



## **PREGGIO NEWS**

*Storia, arte, cultura, tradizioni, ambiente, eventi*

**Notiziario della Pro Loco Poggio – Giugno 2013**

Il nuovo notiziario è ideato e curato dalla Pro Loco Poggio per promuovere la storia, l'arte, la cultura, le tradizioni, le bellezze ambientali, le attività, gli eventi e le principali manifestazioni che caratterizzano la vita della nostra comunità.

L'idea di questa novità nasce dalla volontà comune di un gruppo di persone e di amici uniti dalla passione di far conoscere le proprie radici e di valorizzare il nostro caratteristico borgo.

Il notiziario sarà disponibile in versione cartacea e online, dove sarà consultabile sia sul sito web della Pro Loco ([www.poggio.info](http://www.poggio.info)) e, grazie alla disponibilità dimostrata dal Comune di Umbertide, anche sul portale istituzionale dell'Amministrazione comunale ([www.comune.umbertide.pg.it](http://www.comune.umbertide.pg.it)).

L'importanza di un notiziario sul web è fondamentale per aumentare la visibilità del nostro borgo sulla Rete, un'opportunità che permetterà a molte persone di conoscere, apprezzare, e visitare il nostro amato Poggio.

Il notiziario potrà infatti essere letto in ogni parte del mondo dai nostri concittadini che si trovano all'estero, dai loro figli e famiglie che vogliono mantenere un contatto con la loro terra d'origine, e dagli umbertidesi che vivono in altre regioni italiane.

L'augurio è che sia uno strumento utile per tutti coloro che hanno Poggio nel cuore.

**Alberto Bufali**

Presidente Pro Loco Poggio



## PREGGIO NEL TEMPO

**fiesta degli antichi giochi e degli antichi sapori**  
**28 – 29 – 30 giugno 2013**



La festa è l'occasione per riscoprire le antiche tradizioni di Preggio, per raccontare le sue vicende storiche da città etrusca a piccolo *castrum* romano, per ricercare le tracce di un passato illustre da rivivere insieme con gioia e piacere.

L'esistenza del Palio delle Brocche è presente nel registro della Confraternita della S. Spina: un documento del 1901 parla di "una corsa alle brocche" vinta da Paltracca di Castel Rigone e Pierella di Racchiusole.

In questa terra si trova la tomba del Lucumone etrusco Porsenna; qui si sono scontrati romani e cartaginesi; qui i fiorentini scatenarono la loro vendetta, essendo Preggio un castello di Perugia, distruggendo più volte le possenti mura; qui S. Francesco fondò uno dei primi conventi fuori dalla provincia di Assisi; qui, nell'eremo del Virgiliano, dimorò S. Romualdo per scrivere la sua *Regola*; qui venne in visita Papa Giovanni XXIII, il "Papa buono".

Con questa festa vogliamo dare vita ad una realtà fiera delle proprie radici, capace di guardare al futuro e di ritrovare il senso autentico della sua comunità. (*Giorgio Bastianoni*)

---

**"Preggio nel Tempo" :: notizie e approfondimenti :: [www.preggio.info](http://www.preggio.info)**

---

### IL FORNO DI CARTA

Sabato 29 giugno sarà realizzato un forno di carta per la cottura di manufatti in argilla. È un tipo di forno primitivo, le cui origini sono lontane nel tempo, ma che viene ancora oggi utilizzato in molte parti del mondo.

Il forno è realizzato costruendo una intelaiatura in legno a forma di capanna indiana con un rivestimento costituito da carta di giornale, stoffa e cartone imbevuto di barbottina (argilla molto liquida) a vari strati tali da consentire la tenuta alle alte temperature raggiunte (circa 900°C).

All'interno vengono sistemati i manufatti, modellati nella fase di argilla asciutta come se dovessero essere cotti su un forno per ceramica. Gli oggetti, realizzati dai ragazzi di Preggio, riproducono le forme dei piccoli animali del territorio e delle terrecotte sonore: i fischietti di Preggio.

Sebbene non faccia parte di una tradizione del territorio, il forno è strettamente legato alla produzione artigianale di fischietti in terracotta iniziata a Preggio nei primi anni Novanta e tuttora attiva.

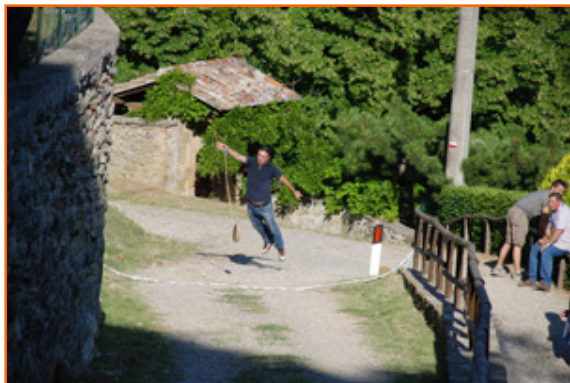


L'alimentazione avviene con legname di recupero e la cottura dura circa 8 ore.

Lo spettacolo finale è la caratteristica peculiare della costruzione, quando al raggiungimento della gradazione di 900°C si fa incendiare il forno portando allo scoperto gli oggetti che sono diventati incandescenti per l'alta temperatura e che, insieme ai carboni ardenti, producono uno spettacolo pirotecnico unico che vale la pena vedere.

L'incendio del forno, che avviene di notte per esaltare il contrasto degli effetti pirotecnici, non è assolutamente pericoloso sia per il pubblico, che assiste ad una distanza di sicurezza, sia per gli operatori, persone con molta esperienza nella realizzazione di questo particolare forno.

## IL TIRO DEL RUZZOLONE



Quella del tiro del ruzzolone è una tradizione antichissima che si svolgeva a Poggio nel periodo di Pasqua.

Le gare si svolgevano in paese e consistevano in un tiro unico individuale: la vittoria andava al lancio che realizzava la maggiore distanza, mentre per le gare a squadre si sceglieva un percorso in pianura nelle strade vicine al torrente Niccone.

A Poggio i più anziani ricordano di aver gareggiato con forme di formaggio pecorino stagionato, che era il premio del vincitore insieme ad un buon bicchiere di vino.

Oltre al tradizionale ruzzolone, oggi realizzato di legno, erano praticate altre gare con le cosiddette "ferratine", dischi di legno molto più piccoli e contornati da un cerchio in ferro per renderli più pesanti. Con questo tipo di ruzzola potevano gareggiare anche i ragazzi più giovani, mentre il tiro con il ruzzolone era riservato solo agli adulti.

Le gare di ruzzolone erano un momento di aggregazione che univa persone più forti fisicamente ad altre capaci di sfruttare le insidie del percorso come pendenze e curve a favore del lanciatore più esperto.



Quella di oggi è una gara di tiro in salita dove prevale la forza rispetto all'esperienza, ma le insidie sono sempre in agguato, e come spesso accade non sempre il più forte è premiato.

---

**"Poggio nel Tempo" :: fotogallery :: [www.poggio.info](http://www.poggio.info)**

---



*Palio delle Brocche, edizione 2012*

---

**"Poggio nel Tempo" 2013 :: programma e menù :: [www.poggio.info](http://www.poggio.info)**

---

## PIANTE OFFICINALI

In un tempo in cui le lucciole illuminavano numerose le serate estive e le rondini facevano il loro ingresso a Preggio ancora chiassose mi ricordo di quando la nonna mi portava a fare delle passeggiate, insegnandomi un'arte che lei conosceva a fondo e che impiegava regolarmente, l'utilizzo delle erbe. In cucina o a scopo medicamentoso, questi vegetali le servivano per insaporire pietanze, per ornare la casa o come rimedio tradizionale quando il medico era ancora appannaggio di pochi.



santoreggia

Ecco allora tornare alla memoria le foglioline della **santoreggia**, i **fiori dorati d'iperico** (con i quali si faceva un macerato oleoso), l'odore balsamico della **mentuccia** o quello dolce della **maggiorana**, le foglie a margine dentato della **melissa**, verso le quali nutro un po' di timore per la somiglianza con l'**ortica**.

A volte ne erano ricoperte intere porzioni di campi e giardini, al punto che il solo scorrazzarvi sprigionava una nuvola di aromi, tra i mille colori di boccioli e fiorellini che, come il **fiordaliso**, ad ogni soffio di vento si muovevano come piccole danzatrici. Già, il fiordaliso, quasi l'ecosimbolo di un'epoca contaminata dall'insistenza di un progresso impietoso, di fronte al quale di solito ci si rassegna. O si può invece cercare, per quel che si può, di osteggiarne l'avanzamento. Come la scelta, nel mio personalissimo caso, che passa attraverso il rifiuto di diserbanti e pesticidi di sintesi e la reintroduzione graduale in giardino di queste specie vegetali che nel tempo hanno subito una drastica riduzione. Perché non si dovrebbe mai perdere la speranza di assaporare il mondo che ci circonda.

(Testo e foto: Barbara Castelletti)



melissa



fragoline di bosco pregesi



mentuccia

---

Pro Loco Preggio :: informazioni e contatti :: [www.preggio.info](http://www.preggio.info)

---