

ATTRAZIONI FISSE

Chiostro di San Domenico
Esposizione di presepi artistici realizzati dal Maestro Marcello Cassoni
Ambientazioni, personaggi in movimento e scene meccanizzate realizzate a mano

Dal 28 Novembre al 19 dicembre 2025:
17:30/20:00

Dal 20 dicembre all'11 gennaio 2026,
sabato, domenica e festivi: 10:30/12:30 e
17:30/20:00

Piazza Municipio
Benvienu al Polo Nord: attrazioni luminose per grandi e piccini

Vivi la città vestita a festa
Piazza Alcide De Gasperi (fino al 6/06/2026)
Fondi On Ice: maxi pista di pattinaggio sul ghiaccio

Parco Nicholas Green, via Liguria 2J
Winter Park: neve, attrazioni, musica e animazione

Vivi il Natale nel grande circuito per l'educazione stradale
Dal 22 dicembre 2025 al 6 gennaio 2026 – 10:30/12:30 e 15:30/18:30.

Piazza Unità d'Italia
Mercatini dell'artigianato e dell'antiquariato

Idee regalo e articoli vintage ai piedi del Castello
Date: 28, 29, 30 novembre, 6, 7, 8, 12, 13, 14, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 27, 28, 30 e 31 dicembre 2025. 3, 4, 5, 6, 24 e 25 gennaio 2026.

Il cartellone ufficiale del Comune di Fondi

Venerdì 28 novembre – 17:00

Accensione delle luminarie

Evento "Sotto lo stesso cielo: un canto per la pace" con gli studenti della città e grande spettacolo pirotecnico

Piazza IV Novembre – Comune di Fondi

Venerdì 28 e Sabato 29 novembre

Street Food Festival

Piazza Matteotti | Piazza Duomo | Piazza della Repubblica – Ass. Utopia e Comune di Fondi

Sabato 29 novembre – 19:00

Concerto Piero Mazzocchetti in White Christmas

Ospite d'onore il Maestro Leonardo



Lassera Ingrosso,
Chiesa di Santa Maria in Piazza – Comune di Fondi

Venerdì 5 dicembre – 19:00
Masterclass: Brunello e le vecchie annate
Palazzo Caetani – Ass. Decant

Dal 6 all' 8 dicembre – 9:00/13:00 e 14:00/19:00

Mercatino Solidarietà di Natale
Centro Multimediale "Dan Danino di Sarra" – Ass. Aiutiamoci in memoria di Pietro Ziarelli

Dal 6 all'8 dicembre – 16:00/20:00
Viaggio espositivo e laboratori creativi per bambini "Natale nel mondo"
Giudea – Ass. culturale Filippo II

Domenica 7 dicembre – 18:00
41^ ed. Premio Nazionale di poesia "Libero de Libero"
Palazzo Caetani – Ass. Confronto

Lunedì 8 dicembre – 17:30
La luce Magica di Natale: accensione dell'albero e coro
P.zza Biagio di Manno (Località Querce) – Ass. culturale "Le Querce" radici e tradizioni

Dall'8 dicembre 2025 all'11 gennaio 2026 – Sempre aperto
Il Presepe della Memoria

CORSO APPIO CLAUDIO n.77-79 – Ass. Pro Loco Fondi

13, 14, 20 e 21 dicembre 15:00/20:00

La Casa di Babbo Natale
Centro diurno per minori Magicabula – Coop. Samnes

Venerdì 19 dicembre – 19:00
9^ ed. "Cantando intorno al Presepe"

Auditorium comunale "Sergio Preti" – Ass. centro artistico Giuseppe Verdi

Sabato 20 dicembre – 18:00

Concerto "Trio di Natale"
Palazzo Caetani – Ass. Pro Loco Fondi

Speciale
FESTE DI NATALE
2025 - 2026

Il file Pdf interattivo di questa pubblicazione può essere scaricato dal sito della Pro Loco: www.prolocofondi.it e su tutti i social.

PRO LOCO FONDI
www.prolocofondi.it
...per una Città da vivere!



A Fondi, il Natale arriva ogni anno con la forza discreta delle sue luci: non abbaglia, ma accompagna. Le strade del centro si riempiono del passo lento di chi torna, dei saluti che non hanno bisogno di parole, del profumo delle case che si preparano a riunire ciò che il tempo spesso disperde.

Che il Natale di Fondi, semplice e autentico, ricordi a tutti che un mondo migliore non nasce da gesti eroici, ma da attenzioni quotidiane: una porta che si apre, una mano che si tende, una parola che ricuce.

E che la luce che accende le sue vie possa continuare a illuminare anche il nostro desiderio di cambiamento.

Fondi, Bianco Natale



CONCORSO FOTOGRAFICO NATALE



Premio alla fotografia più originale

COME FARE:

Ritirate la vostra copia gratuita del pieghevole "Speciale Natale 2025-2026" dell'Associazione Pro Loco Fondi Aps presso le edicole, le attività commerciali e gli info point.

Scattate una fotografia natalizia con la vostra copia GRATUITA dello Speciale Natale e inviatela su WhatsApp al numero 329 776 4644

La foto più bella riceverà un attestato natalizio e un simpatico premio.

Vi aspettiamo!

Fondi, 1.700 metri di luci per il Natale 2025 lungo Via Madonna delle Grazie

Anche per il Natale 2025 Via Madonna delle Grazie, una delle principali arterie commerciali di Fondi, si presenta completamente illuminata e addobbata a festa. L'Associazione Via Madonna delle Grazie, che riunisce le attività della zona,

L'angolo del Caffè

La nostra Enoteca direttamente a Casa tua

Scopri tutti i nostri vini su: enotecadellangolo.it

ANTINORI ARNALD-CAPRAI DONNAFUAGA SCHRECKENBERG ANDREOLA BONDI-SANTI BELLAVISTA CA'DELBOSCO TRAMIN KELLERI CUSUMANO



ha infatti provveduto a installare le tradizionali luminarie lungo tutto il tratto che collega il centro cittadino al Mof.

In totale sono stati decorati ben 1.700 metri di strada, sfruttando i 58 pali della pubblica illuminazione per creare un effetto scenografico di grande impatto. A completare l'allestimento, diverse luminarie aeree che attraversano la carreggiata in più punti, con-

Curiosità sul Natale

Origini del 25 dicembre

La data del 25 dicembre non è confermata come giorno di nascita di Gesù. Fu scelta dalla Chiesa nel IV secolo, probabilmente per sovrapporsi a festività pagane come il Sol Invictus romano o il Yule nordico.

Albero di Natale

La tradizione di decorare un albero è nata in Germania nel XVI secolo. Gli alberi venivano inizialmente adornati con frutta secca, noci e mele.

Babbo Natale/Santa Claus

La figura moderna deriva da San Nicola, vescovo di Myra (Turchia) nel IV secolo, noto per la generosità verso i bambini. L'immagine rossa e bianca famosa oggi fu popolarizzata da una campagna Coca-Cola negli anni '30.

Regali di Natale

L'usanza di scambiarsi regali nasce dal racconto dei Magi che portarono oro, incenso e mirra a Gesù bambino.

... sul Capodanno

Origini della festa

Il Capodanno ha radici antichissime: i Babilonesi celebravano l'inizio dell'anno circa 4.000 anni fa, in primavera, non a gennaio.

Fuochi d'artificio

L'uso dei fuochi per Capodanno nasce in Cina, per allontanare gli spiriti maligni e portare fortuna. Oggi sono un simbolo universale di festa e buon auspicio.

Cibi portafortuna

Italia: lenticchie (simbolo di denaro), cotechino o zampone. Spagna: 12 chicchi d'uva a mezzanotte, uno per ogni rintocco dell'orologio.

Tradizioni curiose nel mondo

Danimarca: si rompono piatti davanti alla porta di amici e parenti per augurare fortuna.

Record di Capodanno

Il più grande concerto di Capodanno si tiene spesso a Sydney, Australia, con oltre 1 milione di spettatori per i fuochi sul porto.

NATALE: regaliamoci un saluto!

Tra i grandi cambiamenti che hanno investito il panorama umano, va innegabilmente riconosciuto un... indebolimento del rapporto tra persone. Quasi una incapacità di rapportarsi con il prossimo... Una osservazione – senza pregiudizi – permette di notare un impoverimento della gentilezza... con la scomparsa del saluto!

Il saluto:

- Costa poco e vale molto;
- Fa piacere a chi lo dà e a chi lo riceve;
- È buona educazione e prova di grandezza di animo.

Ed è "rispetto dell'altro"!

Basta un "ciao", un cenno, un sorriso, uno sguardo benevolo perché l'altro non si senta solo!

Nell'aeroporto di un continente lontano, sta un cartellone con la scritta: "Se incontri qualcuno senza saluto, regala a lui un tuo saluto!". Ma il saluto – con la gentilezza – è attualmente quasi in disuso.

Il saluto va insegnato, in tutti gli ambiti della educazione: Famiglia, Scuola, luoghi di incontro, perché possa diventare patrimonio culturale dei gio-

vani, nei rapporti familiari, parentali e sociali.

Nelle generazioni del passato, il saluto era consuetudine creata in famiglia.

Nei rapporti quotidiani, si usavano espressioni gentili: "iu zii... la zia... la cummar... iu cumpar". Anche in as-



senza di vincoli parentali. Nei percorsi di lavoro, nei campi, con carretto e somaro usavano salutarsi a distanza: Bongiorn!

Il saluto si usava immancabilmente con... la maestra, il parroco, il carabiniere, il vicino di casa. Ma forse il saluto va attualmente scomparendo, tra velocità e indifferenza.

Ragazze di sicura bellezza ed estetica, che incedono con fierezza... senza saluto...

Ragazzi splendidi, dallo sguardo buono e birichino... senza saluto...

Ma forse è assente... il mondo degli adulti: "l'educazione del figlio è un atto di amore del genitore!" Arriva tra poco il Natale: ...regaliamoci un saluto!!! Non oggetti ma affetti...

Che il Natale torni ai suoi veri valori: non più come occasione consumistica e festaiola, ma come festa dei cuori! Torniamo ad amarci; Che il saluto autentico torni a farci sentire meno soli, in una epoca di cupezza. Buon Natale.

Scritto della mai dimenticata Dott.ssa Fulvia di Sarra

l'identità commerciale e sociale dell'intero quartiere.

Secondo i promotori, lo scopo delle luminarie non è soltanto quello di creare un ambiente suggestivo, ma anche di favorire la vivacità economica della zona durante le festività, periodo in cui il flusso di passanti aumenta sensibilmente. L'Associazione sottolinea come l'impegno condiviso tra le attività commerciali sia la chiave per mantenere viva una tradizione che da anni arricchisce il volto della città.

Numerosi i consensi raccolti dall'iniziativa, che anche quest'anno testimonia come la collaborazione tra operatori locali possa dare risultati di qualità, regalandoci a Fondi un'atmosfera calda e accogliente in uno dei periodi più attesi dell'anno.

PEUGEOT ASSISTENZA AUTORIZZATA ORA ANCHE A FONDI




Fiat Fiat Jeep bluecarcompany

Via Madonna delle Grazie, 205 - 258 04022 FONDI (LT)





La magia della zampogna incanta grandi e piccoli: Gaspare, Oreste e Padre Fedele protagonisti della tradizione.

Le note calde e inconfondibili della zampogna e della ciaramella hanno avvolto le strade di Fondi in un'atmosfera di autentica tradizione natalizia. A darle vita sono stati Gaspare e Oreste, e un sorprendente Padre Fedele

Adulti e soprattutto bambini si sono lasciati incantare dal suono antico degli strumenti, simbolo di una terra che conserva ancora i valori che uniscono.

Porta Roma si accende di magia: il quartiere celebra il Natale 2025 con i suoi addobbi

Anche per il Natale 2025 il quartiere Porta Roma a Fondi si presenta come uno dei luoghi più suggestivi della città, grazie alle sue tradizionali luminarie che ogni anno attirano l'attenzione di residenti e visitatori.

Al centro della rotatoria principale torna a svettare il ca-



Le vie dei Presepi
Un itinerario natalizio tra arte, luce e tradizione. Un percorso nel cuore del centro storico alla scoperta dei presepi più suggestivi

Da LUNEDÌ 8 a DOMENICA 11 gennaio 2026

- Chiesa San Francesco d'Assisi
- Chiesa San Pietro Apostolo
- Chiesa San Martino. Presepe artigianale
- Chiesa Santa Maria Assunta e Santuario della Madonna del Cielo
- Chiostro di San Domenico. Presepe artistico
- Corso Appio Claudio n. 77/79. "Il Presepe della memoria"

PRO LOCO FONDI

ratteristico albero di Natale, riccamente addobbato e illuminato, diventato nel tempo un simbolo del quartiere. Le luci calde che lo avvolgono accolgono automobilisti e passanti, regalando un momento di atmosfera festosa a chiunque attraversi la zona.

L'iniziativa, ormai consolidata, è resa possibile dall'impegno costante della famiglia Buonanno, che con dedizione cura l'allestimento per offrire decoro e un autentico spirito natalizio alla comunità. Anche quest'anno il loro contributo dona a Porta Roma un tocco di magia molto apprezzato dai cittadini.



- 4 -

Una poesia sulle pietanze tipiche del Natale tradizionale a Fondi

Le ventidue pietanze di Natale

di Gerardo Faiola
detto "zio Jerry"

**Vrmcej cu l'anguill - Vermicelli
con l'anguilla**
Mapp e cavulfiur - Mappata di

cavolfiore / Cavolfiore lesso
Scarciofl e vrocc - Carciofi e broccoli
P'parul sicch e baccalà -
Peperoni secchi e baccalà
Zeppl cu ju passr - Zeppole con l'uva
Zeppl cu ju baccalà - Zeppole
con il baccalà
Zeppl cu ju cavulfior - Zeppole
col cavolfiore
Anguill fritt - Anguilla fritta
Anguill alla savz - Anguilla in salsa
F'nucchij - Finocchi
Noc - Noci

Mel secch - Mele secche
Fic sicch - Fichi secchi
Per secch - Pere secche
Vallan - Nocciole
Mennl - Mandorle
Pan'tton - Panettone
Zuzamei - Susamelli
Rococò - Roccocò
Pasta rial - Pasta reale / Marzapane
Rosolij - Rosoli (liquorini)
Cafè - Caffè



L'anno che verrà... sotto il segno dei giovani

Sì, la storia lo insegna: quasi tutti i grandi eventi rilevanti sono stati causati dai giovani. Giovane era Gesù, e più giovani di lui i suoi apostoli. Vent'anni aveva Goffredo Mameli quando compose le parole dell'attuale Inno d'Italia. Venticinque anni aveva Michelangelo quando gli venne commissionata la realizzazione della Pietà, oggi ammirabile nella chiesa di San Pietro a Roma.

Ventuno anni aveva Steve Jobs, fondatore di Apple e noto per aver introdotto al grande pubblico il primo personal computer con il mouse, oltre a prodotti di enorme successo come Macintosh, iMac, iPod, iPhone e iPad. Venticinque anni aveva Bill Gates. Diciannove anni aveva Mark Elliot Zuckerberg, inventore di Facebook. Guglielmo Marconi, appena ventenne, iniziò i suoi primi esperimenti sulle trasmissioni radio.

Giovani erano anche i grandi protagonisti della prima metà del Novecento fondano: Libero de Libero (poesia), Dan Danino di Sarra (slavista), Giuseppe De Santis (cinema) e Domenico Purificato (pittura).

Sono solo alcuni esempi di come il nostro attuale modo di vivere sia stato plasmato dall'intuizione di menti giovani,

che hanno messo in moto il loro ingegno applicandosi nei campi più disparati. Certo, qualcuno potrà obiettare che l'ozio è il passatempo preferito dei giovani di oggi, ma



spesso, li demoralizzano, sperando che diventino ciò che loro non sono riusciti a essere, trasmettendo ansie dannose alla voglia di volare.

Coraggio: l'anno che verrà, per Fondi, sarà sotto il segno dei giovani. Le avvisaglie ci sono tutte. Non è il caso di dare consigli imponendo paletti o divieti (l'osservanza di leggi e regole civili, però, è imprescindibile). Non tutti i giovani entreranno nella storia o faranno cose che l'umanità ricorderà in eterno. Ma già diventeranno "geni" della propria vita e di quella di chi li circonda può essere alla portata di tutti.

Gaetano Orticelli

PETRILLO FRANCO
LABORATORIO ARTIGIANALE SALUMI
dal 1986

SALAME DI CINGHIALE
Stagionatura 6 mesi

SALAME CASERECCIO
Budella gentile, stagionatura 60-90 gg

SALSICCIA FONDANA
Prosciuttato al salsicciotto

LONZINO
Stagionatura 6 mesi

SAU SALSICCIATE ITALIANI
Salsiccia italiana

FIOCCO DI PROSCIUTTO
Budella in vasetto salato Stagionatura 4 mesi

PANCETTA
Prosciuttato e cotechino Stagionatura 4 mesi

GUANCIALE
Prosciuttato e cotechino Stagionatura 4 mesi

E TANTI ALTRI PRODOTTI...

Premi internazionali per migliore produzione di salsiccia dolce stagionata e salame stagionato

Tradizione, Ricercatezza, Genuinità

Via G. Toniolo 35/37 Fondi - 0771513666 3358154329 info@francopetrillo.it

100% solo carni italiane di prima qualità





“Il Presepe della Memoria”: aperto fino all’11 gennaio 2026

Inaugurato in un clima di grande partecipazione ed emozione, “Il Presepe della Memoria”, il suggestivo percorso artistico promosso dall’Associazione Pro Loco Fondi Aps nell’ambito del progetto “Raccontiamo Fondi”.

L’evento ha visto la presenza di cittadini, visitatori e appassionati d’arte che hanno accolto con entusiasmo l’opera dell’artista-artigiano **Onorato D’Ambrosio**, autore di un itinerario scolpito nel legno che racconta luoghi, tradizioni e memorie della città. Le sue sculture, frutto di anni di ricerca e sensibilità artigiana, offrono un viaggio intimo tra scene di vita quotidiana, fede e radici popolari, trasformando il legno in un linguaggio capace di emozionare e far riflettere.

L’esposizione, allestita negli spazi di Corso Appio Claudio 77-



79, accompagnerà il pubblico per tutto il periodo delle festività natalizie: sarà infatti visitabile dall’8 dicembre 2025 all’11 gennaio 2026, con ingresso libero e gratuito.

Promosso dalla Pro Loco Fondi Aps con il patrocinio del Comune di Fondi e del Parco Naturale Regionale Monti Ausoni e Lago di Fondi, “Il Presepe della Memoria” si presenta come uno degli appuntamenti più significativi del Natale fondano, capace di unire arte, storia e identità in un’unica, profonda narrazione.



pronto ad accogliere cucchiaiate di impasto con sedano, cavolfiore, baccalà, spicchi di carciofi. A parte si cuoceva la frittata di sottilissime strisce di zucca, prima messe a salare, poi sciacquate e infarineate. Immancabili, infine, i carciofi: ben sfogliati, adagiati nella pentola di cocci con tanto olio e farciti con aglio e prezzemolo.

Così agli adulti spettavano le linguine con il sugo di anguille; a noi bambini, molto più felicemente, gli spaghetti al tonno. Dopotutto era Natale, la festa della Bontà per eccellenza.

Dopo il cenone luculliano, concluso con frutta secca e fichi infilati nelle cannucce in bella mostra, arrivava il momento delle due letterine “a sorpresa”, luccicanti, che noi bambini nascondevamo sotto il piatto traballante di papà. Poi qualche giro di tombola, con i segnali numeri ricavati dalle bucce degli agrumi, e infine tutti alla messa di mezzanotte, per vedere la statuina del Bambinello deposta nella culla di paglia accanto alla Sacra Famiglia.



PROFUMI E RICORDI DI NATALE

Ci sono profumi che ti assalgono all’improvviso, senza preavviso, e ti riportano in un istante a tempi lontani, a volti familiari impossibili da dimenticare. A volte basta che, da una porta socchiusa, si diffonda l’aroma di un soffritto perché riaffiorino ricordi intensi, vividi e allo stesso tempo dolcissimi. Come le domeniche di un tempo, quando il ragù “pippiava” fin dal primo mattino, sorvegliato con dedizione da mia nonna, che ci ricompensava con una fetta di pane “strisciata” nel sugo bollente, ancora sul fuoco.

A papà spettava la missione più delicata: scegliere il baccalà (“il migliore”, ripeteva al venditore), le anguille, il capitone in testa, e i dolci del suo amico Massimino. Un trionfo di suzamelli, roccocò, mostaccioli e pasta reale. A nonna, invece, toccava la scelta delle verdure da “capare” e da cuocere per le fritte, per le quali preparava un impasto sempre abbondante.

Ed eccoli, uno dopo l’altro, i profumi e le voci - spesso animate - che provenivano dalla grande cucina della casa al vicolo della Palla nei giorni che precedevano la sera del 24 dicembre. Quella Santa Sera! avrebbe esclamato Eduardo. La sera del cenone.

Era un’aria di festa, di complicità, di allegria condivisa... fino al momento in cui si passava alla preparazione delle anguille e del capitone. Da vivi, per me e mio fratello erano uno spettacolo affascinante: quei movimenti lenti e sinuosi nel-

Una chiusura straordinaria per un giorno straordinario. E il mattino del 25 ci si svegliava felici, pronti a vivere un nuovo giorno fatto di altri ricordi da custodire.

Fernanda Graziani
Matteucci