



Il periodo di ambientazione della Festa che riporta Albenga nel Medioevo è il **1227**, anno in cui per conto dell'**Imperatore Federico II** in Cremona, il Vicario Imperiale, Ottone, duca di Baviera, si recò ad Albenga a dimostrare l'appoggio del Sacro Romano Impero alla città e garantirne la tutela contro gli intrighi della Repubblica di Genova.

La sfida per la vincita del "Palio" è incentrata su varie competizioni tra i quattro Rioni **Sant'Eulalia, San Giovanni, San Siro e Santa Maria** (detentore degli ultimi due anni).

Per la gioia degli occhi anche l'elezione della "**Pulcherrima Puella**", ovvero la più bella fanciulla del Rione (detentrici della Corona è Beatrice Bertolino di San Siro) che si aggiudicherà il trofeo di bellezza associato alla manifestazione.

L'entrata al Palio è **libera**: è prevista un'offerta che verrà utilizzata a parziale copertura delle spese del Palio.

La Città di Albenga, in occasione del Palio dei Rioni, conia una "moneta" chiamata "**Albenghino**", il cui valore è pari ad € 1,00 che ha valore legale in tutta l'area della manifestazione. Gli albenghini hanno valore rispettivamente di € 1,00, € 5,00 ed € 10, 00. All'interno della zona del Palio l'utilizzo della moneta locale potrà essere premiato con sconti rispetto ai prezzi in Euro. Il cambio viene effettuato tramite appositi Uffici Municipali di Gabelleria (cambiavalute) che rimarranno aperti nei giorni della manifestazione e provvederanno, nel rispetto della normativa vigente in materia contabile e fiscale, al cambio da euro ad Albenghino e viceversa, senza applicazione di alcuna commissione o altro beneficio per il Comune. Tali uffici ubicati in Piazza San Domenico, Via B. Ricci angolo Via M. d'Oro e all'inizio di Via E. d'Aste sono gli unici autorizzati ad effettuare il cambio in parola, in tutta l'area della manifestazione.

## Programma

Tutti i giorni (17/18/19/20 Luglio)

- Dalle 18.00 alle 22.00 Guardie Armate accolgono i visitatori alle Porte
- Dalle 18.00 alle 24.00 - Esibizioni musicali e di giocoleria nelle piazze, duelli con armi nei diversi rioni, mangiafuoco e giullari itineranti, figuranti armati e civili.

### Inoltre:

Chiostro Oratorio N.S. della Misericordia nel complesso Faà di Bruno: tiro con l'arco medievale per il pubblico

Zona Battistero: Banchi "didattici" di varie arti e mestieri: gestite da personale esperto con dimostrazioni pratiche

**Piazza dei Leoni:** Esposizione di rapaci

**Piazza San Siro:** pony con finimenti medievali per provare il battesimo della sella ed eseguire il ritratto

**Rione San Giovanni:** Gli Ingauni Bellatores daranno dimostrazioni di scherma medievale

**Piazza Rossi:** I musici Medievali

**Rione Sant'Eulalia:** I tamburini

**Piazza Trincerhi:** Il mercato medievale con spezie, pelli, corni e le erbe officinali

**Porta Mulino e Porta Arroscia** (a giorni alterni): Sine Mellus Vel Crona - Simulazione di combattimenti e giochi Bimbi

### Extra Moenia:

- Il Palio dei Bambini
- Elvis & Giada i due asinelli a disposizione per un giro in centro storico ed eseguire il ritratto
- Cutis Pigmentum medievale per un disegno fantastico

### Giochi il venerdì, sabato e domenica

- Tiro con la fionda - Piazza Trincerhi - ore 19.30
- Tiro con l'arco - Chiostro Oratorio N.S. della Misericordia nel complesso Faà di Bruno - ore 20.30
- Tiro con la fune - Piazza S. Michele ore 21.30
- Gioco de "la famiglia medievale" - Piazza S. Michele - ore 22.30

### Inoltre:

**Venerdì, sabato e domenica**

ore 23.30 Piazza San Michele : Sfilata "Pulcherrima Puella"

### Giovedì 17

- ore 17.30 Piazza San Michele - Cerimonia del conio dell'Albenghino
- ore 18.00 Santa Messa in Cattedrale
- ore 18.45 Piazza San Michele: investitura dei capitani dei rioni - consegna del Palio - arrivo del legato imperiale - rappresentazione di una protesta contro il pagamento delle gabelle
- ore 19.35 corteo scortato da tamburini e armigeri per le vie del centro storico
- ore 20.00 apertura cantine
- ore 20.45 Piazza San Michele : arrivo del corteo storico e inizio dei giochi

### Venerdì 18

- ore 18.00 - Extra moenia - Piazza del popolo: La Compagnia "I giullari del carretto" con giocoleria, equilibrio su rulli, lanciatori di pugnali, comicità e giullarate, mangiafuoco e sputafuoco
- ore 22.00 Piazza San Michele - Torneo Cavalieri in armatura

### Sabato 19

- ore 18.00 - Via E. d'Aste : speciale annullo filatelico con cartolina dedicata in collaborazione con Poste Italiane e Circolo Filatelico Albenganese.
- ore 18.00 - extra moenia - piazza del popolo: giochi ed animazioni medievali per bambini
- ore 22.00 Piazza San Michele - Spettacolo teatrale medievale

### Domenica 20

- ore 18.00 - extra moenia - piazza del popolo : giochi ed animazioni medievali
- ore 18.30 Piazza San Michele - rappresentazione di una protesta contro il pagamento delle gabelle
- ore 18.40 corteo scortato da armigeri e tamburini per le vie del centro storico
- ore 20.30 Piazza San Michele - partenza del legato imperiale
- ore 23.30 spettacolo degli sbandieratori
- ore 23.50
- Elezione Pulcherrima puella
- Dichiarazione del vincitore del Palio storico 2014

Centro Storico di Albenga

# Palio Storico dei Rioni

17 . 18 . 19 . 20 Luglio A.D. 2014



Comune di Albenga  
Turismo e Manifestazioni

In collaborazione con:



LA DUECENTESCA



Con il Patrocinio di:







## Per informazioni:

Ufficio Turismo Comune di Albenga  
telefono 0182 5685216  
www.comune.albenga.sv.it

## website:

www.palioistoricoalbenga.it

 palioistoricodeirioni

 happyalbenga

  
BANCA CARIGE  
Cassa di Risparmio di Genova e Imperia

  
coop  
Liguria

  
L'ORTOFRUTTICOLA  
ALBENGA

  
S. ANTONIO  
ACQUA MINERALE NATURALE  
OLIGOMINERALE  
Raimondo: 0182 20121

- 1 TAVERNA DELLA TESTA RIALZATA  
Porchetta, Farcinem butulus al vinum, Castagne al vapore, Fagioli, Officialis menthorum, Nettare di malto, Vinum
- 2 I TRE FRÈ  
Miscela di pozione magica e Frittatine dolci e salate
- 3 REFUGIUM PECCATORUM  
Dulcis crustulam, Torta di mele, Dolce al latte
- 4 RISU TABERNA  
Frittelle dolci e salate, Macedonia, Cucumis
- 5 RISTORANTE LA PALA D'ORO
- 6 CANTINA DA LEO  
Calamari fritti, Stufato di carne e cipolle
- 7 TAVERNA AMSTERDAM  
Dulce evellentes, Mixture alcoholices, Dulci panes
- 8 ALBINGAUNIA  
Panem cum carnem, Farcines botulus nel pane, Capezzolo turgido, Nettare di malto
- 9 DULCIS IN FUNDO  
Pesche ad vinum, Torte, Limone liquido della strega, Mirtus officialis
- 10 CONVENTO DI SAN DOMENICO  
Capra e fagioli, Pan fritto, Vinum et fructi

- 1 NINO CARNI  
Tagliata D'angus, Carne alla brace, Capra con funghi
- 2 LA LOCANDA DU BAXEICHITO  
Polypus Rusticus, Degustatio
- 3 GELATERIA IN PIAZZETTA  
Spaghetti refrigerium, Semifreddo
- 4 CANTINA DIBELLA  
Luppoli alla duecentesca
- 5 AURORA CELESTE ONLUS  
Spiedini di frutta, Affogato di frutta
- 6 COOPERATIVA MARE  
Acciughe salate e sott'olio
- 7 OSTERIA DEL BARONE  
Fritelle di baccalà, Totani fritti
- 8 SAN TEODORO  
Branda cujum, Involtini di verza, Ravioli del Medioevo, Salsiccia di Bra
- 9 U RECANTU  
Lumache - Burridda di stoccafisso, Coniglio alla Ligure
- 10 CARPE DIEM  
U Porcu u l'è sempre grassu, Lasagne al pesto, Farfalle allo scoglio

- 11 LA TABERNA DI CARUGI  
Scarpette alla ligure, Capponmagro, Lumache, Panem speziatum, Vinum, Nettare di malto
- 12 CANTINA DEL VINO LIBERO  
Erbe dell'orto in frittura, Pan fritto, Bocconcini di Baccalà in pastella, Melone cum vinum, Pesche con Pigato, Ippocrasso reale, Vini Liberi
- 13 LA TAVERNA DEI 40 MANGIONI  
Minutia carnem alla brace, Pollus rostitus, Farcines botulus, Pane medievale, Vinum, Nettare di malto
- 14 LA STALLA DEL TRABALLERO  
Mitilus, Acciughe ripiene, Baccalà doratus
- 15 RISTORANTE PIZZERIA BAR IL CANDIDATO  
Focaccia del palio, Sangue di Santa Maria, Nettare di malto e da mezzanotte... dolci farciti!
- 16 TAVERNA GIULLERI  
Panissa dorata, Focaccette, Lactuca mixta, Nettare di malto
- 17 VESTIBULUM VOLUNTARIORUM  
Granea cum fungis cum porrum, Verdure croccanti, Cima, Nettare di malto, Vinum
- 18 LA CANTINA DEL VASSALLO GAUDIOSO  
Acciughe fritte, ravioli fritti, Coniglio alla ligure, nettare di malto, vinum
- 19 CONFRATERNITA MONACHORUM INPAENITENS  
Dulces et suavitates nettare di malto, elisir et spiritus medievali

- 11 LA LAVANDA  
Formaggi, Dolci, Pesche al vino
- 12 AL FALCONE  
Pepata di cozze, Sardine ripiene
- 13 LA GOCCIA NEL MARE ONLUS  
Torta verde - Fritelle
- 14 TABERNA PILAEVOLATA  
Verdure ripiene, Bruschette con Salse
- 15 DUE DI PICCHE  
Aperitivo medievale, Affogato di frutta, Pozione di erba
- 16 A TANA DI LUI  
Ravioli cu u tuccu, Troffie cu pistu, Lasagne, Lumache, Trippa
- 17 IL COVO DELLE STREGHE  
Insalata di riso, Grigliata mista, Dolci
- 18 IL FEROCO E IL SALADINO  
Acciughe fritte, Pollo fritto, Panfritto
- 19 BASTA POCO ONLUS  
Fructus potum, Fainà

#### Gruppi Storici

LA DUECENTESCA, MILANO - COMPAGNIA DI CHIARAVALLE, MILANO - COMPAGNIA D'ARME UNICORNO D'ARGENTO, MILANO - ARS, LECCO - ARCIERI DEL MARTELLLO, LEGNANO  
SAGITTA IMPERIALIS BRIXIA, LUMEZZANE - IANNA TAMPE', ALESSANDRIA - VAGUS ANIMIS, MILANO - SONAGLI DI TAGATAM, FINALE LIGURE - ISTRIO MONALDO LO GIULLARE,  
VICENZA - TAMBURI DI PORTA TRAXIA, CASTELLAMONTE - ASSOCIAZIONE ALERAMICA ALESSANDRIA, ALESSANDRIA - ORDINE DEL BASILISCO, MILANO - DANZA ANTICA  
TRIPUDIANTES DOVARENSIS, ISOLA DOVARESE - FALCON'S NEST, CASALFERUGO.



- 1 LI FRATI MARTINI  
Toro allo spiedo, Prosciutto patanegra, Tabula dei frati
- 2 LOCANDA DELL'ULIVO  
Fagotto reale con macinato in budellum, Pan fritto, Polenta con crema di tartufo
- 3 BAZAR ORIENTALE  
carne arrostita, elisir d'oriente e panem, deliciae
- 4 TAVERNA DEI SABORI LIGURI  
Arricciati con salsa di basilicum, Macinato in budellum, Busecca con fagioli, Crustulam
- 5 TAVERNA CONTE ROSSO  
Cozze del Conte Rosso, Tabula di San Giovanni, Polpo e verdure, Fili di pasta ai frutti di mare
- 6 HOSTARIA DE LA LAETTITA  
Macinato in budellum, Cervesia, Za...
- 7 CANTINA DEI CRUXE  
Frictum di calamari, Frictum di acciughe, Cupidium di baccalà
- 8 LOCANDA LA BIFORA
- 9 TAVERNA PANE NOSTRUM  
Panissa, Torta verde

- 1 TABERNA CELTARUM  
Carne arrostita, Pulmentum di carne e fagioli, Farro con pesce, Sardine alla Beccamorto, Pullum Speziatum
- 2 DE GUSTIBUS VULGI  
Padellam Carne e Pesce, Leccornia del Capitano, Delizia del Fornaio, Golosità Del Lituaiu, Elisir del Bottegaio
- 3 LA LOCANDA DEL VUGA  
Panfritto del Capitano, Maiale nel pane del Principe, Nettare di malto, Vin Fruttato, Sangue di San Siro e di San Giovanni
- 4 LE LECCORNE DI SANTA MARIA  
Mele al caramello, Fili di zucchero
- 5 IL PENTOLONE ROVENTE  
Anelli dorati, Pescato croccante
- 6 CIVICUM INGAUNIUM  
Albengorum, Citreum alcoholic, Myrtus, Vinum excommunicati, Citrullus Lanatus
- 7 LA TABERNA DELLE DELITIAE  
Frixum Deliciae

#### EXTRA MOENIA

- A HOSPITALE INGAUNO  
Cucumis, nettare di malto, nettare di frutta
- B LA CANTINA DEL MARE  
Acciughe dorate e baccalà in pastella

- 10 LOCANDA DEL MAGO 33  
Elisir fumante del mago, Refrigerio di antica ricetta, Panzerotti fritti del locandiere
- 11 MACELLUM SECCORUM  
Fagotto con macinato o salsiccia, Rostelle, Vinum et fructi
- 12 TABERNA VINI  
Cervesia et porculus, Vinum et mytili, Vinum et nepae
- 13 LOCANDA DELLE DOLCEZZE  
Fugassin, Panis salatum, Panis dulcis
- 14 LOCANDA TESTA SANCTI GAMBRINI  
Maltus Faber Cervogia artigianale de la Liguria, Bruschette lardo e miele, Fagotto con porchetta, Cepe stufate in acetum
- 15 LOCANDA DEI SABORI SARDI  
Spianata con crema di pecorino, mirto e porchettam, Seadas al mirto, Ichinusa, Myrto
- 16 IL CAPRICCIO DEI RE  
Pestatum alla liquirizia
- 17 TAVERNA DI ESMERALDA  
Carne arrostita
- 18 IL RITROVO DEI CAVALLIERI  
Torta salata, Salumi, Vinum et Cervesia

- 8 HIC SUNT LEONES  
Nectar et ambrosia bianca, Pesche ad vinum, Fructa fructatam
- 9 PRIMA FABULA  
Granea urticarum cum fungis, Pan de Ca cum salsamento et caseo, Porcus Selvaticus, Vinu vetus e novum
- 10 LA CANTINA DI VIA D'ASTE  
Sangue di San Siro, la Bevanda della Puella
- 11 LA LOCANDA DEI DOLCI MUFFIN & CAKES  
Torta di Mele Speziata, Morbidezza di arancia
- 12 A VEGIA BUTEGA  
Tomaculum dum Panem, Mele Dorate
- 13 LA CANTINA DEL RE CARCIOFO
- 14 ZAGORA HISTORICUM  
Panem crocco, Panem veritas, Porcu caprinum britannicum, Lemonium elisir

- Y LIBERA CONTRADA DEI FIEUI DI CARUGGI
- L UNITRE
- AM ANTICHI MESTIERI
- WC SERVIZI PUBBLICI
- G GABELLERIE

ADV: Design03 di Gabriele Puggelli & Mway Communication  
Foto: Studio Rossello  
Stampa: Tipografia Bacchetta