

CASTIGLIONE DI GARFAGNANA (LU)

Castiglione, Castel-leone, borgo medievale con Rocca, incastellato da una cinta muraria, fu un castrum romano; divenuto poi fortezza fu il Castello più importante della Repubblica di Lucca a difesa del confine con il ducato di Modena, sulla importante Via che da Lucca valicava l'Appennino verso la "Lombardia". Lo stemma di Castiglione porta proprio il Leone, su fondo rosso e bianco della Repubblica di Lucca.



La Storia

Risale al periodo della dominazione romana la costruzione di castra, cioè terre munite di fortificazioni, tra queste **CASTRUM LEONIS**, (**Castello del Leone**) **Castiglione** il più forte della vallata. Fin da quei tempi fu tenuto in gran conto per la sua posizione di controllo sulla via che conduceva al passo di San Pellegrino uno dei più facili passaggi, per gli eserciti, dell'Appennino. A causa della sua posizione strategica, il castello del leone, ebbe un passato molto tormentato e spesso fu costretto a tirar fuori gli artigli per difendersi dai numerosi assedi. Il primo, da parte dei lucchesi, nel **1170** provocò molti danni. La resa impegnò Lucca alla ricostruzione ed alla elevazione a sede di Vicaria, ma a causa delle prepotenze e delle onerose tasse imposte, Castiglione si fece promotore di una lega di comuni garfagnini contro la stessa repubblica. Nel **1227** fu di nuovo cinto d'assedio e subì nuove distruzioni sempre ad opera dei soldati lucchesi. Seguirono anni travagliati a causa dei molti contrasti politici nella zona, finché, la pace stipulata nel **1371**, consegnò definitivamente la fortezza a Lucca che vi insediò un commissario permanente. Fu potenziata la struttura difensiva con l'ampliamento della cinta muraria (quella che ancora oggi possiamo ammirare!). Durante il **XV** secolo, Castiglione fu una delle comunità garfagnine che, contrariamente alla stragrande maggioranza di queste, non fece atto di sottomissione agli estensi, rimanendo fedele a Lucca. Durante le guerre con gli estensi, la fortezza fu di nuovo cinta d'assedio, in modo particolarmente violento nel **1603** e **1613**. Seguì un lungo periodo di pace, turbato solo da controversie per questioni di confine con i comuni vicini. Nel 1815, con il congresso di Vienna, Castiglione passa a Maria Luisa di Borbone, granduchessa di Lucca, la quale poi nel 1819 lo cede al duca di Modena Francesco IV che finalmente riesce ad avere tutta la Garfagnana. Il periodo dell'amministrazione estense è caratterizzato da piccole ribellioni del popolo, nonostante le opere del Duca, che arriva perfino a costruire la strada che tuttora porta a Modena attraverso il Passo delle Radici.



Riepilogo ...

X Sec. I primi documenti su Castiglione si rintracciano durante la dominazione longobarda, quando nel 723 i fratelli longobardi Aurinand e Gudifrid offrono alcune terre alla Chiesa di San Pietro “in Castellione”, chiesa che verrà consacrata da Guido III Vescovo di Lucca nel 1197.

XI-XIII sec. Con l’inizio di questo periodo la Rocca, attorno a cui si è già sviluppato un discreto nucleo abitativo, viene “incastellata” con una cinta muraria lunga 750 metri che crea il “borgo medievale” che ancora oggi possiamo vedere. L’architettura militare è, ovviamente, quella per armi non da fuoco e che resterà sostanzialmente immodificata anche quando arriveranno le armi da fuoco e Castiglione allora non sarà più un “Leone”!

XI-XII sec. Nel 1170 Castiglione, alleato con Pisa sotto il comando di Veltro da Corvaia, fu assediato dai lucchesi che conquistarono il Castello, uccidendo Veltro nella rocca; nel 1172 Castiglione diviene Vicaria di Lucca, una delle Vicarie più estese occupando quasi l’intera Garfagnana.

XIV sec. Nel 1342 Castiglione passa alla Repubblica di Pisa e sarà il periodo in cui la stessa Lucca rimarrà sotto il giogo pisano; bisognerà attendere l’intervento dell’imperatore Carlo IV di Boemia che, nel 1368, recandosi a Lucca e sostando con l’imperatrice alcuni giorni a Castiglione, restituirà a Lucca la “Libertà” e tutte le sue Vicarie (1369); la “Libertà” da Pisa arriverà a Castiglione nel 1371, anno in cui venne ricostruita e ampliata la cerchia di mura e torrioni che ancora oggi vediamo ben conservate.

XV sec. Nella guerra tra Lucca e Firenze Castiglione viene cinta d’assedio dai Fiorentini nel 1430 e sottomessa; tornerà a Lucca, in virtù di trattati, nel 1433. In questo periodo il dottissimo castiglionesse Demetrio Guazzelli diverrà primo custode della Biblioteca Vaticana. E’ anche il periodo delle “dazioni”: molti dei comuni appartenenti alla Vicaria di Castiglione “si danno” al Duca di Modena che riuscirà a costituire la “Provincia Estense della Garfagnana”, tanto che Castiglione rimarrà un’isola lucchese circondata da territori estensi!

XVI sec. Questo secolo è caratterizzato dal fenomeno del “brigantaggio”, con “briganti” famosi sia lucchesi che estensi, contro i quali lotteranno sia la Repubblica di Lucca che il Ducato di Modena.

XVII sec. La Fortezza lucchese di Castiglione, isolata in territori estensi, non poteva che scatenare una guerra tra Modena e Lucca; gli assedi di Castiglione, nel 1603-1604 ed il più imponente del 1613, rappresentarono le “grandi guerre della Garfagnana”, guerre che coinvolsero tutta la Valle del Serchio. Soltanto le diplomazie dei due Stati, presso il Vicerè di Spagna a Milano, posero fine ai contenziosi, rimanendo infine tutto come prima!.

XVIII-XIX sec. Con le conquiste napoleoniche, Castiglione viene assegnato, nel 1806, al Principato di Lucca retto da Elisa Bonaparte e Felice Baciocchi. Nel 1814, Caduta Elisa, Castiglione passa sotto il dominio del Duca di Modena Francesco IV e poi del figlio Francesco V. Siamo ormai all’Unità d’Italia.



Visione d’insieme

Castiglione crea grande suggestione per la sua “visione d’insieme”: scorgere la cittadella murata, il profilo dei torrioni, delle torri, della rocca e poi entrare dalla Porta del Ponte levatoio (o da Porta nuova, per chi entra dal parcheggio) per visitare il borgo medievale.

Sulla Piazza del Castello si affaccia il Palazzo rinascimentale del Parlamento, sede del Vicario e oggi Municipio, con l’antica fontana del “Pilon”. Sulla Via Grande (oggi Via Roma) si affacciano gli antichi palazzi delle famiglie notabili di Castiglione.

Chiesa di S. Michele, risalente al XIV secolo, ha una facciata tardogotica realizzata in pietra grigia, marmo rosso e marmo bianco. L’interno, originariamente romanico, ha subito i rifacimenti settecenteschi che l’hanno totalmente trasformato; all’interno della chiesa è conservata la “Madonna col Bambino” di Giuliano di Simone di Lucca, del 1389, dipinta a tempera su tavola: quest’opera rimane la sola e rara fra le scarse opere di altri pittori contemporanei a rappresentare la pittura lucchese del trecento. Della scuola di Matteo Civitali l’“Olea sancta” in marmo di Carrara: in essa si riprendono motivi decorativi classici greci e romani che, a partire dall’ottocento, resero famoso il Civitali in tutte le Scuole d’Arte d’Europa.

Chiesa di S. Pietro, in una ancona dorata sono collocate tre statue lignee dei Santi Pietro e Paolo con al centro la statua della Beata Vergine del Carmelo (1515) opera di Vincenzo Civitali, fratello del più famoso Matteo. La meta più appagante per ogni ospite di Castiglione è la visita guidata alla Rocca: una struttura

imponente , con tre torrioni di cui uno, il mastio, il più grande della Fortezza: il percorso perimetrale della Rocca, sovrastante tutto il Borgo, offre una visione panoramica a trecentosessanta gradi!



Tartufo scorzone uncinato (Tuber uncinatum Cbatin)

I prodotti tipici

La diffusa presenza dei castagneti da frutto consente di valorizzarne i prodotti: castagne fresche e secche, farina dolce (farina di neccio) con marchio DOP ed i prodotti di cucina come i “biscotti di neccio” e la marmellata. Dal sottobosco del castagneto e delle faggete, funghi porcini e grifoni, lamponi e mirtili; diffuso il tartufo scorzone (foto sopra), non manca poi dell’ottimo formaggio pecorino. Salumi locali e formaggi andranno consumati con l’ottimo “pane di patate”.

Le condizioni climatiche e le caratteristiche morfologiche del territorio del comune di Castiglione Garfagnana, hanno favorito fin dai secoli passati lo sviluppo di un economia basata principalmente sull’agricoltura e l’utilizzo dei prodotti del sottobosco. Ancora oggi si possono gustare in questi luoghi sapori “antichi” attraverso i prodotti tipici.

I funghi porcini

Il fungo porcino nasce spontaneamente nei boschi di latifoglie (castagni, querce, faggi e cerri), il periodo di raccolta va da maggio ad ottobre, mesi in cui si alternano periodi piovosi a periodi asciutti e poco ventosi, sono infatti queste le condizioni climatiche ideali per la nascita di queste profumate specialità.

Il Porcino della Garfagnana si distingue per l’inconfondibile profumo e per il suo sapore delicato ed intenso allo stesso tempo. Ne esistono varie specie e sottospecie, tutte commestibili, che si differenziano per il colore della cappella; sono ottimi consumati freschi, addirittura anche crudi, e sono ideali per la conservazione sottolio o essiccati. Le nostre montagne non offrono solo porcini, ma anche pregiati ovuli, gustosi galletti e buonissimi grifoni.

Proprio per valorizzare la tradizione della raccolta dei funghi, la Comunità Montana, in collaborazione con altre associazioni, ha istituito lungo la strada tra Casatico e Roggio, nel comune di Camporgiano, “Il Sentiero del Fungo”, un percorso tematico relativo ai funghi, pensato per gli alunni delle scuole, ma rivolto anche agli escursionisti ed ai turisti che vogliono approfondirne la conoscenza.

Il farro

Da qualche tempo, è stato riscoperto, dopo averne smarrito la memoria per diversi anni, il farro, prezioso cereale da sempre coltivato nelle zone collinari anche quote più elevate perché resiste bene al freddo. Viene seminato in ottobre e raccolto in giugno/luglio. In cucina può essere utilizzato per qualsiasi piatto in sostituzione della pasta e del riso. Con la farina ricavata dalla macinazione del farro si preparano pasta, focacce, biscotti e dolci.

Da sempre in Garfagnana avviene la coltivazione del farro, un cereale la cui coltivazione risale al 7000 a.c. in Mesopotamia e Siria, dove rappresentava il cereale base per la preparazione di polente e focacce. I Romani, con la farina di farro preparavano la Puls, una polenta morbida.

Il connubio tra Garfagnana e farro risale da tempo immemore, dove questo cereale è da sempre coltivato, infatti la pianta si adatta molto bene all'ambiente locale sia per clima, terreni, e tecniche di coltivazione, perché il farro viene coltivato in terreni poveri di elementi nutritivi in una fascia altimetrica che varia tra i 300 ai 1000 m s.l.m.. In Garfagnana la coltivazione avviene senza l'ausilio di concimi chimici, né fitofarmaci, né di diserbanti, possiamo quindi affermare che il farro della Garfagnana IGP è di fatto un prodotto alimentare biologico. Data la genuinità e le immutate tecniche di produzione, nel 1996 l'unione europea ha riconosciuto l'indicazione di origine protetta (IGP) al farro della Garfagnana. Oggi il prezioso cereale Garfagnino è stato riscoperto per le sue eccellenti proprietà dietetiche e per le sue fibre benefiche per l'apparato digerente. Seminato in autunno e raccolto in estate, dopo la brillatura, se ne ricava un cereale adatto sia alla preparazione del classico minestrone con i fagioli, che alle classiche torte salate. Altrimenti macinato dai mulini a pietra ancora in attività in Garfagnana si ottiene una farina per la preparazione di pane, biscotti, e pasta. Da qualche anno, un'azienda locale, La Petrognola, produce una birra al 100% di farro in tre versioni: bionda, rossa e nera. Nel 2006 questa birra è stata premiata dall'UnionBirrai come "Miglior Birra Artigianale dell'anno" nella categoria birre prodotte con altri cereali.



Le castagne

Gran parte del territorio di Castiglione è ricoperto da folti boschi di castagno e sopravvive ancora la coltura di questi alberi per consentire la raccolta delle castagne. Le castagne possono essere consumate fresche, bollite in acqua (le ballotte), o arrostiti su particolari padelle forate (le mondine), oppure vengono essiccate a fuoco lento nei metati, alcune di queste vengono consumate secche, la maggior parte vengono portate ai mulini per la macinazione. Con la farina di castagne si preparano diversi piatti tipici: la polenta, il castagnaccio, le frittelle e i necci. Un'occasione per poter degustare i prodotti della castagna è "**la festa d'ottobre**", tradizionale festa che si svolge a Castiglione nel mese di ottobre dopo la raccolta delle castagne. La castagna ha rappresentato negli anni passati il maggior alimento di sostentamento per la popolazione Garfagnina. Infatti Giovanni Pascoli, nella sua opera "Castanea", ribattezzò il castagno, l'albero del pane. All'inizio del secolo scorso si contavano in Garfagnana ben 18.000 ettari di castagneti da frutto, ma negli

anni '50, lo sviluppo economico, ha causato l'abbandono di queste coltivazioni. Ad oggi si contano circa 3000 ettari di coltivazioni di castagneto da frutto sviluppate fino ad una altitudine di 1.200 metri, dove regnano esemplari veramente maestosi, che raggiungono i 10 metri di altezza ed i 600 anni di età. Queste coltivazioni costituiscono per i locali una fonte di integrazione al reddito, e contribuiscono al recupero e il mantenimento del patrimonio architettonico rurale come mulini e metati. Favoriscono la salvaguardia delle tradizioni e della cultura locale, incentivando lo sviluppo di attività di filiera corta (produzione, trasformazione e commercializzazione) in stretto collegamento con le altre attività del territorio. Nel 2004 la farina di castagne della Garfagnana ha ottenuto dalla comunità europea la D.O.P.. La farina di castagne è un prodotto certificato senza glutine.



Il formenton 8 file

Tra le tradizioni ed i sapori della Garfagnana, è stato da poco ritrovata quella del Formenton 8 file. Questa qualità di mais, abbandonata nel passato perché di scarsa produttività (appena 16/18 quintali ad ettaro), è da sempre coltivata dalla famiglia di Alvaro Ferrari oggi presidente dell'Associazione Produttori Formenton Otto File Della Garfagnana e Valle Del Serchio. È proprio grazie a queste poche quantità, dalla cura che viene messa nella coltivazione e dall'amore con cui ogni pannocchia viene sgranata e macinata, che deriva una farina con caratteristiche organolettiche talmente particolari da riscuotere consensi sempre più ampi da parte dei consumatori. Il Formenton è detto 8 file perché in ogni pannocchia vi sono disposte 8 file di chicchi di mais. Due sono le varietà: quella rossa dal gusto un po' più aspro e deciso per chi ama i sapori originali, e la gialla dal giusto classico e morbido, per chi ama i sapori raffinati. La farina prodotta è ideale per la classica polenta da accompagnare con formaggi pecorini della Garfagnana, funghi, con uno spezzatino di cinghiale o con un ragù di cacciagione.

Gli altri prodotti

L'ambiente montano che caratterizza il territorio di Castiglione offre numerosi frutti del sottobosco come: lamponi, more, fragole e mirtilli, utilizzati per la trasformazione in confetture e sciroppi; funghi utilizzati sia freschi sia essiccati in molte ricette tradizionali. Infine, un'attività diffusa nel comune è l'apicoltura. Si ottengono ottimi monoflora di: acacia (dal colore chiaro, aroma e sapore delicato), di castagno (dal colore scuro, sapore forte e caratteristico) e millefiori.

Il miele della Garfagnana

Sin dalle antichità, il miele è considerato un alimento di eccezionale valore. Il territorio della Garfagnana, dall'aria pura e incontaminata e ricco di flora, dà vita alle condizioni ideali per la produzione di mieli, considerati tra i migliori d'Europa: il miele di Acacia dal gusto sublime e delicato, il profumato miele

Millefiori, e naturalmente il miele di Castagno con la sua intensa aromaticità. È squisito gustato da solo, ma anche spalmato sul pane per una colazione nutriente ed equilibrata. È perfetto per la preparazione di torte e biscotti, ed ottimo se abbinato a formaggi freschi, come la ricotta, oppure stagionati come il “nostro” pecorino. Il miele della Garfagnana può essere considerato un vero e proprio alimento biologico, in quanto non subisce alcuna trasformazione, ma viene unicamente estratto dai favi di cera delle api e subito confezionato in vasetti. Proprio nel 2010, due produttori di miele “Garfagnini”, hanno ottenuto il prestigioso riconoscimento “Due Gocce d’oro 2010”.

Il vino della Garfagnana

Diciamolo, la Garfagnana non è famosissima per i suoi vini, ma passeggiando per le campagne della nostra splendida valle, si può certamente notare che ad ogni casa corrisponde una piccola vigna, che il padre o il nonno curano con dedizione, per produrre ogni anno, quel po’ di vino che serve per la famiglia, e perché no, anche per fare a gara con gli amici di paese e decretare il vino migliore. Ma da qualche anno alcuni giovani appassionati di viticoltura, individuati alcuni vitigni autoctoni Garfagnini, hanno voluto provare a produrre alcuni vini bianchi e rossi di qualità, con l’obiettivo di far affacciare la nostra terra nel settore della grande enologia italiana, e ci sono riusciti; sono nati, infatti, due bianchi “Polla” a base chardonnay e Muller Thurgau e “Riana” prodotto con vitigni locali non riconosciuti quali la Balsoina, il Verdolino e la Malvasia Bianca; e due rossi “Fopola” a base di Cilieggiolo, Malvasia Nera, Canaiolo e alcuni vitigni autoctoni non riconosciuti, come la Pighetta e Farinella e “Rico” pinot nero in purezza. L’azienda “Poderi di Garfagnana” con la moderna cantina, è stata inaugurata pochi anni fa, a Camporgiano.



I piatti tipici

Nei nostri ristoranti potrete gustare piatti a base di funghi, castagne e tartufi; in particolare nel periodo invernale e su prenotazione potrete mangiare la polenta di castagne (foto) accompagnata con ossi di maiale bolliti.

Pane e Pizze

Il pane toscano occupa un posto in primo piano tra i prodotti tipici da forno locali: alcuni comuni della provincia di Firenze fanno addirittura parte del circuito delle Città del Pane perché ospitano aziende produttrici di pane tipico. La lievitazione naturale, la cottura a temperatura non elevata, la notevole

pezzatura sono alcuni degli elementi che rendono tipico questo prodotti, ma la caratteristica base è la mancanza assoluta di sale, causata dalla storica guerra del sale tra le repubbliche marinare di Pisa e Firenze.

Ortaggi e Conserve

Il cavolo riccio nero è il principe degli ortaggi. Viene prodotto durante l'inverno, ma le piantine sono messe a dimora già a fine estate. Il terreno viene arato, fresato e concimato per procedere poi al trapianto. In seguito la terra viene più volte smossa per permettere un diserbo manuale. Non si fa alcun trattamento fitosanitario. La raccolta avviene manualmente e le foglie vengono immediatamente confezionate in mazzetti e disposte in cassette per la vendita.

Aromi e Spezie

Fra gli aromi più caratteristici si trova l'Aspretto di more, un aceto di frutta aromatico, dal sapore assai intenso e dolciastro e dalla colorazione molto scura. Viene prodotto tutto l'anno e confezionato, generalmente, in bottigliette da 250 ml. Viene utilizzato in molti piatti tipici della zona: per insaporire i cibi, per attenuare il sapore di selvatico della cacciagione e per cucinare carni di struzzo. Ottimo accostamento si ha anche con il caviale.

Formaggi e Latte

In Toscana uno dei formaggi più tipici è il formaggio caprino delle Apuane, prodotto esclusivamente con latte di capra di colore bianco-giallastro con pasta bianca e morbida; ha forma rotonda e dimensioni medio-piccole. La composizione floristica dei pascoli apuani esposti al salmastro marino conferisce al latte ed al formaggio profumi caratteristici, che non sono mai forti ma delicati e con una lunga persistenza in bocca.

Pane e Pizze

Qui, ed in tutto il territorio, si può gustare un dei prodotti da forno più rinomati: la focaccia seravezzina, dalla tipica forma rotonda di 30 cm di diametro, di un colore giallo-marrone, dorato e dalla consistenza morbida e friabile; viene confezionata in sacchetti di carta. Originariamente veniva consumata prevalentemente nel periodo invernale dai lavoratori che a metà pomeriggio l'accompagnavano ad un bicchiere di vino. Oggi la focaccia viene preparata tutto l'anno.



Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

LA FESTA DEL REGALO - Tra le celebrazioni a carattere religioso la più importante è la "**Festa del Regalo**". Essa ricorda una deliberazione presa dal popolo riunito in parlamento per l'offerta di oro, incenso e mirra alla Madonna, in ringraziamento per la scampata pestilenza del **1631** che, dilagava su tutta la Garfagnana, non toccò Castiglione. La cerimonia si ripete da allora ogni prima domenica dell'anno. Un solenne corteo, preceduto dal sindaco e da un bambino di non più di sette anni, nato all'interno della cerchia muraria, parte dalla piazza per raggiungere la chiesa dove durante la Messa il bambino offre i doni (l'offerta dei doni deve essere presentata solo da mani pure) e il sacerdote ringrazia ricordando al popolo il miracolo ottenuto con il voto.

LA BEFANA - Una tradizione molto sentita anche dai giovani è quella della "**Befana**". La sera della vigilia gruppi di giovani e meno giovani, accompagnati da canti e musica, si riversano per le strade del paese e dei casolari attorno per portare un po' d'allegria e ricevere in cambio dolci e bibite.



I CROCIONI - Castiglione, paese ricco di storia, è anche lo scrigno di tradizioni centenarie che ogni anno rivivono secondo la secolare consuetudine popolare. Una delle più caratteristiche è la processione de "I Crocioni". La particolare rappresentazione sacra ripercorre l'ascesa di Gesù al monte Calvario e si svolge nella notte del Giovedì Santo. L'origine di questa tradizione si perde nella notte dei tempi. La caratteristica fondamentale di questo rito è il significato profondo attribuito al voto dell'uomo che per penitenza impersonerà il Cristo. Questa particolarità distingue il rito de "I Crocioni" dalle altre rappresentazioni sacre che si svolgono durante la settimana santa. L'usanza vuole che il Cristo vestito con una cappa bianca e il volto coperto da un cappuccio, faccia il suo ingresso in Chiesa, dopo la celebrazione della Santa Messa, rievocazione dell'ultima cena. Annuncia il suo arrivo lo stridio di catene legate ai suoi piedi. L'uomo ricevuto il bacio di Giuda, viene caricato con una pesante croce e scortato dalle guardie romane, inizia il suo cammino di penitenza. La suggestiva processione percorre le caratteristiche vie lastricate del paese. Anticipano l'arrivo del Cristo gli uomini della confraternità con le loro torce. L'uomo incappucciato porta sul capo una corona di spine e compie l'intero cammino a piedi nudi. Il rullo dei tamburi annuncia le tre cadute, nei punti più suggestivi del borgo: sagrato di San Pietro, Torricella e Porta del Ponte Levatoio. La processione si conclude con il ritorno nella chiesa di San Michele. Qui l'uomo, la cui identità rimane misteriosa, viene portato in sagrestia dove al sicuro in un grande armadio uscirà solo a notte inoltrata quando il paese sarà deserto.

LA FESTA DEL CARMINE - Altre feste tradizionali da ricordare sono: il "**Carmine**", che si svolge ogni anno

la domenica più prossima al 16 luglio, festa della Madonna del Carmine. Questa ricorrenza può essere definita come festa del paese e ogni tre anni viene portata in processione anche la statua della madonna.

LA FESTA MEDIOEVALE - Una festa che presenta le prerogative per diventare tradizione è la "**Festa Medioevale**" che si è svolta per la prima volta nell'estate 2000. Castiglione con i suoi angoli caratteristici ben si presta a far rivivere, con numerosi figuranti, gli antichi mestieri e momenti di vita medioevale. Tutto il borgo viene animato da numerosi figuranti: nobili, soldati, popolani, mestieranti e mercanti. I visitatori possono muoversi percorrendo le vie lungo le quali incontrano le "botteghe" degli antichi mestieri, i mercanti e le allegre osterie, vivendo, col corteggio storico, coi combattimenti e nell'esibizione degli sbandieratori tamburini, balestrieri un'atmosfera antica. (Gli spettacoli variano ogni anno) Inoltre in questa giornata di festa la "castellana" è lieta di condurre gli ospiti nella sua dimora (la Rocca). Nel tardo pomeriggio si svolge l'avvincente e combattuto incontro di "calcio" in costume. Durante tutta la giornata sono aperte le "Osterie" dove si possono consumare prodotti tipici della cucina Castiglionesa e bere buon vino e la birra prodotta dai frati secondo l'antica ricetta. Alla sera è possibile partecipare alla Cena Medievale nel vicolo di San Michele. Sotto la Rocca, invece viene servita l'altra cena Medievale, più raffinata tipica dell'epoca, per la quale è prevista la prenotazione. La serata è allietata da spettacoli d'animazione per le vie del borgo con streghe, menestrelli, briganti e giochi vari.

LA FESTA CONTADINA - L'ultimo sabato di agosto si svolge la "Festa Contadina", organizzata dal "Rione Basso Castiglione", in località Crocetta nella zona sud del capoluogo. La prima edizione risale all'estate 1999. La festa prende avvio con la benedizione degli automezzi agricoli e prosegue con il palio equestre, dove i partecipanti si sfidano ad eliminazione su due corsie lunghe 300 mt. Alla sera, dopo la premiazione dei vincitori del palio, si conclude la festa con cena a base di prodotti locali e giochi.

LA FESTA D'OTTOBRE - Nelle prime domeniche di ottobre si svolge la "**Festa d'Ottobre**". Originariamente era chiamata "Fiera" e vedeva come protagonisti i molti allevatori del comune che portavano in mostra il bestiame bovino e i capi migliori venivano premiati. Oggi gli allevatori sono diminuiti di numero ma la fiera si svolge ugualmente abbinata da qualche anno alla "Festa d'Ottobre" organizzata dalla pro-loco con stand di prodotti tipici locali, torte e la tradizionale "smondinata" che richiama numerose persone.



La **Filarmonica Alpina** di Castiglione Garfagnana è uno dei corpi musicali con più lunga tradizione della Garfagnana e della valle del Serchio. Fondata nel **1858** ha svolto la propria attività quasi ininterrottamente, ci sono brevi interruzioni nei periodi più critici della prima e della seconda guerra mondiale e in occasione del terremoto del 1920, dimostrando una notevole passione e un forte attaccamento da parte della popolazione Castiglionesa. Ancora oggi la Filarmonica rappresenta una delle espressioni più vive ed attuali delle tradizioni della comunità. La banda è parte integrante della vita del borgo, e sempre presente nelle manifestazioni e cerimonie civili o religiose, nei momenti di festa e d'allegria ma anche in quelli più tristi e dolorosi. Rappresenta una tradizione consolidata che sa però rinnovarsi continuamente. Se in passato infatti la banda proponeva soprattutto i pezzi tratti da opere oggi si alternano alle liriche più celebri, brani di musica leggera o di compositori moderni, impreziosendo così il proprio repertorio musicale. Sono circa

70 i musicanti che fanno parte della Filarmonica Alpina ed ogni anno grazie al corso musicale, le proprie fila si riempiono di nuovi ragazzi affascinati dalla musica. E' diretta dal Maestro **Silvano Marcalli** e la presidenza è affidata al signor **Samuele Cecchi**. Sono ormai 150 anni che la Filarmonica Alpina svolge la propria attività proponendo concerti, raduni, accompagnando processioni religiose, partecipando alle celebrazioni civili senza perdere il vero spirito che l'ha fatta nascere e sopravvivere fino ad oggi:Lo scopo dell'istituzione banda municipale di Castiglione, è quello di promuovere lo studio della musica e porgere "civile e piacevole" ricreazione al pubblico....(art. 1 dello statuto).

La "Filarmonica Alpina" contribuisce così a definire l'identità di un paese come Castiglione: borgo ricco di storia e di tradizioni.

STORIA DELLA FILARMONICA ALPINA - La storia della "Banda Musicale" castiglioneese inizia dal lontano **1858**, con la formazione di una "**Fanfara Popolare**", allestita per iniziativa di alcuni paesani amanti della musica, spinti a ciò anche dalla necessità di soddisfare le esigenze che si presentavano in occasione di ricorrenze religiose e civili e per l'accompagnamento dei cori e dei canti liturgici durante la celebrazione della messa; e ovviamente la Fanfara era in particolar modo apprezzata dagli appassionati di ballo, di serate e scampagnate. Con il passare degli anni si diffuse in paese un vivo interesse per questa Fanfara e per la musica e si manifestò, quindi, il desiderio di procedere alla formazione di un corpo musicale più completo, omogeneo e duraturo cosicché presumibilmente intorno al **1865** si costituì in Castiglione una **Banda Popolare**, che si gestiva in modo autonomo, con i contributi corrisposti da volenterosi cittadini e dagli appassionati di musica. Tuttavia, la conduzione di tale non doveva svolgersi con molta regolarità e continuità, causa le ricorrenti difficoltà soprattutto di ordine economico e forse, anche per mancanza d'indirizzo, di adeguate direttive per cui, con delibera **30 maggio 1874**, il Consiglio comunale, sollecitato anche dai paesani, ritenne opportuno intervenire e riconoscere ufficialmente la preesistente Banda Popolare, inserendola nel tessuto municipale come sua parte integrante; con quella delibera il municipio si propose d'impartire, tramite un presidente, le direttive di massima e di contribuire alle spese di gestione, con il fine di assicurare alla banda un consistente e costante organico e la sua duratura efficienza e funzionalità in ogni circostanza. Fu battezzata "**Banda Municipale**" e l'incarico di dirigerla venne affidato all'impiegato comunale, di origine napoletana, il signor Serafino La Guardia, molto appassionato di musica: questi fu, pertanto, il "primo" maestro, incarico che esercitò per circa venti anni, ininterrottamente, sino al **1893-94**; fu eletto il signor **Vittorio Micheluccini**. La prima divisa indossata dai musicanti della Banda Municipale, era di color grigio, copricapo con piume o penna, oltre il . . .cinturone e la sciabola: in quei tempi, un po' tutti i corpi musicali si presentavano pressappoco così bardati, indubbiamente per adeguarsi al clima patriottico che aveva pervaso la società italiana, dopo le guerre risorgimentali. Dopo il maestro La Guardia, la direzione della banda passò al signor **Joachin Beltram**, già maresciallo dell'esercito regio, approdato a Castiglione, forse, per godervi la pensione; rimase in carica, all'incirca, dal **1894** al **1899**. Il Beltram fu, quindi, il "secondo maestro" della banda municipale. Nel periodo **1874-1888** la banda provvide direttamente al grosso delle spese necessarie e alla loro amministrazione ma, verso il **1888**, per sopraggiunte insuperabili difficoltà di natura soprattutto economica, il Municipio assunse la diretta gestione della banda, addossandosi tutte le spese occorrenti per il suo funzionamento; senonché, dopo una decina d'anni, quindi grosso modo intorno al **1898-99**, il Municipio interruppe ogni forma di contribuzione, si disinteressò della banda e questa, conseguentemente, fu costretta a sciogliersi. Dal **1900** al **1904-05** Castiglione rimase senza la sua banda per cui, in particolari ricorrenze, veniva invitata a prestare servizio nel nostro paese quella di Pieve Fosciana. Verso la fine del **1904**, per vivo interessamento dell'allora sindaco **Carlo Lucchese** e del signor **Giuseppe Giovanetti** (Marzetto), la banda fu ricostituita e cambiò denominazione, assumendo quella di **FILARMONICA ALPINA**. Ebbe come maestro, e sino al **1914**, il predetto Giovanetti e come presidente il sindaco sopra ricordato. Dal **1915** iniziò la sua lunga carriera di maestro della banda il signor **Carlo Lucchesi**, che diresse sino alla primavera del 1916, quando fu richiamato alle armi nel corso della Prima guerra mondiale (1915-1918). Presumibilmente nell'autunno del **1916** la banda si sciolse, in quanto gran parte dei suoi componenti era stata mobilitata e avviata sui fronti di guerra. **Nel 1919**, quindi non molto tempo dopo la fine di quella lunga e sanguinosa guerra (4 novembre 1918), si costituì un "Comitato" composto dai signori **Pasquale Pighini, Alessandro Luigi Sebusiani, Sebastiano Bacci, Carlo e Luigi Lucchesi**, da altri reduci di guerra e paesani interessati, che si prefisse lo scopo di ricostituire la banda musicale. Il lavoro si svolse in un momento particolarmente difficile, non solo perché

diversi musicanti erano caduti al fronte ma quasi tutte le famiglie erano state colpite da una mortale epidemia "La Spagnola", una forma influenzale che si diffuse nel **1918-19** e quindi incombeva un po' dovunque un clima di profonda tristezza e di scoraggiamento, dopo così tanti lutti, sacrifici e avversità; ciò nonostante la banda, sotto la direzione del maestro Carlo Lucchesi, poté riprendere la sua attività nel **1920**, ma si ritrovò in difficoltà dopo il disastroso terremoto del settembre 1920. Solo a partire dal **1921** la Filarmonica Alpina iniziò un periodo di notevole sviluppo e progresso e riuscì a raggiungere nel **1922** un consistente organico e un alto livello di efficienza e prestigio, che le consentì di conquistare il primo premio assoluto nel concorso tra le bande della Garfagnana. Nell'arco di tempo compreso tra il **1923** e il **1940**, nella banda tutto si svolse con regolarità, con piena generale soddisfazione per cui si potrebbe, senz'altro, affermare che quello fu uno dei suoi migliori periodi. Durante la Seconda guerra mondiale (**giugno 1940** **aprile 1945**) La Filarmonica Alpina, per ovvi gravi motivi, svolse un'attività ridotta e cessò di prestare qualsiasi servizio, dopo la tristissima e confusa situazione che si verificò in tutto il territorio nazionale, a seguito dell'armistizio dell'8 settembre 1943. Dopo questa guerra, la ripresa della banda musicale procedette assai lentamente per la scarsità dei musicanti e per la difficoltà di dotarla di strumenti e di spartiti, in parte andati distrutti o danneggiati a causa di bombardamento aereo (**febbraio 1945**) che, fra l'altro, colpì la Sala Musica, ubicata nel Palazzo comunale; tuttavia, motivi di orgoglio paesano, di fervore patriottico e cristiano resero possibile comporre un discreto complesso bandistico, che prestò servizio in occasione della "Festa di ringraziamento per la fine della guerra" svoltasi nel maggio **1945**, che culminò nella solenne processione con il SS.Crocifisso, alla quale parteciparono, pure, diverse confraternite dei paesi vicini. Nel corso degli anni **1945-46** la Filarmonica Alpina si ricostituì gradualmente, raggiungendo nel **1947** un valido organico e la sua piena efficienza in ogni settore, frutto del serio concreto impegno e del vivo entusiasmo profuso dai musicanti, incoraggiati dalla saggia lungimirante guida dei presidenti e dall'assidua, appassionata e paziente opera del maestro Carlo Lucchesi, che diresse la banda sino al **1953**; gli subentrò il maestro **Luigi Lucchesi**, un virtuoso del clarino, affettuosamente chiamato dai paesani "Verdi" per le sue spiccate doti musicali. Questi rimase in carica alcuni anni, dopodiché la conduzione della banda fu riassunta, e sino al **1973**, dal maestro Carlo Lucchesi. Dal **1973** e per qualche anno, l'incarico di digerire la banda fu assunto e svolto con vivo impegno, dal signor **Amelio Giuntini**, già valido collaboratore del maestro Carlo Lucchesi; dopo, per alcuni anni, diresse la banda il maestro **Ugo Berti** di Castelnuovo. Dal **1980** la dirige il signor **Silvano Marcalli**, che nel corso di questi anni ha saputo ben dirigere la sua banda portandola con soddisfazione ed entusiasmo a festeggiare i suoi 150 anni.



FIERA D'OTTOBRE - OTTOBRE - Rassegna del Fungo, Castagna e Tartufo Scorzone - Un fine settimana all'insegna delle tradizioni di campagna e dei sapori della Garfagnana e dell'Appennino, con piatti a base di farina di castagne, funghi porcini, tartufo scorzone, mondine (caldarroste) e necci, torte casalinghe, bancarelle con prodotti tipici, mercato, mostre di funghi e la "Fiera del bestiame" con gli animali degli allevatori del comune di Castiglione a contendersi i premi nelle varie categorie. La domenica sarà possibile prenotare il pranzo a base di Tartufo Scorzone e Funghi porcini che verrà servito sotto la tensostruttura nella piazza del centro storico del borgo. Sarà inoltre possibile effettuare visite guidate in Rocca.

Limitata a 100 posti, prenotazione obbligatoria. Il pranzo si svolge al coperto (tensostruttura) in piazza V. Emanuele, nel centro storico del paese. Si prenota in anticipo chiamando il nr. 0583/68508 (Bar Marcalli, chiuso il venerdì) oppure i numeri 347 3551265 - 0583/68195. Si raccomanda la puntualità; oltre le ore 13 si perde la prenotazione. Il pagamento dovrà essere effettuato entro l'orario alla cassa o in anticipo al Bar Marcalli. Prodotti locali a Km zero.

www.pontineltempo.it - www.castiglionenews.it - prolococastiglione garf@gmail.com

Numero Verde Ponti nel Tempo: 800-533999 Organizzata da Pro Loco Castiglione, Associazioni paesane, Amministrazione Comunale Castiglione, Comunità Montana Garfagnana, Ponti nel Tempo.



Dove mangiamo ?

CENTRO TURISTICO "IL CASONE" HOTEL RISTORANTE - Loc. Casone di Profecchia 55033 Castiglione Garf. (LU) - tel. 0583 649028 fax 0583 649048 www.hotelilcasone.com - Stazione turistica sia estiva che invernale a 1314 metri s.l.m. - In passato era un'antica stazione di posta per il cambio dei cavalli fatta costruire nel 1845, dal duca di Modena Francesco IV d'Este. Oggi è un accogliente albergo e ristorante noto

per l'ottima cucina casalinga. Per chi scia ci sono impianti di risalita e piste di fondo immerse nel silenzio dei boschi.

AGRITURISMO "IL TENDAIO" - Loc. Tendaio, 22 - 55033 San Pellegrino in Alpe (Lu) - tel. e fax **0583 649103** - Posto lungo l'antica "via Vandelli" poco distante da San Pellegrino, il nome deriva dalla presenza in questa località di un accampamento estense nel 1600. Ideale tappa per stupende escursioni nell'Appennino. - www.agriturismoiltendaio.com - info@agriturismoiltendaio.com

AGRITURISMO PODERINO & TRAMONTI - Loc. Poderino e loc. Tramonti Castiglione di Garfagnana - Tel e fax 0583 / 68576 cell. 3408503839 / 3381599091 - L'Agriturismo "Poderino & Tramonti" è una struttura composta da tre edifici e situato in due diverse località da cui ne riprende il nome. L'edificio "Poderino" è situato a pochi metri dalla fortezza medievale di Castiglione di Garfagnana. L'edificio "Tramonti" è situato a pochi metri da Villacollemandina, piccolo paese caratteristico immerso nel verde della Garfagnana e nelle immediate vicinanze di Castiglione. Le strutture sono una buona base di partenza per conoscere le bellezze della Garfagnana e offrono tranquillità e la possibilità di numerose escursioni a piedi o in mountainbike. Inoltre, a pochi km, si trova un maneggio. L'agriturismo è composto da tre edifici, le unità abitative sono sei indipendenti tra loro, dotate di cucina, salotto, camere, servizi propri e piscina. Sono raggiungibili in automobile e dispongono di ampio parcheggio

BORGO DEL SOLE (Villetta - San Romano di Garfagnana) - Cell. +00393383931371 - Tel. +00390583664362 - Il nostro Agriturismo si trova nel territorio del comune di San Romano, in una posizione particolarmente soleggiata durante tutto l'arco dell'anno. Il complesso, risalente a circa due secoli fa, è oggi completamente ristrutturato e tornato all'antico splendore. E' composto da tre diversi edifici: una grande casa padronale distribuita su tre livelli, oggi diventati due distinte unità abitative, con le vecchie aie di pietra che la circondano e le tipiche "altane" ad arco che ne ornano la facciata rivolta al fiume. La vecchia stalla adiacente, ed un terzo edificio che ospitava un forno a legna, anch'esso ristrutturato e funzionante, e il fienile, che ospita al piano superiore un appartamento e al piano terra gli spazi comuni della lavanderia e della sala multimediale. Tutto è circondato da circa quattro ettari di terreno, in parte adibiti a coltivazioni biologiche e in parte lasciati a prato a disposizione degli ospiti. - info@borgodelsole.com - www.borgodelsole.com



Dove sostare ...

Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :

Al momento non abbiamo notizie della presenza di strutture idonee ad accogliere veicoli ricreazionali ... a pochi chilometri presso Castelnuovo di Garfagnana è presente un'area attrezzata nel parcheggio della stadio, in riva al fiume Serchio. Gratuita, acqua, pozzetto, illuminazione. GPS N 44° 06' 51.56" - E 10° 24' 10.44".

Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :

CAMPEGGIO PARCO LA PIELLA - Località LA PIELLA - 55032 CASTELNUOVO DI GARFAGNANA (LU) - tel. 0583 62916

Agriturismo La Palazzina - Castelnuovo Di Garfagnana loc. La Palazzina fraz. Antisciana - sito: <http://www.agriturismolapalazzina.com> - e-mail: lapalazzina@garfagnana.it - adatto a famiglie con bambini con ampi spazi 8

Osteria Del Piano - Via Osteria Del Piano 306 - Castelnuovo Di Garfagnana - tel. 058362491 - sito: <http://www.osteriadelpiano.com>
nessun voto - inserisci il tuo voto

Gragnanella - La Casetta - Castelnuovo Di Garfagnana loc. Gragnanella

I Fossi Di Monteperpoli E Monterotondo - Monteperpoli - Castelnuovo Di Garfag.

Agriturismo I Fossi Di Monterotondo - Monteperpoli - Castelnuovo Di Garfagnana - tel. 3385883542

La Piastra - Castelnuovo Di Garfagnana loc. La Piastra fraz. Antisciana - tel. 058362491

Residenza Il Palazzetto - Castelnuovo Di Garfagnana loc. Il Palazzetto - e-mail: www.ilpalazzetto@libero.it

Agriturismo Pra Di Reto - Piazza Del Respiro - Castelnuovo Di Garfagnana loc. Gragnanella - tel. +39 0583 65734 - cell. +39 347 7841072 - e-mail: pradireto@hotmail.com



Info Turistiche ...

Comune di Castiglione di Garfagnana tel. 0583/699115 - **Pro-Loce** tel. 347/2601514 .

Fonti ...

Borghi d'Italia – Camperweb – Agriturismi.it – Comune di Castiglione di Garfagnana .

