

COME FUNZIONA UNA PRO LOCO

La Pro Loco è un'Associazione costituita da volontari i quali si attivano per la promozione e la valorizzazione del proprio territorio e del proprio paese. Il nome deriva dal latino "Pro Loco" che significa letteralmente "a favore del luogo".

La Pro Loco svolge il suo operato senza fini di lucro, nell'ambito di numerosi settori: turistico, culturale, sociale, eno-gastronomico, di preservazione e recupero beni architettonici, di risorse ambientali, di tradizioni popolari e di mestieri artigianali (cultura immateriale) col fine, unico ed esclusivo di promuovere e valorizzare, come già detto, il territorio di pertinenza.

Talvolta può anche gestire un ufficio turistico.

Fondata con regolare atto costitutivo, è dotata di uno statuto che ne detta le regole di funzionamento, le finalità e anche le modalità di scioglimento.

E' organizzata sulla base di criteri democratici e le sue cariche sono elettive.

Chiunque può diventarne socio, senza discriminazioni di alcun genere .

In sintesi, una Pro Loco è costituita da tutti i soci che, riuniti in assemblea, eleggono il suo Consiglio e il Presidente.

In tutta Italia sono operanti più di 6.000 Pro Loco, mentre nel solo Piemonte se ne conta più di 1.000.

Tutte le Pro Loco aderiscono all'U.N.P.L.I (Unione Nazionale Pro Loco d'Italia) che è un ente a carattere nazionale che coordina ed offre assistenza e consulenza alle pro loco ad essa iscritte.

La sede nazionale dell'UNPLI è a Ladispoli (Roma) mentre a livello regionale esistono i vari comitati che, a loro volta, sono suddivisi in comitati Provinciali.

PILLOLE DI STORIA DELLA PRO LOCO DI ZIMONE

La costituzione ufficiale, grazie anche all'appoggio dell'Amministrazione Comunale, avviene con atto notarile dell'Avvocato Dottor **Massimo Cagnacci** il giorno 26 Aprile 2000 mediante trasformazione dall'Associazione **POLISPORTIVA ZIMONESE in Associazione Turistica PRO LOCO di ZIMONE** per volontà dei sigg. **Carlo Sarasino (Sindaco)**, **Gianni Givone (Presidente della Polisportiva)**, **Franco Sarasino (Amministratore della Polisportiva)** **Massimo Pozzo (Segretario della Polisportiva)** e con il contributo di **Rizzo Enrico**, **Giuseppe Scapinello** e **Giuseppe Spigolon (Soci)**.

Un doveroso caro ricordo va a **Franco Sarasino**, **Giuseppe Scapinello**, **Giuseppe Spigolon** e **Enrico Rizzo** che oggi non sono più con noi, ma che,

con il loro contributo e sostegno, sono stati parte fondamentale della storia della nostra Associazione e della comunità del nostro paese.

Come logo dell'Associazione viene adottato il grappolo di uva con a fianco l'emblema del Comune di Zimone contornati da tralci di vite, a significare la collaborazione dei due enti per la promozione del territorio e luogo di Zimone, il tutto riprodotto anche sul nostro gonfalone che dal 2005 l'Associazione sfoggia nelle cerimonie civili e religiose.

Da un'idea artistica di Silvio Givonetti, sempre nell'anno di costituzione dell'ente, veniva adottato come simbolo dell'Associazione, il grappolo formato da più di venti damigiane provenienti dalle varie cantine di Zimone, nelle quali, come un naturale laboratorio Madre Natura e il Dio Bacco trasformano i grappoli di uve raccolte nelle vigne a ridosso dell'anfiteatro della serra morenica, nel prezioso nettare quale è il vino.

Oggi come si può ammirare, grazie alla generosa donazione delle damigiane da parte dei nostri paesani, il grappolo è sito permanente sulla facciata della sede della Pro Loco e motivo di attrazione di turisti di passaggio nel nostro Comune.

Nel 2006 un altro artista e socio, Sergio Montano, realizza il Grappolo di Legno e alcuni standardi raffiguranti il nostro paese.

Dal 2000 al 2005 primo Presidente dell'Associazione fu Gianni Givone . Dal 2005 ad oggi è Presidente Santa Leonardi (riconfermata dal Consiglio Direttivo sino al 2013).

Presidente Onorario, per acclamazione dell'Assemblea dei Soci nel 2003, viene eletto Ruggero Pozzo, Socio anziano classe 1923, che ancora oggi nonostante la sua veneranda età segue da vicino i lavori dell' esecutivo.

Il Consiglio Direttivo dal 2000 al 2003 era composto da sette Consiglieri, poi con una delibera dell'assemblea dei soci veniva allargato a nove, con lo scopo di portare nell'esecutivo membri con idee ,nuove proposte e progetti.

Attualmente, la Pro Loco annovera tra le sue fila, 97 Soci iscritti (ultimo dato 2009) e più di 30 Volontari coinvolti ed impegnati a dispendere energie, dedicando tempo, lavoro e passione per la realizzazione di varie attività e svariate iniziative.

ATTIVITA' e PROGETTI

La Pro Loco di Zimone propone nel corso dell'anno attività di

TRADIZIONE, PROMOZIONE, VALORIZZAZIONE E CULTURA.

Tradizione

Nel periodo di Carnevale si continua una tradizione che si tramanda dal lontano 1842, dall' "Antica Società Fagiulesca", con qualche interruzione per il ricambio di generazione.

Queste tradizioni, ereditate dal precedente "Comitato Carnevalesco (1970/1982) poi dalla Polisportiva, vengono oggi mantenute dalla Pro Loco, come patrimonio storico e di cultura del nostro paese.

Ancora molto sentita dagli Zimonesi è la Raccolta, porta a porta, dei Fagioli, la preparazione e la distribuzione della Fagiolata, preparata con la vecchia ricetta tramandataci dalle passate generazioni e sapientemente preparata dai nostri "Mastri Fagiolari".

Chiude la manifestazione la tradizionale cena a base di "Polenta e Merluzzo" che sancisce la fine del Carnevale e l'inizio della Quaresima.

Promozione e Valorizzazione

La nostra principale manifestazione, ereditata dall'Amministrazione Comunale nel 1997, dal 1997 al 1999 gestita dalla Polisportiva e dal 2000 fino ai giorni nostri organizzata dall'attuale Pro Loco è giunta ormai alla sua 14^a edizione.

Come di consueto la seconda Domenica di Settembre si svolge la Sagra del **CANTAVINO** manifestazione itinerante, con la collaborazione della Cantina Sociale di Piverone, dell'Enoteca Regionale della Serra Castello di Roppolo e con il Contributo della Regione Piemonte, della Provincia di Biella e dell'Amministrazione Comunale di Zimone.

La manifestazione, come di consueto, inizia il Venerdì sera con un convegno dedicato ai prodotti di promozione tra cui il VINO, al quale vengono invitati oratori competenti nel settore agrario.

La festa prosegue, poi, il Sabato sera con la Selezione Enologica "Il BOCCALE D'ORO" riservato ai produttori di vino locali, dal 2009 allargata ai produttori di vino esenti dalla tenuta del registro di imbottigliamento, con uve provenienti da vigneti che ubicati nei territori della collina morenica della

Serra (Bollengo, Burolo, Cavaglià, Cerrione, Chiaverano, Dorzano, Magnano, Nomaglio, Palazzo Canavese, Piverone, Roppolo, Salussola, Torrazzo, Viverone e Zimone).

L'intero ricavato della serata, allietata da una Banda Musicale e da un Coro, è devoluto in beneficenza ad una Associazione di Promozione Sociale sita nel territorio Biellese.

La sagra continua la domenica con la rassegna di Bande, Cori o Gruppi Folk all'insegna del Folklore Locale.

Lungo le vie del paese si snoda l'esposizione del Mercatino dell'antiquariato minore; le Pro Loco del Biellese e del Canavese invitate per l'occasione espongono i loro prodotti e presentano le loro iniziative.

Ogni piazza e vicolo viene, così, allietato da numerosi cori e complessi bandistici della zona, ma, come suggerisce il nome che accompagna questa festa dell'Uva, l'attrazione principale è il VINO: infatti, col boccale acquistato nei vari punti di ingresso, si può degustarne e berne in quantità.

Suggestivo momento della manifestazione è la gara di PIGIATURA dell'UVA fatta ancora in maniera tradizionale, vale a dire a piedi nudi: ancora oggi, infatti, nonostante le varie tecnologie moderne, quest'usanza è ancora adottata in qualche famiglia contadina di Zimone.

Al CANTAVINO si può brindare con i cavalli di battaglia del vigneto della Serra del canavesano: il ROSSO CANAVESE (vino rosso di colore rubino prodotto con una cuvè di uve della zona) e l'ERBA LUCE, un tipo di vite coltivata a pergola, dal grappolo dal caratteristico colore giallo oro, dal quale si ricava l'omonimo vino.

Scopo principale, infatti di questa manifestazione, oltre alla rivalutazione turistica del luogo, è la promozione dei prodotti agricoli, tradizione della nostra agricoltura.

Per quanto riguarda la partecipazione di pubblico, sino alle scorse edizioni, la manifestazione è stata visitata da un trend di più di mille persone.

Dobbiamo questa grande affluenza di visitatori soprattutto all'ubicazione del nostro paese che si trova in una posizione di confine fra la Provincia di Biella e quella di Torino (zona del Canavese).

La nostra manifestazione è ormai definita un appuntamento di fine estate nel territorio del basso Biellese.

Cultura

Nel 2003 grazie al progetto ideato da Franco Zampieri (nostro consigliere dal 2003 al 2008) di allestire una mostra fotografica, dal tema "DALLA VIGNA IN TAVOLA", con più di una settantina di scatti, vengono immortalati i lavori nella vigna dalla potatura alla vendemmia sino alla bottiglia stappata in tavola per un momento di allegria in compagnia di amici.

La mostra nel periodo della sagra del Cantavino viene esposta al pubblico.

Negli anni a seguire, molto apprezzata da chi l'ha visitata la Mostra è stata esposta a Carema (TO) durante la festa dell'uva, a Netro (BI) durante la Fiera di Valle e nel Museo del Territorio di Biella durante Pro Loco in Città. Ad oggi, sempre grazie alla validissima collaborazione di Franco, il progetto viene mantenuto dall'attuale esecutivo e la mostra verrà integrata con altre fotografie sul tema dalla germogliazione alla maturazione del grappolo.

Ora la mostra è permanente presso l'Eco Museo "Storia di Carri e Carradori di Zimone" presso la Chiesa di San Rocco.