



Focus tematici/Le Arance

- 7000 quintali le arance che arrivano in città per il Carnevale
- 240 le arance tirate in media quotidianamente nei giorni della battaglia

Per il Carnevale arrivano a Ivrea circa 7mila quintali di arance provenienti perlopiù da aziende calabresi e siciliane che operano nel circuito di Libera, vale a dire attive nella lotta contro le mafie. Nel 2015, infatti, la Fondazione Benvenuti in Italia, con Libera Piemonte, Comune di Ivrea, Associazione degli aranceri e Fondazione del Carnevale hanno sottoscritto in Prefettura il protocollo “Arance Frigie” per escludere mafia e caporalato dalla filiera del Carnevale. Il 2016 è stato il primo anno di applicazione del protocollo. Inoltre si tratta di agrumi destinati al macero che non potrebbero mai arrivare sulle tavole.

Dopo ogni battaglia le arance sono stoccate a San Bernardo (un quartiere a Sud di Ivrea), in una vasca del centro di conferimento rifiuti ingombranti. In seguito gli agrumi da smaltire vengono trasportati mediante l'utilizzo di bilici presso l'impianto Acea di Pinerolo che provvede al loro smaltimento trasformandoli in compost ed energia. Per il 2016 l'impianto ha ritirato e trasformato in compost oltre 680 tonnellate di arance. È l'intervento della municipalizzata di Ivrea, tempestivo durante i tre giorni della battaglia, a pulire a tempo di record strade e piazze della città per ripristinare la viabilità.

Una curiosità: l'uso delle arance si fa risalire all'Ottocento, quando questo frutto, allora considerato esotico e non comune (*purtugai*) veniva usato come segno di omaggio e lanciato, garbatamente prima e con più accanimento poi dalle fanciulle affacciate ai balconi ai ragazzi di cui volevano attirare l'attenzione. Erano queste le prime modalità dell'antica battaglia che si svolgeva soprattutto tra quanti erano sui balconi e i passanti e come proiettili accanto ai fiori, ai confetti e ai baccelli spiccavano comunque le arance.



Focus tematici/I Cavalli

- sono 200 i cavalli protagonisti del Carnevale
- 144 sono i cavalli in battaglia
- 46 nel corteo storico

Ivrea e i cavalli: è un binomio antico come attesta lo stesso nome latino della città Eporedia, che sembra derivare da Ypporegia, dal greco Ippos (cavallo) e dal gallico reda (carro) a indicare una stazione di carri equestri. Ivrea era infatti una città romana all'imbocco della Via delle Galle, sede di una stazione di posta per il rifornimento e il cambio dei cavalli. Il legame tra questi quadrupedi e la città è testimoniato dalla fiera estiva di San Savino (anche patrono della città), fiera legata principalmente ai cavalli e seconda in Italia solo a quella di Verona.

I cavalli sono una componente importante e fondamentale anche per il Carnevale, in cui sono protagonisti sia nel corteo storico che in battaglia. Digni di nota sono i preziosi finimenti e le bardature realizzati da maestri artigiani, in alcuni casi gli stessi che lavorano per la regina Elisabetta d'Inghilterra. La qualità e la bellezza di queste bardature sono elementi valutati dai giudici con un punteggio che concorre (assieme alla combattività e al *fair play*) a decretare la squadra vincitrice del Carnevale.



Focus tematici/Musiche

- 1808 anno di costituzione del gruppo di Pifferi e Tamburi
- 1858 il professor Ferdinando Bosio scrive la Canzone del Carnevale in onore della Mugnaia

L'atmosfera gioiosa che accompagna la sfilata del Corteo Storico non sarebbe tale senza le musiche del Carnevale. Una banda esegue *La Canzone del Carnevale*, l'inno ufficiale della festa che celebra la rivolta popolare contro il tiranno, mentre i popolarissimi Pifferi e Tamburi suonano per le vie della città le note delle classiche "pifferate", colonna sonora che scalda il cuore degli eporediesi fin dall'uscita ufficiale del 6 gennaio.

Le suonate di Pifferi e Tamburi sono in tutto trentadue, tra cui spiccano cinque *Diane*, suonate in occasione dell'Alzata degli Abbà, durante il *Pianta il Pich* e in occasione dell'abbruciamento degli Scarli, una *Generala* suonata ogni volta che il Generale scende da cavallo per congedarsi e durante la marcia del funerale il martedì sera.

Inoltre, in tutti i pranzi ufficiali viene intonata *L'alzata da Tavola*, che segna la chiusura dei pranzi ufficiali ed è composta dalle cinque marce dei rioni della città suonate tutte di seguito.

Il gruppo dei Pifferi e Tamburi nasce per derivazione dalle bande militari che accompagnavano gli eserciti. La data di costituzione del gruppo risale al 1808, anche se la loro tradizione musicale è di fatto accertata fin dal XVI sec. Oggi la banda di Pifferi e Tamburi è diretta dal primo piffero che detta gli attacchi e da un tamburo maggiore che dà il ritmo. Nel 1858 in occasione dell'introduzione della figura della Mugnaia nel Carnevale il professor Ferdinando Bosio scrive *La Canzone del Carnevale di Ivrea*, messa poi in musica dai Maestri Lorenzo Olivieri e Angelo Burbatti.

Inno del Carnevale di Ivrea (Banda e Coro Alpino)

Una volta anticamente
egli è certo che un Barone
ci trattava duramente
con la corda e col bastone;
d'in sull'alto Castellazzo,
dove avea covile e possa,
sghignazzando a mo' di pazzo
ci mangiava polpa ed ossa.

Ma la figlia d'un mugnaro
gli ha insegnato la creanza,
che rapita all'uom più caro

FONDAZIONE
DELLO STORICO
CARNEVALE
DI IVREA



volea farne la sua ganza.
Ma quell'altra prese impegno
di trattarlo a tu per tu:
quello è stato il nostro segno,
e il Castello non c'è più.

E sui ruderi ammucchiati,
dame e prodi in bella mostra,
sotto scarli inalberati
noi veniamo a far la giostra:
su quei greppi, tra quei muri,
che alla belva furon tana,
suonan pifferi e tamburi
la vittoria popolana.

Non v'è povero quartiere
che non sfoggi un po' di gale,
che non canti con piacere
la Canzon del Carnevale.
Con la Sposa e col Garzone
che ad Abbà prescelto fu,
va cantando ogni rione:
il Castello non c'è più.

SEDE LEGALE

CITTÀ DI IVREA piazza Vittorio Emanuele 1, 10015 Ivrea (TO)
tel. [+39] 0125 410222 fax [+39] 0125 48883
fondazionecarnevale@comune.ivrea.to.it
Codice fiscale 93037710014

SEDE OPERATIVA

Antico Palazzo della Credenza, 10015 Ivrea (TO)
tel. fax [+39] 0125 641521
info@storicocarnevaleivrea.it
www.storicocarnevaleivrea.it

Focus tematici/Tradizioni gastronomiche

Fagiolate

- 11 le fagiolate in città
- 7.100 i kg di fagioli utilizzati
- 3.900 kg di cotechini
- 400 kg di zampini
- 600 kg di ossa di maiale
- 300 kg di lardello
- 400 kg di cipolle
- 150 pentoloni di rame

La fagiolata è uno degli aspetti più popolari del Carnevale, un rito attraverso il quale la domenica mattina con una fumante scodella di fagioli, che “così piacevolmente scalda la mano” si esorcizza con un rito vecchio di secoli la fame, la carestia e la morte, sottile memoria di una coscienza storica. La tradizione delle fagiolate benefiche risale, infatti, al Medioevo, quando razioni di fagioli, bene prezioso nell'alimentazione dei popolani, erano distribuite dalle confraternite eporediesi ai poveri. Si racconta che una volta all'anno i Signori di Ivrea usassero distribuire alle famiglie più povere legumi e fagioli secchi, consentendo l'uso gratuito dei forni per la cottura: uniche concessioni tra le tasse infinite che reducevano la popolazione alla fame. Eppure gli affamati ma fieri abitanti di Ivrea, preferendo il digiuno all'accettazione di questa elemosina, li gettavano sul selciato delle strade della città. È da qui, che in ricordo dell'antico tiranno, le fagiolate sono entrate nelle vicende del Carnevale.

Con il passare del tempo le fagiolate benefiche si sono trasformate assumendo un'impronta festaiola che risponde alla logica carnevalesca, ma è rimasto il loro intento benefico. La raccolta dei fondi per l'acquisto degli ingredienti si avvale delle libere offerte dei cittadini e la distribuzione è gratuita nei vari quartieri della città.

Ecco di seguito l'elenco delle fagiolate:

Bellavista (viale Kennedy 1)

Distribuzione terzultima domenica di Carnevale ore 9.30. Degustazione il sabato sera ore 20.30.

<http://www.storicocarnevaleivrea.it/pdf/Fagiolata%20Bellavista.pdf>



San Giovanni (piazza Boves)

Distribuzione terzultima domenica di Carnevale ore 9.30. Degustazione il sabato sera ore 20.30.
<http://www.storicocarnevaleivrea.it/pdf/Fagiolata%20San%20Giovanni.pdf>

Montenavale (via Montenavale 8)

Distribuzione penultima domenica di Carnevale ore 9.30. Degustazione il sabato sera ore 22.00.
<http://www.storicocarnevaleivrea.it/pdf/Fagiolata%20Montenavale.pdf>

Torre Balfredo (presso Casa Giuseppina – Via Frandina 2)

Distribuzione e degustazione penultima domenica di Carnevale ore 10.30.

<http://www.storicocarnevaleivrea.it/pdf/Fagiolata%20Torre%20Balfredo.pdf>

Cuj dij Vigne (Lago S. Michele, ristorante Modena)

Distribuzione penultima domenica di Carnevale ore 9.30. Degustazione il sabato sera ore 21.30
https://www.facebook.com/fagiolataCujDijVigne/?hc_location=ufi

Santissimi Pietro e Donato (via San Pietro Martire 11)

Distribuzione penultima domenica di Carnevale ore 9.00. Degustazione il sabato sera ore 21.00.
<https://www.facebook.com/Fagiolata/>

Cuj d'via Palma (via IV Martiri)

Degustazione e distribuzione giovedì Grasso ore 16 (dopo il passaggio del Generale)
<http://www.storicocarnevaleivrea.it/pdf/Fagiolata%20Cuj%20via%20Palma.pdf>

San Lorenzo (Ex Polveriera via Lago San Michele)

Distribuzione domenica di Carnevale ore 9. Degustazione il sabato sera ore 22.
<http://www.storicocarnevaleivrea.it/pdf/Fagiolata%20Cuj%20via%20Palma.pdf>

San Bernardo (piazza della Chiesa)

Distribuzione domenica di Carnevale ore 11.
<http://www.storicocarnevaleivrea.it/pdf/Fagiolata%20San%20Bernardo.pdf>

Via Dora Baltea

Distribuzione domenica di Carnevale ore 10.30. Degustazione il sabato sera ore 21.30.
<http://www.storicocarnevaleivrea.it/pdf/Fagiolata%20Dora%20Baltea.pdf>

Castellazzo (piazza Maretta)

Distribuzione domenica di Carnevale ore 8.
<http://www.storicocarnevaleivrea.it/pdf/Fagiolata%20Castellazzo.pdf>



Focus tematici/Tradizioni gastronomiche

Polenta e Merluzzo

- **I numeri dell'evento gastronomico: 800 kg di merluzzo, 1.440 kg di cipolle, 1.400 kg di polenta**
- **Tutto deve essere pronto per l'alba del mercoledì delle Ceneri, quando si accendono i fuochi a legna per la cottura della polenta: 9 enormi paioli sono disposti sotto la grande tettoia montata in piazza Lamarmora, dove verrà distribuito il piatto**

È l'evento gastronomico organizzato dal Comitato della Croazia che chiude lo Storico Carnevale di Ivrea, in concomitanza con il primo giorno di Quaresima. Polenta e Merluzzo è, infatti, un tipico piatto di magro con cui si inizia il periodo quaresimale, si tratta di una tradizione che risale alla seconda metà del Cinquecento con la controriforma della Chiesa Cattolica.

La preparazione del piatto prevede varie fasi: si parte il lunedì della settimana precedente il Carnevale con la sbucciatura delle cipolle "bionde" che dura due giorni. Al termine dell'operazione le cipolle vengono conservate in grandi ceste forate per farle asciugare. Il mercoledì si mette mano al merluzzo e si inizia con la dissalazione in grandi vasche in cui si cambia l'acqua tre volte al giorno. Dopo l'ammollo il merluzzo viene asciugato, tagliato a pezzi e fritto. Successivamente si unisce alle cipolle, affettate finemente e cucinate a parte, il tutto è accompagnato da una morbida polenta di granoturco. Un tempo il piatto veniva distribuito in ogni rione, come si fa con i fagioli grassi, ma in seguito è diventata una tradizione del Borghetto dove il Comitato della Croazia, guidato dal Bano, lo prepara nei caratteristici locali di un antico forno (grazie ai contributi di cittadini ed enti) e ne distribuisce alcune migliaia di razioni a mezzogiorno del Mercoledì delle Ceneri, in piazza Lamarmora.

I numeri di questo evento gastronomico, in notevole incremento dal 1948 a oggi, sono: 800 kg di merluzzo, 1.440 kg di cipolle e 1.400 kg di polenta.



Focus tematici/Simboli

Berretto frigio

- Il berretto frigio è simbolo di aspirazione alla libertà e di adesione agli ideali della rivolta
- Tracce della sua presenza si ritrovano già nell'arte greca del periodo ellenistico
- Pifferi e Tamburi indossano un berretto frigio corto, come quello tipico della tradizione francese, Mugnaia e popolo portano una calza in lana rossa più lunga che scende a sacco sulla spalla

Il Berretto Frigio è un cappello rosso a forma di calza che tutti i cittadini e i visitatori del Carnevale sono tenuti a indossare, su ordinanza del Generale, a partire dal Giovedì Grasso, sia per evitare di essere colpiti dalla arance nei tre giorni di battaglia, ma soprattutto in segno di partecipazione alla festa.

La sua presenza entra nell'ufficialità del Carnevale nel periodo della dominazione napoleonica, richiamando il berretto indossato dai popolani della Rivoluzione Francese: da qui derivano l'aspirazione alla libertà e il richiamo ai valori della rivolta e di cui è simbolo.

Va però segnalato che tracce della sua presenza nel Canavese si ritrovano già alla fine del 1300 durante la rivolta popolare del Tuchinaggio, mentre nelle stampe antiche raffiguranti gli abitanti di Ivrea lo calzavano i contadini della zona.

In realtà la storia del Berretto Frigio ha origini ben più antiche dato che appare già nell'arte greca del periodo ellenistico come indumento tipico degli orientali. È stato anche uno degli attributi del dio Mitra poi adottato dai soldati dell'esercito persiano, mentre più tardi nell'Antica Roma, è diventato il copricapo che veniva donato dal padrone agli schiavi liberati, assumendo già da questo periodo il valore simbolico di libertà.

Una curiosità: Pifferi, Tamburi e Alfieri indossano un Berretto Frigio corto, come quello tipico della tradizione francese, mentre Mugnaia e popolo portano una calza in lana rossa più lunga che scende a sacco sulla spalla. Tradizione vuole che il Berretto Frigio vada indossato insieme a una spilla in argento con i simboli di Pich e Pala.



Focus tematici/Simboli

Pich e pala

- Il Pich e Pala sintetizza tutti gli elementi originari del Carnevale: il piccone e la pala, lo spadino degli Abbà, il Berretto Frigio e l'arancia

Il Pich e Pala è il simbolo grafico e il vero e proprio marchio dello Storico Carnevale di Ivrea. Gli elementi che lo compongono sono: il piccone e la pala utilizzati per la Zappata degli Scarli, annodati da un nastro e incrociati con lo spadino degli Abbà, che a sua volta presenta l'arancia conficcata in punta e il Berretto Frigio. È un simbolo che concentra in sé tutti gli elementi originari della tradizione.

SEDE LEGALE

CITTÀ DI IVREA piazza Vittorio Emanuele 1, 10015 Ivrea (TO)
tel. [+39] 0125 410222 fax [+39] 0125 48883
fondazionecarnevale@comune.ivrea.to.it
Codice fiscale 93037710014

SEDE OPERATIVA

Antico Palazzo della Credenza, 10015 Ivrea (TO)
tel. fax [+39] 0125 641521
info@storicocarnevaleivrea.it
www.storicocarnevaleivrea.it



Focus tematici/Gruppi Extra Corteo

Citoyens de la Ville d'Ivrée

- 1999 anno di costituzione dei Citoyens de la Ville d'Ivrée

I Citoyens de la Ville d'Ivrée sono un "libero movimento" nato nel 1999 e composto da eporediesi e canavesani che durante il Carnevale hanno scelto di indossare un abito dell'epoca rivoluzionaria (1795-1799) per caratterizzare con la loro presenza la piazza cittadina e sottolineare l'importanza del popolo come componente fondamentale del Carnevale eporediese. Il gruppo non si è, quindi, formato per sfilare nel corteo carnevalesco, ma per partecipare attivamente a quei momenti del Carnevale che ritiene di volta in volta più gradevoli e adatti, con spirito individualista e libertario.

I Citoyens de la Ville d'Ivrée esprimono lo spirito di partecipazione popolare alla festa carnevalesca e volendo rendere ancor più significativa ed emblematica la loro presenza fanno rivivere ogni anno, il lunedì grasso, una pagina importante della storia cittadina con l'innalzamento dell'"albero della libertà" che viene donato al Sindaco della città. A Ivrea, infatti, dal 15 dicembre 1798 viene eletta e insediata la nuova municipalità repubblicana. Il periodo è quello dei moti libertari conseguenti alla Rivoluzione Francese in Piemonte.



Focus tematici/Gruppi Extra Corteo

Oditori et Intendenti delle Milizie et Genti da Guerra del Canavese

- 1969 anno di Fondazione dell'Ordine

L'Ordine degli Oditori viene fondato nel 1969, anno in cui vennero apportate nuove modifiche allo Storico Carnevale. Venivano chiamati a far parte di quest'ordine coloro che si fossero distinti nella vita di tutti i giorni e soprattutto in quella carnevalesca (nelle "carnacialesche cose e nelle quotidiane incombenze"). Il riconoscimento viene assegnato, dal 1969, il pomeriggio del Giovedì Grasso dal Generale in forma solenne nella Sala del Consiglio Comunale di Ivrea. I premiati vengono scelti tra una rosa di nomi suggerita dai Depositari dell'Ordine al Generale in carica e al Sostituto Gran Cancelliere. Il loro compito è controllare che nel periodo del Carnevale tutto si svolga regolarmente.

SEDE LEGALE

CITTÀ DI IVREA piazza Vittorio Emanuele 1, 10015 Ivrea (TO)
tel. [+39] 0125 410222 fax [+39] 0125 48883
fondazionecarnevale@comune.ivrea.to.it
Codice fiscale 93037710014

SEDE OPERATIVA

Antico Palazzo della Credenza, 10015 Ivrea (TO)
tel. fax [+39] 0125 641521
info@storicocarnevaleivrea.it
www.storicocarnevaleivrea.it