

Giugno 2015

I Quaderni dell'Ecomuseo III

Mappa di Comunità di Ficulle

Giugno 2015



La Mappa di Comunità' di Ficulle

L'Ecomuseo

è un patto con cui una comunità si prende cura del suo territorio.

È un museo senza mura, vivo e diffuso a tutto lo spazio, che non "sposta" il patrimonio per collocarlo al chiuso, ma privilegia il messaggio diretto degli oggetti, dei paesaggi, delle memorie, delle persone.

Si occupa di studiare, conservare, valorizzare e presentare la memoria collettiva di una comunità e del territorio che la ospita, delineando linee coerenti per lo sviluppo futuro.

È il frutto del rapporto costruttivo tra una popolazione, la sua amministrazione, esperti e volontari, che credono nella possibilità di creare una rete di persone, luoghi e risorse, per gestire il patrimonio materiale e immateriale, come un bene comune.

L'Ecomuseo del Paesaggio Orvietano

è stato riconosciuto come tale nel luglio del 2011, ai sensi della Legge Regionale 34/2007.

È gestito dall'**Associazione EPOok** che raggruppa partner pubblici, associazioni private e Centri di Educazione Ambientale e comprende i territori dei Comuni di **Allerona, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Montegabbione, Monteleone, Parrano e San Venanzo**

Il Paesaggio

come definito dalla Convenzione Europea del Paesaggio, è l'insieme del patrimonio, materiale e immateriale, oggettivo e soggettivo, come percepito e vissuto dalle popolazioni, che diventa quindi per l'Ecomuseo il Bene Comune di cui prendersi cura collettivamente.

La Mappa di Comunità'

è lo strumento con cui una comunità esprime e rappresenta il territorio, i suoi valori, ciò che vorrebbe trasformare e ciò che oggi manca, in una visione che, partendo dal passato, rende maggiormente consapevole il presente, per aprire lo sguardo verso il futuro.

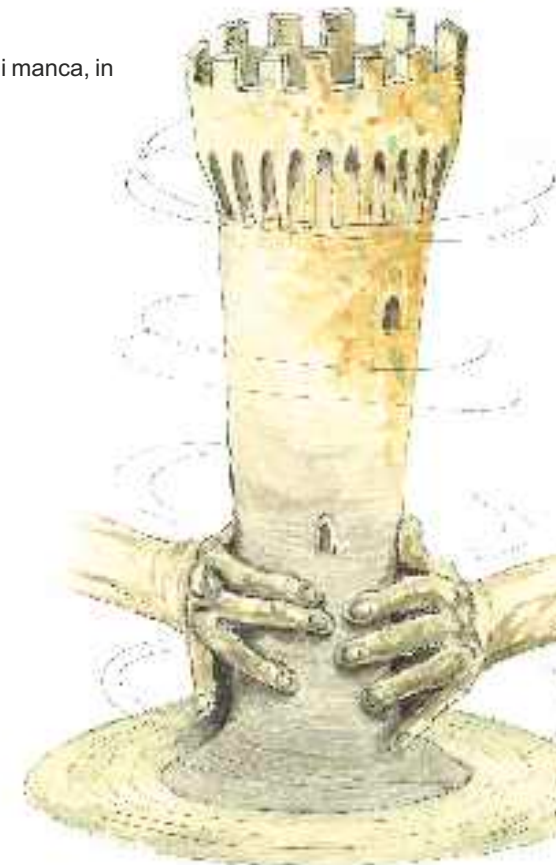
...dal questionario, risposte alla domanda: se dovessi associare una sola parola, un'immagine, un'idea a Ficulle... ?



ALTRE VOCI CON MENO PREFERENZA: accogliente, affascinante, borgo medioevale, campagne, colori Ficulle con la nebbia, porta del sole, tradizione, profilo, campanile, caratteristico, ci si conosce tutti, è unico, comunità, incredibile...



FICULLE



Il Percorso della Mappa

Un paese, **Ficulle**, una comunità viva, tenace, i **ficullesi**. Le sere passate in Biblioteca, i dubbi, le discussioni, le idee, le proposte, il confronto, la relazione, per costruire una storia, un racconto, un altro pezzo di vita della comunità. Ecco il percorso in breve della **nostra mappa!**

Non è stato semplice **trovare la via**, fin dai primi incontri di laboratorio, quando i dubbi e le domande occupavano i nostri pensieri. Ci siamo chiesti, fin dal principio, a cosa serve questa mappa, cosa ne potrà fare la comunità, quale significato profondo e al tempo stesso utile possiamo trasmettere a chi oggi ed un domani potrà vederne il contenuto. Un piccolo ma intenso dibattito che doveva necessariamente coinvolgere la cittadinanza, specialmente quando si parla di **valorizzazione e sviluppo dei beni** e del patrimonio materiale e immateriale, con l'obiettivo di accrescere la consapevolezza e il legame con il territorio e per offrire un concreto **strumento di conoscenza**.



Ma come possiamo coinvolgere la comunità nel suo insieme? L'ideale sarebbe sentire tutti, ma come spesso accade non abbiamo molto tempo. Decidiamo allora di utilizzare un **questionario** da rivolgere alle persone del paese, che siano però rappresentative dello spaccato sociale, delle diverse età, del loro legame con questo luogo e con questa terra (*da quanto tempo vivi a Ficulle? da dove vieni? Perché hai scelto di vivere qui?*). L'idea è di dare un taglio diverso dal solito, evitare di creare un lavoro uguale a quello fatto in passato, creare una vera opportunità di crescita. Qualcosa che ci dica in modo chiaro cosa è più importante valorizzare, quale è l'**immagine** o

l'**idea** simbolica e più rappresentativa che si può avere quando si pensa a Ficulle, cosa si vorrebbe aggiungere e si ritiene che manchi ancora o si sia perso e vada recuperato.

Da qui, da quella che a prima vista poteva sembrare una proposta debole in un difficile sentiero da percorrere, abbiamo cominciato a fare i passi concreti, abbiamo cominciato a **coinvolgere gli abitanti** e i cittadini, le casalinghe, i commercianti, gli artigiani, i liberi professionisti, gli studenti, i disoccupati, senza tralasciare i pensionati. Originari del luogo o immigrati, giovani o meno giovani, uomini, donne, tutti hanno risposto con entusiasmo a questo tentativo, in un processo che vuole mantenersi ed essere esclusivamente **partecipativo**. Con molti abbiamo scambiato parole, opinioni, pensieri, in piazza, per strada, nei bar, come in occasione della festa *Oliodivino* dove accanto al vino e all'olio, alle terrecotte, ai piatti tipici della tradizione e le altre eccellenze di questo territorio, stava anche il nostro banchetto.

E di opinioni, punti di vista, osservazioni, dichiarazioni, storie, ne abbiamo ascoltate e scritte veramente tante ed è stato lungo il **lavoro di raccolta**, di analisi e di interpretazione per giungere al punto chiave e cardine di tutto il lavoro, alla sintesi di questi saperi, idee, proposte, messaggi.

Le pagine che seguono e la mappa che trovate in fondo sono l'**espressione migliore** di questa realtà, ricca di storia, di saperi, di tradizioni, di valori, intorno ai quali tutti ci siamo ritrovati, un sempre più raro segno che lega l'uomo alla terra e la terra all'uomo, una sintonia da cui possono nascere, crescere e maturare i migliori frutti.



LA MAPPA DEGLI ALUNNI DELLA IV E V ELEMENTARE

Il laboratorio della mappa di comunità ha coinvolto anche **gli alunni delle classi IV e V della Scuola Primaria di Ficulle**. Anche qui è stato fatto un questionario che è stato rivolto agli alunni delle classi della scuola media. Gli argomenti e i temi rilevati sono stati documentati attraverso delle **ricerche di approfondimento** in cui sono state raccolte immagini, foto, racconti, disegni e tutto ciò che potesse essere utile sia alla conoscenza che al riconoscimento dei principali elementi del paesaggio locale. La mappa, realizzata direttamente dagli alunni, è una rappresentazione in cui al centro figura il borgo di Ficulle con le campagne circostanti e la riproduzione della Rocca, realizzata in terracotta, a dominare l'intero quadro. La cornice, anch'essa in terracotta, riporta i titoli e i nomi degli alunni, gli autori di questa piccola grande opera.



La Rocca e il Centro Storico



«Ficulle, un paese che qualcuno ha definito “dalla posizione eccentrica e dalla spiccata individualità”, “Ficulle che si è sempre voluto distinguere”: in quale altro “marchio identitario” poteva riconoscersi se non nella sua Rocca?».

Ficulle, intorno alla fine del XIII secolo risulta un **castello** ben formato con supremazia militare ed amministrativa su tutto il territorio limitrofo. La **cinta difensiva** del castello era costituita da una cerchia muraria, tuttora ben evidente nella parte orientale (*Sottofossi Vecchio*), lungo la quale sembra fossero dislocate diverse **torri di avvistamento e difesa**. Di esse, sono sopravvissute solo due **rocche** che presidiavano le

porte d'ingresso del paese. Quella posta a sud è per eccellenza la **Rocca di Ficulle**, un elemento di grande impatto architettonico, che nel tempo è assunta ad emblema del paese. Bella, slanciata, elegante, un po' altera, fieramente superba, sembra incarnare il carattere della comunità che ha protetto e difeso nel tempo. Ficulle e la sua Rocca: **l'uno specchio e immagine dell'altra**.

La **Rocca e il suo castello**, nel tempo, sono stati testimoni e protagonisti di molti eventi storici importanti: nel corso del XIII secolo costituirono il rifugio, prima dei Filippeschi e di altri ghibellini, poi della famiglia rivale dei Monaldeschi che, a partire dal 1313, per quasi due secoli dominarono su questo feudo. Si susseguirono nel tempo **ripetuti assedi** con saccheggi, incendi e

distruzioni che hanno reso impossibile una ricostruzione documentata della nostra storia. L'unica data certa è il 1464, anno in cui le truppe pontificie **privarono la Rocca dei merli** e della scala a chiocciola di accesso, per rimarcare simbolicamente il fatto che Ficulle cessava di esistere come castello indipendente. La Rocca resterà priva dei merli fino alla prima metà del XX secolo, quando il proprietario, *Sig. Filosini*, li ricostruì. Successivamente i suoi discendenti donarono la Rocca alla comunità e nel 2009 si è provveduto al suo **recupero strutturale ed architettonico**.

Oggi, dopo il restauro, è riaperta al pubblico ed è completamente visitabile. Di particolare interesse è la sommità della torre, da cui si può godere uno spettacolare panorama a tutto raggio sul borgo e sul territorio circostante, luogo di eccezionale valore e assolutamente da non perdere.



La rocca si affaccia sulla **Porta del Sole**, piazza che funge da ingresso al centro vero e proprio e che guarda la stupenda vallata di boschi, calanchi, vigne e oliveti. Dalla Porta del Sole, attraverso **Corso della Rinascita**, sul quale si affacciano i palazzi patrizi del Seicento, o attraverso **via delle Mura**, suggestiva stradina che serpeggia tra vasi di fiori e spazi assolati, si giunge a **Ca-**

stel Maggiore, luogo medioevale per eccellenza che costituisce il nucleo originario dell'antico **Castrum Ficulensis**.

Attraverso un dedalo di scalette e viuzze, angoli pittoreschi e piccoli slarghi, si giunge a "**Piazzetta**", una vera chicca sapientemente costruita in armonia di spazi e pietre, che racchiude tutto il mistero ed il fascino del passato. Scendendo poi per la **Piaggia Cola di Rienzo** si arriva a piazza Alfredo Silvestri, sulla quale si affaccia un'altra **Rocca**, questa a pianta semicircolare, più piccola dell'altra ed in parte inserita in un edificio costruito successivamente.



Tornando indietro, sulla piazza principale del paese troviamo la chiesa di **Santa Maria Nuova**, risalente agli inizi del XVII secolo; è in **stile tardo rinascimentale**, a pianta centrale, con un notevole coro ligneo posto dietro l'altare maggiore. Il progetto è opera del grande architetto **Ippolito Scalza**. La lapide che ricorda la consacrazione è conservata nella sacrestia e riferisce che fu eretta in "*comudum populi*", cioè per comodità della popolazione che evidentemente risiedeva, per la maggior parte, all'interno del paese.



La Chiesa di **Santa Maria Vecchia** è invece l'Antica Pieve di Ficulle, sembrerebbe già esistente nel 1292, come lascia supporre il catasto di Orvieto. Fino agli inizi del 1600 essa costituiva il **principale luogo di culto** del paese, fino alla costruzione di S. Maria Nuova (1616), quando tutte le celebrazioni parrocchiali vennero trasferite nella nuova chiesa. L'**antica Pieve**, che restava subito fuori le mura, progressivamente decadde; fu utilizzata soltanto come luogo di sepoltura e per sporadiche celebrazioni liturgiche. Intorno al 1820 fu **sospesa al culto** ma già nel 1855, il Vescovo ordinò alcuni interventi di consolidamento e **recupero dell'edificio**. Dopo essere stata trasformata in magazzino durante la seconda guerra mondiale,

dalle truppe tedesche, la chiesa fu **restaurata**, all'inizio degli anni '50, dal Genio Civile, quando, tra gli altri interventi, vennero rimossi gli intonaci interni e riportati



alla luce alcuni affreschi da tempo nascosti. L'ultimo intervento di restauro documentato è il rifacimento completo della copertura lignea, eseguito nell'anno 2008.

L'**impianto ad aula unica**, realizzato in pietra arenaria, si presenta sostanzialmente in **stile gotico**, con la navata scandita da archi diaframma a sesto acuto, in tufo o mattoni; sulla parete di fondo del presbiterio, sollevato di due gradini, si aprono **tre absidi** semicirculari, quella centrale, ospitante un crocifisso seicentesco, di dimensioni maggiori delle laterali. L'interno conserva alcuni affreschi: sulla parete destra, un martirio di S. Sebastiano del XIV secolo, una raffigurazione del Rosario del XVII secolo e un Santo Pontefice risalente al 1476. Si conserva anche una pregevole tela del '600, raffigurante la Beata Vergine del Carmelo. Sulla parete sinistra si



possono ammirare la raffigurazione della Madonna del Rosario con S. Domenico e S. Pietro Martire che aprono il manto sotto il quale si rifugiano i devoti, di fattura quattrocentesca, e due Santi Monaci, non identificati, al lato della nicchia, dove era conservata la pregevole statua lignea della Madonna Assunta (secolo XV), che purtroppo fu trafugata nel 1982.

Alla chiesa, il cui ingresso è sollevato dal piano stradale, si accede attraverso due **rampe simmetriche** di gradini in pietra; il **portale gotico** è incorniciato di travertino e sono presenti due colonnine tortili sormontate da capitelli con decorazioni floreali. Le **murature esterne** sono completamente in pietra a faccia vista. La **chiesa oggi** è legata principalmente ai riti pasquali essendo anche il punto di partenza della processione del Venerdì Santo e delle Palme, ed è anche utilizzata per matrimoni e concerti, data l'acustica ottimale.

All'interno della chiesa è presente un **altare romano**, dedicato da Tiberio Claudio, figlio di Tiberio (prima metà del I secolo d.C.), al **dio Mitra**, un tempo adibito a fonte battesimale o ad acquasantiera; di esso si ignora l'esatta provenienza, anche se, secondo alcuni, sarebbe stato rinvenuto nei sotterranei della chiesa. Voci popolari non comprovate da fonti storiche vorrebbero che tale monumento fosse stato posto lì a ricordo dell'incontro tra Giulio Cesare proveniente dalle Gallie e un'ambasceria Romana venuta per sondare le vere intenzioni di Cesare diretto alla sua città natale.



I Cocci di Ficulle

Le **terrecotte** nascono da materiali poveri, la più essenziale, l'**argilla o "creta"**, ed erano rivolte principalmente alle famiglie contadine che non si potevano permettere oggetti lussuosi o inutili.

La **creta** inizialmente si raccoglieva a mano nelle campagne circostanti: prima si riempivano dei "**bigonzi**" che venivano portati sul "**basto**" del somaro fino a dei carretti trainati da buoi, con cui infine veniva trasportata alle botteghe artigiane.

In bottega, la **creta** finiva nel "**terraio**" della cantina dove si mescolava con acqua. Prima della lavorazione, per renderla omogenea, si batteva con un ferro detto "**maglio**". Infine si lavorava al tornio, che anticamente era di **legno e a pedale**.

I **cocci**, dopo essere stati torniti e rifiniti, venivano **messi ad asciugare** su tavole di legno e al sole, dalla mattina fino alla sera, un processo che durava fino a che i pezzi non erano tutti asciutti e quindi pronti per la cottura. Prima che fossero completamente asciutti, venivano inoltre trattati con il **bianchetto**, un'argilla molto chiara. Da asciutti, venivano **vetrificati** e decorati di **verde ramina e marrone manganese**, i due colori tradizionali di Ficulle.

Per la **vetrificazione** si usava l'ossido di piombo, che si preparava direttamente in un piccolo forno detto "**fornacetto**". Il manganese, che dava il colore marrone, si produceva tritutando dei sassi raccolti nei fossi vicini. La **ramina**, che dava il colore verde, si faceva scaldando del rame in un **pinnetto**, ossidato poi con lo zolfo e infine macinato nel "**macinello**", una piccola macina a pietra.

Il **forno di cottura** era costruito con mattoni re-

frattari e terra ed era alimentato a legna. La cottura durava 24/30 ore e ci volevano fino a 50 quintali di legna. La legna veniva messa nel fuoco che alimentava il forno, a poco a poco, secondo regole ben precise per avere una **cottura perfetta** e non ci si poteva allontanare mai; era un lavoro molto impegnativo e lungo.

La **disposizione dei pezzi** all'interno del forno è fondamentale per la buona riuscita della cottura. Infornare e cuocere è sempre stato considerato il **momento più delicato** e critico di tutte le fasi di lavorazione: un errore avrebbe compromesso il risultato di tanti giorni di lavoro.

Le **origini** della lavorazione delle ceramiche a Ficulle non sono state trovate, ma vanta credito l'ipotesi suggestiva che il nome stesso del paese derivi da **figulus, vasaio**. Senz'altro suggestiva è la notizia, riportata dal Fumi nel suo studio "**Il duo-**



mo di Orvieto e i suoi restauri", di una commessa risalente al 1321 di materiale laterizio utilizzato per la **copertura della cattedrale** e richiesto ad una fabbrica di Villa di Montanso, nel territorio di Ficulle. Ancora, nei catasti del 1590 e del 1597 per indicare i limiti delle proprietà censite si fa più volte riferimento a fornaci. Alla memoria scritta possiamo affiancare il dato materiale grazie ad alcuni esemplari provenienti da collezioni private e risalenti al '600. Sembra superfluo precisare, quindi, che la ceramica ficullese possa vantare **una tradizione plurisecolare**.

La tradizione orale consente di reperire informazioni sulla produzione ficullese a partire dalla prima metà dell'800, quando erano attive nel territorio comunale, sia all'interno del paese, che nelle frazioni, una **decina di famiglie di artigiani**, tre delle quali operavano in una zona che da loro aveva preso il toponimo, tuttora in uso, "**Le Cocchiere**". La scelta del luogo non era avvenuta a caso, visto che poco oltre, verso valle, si trovava una delle **cave d'argilla** più ricche e sfruttate della zona.

«...I prodotti si vendevano principalmente nelle fiere e nei mercati aperti, ma si faceva anche il cosiddetto "giro del cacio", cioè si andava con il somaro di casa in casa nella campagna circostante e i contadini come pagamento davano del formaggio!»...

Citazione di Costantino del Croce, storico cocchiere ficullese e curatore del museo delle terrecotte.



Nell'ombroso laboratorio seduto al tornio, Fattorini stava creando, come Zeus: dalla palla di argilla saliva la forma e diventava lentamente una brocca dall'aspetto antico e classico. Un oggetto meraviglioso. Lo voglio!

(Daia Serradio, Il Sole 24 Ore, 2014)

'L pignatto de Ficulle anche senza foco bulle

Risultano particolarmente illuminanti le parole del Perali, quando afferma che "Per costruire una carta topografica delle fornaci figuline in genere e di vasellame figulino in specie, una prima indagine deve essere fatta sulla traccia delle carte geologiche. Dove affiorano banchi di argilla o di altre terre impastabili e cuocibili, con acque comode e vicine e con abitato e bosco non eccessivamente lontani, ivi, quasi sempre è sorta la fornace per cuocere la terra [...] alle carte geologiche (dice ancora il Perali) dovremmo chiedere oltre che le notizie sopra accennate anche quelle relative alla presenza di sostanze fusibili che alla vetrificazione o alla smaltatura od alla colorazione da fuoco erano indispensabili o adatte".

La lavorazione della ceramica ficullese si può ritenere ancora oggi, a tutti gli effetti, una lavorazione artigianale, dove chi opera è scarsamente assistito dall'ausilio tecnico della macchina. Al di là di variazioni plasmate sul gusto del momento, si possono sicuramente individuare alcune costanti di lungo periodo, sia nella tecnica che nel prodotto, che hanno comportato il sedimentarsi di un aspetto paradigmatico "tradizionale". In una simile dinamica produttiva si registra una virtuosa rispondenza tra forme e funzioni, risultante da una spiccata creatività, inventiva, praticità, dettata dall'esigenza di trovare il miglior espediente possibile alle urgenze pratiche che man mano si presentavano. Le ceramiche



fornivano le soluzioni ai problemi più disparati, piegandosi alle esigenze delle famiglie committenti. Artigiano e fruitore sono infatti strettamente legati, "costruiscono" insieme l'oggetto, l'uno con la propria abilità e conoscenza tecnica, l'altro fornendo indicazioni e suggerimenti dettati da un prolungato utilizzo quotidiano.

Tutto ciò è rimasto in vita fino a quando, soprattutto a partire dal secondo dopoguerra, i materiali plastici e le leghe metalliche hanno iniziato a soppiantare progressivamente il prodotto ceramico che fino a quel momento aveva rivestito un ruolo insostituibile e di primo piano nella lavorazione, cottura e conservazione degli alimenti. I nuovi materiali vincevano inesorabilmente in termini di durata, praticità e leggerezza. Non per questo però il motore della produzione ceramica si è arrestato; anche se a ranghi ridotti, ha continuato a muoversi, intraprendendo direzioni nuove. Avendo perso quella stretta corrispondenza tra forma e funzione, meramente pratica e utilitari-

stica della produzione precedente, l'attività che è sopravvissuta, ha trovato nuovo vigore, superando il rischio che avrebbe potuto decretarne la fine: quello di avere senso, nostalgicamente, solo come simbolo di se stessa.

Le forme più tipiche e tradizionali delle terrecotte ficulesi sono: la "truffa", caratteristico contenitore in cui si soleva mettere l'olio, utilizzato anche come mezzo di misura; la brocca e "panata", contenitori panciuti di varie dimensioni e con il becco ampio e incuneato, ideali per portare l'acqua e il vino; la "pignatta" e il "pignatto", il primo con due manici, si utilizzava principalmente durante la trebbiatura per fare il brodo, il secondo con un manico, ideale per cuocere il cibo nel camino, specialmente i fagioli; la "stufarola", una caratteristica pentola larga, con coperchio, utilizzata per fare zuppe, stufati, carni in umido etc.; la "pretina" e il "focone", al cui interno si disponevano carboni ardenti, utilizzati, la prima, per scaldare il letto la sera prima di coricarsi, il secondo, per riscaldare l'intera stanza da letto; il "broccucchio" e il "broccucetto", con un tipico manico ad archetto, servivano per portare l'acqua...

Una particolarità sono anche i fischietti in terracotta, riprodotti per lo più con la forma di animali domestici o selvatici.



"Considerando l'oliuj essere arbori di Frutto molto necessario et utile"



Ficulle, incastonato tra verdi colline, con una condizione climatica favorevole, è caratterizzato da terreni ricchi di struttura e abbastanza permeabili, atti alla **coltivazione dell'ulivo**; pianta longeva e di lenta crescita, da sempre presente sul territorio; si pensi che i primi a curare e custodire

questa pianta fruttifera furono gli Etruschi.

Negli **Antichi Statuti della Comunità di Ficulle**, del 1534 e del 1796, sebbene la maggiore importanza dei grassi animali nell'alimentazione e pur non avendo le "attenzioni" dedicate all'uva, l'olivo trovava già ampia diffusione e rientrava nel novero delle coltivazioni fondamentali; alla rubrica 44 così si recita: "*Considerando l'oliuj essere arbori di frutto molto necessario et utile*".

La cura di queste splendide piante impegna molti mesi dell'anno a partire dalla **potatura**, nel periodo



di riposo vegetativo, che consiste nell'equilibrare, dare forma, respiro e diradare la chioma e garantire alle strutture fruttifere il necessario ricambio; gli strumenti utilizzati tradizionalmente sono la scala di legno di ornio, forbici per i rami sottili e seghetto per i rami più grandi.

Durante i mesi di luglio ed agosto si procede con la **spollonatura**, per sopprimere i "polloni" e i "succhioni" ossia i germogli nati sul legno vecchio che toglierebbero linfa ai rami fruttiferi secondari. Infine si passa alla **raccolta**, anticamente manuale,

con scale e canestro, che non iniziava mai prima della Festa della Maestà (21 novembre) e si protraeva fino a gennaio, mentre oggi va dalla metà di ottobre alla metà di dicembre, con l'utilizzo di teli posti alla base della pianta e di mezzi meccanici idonei per evitare danni al frutto e alle piante.

Le olive appena raccolte sono portate al **frantoio**, potendo così essere "lavorate" fresche ed integre. Anticamente i frantoi nel paese erano molto numerosi, con

macine in pietra trainate da animali; la pasta che ne usciva veniva posta su "*fescole*" impilate una sopra all'altra dove veniva pressata; l'olio e l'acqua che ne usciva versava in delle vasche, dove per decantazione si separavano.

Oggi nel paese si contano due mulini moderni che garantiscono igienicità durante tutta la fase della lavorazione e una maggior e migliore resa del prodotto finale, che può fregiarsi del marchio: **Olio extra vergine d'oliva DOP Umbria Colli Orvietani**.

Le varietà presenti nel nostro territorio sono principalmente quattro: "*Moraiolo*", "*leccino*", "*frantoio*" e "*pendolino*" (detto anche "impollinatore").

Il **Moraiolo** si caratterizza per avere i rami principali e i rami fruttiferi diretti. L'oliva è di medie dimensioni, con forma tondeggiante e polposa, molto ricca di olio. Pianta non molto grande, resiste bene a basse temperature e ama posizioni elevate.

Il **Leccino** è una pianta resistente al freddo, assai poderosa con ampia chioma, si caratterizza per l'andamento inclinato dei rami principali e se-

condari. L'oliva è piuttosto grande e polposa con forma ovoidale-cilindrica e una buona ricchezza d'olio.

Il **Frantoio** è una pianta di media grandezza, non molto resistente a temperature rigide, ha i rami principali molto tortuosi e inclinati e i rami secondari tipicamente penduli. L'oliva è grande e polposa, ha forma ovoidale allungata con grande resa d'olio.

Il **Pendolino** o "impollinatore", come si evince dal nome, ha un tipico portamento pendulo e la sua peculiarità è quella di fungere da impollinatore. Pianta di modeste dimensioni, ha un frutto piuttosto piccolo di forma ellittica con una produzione d'olio modesta.

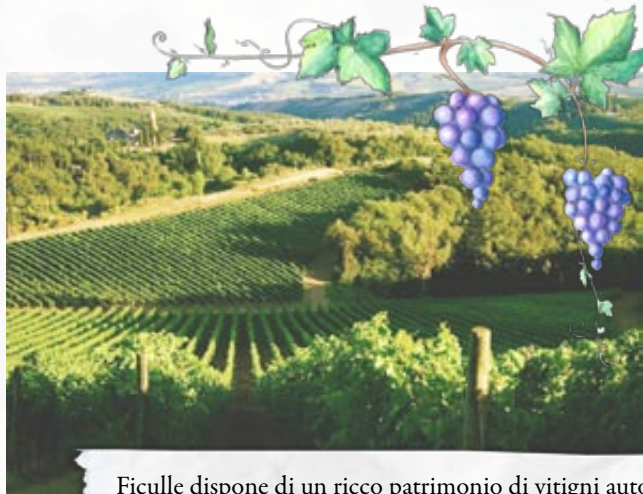


'L mejo vino stà ma le botte piccole

Un piccolo paese dove si producono grandi vini.

La vite, leggendo gli *Antichi Statuti di Ficulle*, era una pianta per cui si osservava un trattamento del tutto particolare. Il frutto dell'esile arbusto, era soggetto ad un serrato controllo, tale che, nel periodo che va dalla Festa di Santa Maria in agosto fino alla vendemmia, era fatto assoluto divieto di cogliere grappoli d'uva, anche nella propria vigna, se non nel limite di tre grappoli a testa, in non più di due giorni a settimana rigorosamente fissati nel mercoledì e nel sabato. Già da queste attenzioni particolari deduciamo quanto **prezioso** sia stato il frutto della vite.

Per non parlare della **vendemmia**, che era un avvenimento di carattere civico, sicché gli *Statuti* fissavano regole non conosciute per altre colture, come per la raccolta dell'uva e per la pigiatura, per cui si teneva un **pubblico Consiglio**, convo-



cato massimo il 1° ottobre, per decidere la data d'inizio delle operazioni, vincolante per tutti.

Ficulle è un piccolo paese in cui si producono grandi vini e vi sono molteplici ragioni. Innanzitutto il **clima** caratterizzato da inverni freddi ed estati calde ma secche e ventilate, con una tollerabile quantità di avversità climatiche che costringe le viti a lottare e adattarsi, canalizzare gli sforzi e dare origine a mosti più concentrati.

Il **terreno** calcareo, argilloso, sabbioso e ciottoloso di questo territorio, influenza il sapore di un vino in modo indiretto e gioca un ruolo importante, non tanto per la sua fertilità quanto per la sua capacità di trattenere l'acqua e costringere le radici a cercarla insieme alle sostanze nutrienti abbastanza in profondità. Ugualmente importante la **configurazione collinare** tipica del territorio ficullese che favorisce la migliore esposizione al sole, fondamentale per la maturazione del chicco.

Un sapere, quello del vignaiolo, che accomuna e che impegna tutti, per l'intero anno, durante le diverse fasi della lavorazione: dalla **potatura** in inverno, alla **legatura** dei capi a frutto, in primavera, dalla **cimatura**, quando la pianta ha bisogno di nuova energia, alla **defogliazione** e al **diradamento** dei frutti, fino al momento della **vendemmia**, ad inizio autunno. Da qui parte il lavoro in **cantina**, un sapere radicato in ogni casa, in ogni angolo, in ogni famiglia di Ficulle. Molti ficullesi lavorano in questo campo, una passione tramandata per generazioni che ha contribuito a dare vini riconosciuti a livello nazionale ed internazionale.

Ficulle dispone di un ricco patrimonio di vitigni autoctoni, bianchi e rossi, frutto del lavoro incessante di selezione e propagazione dei cloni, che ancora oggi prosegue grazie alla passione di una manciata di viticoltori locali, che stanno riscoprendo antiche varietà di cui si era persa memoria.

Fra le varietà a **bacca bianca**: **Grechetto**, **Verdello**, **Drupeggio** o **Drupeccio**, **Trebbiano** o **Procanico**, **Malvasia**, **Moscato Pecorina** che sono anche le cultivar più tradizionali, **Chardonnay**, **Garganega**, **Pinot bianco**, **Pinot grigio**, **Riesling Italo**, **Tocai**, **Verdicchio** che sono i vitigni introdotti successivamente. Le varietà a **bacca rossa** sono invece: **Sangiovese**, **Ciliegiolo**, **Aleatico**, **Canaiolo nero**, **Montepulciano**, tra i più tradizionali, **Vernaccia Nera**, **Barbera**, **Cabernet Sauvignon** e **Franc**, **Cesanese comune**, **Colorino**, **Dolcetto**, **Merlot**, **Pinot nero** tra gli altri vitigni...



Si potrebbe pensare che trasformare il mosto in vino sia un processo naturale, ma non è così, è molto più complesso e deve avvenire nelle migliori condizioni e con opportuni accorgimenti, per evitare "vie sbagliate", vini difettosi, aromi sgradevoli, se non addirittura, la trasformazione in aceto. I fattori da tenere sotto controllo sono tanti, cambiano di anno in anno e spesso gli unici strumenti a cui affidarsi sono proprio gli organi di senso. Occorre talento ed una grande sensibilità per trovare nel vino la più elusiva delle qualità, gli aromi e i sapori che legano indissolubilmente quel vino a luogo da cui proviene. E' lo stretto legame che c'è tra un vino e il tratto di terra su cui è nato.



Il paesaggio di Ficulle: un vincolo per lo sguardo, un repertorio di sentimenti

Ficulle si presenta come un borgo fortificato circondato da mura turrette, arroccato su di un altipiano ad oltre 400 metri di altezza. L'impianto urbanistico è fusiforme, tipico degli **insediamenti collinari medievali** che in tutta la valle del Chiani e del Paglia, a causa dell'impaludamento, non scendevano mai al di sotto della curva altimetrica dei 300 metri, oltre che per una posizione strategica di difesa. La **collocazione geografica** del borgo di Ficulle è particolarmente suggestiva per gli scorci paesaggistici che offre.

Allargando lo sguardo **verso l'orizzonte**, dal punto di vista geologico il territorio è caratterizzato, partendo da sud, da formazioni di origine vulcanica, con dirupate formazioni basaltiche e tufacee dell'apparato Vulsineo, per passare alle dolci colline e alle pianure di natura alluvionale del Paglia, dai calanchi argillosi ai primi avamposti montuosi dell'Appennino tosco-umbro.



"Saliamo al valico di monte Nibbio. Di là dalla valle del Paglia, in fondo, a sinistra, il grande cono scuro dell'Amiata. Attraversammo Ficulle, un paesino in cresta che da anni mi affascina la notte quando, viaggiando sull'autostrada verso Roma, vedo i suoi lumi sfavillare azzurri, altissimi, nella nerezza assoluta della montagna"

[M. Soldati, Uno al vino, Milano 1977, pag. 567]



La **presenza dei calanchi**, che ha fornito la materia prima per lo sviluppo della lavorazione delle terrecotte ficullesi, è una peculiarità di questo territorio.

La densa e fitta serie di basse colline che si trovano tra le vallate del Chiani e del Paglia sono ricchissime di **argille grigie e bluastre**, molto impermeabili ma anche soggette al fenomeno dell'imbibizione: durante le stagioni più umide, infatti, le particelle del terreno assorbono umidità e si rigonfiano assumendo una **consistenza malleabile** come lo è l'argilla bagnata che forgia il **coccio ficullese**; quando la stagione diventa più secca il rilascio dell'umidità provoca molteplici microfratture nel terreno che si rendono più evidenti d'estate con la comparsa di numerose **screpolature e rugosità**. L'eccezionale erosione provocata dall'acqua genera così delle **forme collinari irte e ispide** con solchi profondi e ramificati e ripidi crepacci spioventi dove non riescono più ad attecchire nemmeno le piante. Le forme che ne risultano hanno una **particolare bellezza** paesaggistica che dà ancor più valore a questo



territorio. La zona dei calanchi è anche ricchissima di fauna, di erbe spontanee, di fossili marini e di pregiatissimi tartufi.

"L'esperienza del paesaggio è fondamentale per tutti, ma per i ficullesi è qualcosa di più preciso: un vincolo per lo sguardo, un repertorio di sentimenti. Ecco perché la citazione parvesiana delle dure colline che hanno fatto il mio corpo e lo scuotono a tanti ricordi sembra inventata per noi, ed è invece un'altra prova dell'universalismo della poesia."

[Mancini e Peleggi - Ficulle a spasso nella storia e nella leggenda di un castello del monte onivertano, prefazione di Mario Mancellini]



Foto: Alberto Cecchi

Quanno 'l Cetona c'ha 'l cappello nun scappà de casa senza ombrello



Un paesaggio interessante e vario, dove la natura è rimasta **incontaminata** nelle folte distese boschive che prevalgono sulle aree coltivate ed edificate dall'uomo. La **campagna** in passato ha assunto un'importanza notevole per l'attività agricola del posto, ciò ha inciso profondamente sul **paesaggio rurale** determinando sia la distribuzione delle case e delle loro caratteristiche architettoniche, sia quella mescolanza culturale fra seminativi, pascoli, prati e coltivazioni arboree che ogni azienda metteva in atto per garantirsi l'autosufficienza. Ora, a dominare nel paesaggio agrario, sono le **colture specializzate** e le vecchie case mezzadrili trasformate in agriturismi e residenze di compagnia o anche abbandonate.

Elementi importanti che contraddistinguono il paesaggio sono le **coltivazioni di olivo e vite** che mantengono una loro importanza nell'economia del territorio e sono proprio i loro impianti moderni ad avere influito maggiormente sulla **modifica del paesaggio**, insieme alla riduzione dei seminativi e alla crescita delle superfici a bosco.

Questa realtà tipica dell'Umbria medio-orientale fornisce **scenari suggestivi** in ogni periodo dell'anno e suscita sentimenti comuni ad ogni spettatore, abitante o turista. Colui che perde lo sguardo verso l'orizzonte, ovunque si posizioni, viene assalito da un senso di pace, tranquillità, serenità, di contatto con la natura.



*"Dall'antica Porta del Sole...scorgesi il magnifico panorama che va da Torre Alfina, Allerona e San Pietro, giù giù al Monte di Cetona mentre il panorama si profila e si chiude nel fondo con le cime dei monti Pian Castagnaio ed Amiata. A nord-ovest la vallata del Chiame; sulle colline Fabro, Salce, Camporseriole, Fighine e Città della Pieve; ed ancora più lungi Chiusi, Cetona, Sarteano, Chianciano e Montepulciano.
Non si può quindi immaginarsi cosa più piacevole di quel panorama gustato all'alba, quando il sole che si leva lentamente dietro una collina denominata il Poggio colorisce di un tenue color di rosa tutti questi paesi aggrappati sullo sfondo dei monti più sopra nominati. Ma cosa più fantastica è quando nella pianura adunasi una nebbiolina che la trasforma come un grande lago; allora Ficulle sembra un paesaggio della Svizzera."*

*tratto dal libello "Casa della Divina Provvidenza... vecchiaia"
a cura del comitato Pro-Ficulle, 1924*



"Un certo squallore, invece, una certa incuria, un'aria di abbandono sembra coprire di malinconia la Cerqua Pinza: ma è proprio questo velo impalpabile che garantisce finora al luogo la sua estrema bellezza"

[M. Soldati, Vino al vino, Milano 1977, pag. 569]

Tra castelli e abbazie...

LA SALA E IL SUO CASTELLO



Circondato da colline boscate, da vigne e da oliveti, si trova il **Castello della Sala**, un'opera di mirabile bellezza architettonica medievale, con il suo maniero considerato tra i più belli d'Italia, con le sue mura, la torre coi merli ghibellini e l'imponente **torrione** cilindrico, posto sul lato meridionale.

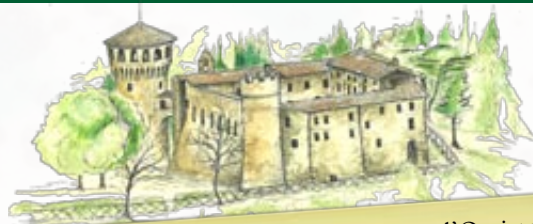
Fu fondato nel 1350 dall'importante e nobile **famiglia orvietana dei Monaldeschi, ramo della Vipera**, in lotta con gli altri rami del **Cane**, della **Cervara** e dell'**Aquila**. Era un periodo tormentato, segnato da scontri, guerre e lotte fratricide per il controllo e per il dominio del territorio. Intorno al XVI secolo, in seguito al sodalizio tra i Monaldeschi della Vipera e i Monaldeschi della Cervara, il castello visse un breve periodo fecondo e di sviluppo, fino alla donazione al Duomo di Orvieto avvenuta nel 1516. Fu un lungo

periodo di lento declino che durò per più di quattro secoli, fino all'acquisizione dell'intera proprietà da parte dei **Marchesi Antinori**, che dettero grande impulso di riqualificazione e valorizzazione.

E di particolare interesse sono anche le **cantine del castello**, ricavate e scavate nelle sabbie compatte e nel **matile**, fino a 30 metri di profondità, luogo ideale per l'affinamento e l'invecchiamento dei pregiati vini che si producono in questa zona. Le nuove cantine oltre ad essere innovative per la produzione degli eccellenti vini bianchi, sono un esempio di architettura moderna integrata nel paesaggio agrario.



La Sala, terra di contadini e di agricoltura dura, ma fiorente, posta sulle propaggini collinari sabbiose e argillose che degradano verso il Paglia, deve il toponimo, di origine longobarda, all'essere stata una **casa di campagna padronale** con funzione di riscossione dei tributi, un centro che sottostava al **Ducato di Chiusi** nel territorio a confine con lo stretto corridoio bizantino, che legava Roma a Ravenna. Ma questo è un territorio le cui origini si perdono nel passato, nelle sue vicinanze corrono infatti antiche **Vie etrusco-romane**, come l'Antica Via Cassia e percorsi e **vie del pellegrinaggio** come la Via Romea Germanica.



Accanto ai vini tipici del territorio come l'Orvieto Classico Superiore, si producono il Pinot Nero, il Cervaro della Sala, derivato dal **Grechetto** e dallo **Chardonnay** e il **muffato**, proveniente da uve bottrizzate, raccolte in novembre.

LA BADIA

A poche centinaia di metri dal corso del fiume Chiani venne edificato, intorno all'anno Mille, il complesso abbaziale di **San Nicola detto del Monte Orvietano**. Delle numerose costruzioni facenti parte dell'abbazia restano solo edifici diroccati, tracce di fondazioni all'interno della chiesa e un numero imprecisato di manufatti sparsi in una vasta area. S. Pier Damiani, dottore della Chiesa, fa risalire la rifondazione della chiesa all'anno 1007 ad opera di **S. Romualdo**, fondatore dell'ordine Camaldolese.

«...S. Romualdo, si ripartì dal monastero di Valle-Castro, e recatosi nell'Orvietano fondò altro monastero nelle possidenze del ricchissimo conte Farulfo di Montemarte a quasi intiere spese del medesimo, dal qual cenobio... inviò sante e reverende persone in più religiosi luoghi di quei dintorni.»

La formula architettonica della chiesa vedeva un modello a sala unica con **presbiterio a tre absidi rialzato**, raggiungibile con una ripida gradinata mediana e **cripta** sottostante. L'impostazione attuale del XVI secolo semplifica quella precedente con un abbassamento quasi omogeneo dei piani di calpestio. Durante i lavori di rifacimento, nell'area orientale della chiesa, al di sotto della pavimentazione moderna, sono venute alla luce tre absidi della chiesa precedente.

L'abbazia ospitò **S. Francesco**, che qui passò nel suo pellegrinaggio, ma anche il monaco **Magister Gratiano**, nato, come dice il cronista Giovanni Colonna, nel villaggio di "**Carraria**" presso Ficulle e che fu illustre giurista e autore del più celebre dei compendi sistematici e ragionati di canoni, la **Concordantia discordantium canonum**, comunemente noto come "**Decretum Gratiani**", del 1152. Così viene citato da Dante nel X Canto del Paradiso: «*l'uno e l'altro foro/aiutò sì che piace in paradiso*».



IL CONVENTACCIO

Avvolto nel mistero, in posizione dominante sulla valle inferiore del Chiani e verso Orvieto, è situato il "**Conventaccio**" conosciuto nel medioevo anche con il nome di **Villa Calenne**, o **Castello di Massara**. Fu possedimento dei Bovaccini, e poi dei Filippeschi e probabilmente fu coinvolto nelle sanguinose guerre tra guelfi e ghibellini orvietani e all'epoca dell'eresia catara.

Ha la forma tipica del **castrum** e si può far risalire l'origine ad un imprecisato anno del XII-XIII sec, forse su un precedente impianto di villa fortificata Romana o Longobarda. L'imponente cinta muraria, con la forma di un **perfetto quadrilatero**, comprende anche una **corte esterna**, di 29,64 m, corrispondente a 100 piedi Romani. Le **diagonali della pianta dell'edificio** inoltre sono ruotate di circa 11,3 gradi rispetto agli assi cardinali e sembrerebbe, secondo il calcolo della processione degli equinozi, che una delle due, fosse esattamente allineata con l'asse nord-sud circa 800 anni fa. Elemento di assoluto pregio e caratterizzante è l'**arco ogivale**, dotato di grossi cardini in pietra e di fori di incastro per solide stanghe di chiusura, posto prima del lasciapassare al successivo arco romano in pietra.



Il Santuario della Madonna della Maestà'

Il Santuario della Madonna della Maestà sorge poco distante dal paese. All'origine dell'edificio c'è la grande devozione degli abitanti del paese



In particolare si narra che dopo il ritrovamento, la popolazione e il sacerdote pensarono che fosse decoroso trasferire l'immagine nella Pieve di Santa Maria, l'antica chiesa parrocchiale, ma il mattino successivo alla traslazione il dipinto era misteriosamente scomparso dal suo nuovo sito e venne ritrovato nella grotta. Ad un secondo tentativo di riportare la Vergine nella parrocchiale di Ficulle, condotto con più onori del precedente, si rinnovò il prodigio del ritorno alla grotta: gli abitanti compresero allora la volontà della Vergine e ne assecondarono il desiderio: in breve tempo, grazie alle elemosine raccolte, venne edificato il santuario presso il luogo del rinvenimento, una piccola chiesa con portico antistante e nella parte posteriore, sopra la piccola sacrestia, venne eretta una casetta "dell'eremita" o "romitorio".

per un affresco mariano miracolosamente rinvenuto, nel XVI secolo, nelle antiche grotte esistenti nei pressi dell'abitato.

Le più antiche e certe notizie della chiesa risalgono ai resoconti delle visite pastorali, in particolare quella effettuata nel 1616, dove viene nominata, per la prima volta, con l'appellativo di **Maestà "sub titolo Majestatis"**. Il titolo è indubbiamente legato alla raffigurazione della **Madonna col Bambino su un trono di nubi, tra Angeli e Santi**, affrescata sulla parete di fondo.

La chiesa subì negli anni numerosi rimaneggiamenti. Un primo ingrandimento si realizzò già nel 1683 e poi, grazie al continuo afflusso di fedeli e di elemosine, si decise presto di **ampliare l'edificio** inglobando all'interno l'antico portico e costruendone uno di maggiori dimensioni alcuni metri più avanti. Nel 1848 fu iniziata la costruzione di una **chiesa gemella** sulla destra: internamente le due chiese erano comunicanti mediante due archi. Nel 1927 si rese necessaria l'unificazione dei due edifici mediante una copertura. Altri lavori vennero effettuati nel 1947, negli anni '50 e '70-'80, tutti grazie al contributo economico della popolazione. Nel 1954, in occasione del Primo Anno Mariano, si decise di sostituire le modeste corone d'argento, con cui da tempo immemorabile erano ornate le figure della Vergine e del Bambino, con corone d'oro donate dai fedeli e benedette da papa Pio II. Nel 1980 si rese necessario, per motivi di restauro e conservazione, il distacco dell'affresco.

CULTO E FESTA

MADONNA DELLA MAESTA'

Ancora oggi i ficullesi e anche gli abitanti dei paesi limitrofi conservano una grande devozione per la Madonna della Maestà, la cui festa viene celebrata il 21 Novembre. Per l'occasione in moltissimi si recano a Ficulle e per tutta la giornata il Santuario è meta di pellegrinaggio: "Quanto più corriamo, aspiriamo a mete e obiettivi in passato impensabili, tanto più abbiamo bisogno di passato e ricordi. Anzi, la costruzione di un buon rapporto con noi stessi e con gli altri transita dalla presa d'atto che la memoria è la continuità del nostro passato dentro di noi. E' qui che c'entra la Maestà. Se abbiamo bisogno di memoria – e più precisamente se il ricordare ci fa respirare meglio in un mondo bruscamente nuovo e difficile – noi abbiamo bisogno di punti di riferimento saldi e indiscutibili. Ebbene, la Maestà è un presidio...Resta lì ad aspettarci". (Mario Morcellini, da "La Maestà", 2003)



Feste e Luoghi dell'Anima

FESTA DEL PATRONO S. EUMENIO

Dal tardo medioevo, il 18 settembre, a Ficulles, si festeggia il **patrono S. Eumenio**. È una festa religiosa, storica e civile, organizzata dal Comitato e dalla Parrocchia, insieme alle Associazioni e con il patrocinio del Comune, un appuntamento in grado di rafforzare il senso di appartenenza, far riscoprire le memorie storiche e valorizzare il presente costruendo il futuro. È una festa singolare e particolare: oltre a Ficulles, non ci sono infatti altri paesi o parrocchie in Italia che hanno come patrono Sant'Eumenio. Questo Santo, nell'VIII secolo, fu vescovo di Gortina nell'isola di Creta, dove operò l'apostolato e numerosi prodigi per i quali venne chiamato *Il Taumaturgo*, cioè *capace di miracoli*.

I **festeggiamenti civili** hanno una serie di iniziative ricorrenti e molto care ai ficullesi, tra cui le parate delle **morti secche**, la **staffetta di Sant'Eumenio** lungo le antiche mura del paese, le **tradizionali taverne** nel centro storico con specialità della cucina locale.

La storia di questo Vescovo "lontano" si intrecciò con quella di Ficulles, grazie ad un **evento miracoloso** che salvò la popolazione da un lungo ed estenuante assedio: nella notte tra il 17 e il 18 settembre centinaia di **fiaccole misteriose** comparvero sulle mura castellane, facendo desistere i nemici che, spaventati, le ritennero soldati di guardia al castello.

Quando tutto sembrava perduto, con la popolazione esausta ed affamata, un **patronus**, intervenne per rispondere alle preghiere di invocazione e di aiuto, di protezione, conforto e salvezza. I ficullesi di allora, la mattina seguente, grati per il miracolo ricevuto, cercarono il loro protettore tra i Santi festeggiati il 18 settembre: lo individuaron nel **Vescovo Eumenio**, che oltre al titolo di *Taumaturgo*, era citato come "*Fiaccola luminosa di dottrina*". Questi suoi epiteti non potevano lasciare dubbi. Ficulles e Sant'Eumenio da allora divennero esempio icastico del significato più vero di patronus, in un rapporto di affidamento e protezione spontaneo, nato non da una condizione di schiavitù, bensì da una piena espressione di libertà.



LE MORTI SECHE

Gli anziani raccontano che, una volta, settembre era un mese molto faticoso: nei campi si raccoglievano diversi prodotti tra i quali il granturco e le zucche che spesso erano coltivati insieme ed erano una grande riserva alimentare per l'inverno. Le **zucche**, in genere, erano grandi, belle lisce e lucenti, gialle, arancioni, a strisce verdi e venivano sistemate spesso sopra il tetto del porcile dando un tocco di colore a tutto il paesaggio. Prima di finire in pasto ai maiali, venivano anche usate per giocare e dare sfogo ad una **macabra creatività**. Soprattutto alla sera, dopo il lavoro, si prendevano le zucche più belle e grosse, si aprivano in alto, si svuotavano dei semi, utili per seminare o per mangiare e infine si lavoravano e si trasformavano in **orribili facce**: due buchi per gli occhi, una bocca sgangherata coi denti aguzzi ed ecco l'aspetto mostruoso di una **morte secca**! L'effetto diventava ancora più terrificante quando dentro le zucche veniva messo un lume acceso e nell'oscurità, con le loro espressioni raccapriccianti, scatenavano **mille paure**.

Oggi, per la festa di S. Eumenio, si rievocano le "**Morti secche**". Grandi e piccini, tutti impegnati in un gioco creativo, realizzano opere sempre più sorprendenti che, con attenzione e cautela, vengono poste sulla scalinata del Municipio colorandola in modo fantastico.



PROCESSIONE VENERDI' SANTO E LE CONFRATERNITE

La **Processione del Venerdì Santo**, la cui origine affonda le radici in tempi lontanissimi, è tra le cerimonie religiose, una delle più sentite dalla popolazione ficullese; un rito solenne, partecipato, particolarmente suggestivo e coinvolgente. Il corteo, seguendo il ritmo cadenzato dei tamburi, si snoda tra le caratteristiche stradine e i vicoli del centro storico, al chiarore di fiaccole e luci che squarciano il buio degli angoli più tipici del paese.



Storia e tradizione si fondono nella presenza di ben **cinque confraternite** ognuna con le proprie insegne, stendardi e vesti di colori diversi. Imponenti e spettacolari le **croci**, che richiedono in chi le trasporta forza e abilità; alcune molto antiche e pesanti, simili a tronchi di albero, altre con vetri policromi illuminate da ceri accesi all'interno. Figura singolare e un po' inquietante, il **Cireneo**, vestito di bianco, con il cappuccio calato sul volto a difendere un rigoroso anonimato: a piedi scalzi incede con pesanti catene che mandano rumori sinistri ad ogni passo. Chiude il corteo il **feretro di Gesù**, sormontato da un maestoso baldacchino di velluto nero ornato di decori, seguito dalla **statua della Madonna Addolorata**. La processione del Cristo morto ha mantenuto nel tempo l'aspetto di un rito tradizionale, autentico, senza indulgenze verso le logiche del folklore, rispettando la sacralità di un fatto centrale della nostra fede religiosa.

A Ficulle... è sempre Festa

CANTAMAGGIO

La tradizione popolare più sentita dagli abitanti di Ficulle è sicuramente il **Cantamaggio**. Il Cantamaggio è un rito pagano le cui origini si perdono nella notte dei tempi e che inneggia all'arrivo della bella stagione. Fino a qualche decennio fa all'imbrunire dell'ultimo giorno d'Aprile, squadre di contadini partivano cantando per un lungo giro nelle campagne, allora densamente abitate, che si concludeva all'alba; questa antica **tradizione contadina** consisteva nel cantare, in quartine,

testi composti in modo estemporaneo che contenevano apprezzamenti e commenti irriverenti sui componenti delle famiglie coloniche. Tutte le famiglie visitate offrivano pane, cacio, uova e soprattutto vino, rendendo i cantori sempre più "allegri", sosta dopo sosta, fino all'alba. Oggi il **Cantamaggio** viene rivisitato in modo diverso,

per lo più all'interno delle mura castellane. I **maggiaioi** coinvolgono curiosi e turisti in un **coro collettivo**, accompagnati da fisarmoniche e organetti, in giro per il borgo con soste lungo le vie e le piazze del paese dove gli abitanti, insieme ai ragazzi della **Pro Loco**, allestiscono dei piccoli rinfreschi a base di dolci, cacio, fave ed immancabile **vino ristoratore**.



La ferrea regola del **Cantamaggio** prevede che l'abbuffata gode-reccia avvenga sempre dopo aver cantato "il maggio" e si raccomanda a tutti di... «E non fate come Rolo, che c'ha dato n'ovo solo; e che noi pe' falla breve, jemo manno l'carro a beve...».



Da qualche anno, all'interno della Festa di Primavera in cui è presente il Cantamaggio, è stata riportata alla luce la tradizione dei **Fuochi di San Giorgio**, ad opera dell'**Associazione Commercianti e Artigiani di Ficulle**. Questa festa rivisita l'usanza contadina di bruciare in grandi falò le potature di olivo nella notte di S. Giorgio.

Il gioco del **Ruzzolone** nasce da un'antichissima tradizione in cui l'abilità e la forza degli atleti vengono misurate nel lancio di un disco di legno, la "ruzzola", con l'ausilio di una "fettuccia". Molti anni fa si usavano forme invecchiate di cacio pecorino, che fungevano anche da posta in palio ed allora era tutto un correre di persone pronte ad approfittare delle scaglie di formaggio che si staccavano durante il percorso. Oggi il **Ruzzolone**, affiliato al CONI, è uno sport sano e all'aria aperta che permette di divertirsi ad ogni età. A Ficulle esiste un impianto sportivo dove questo sport viene tutt'oggi praticato, a tal proposito va ricordata l'attività del **Gruppo Sportivo Ficulle** che si propone di trasmettere tale passione con eventi di aggregazione tra grandi e piccoli.



ALTRE FESTE

Una tradizione popolare molto cara ai ficullesi è inoltre la sfilata dei **carri allegorici** che avviene nell'ultima domenica del **Carnevale**. I ficullesi di tutte le età, da ormai quasi 40 anni, si prodigano nell'allestimento di carri carnevaleschi a tema tornando bambini per un giorno. Iniziata come un

momento goliardico tra compaesani, col passare degli anni, i carri allestiti sono divenuti sempre più elaborati attirando l'attenzione di qualche turista e dei cittadini dei paesi limitrofi.

Il **Ficulle In Rock** è un festival musicale che sta pian piano entrando nel cuore dei ficullesi, anche dei meno giovani. Nato nel 2000 con il nome di **Festa della Birra** per opera dei ragazzi della **Pro Loco** di allora, nel 2008 è stato trasformato in un Festival Rock per innalzarlo dal punto di vista socio-culturale, data la grande importanza degli artisti che si esibivano e il successo che riscuoteva sul territorio. Dopo 15 anni il Ficulle In Rock rappresenta una solida realtà per gli appassionati del genere che lo riconoscono come uno dei più validi free rock festival del centro Italia. Per Ficulle però la "festa de le busse" o "festa del roccke", come la chiamano i più anziani, rappresenta il motore dell'**associazionismo giovanile** che porta i ragazzi ficullesi a lavorare all'unisono per la propriacomunità e il loro paese.

Dal 2012 la **Pro Loco Ficulle** ha creato una manifestazione di promozione enogastronomica, **OliodiVino**, che va in scena nel fine settimana successivo alla Madonna della Maestà. La festa è nata nell'intento di mettere in mostra quanto di buono la nostra terra riesce a dare. Olio e vino davanti a tutto ma anche zafferano, carne chianina, tartufo e tanto altro. Vi trovano spazio prodotti dell'artigianato come le terrecotte, visite ai frantoi, momenti conviviali e di intrattenimento, il tutto cercando di valorizzare il centro storico del paese e tutte le persone che si dedicano a queste attività volte alla riscoperta delle origini.



Gente testarda, tignosa, "de cocchio"

Gente di Ficulle

Una comunità in cui forte è il richiamo all'unità, alla solidarietà, alla perseveranza, all'impegno, uniti ad un naturale carattere gagliardo e fiero legato ad una vita difficile segnata spesso da povertà, da miseria, legata alla crudezza di una terra avara ma anche di eccezionale bellezza, capace di inorgoglire i cuori, dall'alba al tramonto, non poteva non **avere grandi ed importanti testimoni** che hanno saputo rappresentare questo carattere meglio di chiunque altro. **Personaggi**, a volte bizzarri e particolari, come il **Contugi**, ma più spesso di grande spirito e creatività, come lo sono stati due parroci che dovremmo definire due colonne portanti nella memoria e nelle opere che contraddistinguono la storia più recente di Ficulle: **Don Pipparelli** e **Don Rinaldo**.



DON DOMENICO PIPPARELLI

Nato a Chiusi nel 1880, divenne parroco di Ficulle a 32 anni, trasferendovi tutto il suo zelo rivolto soprattutto alla povera gente. Impegno che fin da subito andò oltre quello spirituale e che si concentrò sulle diverse problematiche sociali nei molteplici vuoti istituzionali che caratterizzavano l'epoca. L'attenzione principale verso le condizioni di disagio economico e culturale della comunità fu il baricentro della sua ampia e variegata iniziativa che prese avvio, non a caso, proprio con la fondazione della **Cassa Rurale ed Artigiana di Ficulle** (1916), oggi confluita nel Credito Umbria e di cui fu Capo Sindaco fino al 1923. Un istituto finanziario pensato come un mezzo rivolto ai contadini, coltivatori diretti ed artigiani per i loro risparmi e per sostenere le opere e le iniziative comuni e private. E sempre alle classi più deboli fu rivolta l'altra grande opera, molto cara ai ficullesi, oggi più che mai attiva, la **Casa della divina Provvidenza per il riposo della Vecchiaia**, sorta nel 1924, di cui fu uno dei più importanti promotori.

Gli ultimi anni si prodigò in altre opere di restauro (Madonna della Maestà, S.

CRISTOFORO CONTUGI DETTO L'ORVIÉTAN

Un personaggio alquanto stravagante e controverso che ebbe i suoi natali a Ficulle è **Cristoforo Contugi**, vissuto nel XVII secolo e conosciuto come **L'Orviétan**. Guaritore, commerciante, attore, acquistò fama grazie ad un farmaco a base di erbe, dalla formula segreta, spacciato come panacea per tutti i mali. Questo toccasana ebbe il riconoscimento ufficiale da parte di alcuni Papi, si diffuse rapidamente, soprattutto in Francia, dove conquistò la fiducia perfino di Luigi XIV, il Re Sole, che nel 1647, gli concesse il privilegio esclusivo di produrre "l'Orviétan". Il farmaco conobbe una grossa fama e fruttò lauti guadagni: lo si riteneva un **antidoto formidabile** contro malattie quali la gotta, la scabbia, la tigna, la febbre e perfino la peste. Veniva venduto nelle piazze di città, compresa Parigi, dove si allestiva un palco sul quale si esibivano saltimbanchi e ciarlatani che cercavano in ogni modo di catturare l'attenzione della gente. Un imbonitore, sfruttando le proprie qualità di teatrante, declamava le miracolose proprietà della pozione, carpiva la fiducia degli astanti che venivano così indotti all'acquisto del preparato. L'Orviétan guadagnò la stima e la simpatia di diversi letterati, da Molière a Voltaire, Balzac e molti altri che lo citano nelle proprie opere, ma il successo del medicamento facilitò le **falsificazioni**: numerosi impostori produssero nuove fasulle versioni che finirono per nuocere alla fama dell'Orviétan, tanto che il termine, nel tempo, finì per acquisire un significato dispregiativo, cioè di imbroglione, di persona che vende fumo.



Maria Nuova) e sempre a sostegno degli ultimi, cosa che lo rese in viso al potere fascista di cui purtroppo non vedrà la fine. Muore infatti in condizioni di salute difficili, nel 1943, lasciando però una profonda testimonianza nel patrimonio materiale e immateriale di Ficulle.

DON RINALDO

Un altro segno profondo è stato lasciato da **Don Rinaldo Magistrato**, che a lungo ha portato avanti il suo lavoro di guida spirituale come Arciprete di Ficulle. Un altro personaggio di grande forza morale, di grande energia, di eccezionale capacità ed umiltà al tempo stesso, che **amava la sua comunità** e di cui conobbe e acquisì ben presto il **carattere ficullese**.



"impossibile non pensar che questa forza non gli sia derivata anche dalla "felicità" del suo rapporto con la sua gente, da un'identificazione con il paese, la sua tradizione e la sua identità storica, di cui è diventato un conoscitore penetrante e documentato...Un uomo e un prete così, che tanto ha impressionato i nostri giorni e segnato i nostri "appuntamento", è entrato nella memoria. Per restarci!"

(M. Morcellini, La Maestà, 2003).

Un'opera di grande carità, cioè quella di raccogliere i vecchi contadini ed operai e qualsiasi altro diseredato dalla fortuna, perché negli ultimi anni della sua vita avessero assicurato un letto ed il ritto necessario...

(A. Silvestri, La casa della Divina P...in Ficulle, 1924)

Si n'è pappa è pancotto!

Tradizione Culinaria, Enogastronomia, Cucina, Ricette...



La **cucina ficullese** ha una sua precisa identità dovuta al particolare legame che ha con la tradizione delle terrecotte, infatti si usavano e si usano ancora oggi diverse tipologie di "coccio" a seconda della pietanza. Ad esempio il *pancotto*, "le *faciole*" con le cotiche, i legumi in generale o le zuppe si cuocevano nel *pignatto*, mentre per il *coniglio alla cacciatora*, il *pollo all'arrabione* o le carni in generale si utilizzavano le *stufarole*. Per fare il formaggio si usava mettere il latte a restringere nella *pignatta* accanto al fuoco.

Il **pancotto**, un piatto tipico della **tradizione contadina**, si fa con il pane raffermo a pezzi, cotto con un po' di acqua e sale, condito con olio e formaggio, aggiungendo a piacere uno o più uova. Tra

le **paste**, rigorosamente fatte a mano, troviamo l'*umbrichelle* e le *tagliatelle* condite principalmente con il sugo d'oca (tipico condimento nel periodo della trebbiatura), con ragù di cinghiale e di lepree. Molti piatti sono legati alle **festività**, come le *castagnole* e le *frappe* per carnevale, le **torte di Pasqua**, sia dolci che salate, i *biscotti di magro* insieme ai *tozzetti* e i *cavallucci* per il periodo natalizio; le **torte di Pasqua** salate tipicamente vengono mangiate con il capocollo o il lombetto la mattina di Pasqua.

Tradizioni un po' dimenticate sono quelle del *latte stretto* e la *misticanza di legumi e cereali* che si preparavano per l'ascensione ed il *galletto* e la *bambolina* (o *pupa*), dolci pasquali che insieme alle uova lesse e alle torte al formaggio, si portano tutt'ora a benedire il sabato di Pasqua: il **latte stretto** si preparava nella *pignatta*, si utilizzava il latte di pecora, si aggiungeva il caglio e si metteva vicino al fuoco dove per effetto del calore si addensava fino ad assumere una consistenza semi solida; il **galletto** e la **bambola** vengono tuttora fatti come regalo per i bambini e le bambine a Pasqua.

Biscotti di Magro

Altro dolce tipico ficullese del periodo natalizio. L'impasto viene steso formando delle ciambelle, cottura a 180° per 20 minuti.

Nella variante più moderna si aggiungono anche le noci tritate.

INGREDIENTI

1 tazza di olio, 1 tazza di vinsanto, 1 tazza di zucchero, lievito e farina q.b.

Torta di Noci

Tra i dolci non si può non menzionare la **Torta di noci di Ficulle**, un dolce semplice e gustoso preparato con un impasto che contiene farina, uova, lievito e noci tritate, che veniva e viene tuttora consumato nel periodo natalizio.

Si montano i rossi dell'uovo con lo zucchero, si uniscono le noci tritate, si mettono le chiare montate alternativamente alla fecola mischiata con la vaniglia e il lievito. Si inforna a 180° per un'ora circa.

INGREDIENTI

300g di noci, 300g di zucchero, 1 vaniglia, 150g di fecola, 9 uova, lievito, 1 limone

Faraona in Salmi

Un piatto tipico e tra i più saporiti della cucina ficullese è la **Faraona in salmi**. La preparazione del salmì avviene spezzettando le interiora della faraona e cuocendole in una pentola insieme ad una cipolla intera, chiodi di garofano, salvia, alloro, sedano, prezzemolo, rosmarino, buccia di limone, olio, sale e pepe. A cottura ultimata si trita tutto, si fa insaporire con aceto e acciughe e infine si aggiunge alla faraona arrostita in forno e tagliata a pezzi.

Il tutto viene servito su crostoni di pane.

INGREDIENTI

1 Faraona, 1 cipolla intera, chiodi di garofano, 2 foglie di salvia, 1/2 foglia di alloro, 1 gambo di sedano, prezzemolo, rosmarino, buccia di limone, ½ bicchiere di olio, sale e pepe, aceto, 1 acciuga



Punti deboli e punti di forza... i nostri appunti per il domani!

Ficulle è l'immagine di un paese ricco di tradizioni e con una grande storia alle spalle, che lo contraddistingue da molti altri paesi d'Italia, ma allo stesso tempo anche l'immagine di un paese che lotta per crescere e cambiare, al passo con i tempi!

"...il passato nelle vie dell'Umbria sembra confondersi con il presente e offrire alla sensibilità e alla sensazione un fantastico flashback: come se passato e presente si confondessero continuamente. Azzardo di più: come se gli uomini del passato, quelli ospitati nelle colline dei morti, prendessero ancora parte alla vita e al destino dei posteri."

M. Marcellini

Per questo **volevamo fare qualcosa in più**, capire **cosa manca** nella vita di tutti i giorni ai ficullesi e cercare di dare maggiori stimoli per andare avanti e far emergere tutti i nostri punti di forza. Abbiamo così ascoltato tutti gli **aspetti "critici"** espressi dagli abitanti, confrontando la necessità di una vita più aperta, viva, orientata al divertimento, a quella di relax, quiete, pace, serenità che caratterizza Ficulle, rapportando mancanze quali parcheggi, negozi ed altri servizi alla grande ricchezza e bellezza di paesaggio e delle campagne, dei vigneti e degli oliveti che abbiamo!

Si tratta di capire allora tutti insieme quali possono essere **le strade percorribili per il domani**, individuando obiettivi in grado di colmare gli spazi vuoti, le lacune, di risolvere problemi comuni, senza tuttavia cancellare o trasformare le **parti migliori** che abbiamo ovvero cercando di valorizzarle pienamente e nel modo migliore. Questi che seguono sono dunque **appunti per il domani**, che rivolgiamo a tutta la Cittadinanza, alle Associazioni, al Comune, al GAL, all'Ecomuseo e a tutti gli altri ENTI che possono contribuire allo sviluppo della Comunità e del Territorio.

Il Dopo Mappa:

COSA POSSONO FARE GLI ABITANTI E LA COMUNITA'

Essere protagonisti della vita sociale, culturale e associativa del paese, attraverso la partecipazione attiva nelle numerose forme associative e di volontariato che ci circondano e che collaborano a rendere Ficulle un posto migliore dove vivere.

Cercare la coesione, la collaborazione e l'"**Amore per il paese**"; stringersi intorno al concetto di Comunità ristabilendo quei rapporti umani armoniosi e rivolti al prossimo che sono la ricchezza da salvaguardare per una società accogliente e gioiosa e rispondendo al forte bisogno di ritorno all'armonia che storicamente caratterizza i Ficullesi. Creare una sinergia per la valorizzazione, lo sviluppo e la salvaguardia del territorio; assumersi responsabilità e partecipare alle iniziative di qualificazione e valorizzazione del proprio ambiente di vita: creare gruppi di volontariato che si occupino della ripulitura del verde dai rifiuti e/o della maggiore cura delle piccole aree che sono presenti nel nostro comune, aderendo ad esempio al progetto "**adotta un'aiuola**"; aderire e supportare i progetti di riqualificazione dei fontanili, di cura del verde e del centro storico, di manutenzione e decoro nell'arredo urbano.

COSA POSSONO FARE LA PRO LOCO E LE ASSOCIAZIONI DI VOLONTARIATO

Dare continuità alla partecipazione e al volontariato e proseguire nella promozione di incontri culturali e di aggregazione, coinvolgendo nelle varie attività tutta la Comunità ficullese. Capacità di muoversi tra la tradizione e il rinnovamento. Incentivazione alla realizzazione di cartellonistiche per i bellissimi sentieri dispersi che permettono di ammirare i nostri boschi, i calanchi, i panorami mozzafiato e di raggiungere i numerosi fontanili e foretti che si stanno recuperando attraverso un progetto iniziato di recente. Necessità di una collaborazione più stretta tra tutte le associazioni per ottenere risultati migliori.

COSA FIO' FARE IL COMUNE

Sensibilizzare la popolazione ad una maggiore "Consapevolezza" del luogo e delle nostre ricchezze, incentivando la partecipazione alle attività di volontariato.

Valorizzare il paesaggio, il territorio, i prodotti locali, l'enogastronomia e l'artigianato (es. terrecotte) attraverso lo sviluppo turistico ed una efficace strategia di marketing.

Creare uno spazio di accoglienza turistica efficiente. Avere una maggiore cura del verde e del centro storico attraverso la pulizia, la manutenzione e il decoro urbano nell'arredo.

Incentivare una rete di trasporti, in particolare per gli anziani, che ci renda più vicini ai paesi e ai servizi limitrofi.

Partecipare e beneficiare contributi e finanziamenti relativi ai programmi territoriali di sviluppo come PSR, PSL, Contratto di Fiume, Progetti di sviluppo per le Aree Interne.

COSA POSSONO FARE GLI ALTRI ENTI, IL GAL E L'ECOMUSEO

Prevedere misure e azioni per la valorizzazione del paesaggio, del territorio, dei prodotti locali, dell'enogastronomia e dell'artigianato locale, favorendo lo sviluppo turistico e incentivando strategie di marketing locali e territoriali efficaci e cercare di stimolare e facilitare la partecipazione dell'imprenditoria locale ai progetti già avviati e prossimi.

Favorire interventi volti ad aprire verso l'esterno e far conoscere Ficulle, il suo patrimonio e la sua comunità, più di quanto lo sia adesso.

Promuovere, coinvolgendo il Comune e la cittadinanza, programmi di sviluppo territoriale; Investire per il potenziamento della segnaletica e della cartellonistica tematica dei sentieri.



L'Ecomuseo

è un patto con cui una comunità si prende cura del suo territorio.

È un museo senza mura, vivo e diffuso a tutto lo spazio, che non "sposta" il patrimonio per collocarlo al chiuso, ma privilegia il messaggio diretto degli oggetti, dei paesaggi, delle memorie, delle persone.

Si occupa di studiare, conservare, valorizzare e presentare la memoria collettiva di una comunità e del territorio che la ospita, delineando linee coerenti per lo sviluppo futuro.

È il frutto del rapporto costruttivo tra una popolazione, la sua amministrazione, esperti e volontari, che credono nella possibilità di creare una rete di persone, luoghi e risorse, per gestire il patrimonio materiale e immateriale, come un bene comune.

L'Ecomuseo del Paesaggio Orvietano

è stato riconosciuto come tale nel luglio del 2011, ai sensi della Legge Regionale 34/2007.

È gestito dall'**Associazione EPOok** che raggruppa partner pubblici, associazioni private e Centri di Educazione Ambientale e comprende i territori dei Comuni di **Allerona, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Montegabbione, Monteleone, Parrano e San Venanzo**

Il Paesaggio

come definito dalla Convenzione Europea del Paesaggio, è l'insieme del patrimonio, materiale e immateriale, oggettivo e soggettivo, come percepito e vissuto dalle popolazioni, che diventa quindi per l'Ecomuseo il Bene Comune di cui prendersi cura collettivamente.

La Mappa di Comunità'

è lo strumento con cui una comunità esprime e rappresenta il territorio, i suoi valori, ciò che vorrebbe trasformare e ciò che oggi manca, in una visione che, partendo dal passato, rende maggiormente consapevole il presente, per aprire lo sguardo verso il futuro.

...dal questionario, risposte alla domanda: se dovessi associare una sola parola, un'immagine, un'idea a Ficulle... ?



ALTRE VOCI CON MENO PREFERENZA: accogliente, affascinante, borgo medioevale, campagne, colori Ficulle con la nebbia, porta del sole, tradizione, profilo, campanile, caratteristico, ci si conosce tutti, è unico, comunità, incredibile...



FICULLE





Questo è il racconto delle tracce lasciate dalla storia, quella che è passata sulle case e sugli uomini di Ficulles nel tempo.

Quello che però non possiamo raccontare qui è qualcosa di immateriale. Non possiamo raccontare gli odori che si respirano tra i vicoli, le luci, le situazioni, le atmosfere.

Non possiamo raccontare la passione e l'amore che i cittadini di Ficulles nel corso dei secoli hanno profuso nel costruire e conservare questo luogo, che oggi rappresenta una grande risorsa culturale e, opportunamente messa a valore, la base per uno sviluppo armonioso della sua gente.

Non possiamo raccontare Ficulles: quello dovete venire a vederlo.

Con i fondi del Piano di Sviluppo Locale del Gal Trasimeno - Orvietano "Costituzione di una rete ecomuseale per la gestione dei propri paesaggi", continua il percorso dell'Ecomuseo del Paesaggio Orvietano, attraverso un progetto di **cooperazione territoriale** tra il **Gruppo di Azione Locale Trasimeno Orvietano**, il **Gruppo di Azione Locale OPEN SCARL** del Friuli e tra l'EPO e 3 ecomusei: Ecomuseo delle Acque del Gemonese, Ecomuseo della Val Resia ed Ecomuseo della Val del Lago, tutti in provincia di Udine.

Dopo le 6 **Mappe di comunità pilota**, realizzate e pubblicate nei *Quaderni dell'Ecomuseo I* nel 2005 per Allerona Scalo, Fabro, Ficulle, Montegabbione, Parrano e San Venanzo, che hanno costituito il primo esperimento programmato di coinvolgimento delle comunità locali, ora altre **quattro Mappe** vedono la luce nei *Quaderni dell'Ecomuseo III* (Allerona, Castel Viscardo, Fabro e Ficulle), raccontando il percorso faticoso ed entusiasmante, attraverso cui a distanza di 10 anni le comunità hanno partecipato, discusso, rappresentato i propri punti di vista, per poterli presentare ad un cerchio locale più ampio, ma anche ai propri visitatori, per essere meglio conosciuti e compresi.

Queste nuove **Mappe di Comunità** vogliono diventare la base per un impegno costante dell'Ecomuseo, che coinvolga il Gal, le amministrazioni locali, le associazioni ed altri soggetti educativi, sociali ed economici del territorio, in un **'PATTO'** rivolto a realizzare le proposte nata nei **Laboratori delle Mappe** (vedi pag 16), secondo un programma condiviso di tempi e risorse da discutere e portare avanti assieme.

Sarà nostra cura, pertanto, sottoporre le Mappe e le loro proposte alla discussione più ampia dei vari soggetti con l'obiettivo di farle diventare un documento programmatico a cui ciascuno possa partecipare secondo le proprie disponibilità e risorse.

Coordinamento del progetto: GAL Trasimeno Orvietano - Associazione EPOok

Coordinamento delle Mappe di Comunità': Fiorenza Bortolotti

Facilitatore della Mappa di Ficulle: Massimo Luciani

Diario di bordo: Vanessa Fabbretti, Massimo Luciani

Testi: Albertina Biggi, Francesco Biggi, Simone Brancaccia, Vanessa Fabbretti, Adriano Graziani, Dalila Graziani, Paola Lanzi, Francesco Luciani, Massimo Luciani, Andrea Miscetti, Michela Palazzetti.

Impaginazione grafica e stampa: Arteè Grafica snc, Città della Pieve

Realizzato con il contributo della Misura 421.0012.0004.0006 del Piano di Sviluppo Locale del Gal Trasimeno-Orvietano, PSR, Regione Umbria

Hanno partecipato alla realizzazione della mappa sotto qualsiasi forma:

Chiara Barbini
Angelica Bianchi
Albertina Biggi
Roberta Ceccantoni
Alessio Cecconi
Vanessa Fabbretti
Adriano Graziani
Dalila Graziani
Giulio Graziani
Paola Lanzi
Francesco Luciani
Andrea Miscetti
Michela Palazzetti
Sabrina Palazzetti
Maria Teresa Puri

La Mappa e i disegni sono stati realizzati da

Angelica Bianchi
Roberta Ceccantoni

Fotografie:

Albertina Biggi, Alessio Cecconi, Dalila Graziani, Massimo Luciani, Simone Lucioli, Andrea Miscetti.

E con la partecipazione di:

Pro Loco di Ficulle, Circolo Culturale Il Teatro, Fabio Fattorini, Costantino Del Croce, Francesca Barbini, Piero Brancaccia.



FEASR
"L'Europa investe nelle zone rurali"



Ministero delle Politiche
Agricole e Forestali



Regione
dell'Umbria



Trasimeno - Orvietano



Comune di
Ficulle

