



La Mappa di Comunita' di Alleron

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.

E' 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.

Introduzione

Il “viaggio” verso la **mappa di comunità di Allerona** paese ha preso le mosse nell'agosto 2014 con un incontro pubblico di presentazione del progetto, al quale, nonostante il periodo ferragostano e grazie alla diffusione di volantini e inviti *ad personam*, hanno preso parte tutte, o quasi, le associazioni del paese oltre, ovviamente, ai membri della cittadinanza più attivi nell'ambito sociale e culturale.

Com'è noto, il processo di “costruzione” della mappa è un processo dinamico e partecipato che ha il suo apice non solo e non tanto nel prodotto realizzato (la mappa appunto) ma nel “**viaggio**”, ovvero nel percorso di elaborazione: è grazie a questo che i membri del gruppo di lavoro e, **potenzialmente la comunità in toto**, si riappropriano della cultura distintiva, cioè di ciò che rende **ogni paese un posto unico**, sviluppando il senso di coesione sociale e di confronto.

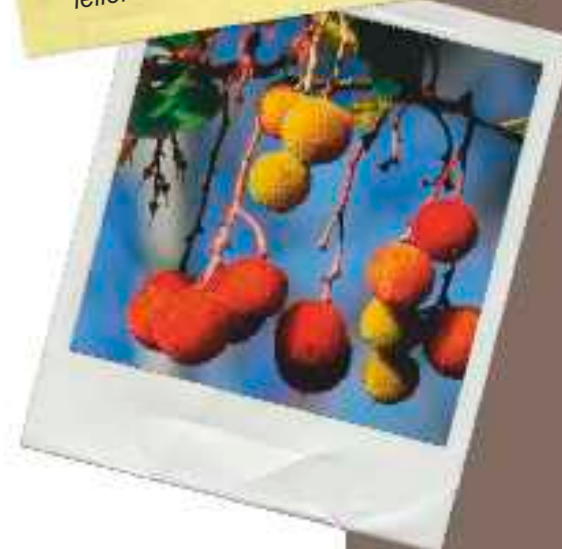
Ebbene, in tal senso, il percorso della mappa di Allerona è stato in un certo qual modo atipico: il paese, per ragioni storiche (il progressivo spopolamento, accentuatosi nella seconda metà del XX secolo, che ha oggi ridotto il numero degli abitanti a poche centinaia) e geografiche (lontananza dalle grandi vie di comunicazione), è ad oggi connotato da un **fortissimo sentimento identitario**, presente e forte nel cuore del popolo alleronese, che nel corso della sua storia è sempre stato un geloso custode dei propri caratteri distintivi, a prezzo di un impegno continuo e costante, senza tuttavia mai arroccarsi su posizioni di chiusura o di mero campanilismo. In questo caso, il processo di ri-appropriazione della cultura distintiva, non poteva che trasformarsi in un processo di catalizzazione, in un momento di “dialogo collettivo” in grado di mettere a fuoco (o talvolta riscoprire) le singole tessere del puzzle che compongono l'identità alleronese, conferendo nuova linfa alle radici materiali e immateriali di un senso di appartenenza quasi ancestrale.

A ciò si aggiunge che, contrariamente a quanto solitamente avviene, nel percorso di elaborazione della mappa di Allerona paese il dilemma se focalizzare l'attenzione anche sul territorio che circonda il paese è stato risolto anticipatamente dagli eventi. La principale frazione, **Allerona Scalo**, nata a cavallo tra '800 e '900 e oggi divenuta molto più popolosa del capoluogo stesso (con conseguente ed inevitabile drenaggio di popolazione e servizi) è già stata protagonista, infatti, di una **mappa di comunità** ad essa dedicata, realizzata durante il processo di autoriconoscimento dell'Ecomuseo del Paesaggio Orvietano, con un progetto pilota nel lontano 2003. Le scelte dell'epoca e quella odierna, di concentrare l'attenzione esclusivamente sul piccolo borgo del capoluogo e i paesaggi naturali circostanti, nascono da una considerazione di fondo: i due poli rappresentano due dimensioni differenti della stessa comunità, aventi ognuna caratteristiche ben definite e diversificate, tali da renderle entrambe degne di essere lette e ri-lette ciascuna con una propria mappa di comunità.



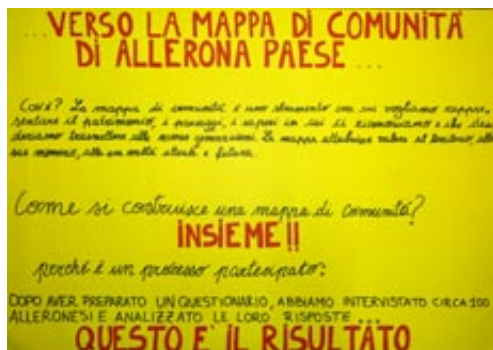
ALLERONA

Il nome “**Allerona**” deriva dalla pianta di lerone (o **corbezzolo**) molto diffusa nel territorio. All'origine ci sono le voci ombre allerone, ellerone, lellarone e lellerone.



Il percorso di lavoro della Mappa

I questionari, preparati dal gruppo di lavoro e somministrati già a partire dal mese di ottobre al resto della popolazione con interviste dirette, hanno dato voce a chi questo paese lo vive tutti i giorni, a chi ci risiede da quando è nato, a chi lo ricorda com'era una volta, a chi se ne è andato senza per questo spezzare le proprie radici. Nell'allestimento del questionario particolare attenzione e riflessione è stata riservata alla scelta delle domande ritenute più idonee a veicolare risposte significative, tenendo anche in considerazione elementi quali le diverse classi di età dei possibili compilatori, la professione o il livello d'istruzione. Nel corso delle interviste si è inoltre costantemente monitorato la fisionomia del campione che si andava via via delineando, tentando di mantenere una distribuzione generazionale il più omogenea possibile.



QUESTIONARIO E RISPOSTE PIÙ FREQUENTI

1) Descrivi almeno 5 cose che secondo te hanno più valore nel "paesaggio" di Alleroni paese e lo distinguono [beni artistico/architettonici, coltivazioni, luoghi produttivi, luoghi di affezione, paesaggi, tradizioni, personaggi, altro...].

- Chiesa di S. Maria
- Villalba
- Chiesa Madonna dell'Acqua
- Festa di S. Isidoro
- Chiesa di S. Michele

2) Quale di queste ha più valore per te e perché?

- Festa di S. Isidoro
- Chiesa di S. Maria
- Chiesa di S. Michele
- Villalba
- Chiesa Madonna dell'Acqua

3) Cosa c'era una volta che oggi non c'è più e di cui senti la mancanza?

- Gente/abitanti centro storico
- Scuole
- Attività commerciali e artigianali

4) Cosa non ti piace e vorresti modificare?

- Manutenzione del centro storico e delle strade
- Mentalità di periferia

5) Cosa vorresti aggiungere?

- Gente/abitanti centro storico
- Attività commerciali e artigianali
- Punti di aggregazione

6) Conosci e vuoi descrivere usanze, tradizioni, antichi lavori, antiche ricette tipici di questo luogo?

- Preparazione del pungolo e del pugnalone
- Biscotti di Pasqua
- Lavorazione filo d'Irlanda

7) Conosci storie, leggende, fiabe legate a questo luogo?

- Marroca / cappellona
- Miracolo brocca risanata
- Capocollocchie

8) Da quanto tempo vivi ad Alleroni paese?

9) Cosa puoi fornire per aiutarci a realizzare la mappa: documenti d'epoca, fotografie, video, altro?

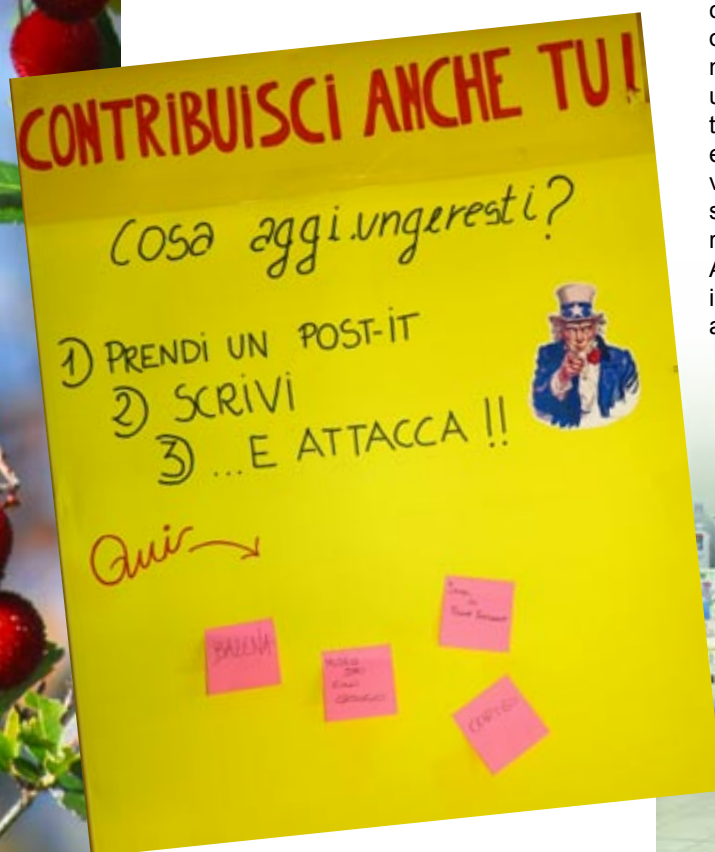
10) Sai indicarci qualcuno da cui potremmo andare?

11) Come impiegheresti la mappa di comunità? Dove vorresti fosse posizionata per farla conoscere?

Spazio libero per suggerimenti, pensieri e idee e dato dell'intervistato.



Sulla base della lettura e ri-elaborazione dei dati emersi dai questionari, il gruppo di lavoro, ha voluto realizzare *itinerari* un secondo momento pubblico di confronto con la popolazione del capoluogo. Si è pensato di realizzare una bozza tridimensionale della mappa di comunità, allestendo il tradizionale pungolo che solitamente sfila per le vie del paese in occasione della festa di S. Isidoro, con immagini, cartigli, foto e nastri e sottoponendolo ancora una volta all'attenzione dei compaesani (in occasione delle festività natalizie) con l'intento dichiarato di testare l'efficacia e l'eshaustività del lavoro svolto fino a quel momento. Nella stessa sede si chiedeva agli alleronesi di segnalare ancora una volta cosa secondo loro era necessario aggiungere o modificare avvalendosi dei *post-it* presenti da attaccare su degli appositi cartelloni.



LE SCELTE PER LA MAPPA

Quello che ne esce è un quadro collettivo, fatto di centinaia di pennellate date da cento diverse mani (tanti sono alla fine i questionari compilati) non coordinate se non dal medesimo sentimento di appartenenza alla comunità di Alleronza paese. Il ritratto di un patrimonio poliedrico, ricco di sfaccettature, ma non per questo privo di grandi tematiche dominanti: la grande preponderanza attribuita alla bellezza storico-artistica del centro storico, a partire dalle mura castellane con le due porte del Sole e della Luna fino alle tre chiese di S. Maria, S. Michele Arcangelo e Madonna dell'Acqua; la devozione ai santi Ansano e Isidoro con il bagaglio di miracoli, storie, leggende e folklore che ad essa si accompagnano, ma anche il rapporto con la natura, sia essa scarsamente antropizzata come nel caso dei boschi della Selva di Meana o maggiormente condizionata dall'uomo come nel caso dei campi coltivati, delle vigne e degli uliveti. Ma ciò che emerge è anche, e soprattutto, un patrimonio fatto di luoghi di affezione e di associazionismo, di persone, scomparse o viventi, con il loro bagaglio di storie-memorie, di saperi, di sapori, di tradizioni e antichi mestieri che offrono, nel loro insieme, un racconto di Alleronza e del suo territorio da una prospettiva inedita e personale. Come conciliare le diverse anime della mappa? Si è deciso in primo luogo

di abbandonare l'idea di una mappa troppo legata alla dimensione geografica a favore di una più astratta, meglio rappresentativa del variegato universo valoriale emerso, in secondo luogo di dedicare l'attenzione del presente volumetto maggiormente alla riscoperta dei tradizionali saperi e delle storie-memorie collettive con i luoghi e i personaggi ad esse connesse.



Luoghi, Tradizioni e Folklore

LE PORTE E LE MURA CASTELLANE

La **Porta del Sole** costituiva l'accesso principale all'antico castello feudale nel Medioevo, quando Alleronza era un importante baluardo del Comune di Orvieto verso Chiusi, soggetto alle famiglie Monaldeschi che fecero erigere la roccaforte nel 1275, collocandola su una rupe naturale e difendendola alla sua destra con la costruzione di un fossato. Della tipica costruzione del castello medievale Alleronza conserva ancora oggi la struttura, ben riconoscibile nelle **mura perimetrali** e nelle porte d'accesso al borgo antico, denominate Porta del Sole e **Porta della Luna**. Tra il 1494 e il 1495, durante la discesa in Italia, mentre era diretto alla conquista del regno di Napoli, Carlo VIII giunse sotto la Rupe di Orvieto e, non avendo ottenuto libertà di passaggio e viveri, con il suo esercito saccheggiò e distrusse tutto il territorio circostante, compreso il castello di Alleronza. Il borgo castellano seppe tuttavia risorgere in fretta, tanto che meno di un secolo dopo, nel 1585, la Comunità si era riorganizzata con un proprio **Statuto** da cui sono desumibili, ancora oggi, gli aspetti civili, giuridici, economici, sociali e religiosi della vita cittadina.



LE CHIESE E IL CENTRO STORICO

La chiesa plebana dedicata a **S. Maria Assunta** risale al XII secolo e da quel periodo fu a

capo del piviere di Alleronza inserito all'interno del contado orvietano. La chiesa, ad unica navata, è stata profondamente ristrutturata negli anni dal 1892 al 1897 su invito dell'allora vescovo di Orvieto Mons. Antonio Briganti e su disegni dell'architetto orvietano Paolo Zampi. L'abside è completamente decorata a tempera con scene di vita della Vergine Maria eseguite dal pittore senese Arturo Viligiardi nel 1896. Dello stesso autore sono anche le pitture della **Cappella del Patrono S. Ansano**, completamente restaurate. L'interno è adorno di terrecotte decorative fra cui spicca il pulpito, le finestre sono realizzate in fine alabastro. Sulla piazza antistante chiesa S. Maria si apre l'omonima piazza, sulla quale si affaccia anche il Palazzo Visconteo. Qui risiedeva il Visconte che esercitava il comando quando Alleronza era un castello dei Monaldeschi. Il palazzo, oggi di proprietà privata, è stato ampliato e arricchito in età rinascimentale. Imboccando la via del Poggio si possono scorgere molti angoli suggestivi, alcuni nascosti, per arrivare in via della Madonnina, dal fondo della quale si possono ammirare tratti delle originarie mura castellane.



RASSEGNA TEATRO STELLA D'ORO

La piazzetta di S. Maria, grazie al suo assetto urbanistico che la fa apparire quasi come un palcoscenico naturale, ospita annualmente il Festival nazionale di teatro Premio "Stella d'oro". Nata nel 1996 da un progetto della Pro Loco di Alleronza, grazie a Massimo Gilibini e Patrizio Baldini, la rassegna, riservata alle compagnie non professionistiche, è cresciuta negli anni divenendo un evento culturale fisso nel panorama teatrale e ospitando attori provenienti da tutta Italia. Nel 2001 grazie all'incontro con il regista, Giancarlo Pancaldi, che ne divenne il direttore artistico, la manifestazione si è ulteriormente arricchita con un concorso speciale dedicato ai monologhi (premio "Stella d'argento").



La Chiesa di **S. Michele Arcangelo**, una struttura di origine quattro-cinquecentesca più volte rimaneggiata nel corso del tempo, è situata tra via Roma e via del Poggio. Nota semplicemente anche come S. Michele, qui aveva sede la parrocchia che aveva la cura delle anime dei cittadini abitanti fuori dal perimetro delle mura castellane, ovvero nelle campagne circostanti, particolarmente devoti a **S. Isidoro**. Riaperta al pubblico nel settembre 2014 ospita oggi uno spazio espositivo con numerosi oggetti d'**arte sacra**, statue, paramenti, arredi e suppellettili di pregio artistico, provenienti da tutte le chiese del Comune. Un patrimonio messo faticosamente insieme dal senso di pietà di tante generazioni di alleronesi.





Situata fuori dalle mura castellane la **Madonna dell'Acqua** è una chiesa in stile settecentesco, dalla caratteristica **forma ottagonale**, eretta tra il 1715 e il 1723 su una preesistente cappella votiva del XV secolo, accanto ad una fonte d'acqua ritenuta **prodigiosa**. Il complesso, ad aula unica, è stato realizzato con i materiali reperibili in loco (pietra e cotto) e nella parte interna è arricchito da elementi architettonici eleganti e slanciati che ne fanno un monumento di rara signorilità e bellezza. Non meno interessanti appaiono gli affreschi e le decorazioni interne: sull'altare maggiore è raffigurata una Vergine col Bambino, l'altare di destra è sormontato da una tela raffigurante S. Pasquale Baylon e S. Bernardino da Siena, quello di sinistra invece è dedicato a S. Domenico di Guzman.



Oggi praticamente scomparsa, fatta eccezione per alcune tracce delle mura perimetrali, la chiesa della **Madonna del Poggio Vecchio** venne edificata agli inizi del XV secolo. Si trattava di una struttura di modeste dimensioni, circa 16 metri di lunghezza per sei di larghezza, all'interno della quale erano ospitati due altari, uno dedicato a S. Ansano e l'altro alla Madonna. Il cappellano della Madonna del Poggio Vecchio era responsabile dell'educazione dei fanciulli e, grazie ad un piccolo patrimonio costituitosi con vari lasciti, la chiesa svolgeva anche il ruolo di

PRESEPE VIVENTE

L'appuntamento è per il pomeriggio del 26 dicembre, S. Stefano, con la suggestiva apertura della "Porta del Sole" da parte delle guardie romane. Sono i vicoli, le taverne e le piazzette dell'antico castello, a divenire caratteristici quadri viventi, ognuno con la propria scena di vita popolare, profumi e rumori di un tempo: i contadini che abbeverano il bestiame, i nobili che acquistano spezie, essenze e tessuti pregiati, le possenti braccia dei fabbri che picchiano senza sosta l'incudine. **Oltre 100 figuranti in costume**, grazie alla collaborazione di tutti i paesani, ricreano gli ambienti e gli arredi del tempo alla luce tenue di torce e falò, che conferisce a quegli scorci la tipica atmosfera natalizia.



monte frumentario. A ricordare l'esistenza della chiesa della Madonna del Poggio Vecchio vi è oggi una **croce in ferro**, visibile al lato della strada che conduce al paese.



S. ANSANO E S. ISIDORO

S. Isidoro è il santo dei contadini, anzi il **santo dei "buoni contadini"**, laboriosi e rispettosi e proprio sotto questo segno il suo culto è stato alacramente diffuso nelle campagne non solo dalla Chiesa, ma anche dai proprietari terrieri. Secondo l'agiografia, Isidoro, bracciante di Giovanni de Vargas, ricco proprietario terriero, prima e durante il lavoro pregava intensamente per rendere il suo operato più proficuo e leggero; il padrone, in parte stupito di risultati così lusinghieri, in parte spinto dalle maldicenze degli altri braccianti che davano Isidoro per assenteista, si accorse, spiandolo, di come, mentre lui pregava, una forma

angelica lavorasse al suo posto conducendo l'aratro trainato dai buoi. Il santo spagnolo venne canonizzato nel 1622 e appena mezzo secolo più tardi ad Allerona i contadini eressero in suo onore un altare nella chiesa di S. Michele. Si andò così creando un **dualismo votivo e patronale**, con i **cittadini** residenti all'interno delle mura castellane che, raccolti attorno alla parrocchia di S. Maria festeggiavano **S. Ansano**, e i **contadini** sparsi nelle campagne che, riuniti nella parrocchia di S. Michele Arcangelo, si occupavano dei festeggiamenti in occasione di **S. Isidoro**. Per lungo tempo questa dicotomia è stata peraltro sottolineata anche dalle date scelte per le relative celebrazioni. La festa di S. Isidoro, infatti, fino al 1978 è stata celebrata il secondo lunedì di maggio, ovvero all'indomani della festa di S. Ansano, per poi essere spostata alla terza domenica del mese.



I PUGNALONI

Le celebrazioni in onore di S. Isidoro sono andate nei secoli sovrapponendosi e confondendosi ad un'altra festa, molto più antica e verosimilmente di origini pagane, quella dei **Pugnaloni**. Citata per la prima volta nel 1939 dallo storico Pericle Perali, che raccolse a sua volta la testimonianza diretta dell'alleronese Petricelli Giuseppe (detto il "maestrone"), i Pugnaloni ci vengono così descritti: «*Promossi annualmente da una commissione di contadini e finanziati con offerte private, che i "bifolchi" chiedono e riscuotono durante il raccolto del grano dell'anno precedente i "Pugnaloni" di Allerona consistono in un'asta alta circa tre metri il cui ultimo metro in alto è avvolto da una gabbia ovoidale, formata di fruste o verghette flessibili di legno e somigliante ad una grossa rocca da filare. La gabbia è tutta ornata di nastri a colori vivaci e di fiori freschi di campagna fissati sulle fruste e dalla sommità della gabbia esce, in alto, isolato, un mazzo compatto di fiori, a forma di pomo o di testa. Dentro la gabbia dondolano, sospesi a cordicelle e a nastri, formaggi freschi, fiaschetti di vino, nidi di uccelli, arnesi da bifulco, piccoli aratri di legno, piccoli bovi di terracotta, lesine, martelli, ecc... Dal di sotto della gabbia pendono cortigili con motti e proverbi in lode dell'agricoltura e della vita campestre, e pendono fotografie con ritratti del portatore del "Pugnalone" e della sua famiglia [...]. Dopo la*



processione i "Pugnaloni" si radunano sulla pubblica piazza e quivi i portatori offrono ai festaroli le primizie della campagna, contenute nei "Pugnaloni", cioè formaggi freschi, vino depurato ecc... Il miglior "Pugnalone" riceve un premio in denaro».

A partire dal dopoguerra i Pugnaloni hanno subito un'evoluzione plastica e hanno preso la forma di **carri allegorici** che riproducono scene della vita e dei lavori dei contadini. Al centro del carro stesso vengono fissati dei rami di pioppo, tagliati di buon'ora al mattino della festa, ed ornati

con nastri di diversi colori. Nei Pugnaloni di Allerona sono evidenti gli adattamenti dovuti alla cristianizzazione del rito: in ogni carro, infatti, è **centrale la scena del miracolo di S. Isidoro** (Isidoro prega mentre un angelo lavora al suo posto).

Ad Allerona, oggi come ieri, ogni anno per la **terza domenica di maggio**, dopo la funzione religiosa del mattino, i Pugnaloni sfilano per le vie del

paese con un corteo, la banda, il clero con l'immagine di S. Isidoro, il gonfalone del Comune e le autorità municipali, per poi essere premiati da una commissione e sostare in esposizione l'intera giornata nel centro storico. Ma mentre un tempo erano i portatori stessi ad offrire a chi conveniva le primizie della vita campestre esposte sui Pugnaloni, oggi sono piuttosto le associazioni di promozione turistica e il comitato organizzatore della festa ad allestire, nel pomeriggio, tra la rievocazione degli antichi mestieri, una più moderna degustazione di prodotti tipici.



IL MUSEO DEI PUGNALONI

La mostra permanente, ospitata in un'ala dell'ex-Dopolavoro, raccoglie tutta la documentazione relativa alla festa, oggetti provenienti dai Pugnaloni più antichi fra quelli realizzati con la tecnica presepiale, foto degli stessi Pugnaloni e del corteo storico che accompagna l'uscita dei carri allegorici, nonché attrezzi agricoli e utensili di uso quotidiano tipici della civiltà contadina.



BANDA FILARMONICA

Le origini della Banda Filarmonica di Alleroni risalgono al 1885, quando durante le "Sante Missioni" del mese di novembre alcuni alleronesi si riunirono e decisero di iniziare a prendere lezioni di musica per formare una banda. Eseguiro la **prima suonata** in pubblico la mattina di Pasqua del 1890 diretti dal maestro Baldi che guidò la formazione fino al 1910. Dopo aver interrotto la propria attività nel corso della seconda guerra mondiale, la banda venne ricostituita grazie alla volontà ed all'impegno gratuito dei paesani Moretti Angelo, Borghi Eraldo e Ferretti Giulio, il quale l'aveva già diretta per alcuni mesi anche prima del conflitto. Dal secondo dopoguerra ad oggi la sua storia è pressoché ininterrotta e, all'attività concertistica, oggi la banda affianca la gestione (in collaborazione con i vari insegnanti) della scuola di musica che nell'ultimo decennio ha contribuito a rinnovare ed ampliare l'organico della banda, nella quale hanno esordito più di venti elementi, di età dai 10 ai 14 anni.



IL CORTEO

Dal 1982 sfilava, accanto ai Pugnaloni, un corteo di figuranti composto in origine da 46 elementi e giunto, ai nostri giorni, a circa **80 comparse** che indossano **abiti della seconda metà dell'Ottocento**. La realizzazione dei vestiti è stata affidata all'opera sapiente e artigianale di alcune sarte di Alleroni, che hanno condotto un'opera magistrale nella ricerca di fonti fotografiche che testimoniassero la moda in voga dalla seconda metà dell'Ottocento fino a i primi anni del Novecento. Un'altra difficile indagine, supportata da giornali e cartamodelli d'epoca, è stata effettuata sui colori e sulla composizione delle stoffe di quel periodo storico. Nel corteo ci sono abiti realizzati in lana, cotone e seta. Mentre i costumi della sfilata sono riproduzioni gli accessori sono invece tutti originali.



PIAZZA ATTILIO LUPI

La piazza, situata all'esterno delle mura di cinta, è dominata dal **palazzo comunale**, un imponente edificio costruito alla fine del 1800 secondo lo stile dell'epoca. Oggi, ampliato di un intero piano rispetto al progetto originario, ospita al suo interno, insieme agli uffici municipali, anche l'ambulatorio medico, l'ufficio postale, la farmacia e l'unico bancomat cittadino. In pratica è il punto nevralgico del paese per quel che riguarda i servizi. Lo stesso stabile ha inoltre ospitato, fino alla metà del secolo scorso, anche le scuole pubbliche prima del loro trasferimento, nel secondo dopoguerra, nello stabile noto in paese come "**ex-Dopolavoro**". Quest'ultimo, situato a pochi metri dal municipio, come il nome suggerisce è sorto nel 1926 come sede della sezione locale del Partito Nazionale Fascista. L'impianto originario, ancora ad oggi conservato, è quello di un

L'ANTICO MARE DI ALLERONA

Il **Museo dei Cicli Geologici** nato da un progetto del Comune di Alleroni e della professoressa Maria Agnese Peparello, in collaborazione con il CAMS dell'Università di Perugia e con la Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Umbria, è stato istituito nel 2003. Oltre ad essere un centro di documentazione del territorio, nel quale i visitatori possono toccare i "documenti naturali" tracce dell'**antico mare pliocenico** (fossili di molluschi, ricci, coralli, pesci, plancton, etc), il museo conserva soprattutto i resti delle balene fossili di Alleroni. Nel territorio comunale sono stati rinvenuti, ad oggi, due **scheletri di balenidi**: il primo, nel 2003, appartenente ad un esemplare adulto di grandi dimensioni (circa 14 metri) vissuto tra i 5 e 2 milioni di anni fa; il secondo, nel 2007, esattamente nello stesso sito del primo, appartenente ad un giovane cetaceo (non un "neonato" ma un "cucciolo") con ossa cartilaginee tenere, trovate in posizione disordinata.

I calanchi alleronesi, nel 2013, sono stati peraltro teatro di una straordinaria scoperta fatta da un gruppo di geologi del Dipartimento di Scienze della Terra dell'Università di Perugia: **ambra grigia allo stato fossile**. L'**ambra grigia** o "*ambergris*" è una secrezione biliare del tubo digerente del **capodoglio**: sostanza poco nota e maleodorante quando è fresca, è un prezioso componente di profumi quando è matura. Il suo rinvenimento allo stato fossile è un evento unico, mai accaduto prima, tanto da aver portato all'istituzione di un nuovo genere paleontologico (e specie) di traccia fossile: **Ambergrisichnus alleronae**.



edificio di due piani, uno al di sotto e uno al di sopra del livello stradale. Il piano sottostante, in pratica un solo grande locale aperto sul lato ovest (originariamente adibito ad uso di palestra) è oggi dedicato a feste e riunioni pubbliche; il piano sovrastante, (sala riunioni e stanze di servizi e segreteria durante il ventennio fascista), è stato più volte modificato negli anni per quel che riguarda aspetto ed usi: scuola elementare, a partire dal secondo dopoguerra, oggi sede del **Museo dei cicli geologici**, antenna dell'Ecomuseo del Paesaggio Orvietano dedicata al tema dell'acqua e della creta.



AREA ARCHEOLOGICA DI S. ANSANO

Sita poco fuori l'abitato di Alleroni, nell'omonima località, è costituita da resti di costruzioni ad esedra e tutt'intorno un'abbondante ceramica di superficie di **epoca romana** del primo e secondo secolo d.C. Spiccano in particolare **due monumenti funerari** di epoca romana situati lungo un'antica strada. Uno di questi è stato trasformato in una cappella dedicata a S. Ansano. Da ciò che resta si ricava che l'edificio, oggi allo stato di rudere, era di modeste dimensioni, con la zona absidale ricavata appunto sfruttando una pre-esistente struttura romana. Nell'abside rimangono tracce di un affresco e tre tombe sottostanti un probabile presbiterio rialzato. La stessa località rivela cospicue tracce di altre presenze di età romana, come **tombe** ad inumazione con protezione di tegole, pavimenti e opere di canalizzazione di una sorgente d'acqua, che fanno pensare alla presenza di una villa o di edifici direttamente legati all'utilizzo pratico o di culto della sorgente.



Luoghi, Tradizioni e Folklore

L'area naturale protetta **Selva di Meana**, che si estende per circa **350 ettari** (confinando in parte con la riserva naturale del Monte Rufeno), ha una **vegetazione** rigogliosa, fitta e **diversificata**. Nelle aree più umide ed ombrose, accanto al cerro, si trovano carpino bianco, rovere, castagno e qualche esemplare di faggio; sui versanti soleggiati è più alta invece la presenza di roverella ed orniello ed altre essenze mediterranee. Tra gli arbusti, diffusa ai margini del fiume Paglia, è da segnalare la santolina etrusca, mentre tra i fiori è da segnalare la presenza del narciso e quasi **40 specie di orchidee**. Per la grande differenziazione ecologica degli ambienti, la **fauna** è molto **ricca** e comprende il lupo, che da poco ha fatto la sua ricomparsa dopo decenni di assenza, il daino, il cinghiale e il capriolo, mentre da anni è ormai scomparsa la lontra. Nelle radure vivono specie di taglia minore come il ghio, la puzzola, il tasso e l'istrice. Nella variegata fauna si segnalano anche specie estremamente rare e "a rischio" come il gatto selvatico e la testuggine palustre. Tra le rarità, vanno segnalate anche la ninfa del corbezzolo, unico rappresentante europeo di un genere di farfalle generalmente diffuso in ambienti tropicali. Il fascino della Selva di Meana non è, tuttavia, legato solo ai suoi paesaggi ma anche ai miti e ai racconti nati intorno a queste colline e ai

diversi popoli che, nel corso dei secoli, hanno lasciato tracce indelebili del loro passaggio.

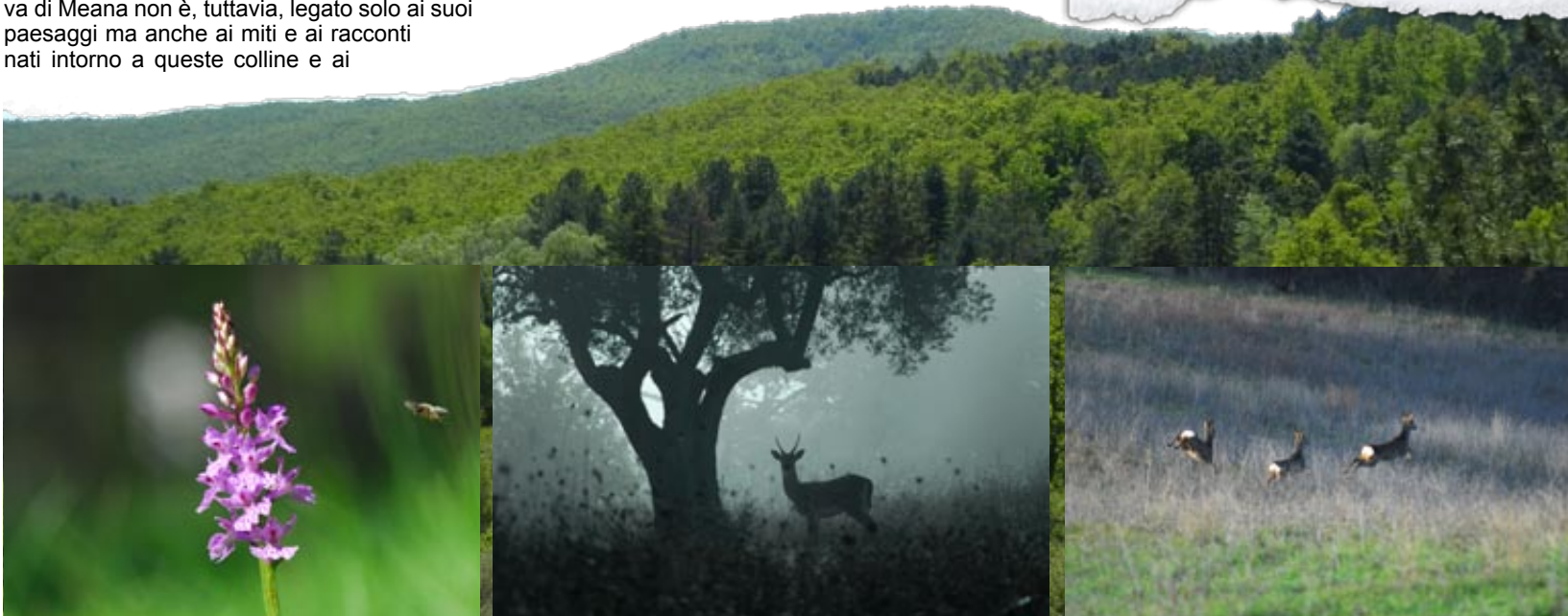
Nella parte più alta della Selva si apre il **Parco di Villalba**, un'area boschiva di circa **200 ettari**, in parte attrezzata con aree ristoro liberamente e gratuitamente fruibili. Questa particolarità, unita alla bellezza dei paesaggi e alle temperature estive decisamente fresche, ha fatto sì che il parco divenisse nel corso del Novecento meta di svago, al riparo della calura estiva. Al contrario, nel periodo successivo alla costruzione della ferrovia e fino agli anni cinquanta, **Villalba** era invece luogo di stoccaggio e smistamento di legname e carbone, punto di riferimento logistico di carbonai, tagliatori, barrocciai.

Nel cuore del parco sorge un suggestivo borgo, oggi ristrutturato ad opera di privati: **S. Pietro Acquaortus**, occupato in passato dai monaci Benedettini. La denominazione dell'area deriva dalla presenza di una sorgente che la leggenda fa risalire al passaggio di S. Pietro. Ancora oggi è possibile trovare nella vegetazione essenze e piante come il sambuco, la melissa e l'origano, coltivate un tempo dai monaci per essere utilizzate in preparazioni officinali e medicinali.

I SUONI DI VILLALBA



Ogni estate il parco ospita "I Suoni di Villalba", un festival di musica rock, generalmente distribuito su due o tre giorni tra musica, natura e divertimento. Durante tutta la durata della manifestazione ai visitatori è consentito il campeggio libero, e gratuito, all'interno del parco così come gratuiti sono anche tutti i concerti... insomma una moderna Woodstock giunta ormai alla quindicesima edizione.



Antichi Saperi...

*“In paese c’era tutto quello che ti serviva: dal falegname che ti faceva la culla al cassamortaro”. Queste poche parole, tratte da uno dei questionari somministrati, ben esprimono la realtà economica alleronese così com’era fino alla metà del secolo scorso: un microcosmo capace di un’autosufficienza e di un’autogestione oggi impensabili. A seguito del collasso del mondo contadino, con i suoi riti codificati e la sua struttura socio-economica, l’abbandono delle campagne è avanzato, in cordata, con la perdita di saperi e conoscenze, decretando la scomparsa di **vecchi mestieri** e la perdita di **antichi saperi e consuetudini**.*

L'ARROTINO

Il mestiere dell’arrotino veniva svolto con una sorta di biciclo-carretto molto pesante e ingombrante dotato di una grossa ruota di legno, rivestita da un cerchione di ferro collegata ad una impalcatura in legno ed una ruota più piccola di pietra abrasiva sulla quale si molavano i diversi attrezzi di ferro. Alla ruota era agganciato un pedale con vari snodi; vi era una cinghia che trasmetteva il movimento alla mola e, su una parte sporgente del carretto, l’arrotino

teneva un secchiello con dell’acqua che sgocciolava sulla mola mediante un piccolo e rudimentale rubinetto ricavato da un pezzetto di legno tenero, per evitare che la lama diventasse molto calda. Per arrotare un utensile, l’arrotino imprimeva alla ruota un movimento ben ritmato e continuo e vi appoggiava con forza la lama.



IL CALZOLAIO

La bottega del calzolaio era considerata praticamente indispensabile: costruire delle scarpe era molto dispendioso a causa degli elevati costi delle materie prime, per cui era necessario ripararle più volte, cambiando le parti usurate e usando le scarpe praticamente fino ad esaurimento.

Il lavoro veniva svolto seduti davanti a uno speciale banchetto di legno (deschetto), dotato di tutta una serie di attrezzi necessari alla professione: treppiede o piede di ferro (attrezzo a tre forme per suola, mezza suola e tacco), lesine, punteruoli, raspe, forbici, spago, pece, setole di maiale, martelli, chiodi a testa larga e colla; altri strumenti di lavoro erano: la lima, il lucido (grasso per gli scarponi), la vernice, la spazzola, le tenaglie e dei pezzetti di vetro per pareggiare l’orlo delle suole. Sui ripiani erano alloggiate le diverse forme (di varie misure) per allargare e modellare le scarpe e la materia prima: cuoio e gomma.



LA BATTITURA DELLE FALCI

Le falci uscivano dalla fucina del fabbro nei mesi di maggio e giugno che precedevano le sagre ed i mercati estivi. Per essere utilizzate nei lavori dei campi dovevano essere sempre affilate e quindi era necessario che fossero periodicamente battute per fare loro “il filo”. Il

difficile dell’operazione della battitura consisteva nel tenere il movimento della falce sul **battitoio** costante, infatti la superficie che si andava a colpire di volta in volta era veramente piccola e si rischiava di rendere la lama della falce tutta ondeggiata.

Il colpo del martello inoltre doveva andare sempre leggermente ad uscire, cioè doveva tendere a stirare la lama verso il tagliente, così facendo si assottigliava il taglio e contemporaneamente si stiravano le fibre irrobustendo meccanicamente il filo. In ogni casolare di campagna c’era almeno un agricoltore esperto nell’arte di “battere le falci”.



LA LAVORAZIONE DELLA LANA

La lana, una volta separata tramite tosatura dal corpo della pecora, subiva una serie di processi per arrivare ad essere filata e quindi utilizzata per creare gli indumenti necessari al fabbisogno della famiglia. Mentre l’operazione della **tosatura, lavaggio apritura e battitura** era essenzialmente affidato agli uomini, le fasi della **cardatura, pettinatura e filatura** erano esclusivamente affidate alle donne che, a fine lavorazione ottenevano i fili avvolti nelle rocche e pronti per essere utilizzati.



LE LAVANDAIE

Alcune attività erano svolte esclusivamente dalle donne. Tra queste c'era quella delle lavandaie, che facevano il bucato avvalendosi dell'ausilio della **cenere**. Iniziavano mettendo in ammollo la biancheria sporca e sfregandola contro una tavoletta dentata su un lato. Dopo cambiavano l'acqua, insaponavano il bucato utilizzando acqua e cenere (**ranno**). Questo composto passava da una grossa caldaia sulla biancheria attraverso un panno bianco che aveva la funzione di filtro; mentre l'acqua andava giù, la cenere rimaneva sul telo. Le lavandaie, dopo aver bollito a casa il bucato con il ranno, svuotavano la tinozza e, capo per capo, lo strizzavano e risciacquavano nel mastello di legno, dopodiché lo stendevano su pietre esposte al sole.

L'UNCINETTO

Il termine **uncinetto**, fa riferimento ad una particolare tecnica artigianale per la lavorazione di filati. Il nome deriva dagli strumenti utilizzati; si tratta, infatti, di bastoncini metallici, lunghi circa 20 cm, schiacciati nella parte centrale per una migliore impugnatura, e terminanti con un uncino, che ha la funzione fondamentale di agganciare i fili di tessuto e dare vita a molteplici creazioni. Questo tipo di lavorazione, simile a quella realizzata con i ferri, viene svolta un punto alla volta con un **filo continuo**. È una lavorazione molto versatile poiché si può applicare a diversi tessuti (lana, cotone ecc.) e le donne dell'epoca ne facevano uso per la decorazione di centrini, abiti e altri accessori destinati al corredo nuziale. Particolare menzione, per quel che riguarda la tradizione locale, va fatta per una tecnica molto particolare: l'**uncinetto irlandese** (o "filo d'Irlanda") che si distingue da altri tipici lavori all'**uncinetto** per la finezza della *lavorazione* e la leggerezza dei motivi che lo compongono. Fare e vendere questo tipo di lavori ad uncinetto, era una delle poche

risorse aggiuntive a cui le donne ricorrevano per poter sostenere economicamente la famiglia: gli oggetti realizzati autonomamente dalle ricamatrici venivano, infatti, periodicamente raccolti e portati nelle città vicine per essere venduti. Il pizzo è caratterizzato dal punto uncinetto condotto su una base a maglie quadrate con o senza piccoli nodini; il disegno a rose o foglie ricorda i motivi dei pizzi di Spagna e di Venezia.



LE SARTE

Negli anni '60 del secolo scorso erano ancora pochi coloro che si concedevano il lusso di un abito già confezionato. Per vari motivi: erano costosi, in paese non esistevano negozi per la vendita ed era una novità a cui ci si sarebbe abituati poco alla volta, di pari passo con il miglioramento delle condizioni economiche. Fino ad allora le botteghe dei sarti/e (o meglio un locale della loro abitazione) costituivano il punto di riferimento per chi voleva avere il vestito buono, per le occasioni importanti e per la festa. Salvo che per le occasioni non rimandabili, quali i matrimoni o i lutti, si doveva aspettare anche qualche mese per avere il lavoro eseguito, ma gli abiti erano fatti per durare molte stagioni, per essere rivoltati e adattati per i fratelli e le sorelle minori. A seconda



del percorso di apprendistato le sarte potevano specializzarsi in abiti da donna, da uomo o, più raramente entrambe le tipologie mentre solo alle più abili veniva affidato il compito di realizzare i vestiti da sposa. Dell'arte sartoriale alleronese rimane oggi una mirabile traccia nei vestiti del corteo storico, che riproducono fedelmente abiti ottocenteschi delle diverse classi sociali, che ogni anno sfilano per le vie del paese in occasione della festa di S. Isidoro.

IL CARBONAIO

La notevole estensione dei boschi intorno ad Alleronza, fino agli anni '50, ha dato vita ad un'intensa attività di sfruttamento per la produzione del carbone. Ogni anno molti **carbonai**, che giungevano per lo più dal territorio aretino casertinese o dalla montagna pistoiese, davano vita a una vera e propria **migrazione stagionale** che ha lasciato molti segni, nel paesaggio e nella cultura locale, senza contare che molti di questi hanno messo radici sul territorio. La **stagione silvana**, iniziava a settembre e si concludeva in giugno. Il primo passaggio era la realizzazione di una **piazza**, un piccolo pianoro di modesta estensione al centro del quale veniva realizzata la **castellina**, una sorta di camera a base quadrata o triangolare, attorno alla quale si cominciava a disporre la legna. Si formavano così diversi strati e livelli di legna a comporre lo scheletro della carbonaia. Una struttura legnosa di forma tronco conica (o a vaso rovesciato) con un condotto al centro che collega la cima con la castellina posta alla base. A quel punto si costituiva il rivestimento esterno: si faceva il **calzolo** alla base, composto da due o tre file di zolle di terra compatta, si disponevano nella parte superiore le foglie secche del bosco in modo da ricoprire tutta la legna, si posizionavano altre zolle sulla cima e infine si rivestiva il tutto con della terra fine. L'accensione avveniva dall'apertura sommitale avendo cura di praticare all'inizio del processo dei fori o **bocchette** di aerazione a diverse altezze (**fumi e cani**). L'intero processo di carbonizzazione poteva durare per circa dieci giorni. In seguito avveniva la **sommondatura** e la **scarbonatura**, con cui si procedeva alla separazione e al raffreddamento del carbone.

... e Antichi Saperi

PANETTONE CON I FRICCIOLI

Dolce tipico delle festività natalizie.

Ingredienti

- 8 uova
- 850 g di zucchero
- 600 g di friccioli (ciccioli)
- 100 g di margarina
- 600 g di noci
- 350 g di uvetta
- 1 limone grattugiato
- 700 g di latte
- 4 bustine di vanillina
- 350 g di lievito
- 3 kg di farina
- cannella q.b.

Procedimento

In una terrina sbattere le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere la scorza grattugiata di un limone, la vanillina e la cannella. Aggiungere al composto l'uvetta, precedentemente fatta rinvenire per circa un'ora in acqua tiepida, e le noci tritate. A parte, in una padella, scaldare i friccioli avendo cura di non farli soffriggere. Togliere dal fuoco e sfruttando il calore dei friccioli stessi sciogliere in essi la margarina.

In un pentolino stemperare il latte e, dopo aver sciolto al suo interno il lievito, aggiungere parte della farina setacciata (300 – 400 g) fino ad ottenere una sorta di pastella. Continuando sempre a sbattere il composto aggiungere i friccioli con la margarina e il composto con le uova e lo zucchero. Aggiungere gradatamente la restante parte della farina. Adagiare l'impasto così ottenuto su una tavola cosparsa di farina e maneggiare il tutto con le mani fino ad ottenere un composto malleabile ma non duro.

Coprire l'impasto con un canovaccio umido e lasciarlo lievitare per circa 12 ore. Prendere degli stampi con i bordi molto alti (vanno bene

anche quelli per le pizze di Pasqua), ungerli con burro e strutto e infarinarli. Capovolgere gli stampi e scuoterli leggermente per eliminare la farina in eccesso.

Dopo aver nuovamente maneggiato l'impasto, dividerlo in panetti ed adagiarlo negli stampi fino a riempirne circa la metà. Lasciare lievitare nuovamente fino a quando il volume dei panetti non sarà raddoppiato. Cuocere in forno a 160° per 50 minuti.

Si consiglia di iniziare il procedimento la sera quando l'ambiente della cucina è più caldo e in modo tale da lasciare riposare l'impasto nel corso della notte.

TORTA BASTARDA

È una torta così chiamata perché non è **né dolce né salata**, è una preparazione pasquale che richiede una lunga lievitazione.

Ingredienti (per 3 torte)

- 3 uova
- 1 kg farina
- 2 h zucchero
- 1/2 bicchiere di olio
- Buccia di 1/2 limone grattugiata
- Una pallina di pasta acida (o lievito madre) da sciogliere con 50 g di lievito di birra e 300 ml tra latte e acqua
- 1 bustina vanillina
- 1/2 cucchiaino di cannella
- 75 gr pecorino grattugiato
- 25 ml liquore rosolio di cannella
- 25 ml liquore mandorla amara
- 1 pizzicata pepe
- 1 pizzicata di sale

Procedimento

Fare un panetto con pasta acida, lievito di birra, acqua, latte e farina. Lasciarlo riposare per qualche ora finché non raddoppia di volume. In segui-

to aggiungere il resto degli ingredienti e impastare lavorando il composto almeno per un quarto d'ora. Formare un unico impasto e lasciarlo lievitare nuovamente in un grande contenitore (una volta si lasciava riposare nell'arca). Dopo circa 10 ore rimaneggiare la pasta e disporla nelle teglie unte con l'olio e lasciar lievitare per almeno 4 ore. Infine spennellare sopra con il tuorlo d'uovo e informare a 160° per un'ora.

BISCOTTI DI PASQUA

Questo è il "vero" piatto tipico della tradizione culinaria alleronese. Si prepara solo nei giorni della Pasqua e solo ad Alleroni paese. La ricetta appartiene alla tradizione di ogni famiglia: come dire non sarebbe festa senza i biscotti di Pasqua.

Ingredienti

- 1 uovo
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino d'olio extra vergine d'oliva.
- la farina che *raccoje* l'impasto

Procedimento

Realizzare la classica fontana di farina e aggiungere al suo interno le uova, lo zucchero e l'olio amalgamando bene il composto. Suddividere l'impasto e realizzare dei rotolini di pasta (il "bico") e fare delle ciambelle mediamente grosse. Mettete i biscotti così ottenuti a lessare in un contenitore basso e largo (va bene anche una grande teglia da

*Alleroni, Alleroni,
chi te dà e chi te dona,
chi te dona e chi te dà,
porta l' pane si voe magna!*
(Il motto di Alleroni)





forno). Quando l'acqua bolle adagiare le ciambelle sulla superficie dell'acqua. Queste andranno immediatamente a fondo e non appena torneranno a galla la cottura sarà ultimata.

Una volta lessate lasciare a raffreddare su una “**spianatora**” (spianatoia) e, una volta stiepidite inciderle a metà lungo tutta la circonferenza esterna. Questa incisione durante la seconda cottura al forno si aprirà automaticamente con il calore dando al biscotto l'aspetto particolare e tipico di questo dolce. Infornare in forno preriscaldato a 200° fin quando i biscotti non appaiono ben dorati.

Ovviamente, mantenendo costanti le proporzioni, si può realizzare la quantità di impasto desiderata.

MINCHIONE

Questa ricetta, semplice negli ingredienti e nel procedimento, si riallaccia alla tradizione contadina. Si tratta infatti di un biscotto che veniva solitamente servito a **merenda** quando i **contadini** si riunivano per svolgere insieme mansioni particolarmente faticose e laboriose, quali la **trebbiatura** e la **vendemmia**. Ovviamente, l'abbinamento ideale per il minchione, non può che essere un bicchiere di vino rosso rigorosamente casareccio.

Ingredienti

- 500 gr di farina 0
- 150 gr di zucchero
- 4 uova
- 1 tuorlo
- 30 gr di semi di anice
- 40 gr di burro o strutto o olio di oliva
- 20 gr di lievito di birra (oppure una bustina di lievito di birra disidratato)
- latte appena tiepido quanto basta ad ottenere un impasto omogeneo e non appiccicoso
- metà scorza di un limone

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti e lasciare lievitare al riparo da correnti d'aria fino a che il composto non avrà raddoppiato il suo volume.

Dare all'impasto forma di ciambella e porla sulla teglia foderata con carta forno. Spennellare con il tuorlo leggermente battuto e lasciar lievitare ancora fin quando la ciambella si presenterà ben gonfia. Infornare a 180° per circa 45 minuti o comunque fin quando la superficie non si presenterà decisamente bruna.



Alleronesi Celebri...

MUZIO CAPPELLETTI

Muzio Cappelletti era un **mercante di origini alleronesi**, vissuto a cavallo fra il XVI e il XVII secolo, che aveva accumulato una piccola fortuna sulle piazze commerciali veneziane. Secondo le sue volontà testamentarie, alla morte, avvenuta nel 1607, il suo cospicuo **patrimonio**

venne **donato** al Comune di Orvieto affinché lo utilizzasse per l'erezione di un nuovo monastero a favore delle giovani orvietane e alleronesi che intendessero farsi monache. Vista la già numerosa presenza di istituti religiosi simili, però, il Comune di Orvieto in accordo con Papa Paolo V, destinò parte dell'eredità al monastero del Buon Gesù e al Seminario e il resto alla creazione di un **collegio per l'educazione morale e culturale dei fanciulli**, sorto nel 1614. Pochi anni dopo il collegio venne affidato all'ordine dei Gesuiti che, così facendo, ottennero in breve il monopolio dell'istruzione cittadina: i giovani orvietani e alleronesi meno abbienti frequentavano il Collegio Cappelletti mentre i nobili e i ricchi il Seminario (o collegio Gesuita).

Nel corso del tempo le sorti del Collegio Cappelletti andarono sempre più confondendosi con la storia del Seminario ma della prodigalità di Muzio Cappelletti resta ancora viva la memoria, non solo grazie alle carte d'archivio e alle iscrizioni, ma anche grazie all'intitolazione a questi dedicata delle scuole del paese.



FAMIGLIA CAHEN

Questa ricchissima famiglia di banchieri ebrei originaria di Anversa, oltre a condizionare la storia italiana di *fin-de-siècle* sotto il profilo politico (finanziando il movimento risorgimentale cavouriano) economico (con un ruolo di primo piano nella speculazione edilizia di Roma capitale) ed artistico (con un circolo mecenatico che vanta i più grandi artisti dell'epoca), ha lasciato vistose tracce del proprio passaggio anche ad Alleroni. Qui, il marchese Edoardo Cahen, già stanziato nel castello di Torre Alfina, sul versante viterbese della vallata del Paglia, volle costruire una seconda residenza che prese il nome di villa La Selva, oggi meglio nota semplicemente come **villa Cahen**. Alla sua morte, avvenuta nel 1894, con la conseguente spartizione dei possedimenti fra i due figli del marchese, la villa passò nelle mani del secondogenito, il conte Ugo Cahen, che dopo averla ultimata la elesse a propria dimora stabile a partire dal 1905.



Splendido esempio di stile liberty, con i suoi **suntuosi giardini**, villa Cahen divenne il centro nevralgico di una moderna azienda agraria che coinvolgeva, direttamente o indirettamente, gran parte dei cittadini di Alleroni. Pur conservando lo spirito metropolitano della famiglia, Ugo partecipò attivamente alla storia alleronese dei primi anni del XIX secolo, ricoprendo perfino la carica di **primo cittadino** dal 1915 al 1920. Dopo varie peripezie, non ultimo il rapimento a scopo estorsivo subito ad opera di alcuni **briganti**, ad allontanarlo definitivamente da Alleroni furono probabilmente i tumulti di protesta del “biennio rosso”, ovvero le **lotte contadine** per il rinnovo dei patti colonici. Nel 1920, infatti, Ugo Cahen vendette la villa lasciando l'Italia. Gli ultimi legami della famiglia con la Penisola, incarnati dal fratello Teofilo Rodolfo proprietario del castello di Torre Alfina, si spezzarono definitivamente con l'avvento delle leggi razziali nel 1938.

ATTILIO LUPI

Il 20 febbraio 1944, radunatisi di nascosto in una cantina in via della Madonnina, sei alleronesi fondarono il **nucleo partigiano** di Alleroni e dopo essersi armati alla buona, cinque giorni più tardi, lasciarono il paese per accamparsi nei boschi di Villalba. Da questo accampamento segreto, inizialmente costituito da una sola capanna di terra, il gruppo partiva per azioni di spionaggio, sabotaggio a danno delle forze tedesche e repubblicane, tentando al contempo di difendere i contadini dalle requisizioni. Il 28 marzo, il giovane alleronese Attilio Lupi, poco più che diciannovenne, decise di darsi anch'esso alla macchia e dopo aver trascorso qualche mese nascosto nei boschi vicino alla località S. Pietro si unì al gruppo. La sera del 7 giugno 1944, i partigiani entrarono in azione recandosi in paese con lo scopo di disarmare la caserma della guardia repubblicana e rastrellando il paese alla ricerca dei fascisti più noti. Nel corso della ricerca da una delle case vennero scagliate contro i partigiani alcune bombe a mano. Lupi, ferito nella deflagrazione, venne raccolto da due compagni mentre il resto del nucleo partigiano ingaggiava un conflitto a fuoco con i repubblicani e i soldati tedeschi, corsi sul posto perché allarmati dai rumori delle armi. Lupi e i due compagni, che tentavano di ripiegare verso l'accampamento, vennero raggiunti dopo un solo km di strada dal paese. Gli altri due partigiani riuscirono a scappare, mentre Attilio Lupi, non potendo correre venne **giustiziato** con vari colpi alla testa e alla gamba destra. Il corpo del giovane Lupi venne trovato da alcuni alleronesi simpatizzanti il mattino seguente, ancora agonizzante. Nonostante tutte le cure dedicategli, la sera dell' 8 giugno 1944, alle ore 18, Attilio Lupi è deceduto.



... e Celeberrimi

LA BUZZICA, O BISCARINA



4 Martedì 27 Gennaio 1959

Morta a 111 anni d'età la "nonna d'Italia,,

*Ebbe nel 1880 una romantica avventura con il
brigante "Biscarino,, terrore della Maremma*

(Nostro servizio particolare)
Roma, 26 gennaio.

E' morta ad Alleron, nei pressi di Orvieto, la donna più vecchia d'Italia, Luisa Pepe, nota in tutta la regione come la «nonna dell'Umbria» o «nonna d'Italia», era infatti prossima a compiere 111 anni, essendo nata nell'aprile del 1848. Sebbene avesse uno stuolo di nipoti e pronipoti, la vecchina viveva praticamente sola nell'unica stanza che le serviva da cucina e da camera da letto. I suoi due successivi mariti, l'uno calzolaio e l'altro corazziere, nonché i cinque figli avuti dalle due nozze, l'avevano preceduta nella tomba.

I più vecchi della borgata la chiamavano con il nomignolo di Biscarina. All'incirca fra il 1880 e il 1890 sembra infatti che Luisa Pepe fosse diventata l'amica di un famigerato brigante detto «Il Biscarino», il quale terrorizzava la Maremma e, per sfuggire alla polizia pontificia, cercava spesso rifugio ad Alleron. Ma nonna Luisa non aveva mai ammesso né smentito quella relazione. Sviava sempre, con accortezza ed arguzia le domande, preferendo raccontare l'episodio dell'esecuzione di cinque condannati, alla quale, appena decenne, aveva assistito ad Acquapendente, dove suo padre l'aveva portata in occasione della fiera dell'Assunta.

Sulla piazza, raccontava, era eretta la ghigliottina e già il boia aveva tagliato la testa a quattro infelici. Egli si apprestava implacabile a giustiziare il quinto, la cui moglie e i cui figli piangevano e supplicavano, ma, per quanto si accanisse a tirare la funicella, la macchina mortale non funzionò per tre volte. Allora il popolo pretese e ottenne a gran voce la grazia del poveretto, che fu strappato seduto stante alla mannaia. E' stato un miracolo; diceva la vecchina, un prodigio voluto dalla Madonna d'agosto.

Luisa Pepe ricordava a grandi linee anche la storia, principalmente le guerre e l'arrivo dei soldati piemontesi, di cui narrava i particolari con memoria lucidissima. Da giovane doveva essere molto bella, se in quell'occasione un gentile ufficiale le fece la corte.

Malgrado la tarda età, Luisa Pepe mangiava di buon appetito, di tutto e a tutte le ore del giorno e della notte: beveva vino, liquori e caffè, quando ne aveva la possibilità, poiché non disponeva che di una modestissima pensione comunale. Svolgeva da sola tutte le faccende di casa e riusciva ancora ad infilare il filo nella cruna dell'ago.

In paese dicono che nonna Luisa è andata a raggiungere i suoi santi amici. Da viva Luisa Pepe raccontava spesso che durante la notte le apparivano in sogno la Madonna col Bambino e San Rocco e Santa Lucia in un incantevole paesaggio di paradiso.

a. n.

LA PORA BISCOTTARA DE ALLERONA

Pur essendo il personaggio alleronese più celebre, tanto da trovarlo nominato decine di volte con una semplice ricerca su Google, poco o nulla si sa della cara estinta biscottara di Alleron. Citata da sola o, come progenitrice di figlie e nipoti (numerose sono le varianti riguardanti **"la fija de la pora biscottara de alleron"** o anche **"la nipote"**), questa viene spesso menzionata in diversi modi di dire: per esprimere trasandatezza nell'abbigliamento e nell'aspetto fisico (ad esempio, **"stamani me pajo la fija de la pora biscottara de Alleron"**); a conclusione di un elenco di persone per esprimere la presenza di tutti (ad esempio **"mancava solo la pora biscottara de Alleron"**); per esprimere facilità nell'esecuzione di un'attività (ad esempio **"è bona pure la pora biscottara de Alleron"**).

A dispetto del mistero che ne avvolge l'origine, frasi celebri e modi di dire riguardanti la suddetta biscottara, sono a tutt'oggi registrate in quasi tutti i paesi dell'orvietano. A Parrano ad esempio tutti ricordano i **"racconti di guerra"** di Violo, al secolo Violante Baiocchino, il quale amava ricordare in particolare quando **"scoppiò la bomba e morissimo tutte quante: io, Baldo de Tavolone, Gino de Ciccobao e la pora biscottara de Alleron"**.

LA MARROCA, IL CAPOCOLLOCCHIE E LA CAPPELLONA

Sono personaggi immaginari che venivano e vengono utilizzati per dissuadere i bambini dal frequentare luoghi pericolosi. Quando la vita si svolgeva prettamente nelle campagne questi personaggi venivano utilizzati per far sì che i bambini non si avvicinassero al pozzo, alla **troscia**, alla cantina o ad altri ambienti insidiosi. Oggi questi personaggi fanno un po' meno paura rispetto al passato, tuttavia i nonni continuano ad utilizzarli, e ogni alleronese ha tra i ricordi della propria infanzia l'immagine della **"sua"** Marroca e del **"suo"** Capocollocchie anche perché non esiste nessun tipo di rappresentazione né ufficiale né ufficioso a cui rifarsi.

MARTELLONE E LO SCIROPPO

Martellone non è altro che la storpiatura del cognome (Martelloni) di un signore che abitava in via del Poggetto.

Più che con un'impresa, in questo caso, abbiamo a che fare con un evento tragico che però, a distanza di anni, fa sorridere i posteri.

Si racconta che Martellone da giorni aveva una gran tosse, quando decise di recarsi dal medico di famiglia. Quest'ultimo prescrisse uno sciroppo. Martellone, tornato a casa, per accelerare gli effetti benefici dello sciroppo, lo bevve tutto d'un fiato e morì. A tutti coloro che abusano con i medicinali, pur avendo una banale influenza viene detto: **«Sta' attento de nun fa' la fine del poro Martellone!»**.

MANNAROLO E LA SCHEDA ELETTORALE

Mannarolo è uno dei personaggi celebri di Alleronà. Durante un seggio elettorale lo scrutatore diede a Mannarolo la scheda elettorale, raccomandandosi di ripiegarla in quattro, una volta apposto il segno con la famigerata "matita copiatrice".

Mannarolo, però, dopo essersi recato all'interno della cabina elettorale, tardava ad uscire.

Lo scrutatore pensò che Mannarolo fosse in dubbio sul voto ma, ad un certo punto, iniziò a preoccuparsi.

«Mannaro'...ve sentite bene?» disse lo scrutatore.

«Sì, grazie!» rispose Mannarolo, ma il tempo della permanenza all'interno della cabina aumentava.

Ad un certo punto lo scrutatore, non riuscendo a capire perché Mannarolo non uscisse, apostrofò:

«Mannarò, se pò sapè che fate?» e Mannarolo rispose «M'ete detto de piegalla in quattro?? Beh, sto aspettà quell'altre tre!!».

LA NENA

Non è altro che il soprannome di uno dei personaggi più famosi di Alleronà. Si racconta che, ogni volta gli capitasse di fare qualche bicchiere in più, per qualche strano meccanismo, iniziasse anche ad utilizzare termini talmente aulici da far invidia a celebri professori universitari. Uno degli episodi rimasti nelle memorie degli alleronesi riguarda il discorso pronunciato in occasione di un comizio elettorale che, più o meno, faceva così:

«In questi ginostri paraggi, dove l'ignoranza abbonda...gente! La volete l'acqua ne le case? Scoperchiate le tette quanno piove!»

In un'altra occasione La Nena si trovò a ballare con Saltabastone, una donna molto emancipata e dedita ai divertimenti sessuali. Alla fine di questo ballo la Nena dovette accompagnare Saltabastone al buffet, dove c'erano tante leccornie, cibi e liquori prelibati, ma anche un magnifico cesto di arance. Saltabastone, abituata a uomini con buone possibilità economiche, domandò alla Nena: «Prendi una pasta o un Triple Sec?». Svelto la Nena prese dalla cesta un'arancia e rispose: «Sente... per adesso sguscia 'sta merangola!».

Mondadori nel 1988. Le profacole narrano le avventure di Giovanforte, figlio di una paesana e di un mago cattivo che per lungo tempo l'aveva tenuta prigioniera in una caverna, e le furberie dei suoi compagni di ventura, Sbarbaccerri (nella tradizione orale Sradicacerri) e Sbarbamacine (o Spaccamontagne).

Giovannino si incamminò così lungo un sentiero. Dopo un po' incontrò un uomo che era di ritorno dalla montagna e che stava scendendo a valle con un mazzo di corde sulle spalle. Lo vide buttare a terra una corda, poi un'altra a due, tre metri, un'altra ancora più lontano e sradicare, in un sol colpo, alcuni cerri. Giovannino, incuriosito, s'avvicinò:

«Buon uomo, cosa fai?»

«Faccio due frasche perché mia moglie deve scaldare il forno!»

«E queste le chiami due frasche?»

E così dicendo Giovannino lasciò cadere il pesante bastone a terra:

«A proposito come ti chiami?»

«Sbarbaccerri! Dammi qua il tuo bastone!» Ma quando andò per sollevarlo non ci riuscì tanto era pesante.

«E' più fiacco di me!» pensò Giovannino, e rivolgendosi a Sbarbaccerri:

«Vuoi venire a girare il mondo con me?»

«Sì, aspetta che vado a portare queste due frasche a mia moglie e poi partiamo!»

Disse alla moglie di non pensar male, perché sarebbe tornato, e così se ne andò con Giovanforte.

Fecero due, tre miglia lungo il sentiero che portava dalla montagna alla vallata quando videro in un fiume un uomo che tirava certi macigni.

«Cosa sta facendo? Andiamo a vedere!»

«Oh che tu fai?»

«Mah, niente...Ho una frana nel mio campo, mi occorrono alcuni macigni per farci un argine!»

«Ma non così! Non vedi che una metà va perduta nel campo? Come ti chiami?»

«Sbarbamacine!»

«Vuoi venire a girare il mondo con noi? Andiamo così, alla ventura...»

«Sì, aspettate che vado a portare questi quattro macigni nel campo e poi partiamo!»

E così Giovanforte, Sbarbaccerri e Sbarbamacine partirono insieme alla ventura per il mondo...

(Fiabe Umbre. Scelte da Marcello Verdenelli e tradotte da Valerio Volpini, Mondadori, Milano 1988)

Lungo il loro peregrinare, di volta in volta, i personaggi de "Le profacole", incontreranno di volta in volta, maghi, fiere, principesse di paesi lontani viaggiando per il mondo e perfino sottoterra fino all'immane lieto fine nel quale Giovanforte sposa la sua amata, la principessa del Portogallo divenendo sovrano, e i due vissero felici e contenti.



Il "Dopo Mappa": un patto tra la comunità e il suo territorio

Durante tutto il percorso di costruzione della mappa l'orgoglio degli alleronesi per il proprio patrimonio materiale, culturale e valoriale si è accompagnato ad una implicita riflessione critica sul futuro di una comunità di per sé coesa, fortemente identitaria e radicata nel proprio territorio e nelle proprie tradizioni, ma caratterizzata da un progressivo spopolamento, che dura ormai da diversi decenni, e da un alto numero di anziani fra i residenti. Lo "spoglio"

dei questionari per quel che riguarda le domande "Cosa c'era una volta che oggi non c'è più e di cui senti la mancanza?" e "Cosa vorresti aggiungere?" si è nei fatti trasformato in un plebiscito: ciò che manca e che gli alleronesi vorrebbero riportare in paese sono i cittadini, la gente, e conseguentemente servizi ed opportunità di lavoro, specie per i giovani. Si tratta di un sentimento fortemente avvertito e fortemente condiviso non solo, come sarebbe

lecito aspettarsi, dai ragazzi ma anche, e forse soprattutto, dagli anziani che ricordano Allerona popolata e vitale. Favorire l'attrattività di Allerona è un obiettivo primario, quindi, ma senza ovviamente snaturarne la sua identità, mediante uno sviluppo locale compatibile con l'ambiente, che, anzi, faccia della ricchezza naturalistica uno dei suoi punti di forza, attraverso un potenziamento della frequentazione turistica "dolce" e una maggior pubblicizzazione dei servizi e delle strutture esistenti, sia pubbliche che private.

Potenzialità inesprese, ecco cosa vedono gli alleronesi quando osservano la ricchezza del proprio patrimonio. Promuovere la crescita significa anche favorire il recupero dei terreni incolti ed il varo di politiche economiche che stimolino un ritorno alla produzione agricola che, per ovvie ragioni, non può

che puntare all'eccellenza e alla specificità per poter veramente "camminare con le proprie gambe" attraverso la riscoperta di colture per secoli presenti nelle campagne alleronesi ed oggi scomparse. Il ricordo ad Allerona è vivo, la tradizione è la forza che spinge all'innovazione e la sinergia tra generazioni passate e presenti permette, a questo piccolo paese che conta pochissimi abitanti, di restare vivo e vivace, affatto anacronistico, tenacemente radicato nel passato ma coraggiosamente proiettato verso il futuro. Di seguito si riportano alcune **proposte** emerse nel corso della riflessione che vogliono rappresentare degli **stimoli** rivolti a tutta la comunità, cittadini, associazioni, Comune, Ecomuseo, e che rappresentano – secondo gli alleronesi – le linee guida più rilevanti sulle quali impostare il lavoro del "dopo mappa".

Rigualificazione e sviluppo delle risorse turistiche

Promozione di un turismo ecocompatibile e rispettoso del territorio mediante il potenziamento e la pubblicizzazione delle strutture pubbliche esistenti: l'area camper, l'ufficio informazioni turistiche, il museo dei Cicli Geologici e il museo dei Pugnalonni. Maggiore pubblicizzazione e messa in rete delle strutture private già presenti nel territorio e operanti in tale settore (ristampa della guida del paese e creazione di un pannello informativo, riportante la mappa del paese, da collocare nella piazza antistante porta del Sole). Implementazione della capacità di accoglienza mediante la creazione di un albergo diffuso (magari mediante il recupero delle tante case "vuote") all'interno della suggestiva cornice delle mura castellane con potenziali ricadute occupazionali.

Soggetti da coinvolgere: cittadini, aziende private, associazioni, Pro Loco, Comune, Gal, Ecomuseo
Tempi: breve – medio – lungo periodo

Valorizzazione del patrimonio

Apertura al pubblico e valorizzazione di siti di interesse storico-artistico quali villa Cahen (con annesso parco) e l'area archeologica di S. Ansano recentemente oggetto di scavi e studi.

Soggetti da coinvolgere: cittadini, associazioni, Pro Loco, Comune, Gal, Ecomuseo, Ministero delle politiche agricole e forestali
Tempi: medio – lungo periodo

Viabilità e servizi

Implementazione dell'offerta dei trasporti pubblici di collegamento con i centri limitrofi, in particolare con la città di Orvieto sede dei principali servizi (ospedale, uffici pubblici ecc.), soprattutto in virtù dell'alta percentuale di anziani fra la popolazione, più frequentemente impossibilitati a muoversi con mezzi privati. Interventi di manutenzione della rete stradale, di manutenzione del centro storico e della pavimentazione dei viali del cimitero comunale. Costante attenzione degli enti pubblici nella "salvaguardia" del locale ufficio postale, periodicamente minacciato da politiche di riassetto aziendale.

Soggetti da coinvolgere: società di trasporto pubblico, Poste Italiane, Comune, Tempi: breve – medio termine

Politiche occupazionali

Cessione dei terreni demaniali con canoni agevolati a favore dell'imprenditoria giovanile per il rilancio della produzione delle eccellenze agroalimentari dell'area con il conseguente recupero dei terreni incolti e la ristrutturazione dei poderi demaniali.

Soggetti da coinvolgere: cittadini, aziende private, Comune, Regione, Gal, Ecomuseo, Ministero delle politiche agricole e forestali
Tempi: medio – lungo periodo

Eventi e manifestazioni

Rafforzare, rilanciare e diffondere con opportuni strumenti di comunicazione, gli eventi e le manifestazioni già esistenti, rivedendo al contempo la collocazione delle stesse e favorendo, anche per tale via, la rivitalizzazione del centro storico.

Soggetti da coinvolgere: cittadini, aziende private, Comune, Gal, Ecomuseo, Tempi: medio – lungo periodo





Soprannomi alleronesi

Tradizione popolare
senza tempo e
radicatissima è
quella di attribuire
soprannomi. Ne
abbiamo censiti 109,
solo tra i viventi.

Sericiolo Senne ^{Rosetta 'Trafale} Milcare Bogarci Penello
 Fatteconto ^{Samolino} Canone Tozzo Favajaccia
^{Silvia 'Kino} Lasciolo Coccadè CarloBulda ^{Luciano} Puzzone
 Spumantino ^{Monica} Sorriso 'Arrotino ^{Carlo} Diapello Mizio
 'Criccante ^{Barbara} Faciolino Pomodoro ^{Carabinieri} ^{Donne} Catolici
^{Franco} ^{Manuela 'Cina} ^{Angelo} ^{Carlo} ^{Cicco} ^{Symone} ^{Fantini} ^{Angolino}
 'Wochevo 'Gufo ^{Mano} Wano ^{Mano} ^{Pantera} ^{Barry} ^{William}
^{Leggicino} ^{Dido} ^{Fino} ^{Cico} ^{Piandro} ^{follo} ^{Loio}
 laSceriffo ^{Mapo} ^{Pallino} ^{Anna} ^{Pinella} ^{Bello} ^{Moviola} ^{Purfe}
^{Domenico} ^{Trono} ^{loZio} ^{Barra} ^{Castellana} ^{laPasta} ^{Fino} ^{M. Pica}
^{Cicciarra} ^{lita} ^{Intusetta} ^{Canellana} ^{laPasta} ^{Fino} ^{M. Pica}
 'Nolly ^{Zacca} ^{Badabes} ^{Duncan} ^{laPasta} ^{Kine}
 'Tuna ^{Stattif} ^{Mami} ^{Panciarella} ^{Canquasto}
 Grigioverde ^{Panzarella} ^{Pampviola} ^{Pocorino} ^{Bettega}
^{Pullero} ^{Polverino} ^{laSgrulla} ^{Sforzatosucco} ^{Pucca}

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 nate 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 Allerona Paese: Alessio Mancini

Diario di bordo: Alessio Mancini

Testi: Angela Gilibini, Maura Gilibini, Massimo Luciani, Alessio Mancini, Mattia Serranti, Francesca Urbani

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:

Daniele Albani

Giorgio Albani

Giuseppe Maria Carletti

Rosanna Casaccia

Serena d'Andrea

Angela Gilibini

Maura Gilibini

Massimo Luciani

Alessio Mancini

Ilaria Norelli

Rosalba Polverini

Mattia Serranti

Francesca Urbani...il gatto “Blue”

La Mappa e la copertina sono state disegnate da

Viera Danielli

Alcune Foto sono state gentilmente messe a disposizione da

Giorgio Albani, Fiorenza Bortolotti,

Mario Coccia, Massimo Gilibini,

Elisabetta Mancini, Ali Morteza, Adio

Provvedi, Giovan Battista Tomassini

E con la partecipazione di

Catia Petrangeli, che ha realizzato molte delle antiche ricette, e degli alunni della classe V della scuola primaria di Allerona, che hanno realizzato le illustrazioni de “Le profacole della Nena”



FEASR
“L'Europa investe nelle zone rurali”



Ministero delle Politiche
Agricole e Forestali



Regione
dell'Umbria



Comune
di Allerona