

Interreg



Cofinanziato
dall'Unione europea
Cofinancé par
l'Union européenne



Marittimo-IT FR-Maritime



MEDITERRANEO IN FESTA

UN VIAGGIO TRA
SAPORI E TRADIZIONI

MÉDITERRANÉE EN FÊTE

UN VOYAGE ENTRE SAVEURS
ET TRADITIONS



La cooperazione al cuore del Mediterraneo
La coopération au coeur de la Méditerranée



Interreg



Cofinanziato
dall'Unione europea
Cofinancé par
l'Union européenne



Marittimo-IT FR-Maritime

MEDITERRANEO IN FESTA

UN VIAGGIO TRA
SAPORI E TRADIZIONI

MÉDITERRANÉE EN FÊTE

UN VOYAGE ENTRE SAVEURS
ET TRADITIONS



La cooperazione al cuore del Mediterraneo
La coopération au coeur de la Méditerranée

Mediterraneo in FESTA

Un viaggio tra sapori e tradizioni

Questa guida è un invito a intraprendere un nuovo viaggio: un percorso che nasce e si sviluppa a partire da *Un viaggio sentimentale, identità culturali nel cuore del Mediterraneo* (progetto SMARTIC IT/FR Marittimo 2014-2020), ampliandone l'orizzonte e arricchendone il racconto.

Oltre alla bellezza dei luoghi, dei paesaggi naturali e culturali, **Mediterraneo in FESTA, un viaggio tra sapori e tradizioni** è una narrazione viva di persone e comunità, colte nella loro espressione più autentica: le feste patronali, le sagre e gli eventi identitari che custodiscono la tradizione. È attraverso queste celebrazioni che la memoria si rinnova e i saperi si tramandano, mantenendo intatti nel tempo i valori più profondi dei territori.

Dalle coste della Liguria alle colline toscane, dalle piazze della Sardegna ai villaggi della Corsica e del Var, il progetto FESTA unisce 19 eventi che rappresentano l'anima culturale del Mediterraneo: sagre, feste patronali, celebrazioni popolari e momenti di comunità che diventano tappe di un unico grande itinerario esperienziale.

Mediterraneo in FESTA

Un voyage entre saveurs et traditions

Ce guide est une invitation à entreprendre un nouveau voyage. Il prend racine et se déploie à partir d'*Un voyage sentimental, identités culturelles au cœur de la Méditerranée* (projet SMARTIC IT-FR Maritime 2014-2020), tout en élargissant son horizon et en enrichissant sa narration.

Au-delà de la beauté des sites et des paysages naturels et culturels, **Mediterraneo in FESTA, un voyage entre saveurs et traditions** se veut le récit vibrant des femmes et des hommes qui les animent. Il saisit les communautés dans leur expression la plus authentique: fêtes patronales, festivals et événements identitaires qui préservent la tradition. C'est à travers ces célébrations que la mémoire se renouvelle et que les savoirs se transmettent, gardant intacts au fil du temps les valeurs les plus profondes des territoires.

Des rivages de la Ligurie aux collines de la Toscane, des places de la Sardaigne aux villages de la Corse et du Var, Le projet FESTA réunit 19 événements qui incarnent l'âme culturelle de la Méditerranée : festivals, fêtes patronales, célébrations populaires et temps forts communautaires qui deviennent ici les étapes d'un unique et grand itinéraire expérientiel.

Il progetto F.E.S.T.A Feste, Enogastronomia, Sostenibilità, Turismo, Artigianato

Ci sono luoghi che si raccontano attraverso le loro feste. Dove la musica riempie le piazze, i profumi della cucina locale si mescolano al vento del mare e i gesti degli artigiani tramandano saperi antichi. In questi luoghi, la festa non è solo un evento: è identità, incontro, memoria e futuro.

Il progetto QM FESTA – acronimo di Quality Made-Feste, Enogastronomia, Sostenibilità, Turismo, Artigianato, nasce per valorizzare questo patrimonio vivo e condiviso, promuovendo un turismo sostenibile, autentico e rispettoso dei territori all'interno dell'area di cooperazione delle regioni costiere della Toscana, Liguria, Dipartimento del Var, Corsica e Sardegna, grazie all'implementazione ed alla promozione del marchio eco-turistico identitario "Quality made travel different".

Il progetto FESTA è cofinanziato dal Programma Interreg Italia-Francia Marittimo 2021 - 2027, con finanziamento pari a €1.273.304,00 (FESR).

Scoprire FESTA significa lasciarsi guidare in un viaggio dove la sostenibilità diventa un'arte di vivere e dove la convivialità si trasforma in una forma di conoscenza

Le projet F.E.S.T.A **Fêtes, gastronomie Et vin, Durabilité,** **Tourisme, Artisanat**

Certains lieux racontent leur histoire au rythme de leurs fêtes : ici la musique emplit les places, les parfums de la cuisine locale se mêlent à la brise marine et les gestes des artisans perpétuent un savoir ancestral. La fête est bien plus qu'un événement : elle est identité, rencontre, mémoire et avenir.

Le projet QM FESTA - acronyme de *Quality Made- Feste, Enogastronomia, Sostenibilità, Turismo, Artigianato* – est né pour valoriser ce patrimoine vivant et partagé. Son objectif est de promouvoir un tourisme durable, authentique et respectueux au sein de la zone de coopération (régions côtières de Toscane, Ligurie, Département du Var, Corse et Sardaigne), à travers la création et la promotion de la marque d'identité écotouristique « *Quality made travel different* »

Le projet FESTA est cofinancé par le programme Interreg Italie-France Maritime 2021 - 2027, avec un financement de 1.273.304,00 € (FEDER).

Découvrir FESTA, c'est se laisser guider dans un voyage où la durabilité devient un art de vivre et où la convivialité se transforme en une forme de connaissance.



Quality Made travel different il brand per un viaggio sostenibile e responsabile

Quality Made travel different è un marchio di Identità Culturale di alta qualità che identifica prodotti, servizi ed eventi che basano la loro attività su principi di sostenibilità culturale, ambientale e sociale. Quality Made si rivolge a viaggiatori alla ricerca di luoghi genuini e unici, di esperienze che rispettano e valorizzano l'ambiente e le comunità locali. Gli operatori che si riconoscono nel brand Quality Made sono accomunati dal profondo radicamento nel territorio, nell'attenzione alle peculiarità della cultura locale, nella particolare cura nella realizzazione di prodotti, servizi ed eventi di alta qualità e dalla forte connotazione artigianale e territoriale. Il turista QM è un viaggiatore consapevole, informato e attento, alla ricerca di un modo di viaggiare differente per vivere esperienze uniche e autentiche.



Quality Made travel different La marque d'un voyage durable et responsable

Quality Made travel different est un label d'identité culturelle de haute qualité certifiant les entreprises dont les activités reposent sur des principes de durabilité culturelle, environnementale et sociale. Quality Made s'adresse aux voyageurs recherchant des lieux authentiques et uniques, des expériences qui respectent et valorisent l'environnement et les communautés locales. Les entreprises certifiées Quality Made ont en commun leur profond enracinement dans leur territoire, une attention particulière aux spécificités de la culture locale, un soin particulier dans la réalisation de produits et services de haute qualité, ainsi qu'une forte dimension artisanale et territoriale. Le touriste QM est un voyageur conscient, informé et attentif, à la recherche d'une manière de voyager différente pour vivre des expériences uniques et authentiques.

I partner di progetto / **Partenaires du projet**

Capofila / **Chef du projet**



Agorà Sardegna Società Cooperativa
Sardegna

Partner / **Partenaires**



Itinera Società Cooperativa Impresa sociale
Toscana



Tages Società Cooperativa
Toscana



D.A.F.N.E.
Società Cooperativa Impresa Sociale
Liguria



Unione dei Comuni Stura Orba e Leira
Liguria



Chambre de Commerce Italienne pour
la France de Marseille
Var (Provence-Alpes-Cote d'Azur)



Coopérative pour le Développement
de l'emploi dans le métiers du patrimoine
Corsica

Crediti e menzioni / Crédits et mentions:

Testi a cura di / Textes rédigés par

Emilio Casalini, Alessandra Macchitella

Coordinamento editoriale /

Coordination éditoriale

Cooperativa Itinera

Collaborazioni / Collaboration

Coop. Agorà, Coop. Petra Patrimonia,
Camera di Commercio Italiana per la Francia di
Marsiglia, Coop. Dafne, Coop. Tages

Traduzioni / Traductions

The Most Company

Crediti Fotografici / Crédits photo

Folies di Giulia Barini, Ldp Comunicazione,
Laurent Parienti

Progetto grafico / Projet graphique

Meteora adv / Livorno

Si ringraziano le 19 Feste delle 5 Regioni coinvolte nel progetto per l'impegno, la collaborazione e l'entusiasmo profuso / **Nous remercions les 19 Fêtes des 5 Régions impliquées dans le projet pour l'engagement, la collaboration et l'enthousiasme dont elles ont fait preuve.**

CONTENUTI

20 TOSCANA

- Sagra del Cinghiale - Suvereto
- Feste di Ottobre - Sassetta
- Castagneto a Tavola - Castagneto Carducci
- Palio Marinaro - Livorno

50 CORSICA

- Fiera di l'Alivu - Montegrosso
- Festa di u Legnu e di a Furesta - Forêt de Padula
- Fiera di a Castagna - Bocognano
- U mele in festa - Murzo

80 SARDEGNA

- Cabudanne de sos Poetas - Seneghe
- Su Prugadoriu - Seui
- S'Orrosa 'e Padenti - Seulo
- Festa di Santa Barbara - Villagrande Strisaili

110 VAR (Regione Provenza Alpi Costa Azzurra)

- La Festa del Fico - Solliès-Pont
- La Festa della Castagna - Collobrières
- Fête de la Saint-Pierre - Sainte-Maxime

134 LIGURIA

- Festa patronale di San Michele Arcangelo - Pigna
- La Sagra della Castagna - Rossiglione
- Festival della Maiolica - Baia della Ceramica (Albissola Marina, Albisola Superiore, Celle Ligure e Savona)
- Weekend della Filigrana - Campo Ligure

CONTENUS

21 TOSCANE

- Fête du Sanglier – Suvereto
- Fêtes d'Octobre – Sassetta
- Castagneto à Table - Castagneto Carducci
- Course des Marins – Livourne

51 CORSE

- Foire de l'olivier – Montegrosso
- Fête du Bois - Forêt de Padula
- Foire aux Châtaignes – Bocognano
- Fête du miel - Murzo

81 SARDAIGNE

- Septembre des Poètes – Seneghe
- Le Purgatoire – Seui
- La Rose de la Forêt – Seulo
- Fête de la Sainte-Barbe - Villagrande Strisaili

111 VAR (Région Provence- Alpes- Côte d'Azu)

- Fête de la Figue et du terroir - Solliès-Pont
- Fête de la Châtaigne et du terroir - Collobrières
- Fête de la Saint-Pierre - Sainte-Maxime

135 LIGURIE

- Fête patronale de Saint-Michel Archange - Pigna
- Fête de la Châtaigne – Rossiglione
- Festival de la Majolique – Albissola Marina
- Week-end du Filigrane – Campo Ligure





TOSCANA/TOSCANE



CORSICA/CORSE



SARDEGNA/SARDAIGNE



VAR/VAR



LIGURIA/LIGURIE

Quando la festa racconta la comunità e il territorio

Festa. Una parola semplice, ma capace di racchiudere un universo di emozioni. Quelle infantili, fatte di meraviglia e stupore. Quelle dell'adolescenza, sospese tra libertà e desiderio. Quelle adulte, che profumano di traguardi, memoria, riconoscenza. E poi ci sono le feste comunitarie: momenti in cui un paese, un borgo, una valle o un'isola intera sceglie di riconoscersi, di dire "noi". Ogni anno, nello stesso periodo, nello stesso luogo, le persone si ritrovano per celebrare la vita nelle sue mille forme. È qui che la festa diventa un evento di identità, un atto di appartenenza e di gratitudine verso la propria terra.

Le feste non sono semplici appuntamenti sul calendario. Sono riti di continuità, di trasmissione, di comunità. In esse si riflette il volto di chi resta, di chi torna, di chi sceglie di non dimenticare. Sono ponti tra generazioni, spazi in cui la memoria si fa viva e condivisa.

Perché ogni festa è un racconto: un profumo di pane caldo che esce da una finestra, un tamburo che chiama la gente in piazza, una tovaglia stesa sotto le stelle. È il linguaggio dell'identità collettiva, quella che si esprime con gesti antichi e sguardi nuovi.

Così, in Toscana, la festa diventa legame con la terra. A Suvereto, il cinghiale è un atto d'amore per la Maremma; a Sassetta, la legna arde per impastare

Quand la fête raconte la communauté et le territoire

Fête. Un mot simple, capable d’embrasser tout un univers d’émotions. Celles de l’enfance, pétries d’émerveillement et de surprise. Celles de l’adolescence, suspendues entre liberté et désir. Celles de l’âge adulte, empreintes d’accomplissement, de mémoire et de gratitude. Et puis, il y a les fêtes communautaires : ces instants où un village, un bourg, une vallée ou une île entière choisissent de se retrouver et de dire « nous ». Chaque année, à la même saison, au même endroit, les hommes et les femmes se réunissent pour célébrer la vie sous ses mille visages. C’est là que la fête se fait identité : elle devient un acte d’appartenance, un témoignage de gratitude envers sa propre terre.

Les fêtes ne sont pas de simples dates au calendrier. Ce sont des rites de continuité, de transmission, de communauté. Elles reflètent le visage de ceux qui restent, de ceux qui reviennent, de ceux qui choisissent de ne pas oublier. Elles sont des ponts jetés entre les générations, des espaces où la mémoire est vivante et partagée.

Car chaque fête est un récit : le parfum du pain chaud qui s’échappe d’une fenêtre, l’appel d’un tambour qui rassemble sur la place, une nappe déployée sous les étoiles. C’est le langage de l’identité collective, qui s’exprime à travers des gestes anciens et des regards nouveaux.

Ainsi, en Toscane, la fête se fait lien avec la terre.

farina di castagne e memoria; a Castagneto Carducci la cucina diventa poesia, dialogo tra cacciatori, cuochi e chef; a Livorno il mare si fa rito, con il Pailio Marinaro che trasforma il vogare insieme in un gesto identitario.

La Corsica custodisce la stessa energia: a Montemaggiore gli ulivi raccontano la pazienza della natura, a Bocognano la Fiera di a Castagna riaccende il suono dei mulini e la voce dei boschi, a Murzo l'alveare della comunità vibra di miele e sorrisi, a Padula il legno profuma di resistenza e artigianalità.

In Sardegna, la festa è spiritualità e poesia. A Seneghe i versi scendono nelle piazze e diventano dialogo; a Seui i vivi ricordano i morti come parte della stessa storia; a Seulo si festeggia la Rosa senza spine e a Villagrande Strisaili il bosco si trasforma in cattedrale, e la processione di Santa Barbara in un pellegrinaggio dentro l'anima.

E poi ancora la Liguria dove a Pigna la Festa patronale di San Michele Arcangelo attira musicisti da ogni parte del mondo, a Rossiglione con la Sagra della Castagna, ad Albissola dove il fuoco plasma la ceramica e a Campo Ligure la filigrana intreccia fili d'argento e memoria.

E poi il Var, compreso nella regione Provence-Alpes-Côte d'Azur, con Solliès-Pont dove il fico viola profuma d'estate, a Collobrières dove la castagna tinge d'autunno la montagna e a Sainte-Maxime

À Suvereto, la célébration du sanglier est un acte d'amour pour la Maremme ; à Sassetta, le bois s'enflamme pour pétrir, dans un même élan, farine de châtaigne et mémoire. À Castagneto Carducci, la cuisine devient poésie, véritable dialogue entre chasseurs, cuisiniers et chefs ; tandis qu'à Livourne, la mer se fait rituel : le Palio Marinaro transforme l'effort des rameurs en un geste identitaire.

La Corse recèle la même énergie : à Montemaggiore, les oliviers séculaires content la patience de la nature ; à Bocognano, la Fiera di a Castagna fait revivre le son des moulins et la voix des forêts. À Murzo, la ruche communautaire vibre au rythme du miel et des sourires partagés ; à Padula, le bois exhale un parfum de résistance et de noblesse artisanale.

En Sardaigne, la fête est spiritualité et poésie. À Seneghe, les vers s'invitent sur les places pour devenir dialogue ; à Seui, les vivants honorent les défunts comme les membres d'une seule et même histoire ; à Seulo, on célèbre la Rose sans épines et à Villagrande Strisaili, la forêt se transforme en cathédrale et la procession de la Sainte-Barbe devient un pèlerinage au cœur de l'âme.

Et puis il y a la Ligurie : à Pigna la fête patronale de Saint-Michel Archange rassemble des musiciens du monde entier ; à Rossiglione la châtaigne est à l'honneur tandis qu'à Albissola, le feu façonne les céramiques. À Campo Ligure le filigrane tisse des fils d'argent et de mémoire.

con la Fête de la Saint-Pierre e la sua tradizione della pesca.

Ogni festa è una dichiarazione d'identità, per ricordarci che l'appartenenza è un gesto quotidiano, che la comunità non si eredita ma si costruisce.

E allora, in qualunque borgo vi fermerete, cercate l'essenza della festa, anche "fuori stagione". È lì che torniamo a sentirci parte di qualcosa di più grande: una comunità viva, che celebra la propria identità attraverso la gioia di stare insieme.

Enfin, le Var, dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, déploie ses charmes : à Solliès-Pont la figue violette exhale les parfums de l'été ; à Collobrières la châtaigne habille la montagne de reflets d'automne et à Sainte-Maxime la Fête de la Saint-Pierre perpétue la tradition de la pêche.

Chaque fête est une déclaration d'identité. Elle nous rappelle que l'appartenance est un geste de chaque jour : la communauté ne se reçoit pas en héritage, elle se bâtit.

Quel que soit le village où vos pas vous mèneront, cherchez l'âme de la fête, même « hors saison ».

C'est dans ces instants que l'on renoue avec le sentiment d'appartenir à quelque chose de plus vaste : une communauté vivante, qui célèbre son identité dans la joie d'être ensemble.



Un viaggio tra le feste
del Mediterraneo

TOSCANA



Un voyage à travers les fêtes
de la Méditerranée:

TOSCANE





TOSCANA
TOSCANE

Livorno

Castagneto
Carducci

Sassetta

Suvereto

TOSCANA

- 26 · Sagra del Cinghiale - Suvereto
- 32 · Feste di Ottobre - Sassetta
- 38 · Castagneto a Tavola - Castagneto Carducci
- 44 · Palio Marinaro - Livorno

TOSCANE

- 27 · Fête du Sanglier – Suvereto
- 33 · Fêtes d’Octobre – Sassetta
- 39 · Castagneto à Table - Castagneto Carducci
- 45 · Course des Marins – Livourne

La costa toscana del vino di Bolgheri si svela tra dolci colline, borghi medievali e chilometri di pinete verdi lambite dal mare. È un territorio dal passato glorioso, dove sopravvivono storie antiche e il ritmo della vita scorre lento, scandito dai racconti di chi lo abita.

Livorno, antico centro marittimo del Mediterraneo, custodisce le tracce della sua origine medicea in un intreccio di popoli e culture, unendo memoria storica e spirito moderno. Il mare azzurro e cristallino la lega alla Costa degli Etruschi, una terra dal fascino senza tempo, dove l'eredità di un'antica civiltà vive ancora nella cultura, nei saperi e nei sapori delle comunità locali.

“La Toscana è paesaggio magico dove tutto è gentile intorno, tutto è antico e nuovo. *(Curzio Malaparte)*”

La côte toscane du vin de Bolgheri se dévoile entre douces collines, bourgs médiévaux et kilomètres de pinèdes verdoyantes bordées par la mer. C'est un territoire au passé glorieux, où subsistent des histoires anciennes et où le rythme de la vie s'écoule lentement, porté par les récits de ceux qui y vivent.

Livourne, ancien centre maritime de la Méditerranée, conserve les traces de son origine médicéenne dans un entrelacement de peuples et de cultures, alliant mémoire historique et esprit moderne. La mer bleu azur et cristalline la relie à la Côte des Étrusques, une terre au charme intemporel, où l'héritage d'une civilisation antique perdure dans la culture, les savoir-faire et les saveurs des communautés locales.

« La Toscane est un paysage magique où tout est doux, où tout est à la fois ancien et nouveau. »
(Curzio Malaparte)



SUVERETO

SAGRA DEL CINGHIALE

UN BORGO IN FESTA, TRA STORIA E SAPORI

Suvereto, nel cuore della Val di Cornia, in Toscana, è uno dei borghi più belli d'Italia. Tra fine novembre e l'8 dicembre prende vita una delle celebrazioni popolari più sentite della Maremma: la Sagra del Cinghiale.

Nata nel 1968 sotto una fitta nevicata, questa manifestazione è cresciuta senza mai perdere la sua anima. Ogni piatto servito, dal cinghiale in umido alla polenta, fino ai dolci della tradizione, è il frutto di un intreccio tra prodotti locali e racconti di generazioni.

Durante i tre weekend che precedono l'Immacolata, Suvereto si trasforma: le sue stradine acciottolate diventano un palcoscenico a cielo aperto, animato da rievocazioni storiche, giochi medievali, musica,

MEDITERRANEO IN FESTA



SUVERETO

FÊTE DU SANGLIER

UN VILLAGE EN FÊTE, ENTRE HISTOIRE ET SAVEURS

Suvereto, au cœur de la Vallée de la Cornia en Toscane, figure parmi les plus beaux bourgs d'Italie. Entre la fin novembre et le 8 décembre, s'y déroule l'une des fêtes populaires les plus vibrantes de la Maremme : la Fête du sanglier.

Née en 1968 sous une neige mémorable, cette manifestation a grandi sans jamais perdre son âme authentique. Ici, chaque plat, du sanglier en sauce à la polenta jusqu'aux desserts traditionnels, est un entrelacement de saveurs locales et de mémoires transmises de génération en génération.

Durant les trois week-ends précédant la célébration de l'Immaculée Conception, Suvereto se métamorphose : ses rues pavées deviennent une scène à ciel

MÉDITERRANÉE EN FÊTE



saltimbanchi e sfilate in costume. Si tratta di un rito collettivo, in cui la comunità si fa protagonista e custode della propria identità. Il Palio dell'Imperatore, ad esempio, con i suoi "spingitori" in gara per l'onore del proprio rione, rievoca le esequie dell'Imperatore Arrigo VII di Lussemburgo, celebrando un legame profondo tra storia e territorio.

Ogni dettaglio, dai profumi che si sprigionano dalle taverne, al vino DOC della Val di Cornia che riempie i calici, passando per l'olio d'oliva, parla della ricchezza di questa terra.

Qui, dove il nome del paese riecheggia le querce da sughero che circondano il borgo, ogni edizione è frutto di un anno di incontri e scelte condivise.

Durante la Sagra del Cinghiale seguite il profumo del sugo, il suono dei tamburi, la voce dei bambini che rincorrono i sogni tra le bancarelle. Perché a Suvereto, ogni dicembre, la festa unisce la comunità che la vive e quella di passaggio, un legame tra generazioni che rende il piccolo borgo un punto di riferimento per chi cerca serenità anche tutto il resto dell'anno.



ouvert, animée par des reconstitutions historiques, des jeux médiévaux, de la musique, des acrobates et des défilés costumés. C'est un véritable rituel collectif, dans lequel la communauté devient actrice et se fait la gardienne de son identité. Le Palio de l'Empereur, par exemple, avec ses « Pousseurs » de tonneaux qui s'affrontent pour l'honneur de leur quartier, commémore les funérailles de l'empereur Henri VII de Luxembourg, scellant un lien profond entre l'Histoire et le territoire. Chaque détail, des effluves qui s'échappent des tavernes aux crus AOC de la Vallée de la Cornia qui remplissent les coupes, en passant par l'huile d'olive, témoigne de la richesse de cette terre. Ici, où le nom du village rend hommage aux chênes-lièges qui l'entourent, chaque édition est l'aboutissement d'une année de rencontres et de choix partagés. Lors de la Fête du sanglier, laissez-vous guider par le parfum des mijotés, le son des tambours et les éclats de voix des enfants qui s'émerveillent parmi les étals. Car à Suvereto, chaque mois de décembre, la fête unit habitants et visiteurs : un lien entre les générations qui fait de ce petit bourg un havre de paix pour qui-conque recherche la sérénité, au fil des saisons.

MÉDITERRANÉE EN FÊTE



SUVERETO (LI), centro storico

N. 3 weekend tra fine novembre e inizio dicembre 2026

Esperienze Offerte

Degustare piatti a base di cinghiale: pappardelle al cinghiale, cinghiale arrosto e in umido, *zonzelle*, polenta frita

Vini DOC Val di Cornia e prodotti tipici del territorio

Partecipare a rievocazioni storiche, cortei medievali e spettacoli di musica popolare

Laboratori di mestieri tradizionali, giochi e attività per bambini

Passeggiate tra le vie del borgo e visite guidate a monumenti e luoghi storici

Cosa vedere e fare nei dintorni

Centro storico di Suvereto con mura medievali, piazze e scorci panoramici sulla Val di Cornia

Visite a cantine, aziende agricole e percorsi naturalistici

Passeggiate tra colline e vigneti della Toscana costiera

Eventi collaterali durante la Sagra: letture, animazioni di strada e laboratori per famiglie, mercanto artigiano

Come arrivare



Tel. +39 328 9008053
entevalorizzazionesuvereto@live.it
www.suvereto.net

SUVERETO (Livourne), centre historique

3 week-ends entre fin novembre et début décembre 2026

Les expériences proposées

Déguster plats à base de sanglier : pappardelle au sanglier, sanglier rôti et en sauce, zonzelle, polenta frite.

Vins AOC de la Vallée de la Cornia et produits locaux typiques

Participer à des reconstitutions historiques, à des cortèges médiévaux et à des spectacles de musique populaire.

Ateliers de métiers traditionnels, jeux et activités pour les enfants

Promenades dans les rues du village et visites guidées de monuments et de sites historiques.

Activités et lieux à visiter aux alentours

Centre historique de Suvereto avec ses murs médiévaux, ses places et ses vues panoramiques sur la Vallée de la Cornia.

Visites de caves, d'exploitations agricoles et sentiers naturels.

Promenades dans les collines et les vignobles de la côte toscane.

Événements organisés dans le cadre de la fête : lectures, animations de rue et ateliers pour les familles Marché des producteurs et artisans

Comment s'y rendre



Tel. +39 328 9008053
entevalorizzazionesuvereto@live.it
www.suvereto.net

SASSETTA

FESTE DI OTTOBRE TRE DOMENICHE DA RICORDARE TUTTO L'ANNO

In Toscana, tra i boschi della Val di Cornia, c'è un piccolo borgo di pietra, abbracciato da castagneti e sorgenti calde, che vive tutto l'anno di un senso profondo di appartenenza e bellezza condivisa. Si chiama Sassetta. Passeggiando per le sue vie si respira la calma di un paese che custodisce il passato senza chiuderlo in una teca: qui la storia rimane presente nelle case, nelle piazzette, negli odori di cucina che escono dalle porte.

Dentro questo tessuto vivo nascono le Feste d'Ottobre, che non sono soltanto un appuntamento, ma un riflesso del modo in cui la comunità si riconosce e si racconta. L'idea nacque nel 1963 con "La Tor-data", una domenica di caccia e convivialità. Da allora, il rito si è esteso a tre domeniche di ottobre,

MEDITERRANEO IN FESTA



SASSETTA

FÊTES D'OCTOBRE

TROIS DIMANCHES DONT LE SOUVENIR VOUS
ACCOMPAGNERA TOUTE L'ANNÉE

En Toscane, niché parmi les forêts de la Vallée de la Cornia, se trouve un petit bourg de pierre, entouré de châtaigneraies et de sources thermales. Sassetta vit au rythme d'un profond sentiment d'appartenance et d'une beauté partagée. En arpentant ses ruelles, on respire la sérénité d'un lieu qui cultive son passé sans le figer : ici, l'histoire palpite encore dans les maisons, sur les placettes et dans les effluves gourmands qui s'échappent des cuisines. Les Fêtes d'octobre naissent de ce tissu vivant. Bien plus qu'un simple rendez-vous, elles sont le reflet d'une communauté qui se rassemble pour célébrer son identité. Tout commence en 1963 avec la « Tor-data », un dimanche placé sous le signe de la chasse et de la convivialité. Depuis, ce rituel a grandi pour

MÉDITERRANÉE EN FÊTE



dedicate ai sapori della terra, castagne, zuppe contadine, cacciagione, e alla memoria dei mestieri e delle storie che appartengono al borgo.

L'attesa delle "Feste di Ottobre" inizia con settimane di anticipo grazie a un passaparola sulle storie che le riguardano.

Il corteo storico, i rioni in gara, il Palio dei ciuchi, i piatti cucinati con mani esperte e tramandati nel tempo, i volontari che impastano 40 kg di farina di castagne. Al centro del paese, il grande girarrosto arde da decenni, come fosse sempre in attesa della festa, un cuore che non smette di pulsare: è lì ogni giorno, pronto a raccogliere intorno a sé racconti, odori e convivialità. Nei giorni di festa, le strade si popolano di sbandieratori e figuranti in abiti medievali, cavalieri e dame che ridanno vita a un tempo antico. Ci sono i rioni che si sfidano nel Palio dei ciuchi. E c'è Genovetta della Sassetta, "Capitanessa di tutte le donne", che emerge dalla memoria come un simbolo di forza e di radici condivise. Ma la festa è solo una parte del respiro di Sassetta. Quello che resta, dopo le domeniche di ottobre, è l'immagine di un borgo che continua a vivere della stessa energia, un piccolo mondo che custodisce, e dona, un senso di comunità raro.



embrasser trois dimanches d'automne, dédiés aux saveurs du terroir : châtaignes, soupes paysannes et gibier. C'est un hommage aux métiers d'autrefois et aux récits du village. L'effervescence, elle, s'installe bien avant les festivités, portée par un bouche-à-oreille nourri d'histoires. Le cortège historique, la compétition entre les quartiers, le *Palio dei ciuchi* (la course d'ânes) : tout ici célèbre la transmission. On y déguste des plats préparés par des mains expertes selon des recettes séculaires, tandis que les bénévoles pétrissent 40 kg de farine de châtaigne. Au cœur du village, la grande rôtissoire semble brûler depuis des décennies, comme si elle n'attendait que la fête. C'est un cœur qui ne s'arrête jamais de battre : immuable, elle est prête chaque jour à rassembler autour d'elle histoires, effluves et convivialité. Les jours de fête, les rues s'animent au rythme des lanceurs de drapeaux ; les figurants en costumes médiévaux, chevaliers et dames resuscitent alors le temps jadis. Puis, il y a les quartiers qui s'affrontent lors du *Palio dei ciuchi*. Et il y a Genovetta della Sassetta, la « Capitaine de toutes les femmes », qui surgit de la mémoire collective comme un symbole de force et de racines partagées. Pourtant, la fête n'est qu'un souffle parmi d'autres à Sassetta. Ce qui demeure, une fois les dimanches d'octobre envolés, c'est l'âme d'un village qui continue de vibrer avec la même intensité. Un petit monde qui préserve, et offre en partage, un sens rare de la communauté.



SASSETTA (LI), centro storico

Seconda, terza e quarta domenica di ottobre

Esperienze Offerte

Partecipare alle tre domeniche tematiche dedicate a zuppa contadina, cinghiale alla sassetana, castagne e polenta.

Scoprire le ricette e i gesti della cucina tradizionale sassetana.

Assistere al corteo storico e al Palio dei Ciuchi.

Visitare il mercatino artigianale e degustare prodotti locali e vino novello.

Cosa vedere e fare nei dintorni

Passeggiare nel centro storico in pietra, tra botteghe e scorci panoramici.

Visitare il Parco Forestale di Poggio Neri e le Terme di Sassetta.

Scoprire i borghi vicini di Suvereto e Castagneto Carducci.

Degustare prodotti tipici della Val di Cornia e vini DOC locali.

Come arrivare



Tel. +39 0565 1790111

ufficio.turistico@comune.sassetta.li.it

www.comune.sassetta.li.it

SASSETTA (Livourne), centre historique

Deuxième, troisième et quatrième dimanche d'octobre

Les expériences proposées

Participer aux trois dimanches thématiques dédiés à la soupe paysanne, au sanglier à la mode de Sassetta, aux châtaignes et à la polenta.

Découvrir les recettes et les gestes de la cuisine traditionnelle de Sassetta.

Assister au cortège historique et au Palio dei Ciuchi.

Visiter le marché artisanal et déguster les produits locaux et le vin nouveau.

Activités et lieux à visiter aux alentours

Se promener dans le centre historique en pierre, entre les boutiques et les vues panoramiques.

Visiter le parc forestier de Poggio Neri et les thermes de Sassetta.

Découvrir les villages voisins de Suvereto et Castagneto Carducci.

Déguster les produits typiques de la Vallée de la Cornia et les vins AOC locaux.

**Comment s'y
rendre**



Tel. +39 0565 1790111
ufficio.turistico@comune.sassetta.li.it
www.comune.sassetta.li.it

CASTAGNETO CARDUCCI

CASTAGNETO A TAVOLA GRANDI CUOCHI TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Nella Maremma Toscana, tra le colline che guardano il mare e i filari di vigneti che annunciano Bolgheri, sorge Castagneto Carducci, un borgo che vive di storia, poesia e cucina. Le sue strade lastricate salgono fino al castello medievale della famiglia Della Gherardesca, le piazze si aprono su panorami che raccontano la macchia e il mare, i profumi cambiano a ogni stagione. Qui, il cibo è un modo di stare insieme, di riconoscersi come comunità. In questo scenario nasce, nel 1995, “Castagneto a Tavola”: una festa giovane rispetto ad altre tradizioni, ma subito diventata simbolo del borgo. La sua origine coincide con la nascita della DOC Bolgheri, per valorizzare i piatti tipici della cucina locale attraverso l’abbinamento con i grandi e pregiati vini della zona. La forza di “Castagneto a

MEDITERRANEO IN FESTA



CASTAGNETO CARDUCCI

CASTAGNETO À TABLE DE GRANDS CHEFS ENTRE TRADITION ET INNOVATION

En Maremme toscane, entre les collines surplombant la mer et les vignobles qui annoncent Bolgheri, se situe Castagneto Carducci, un village qui se nourrit d'histoire, de poésie et de saveurs. Ses ruelles pavées grimpent jusqu'au château médiéval de la famille Della Gherardesca, tandis que ses places s'ouvrent sur des panoramas où se mêlent le maquis et la mer et les parfums varient à chaque saison. Ici, la table est un art de vivre, un lien qui unit la communauté. C'est dans cet esprit qu'est née, en 1995, « Castagneto a Tavola », une célébration encore jeune à l'égard d'autres traditions, mais déjà devenue l'emblème du village. Sa naissance coïncide avec celle de l'AOC Bolgheri, créée pour valoriser les plats typiques du terroir en les mariant aux crus prestigieux de la région. La force

MÉDITERRANÉE EN FÊTE



Tavola" sta nel suo spirito collettivo: cuochi, cacciatori, volontari, storici e chef stellati si ritrovano idealmente alla stessa tavola. Il borgo si veste di festa: il corteo storico anima le vie con dame, cavalieri e antichi mestieri; il Salotto del Gusto diventa il luogo del dialogo della comunità. I piatti tipici diventano i veri custodi culturali: la testina di cinghiale, le zuppe castagnetane, le castagne in tutte le loro forme, gli antichi liquori ancora prodotti artigianalmente come al tempo di Giosuè Carducci che ne riconosceva il sapore autentico. Tra i biscotti della tradizione spicca il corollo incéso, dolce che si narra fosse già presente prima dell'arrivo dello zucchero. E mentre la festa li celebra in piazza, questi dolci restano custodi di un sapere antico che continua a vivere tutto l'anno. Un piccolo miracolo toscano, dove la bellezza si può assaggiare e la passione per il territorio si trasmette attraverso il cibo.



de « Castagneto a Tavola » réside dans son élan collectif : cuisiniers, chasseurs, bénévoles, historiens et chefs étoilés se retrouvent idéalement à la même table. Le village se pare de ses habits de fête : le cortège historique anime les rues avec dames, chevaliers et métiers anciens ; le Salotto del Gusto (salon du goût) se transforme en théâtre où la communauté dialogue. Les plats typiques deviennent les véritables gardiens de la culture locale : la tête de sanglier, les soupes de Castagneto, la châtaigne déclinée à l'infini, les anciennes liqueurs produites encore de manière artisanale comme à l'époque de Giosuè Carducci, qui en prisait la saveur authentique. Parmi les biscuits traditionnels, se distingue le Corollo incéso, une douceur dont on dit qu'elle est née bien avant l'arrivée du sucre. Et si la fête les met à l'honneur le temps d'un week-end, ces biscuits demeurent les gardiens d'un savoir ancestral qui se perpétue toute l'année. Un petit miracle toscan, où la beauté se goûte et où la passion pour le terroir se transmet par la table.

MÉDITERRANÉE EN FÊTE



CASTAGNETO CARDUCCI (LI), centro storico

generalmente il primo fine settimana di novembre

Esperienze Offerte

Partecipare al pranzo d'eccellenza.

Scoprire i vini DOC di Bolgheri attraverso tour e degustazioni guidate.

Assistere al corteo storico e alle rievocazioni medievali nel centro storico.

Incontrare produttori, cuochi, chef e artigiani locali.

Prendere parte a escursioni e tour in bicicletta tra i vigneti e le colline.

Cosa vedere e fare nei dintorni

Visitare Casa Carducci e Museo Archivio G. Carducci

Esplorare le cantine di Bolgheri con degustazioni e tour guidati.

Passeggiare nel centro storico medievale tra botteghe e scorci panoramici.

Ammirare la Chiesa di San Lorenzo e gli edifici storici del borgo.

Scoprire i borghi e i paesaggi della Costa degli Etruschi.

Come arrivare



Tel. +39 0565 778111
info@castagnetoatavola.it
www.comune.castagneto-carducci.li.it

CASTAGNETO CARDUCCI (Livourne), centre historique
généralement le premier week-end de novembre

Les expériences proposées

Prendre part au déjeuner d'excellence.

Découvrir les vins AOC de Bolgheri à travers des visites et des dégustations guidées.

Assister au cortège historique et aux reconstitutions médiévales dans le centre historique.

Rencontrer des producteurs, des cuisiniers chefs et des artisans locaux.

Participer à des randonnées et à des tours à vélo dans les vignobles et les collines.

Activités et lieux à visiter aux alentours

Visiter Casa Carducci et Musée et Archives G. Carducci

Explorer les caves à vin de Bolgheri avec des dégustations et des visites guidées.

Se promener dans le centre historique médiéval au milieu des boutiques et des vues panoramiques.

Admirer l'église de San Lorenzo et les bâtiments historiques du village.

Découvrir les villages et les paysages de la Côte des Étrusques.

**Comment s'y
rendre**



Tel. +39 0565 778111
info@castagnetoatavola.it
www.comune.castagneto-carducci.li.it

LIVORNO

PALIO MARINARO

UNA STORIA CHE ARRIVA DAL MARE

Ci sono città che guardano il mare. E poi c'è Livorno, che il mare lo respira e lo celebra. Ogni estate, il Palio Marinaro è gara di voga e rito collettivo che affonda le radici nella storia. La tradizione nasce nel Cinquecento, quando marinai e portuali si sfidavano in mare aperto per dimostrare forza e appartenenza. Nel 1926, il Palio prende la forma che conosciamo oggi, e da allora è l'evento più sentito della città. Ogni rione custodisce una cantina remiera, lungo i fossi e i canali del quartiere Venezia: sono spazi umidi di pietra e legno, officine del mare dove i vogatori si allenano tutto l'anno, seguiti dagli anziani che trasmettono gesti, segreti e memoria. Sono più che luoghi di preparazione: sono scuole di mare e di vita.

MEDITERRANEO IN FESTA



LIVORNO

COURSE DES MARINS UNE HISTOIRE QUI VIENT DE LA MER

Il y a des villes qui regardent la mer. Et puis il y a Livourne, qui respire et célèbre la mer. Chaque été, le Palio Marinaro s'y déploie, à la fois compétition d'aviron et rituel collectif profondément ancré dans l'histoire. Cette tradition remonte au XVI^e siècle, lorsque marins et dockers s'affrontaient pleine mer pour prouver leur force et leur appartenance. Le Palio a trouvé sa forme actuelle en 1926 et demeure depuis lors l'événement le plus cher au cœur des habitants. Chaque quartier possède sa « cave de rameurs » au bord de l'eau, le long des Fossi et des canaux du quartier Venezia. Dans ces espaces imprégnés d'humidité, de pierre et de bois, de véritables ateliers de la mer, les rameurs s'entraînent toute l'année. Sous l'œil attentif des anciens, ils reçoivent en héritage les gestes, les secrets et la mémoire. Bien plus que de simples lieux d'entraînement, ce sont des écoles de la mer et de la vie. La course se déploie devant la Terrazza Mascagni,

MÉDITERRANÉE EN FÊTE



La gara si svolge davanti alla Terrazza Mascagni, icona della città e finestra aperta sul Tirreno. Il campo di regata è più breve di un tempo, così che chiunque possa seguire ogni colpo di remo. Le tifoserie si stringono sulla costa: cori, bandiere, tamburi. È Livorno che si riconosce in mare. Oggi il Palio è anche simbolo di integrazione: giovani di ogni provenienza trovano nel remo un linguaggio comune. Le cantine diventano luoghi d'incontro, vere scuole civiche spontanee. E quando la gara finisce, le rivalità si sciolgono in un abbraccio collettivo. Perché il Palio è la poesia salata di Livorno, il suo modo di dirsi al mondo. Basta seguire i canali che circondano la città, fermarsi davanti a una cantina dei vogatori, ascoltare il suono dei remi che battono il legno. Lì, tra acqua e pietra, si scopre davvero l'anima di Livorno.



icône de la ville et fenêtre ouverte sur la mer Tyrrhénienne. Le parcours a été raccourci par rapport à autrefois, pour que les spectateurs puissent suivre chaque coup de rame. Sur le rivage les supporters s'amassent : les chœurs s'élèvent, les drapeaux s'agitent et les tambours résonnent. C'est Livourne qui se reconnaît dans la mer. Aujourd'hui, le Palio est aussi un symbole d'intégration : des jeunes de tous horizons trouvent dans l'effort de la rame un langage commun. Les caves se transforment en lieux de rencontre, véritables écoles de civisme spontanées. Une fois la course achevée, les rivalités se fondent dans une étreinte collective. Car le Palio est la poésie salée de Livourne, sa façon de se raconter au monde. Il suffit de suivre les canaux qui entourent la ville, de s'arrêter devant une cave de rameurs et d'écouter le bois des rames frapper l'eau. Là, entre la pierre et l'eau, se révèle la véritable âme de Livourne.



TERRAZZA MASCAGNI, LIVORNO

Ultimo sabato di giugno

Esperienze Offerte

Assistere alla sfilata in mare degli equipaggi rionali prima della gara.

Vivere l'emozione della gara regina: gozzi a dieci remi, 2000 metri e tre giri di boa.

Immergersi nel folklore rionale: bandiere, colori, tifoseria locale, colpi di remo e urla di incitamento.

Cosa vedere e fare nei dintorni

Terrazza Mascagni, perfetta per passeggiate panoramiche sul mare e per godersi tramonti suggestivi.

Quartiere Venezia, coi suoi ponti, canali, e palazzi storici, è ottimo per esplorare la città e fermarsi in un caffè o ristorante tipico.

Fortezza Vecchia e Nuova, raccontano la storia della città.

Mercato Coperto delle Vettovaglie, per vivere l'atmosfera locale e assaggiare prodotti tipici.

Acquario di Livorno, per chi vuole esplorare il mondo marino.

Museo della Città di Livorno
(Polo Culturale Bottini dell'Olio)

Museo Civico Giovanni Fattori (Villa Mimbelli)

Museo di Storia Naturale del Mediterraneo
(Villa Henderson)

Come arrivare



Tel. +39 0565 778111
segreteria@palio@gareremierlivorno.it
www.gareremierlivorno.it

TERRAZZA MASCAGNI, LIVOURNE

Le dernier samedi du mois de juin

Les expériences proposées

Assister à la parade en mer des équipages des quartiers avant la course.

Vivre l'émotion de la course reine : des *gozzi* à dix rames, 2000 mètres et trois tours de bouée.

S'immerger dans le folklore des quartiers : drapeaux, couleurs, ferveur des supporters locaux, coups de rame et cris d'encouragement.

Cosa vedere e fare nei dintorni

Terrazza Mascagni, parfaite pour des promenades panoramiques en bord de mer et pour admirer des couchers de soleil spectaculaires.

Quartier Venezia, avec ses ponts, ses canaux et ses palais historiques, est idéal pour explorer la ville et faire une pause dans un café ou un restaurant typique.

Fortezza Vecchia et Fortezza Nuova, qui racontent l'histoire de la ville.

Marché couvert des Vettovaglie, pour vivre l'atmosphère locale et déguster des produits typiques.

Aquarium de Livourne, pour ceux qui souhaitent explorer le monde marin.

Musée de la Ville de Livourne
(Pôle culturel des Bottini dell'Olio)

Musée civique Giovanni Fattori (Villa Mimbelli)

Musée d'Histoire Naturelle de la Méditerranée
(Villa Henderson)

Comment s'y
rendre



Tel. +39 0565 778111
segreteria@palio@gareremielivorno.it
www.gareremielivorno.it



Un viaggio tra le feste
del Mediterraneo

CORSICA



Un voyage à travers les fêtes
de la Méditerranée:

CORSE





Montegrosso

Murzo

Forêt de Padula

Bocognano

CORSICA
CORSE

CORSICA

- 56 · Fiera di l'Alivu - Montegrosso
- 62 · Festa di u Legnu e di a Furesta - Forêt de Padula
- 68 · Fiera di a Castagna - Bocognano
- 74 · U mele in festa - Murzo

CORSE

- 57 · Foire de l'olivier – Montegrosso
- 63 · Fête du Bois - Forêt de Padula
- 69 · Foire aux Châtaignes – Bocognano
- 75 · Fête du miel - Murzo

La Corsica isola amena e selvatica, è una terra ricca di fascino con le sue meravigliose spiagge di sabbia e le sue montagne da percorrere a piedi lungo i sentieri del trekking con un patrimonio ricco di testimonianze archeologiche e i suoi menhir. In questa terra profumata si coltivano prodotti naturali che offrono cibi tradizionali realizzati con tutta l'attenzione a conservare l'identità e la tradizione locale. Una tradizione che è frutto di contaminazioni e stratificazioni, come si evince dalle architetture romanico-pisane ed i palazzi genovesi di Bastia.

"Al mattino presto si vede la Corsica: sembra una nave carica di montagne, sospesa laggiù all'orizzonte. *(Italo Calvino)*

La Corse, île paisible et sauvage, regorge de charme. Ses magnifiques plages de sable fin, ses montagnes à explorer à pied grâce à des sentiers de randonnée, son riche patrimoine archéologique et ses menhirs en font une terre fertile. On y cultive des produits naturels qui donnent naissance à une cuisine traditionnelle, élaborée avec le plus grand soin afin de préserver l'identité et les traditions locales. Ces traditions sont le fruit d'un métissage culturel, comme en témoignent l'architecture romane-pisane et les palais génois de Bastia.

« Tôt le matin, on aperçoit la Corse : elle ressemble à un navire chargé de montagnes, suspendu là, à l'horizon. » *(Italo Calvino)*



MONTEGROSSO

FIERA DI L'ALIVU

L'ISOLA DEL TESORO VERDE

Un borgo di pietra, sospeso tra cielo e mare. Montegrosso domina il blu del Mediterraneo dall'alto delle colline della Balagne. Intorno, muretti a secco, vigneti, ulivi che sono identità.

È il filo che lega le case, le mani, i racconti. È radice e futuro insieme. Da oltre vent'anni, la comunità si ritrova per la Fiera di l'Alivu, che ogni volta accoglie più di diecimila visitatori. L'olio come oro verde dell'isola. Un succo denso di sole e di pietra. Una memoria liquida che attraversa generazioni. Passeggiando tra gli stand si assaggia, si ascolta, si impara. Olio che incontra miele. Formaggi che si sposano con castagne. Pane caldo che profuma come una carezza antica. La Balagne intorno è un mosaico di bellezza.



MONTEGROSSO

FOIRE DE L'OLIVIER L'ÎLE AU TRÉSOR VERT

Un village de pierre, suspendu entre ciel et mer. Montegrosso domine l'azur de la Méditerranée du haut des collines de la Balagne. Tout autour s'étendent des murs de pierres sèches, des vignes et des oliviers qui façonnent l'identité de cette terre. L'olivier, c'est le fil qui relie les maisons, les mains et les récits. C'est l'enracinement et l'avenir réunis. Depuis plus de vingt ans, la communauté se rassemble pour la Fiera di l'Alivu, accueillant chaque année plus de dix mille visiteurs qui viennent célébrer l'huile, l'or vert de l'île. Une huile aux allures de mémoire liquide, jus dense de soleil et de pierre qui traverse les générations. En flânant parmi les étals, on goûte, on écoute, on apprend. L'huile y rencontre le miel, le fromage épouse la châtaigne et

MÉDITERRANÉE EN FÊTE



Borghi sospesi. Chiese romaniche che emergono tra gli ulivi. Sentieri che odorano di elicriso. La Strada dei Sensi Autentici, degli artigiani, del vino: percorsi che trasformano ogni passo in scoperta. Il riconoscimento di "Sito del Gusto Notevole" non premia solo l'olio. Premia un mondo. Una comunità che lavora insieme. Il sapere che si tramanda. L'artigiano che scolpisce il legno d'ulivo. Gli anziani che consegnano memoria. Montemaggiore è incontro tra pietra e vento, mare e collina, silenzio e festa. Un borgo che respira attraverso i suoi ulivi. E che in ogni goccia di olio racconta l'anima stessa della Corsica.

MEDITERRANEO IN FESTA



le pain chaud s'offre comme une caresse ancienne. Tout autour, la Balagne se déploie telle une mosaïque de beauté.

Des villages suspendus. Des églises romanes qui s'élèvent au cœur des oliveraies. Des sentiers qui exhalent le parfum de l'hélichryse. La Route des Sens Authentiques, ses artisans, ses vignobles : autant d'itinéraires qui font de chaque pas une découverte. La reconnaissance comme « Site Remarquable du Goût » ne couronne pas seulement une huile, elle distingue tout un monde : une communauté qui œuvre à l'unisson ; un savoir qui se transmet ; l'artisan qui sculpte le bois d'olivier et les anciens qui veillent sur la mémoire. Montemaggiore est une rencontre entre la pierre et le vent, la mer et la colline, le silence et la fête.

C'est un village qui respire à travers ses oliviers. Et qui, dans chaque goutte d'huile, livre le récit de l'âme corse.

MÉDITERRANÉE EN FÊTE



MONTEGROSSO, CORSICA

Terzo weekend di luglio

Esperienze Offerte

Osservare la lavorazione delle olive e la spremitura dell'olio.

Partecipare a laboratori e dimostrazioni di tecniche olivicole.

Scoprire l'artigianato locale e degustare prodotti tipici.

Assistere a conferenze e serate culturali dedicate alla tradizione corsa.

Cosa vedere e fare nei dintorni

Passeggiare nel borgo e nei vicoli della Balagne.

Visitare frantoi, cooperative e spazi espositivi dedicati all'olio e all'artigianato.

Degustare piatti locali e prodotti tipici nei ristoranti del territorio.

Come arrivare



Tel. +33 04 95 62 81 72
www.foiresdecorse.com
www.oliudicorsica.fr

MONTEGROSSO, CORSE

le troisième week-end de juillet

Les expériences proposées

Observer la transformation des olives et le pressage de l'huile.

Participer à des ateliers et à des démonstrations de techniques oléicoles.

Découvrir l'artisanat local et déguster des produits typiques.

Assister à des conférences et à des soirées culturelles consacrées à la tradition corse.

Activités et lieux à visiter aux alentours

Flâner dans le village et les ruelles de la Balagne.

Visiter les moulins à huile, les coopératives et les espaces d'exposition consacrés à l'oléiculture et à l'artisanat.

Déguster les plats locaux et les produits du terroir dans les restaurants de la région.

Comment s'y
rendre



Tel. +33 04 95 62 81 72
www.foiresdecorse.com
www.oliudicorsica.fr

FORET DE PADULA

FESTA DI U LEGNU È DI A FURESTA IL LEGNO CHE UNISCE UNA COMUNITÀ

Nel cuore montuoso della Corsica c'è un borgo di pietra, Vezzani, che vive all'ombra di una delle sue ricchezze più antiche: la foresta di Padula. Qui il legno è memoria e sopravvivenza. È la radice che tiene unite le persone. La foresta di Padula è fatta di pini marittimi che si innalzano come colonne, castagni che da secoli nutrono le famiglie, profumi di resina e di terra umida. Camminare tra i suoi sentieri significa attraversare una storia millenaria. Ogni estate, Vezzani e Padula diventano il teatro naturale di A Festa di u Legnu e di a Furesta. Una festa che è ritorno collettivo a ciò che la comunità è sempre stata.



FORET DE PADULA

FÊTE DU BOIS ET DES FORÊT LE BOIS QUI UNIT UNE COMMUNAUTÉ

Au cœur des montagnes corses se niche un village de pierre, Vezzani, qui vit à l'ombre de l'une de ses richesses les plus anciennes : la forêt de Padula. Ici, le bois est à la fois mémoire et survie, une racine commune qui unit les hommes. La forêt de Padula se déploie entre pins laricio s'élevant comme des colonnes et des châtaigniers qui nourrissent les familles depuis des siècles. Ses sentiers exhalent des parfums de résine et de terre humide ; les parcourir, c'est remonter le fil d'une histoire millénaire. Chaque été, Vezzani et Padula deviennent le cadre naturel de A Festa di u Legnu e di a Furesta. Cette fête est un retour collectif aux sources, à l'identité



Il borgo si riempie di tornitori, fabbri, intagliatori. Banchi colmi di oggetti unici, mani che mostrano come dal legno grezzo possa nascere bellezza. La foresta, invece, si anima con laboratori, passeggiate guidate, incontri che raccontano la flora, la fauna e l'uso sostenibile delle risorse. Il trenino che collega Vezzani alla foresta sembra un filo che cuce due anime: la pietra del paese e il verde del bosco. E alla sera, quando i concerti risuonano sotto le chiome degli alberi, il profumo del legno tagliato si mescola alle voci, ai sorrisi, ai piatti condivisi. "A Festa di u Legnu" è un memoriale vivo della tradizione forestale corsa.

Un invito a riscoprire il legame fraterno tra uomo e bosco. L'anima di un'isola che al suo interno custodisce ancora silenzi, suoni e radici più antiche del tempo.



profonde de cette communauté.

Le village s'anime au rythme des tourneurs, des forgerons et des sculpteurs sur bois. Sur les étals se pressent des objets uniques, tandis que les mains des artisans dévoilent comment la beauté peut naître du bois brut. La forêt, quant à elle, s'anime avec des ateliers, des promenades guidées, des rencontres sur la flore, la faune et l'utilisation durable des ressources. Le petit train qui relie Vezzani à la forêt semble être un fil qui tisse un lien entre deux âmes : la pierre du village et l'écrin vert de la forêt. Et le soir venu, alors que les concerts résonnent sous la cime des arbres, l'odeur du bois coupé se mêle aux voix, aux sourires et aux plats partagés. « A Festa di u Legnu » s'affirme comme la mémoire vivante de la tradition forestière corse.

Elle est une invitation à redécouvrir le lien fraternel qui unit l'homme et la forêt. C'est l'âme d'une île qui recèle encore des silences, des échos et des racines plus anciennes que le temps.

MÉDITERRANÉE EN FÊTE



VEZZANI, ALTA CORSICA nel borgo e nella foresta

terza settimana di luglio

Esperienze Offerte

Assistere a dimostrazioni pratiche di taglio, scortecciamento e lavorazione del legno.

Partecipare a concorsi di abilità boscaiola e laboratori artigianali.

Scoprire gli stand di artigiani locali e i prodotti in legno corsi.

Prendere parte a escursioni e visite guidate nella foresta di Padula.

Viaggiare con il trenino che collega il villaggio e l'area forestale.

Cosa vedere e fare nei dintorni

Esplorare i sentieri della foresta di Padula, area ricca di castagni e larici.

Visitare il villaggio di Vezzani, tipico borgo montano corso con case in pietra

Scoprire l'artigianato ligneo locale e i laboratori tradizionali.

Gustare i piatti della cucina di montagna corsa: salumi, castagne, formaggi e miele.

Come arrivare



Tel. +33 04 95 27 44 16
Fb: **Festa di u legnu è di a furesta**
www.visit-corsica.com

VEZZANI, HAUTE-CORSE dans le village et dans la forêt
la troisième semaine de juillet

Les expériences proposées

Assister aux démonstrations de savoir-faire : coupe, écorçage et façonnage du bois.

Participer à des concours de bûcheronnage et à des ateliers d'artisanat.

Découvrir les stands d'artisans locaux et leurs créations en bois.

Participer à des randonnées et à des visites guidées au cœur de la forêt de Padula.

Emprunter le petit train qui relie le village et la zone forestière.

Activités et lieux à visiter aux alentours

Explorer les sentiers de la forêt de Padula, une zone riche en châtaigniers et en pins laricio.

Visiter le village de Vezzani, bourg de montagne typique avec ses maisons en pierre.

Découvrir l'artisanat du bois et les ateliers traditionnels

Goûter à la gastronomie de montagne corse : charcuterie, châtaignes, fromage et miel.

Comment s'y
rendre



Tel. +33 04 95 27 44 16
Fb: Festa di u legnu è di a furesta
www.visit-corsica.com

BOCOGNANO

A FIERA DI A CASTAGNA IL VILLAGGIO MONTANO E LA SUA FESTA PIÙ ANTICA

Ai piedi del Monte d'Oro, tra boschi di castagni che avvolgono il paese come un abbraccio e la luce bianca della cascata del Velo della Sposa, c'è un villaggio che in dicembre si accende di profumi antichi.

È Bocognano, cuore montano della Corsica. Qui la castagna è frutto, pane, storia, sopravvivenza. È radice che tiene insieme generazioni. Bocognano è conosciuto come una delle "capitali della castagna" corsa, perché i suoi boschi hanno nutrito generazioni intere, ma è anche terra di acqua: sorgenti e ruscelli hanno sempre garantito vita e freschezza al villaggio. Quando inizia A Fiera di a Castagna, il paese si trasforma. I bracieri accesi profumano l'aria di tostato, i mulini ridanno voce a gesti lenti, la farina torna a essere impastata come una volta. È come se il tempo facesse un passo indietro, riportando in vita un sapere che rischiava di andare perduto. Questa festa, nata nel 1982, è il simbolo di una



BOCOGNANO

FOIRE AUX CHÂTAIGNES LE VILLAGE DE MONTAGNE ET SA PLUS ANCIENNE FÊTE

Au pied du Monte d'Oru, entre les châtaigneraies qui enveloppent le village comme une étreinte et l'éclat immaculé de la cascade du Voile de la Mariée, s'élève un village qui, chaque mois de décembre, s'éveille aux parfums d'autrefois. C'est Bocognano, le cœur de la montagne corse. Ici, la châtaigne est à la fois fruit, pain, histoire et survie. Elle est la racine qui unit les générations. Bocognano s'affirme comme l'une des « capitales de la châtaigne » en Corse. Ses forêts ont nourri des lignées entières, mais elle est aussi une terre d'eau où les sources et les ruisseaux apportent au village vie et fraîcheur depuis toujours. Lorsque la Fiera di a Castagna commence, le village se métamorphose. Les braseros allumés parfument l'air d'une odeur de pain grillé, les moulins retrouvent le murmure des gestes lents et la farine est pétrie comme autrefois. C'est comme si le temps faisait un bond en arrière, redonnant vie à un savoir qui risquait de



comunità che ha scelto di restare fedele alla propria terra. Per tre giorni, oltre 150 artigiani e produttori arrivano da ogni angolo dell'isola: castagne fresche e secche, dolci e farine, accanto al brocciu, al miele di macchia, ai vini e alle birre di montagna. Ci sono coltelli corsi, stoffe tessute a mano, legno intagliato. È il volto della Corsica che non dimentica. Una fiera dei saperi che rinascono. Giovani che tornano alle terre di famiglia, che riscoprono il gesto dei nonni, che ridanno dignità alla castagna come alimento identitario. Sapori che sembravano appartenere solo ai ricordi ora tornano a essere quotidiani. Tra i banchi non si compra soltanto. Si ascolta. Si impara. Ogni prodotto porta con sé una storia, un volto, una memoria. E nelle conferenze e nei simposi, il sapere popolare si intreccia con quello scientifico: si parla di filiere locali, di agricoltura sostenibile, di futuro. Non è un caso se "A Fiera di a Castagna" è stata riconosciuta come Site Remarquable du Goût.* Perché non racconta solo un prodotto, ma un'intera identità.

*Site Remarquable du Goût: sito notevole del gusto, è un marchio francese che certifica luoghi e prodotti legati al patrimonio gastronomico e alle tradizioni locali.



se perdre. Cette fête, née en 1982, est le symbole d'une communauté qui a choisi de rester fidèle à sa terre. Pendant trois jours, plus de 150 artisans et producteurs convergent de toute l'île : châtaignes fraîches ou séchées, confiseries et farines y côtoient le brocciu, le miel du maquis, les vins et les bières de montagne. On y découvre des couteaux corses, des étoffes tissées à la main, du bois sculpté. C'est le visage d'une Corse qui n'oublie pas. Une foire aux savoirs retrouvés. Des jeunes qui reviennent sur les terres familiales, redécouvrent les gestes de leurs grands-parents et redonnent à la châtaigne sa dignité d'aliment identitaire. Des saveurs que l'on pensait confinées aux souvenirs s'invitent à nouveau dans le quotidien. Au milieu des étals, on ne se contente pas d'acheter. On écoute. On apprend. Chaque produit est porteur d'une histoire, d'un visage, d'un souvenir. Et dans les conférences et les symposiums, le savoir populaire dialogue avec la science : on parle de circuits courts, d'agriculture durable, d'avenir. Ce n'est pas un hasard si A Fiera di a Castagna a été reconnue comme Site Remarquable du Goût*. Car elle dépasse la simple célébration d'un fruit ; elle raconte toute une identité.

*Site Remarquable du Goût : c'est un label français qui certifie des lieux et des produits liés au patrimoine gastronomique et aux traditions locales.



BOCOGNANO Centro del paese e aree della fiera

Primo fine settimana di dicembre

Esperienze Offerte

Assistere a dimostrazioni culinarie e preparazione della polenta e dei panini al *figatellu*.

Scoprire i processi di trasformazione della castagna e della farina di castagne.

Visitare stand di artigiani e produttori locali.

Acquistare piante di castagno per sostenere la filiera e il patrimonio naturale.

Partecipare a laboratori didattici e attività per le scuole.

Cosa vedere e fare nei dintorni

Passeggiare nel centro storico di Bocognano.

Scoprire la natura e i paesaggi della valle, caratterizzati dai castagneti secolari.

Assaggiare i prodotti locali nei ristoranti e nelle botteghe del paese.

Partecipare ad escursioni e attività culturali legate alla tradizione corsa.

Come arrivare



Tel. +33 (0)4.95.27.41.76
bucugna@orange.fr
www.fieradiacastagna.com

BOCOGNANO Cœur du village et enceintes de la foire

Premier week-end de décembre

Les expériences proposées

Assister aux démonstrations culinaires et à la préparation de la polenta et des sandwiches au *figatellu*.

Découvrir les secrets de la transformation de la châtaigne et de la farine de châtaigne.

Parcourir les étals des artisans et des producteurs locaux.

Acheter des plants de châtaigniers pour soutenir la filière et le patrimoine naturel.

Participer aux ateliers pédagogiques et aux activités pour les écoles.

Activités et lieux à visiter aux alentours

Flâner dans le centre historique de Bocognano.

Découvrir la nature et les paysages de la vallée, caractérisés par des châtaigneraies séculaires.

Déguster les produits locaux dans les restaurants et les boutiques du village.

Participer à des excursions et à des activités culturelles liées à la tradition corse

Comment s'y
rendre



Tel. +33 (0)4.95.27.41.76
bucugna@orange.fr
www.fieradiacastagna.com

Murzo

MELE IN FESTA IL PICCOLO BORGO E IL GRANDE ALVEARE DELLA CORSICA

Nell'entroterra corso, tra le montagne dei Dui Sorru e le sorgenti limpide del Liamone, c'è un borgo sospeso tra silenzio e memoria. È Murzo, appena cento abitanti, case di pietra che guardano i boschi, strade che si arrampicano lente tra castagni e macchia mediterranea.

L'ultimo weekend di settembre, Murzo diventa il centro dell'isola con "Mele in Festa", che celebra le api e il miele, tesoro nobile della Corsica.

Per un giorno, le viuzze del borgo si trasformano in un alveare pulsante: profumi di castagno, macchia, agrumi; bancarelle colme di vasetti dorati,

MEDITERRANEO IN FESTA



Murzo

FÊTE DU MIEL LE PETIT VILLAGE ET LA GRANDE RUCHE CORSE

Dans l'arrière-pays corse, entre les montagnes du Dui Sorru et les sources limpides du Liamone, se niche un village suspendu entre silence et mémoire. C'est Murzo : une centaine d'habitants, des maisons de pierre tournées vers la forêt et des routes qui serpentent entre les châtaigniers et le maquis.

Le dernier week-end de septembre, Murzo devient le cœur battant de l'île avec « Mele in Festa », une célébration dédiée aux abeilles et au miel, ce noble trésor de la Corse. Le temps d'une journée, les ruelles du village se transforment en une ruche trépidante où s'entremêlent les parfums de châtaignier, de maquis, d'agrumes ; les étals regorgent de petits pots dorés, de cire et de propolis, de bonbons au miel, de tisanes, de liqueurs artisanales. À leurs côtés, les créations des artisans : couteaux, tissus, céramiques et bois sculpté. C'est la tradition qui se montre, fièrement, au présent. La journée s'ouvre par un office religieux en plein air, entre arbres et ciel, comme un dialogue sacré avec la nature. Ensuite le village s'anime : musique, danses, animations pour enfants, chants en langue corse. Pendant que des bénévoles cuisinent pour tous, les récits passent de bouche en bouche et la communauté devient une famille élargie. Au centre de cette effervescence, le miel de Corse AOP s'impose

cera, propoli, dolci al miele, tisane, liquori artigianali. Accanto, i manufatti degli artigiani: coltelli, stoffe, ceramiche, legno intagliato. È la tradizione che si mostra, orgogliosa, al presente. La giornata comincia con la funzione religiosa all'aperto, tra alberi e cielo, quasi un dialogo sacro con la natura. Poi musica, danze, giochi per bambini, scuole di canto in lingua corsa. I volontari cucinano per tutti, i racconti passano di bocca in bocca, la comunità si fa famiglia allargata. Al centro di tutto c'è il miele AOP di Corsica: denso di aromi, riflesso diretto del paesaggio. Castagneti, macchia mediterranea, agrumi: ogni fiore diventa racconto, ogni assaggio un viaggio sensoriale dentro l'isola. La Casa del Miele e il Consorzio AOP accompagnano la festa con spazi didattici, incontri, riflessioni sul valore ambientale e culturale di questa filiera che unisce passato e futuro. "Mele in Festa" è anche occasione di ritorno: giovani che scelgono di restare o di tornare, recuperando un sapere che rischiava di perdersi. Sapori che ritrovano dignità, mestieri che si rinnovano, storie che riprendono voce. Chi arriva a Murzo, tra boschi, sorgenti e silenzi, scopre una Corsica autentica, dove il miele è metafora di un'identità collettiva: la comunità come alveare, la memoria come nettare, il futuro come dolcezza da condividere.



: dense en arômes, il est le miroir fidèle du paysage. Châtaigneraies, maquis, agrumes : chaque fleur devient un conte, chaque dégustation un voyage sensoriel dans l'île. A Casa di u Mele (la Maison du Miel) et le Syndicat AOP enrichissent la fête d'espaces éducatifs et de rencontres, invitant à une réflexion sur la valeur environnementale et culturelle de cette filière qui unit le passé et le futur. « Mele in Festa » est aussi le temps du retour : celui d'une nouvelle génération qui choisit de rester ou de revenir, ranimant un savoir-faire menacé d'oubli. Des saveurs qui regagnent leur dignité, des métiers qui se renouvellent, des histoires qui retrouvent leur voix. Celui qui vient à Murzo, entre bois, sources et silences, découvre une Corse authentique, où le miel devient la métaphore d'une identité collective : la communauté comme une ruche, la mémoire comme un nectar et l'avenir comme une douceur à partager.



Murzo, HAUTE-CORSE centro del villaggio

La prima o la seconda domenica di autunno

Esperienze Offerte

- Degustare mieli corsi e prodotti artigianali del territorio
- Osservare dimostrazioni di apicoltura e scoprire il lavoro degli apicoltori
- Partecipare a giochi e attività per bambini
- Ascoltare canti e danze tradizionali corse
- Gustare piatti tipici preparati dai volontari del villaggio

Cosa vedere e fare nei dintorni

- Passeggiare nel borgo e scoprire l'architettura tradizionale corsa
- Esplorare i sentieri naturalistici del territorio circostante
- Visitare la Maison du Miel e altri produttori locali

Come arrivare



Tel. +33 0675068332
umeleinfesta@gmail.com
www.foiresdecorse.com
www.umeleinfesta.wordpress.com

Murzo, HAUTE-CORSE centre du village

Le premier ou le deuxième dimanche d'automne

Les expériences proposées

Déguster les miels corses et les produits du terroir

Observer des démonstrations d'apiculture et découvrir le travail des apiculteurs

Participer à des jeux et des activités pour les enfants

Écouter des chants et des danses traditionnels corses

Déguster des plats typiques préparés par les bénévoles du village

Activités et lieux à visiter aux alentours

Se promener dans le village et découvrir l'architecture traditionnelle corse.

Explorer les sentiers naturels des environs

Visiter la Maison du Miel et d'autres producteurs locaux.

**Comment s'y
rendre**



Tel. +33 0675068332
umeleinfesta@gmail.com
www.foiresdecorse.com
www.umeleinfesta.wordpress.com



Un viaggio tra le feste
del Mediterraneo

SARDEGNA



Un voyage à travers les fêtes
de la Méditerranée:

SARDAIGNE





**SARDEGNA
SARDAIGNE**

 **Seneghe**

Seulo



Seui


**Villagrande
Strisaili**

SARDEGNA

- 86 · Cabudanne de sos Poetas - Seneghe
- 92 · Su Prugadoriu - Seui
- 98 · S'Orrosa 'e Padenti - Seulo
- 104 · Festa di Santa Barbara - Villagrande Strisaili

SARDAIGNE

- 87 · Septembre des Poètes – Seneghe
- 93 · Le Purgatoire – Seui
- 99 · La Rose de la Forêt – Seulo
- 105 · Fête de la Sainte-Barbe - Villagrande Strisaili

La Sardegna è l'isola che stupisce il viaggiatore per i suoi contrasti naturali di luci e colori. Un luogo di antichissime tradizioni, immerso in una natura selvaggia e incontaminata, dove le popolazioni pelagiche hanno trovato accoglienza nei secoli, intessendo un fortissimo legame con la terra. Questo legame che ancora traspare nei volti degli anziani, nei sapori, nei profumi, e nei luoghi ricchi di storia e antichità. Un popolo che ha conservato gelosamente i segreti delle sue produzioni tipiche e artigianali innovandole e ha saputo conservare il suo patrimonio naturale perchè tutti lo possano fruire, dal mare alla montagna, in tutte le stagioni.

"Quando il cisto più odora / e per le vie marine, /
messaggio della vita misteriosa / che in te si cela,
/ s'avvicina fidente la pernice, / io percorsi, o Sardegna, le tue strade / saline di Gallura, / la terra d'Orosei, bianca, africana, / la Barbagia granitica e selvosa, / l'Ogliastra rossa, / ed oltre il Campidano, le cui donne / hanno seni di pietra, / mi spinsi a Teulada ove il daino saltellava sui gradini della casa ospitale
(Vincenzo Cardarelli)

La Sardaigne est une île qui émerveille les voyageurs par ses contrastes naturels de lumière et de couleurs. Terre de traditions ancestrales, baignée d'une nature sauvage et préservée, elle a abrité des populations pélagiques pendant des siècles, tissant un lien profond avec la terre. Ce lien transparait encore aujourd'hui dans les visages des aînés, dans les saveurs, les arômes et dans les lieux chargés d'histoire et d'antiquité. Un peuple qui a jalousement gardé les secrets de ses produits traditionnels et artisanaux, les réinventant sans cesse, et qui a préservé son patrimoine naturel pour que chacun puisse en profiter, de la mer à la montagne, en toute saison.

« Quand le ciste embaume le plus / et le long des
voies maritimes, / message de la vie mystérieuse
/ qui se cache en toi, / la perdrix s'approche avec
confiance, / J'ai voyagé, ô Sardaigne, sur tes routes
/ les marais salants de Gallura, / la terre d'Orosei,
blanche, africaine, / la Barbagia granitique et bois-
sée, / l'Ogliastra rouge, / et au-delà du Campida-
no, dont les femmes / ont des seins de pierre, / j'ai
continué jusqu'à Teulada où les cerfs sautaient sur
les marches de la maison hospitalière »

(Vincenzo Cardarelli)

SENEGHE

CABUDANNE DE SOS POETAS IL BORGO DELLA POESIA

Chi ama la poesia, ama Seneghe. E la ama tutto l'anno.

Perché nel cuore del Montiferru, tra boschi di lecci e ulivi secolari, questo piccolo borgo della Sardegna custodisce un'anima antica e luminosa. Vicoli in pietra, balconi fioriti, cortili che profumano di mosto e pane carasau: Seneghe è un paese che vive del ritmo lento della montagna e del respiro largo del mare vicino. Ogni primo fine settimana di settembre, il borgo si trasforma in un laboratorio poetico a cielo aperto con "Cabudanne de sos Poetas". Dal 2004, strade e piazze diventano palcoscenico diffuso, dove la poesia scende dai libri e torna alla voce, alle persone, agli incontri. Letture, spettacoli, mostre, musica, laboratori: la cultura invade il pae-



SENEGHE

CABUDANNE DE SOS POETAS LE VILLAGE DE LA POÉSIE

Ceux qui aiment la poésie aiment Seneghe et l'aiment tout au long de l'année.

Parce qu'au cœur de Montiferru, au milieu des bois de chênes verts et d'oliviers séculaires, ce petit village sarde garde une âme ancienne et lumineuse. Ruelles en pierre, balcons fleuris, cours qui sentent le moût et le pain « carasau » : Seneghe est un village qui vit au rythme lent des montagnes et du grand souffle de la mer toute proche. Chaque premier week-end de septembre le village se transforme en atelier de poésie en plein air avec « Cabudanne de sos Poetas ». Depuis 2004, les rues et les places deviennent une scène disséminée, où la poésie sort des livres et revient à la voix, aux gens, aux rencontres. Lectures, spectacles, expositions,

MÉDITERRANÉE EN FÊTE



se intero e lo rende un crocevia di lingue e culture. Ma Seneghe non è poesia solo per quei giorni. Qui ogni pietra racconta una storia: le antiche case campidanesi, i cortili che si aprono dietro i portali di legno, le campagne dove da secoli si produce olio d'oliva tra i più pregiati dell'isola. La comunità custodisce saperi pastorali e contadini che convivono con un'energia creativa sempre nuova. La poesia si vive nei bar, nelle botteghe, sotto gli archi di pietra, lungo i sentieri del Montiferru. La lingua sarda trova qui riconoscimento accanto a idiomi del mondo, in un dialogo che rende universale l'identità locale. Il festival ha acceso passioni nuove: giovani che hanno scoperto la scrittura, la fotografia, la musica. Non è raro che un laboratorio nato per gioco diventi vocazione.

E così, da evento di fine estate, Cabudanne è diventato progetto vivo che accompagna Seneghe durante tutto l'anno, trasformando il borgo in un faro culturale nel cuore della Sardegna. Chi arriva a Seneghe lo capisce subito: qui la poesia non è solo parola scritta o detta. È il modo stesso in cui il paese respira, cresce e ha scelto di raccontarsi al mondo.



musique, ateliers : la culture envahit tout le village et en fait un carrefour de langues et de cultures. Mai Seneghe, ce n'est pas de la poésie que pendant ces journées. Ici, chaque pierre raconte une histoire : les anciennes maisons, les cours qui s'ouvrent derrière des portails en bois, la campagne où l'on produit depuis des siècles l'une des meilleures huiles d'olive de l'île. La communauté est gardienne d'un savoir pastoral et paysan qui coexiste avec une énergie créatrice sans cesse renouvelée. La poésie se vit dans les bars, dans les boutiques, sous les arcs de pierre, le long des sentiers de Montiferru. La langue sarde y trouve sa place avec les idiomes du monde entier, dans un dialogue qui rend l'identité locale universelle. Le festival a fait naître de nouvelles passions : des jeunes ont découvert l'écriture, la photographie, la musique. Il n'est pas rare qu'un atelier né pour le plaisir devienne une vocation. Ainsi, d'un événement de fin d'été, Cabudanne est devenu un projet vivant qui accompagne Seneghe tout au long de l'année, transformant le village en un phare culturel au cœur de la Sardaigne. Ceux qui viennent à Seneghe le comprennent immédiatement : ici, la poésie ne se limite pas aux mots écrits ou parlés. C'est la manière même dont le village respire, grandit et a choisi de se raconter au monde.

SENEGHE (OR)

primo fine settimana di settembre

Esperienze Offerte

Lectures poetiche e presentazioni con autori nazionali e internazionali

Incontri e "agorà" su temi culturali e di attualità

Laboratori per bambini e ragazzi

Performance musicali e teatrali

Eventi dedicati alla lingua sarda e alla cultura locale

Esposizioni artistiche e fotografiche

Cosa vedere e fare nei dintorni

Centro storico con case in pietra e decorazioni scolpite dai *picaperdas*.

Su Monte, area naturalistica ideale per escursioni e picnic.

Chiese storiche: Santa Maria della Rosa e Sant'Antonio da Padova.

Siti nuragici: Nuraghe Ruiu e Masu Maiore.

Esperienze locali: visita ai frantoi e alle cantine, incontri con artigiani, partecipazione ai laboratori del festival.

Come arrivare



Tel. +39 3516945958
segreteriaabudanne@gmail.com
www.settembredei poeti.it

SENEGHE (OR)

premier week-end de septembre

Les expériences proposées

Des lectures de poèmes et des présentations d'auteurs nationaux et internationaux

rencontres et « agoras » sur des thèmes culturels et d'actualité

ateliers pour les enfants et les jeunes

des spectacles musicaux et théâtraux

des événements consacrés à la langue sarde et à la culture locale

expositions d'art et de photographie

Activités et lieux à visiter aux alentours

Centre historique avec des maisons en pierre et des décorations sculptées par des « picaperdas ».

Su Monte, une zone naturelle idéale pour les excursions et les pique-niques.

Les églises historiques: Sainte Marie de la Rose et Saint Antoine de Padoue.

Sites nuragiques: Nuraghe Ruiu et Masu Maiore.

Expériences locales: visites de moulins à huile et de caves à vin, rencontres avec des artisans, participation à des ateliers du festival.

Comment s'y
rendre



Tel. +39 3516945958
segreteriaacabudanne@gmail.com
www.settembreipoeti.it

SEUI

SU PRUGADORIU LA FESTA TRA IL QUI E L'ALTROVE

Nel cuore della Barbagia, arrampicato sulle pendici del Gennargentu, Seui custodisce uno dei centri storici meglio conservati della Sardegna. Case in scisto e granito, vicoli stretti che profumano di legna e mosto, archi e portali che raccontano di secoli di vita comunitaria. Intorno, i boschi fitti e le montagne disegnano un paesaggio che sembra fatto per custodire riti antichi.

È qui che, tra il 31 ottobre e il 1° novembre, prende vita "Su Prugadoriu": un viaggio collettivo dentro le radici della cultura agro-pastorale sarda.

Un evento che intreccia spiritualità e comunità, capace di trasformare il borgo in un teatro diffuso di suoni, sapori e racconti. Il rito nasce da una questua alimentare per le anime del purgatorio: i bambini

MEDITERRANEO IN FESTA



SEUI

SU PRUGADORIU LA FÊTE ENTRE ICI ET AILLEURS

Au cœur de la Barbagia, accroché aux pentes du Gennargentu, Seui conserve l'un des centres historiques les mieux préservés de Sardaigne. Des maisons de schiste et de granit, des ruelles étroites qui sentent le bois et le moût, des arcs et des portails qui racontent des siècles de vie communautaire. Tout autour, des bois denses et des montagnes dessinent un paysage qui semble fait pour garder d'anciens rituels.

C'est ici, entre le 31 octobre et le 1er novembre, que « Su Prugadoriu » prend vie : un voyage collectif dans les racines de la culture agropastorale sarde. Un événement qui mêle spiritualité et communauté, capable de transformer le village en un théâtre disséminé de sons, de saveurs et de récits. Le rite

MÉDITERRANÉE EN FÊTE



percorrono le vie del paese bussando di porta in porta, pronunciando parole rituali e ricevendo in cambio frutta secca, dolci tradizionali, pane e piccole offerte. È il segno tangibile di un legame profondo tra i vivi e i defunti.

Secondo la credenza, in quella notte le anime tornano a visitare le loro case: per questo le famiglie lasciano le tavole apparecchiate, in segno di accoglienza.

Oggi, Seui ha scelto di custodire e rilanciare questa tradizione con forza. Laboratori artigianali, mostre, degustazioni e spettacoli si intrecciano con i riti religiosi e le visite guidate ai musei del paese. Un modo per mostrare ai visitatori non solo il valore antropologico del culto, ma anche la ricchezza del territorio: il miele amaro del Gennargentu, i formaggi stagionati nelle cantine, il vino scuro delle montagne. Il culto degli antenati non è solo memoria, ma diventa futuro: sono i bambini i veri protagonisti di questa festa, coloro che raccolgono, giocano, cantano, e allo stesso tempo imparano a tenere viva un'eredità millenaria.

Su Prugadoriu è un'identità che resiste, e a Seui, in quelle notti d'autunno, il confine tra i vivi e i morti si fa sottile.



trouve son origine dans une quête alimentaire pour les âmes du purgatoire : les enfants parcourent les rues du village en frappant de porte en porte, en prononçant des mots rituels et en recevant en échange des fruits secs, des friandises traditionnelles, du pain et de petites offrandes. C'est le signe tangible d'un lien profond entre les vivants et les morts. Selon la croyance, cette nuit-là, les âmes reviennent visiter leurs maisons : c'est pourquoi les familles laissent leurs tables dressées, en signe de bienvenue.

Aujourd'hui, Seui a choisi de préserver et de faire revivre avec force cette tradition. Ateliers d'artisanat, expositions, dégustations et spectacles se mêlent aux rites religieux et aux visites guidées des musées du village. Une manière de montrer aux visiteurs non seulement la valeur anthropologique du culte, mais aussi les richesses du territoire : le miel amer du Gennargentu, les fromages affinés dans les caves, le vin noir des montagnes. Le culte des ancêtres n'est pas seulement mémoire, il devient avenir : ce sont les enfants qui sont les véritables protagonistes de cette fête, ceux qui collectent, jouent, chantent, et en même temps apprennent à maintenir vivant un patrimoine millénaire.

Su Prugadoriu est une identité qui résiste, et à Seui, par ces nuits d'automne, la lisière entre les vivants et les morts devient mince.



SEUI centro storico (Provincia di Ogliastro, Sud Sardegna)

31 ottobre - 1° novembre

Esperienze Offerte

Tradizione e spiritualità

Artigianato e laboratori

Enogastronomia locale

Musica e spettacoli

Visite guidate ai musei

Passeggiate nel centro storico

Cosa vedere e fare nei dintorni

Sistema museale Seuiense (Palazzina Liberty, Casa Farci, Sa Omu 'e sa Maja, Carcere Spagnolo, Palazzo Comunale - Galleria Civica)

Chiese: Santa Maria Maddalena, San Giovanni

Natura: Foresta di Montarbu

Stazione ferroviaria storica

Come arrivare



Organizzazione: Comune di Seui e
Pro Loco Seui
Tel. +39 0782 54611
culturale@comune.seui.og.it

Centre historique de **SEUI**
(province d'Ogliastra, Sardaigne du Sud)

31 octobre - 1er novembre

Les expériences proposées

Tradition et spiritualité

Artisanat et ateliers

Cuisine et vins locaux

Musique et spectacles

Visites guidées des musées

Promenades dans le centre historique

Activités et lieux à visiter aux alentours

Système muséal de Seui (Palazzina Liberty, Casa Farci, Sa Omu 'e sa Maja, Carcere Spagnolo, Palazzo Comunale - Galleria Civica)

Églises : Sainte Marie-Madeleine, Saint Jean

Nature : Forêt de Montarbu

Gare ferroviaire historique

Comment s'y
rendre



Organisation: Commune de Seui et Pro
Loco Seui
Tel. +39 0782 54611
culturale@comune.seui.org.it

SEULO

S'ORROSA 'E PADENTI LA FESTA DELLA ROSA SENZA SPINE

Non esiste una rosa senza spine. Invece sì: è la peonia, e a Seulo, nel cuore della Sardegna, la si festeggia come un dono della montagna. Ogni aprile, quando i versanti del Sarcidano si accendono di fiori selvatici, Seulo celebra "S'Orrosa 'e Padenti", la festa della peonia. Il borgo di pietra, adagiato lungo il corso del Flumendosa e incorniciato da boschi di lecci e castagni, si trasforma in un palcoscenico di colori, suoni e saperi antichi.

Nella Barbagia di Seùlo, il centro storico custodisce case di granito, archi in pietra e cortili che si aprono come scrigni. Tra le viuzze strette, i murales che raccontano storie di comunità e le piazze che diventano teatro di incontro, si respira un senso raro



SEULO

S'ORROSA 'E PADENTI

LA FÊTE DE LA ROSE SANS ÉPINES

Il n'existe pas de rose sans épines. Il y en a une : c'est la pivoine, et à Seulo, au cœur de la Sardaigne, elle est célébrée comme un cadeau de la montagne. Chaque année, en avril, lorsque les pentes du Sarcidano s'embrasent de fleurs sauvages, Seulo célèbre « S'Orrosa 'e Padenti », la fête de la pivoine. Le village de pierre, situé le long du cours de la rivière Flumendosa et entouré de bois de chênes verts et de châtaigniers, se transforme en une scène de couleurs, de sons et de savoirs anciens.

Dans la Barbagia de Seulo, le centre historique garde des maisons de granit, des arcs de pierre et des cours qui s'ouvrent comme des coffres à trésors. Entre les rues étroites, les peintures murales



di appartenenza. Non a caso Seulo è conosciuto anche per la sua longevità: molti dei suoi abitanti superano i cento anni. Durante la festa, le strade si animano di mercati, bancarelle e stand che riportano indietro nel tempo: pani fragranti, formaggi stagionati, dolci di mandorla, miele e vini di montagna. Accanto, l'artigianato seulese: tessuti, coltelli, ceramiche, oggetti che raccontano mani pazienti e tradizioni mai dimenticate.

Il cuore dell'evento è la rievocazione di "Sa Coia Antiga", l'antico matrimonio seulese: un corteo nuziale in abiti tradizionali che sfila tra canti e balli, in un rito sospeso tra sacro e profano. La comunità si unisce, le case si aprono, la memoria si fa presente. Ma S'Orrosa 'e Padenti è anche immersione nella natura che circonda Seulo: escursioni nei campi di peonie in fiore, trekking fino alla cascata di Sa Stiddiosa, alle piscine naturali di Is Caddaias e alle grotte delle Domus de Janas. Luoghi che non sono semplici scenari, ma parte integrante dell'identità di chi qui vive. "Luoghi che non fanno solo da sfondo, ma che abitano l'anima di chi qui è nato e di chi qui sceglie di tornare."



qui racontent des histoires de communauté et les places qui deviennent des lieux de rencontre, on respire un rare sentiment d'appartenance. Ce n'est pas un hasard si Seulo est aussi connu pour sa longévité : beaucoup de ses habitants ont plus de 100 ans. Pendant la fête, les rues s'animent de marchés, d'étals et de stands qui font remonter le temps : pains parfumés, fromages affinés, gâteaux aux amandes, miel et vins de montagne. À côté, l'artisanat de Seulo : textiles, couteaux, céramiques, objets qui racontent des mains patientes et des traditions qui n'ont jamais été oubliées.

Le cœur de l'événement est la reconstitution de « Sa Coia Antiga », l'ancien mariage de Seulo : un cortège nuptial en costumes traditionnels défilant au milieu des chants et des danses, dans un rituel suspendu entre le sacré et le profane. La communauté s'unit, les maisons s'ouvrent, la mémoire devient présente.

Mas S'Orrosa 'e Padenti, c'est aussi une immersion dans la nature qui entoure Seulo : randonnée dans les champs de pivoines en fleurs, trekking jusqu'à la cascade de Sa Stiddiosa, les piscines naturelles d'Is Caddaias et les grottes du Domus de Janas. Des lieux qui ne sont pas de simples paysages, mais qui font partie intégrante de l'identité de ceux qui y vivent. « Des lieux qui ne sont pas de simples paysages, mais qui habitent l'âme de ceux qui sont nés ici et de ceux qui choisissent d'y revenir ».

SEULO, NUORO - Sardegna

Aprile (date variabili, consultare il sito ufficiale)

Esperienze Offerte

Eventi dedicati alla Peonia

Escursioni guidate

Rievocazioni di matrimoni antichi

Degustazioni di prodotti tipici

Laboratori artigianali

Cosa vedere e fare nei dintorni

Chiesa di San Cosimo

Monte Perdedu

Ponte Berissai

Piscine naturali di Licona

Sa Funtana de su Predi

Come arrivare



Organizzazione: Ecomuseo dell'Alto Flumendosa in collaborazione con il Comune di Seulo

Tel. +39 328 497 9486

ecomuseo.flumendosa@gmail.com

www.ecomuseoseulo.it

SEULO, NUORO - Sardaigne

Avril (dates variables, consulter le site officiel)

Esperienze Offerte

Événements dédiés à la pivoine

Excursions guidées

Reconstitutions de mariages anciens

Dégustations de produits typiques

Ateliers artisanaux

Cosa vedere e fare nei dintorni

Eglise de Saint Cosme

Mont Perdedu

Pont de Berissai

Piscines naturelles de Licona

Sa Funtana de su Predi

Comment s'y
rendre



Ecomuseo dell'Alto Flumendosa en collaboration avec la Commune de Seulo.

Tel. +39 328 497 9486
ecomuseo.flumendosa@gmail.com
www.ecomuseoseulo.it

VILLAGRANDE STRISAILI

FESTA DI SANTA BARBARA IL BOSCO DELLA COMUNITÀ

C'è un paese, in Ogliastra, che sembra custodire un segreto di armonia tra uomini e natura. Villagrande Strisaili, famoso per i suoi centenari, vive ogni anno un rito che non appartiene solo al calendario, ma al respiro stesso della comunità: la Festa di Santa Barbara.

Le sue origini affondano nei secoli bizantini, ma qui il tempo non cancella: rigenera. Le vie del paese si aprono alla processione, cavalieri e cavalli vestiti a festa, cori religiosi che si intrecciano con il suono evocativo delle launeddas, tra i più antichi strumenti a fiato ancora in uso. Il simulacro della Santa avanza su un cocchio trainato da buoi, e mentre passa le strade fioriscono di colori, di profumi, di gesti semplici che diventano arte.

Il percorso non è mai solo un tragitto: è un viaggio



VILLAGRANDE STRISAILI

FÊTE DE SAINTE BARBE LA FORÊT DE LA COMMUNAUTÉ

Il existe un village dans l'Ogliastra qui semble garder le secret de l'harmonie entre l'homme et la nature. Villagrande Strisaili, célèbre pour ses centaines, vit chaque année un rituel qui n'appartient pas seulement au calendrier, mais au souffle même de la communauté : la fête de Sainte Barbe.

Ses origines remontent aux siècles byzantins, mais ici le temps n'efface pas, il régénère. Les rues du village s'ouvrent à la procession, aux cavaliers et chevaux habillés pour la fête, chœurs religieux se mêlant au son évocateur des « launeddas », l'un des plus anciens instruments à vent encore en usage. Le simulacre de la Sainte avance sur un char tiré par des bœufs et, sur son passage, les rues fleurissent de couleurs, de parfums, de gestes simples qui deviennent de l'art.

MÉDITERRANÉE EN FÊTE



dentro l'anima di un popolo. I murales lungo via Roma raccontano la saggezza dei centenari, il panorama si spalanca sul mare, e alla fine il bosco di Santa Barbara accoglie tutti in un abbraccio verde. È qui che la festa diventa condivisione: tavole imbandite, vino e dolci offerti, famiglie che ridono, pregano, si ritrovano.

Ma Santa Barbara non vive soltanto nei giorni della festa. Resta tutto l'anno: nei murales che parlano al viandante, nei sentieri che portano al bosco, nella devozione quotidiana delle famiglie. È parte del paesaggio, parte della memoria, parte dell'identità. A Villagrande la bellezza non è ornamento: è sostanza. È il filo che lega le generazioni, che tiene insieme l'uomo, la natura e il divino. Qui la festa non finisce: continua ogni giorno, nel modo stesso in cui la comunità sceglie di vivere.



Le parcours n'est jamais un simple voyage : c'est un voyage dans l'âme d'un peuple. Les peintures murales de Via Roma racontent la sagesse des centenaires, le panorama s'ouvre sur la mer et, à la fin, la forêt de Sainte Barbe accueille tout le monde dans une étreinte verte. C'est ici que la fête est partagée : les tables sont dressées, le vin et les friandises sont offerts, les familles rient, prient, se rencontrent. Mais Sainte Barbe ne vit pas seulement les jours de fête. Elle est présente tout au long de l'année : dans les peintures murales qui parlent au voyageur, dans les sentiers qui mènent à la forêt, dans la dévotion quotidienne des familles. Elle fait partie du paysage, de la mémoire, de l'identité. À Villagrande, la beauté n'est pas un ornement, mais une substance. Elle est le fil qui relie les générations, qui unit l'homme, la nature et le divin. Ici, la célébration ne s'arrête pas : elle se poursuit chaque jour, dans la manière dont la communauté choisit de vivre.

MÉDITERRANÉE EN FÊTE



VILLAGRANDE STRISAILI (NU),
centro storico e Bosco di Santa Barbara

4 dicembre (festa liturgica) e seconda domenica di luglio (festa estiva), preceduta dal sabato ("sa die 'e su Esperu") e seguita dal lunedì ("sa die 'e sa Corona")

Esperienze Offerte

Processione religiosa

Sfilata di cavalieri e costumi tradizionali

Canti rituali e suoni di launeddas

Pranzo nel Bosco di Santa Barbara con piatti tipici e dolci locali

Cosa vedere e fare nei dintorni

Passeggiare nel centro storico e ammirare i murales dei centenari

Visita alla chiesetta campestre di Santa Barbara

Escursioni nel Bosco di Santa Barbara

Scoprire i cibi e i dolci tipici locali durante la festa

Partecipare a eventi culturali e folkloristici organizzati dalla comunità

Come arrivare



Tel. Comune: +39 0782 54611
Info evento: +39 349 055518
protocollo@comune.villagrandestrisaili.nu.it
www.comune.villagrandestrisaili.nu.it

VILLAGRANDE STRISAILI (NU),
centre historique et forêt de Sainte Barbe

le 4 décembre (fête liturgique) et le deuxième dimanche de juillet (fête d'été), précédé du samedi («sa die 'e su Esperu») et suivi du lundi («sa die 'e sa Corona»).

Les expériences proposées

Procession religieuse

Défilé de chevaliers et de costumes traditionnels

Chants rituels et sons des launeddas

Déjeuner dans la forêt de Sainte Barbe avec des plats typiques et des friandises locales

Activités et lieux à visiter aux alentours

Se promener dans le centre historique et admirer les peintures murales des centenaires.

Visite de la petite église rurale de Sainte Barbe

Randonnée dans la forêt de Sainte Barbe

Découvrir les plats et les friandises typiques locaux pendant la fête

Participation aux événements culturels et folkloriques organisés par la communauté

Comment s'y
rendre



Téléphone de la Mairie: +39 0782 54611
Informations sur les événements: +39 349 055518
protocollo@comune.villagrandestrisaili.nu.it
www.comune.villagrandestrisaili.nu.it



Un viaggio tra le feste
del Mediterraneo

VAR

Regione Provenza Alpi Costa Azzurra



Un voyage à travers les fêtes
de la Méditerranée:

VAR

Région Provence- Alpes- Côte d'Azur

VAR
VAR

Collobrières

Sainte-Maxime

Solliès-Pont



VAR (Regione Provenza Alpi Costa Azzurra)

- 116 · La Festa del Fico - Solliès-Pont
- 122 · La Festa della Castagna - Collobrières
- 128 · Fête de la Saint-Pierre - Sainte-Maxime

VAR (Région Provence- Alpes- Côte d’Azur)

- 117 · Fête de la Figue et du terroir - Solliès-Pont
- 123 · Fête de la Châtaigne et du terroir - Collobrières
- 129 · Fête de la Saint-Pierre - Sainte-Maxime

Il Var, tra il viola della lavanda, gli olivi, i muri in pietra e il rosé del suo vino. Il sorprendente Lago Saint-Cassien, perfetto per gli sport acquatici e la disconnessione nella natura, così come le passeggiate a dorso di mulo sulle verdi colline dei villaggi arroccati permettono di apprezzare il silenzio almeno fino alle cittadine mondane della Costa Azzurra. Nella regione Provenza-Alpi-Costa Azzurra, tra mare e montagna, il Var presenta siti naturali d'eccezione.



Le Var, au milieu des lavandes, des oliviers, des murets de pierre et de son vin rosé. Le magnifique lac de Saint-Cassien, idéal pour les sports nautiques et la détente en pleine nature, ainsi que les balades à dos de mule à travers les collines verdoyantes des villages perchés, permettent de profiter du calme, du moins jusqu'aux villes chics de la Côte d'Azur. En région Provence-Alpes-Côte d'Azur, entre mer et montagne, le Var abrite des sites naturels exceptionnels.

“Comme un miracle / Des oranges aux branches
d'un oranger / Comme un miracle / Un homme
avance / Mettre comme un miracle / Un pied de-
vant l'autre pour marcher / Comme un miracle /
Une maison d'une pierre blanche / Derrière lui sur
la terre est posé / Comme un miracle / L'homme
s'arrête au pied de l'oranger / Cueille an orange
l'épluche et la mange / Jette la peau au loin et cra-
che les pépins / Apaisant comme par miracle / Sa
grande soif du matin”
(Jacques Prévert)

SOLLIÈS-PONT

LA FESTA DEL FICO IL CUORE DOLCE DELLA PROVENZA CHE PROFUMA DI VIOLA E SOLE

Nella valle del Gapeau, ai piedi del Massiccio dei Maures, tra il blu di Tolone e il verde del Parco di Sainte-Baume, Solliès-Pont si trova in bilico tra due mondi: quello urbano che avanza da Tolone, e quello agricolo che resiste grazie alle mani di chi coltiva. Secoli fa, forse i Romani o i marinai focesi, qui portarono un fico. La pianta attecchì, radicò e da allora accompagna il destino di questo territorio. Quando la ciliegia, un tempo regina delle campagne, cominciò a perdere terreno, fu il fico a diventare nuova speranza. E così nacque la Violette de Solliès, un frutto viola, carnoso e dolcissimo, protetto da una DOP.



SOLLIÈS-PONT

LA FÊTE DE LA FIGUE
LE DOUX CŒUR DE LA PROVENCE
QUI SENT LA VIOLETTE ET LE SOLEIL

Dans la vallée du Gapeau, au pied du Massif des Maures, entre le bleu de Toulon et le vert du Parc de la Sainte-Baume, Solliès-Pont se situe entre deux mondes : le monde urbain qui avance depuis Toulon, et le monde agricole qui résiste grâce aux mains de ceux qui cultivent.

Il y a des siècles, peut-être les Romains ou les marins phocéens ont-ils apporté ici un figuier. La plante a pris racine, s'est enracinée et accompagne depuis lors le destin de ce territoire. Lorsque la cerise, reine des campagnes, a commencé à perdre du terrain, c'est le figuier qui est devenu le nouvel espoir. C'est ainsi qu'est née la Violette de Solliès,

MÉDITERRANÉE EN FÊTE



Ogni anno, l'ultimo fine settimana di agosto, il paese accoglie la Festa del fico: più di 150 espositori animano le vie con fichi in ogni forma possibile: freschi, in marmellata, secchi, nei dolci, nel pane, nei liquori. I carri decorati sfilano tra costumi provenzali, il Coupo Santo risuona come un inno antico, e la benedizione del raccolto diventa rito di gratitudine alla terra. Solliès-Pont è capitale francese del fico non solo perché produce il 75% dei fichi del Paese ma perché lo ha trasformato in un linguaggio collettivo, un legame tra passato e futuro. La festa è il momento in cui tutto questo esplode in comunità, ma il resto dell'anno il fico continua a raccontare: nei campi che disegnano il paesaggio, nei murales, nelle storie delle famiglie che hanno scelto di rimanere. A Solliès-Pont si coltiva con radici profonde, mani sapienti e lo sguardo rivolto al sole.



un fruit violet, charnu et très sucré, protégé par une AOP. Chaque année, le dernier week-end d'août, le village accueille la Fête de la Figue : plus de 150 exposants animent les rues avec des figues sous toutes les formes possibles : fraîches, en confiture, séchées, dans les gâteaux, dans le pain, dans les liqueurs. Les chars décorés défilent parmi les costumes provençaux, la Coupo Santo résonne comme un hymne ancien, et la bénédiction de la récolte devient un rite de reconnaissance envers la terre. Solliès-Pont est la capitale française de la figue, non seulement parce qu'elle produit 75 % des figues du pays, mais aussi parce qu'elle en a fait un langage collectif, un lien entre le passé et l'avenir. La fête est le moment où tout cela explose en communauté, mais le reste de l'année, la figue continue de raconter son histoire : dans les champs qui façonnent le paysage, dans les peintures murales, dans les histoires des familles qui ont choisi de rester. À Solliès-Pont, elle est cultivée avec des racines profondes, des mains habiles et un œil sur le soleil.

MÉDITERRANÉE EN FÊTE



SOLLIÈS-PONT centro cittadino e Castello di Solliès-Pont

30–31 agosto 2026

Esperienze Offerte

Workshop culinari con chef locali che svelano i segreti della preparazione di piatti a base di fichi.

Giochi, spettacoli e spettacoli di racconto per bambini.

Concorso di torte al fico per i bambini, con elezione del "Marmiton del fico".

Conferenze sulle virtù del fico, il suo valore nutritivo e le sue qualità gustative.

Spettacoli folkloristici provenzali

Concorsi di canto

Cosa vedere e fare nei dintorni

La Valle del Gapeau offre passeggiate lungo il fiume e escursioni naturalistiche nel Parco della Sainte-Baume.

Il Var meridionale permette di combinare la visita alla festa con gite al mare, borghi pittoreschi e itinerari gastronomici della Provenza.

Come arrivare



Tel. +33 4 94 48 08 00
tourisme@valleegapeau.fr
www.ville-solliès-pont.fr

SOLLIÈS-PONT centro cittadino e Castello di Solliès-Pont

30-31 août 2026

Les expériences proposées

Ateliers culinaires avec des chefs locaux qui dévoilent les secrets de la préparation des plats à base de figues.

Jeux, spectacles et contes pour enfants.

Concours de gâteaux à la figue pour les enfants, avec élection du « Marmiton de la figue ».

Conférences sur les vertus de la figue, sa valeur nutritionnelle et ses qualités gustatives.

Spectacles folkloriques provençaux

Concours de chant

Activités et lieux à visiter aux alentours

La vallée du Gapeau offre des promenades en bord de rivière et des excursions dans le parc de la Sainte-Baume.

Le sud du Var permet de combiner la visite de la fête avec des excursions à la mer, de villages pittoresques et d'itinéraires gastronomiques en Provence.

**Comment s'y
rendre**



Tel. +33 4 94 48 08 00
tourisme@valleegapeau.fr
www.ville-solliès-pont.fr

COLLOBRIÈRES

LA FESTA DELLA CASTAGNA IL CUORE D'AUTUNNO DELLA PROVENZA

C'è un piccolo borgo nel cuore del Massiccio dei Maures che, quando arriva ottobre, si accende di voci, profumi, colori. Collobrières: 2.000 abitanti che hanno fatto della castagna un'identità. Ogni domenica d'autunno oltre cento espositori portano nelle piazze il lavoro delle loro mani, artigiani che trasformano il legno, donne e uomini che custodiscono la memoria della foresta.

E mentre l'aria si riempie del fumo delle caldaroste, la comunità mette in scena sé stessa: i cortei delle confraternite, i canti, le danze, le bandiere che sventolano come promesse di continuità. Non è folklore da cartolina: è la vita che pulsa, l'orgoglio di un territorio che vuole restare vivo.

La festa è una scelta collettiva: quasi duecento volontari che cucinano insieme pranzi comunitari.



COLLOBRIÈRES

LA FÊTE DE LA CHÂTAIGNE LE CŒUR AUTOMNAL DE LA PROVENCE

C'est un petit village au cœur du Massif des Maures qui s'illumine de voix, de senteurs et de couleurs à l'arrivée du mois d'octobre. Collobrières : 2 000 habitants qui ont fait de la châtaigne une identité. Chaque dimanche d'automne, plus d'une centaine d'exposants apportent dans les places le travail de leurs mains, des artisans qui transforment le bois, des femmes et des hommes qui gardent la mémoire de la forêt.

Et tandis que l'air se remplit de la fumée des châtaignes grillées, la communauté se met en scène : les cortèges des confréries, les chants, les danses, les drapeaux qui flottent comme autant de promesses de continuité. Ce n'est pas un folklore de carte postale : c'est la vie qui palpète, la fierté d'un territoire qui veut rester vivant.

MÉDITERRANÉE EN FÊTE



La castagna, un tempo sostegno quotidiano, oggi è simbolo di resistenza e Collobrières la proietta nel futuro, aprendo la festa a temi di sostenibilità, nuove colture, sguardi che vanno oltre i confini del borgo. Collobrières insegna che la bellezza non è qualcosa da consumare in un giorno di festa, ma un patrimonio da coltivare insieme, stagione dopo stagione. Perché un albero di castagno vive centinaia di anni: e con lui, se lo si custodisce, vive anche la comunità che lo abita.

MEDITERRANEO IN FESTA



La fête est un choix collectif : près de deux cents bénévoles cuisinent ensemble des repas communautaires.

La châtaigne, autrefois aliment quotidien, est aujourd'hui un symbole de résistance, et Collobrières la projette dans l'avenir, en ouvrant le festival aux thèmes de la durabilité, des nouvelles cultures, et en regardant au-delà des frontières du village. Collobrières enseigne que la beauté ne se consomme pas pendant un jour de fête, mais qu'elle est un patrimoine à cultiver ensemble, saison après saison. Parce qu'un châtaignier vit des centaines d'années : et avec lui, s'il est entretenu, vit la communauté qui l'habite.



COLLOBRIÈRES (VAR)

Centro cittadino e piazza del Municipio

tre domeniche di ottobre

Esperienze Offerte

Passeggiate e visite guidate tematiche
(geologia, alberi, insetti, sughero e castagne)

Degustazioni di castagne, marrons glacés, birre e vini locali

Laboratori per bambini e fattorie didattiche

Show-cooking con chef locali

Sfilate e animazioni folkloristiche

Cosa vedere e fare nei dintorni

Massiccio dei Maures, ideale per escursioni nella natura e percorsi enogastronomici.

La Confiserie Azurée e il suo museo dedicato alla lavorazione delle castagne, le fattorie locali, i borghi caratteristici del Var e i sentieri naturalistici della regione.

Come arrivare



Tel. +33 4 94 48 08 00
accueil@collobrieres.fr
www.collobrieres.fr

COLLOBRIÈRES (VAR)

Centre ville et place de la Mairie

trois dimanches d'octobre

Les expériences proposées

Balades et visites guidées thématiques (géologie, arbres, insectes, liège et châtaignes)

Dégustations de châtaignes, de marrons glacés, de bières et de vins locaux.

Ateliers pour enfants et fermes pédagogiques

Spectacle de cuisine avec des chefs locaux

Défilés et animations folkloriques

Activités et lieux à visiter aux alentours

Massif des Maures et est idéal pour les randonnées dans la nature et les visites gastronomiques.

La Confiserie Azuréenne et son musée consacré à la transformation de la châtaigne, les fermes locales, les villages caractéristiques du Var et les sentiers de randonnée de la région.

Comment s'y
rendre



Tel. +33 4 94 48 08 00
accueil@collobrieres.fr
www.collobrieres.fr

SAINTE-MAXIME

FÊTE DE LA SAINT-PIERRE L'ORGOGGIO DI ESSERE PESCATORI

A Sainte-Maxime il mare è un orizzonte azzurro e un compagno di vita. Qui la Fête de la Saint-Pierre celebra ogni anno il legame profondo tra la comunità e la sua radice più autentica, la pesca. È una festa che nasce dall'acqua e che sull'acqua trova il suo momento più intenso: la processione delle barche addobbate, che accompagna la statua del santo patrono dei pescatori. Un rito che unisce devozione e spettacolo, fede e bellezza naturale.

La festa si apre con le messe solenni e i canti, per poi riversarsi in mare: le imbarcazioni si trasformano in un corteo galleggiante che avvolge lo spettatore in un'atmosfera sospesa, fatta di suoni, vento e profumi di salsedine. Sulla terraferma il paese si anima con musica, stand gastronomici e momenti di convivialità: tutto il borgo diventa un palcoscenico in cui il mare è il protagonista.

Ma Sainte-Maxime non vive soltanto nei giorni



SAINTE-MAXIME

FÊTE DE LA SAINT-PIERRE LA FIERTE D'ÊTRE PÊCHEUR

À Sainte-Maxime, la mer est un horizon bleu et un compagnon de vie. Ici, la Fête de la Saint-Pierre célèbre chaque année le lien profond qui unit la communauté à sa racine la plus authentique, la pêche. C'est une fête qui naît de l'eau et qui trouve son moment le plus intense sur l'eau : la procession de bateaux décorés accompagnant la statue du saint patron des pêcheurs. Un rite qui allie dévotion et spectacle, foi et beauté naturelle.

La fête s'ouvre avec les messes solennelles et les chants, puis se répand dans la mer : les bateaux se transforment en un cortège flottant qui enveloppe le spectateur dans une atmosphère suspendue de sons, de vent et de senteurs salines. À terre, le village s'anime avec de la musique, des stands gastronomiques et des moments de convivialité : tout le village devient une scène où la mer est protagoniste.

MÉDITERRANÉE EN FÊTE



della festa. È un luogo che respira dolcemente tutto l'anno, con le sue spiagge ampie che guardano il Golfo di Saint-Tropez, i vicoli che si arrampicano nel centro storico, le piazze dove la Provenza incontra il Mediterraneo. Camminando lungo il porto si riconosce il ritmo lento della vita legata alla pesca, un'armonia che la Fête de la Saint-Pierre amplifica e porta alla luce con forza.

Partecipare a questa celebrazione significa entrare per un attimo dentro la memoria collettiva di un popolo di mare, in cui ogni gesto, dall'alzare le reti al cantare un inno, diventa un modo per dire: "qui apparteniamo, qui siamo uniti".

MEDITERRANEO IN FESTA



Mais Sainte-Maxime ne s'anime pas seulement pendant les jours de fête. C'est un lieu qui respire la douceur tout au long de l'année, avec ses grandes plages surplombant le golfe de Saint-Tropez, ses ruelles qui grimpent le long du centre historique, ses places où la Provence rencontre la Méditerranée. En se promenant le long du port, on reconnaît le rythme lent de la vie liée à la pêche, une harmonie que la Fête de la Saint-Pierre amplifie et met puissamment en lumière.

Participer à cette fête, c'est entrer un instant dans la mémoire collective d'un peuple de mer, où chaque geste, de la levée des filets au chant de l'hymne, devient une manière de dire : « ici, nous sommes chez nous, ici, nous sommes unis ».

MÉDITERRANÉE EN FÊTE



SAINTE-MAXIME, spiaggia Luc Provensal

29 giugno

Esperienze Offerte

Partecipare alla messa e alla processione in mare con benedizione delle barche.

Ammirare danze e spettacoli folkloristici con Lei Magnoti.

Gustare specialità locali come pesce fresco, *tarte Tropézienne* e vini provenzali.

Osservare da vicino il porto e le barche tradizionali dei pescatori.

Vivere momenti conviviali come la sardinade, accompagnata da musica dal vivo.

Cosa vedere e fare nei dintorni

Passeggiare nel centro storico e sul lungomare.

Esplorare il porto turistico e le spiagge attrezzate.

Scoprire mercati locali, musei e spazi espositivi.

Assaggiare la cucina tipica della Costa Azzurra nei ristoranti del centro o fronte mare.

Come arrivare



Tel. Ufficio Turismo +33 4 94 55 75 75
info@sainte-maxime.com
www.sainte-maxime.com

SAINTE-MAXIME, spiaggia Luc Provensal

29 juin

Les expériences proposées

Participer à la messe et à la procession en mer avec la bénédiction des bateaux.

Admirer les danses et les spectacles folkloriques avec Lei Magnoti.

Déguster les spécialités locales telles que le poisson frais, la tarte Tropézienne et les vins provençaux.

Observer de près le port et les bateaux de pêcheurs traditionnels.

Vivre des moments conviviaux comme la sardinade, accompagnée de musique live.

Activités et lieux à visiter aux alentours

Flâner dans le centre historique et sur la promenade.

Découvrir le port de plaisance et les plages aménagées.

Découvrir les marchés locaux, les musées et les lieux d'exposition.

Goûter la cuisine typique de la Côte d'Azur dans les restaurants du centre ou en bord de mer.

Comment s'y rendre



Tel. Ufficio Turismo +33 4 94 55 75 75
info@sainte-maxime.com
www.sainte-maxime.com



Un viaggio tra le feste
del Mediterraneo

LIGURIA



Un voyage à travers les fêtes
de la Méditerranée:

LIGURIE



LIGURIA LIGURIE

Rossiglione

Campo
Ligure

Albissola
Marina

Pigna



LIGURIA

- 140 · Festa patronale di San Michele Arcangelo - Pigna
- 146 · La Sagra della Castagna - Rossiglione
- 152 · Festival della Maiolica - Baia della Ceramica
(Albissola Marina, Albisola Superiore,
Celle Ligure e Savona)
- 158 · Weekend della Filigrana - Campo Ligure

LIGURIE

- 141 · Fête patronale de Saint-Michel Archange - Pigna
- 147 · Fête de la Châtaigne – Rossiglione
- 153 · Festival de la Majolique – Albissola Marina
- 159 · Week-end du Filigrane – Campo Ligure

La Liguria che profuma di basilico e salmastro, con le sue celebri Cinque Terre, chilometri di costa affacciata sul mare, con le baie di acqua cristallina e i terrazzamenti di coltivazioni di olio e vite. Con il Parco del Beigua e quello di Portofino, ricchi di sentieri da percorrere a piedi, meravigliosi nella visione dal mare. I caruggi di Genova che conducono a scorci inaspettati di una città piena di poesia e arte, che ha ispirato i più importanti cantautori italiani e le colorate ceramiche di Albisola, dispiegate nel suo museo a cielo aperto.

"Liguria. Il mare nei capelli, l'odore dell'estate nelle vene, e le bougainville negli occhi.
(*Fabrizio Caramagna*)



La Ligurie, embaumée de basilic et d'embruns, avec ses célèbres Cinque Terre, ses kilomètres de littoral surplombant la mer, ses baies aux eaux cristallines, ses oliveraies en terrasses et ses vignobles. Les parcs de Beigua et de Portofino, riches en sentiers de randonnée, offrent des panoramas maritimes exceptionnels. Les ruelles de Gênes dévoilent des aperçus inattendus d'une ville vibrante de poésie et d'art, qui a inspiré les plus grands auteurs-compositeurs-interprètes italiens, et les céramiques colorées d'Albisola, exposées dans son musée à ciel ouvert.

Ligurie . La mer dans les cheveux, le parfum de l'été dans les veines, et le bougainvillier dans les yeux.

(Fabrizio Caramagna)

MÉDITERRANÉE EN FÊTE



PIGNA

FESTA PATRONALE DI SAN MICHELE ARCANGELO IL RITORNO ALLE RADICI, TRA *CHIBI* E FAGIOLI BIANCHI

C'è un punto, tra le pieghe montuose dell'alta Val Nervia, dove il tempo ha deciso di rallentare. Pigna è un borgo Bandiera Arancione, incastonato nel Parco Naturale delle Alpi Liguri. Qui ogni angolo racconta una storia: le case costruite a cerchi concentrici, come se il paese stesso volesse abbracciarsi; le vie strette, che non si chiamano vicoli ma *chibi*, nate per difendere e per proteggere, dal vento e dalla pioggia.

C'è un giorno in cui Pigna comincia a cantare a piena voce, il 29 settembre, per celebrare San Michele Arcangelo, il Patrono. Questa non è solo una festa. È un'eco che rimbalza tra le montagne e richiama



PIGNA

FÊTE PATRONALE DE SAINT MICHEL ARCHANGE UN RETOUR AUX RACINES, ENTRE *CHIBI* ET HARICOTS BLANCS

Il y a un endroit, parmi les plis montagneux de la haute vallée Nervia, où le temps a décidé de ralentir. Pigna est un village portant le drapeau orange, niché dans le parc naturel des Alpes ligures. Ici, chaque coin raconte une histoire : les maisons construites en cercles concentriques, comme si le village lui-même voulait s'embrasser ; les rues étroites, qui ne s'appellent pas ruelles mais *chibi*, nées pour défendre et protéger du vent et de la pluie.

Il y a un jour où Pigna commence à chanter à pleine voix, le 29 septembre, pour célébrer Saint Michel Archange, le saint patron. Il ne s'agit pas d'une simple célébration. C'est un écho qui traverse les montagnes

MÉDITERRANÉE EN FÊTE



a casa i pignaschi, anche quelli che da anni vivono lontano. I tavoli si preparano, c'è chi impasta, chi canta, chi accorda la fisarmonica.

Nel pomeriggio, la musica prende le strade. Anche chi non sa ballare, balla. Un tempo era la fiera del bestiame, ora è musica che riempie i carrugi, è ballo spontaneo nelle piazzette, è profumo di ravioli e capra e fagioli che risale dalle cucine allestite dai volontari dell'A.S.D. Pignese. Fagioli bianchi, piccoli, presidio Slow Food, come semi di resistenza culturale, testimoni della biodiversità che qui non è solo uno slogan. La chiesa di San Michele, che custodisce una preziosa tela del pittore Canavesio, si fa luogo sacro e sociale.

Questa è la bellezza della comunità, della tradizione che è futuro piantato in un terreno fertile. Chi arriva a Pigna in questo giorno non è un turista ma un pignasco temporaneo. Perché San Michele è una promessa che si rinnova ogni anno: i piccoli borghi non moriranno finché ci sarà qualcuno disposto a credere in loro.



et appelle à la maison les habitants de Pigna, même ceux qui vivent loin depuis longtemps. Les tables sont préparées, quelqu'un pétrit, quelqu'un chante, quelqu'un joue de l'accordéon.

L'après-midi, la musique envahit les rues. Même ceux qui ne peuvent pas danser dansent. Avant, c'était la foire aux bestiaux, maintenant c'est la musique qui remplit les « carrugi » (les ruelles), c'est la danse spontanée sur les petites places, c'est l'odeur des raviolis, de la chèvre et des haricots qui monte des cuisines installées par les volontaires de A.S.D. Pignese. Des petits haricots blancs, de Slow Food, comme des graines de résistance culturelle, des témoins de la biodiversité qui, ici, n'est pas qu'un slogan. L'église de Saint Michel, qui abrite une précieuse toile du peintre Canavesio, devient un lieu sacré et social.

C'est la beauté de la communauté, de la tradition qui est l'avenir planté dans un sol fertile. Ceux qui viennent à Pigna ce jour-ci ne sont pas des touristes, mais des habitants temporaires de Pigna. Saint Michel est une promesse qui se renouvelle chaque année : les petits villages ne mourront pas tant qu'il y aura quelqu'un pour y croire.



PIGNA (IM), lungo le vie e le piazze del borgo storico

29 settembre

Esperienze Offerte

Partecipare alla processione e ai momenti religiosi dedicati a San Michele.

Ascoltare musica e canti tradizionali lungo i carrugi del borgo.

Assaggiare i piatti tipici della tradizione pignasca durante la cena collettiva.

Scoprire la chiesa di San Michele e il centro storico di Pigna.

Cosa vedere e fare nei dintorni

Visitare il borgo medievale di Pigna con le sue case in pietra e i carrugi.

Scoprire le terme di Pigna, note per le acque sulfuree naturali.

Escursioni naturalistiche nel Parco Regionale delle Alpi Liguri.

Partecipare in autunno alla Sagra della Castagna di Buggio, frazione di Pigna.

Come arrivare



Tel. +39 0184 241016 / +39 0184 240025
iatpigna@gmail.com
www.comune.pigna.im.it

PIGNA (IM), le long des rues et des places du village historique

29 septembre

Les expériences proposées

Participer à la procession et aux moments religieux dédiés à Saint Michel.

Écouter la musique et les chants traditionnels dans les carrugi du village.

Déguster les plats traditionnels de Pigna pendant le dîner collectif.

Découvrir l'église de Saint Michel et le centre historique de Pigna.

Activités et lieux à visiter aux alentours

Visiter le village médiéval de Pigna avec ses maisons en pierre et ses carrugi.

Découvrir les thermes de Pigna, connus pour leurs eaux sulfureuses naturelles.

Excursions dans la nature dans le parc régional des Alpes ligures.

Participer à la fête automnale de la châtaigne à Buggio, un hameau de Pigna.

**Comment s'y
rendre**



Tel. +39 0184 241016 / +39 0184 240025
iatpigna@gmail.com
www.comune.pigna.im.it

ROSSIGLIONE

LA SAGRA DELLA CASTAGNA 46 ANNI DI CASTAGNATA

A Rossiglione, nella Valle Stura protetta dal Parco del Beigua, l'autunno ha il suono delle castagne che scoppiettano sulle braci e il profumo dei boschi che respirano antiche storie. La Sagra della Castagna, o meglio "Castagnata", non è solo un evento: è un incontro vivo tra passato e futuro, tra memoria e visione. Ogni prima domenica di ottobre, da 44 anni, la comunità si stringe attorno al fuoco per celebrare un frutto che è alimento, storia, simbolo.

Qui non si viene solo a mangiare le *rustie*, le caldarroste cotte sul momento, oltre 30 quintali, ma a



ROSSIGLIONE

LA FÊTE DE LA CHÂTAIGNE 46 ANS DE CASTAGNATA

À Rossiglione, dans la vallée Stura protégée par le parc Beigua, l'automne se caractérise par le son des châtaignes qui crépitent sur la braise et par le parfum des bois qui respirent des histoires anciennes. La fête de la châtaigne, ou plutôt « Castagnata », n'est pas un simple événement : c'est une rencontre vivante entre le passé et l'avenir, entre la mémoire et la vision. Chaque premier dimanche d'octobre, depuis 44 ans, la communauté se réunit autour du feu pour célébrer un fruit qui est à la fois nourriture, histoire et symbole.

On y vient non seulement pour manger les « rustie », les châtaignes grillées sur place, plus de 30 quintaux, mais aussi pour se reconnaître dans une tradition partagée. La communauté locale participe activement à l'organisation et au déroulement de l'événement, avec une grande participation de jeunes. Des jeunes de la région, déguisés en bûcherons, accueillent les visiteurs avec le sourire et dans un esprit d'authenticité. Les stands proposent des produits zéro kilomètre, préparés avec soin et dans le respect du territoire. Et puis il y a les sons : accordéons, voix qui s'entremêlent, rires qui se transforment en contes.

Il y a aussi le train historique, qui part pour un voyage lent et poétique à travers la vallée, comme pour nous rappeler que les belles choses ont besoin

riconoscersi in una tradizione condivisa.

La comunità locale partecipa attivamente all'organizzazione e alla gestione dell'evento, con un grande coinvolgimento di giovani. I ragazzi del luogo, in abiti da boscaioli, accolgono i visitatori con un sorriso e uno spirito che profuma di autenticità. Gli stand propongono prodotti a chilometro zero, preparati con cura e rispetto per il territorio. E poi ci sono i suoni: fisarmoniche, voci che si intrecciano, risate che si fanno racconto.

C'è anche un treno storico, che parte per un viaggio lento e poetico attraverso la valle, come a ricordarci che le cose belle hanno bisogno di tempo. A Rossiglione la castagna non è solo una scusa per una festa. È un gesto corale di sostenibilità, è un rito che unisce. Qui, intorno al fuoco, si riscopre il valore dello stare insieme. Ed è allora che la sagra che celebra la tradizione della castagna nella Valle Stura diventa bellezza. Quella che sa emozionare davvero.



de temps. À Rossiglione, la châtaigne n'est pas seulement un prétexte pour une fête. C'est aussi un geste choral de durabilité, un rite qui unit. Ici, autour du feu, on redécouvre la valeur d'être ensemble. C'est alors que la fête célébrant la tradition de la châtaigne dans la vallée Stura devient une beauté. Celle qui peut vraiment enthousiasmer.



ROSSIGLIONE INFERIORE (GE), Valle Stura

prima domenica di ottobre

Esperienze Offerte

Degustare le *rustie* e altri prodotti locali negli stand gastronomici.

Assaggiare piatti tipici come la focaccia lunga di Rossiglione, la torta di polenta e nocciole, i canestrelli di mais e il dolce tradizionale Tiarun.

Partecipare alle attività e agli spettacoli folkloristici.

Scoprire il borgo di Rossiglione, con le sue due borgate, Superiore e Inferiore, e i loro oratori e palazzi storici.

Viaggiare a bordo del treno storico organizzato in occasione della sagra (verificare disponibilità sul sito ufficiale).

Cosa vedere e fare nei dintorni

Visitare la Collezione Passatempo, un museo dedicato agli oggetti del Novecento.

Fare un'escursione nel canyon della Val Gargassa, all'interno del Parco del Beigua – UNESCO Global Geopark (beigua.it).

Scoprire i sapori locali nei ristoranti e agriturismi della Valle Stura.

Come arrivare



Tel. +39 371 1552574
prolocorossiglione@gmail.com
www.expovallestura.it

ROSSIGLIONE INFERIORE (GE), Valle Stura

premier dimanche d'octobre

Les expériences proposées

Déguster les rustie et d'autres produits locaux dans les stands gastronomiques.

Déguster des plats typiques tels que la longue focaccia de Rossiglione, le gâteau à la polenta et aux noisettes, les canestrelli de maïs et le dessert traditionnel Tiarun.

Participer aux activités et aux spectacles folkloriques.

Découvrir le village de Rossiglione, avec ses deux hameaux, Superiore et Inferiore, et leurs oratoires et bâtiments historiques.

Voyager à bord du train historique organisé à l'occasion du festival (vérifier la disponibilité sur le site web).

Activités et lieux à visiter aux alentours

Visiter le musée Collezione Passatempo consacré aux objets du XXe siècle.

Faire une randonnée dans le canyon de la vallée Gargassa, à l'intérieur du parc Beigua - Géoparc mondial de l'UNESCO (beigua.it).

Découvrir les saveurs locales dans les restaurants et les agritourismes de la vallée Stura.

Comment s'y
rendre



Tel. +39 371 1552574
prolocorossiglione@gmail.com
www.expovalllestura.it

ALBISSOLA MARINA

FESTIVAL DELLA MAIOLICA IL FUOCO DELL'ARTE CHE UNISCE LA BAIA DELLA CERAMICA

In primavera la Riviera di Ponente cambia volto. Non è il mare a far da padrone, ma l'argilla, il colore, il fuoco. È il Festival della Maiolica, nato per celebrare l'arte antica della ceramica. La manifestazione è a cura dei comuni della "Baia della Ceramica", quel tratto di Liguria in cui Savona, Albissola Marina, Albisola Superiore e Celle Ligure condividono una storia di mani, forni e tradizione.

Ogni città ha il suo racconto, Albissola Marina, ad esempio, è la "Libera Repubblica delle Arti" di Marinetti, tra passeggi e arte che sembra abbracciare. Oggi, Albissola continua a essere un centro di riferimento per artisti provenienti da tutto il mondo, che trovano ispirazione e spazi per lavorare nelle sue storiche fabbriche.

Durante il Festival, per tre giorni ogni paese accende il proprio grande forno: il fuoco unisce, cuoce, trasforma. Il privilegio di assistere alla lavorazione della maiolica da parte di artisti e artigiani locali è



ALBISSOLA MARINA

FESTIVAL DE LA MAJOLIQUE
LE FEU DE L'ART UNIT
LA BAIE DE LA CÉRAMIQUE

Au printemps, la Riviera di Ponente change de visage. Ce n'est pas la mer qui domine, mais l'argile, la couleur, le feu. C'est le festival Maiolica, qui en est à sa troisième édition, créé pour célébrer l'art ancien de la céramique. L'événement est organisé par les communes de la « Baie de la Céramique », cette partie de la Ligurie où Savone, Albissola Marina, Albisola Superiore et Celle Ligure partagent une histoire de mains, de fours et de traditions.

Chaque ville a son récit. Albissola Marina, par exemple, est la « République libre des arts » de Marinetti, entre les promenades et l'art qu'elle semble étreindre. Aujourd'hui, Albissola continue d'être un centre pour les artistes du monde entier, qui trouvent l'inspiration et l'espace pour travailler dans ses usines historiques.

Pendant le festival, chaque ville allume pendant trois jours son propre grand four : le feu unit, cuit, transforme. Le privilège d'assister au travail de la

MÉDITERRANÉE EN FÊTE



l'elemento principe di questo Festival, per la cottura della ceramica realizzata da artigiani locali che offrono uno spettacolo suggestivo. Si assiste alla creazione della ceramica, si partecipa a laboratori per bambini e adulti, si esplorano mostre, si ascolta musica, si degustano sapori locali. La creatività diventa protagonista con performances dal vivo, visite guidate, esposizioni. Arte e comunità si intrecciano, in un'esperienza viva e pulsante. Un invito a guardare la bellezza che nasce quando l'identità incontra la creatività.

MEDITERRANEO IN FESTA



majolique par des artistes et des artisans locaux est l'élément principal de ce festival, car la cuisson des céramiques par les artisans locaux offre un spectacle évocateur. On assiste à la création de céramiques, on participe à des ateliers pour enfants et adultes, on visite des expositions, on écoute de la musique et on goûte des saveurs locales. La créativité occupe la scène avec des spectacles en direct, des visites guidées et des expositions. L'art et la communauté s'entremêlent dans une expérience vivante et palpitante. Une invitation à regarder la beauté qui naît lorsque l'identité rencontre la créativité.



ALBISSOLA MARINA, Albisola Superiore, Savona, Celle Ligure – centro storico e aree espositive dei comuni della Baia della Ceramica

primo fine settimana di giugno

Esperienze Offerte

Osservare la lavorazione della maiolica da parte di artisti locali.

Partecipare a workshop di decorazione ceramica.

Visitare esposizioni tematiche, musei e fornaci storiche.

Ammirare l'accensione dei forni e la cottura delle opere ceramiche.

Scoprire la storia della maiolica e dei laboratori storici di Albissola.

Cosa vedere e fare nei dintorni

Visitare il centro storico, ricco di murales e botteghe artigiane.

Scoprire i musei e gli spazi espositivi dedicati alla ceramica, come il MuDA (Museo Diffuso Albissola).

Partecipare ai laboratori didattici per adulti e bambini

Assaggiare la cucina locale in ristoranti e trattorie

Come arrivare



Ufficio Turismo Albissola Marina: +39 019 480300
festivalmaiolica@fondazionemdc.savona.it
www.festivaldellamaiolica.it

ALBISSOLA MARINA, Albisola Superiore, Savona, Celle Ligure - centre historique et espaces d'exposition des communes de la Baie de la Céramique

premier week-end de juin

Les expériences proposées

Observer le travail de la majolique par les artistes locaux.

Participer à des ateliers de décoration céramique.

Visiter des expositions thématiques, des musées et des fours historiques.

Observer l'allumage des fours et la cuisson des œuvres en céramique.

Découvrir l'histoire de la majolique et les ateliers historiques d'Albissola.

Activités et lieux à visiter aux alentours

Visiter le centre historique, riche en peintures murales et en ateliers d'artisanat.

Découvrir les musées et les espaces d'exposition consacrés à la céramique, comme le MuDA (Museo Diffuso Albissola-Musée Disséminé Albissola).

Participer à des ateliers éducatifs pour adultes et enfants

Goûter la cuisine locale dans les restaurants et les «trattorie»

Comment s'y
rendre



Office de tourisme Albissola Marina: +39 019 480300
festivalmaiolica@fondazionemdc.savona.it
www.festivaldellamaiolica.it

CAMPO LIGURE

WEEKEND DELLA FILIGRANA UN FILO D'ARGENTO CHE UNISCE UNA COMUNITÀ

A Campo Ligure, il tempo si intreccia tra le dita sapienti degli artigiani, nelle strade lastricate del centro storico, nei racconti sospesi tra torri, castelli e leggende. E ogni anno, all'inizio di settembre, questo piccolo borgo dell'entroterra ligure, riconosciuto tra i più belli d'Italia, si anima nel Weekend della Filigrana.

La manifestazione, promossa dall'Associazione Intrecci Preziosi, è un omaggio collettivo a un saper fare millenario che ha reso Campo Ligure il Centro Nazionale di produzione e lavorazione della filigrana. Per tre giorni, il borgo si trasforma: le botteghe storiche aprono le porte, mostrando dal vivo come



CAMPO LIGURE

WEEK-END DU FILIGRANE UN FIL D'ARGENT QUI UNIT UNE COMMUNAUTÉ

À Campo Ligure, le temps se tisse entre les doigts habiles des artisans, dans les rues pavées du centre historique, dans les récits suspendus entre les tours, les châteaux et les légendes. Et chaque année, au début du mois de septembre, ce petit village de l'arrière-pays ligure, reconnu comme l'un des plus beaux d'Italie, s'anime à l'occasion du Week-end du filigrane.

L'événement, promu par Associazione Intrecci Preziosi, est un hommage collectif à un savoir-faire millénaire qui a fait de Campo Ligure le Centre national de la production et du travail du filigrane. Pendant trois jours, le village se transforme: les ate-



fili sottili d'argento diventino opere d'arte. Il Museo della Filigrana offre un viaggio affascinante tra tecnica, bellezza e innovazione. Le mostre pubbliche disseminate nel cuore del paese espongono capolavori antichi e contemporanei, firmati da maestri locali e artisti internazionali. Iniziative collaterali come musica dal vivo, laboratori, degustazioni, incontri e momenti di approfondimento per tutti, portano alla scoperta della filigrana, non solo come prodotto ma come patrimonio culturale vivo. La torre, il castello, le chiese barocche del centro non sono solo cornice, ma parte integrante del racconto. Campo Ligure non celebra soltanto l'artigianato: si mette in gioco come comunità, scommettendo su un'identità fatta di bellezza, precisione e resilienza. Perché un filo d'argento, se intrecciato con cura, può ancora legare persone, storie e territori.



liers historiques ouvrent leurs portes, montrant en direct comment de minces fils d'argent deviennent des œuvres d'art. Le musée du filigrane propose un voyage fascinant à travers la technique, la beauté et l'innovation. Des expositions publiques disséminées au cœur du village présentent des chefs-d'œuvre anciens et contemporains de maîtres locaux et d'artistes internationaux. Des initiatives collatérales telles que de la musique live, des ateliers, des dégustations, des rencontres et des moments d'approfondissement pour tous de découvrir le filigrane, non seulement en tant que produit mais aussi en tant que patrimoine culturel vivant.

La tour, le château, les églises baroques du centre ne sont pas seulement le décor, mais font partie intégrante de l'histoire. Campo Ligure ne se contente pas de célébrer l'artisanat : la ville s'engage en tant que communauté, en misant sur une identité faite de beauté, de précision et de résistance. Parce qu'un fil d'argent, s'il est tissé avec soin, peut encore relier des personnes, des histoires et des territoires.

MÉDITERRANÉE EN FÊTE



CAMPO LIGURE (GE),
centro storico e spazi espositivi del paese

Primo weekend di settembre

Esperienze Offerte

Visita ai laboratori di filigrana

Dimostrazioni dal vivo della lavorazione artigianale

Mostre ed esposizioni temporanee

Laboratori didattici per adulti e bambini

Passeggiate nel centro storico e nella Valle Stura

Cosa vedere e fare nei dintorni

Centro storico con vicoli e piazze medievali

Museo della Filigrana e laboratori artigiani

Chiese e palazzi storici

Sentieri naturalistici del Parco del Beigua

Degustazione di prodotti locali nelle trattorie e botteghe

Come arrivare



museodellafiligrana@gmail.com

CAMPO LIGURE (Gênes),
centre historique et espaces d'exposition de la ville

Premier week-end de septembre

Les expériences proposées

Visite des ateliers de filigrane

Démonstrations d'artisanat en direct

Expositions et présentations temporaires

Ateliers pédagogiques pour adultes et enfants

Promenades dans le centre historique et dans la vallée Stura

Activités et lieux à visiter aux alentours

Centre historique avec des ruelles et des places médiévales

Musée du filigrane et ateliers d'artisanat

Églises et bâtiments historiques

Sentiers nature de découverte du parc Beigua

Dégustation de produits locaux dans les « trattorie » et les ateliers

Comment s'y
rendre



museodellafiligrana@gmail.com

Finito di stampare da Comunicare Agency srl,
Via Garigliano 12C, Cagliari (Sardegna)
nel mese di gennaio 2026

Imprimé par Comunicare Agency srl,
Via Garigliano 12C, Cagliari (Sardaigne),
au mois de janvier 2026.







www.qualitymade.eu

www.interreg-marittimo.eu/web/festa

