione alla cera, la produzione dei biscotti Licider era considerata un commercio pienamente redditizio e finanziariamente redditizio; era spesso chiamato il "commercio d'oro". Questo lavoro è svolto da artigiani della cera, che si sono specializzati con successo nella produzione di miele e biscotti al miele. La produzione di biscotti Licider è attribuita all'influenza dei coloni tedeschi, che svilupparono questo mestiere prima nell'Ungheria meridionale e poi altre città della Serbia.

I biscotti Licider possono avere aspetto e forma diversificata. Il più diffuso e famoso fino ad oggi è il cuore di Licider, di varie dimensioni, decorato con uno specchio.

Altri motivi frequenti erano figure di uomini e donne elegantemente vestiti, cavalieri o cavalli, bambini su cuscini e altri cuori (il cuore di Cristo). I biscotti Ler, fatti in un unico francobollo e poi decorazione con impasti di altre forme e colori, venduti in occasione delle fiere, feste paesane e mercati. Ben decorati e colorati, simboleggiavano affetto, amore e rispetto.

## Licider craft

The making of Licider cookies (Lebzelter) is of very old origin that can be traced through centuries. Honey cookies were mentioned in general since the 12th century. From the 17th century in Central Europe, it is more frequently mentioned that the Christmas trees have been decorated with honey cookies of various shapes.

Along with wax production, making Licider cookies was considered as very lucrative craft, economically payable and was often called the “golden craft”. This craft was practiced by wax workers who successfully perfected themselves in making honey and making honey cookies. Making Licider cookies is attributed to the influence of German colonists who developed this craft first in southern Hungary, and then took to other cities in Serbia.

Licider cookies can be of different looks and shapes. The most widespread and most famous to this day is the Licider heart, of various sizes, decorated with a mirror.

The most commonly carved motives were figures of well-dressed men and women, horsemen, or horses, babies in pillows and hearts (the heart of Christ). Licider cookies modeled in a mold, and later sprinkled with multi-colored shaped dough, were sold at fairs, village celebrations and markets. Well decorated and colorful, they symbolized affection, love and respect.

## Festa di San Giorgio



### **Il giorno di San Giorgio – Đurđevdan**

Il 6 maggio si celebra la festa di San Giorgio. È noto come Đurđevdan, Đurđovdan, MI'zigruda, Premlaz e Erdelezi. Sia i cristiani che i musulmani la celebrano come la principale festa della primavera, quando la natura fiorisce e le persone implorano l'aiuto di San Giorgio.

San Giorgio è celebrato soprattutto nelle comunità rom in tutta la Serbia. Questo santo è considerato il patrono che lega la comunità ai suoi antenati.

Come i cambiamenti della natura, i giorni di San Giorgio segnano il ritorno della buona fortuna e della felicità. Nelle comunità rom si festeggia San Giorgio per due giorni. Il primo giorno, le ragazze e le donne vanno nei campi e nei pascoli per raccogliere fiori, erbe e foglie di edera per fare ghirlande. Queste ghirlande sono poste sulle porte di casa, intorno alla casa. Una corona speciale è fatta per un agnello. Per attirare la fortuna, i fiori vengono posti sotto i cuscini, che dopo la notte vengono conservati come portafortuna. Al mattino, una parte dei fiori viene utilizzata come giaciglio per l'agnello selezionato, che viene poi ritualmente sacrificato. I familiari si cambiano d'abito, cantano lodi a Dio e a San Giorgio.

Le festività del giorno di San Giorgio sono eventi culturali elencati nel Registro nazionale del patrimonio culturale immateriale della Repubblica di Serbia.

## St. George's Day

St. George's Day is celebrated on May 6th. It is known as Đurđevdan, Đurđovdan, Ml'zigruda, Premlaz, and Erdelezi. It is celebrated by both Christians and Muslims as major spring festivity when nature blossoms and people are pleading St. George to help.

St. George is particularly celebrated in Roma communities all over Serbia. He is seen as patron that connects community with its ancestors. Alike changes in nature, St. George's Days marks the spring of good luck and happiness. In Roma communities St. George is celebrated for two days. On the first day, girls and women go to the fields and pastures to pick flowers, herbs and ivy leaves to make corollas. These corollas are put at the gates of the household, at the doors of the house, around the house. Special corolla is made for a lamb. Flowers are also placed under the pillows. For good luck, flowers from under the pillows after the night are kept as good luck charms. Some of the flowers in the morning is taken to be the bedding of selected lamb. Then the lamb is ritually sacrificed. Family members change their cloths, chant and sing to praise the Lord and St. George. Festivities for St. George's Day are practices enlisted in National Register of the Intangible Cultural Heritage of the Republic of Serbia.

## Fiera a Šabac



Importante indicatore dell'identità culturale di Šabac (città nella Serbia occidentale) è la fiera tradizionale. Per la sua fiera Šabac è famosa nei Balcani, soprattutto nell'ex Jugoslavia.

Fonti storiche e archeologiche suggeriscono che le radici della fiera di Šabac possono essere fatte risalire al 14° secolo. All'inizio del 20° secolo,

la fiera fu fissata nel Giorno della Nascita della Santa Vergine Maria (21 settembre).

La fiera Šabac è importante come esempio di interazione sociale. Un evento in cui le persone si incontrano, mangiano, bevono, ballano, si divertono sulle giostre, dove e quando vedono e vengono viste. Nel 20° secolo la fiera di Šabac è stata vividamente memorizzata in una famosa canzone della città vecchia che inizia con il testo: „Hoćemo li u Šabac na vašar?“ ("Dobbiamo andare alla fiera di Šabac?") continuando con il testo „Da idemo, da se provemo!" ("Sì, andiamo a divertirci!").

La fiera Šabac dura ufficialmente tre giorni, dal 21 settembre al 23 settembre. Tuttavia, lo spirito festivo dura più a lungo. Giovani e meno giovani, ma soprattutto bambini, con ansia il mese di settembre per godersi la fiera.

## Fair in Šabac and čivijaški duh

Important marker of Šabac's (city in West Serbia) cultural identity is traditional fair. Because of its fair Šabac is well-known over the Balkans, especially in former Yugoslavia. Historical and archive sources suggest that the roots of Šabac fair can be traced to the 14th century. At the beginning of the 20th century, fair was established around the Day of the Birth of Holy Virgin Mary (September 21st).

Šabac fair is important as a place of social interactions. An event when people meet, eat, drink, dance, have a good time on carusels, where and when they see and are seen. In the 20th century Šabac fair was vividly memorized in famous old-urban song that begins with lyrics: „Hoćemo li u Šabac na vašar?“ („Shall we go on Šabac fair?“) continuing with the lyrics „Da idemo, da se provedemo!“ („Yes, we'll go to have a good time!“). Šabac fair officially lasts for three days, from September 21st to September 23rd. However, festivity sprit lasts longer. Young and old, but especially children, look forward to September.

## Apicoltura



Le api sono creature senzienti che svolgono un ruolo vitale nel nostro ambiente e nel mantenimento della biodiversità.

Il valore nutritivo e medicinale del miele, del polline e della propoli, nonché i vari usi della cera, sono noti fin dall'antichità. Oltre alla produzione della pappa reale, le cui proprietà curative sono sempre più conosciute, le api svolgono un ruolo determinante nell'impollinazione delle piante e nella conservazione della biodiversità. Le api impollinano almeno un terzo degli alberi da frutto in Serbia.

Nei villaggi serbi della parte centrale del Kosovo e Metohija è conservata l'usanza tradizionale di cantare agli sciami di api. Questa pratica prevede l'interpretazione di canti rituali nel momento in cui le api brulicano (a seconda delle condizioni meteorologiche, dal 6 maggio, festa di San Giorgio, fino ad agosto), al fine di attrarle e intrappolarle in un alveare chiamato "trmka" ". Durante la canzone, l'apicoltore spruzza l'acqua sulle api e presta particolare attenzione all'ape regina, che dirige verso l'alveare designato per lei. Cantare agli sciami di api è una pratica iscritta nel Registro nazionale dei beni culturali immateriali della Repubblica di Serbia.

## Beekeeping

Bees are sensitive creatures that play enormously important role in our environment and maintaining biodiversity.

The nutritional and medicinal value of honey, pollen and propolis has been known since ancient times, as well as the various uses of wax. In addition to the production of royal jelly, whose healing properties are increasingly recognized today, bees play an extremely important role in pollinating plants, which preserves biodiversity. Thanks to bees, at least a third of fruit trees in Serbia are pollinated.

In Serbian villages in the central part of Kosovo and Metohija, traditional practice of Singing along a bee swarm is preserved. It includes performing ritual songs at the time when bees are swarming (according to weather conditions from St. George's Day (May 6th) until August) bees are enticed in order to be caught into a beehive named trmka. During singing the bees are sprinkled with water, while the queen bee is paid special attention and addressed with honor, to ensure that she will enter the provided hive. Singing along a bee swarm is a practice enlisted in National Register of the Intangible Cultural Heritage of the Republic of Serbia.

