

PRO LOCO® PODENZANA

Progetto PRO LOCO GIOVANI E COMUNITA'

Premio UNPLI Toscana "Nicola Lo Gatto 2021"

RELAZIONE FINALE

L'Associazione Pro Loco di Podenzana nasce nel 1972 con lo scopo di diffondere l'accoglienza turistica sul proprio territorio e di favorire la conoscenza, la tutela e la valorizzazione delle risorse turistiche locali, nonché la promozione del proprio patrimonio artistico e delle tradizioni culturali e locali, attraverso l'organizzazione di eventi specifici.

Riteniamo evidenziare l'importanza dell'attività della scrivente associazione, anche da un punto di vista sociale, svolgendo un ruolo aggregativo, favorendo la coesione sociale in un Comune di 2.175 abitanti suddiviso in ben 53 frazioni sparse e con l'isola amministrativa di Montedivalli (circondata interamente dal territorio di altri Comuni di cui tre Liguri ed uno Toscano).



L'attività della Pro Loco di Podenzana è stata, nel corso degli ultimi anni, prevalentemente caratterizzata dalla promozione e diffusione del prodotto agroalimentare tipico del territorio: Il Panigaccio di Podenzana.

Il Panigaccio di Podenzana al quale è stata attribuita la DE.CO. (Denominazione Comunale) nel 2017, racchiude gran parte del patrimonio di saperi, sapori e tradizioni del territorio del Comune, costituendo un forte elemento identificativo per l'intera Comunità ed un forte elemento di interesse e di richiamo per il turismo locale.

Nel 2016 è stato sancito il gemellaggio tra le Pro Loco di Vinci (FI) e Podenzana (MS).

Dal 2019 la Pro Loco organizza, in veste di capofila, insieme alle altre associazioni del territorio l'evento della PANIGALONGA; un cammino lungo vecchi sentieri comunali attraverso i principali Borghi del territorio, tra punti di degustazione del Panigaccio, rappresentazioni teatrali, musica, folklore e tanta

PRO LOCO® PODENZANA

umanità. Un evento che ha visto la partecipazione di quasi mille persone arrivate da diversi posti del centro e nord Italia e che ha coinvolto nell'organizzazione 160 persone di ogni età.

Nel 2020 è stato attribuito il Marchio SAGRA DI QUALITA' alla sagra del Panigaccio di Podenzana, che viene organizzata dal 1973 dalla Pro Loco di Podenzana e dalla Comunità di riferimento, attraverso un crescente processo di valorizzazione degli aspetti storici e folkloristici propri del Patrimonio Immateriale della Comunità.

La Pro Loco di Podenzana è affidataria della Gestione del Parco del Gaggio, quale luogo di elezione della preparazione ed elezione del Panigaccio, oggetto di un importante progetto (da parte dell'Amministrazione Comunale) di ristrutturazione museale. Attraverso la realizzazione di tale opera, sarà possibile esprimere in racconto agli avventori in visita, la storia e le tradizioni locali.



1. Premessa e Contesto

Il Panigaccio di Podenzana è considerato, dalla storiografia locale, come uno dei pochi “prodotti tipici” per definizione della Lunigiana. Tale convinzione nasce dalla lettura delle cronache del 1500 dalle quali si evince come il “Panigo” e la farina di castagne fossero il “Pan della Lunigiana”, del quale si sfamavano ben i 2/3 della popolazione locale.

Dal “Panigo”, appunto, quale cereale povero coltivato nei secoli del millennio scorso, trova origine il Panigaccio di Podenzana, preparato con farina di Panigo, acqua e sale, cotti nei testelli di terra cotta, riscaldati dall’ardeggiare del focolare a legna degli antichi gradili.

Una coltivazione che in origine interessava un “areale” (così definito nelle cronache storiche del ‘500) che comprendeva i territori ricompresi negli attuali confini dei Comuni di Podenzana, Aulla, Tresana e Licciana Nardi.

La preparazione dei Panigacci sembra subire un ridimensionamento, dalle tavole della popolazione locale, a causa dell’arrivo della ferrovia e della conseguente introduzione di nuove culture, tra le quali il mais, che nel corso dell’800 soppianta la coltivazione del Panigo, in ragione della garanzia di maggiori rese e derivati per usi diversi (si pensi al “baffo” della pannocchie come tappo per le damigiane, alle foglie nella costruzione dei materassi, etc...).

Ma è dopo qualche anno, dagli inizi del ‘900 circa, che il Panigaccio riprende lo spazio perduto nel secolo scorso, nella cultura e tradizione del territorio delimitato dagli attuali confini del solo Comune di Podenzana, ergendosi definitivamente a simbolo e sostanza dell’identità della Comunità.

L’ affermazione avuta nel secolo scorso trova conferma nello sviluppo ed affermazione di attività nel settore della ristorazione e della tradizionale “Sagra del Panigaccio” da ormai quasi cinquant’anni e dall’ esperienza dell’Associazione Ristoratori Panigaccio Podenzana e della costituzione della Comunità Slow Food del Panigaccio Tradizionale di Podenzana.

2. OBIETTIVI e PROGETTO



L'obiettivo principale è stato quello di contribuire alla Conservazione il Patrimonio Immateriale della Comunità rappresentato dalla propria tradizione culturale, folkloristica ed etnografica "condensata" e ben espressa nella tradizionale preparazione del prodotto tipico;

Realizzare idee e materiale da utilizzare per promuovere, attraverso il racconto orale, scritto, teatrale ed esperienziale, in un contesto di Ambito, il proprio patrimonio per la promozione turistica del territorio comunale e comprensoriale.

Obiettivi che non possono prescindere da una stretta correlazione tra generazioni successive tra loro.

3. Descrizione del progetto

Il progetto si è articolato in due fasi:

La PRIMA Fase ha previsto degli incontri sul territorio tra membri rappresentativi di diverse generazioni anagrafiche, durante i quali attraverso racconti e dimostrazioni sono state raccontate la conoscenza sulla tradizione locale e la storia correlata, custodita dai membri della Comunità di età più avanzata.

Tali incontri sono si sono svolti durante il mese di Luglio, Agosto, Settembre ed Ottobre 2022, anche attraverso l'inserimento di iniziative all'interno di altri contesti sempre organizzati dalla Pro Loco di Podenzana.

Sono stati animati intensi momenti di racconto, di applicazioni pratiche e di condivisioni esperienziali con lo scopo di riuscire a tramandare e trasmettere il Patrimonio immateriale custodito della Comunità di Podenzana.

Durante tali incontri sono stati affrontati i seguenti temi:

- a. **Coltivazione del grano: evoluzione storica della coltivazione, suo utilizzo ed impiego**
Sono stati gli anziani della Frazione di Sescafa, a raccontare e descrivere l'antica tradizione della coltivazione del grano. E' stata mostrata l'antica macchina per la battitura del grano, rappresentando il momento con adeguata valorizzazione folkloristica.

PRO LOCO® PODENZANA



PRO LOCO® PODENZANA



- b. Fabbricazione prima domestica e poi artigianale dei testelli di terracotta, quale strumento di preparazione del Panigaccio di Podenzana e Storia ed utilizzo degli antichi gradili, quali veri e propri luoghi di socializzazione di un tempo. Gli incontri, avvenuti sia presso gli antichi gradili, che presso il laboratorio artigianale, hanno mostrato le antiche tecniche di produzione dei testelli oltreché la rievocazione di momenti a profonda valenza sociale che, questo rito, rappresentava per la Comunità di Podenzana. Particolare attenzione è stata data anche al racconto verso i più piccoli.

PRO LOCO® PODENZANA



Via Provinciale, 134
54010 – Podenzana (MS)
C.F./P.I. 00650320450

PRO LOCO®

PODENZANA

- c. Preparazione del panigaccio tradizionale: analisi del metodo di preparazione e approfondimenti sulla qualità dei prodotti.

Dalla preparazione della pastella, all'accensione del fuoco, al riscaldamento dei testelli ed alla cottura del panigaccio nei testelli terracotta.

Tutte le fasi con spiegazioni delle tecniche antiche e dei segreti custoditi dalla Comunità di Podenzana.



PRO LOCO®

PODENZANA



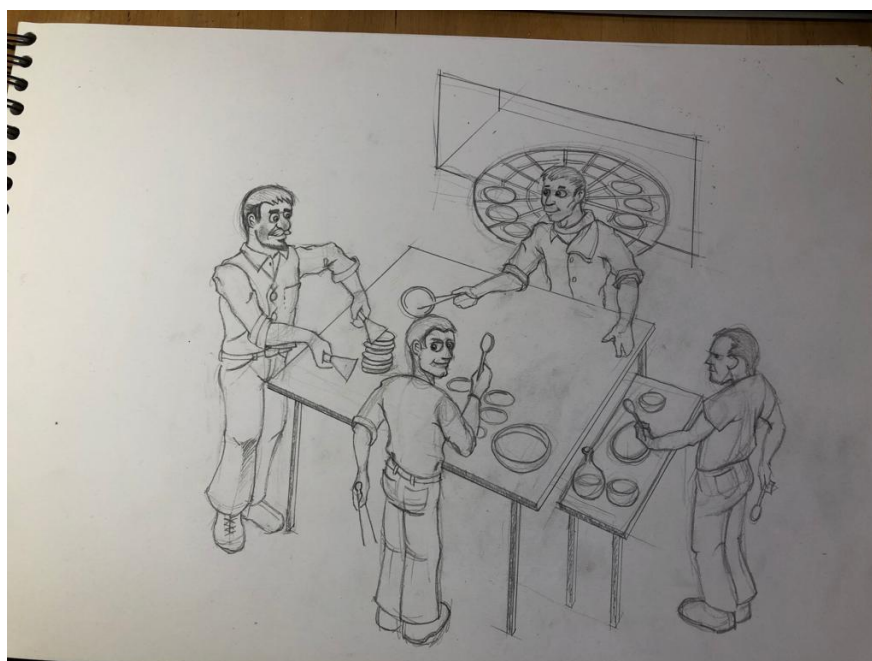
- d. Identificazione della Comunità Locale nel prodotto tipico locale: aspetti folkloristici, etnografici, culturali.

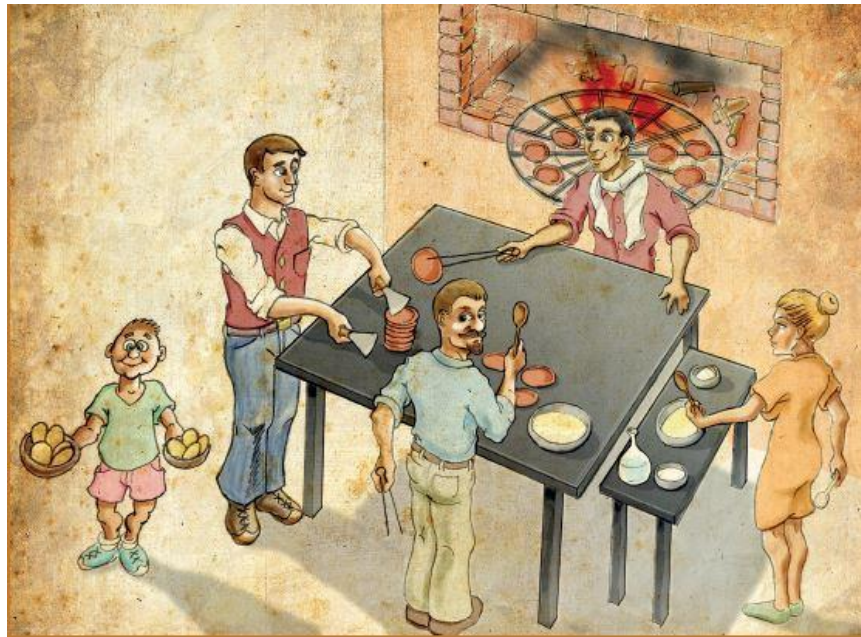
Si è posta particolare attenzione al contributo che nei secoli la Comunità ha reso nell'evoluzione degli arnesi ed utensili oggi utilizzati per la preparazione del piatto tipico. Sotto alcune immagini della rappresentazione della costruzione delle antiche Pinze di Ferro, armeggiate dai Panigacciari per muovere i Testelli di Terracotta sul fuoco.



PRO LOCO®

PODENZANA





RAPPRESENTAZIONE TEATRALE

Da tutto il materiale raccolto durante gli incontri e dalla rappresentazione grafica realizzata, si è provveduto ad elaborare una Trama per la Rappresentazione Teatrale che nel mese di Ottobre 2022 è andata in scena.

La riportiamo in sintesi:

TRACCIA RAPPRESENTAZIONE TEATRALE DIALETTALE

“IL PANIGACCIARO” - Il presepe del panigaccio

PANIGACCIARA : (*burbera-polemica- con punta del naso e orecchie nere. Ha la modia e un mestolo in mano*)

Alora!! A san pronti o no per metter su sti panigacci?! Chi, la comincia a vegnir n’muchio de gente , a par d’esser a la Fiera ! A volan far na brutta figura? Elvira dat da far con cl’impasto, fa andar cl’culo!!

ELVIRA l’impastatrice : (*con un mestolo di legno in mano e una scodella*)

Oh nina! Ma me l’è già n’ora ca son chi a girar sta pastela, a gh’ho misso l’acqua la farina el salo e pò gira , gira , gira con l’unto d’gomito! A gh’ho già n’braccio chi m’fa malo...

PANIGACCIARA :

Ehh! T’capirè , d’bracci te ghe n’è dò , i è l’cervelo che te ghe n’è mezo.

E te Ginon butt su d’la legna n’tl fogo ,se no chi testi com’è che ti ghi scaldi, Dio Bambin ...

PRO LOCO®

PODENZANA

Fa un po' sentir... fa sentir chi testi , ma ien fredi !!! A t'levo dito che a g'vo d'la legna d'cerro, a gh'è un fogo moscio com'l to Cervelo! Mmmm a n'mla far dir grossa!

ELVIRA :

E com'ha fan?? Chi me a son pronta con la pastela.

PANIGACCIARA :

Fa sentir com' t'è fatto st'impasto, ohimmo, ma i è tropo molo!!!

ELVIRA :

E allora? Cosa a g'faccio si è molo, i m'gha abituà mi marido coscì...

PANIGACCIARA :

Dai su, n'far la scema, mett'ghe d'la farina!!

ELVIRA :

Mo a g'na rbuto n'po', che roba l'ha né mai contenta...

PANIGACCIARA :

Ma cost'è fatto ! Mo l'è dura ... dura come la to testa

E te fa sentir sti testi si s'en scaldà... ma cost'è combinà!!! N't vedi chi en rossi come l'tu naso?! Ohimeo me! A gò a che far con di tarlocchi. Sta chi a n'sa far n'O con un bichiero e staltro ch' i n'sa trovar gnanc l'acqua n' tl mar.

ELVIRA :

Eh scì , la sa far tuto lè , chi s'lod i s' sbrod ! Fam star zita va.. se no a digo tropo!!

A questo punto la Panigacciara ha composto la pila di testi e prima che arrivi chi li Toglie , lei ci mette sopra la modia e blocca tutto.

PANIGACCIARA :

E te cost'fè . Aspet, zuclon ! N't vedi che l'è presto?? Spet n'attimo!!

Dai adesso movt !! N' t vedi chi brusgian , daiii !! N't capisci niente.. tse cos a v'digo ? A se tutti di salami!!!

PRO LOCO®
PODENZANA

Il 2 Ottobre 2022, presso il Teatro del Parco del Gaggio, è andata in scena, in anteprima, la Rappresentazione Teatrale, della quale riportiamo la Locandina ed un breve video tramite we transfer:

Al Parco del Gaggio si presenta:

5 elementi

FUOCO TERRA ACQUA FARINA SALE

2 OTTOBRE 2022
dalle ore 8,15
Teatro del Parco del Gaggio · Podenzana



 Angela Teodori interpreta "Il Panigacciaro"
Cecilia Malatesta interpreta "La Gina"

Regia Marco Castellini
Sceneggiatura Angela Teodori
Direttore Artistico Marco Lippi

Loppiedo Film



CONCLUSIONE

Si è voluto favorire il processo di trasmissione e pertanto la conservazione del patrimonio immateriale della Comunità Locale, attraverso il racconto declinato in:

Una Storia a Fumetti destinato prevalentemente ai bambini, che sarà compiuta nel 2023, sulla base delle rappresentazioni grafiche elaborate e della Trama, scritta per ed utilizzata per la messa in scena della rappresentazione teatrale dialettale;

Una Rappresentazione Teatrale (Commedia Dialettale) da mettere in scena in determinati contesti ed occasioni, come semplice da anteprima andata in scena il 2 ottobre 2022.

Un percorso, da inserire in pacchetti turistici, sulla base degli argomenti, racconti e luoghi raccolti e visitati durante il percorso di realizzazione e sviluppo di questo progetto.

Il progetto realizzato si pone con l'obiettivo di contribuire alla trasmissione e "conservazione della tradizione locale" e come "laboratorio per la produzione quanto sopra descritto e compiuto".

Podenzana, 30 Dicembre 2022

Pro Loco di Podenzana

Oreste GALLI

(Il Presidente Pro Tempore)