

Cinturelli

periodico d'informazione culturale dell'associazione Cinturelli di Caporciano

Coltivare e **custodire**

di **Giulia Giampietri**

“Gli Emirati Arabi amano lo zafferano: sold out per impresa aquilana”, “Successo di presenze per Casa Abruzzo”, “Zafferano e arrosticini: trionfo all'Expo” sono solo alcuni dei titoli che non di rado (per fortuna) ultimamente ci capita di leggere sfogliando i giornali locali. Merito dell'Expo di Milano che, a parte e al di là delle polemiche, è innegabilmente un'occasione per pubblicizzare i nostri ottimi prodotti agricoli e, da lì, il nostro territorio.

Ma l'Expo non è solo questo. E' - o almeno dovrebbe essere - soprattutto un'opportunità per riflettere e confrontarsi. “Nutrire il pianeta, energia per la vita” è lo slogan che evidenzia come le questioni alimentare ed energetica non siano più procrastinabili per il futuro dell'umanità.

E' condiviso da più settori della comunità scientifica internazionale, che abbiamo impostato la crescita su modelli di sviluppo poco rispettosi del complesso sistema di fattori che governano la vita del nostro pianeta, lasciando che le decisioni politiche fossero subordinate all'economia e questa alla tecnologia. Il destino (non solo alimentare) dei popoli è racchiuso in pochissime mani: pensiamo all'agricoltura delle gigantesche estensioni, alle monoculture, alla semplificazione violenta di sistemi bio-chimici complessi e plurali, alla sovrapproduzione e allo spreco. In nome di una fiducia acritica nel “progresso” è accaduto che gli uomini progressivamente rinunciassero al rapporto con la loro TERRA, a quel rapporto di conoscenza intima e profonda che solo l'uomo coltivatore e allevatore riesce a stabilire con la natura.

Papa Francesco nella sua ultima enciclica, non a caso, invita tutti gli uomini a “Coltivare e custodire”. Oggi, se qualcuno osservasse dall'esterno il mondo con le enormi disuguaglianze sociali, la fame, l'inquinamento, il riscaldamento globale, si stupirebbe di fronte a un simile comportamento degli uomini che sembra avviarsi addirittura verso l'autodistruzione. Per questo “Coltivare e custodire” non è un solo invito, una semplice raccomandazione, ma una necessità che nasce proprio osservando i danni che l'uomo sta provocando alla “casa comune”.

Guardare all'Expo in chiave locale significa proprio questo. Non è soltanto cogliere l'occasione pubblicitaria dei nostri prodotti tipici. Significa, piuttosto, inserire la dimensione locale nel dibattito culturale attuale che vuole ripensare il



*'Raccolta dello zafferano a Navelli', acrilico su tela, 45x35cm
di Callisto Di Nardo*

nostro modello di crescita. Vuol dire che, per nutrire il pianeta, bisogna investire per prima cosa sullo sviluppo locale. Una buona qualità dei servizi, una seria rivitalizzazione delle filiere alimentari e dei circuiti economici, un'incisiva azione di valorizzazione del patrimonio paesaggistico e naturale, sono i fattori su cui bisogna agire con convinzione per far sì che un territorio sia davvero vivibile e attrattivo per le persone che li desiderano abitare e lavorare.

Continua a pagina 5

Il peso della valigia

Ricordate la valigia di cartone? Quella valigia protagonista non solo dei ricordi dei nostri nonni,

di **Maria Tomassetti**

Pagina 5

BARISCIANO

Seppur oscurata da recenti prefabbricati, la costituzione urbana di Barisciano rivela ancora la sua

di **Luca Lancioni**

Pagina 13

**A TUTTI I LETTORI
Solo con un vostro libero contributo sarà ancora possibile stampare questo giornalino.**

TATA'

(ARMANDO CASSIANI)

Lo ricordano ancora tutti Tatà per gli avvenimenti che lo vedevano protagonista.

Giacchetta azzurra, l'immane gilet con i suoi taschini, da uno dei quali pendeva la catena del suo orologio, sciarpa quasi sempre in tono, cappello strapazzato dall'uso e dall'abitudine voglia di indossare sempre quello, come quando ci si convince che una volta accomodato il berretto al capo, si continua a portare lo stesso, anche se logoro.

La presenza saltuaria dei guanti bianchi, indossati in occasione della recrudescenza della sua malattia-la psoriasi-non indeboliva la sua figura, ma anzi la rendeva dignitosa e forte.

Se c'è qualcuno che mi ha trasmesso il valore della sobria essenzialità nel vestire quello è stato Tatà;

Quando alla fiera di San Pellegrino arrivavano le bancarelle e tra queste quella del calzolaio, i miei fratelli ed io venivamo dettagliatamente istruiti sul significato di un buon paio di scarpe, la necessità di privilegiare tra noi tre quello che ne aveva più bisogno e l'importanza di fare sempre il passo proporzionato alla gamba in tutti i sensi.

Nelle foto che lo ritraggono sono quasi sempre presenti le chiavi delle chiese, tenute tra le sue mani con tanto orgoglio, ben consapevole della benevolenza a lui riservata dal destino per avergli assegnato un così importante ruolo.

Amava la bellezza con cui veniva a contatto tutti i giorni-le sue chiese- e trascinava nella quotidianità tanta meraviglia; le sue vicende, dalla grande guerra in poi, ci hanno sempre raccontato l'insostituibile valore della vita; esprimeva una tale profondità nel ricordare i suoi trascorsi che i suoi occhi puntati su di noi cambiavano quasi di colore mentre si velavano di pianto.

Provo ancora un certo rammarico per quanto non compreso e non trattenuto nella mia memoria.

Verso i turisti aveva rispetto e ammirazione;

ogni volta, nell'accoglierli, sembrava quasi voler dire:

"meno male che voi arrivate fino qui ad ammirare le nostre bellezze!"

Allora Don Antonio ed io non siamo proprio matti".

E tutto ciò va sottolineato in memoria ed in onore di Antonio De Dominicis e di Tatà, due persone che, nella nascente pineta e nelle chiese sottratte all'incuria e agli insulti del tempo, avevano trasferito la loro casa.

Cartoline provenienti da ogni parte del mondo, foto con dediche straordinarie, articoli di stampa e ringraziamenti; anche nonna Marietta, vicina a lui in tutto, ha collaborato nella custodia delle chiese ed è entrata per questo nella sfera magica dei nostri ricordi.

Come dimenticare gli ospiti illustri che transitavano a casa nostra perché nel venire a Bominaco per studiarne i tesori, avevano bisogno di un supporto logistico che si cercava sempre di fornire, nella semplicità dei nostri ambienti e delle nostre abitudini;

e che dire dei pisolini pomeridiani di nonna Marietta e Tatà, quando dormivano nelle poltroncine accanto al camino e se qualcuno bussava alla porta di casa, vedendoli così pesantemente assorti, invece di disturbarli preferiva aspettare il loro ri-

di Maria Rita Cassiani

sveglio, magari appollaiato su una sedia, in silenzio e ad occhi chiusi.

Tatà c'era sempre e c'era per tutti:

Due vicini litigavano per un confine?! Niente paura, Armando consultava le piantine del catasto e riportava la pace tra le famiglie;

in una stanza a casa nostra chiamata "cambra scura" Tatà custodiva gelosamente mappe, strumenti e documenti con i quali dirimeva qualsiasi dubbio.

Chissà perché la stanza più angusta della nostra umile casa custodiva tanti tesori, ivi compresa una grande madia (arcone) tenuta sempre chiusa perché conteneva dolci e specialità fatte in casa da conservare per poi offrire ai nostri ospiti; solo mio fratello Armando fu capace di violarla però vi rimase intrappolato dentro finché qualcuno non udì i suoi lamenti e corse a liberarlo.

Bisognava accomodare scarpe o altro?! Tutto a casa era organizzato per affrontare queste necessità; ricordo ancora adesso il suo tavolinetto da lavoro con gli attrezzi necessari; quante volte riusciva a stupirci aggiustando cose ormai rotte, dimostrandoci

con un sorriso che con l'ingegno ed un po' di pazienza tutto diventava possibile!

Riusciva perfino a modellare piccole sculture, carrettini, tavolineti e personaggi vari che poi ci regalava per portarli a scuola e..... quanta felicità nell'aprire la cartella! E la cassetta di Pronto Soccorso? Sempre pronta per eventuali piccoli incidenti domestici o di altro tipo; era sempre lui, Tatà, che con maestria e dolcezza si avvicinava al malcapitato prestando i primi soccorsi.

Anche i trasporti per le persone che ne avevano bisogno erano assicurati dalla biga con la sua adorata mula.

Ma ciò che rallegrava veramente le sue giornate era, al ritorno di Don Mario da Siena, la sua attività artigianale nella bottega da falegname di casa Schiappone;

in quel luogo si progettavano e costruiva-

no gli oggetti più incredibili, e si dava libero sfogo alla creatività. Nella buona stagione la nostra famiglia al completo si svegliava presto per andare in campagna; appena arrivati, prima di dare inizio a qualsiasi attività che vedeva coinvolti sempre anche noi ragazzi, ci si fermava sotto un albero per prendere un caffè o una bibita e Tatà ci istruiva sul lavoro da effettuare; nel corso della mattinata ci si fermava varie volte per garantire a tutti il giusto riposo e durante la sosta si approfondiva il discorso iniziato al mattino e si concludeva magari con un canto.

Tatà suonava l'organetto e cantava in ogni festosa occasione, in casa o fuori; i cori improvvisati da lui, da nonna Marietta e dai loro figli (mio padre e le zie Ada e Lina) sono stati davvero un incitamento all'ottimismo per tutti noi;

E' una bella abitudine coinvolgere parenti ed amici in quell'arte così umile e spontanea eppure così ricca di emozioni!

Cantare insieme significa esprimere tante volte i propri sentimenti ed è sicuramente il momento più toccante della umana condivisione e allora caro Tatà che i vostri canti rimangano per sempre in questi luoghi come tracce indelebili di quella cultura che ci ha visto crescere.



Armando Cassiani- In una posa degli anni '50



EXPO 2015- NUTRIRE IL MONDO

di Giancaterino Gualtieri

Padiglioni costosissimi, fiore all'occhiello di pluriosannate architetti e designers, carrelate di cibi nazionali, regionali, etnici in bella mostra, piatti tipici nella "fiera della sazietà" per parafrasare Thacheray della "fiera della vanità", come rischia di essere ed essere visto EXPO 2015. Nutrire il mondo, frase ultrasonante e nulla dicente. Piatti e cibi per gente satolla, sirene alimentari per ricchi ed annoiati buongustai, specchietti per allodole messi in bella vista dalle stesse nazionalistiche allodole (leggasi nazioni) sperando di richiamare futuri compratori. Ma i poveri, i morti di fame di tutte le nazioni presenti (e non), quelli che non hanno diritto di mangiare, quelli che vorrebbero mangiare per vivere e non vivere per mangiare, dove hanno posto nella fantasmagorica costosissima kermesse dell'Expo 2015? Sotto l'albero della vita ad aspettare che cada qualche frutto?

Expo 2015, nonostante il titolo buonista, non sembra diverso dai tanti passati summits a livello planetario pieni di buone intenzioni e vuoti di risultati. Ve lo ricordate qualche anno fa il superpubblicizzato "Vertice sulla terra (Earth Summit)" di Johannesburg. Centinaia di delegati dei paesi poveri hanno chiesto invano giustizia ai rappresentanti di paesi troppo ricchi. Il vertice di Johannesburg ha mostrato tutte le contraddizioni di un pianeta spaccato in due, in cui non solo non si sono fatti passi avanti nella tutela dell'ambiente, ma 2,8 miliardi di persone continuano a vivere e meglio sarebbe dire a morire di fame, sulla base di un reddito che non supera i due dollari al giorno. E' stato un dialogo fra sordi fra chi ha troppo e muore di eccesso di cibo e chi ha poco o niente e muore di mancanza di cibo.

Mia madre da buona contadina, commentando in quei giorni la suprema iniquità delle chiacchiere a vuoto di quel summit, in cui i poveri chiedevano e non avevano risposte dai ricchi, se ne uscì sconsolata in un proverbio calzante e tagliente come un rasoio: **Gliù satùglie ne'n capisce gli'affamàte,** ossia: *Il satollo non capisce l'affamato.* Poche parole, ma parole pesanti come pietre, anzi come macigni. Parole che dicono più di editoriali di commentatori politici e di tante e tante pagine di giornali sulla fame nel mondo. Tristissimo, spietato, verissimo proverbio. Per contare ad uno ad uno, senza neppure fare nomi, al ritmo di uno al secondo, un solo milione dei tanti milioni di bambini che muoiono di fame ogni anno nel mondo, contando giorno e notte senza fermarsi mai, ci vorrebbero quasi dodici giorni, visto che in un giorno ci sono 86.400 secondi. E visto che il mondo va con le sue regole spietate di mercato, dove il solo Dio è il denaro e ha la faccia del portafoglio, noi che quando ci incontriamo ancora ci chiamiamo per nome dandoci del tu e non "Signor tre ferrari", "Signor quindici appartamenti", "Signor milione", "Signor tre milioni", "Signor mezzo miliardo", noi figli di gente povera, onesta, lavoratrice e dignitosa che ha sempre diviso il pane "che non c'era" con chi ne aveva bisogno togliendoselo di bocca, andiamo a vedere come il cibo, cioè quello che ogni famiglia riusciva a produrre su terreni magri e scomodi con durissimo lavoro di tutti, da 10 anni fino all'estremo delle forze, è rimasto stratificato fra le pieghe dei mille proverbi della vita contadina. E cominciamo con i cibi dei più poveri dei poveri. Quante volte abbiamo sentito

dire con astio o con bonomia: *"Rapa!" "Testa di rapa!"* all'indirizzio di qualcuno.

L'epiteto poco lusinghiero, nell'accezione comune di oggi, vuol comparare l'interlocutore con un prodotto della terra ritenuto così vile e di poco conto da essere preso a paradigma.

Ma è proprio così o è la nostra sofisticata civiltà, che ha portato ad una sofisticata ed elitaria alimentazione, che ne ha fatto un luogo comune?

Ma nel mondo contadino e anche in quello cittadino di qualche generazione fa, era proprio così vile e da disprezzare un piatto di rape o di cime di rapa?

Siccome non possiamo chiederlo direttamente ai nostri nonni e peggio ancora ai nostri bisnonni, chiediamolo alla cultura che loro ci hanno lasciato, ai loro ricordi e ai loro giudizi e ai loro gusti alimentari.

Quale migliore documentazione, per sapere come la pensavano, dei proverbi che sono un condensato di saggezza distillata della umana condi-

zione. qui va aggiunto.... E dai proverbi scopriamo che l'umile rapa e/o cima di rapa, ha almeno due proverbi ad hoc e scusate se è poco.

Tanto per capirci nelle zone dell'Abruzzo interno contadino, "scarpe grosse e cervello fino", la donna è portata ad esempio in 16 proverbi, l'uomo in 9 proverbi, i figli, figliastri e nipoti. in 9 proverbi etc.

La disprezzata rapa (oggi!) in due proverbi. Il che, a paragone, la dice molto più lunga di quanto pensiamo noi oggi.

Chi vò avò nu buàne rapùglie

Chi vuole avere un buon rapuglio (raccolto di rape)

gli tà sumuntà a lùglie. deve seminarle a luglio.

Se uà fà na bbóna rapàta

Se vuoi avere una buona rapata (campo di rape)

ad aùste tà esse nata. ad agosto deve essere nata.

Nei prossimi numeri riprenderemo il discorso...



L'ANIMA DELLO YOGA **di Riccardo Brignoli**

Lo Yoga è un'antica disciplina di origine indiana che oggi troviamo in numerosi centri sportivi o in strutture rivolte al benessere ed al miglioramento della persona. Anche se può sembrare una parola esotica e molto lontana dalla nostra cultura, lo Yoga è entrato a pieno regime nei costumi della società contemporanea. Dalle nostre parti, ad esempio, sono ormai quasi cinque anni che si tengono corsi di Yoga, oltre alle molte proposte offerte nella città dell'Aquila. Tutti bene o male conoscono la parola Yoga, meno invece si conosce in cosa realmente consista e moltissimi sono i pregiudizi.

Come per le arti marziali di origine orientale, lo Yoga è stato importato dall'India a partire dalla metà del 1800 ed si è lentamente adeguato alla mentalità ed alle esigenze occidentali. Vuol dire 'unire, mettere insieme'. Con questo termine si vuole proporre un sistema di esercizi che coinvolgono il corpo e la mente in modo da ottenere uno stato di concentrazione, tranquillità e distensione che rendono migliore il modo di vivere e dare un senso all'esistenza. Nasce all'interno della religione induista e viene praticato anche come metodo spirituale per raggiungere una completa comunione e conoscenza del mondo divino. E' anche praticato nel Buddhismo come mezzo per approfondire la meditazione. Lo Yoga ritiene che il miglioramento della propria condizione umana non passa attraverso il controllo dei bisogni materiali, ma richiede una conoscenza profonda di cosa siamo e di come funzioniamo. Il mezzo che impiega è prima la concentrazione, poi la pratica della meditazione. Per arrivare allo scopo si

adopera un sistema di esercizi che richiedono movimenti e particolari posizioni del corpo, esercizi di respirazione e di rilassamento. La meditazione è infatti un modo per vedersi dentro che richiede anche una preparazione del corpo adeguata. Dalla distensione dei muscoli e delle articolazioni si libera la respirazione e le tensioni dello stress quotidiano. In questo modo si arriva a sentire che non si ha bisogno di altro che del corpo e del silenzio, vivendo uno stato vero di libertà e felicità. La meditazione è il modo per rendere questa condizione sempre più continua e costante. Alcune persone temono lo Yoga perchè lo vedono come una cosa statica che le rende nervose. Ma questa è solo un'apparenza. Lo Yoga insegna a domare la mente e ad essere meno impulsivi o ad usare la forza al momento giusto, per questo è una disciplina. Altre persone lo vedono con sospetto perchè pensano che sia una forma di suggestione mentale che allontana dalla morale cristiana e che li converte a chissà quale oscura setta. Pregiudizio questo che va eliminato. Esiste uno Yoga religioso ed uno Yoga laico. Il primo richiede di avvicinarsi alle credenze dell'Induismo e quindi chi lo segue deve sapere o desiderare questo. Il secondo tipo, fatto da professionisti formati in scuole specializzate, prende i principi psicologici ed il metodo per insegnare la meditazione e la conoscenza di Sé a tutti, senza l'impiego di riti o credenze. Le tecniche dello Yoga sono infatti un patrimonio dell'umanità e servono a farci capire come ascoltare il proprio mondo interiore al di là delle abitudini quotidiane. Concentrarsi per meditare è una facoltà umana, come pensare o dormire, che igno-

riamo e non usiamo.

Il libro *'L'anima dello Yoga. Un'introduzione alla psicologia ed alla pratica dello yoga nell'era digitale'*, si propone di presentare lo Yoga come mezzo di conoscenza che non solo ci aiuta a vivere meglio, ma ci insegna a conoscere un modo di capire la realtà attraverso gli stati meditativi. Essi ci permettono di unire insieme tutti nostri modi di essere, emozioni, pensieri, sensazioni, per avere una completa visione di ciò che siamo. Questa non è un'idea o un'opinione, ma un modo di sentirsi che, alla fine della pratica, ci fa sentire leggeri, felici e lucidi, capaci di godere di un sentimento di profonda libertà. L'effetto si coglie nella vita di ogni giorno, migliorando sia problemi fisici che riducendo tutte le cause

di stress e preoccupazioni.

Anima dello Yoga perchè nella parola 'anima', al di là delle valenze religiose, si cela il senso più essenziale dello Yoga, che nacque come mezzo per trovare la piena e totale realizzazione, partendo dal confronto diretto e sincero con la propria natura umana. *"Se la spinta a cercare è il vettore che ci anima elevandoci oltre il limite dei bisogni immediati, l'unica regione ancora remota e sconosciuta è la nostra interiorità di cui il corpo è il riflesso più immediato"*. Coerentemente a questo principio, possiamo ritrovare nello Yoga non solo un mezzo per addolcire le fatiche della giornata ma anche una validissimo strumento per farci scoprire cose nuove e sorprendenti di noi stessi" www.riccardobrignoli.net

Riccardo Brignoli

L'Anima dello Yoga

Un'introduzione alla psicologia ed alla pratica dello Yoga nell'era digitale.

IL PESO DELLA VALIGIA **di Maria Tomassetti**

Ricordate la valigia di cartone? Quella valigia protagonista non solo dei ricordi dei nostri nonni, ma anche dell'immaginario collettivo quando si parla di emigranti o emigrazione. I nostri borghi sono stati per molti anni teatro di arrivi e partenze, di giovani pronti a lasciare la terra natia in cerca di fortuna. Per molto tempo questa immagine ci è apparsa come un ormai lontano ricordo e quella valigia di cartone sembrava destinata a restare sepolta in soffitta. Tuttavia negli ultimi anni ciò che avevamo relegato al passato rappresenta il presente e, ahimè, forse il futuro. Mi riferisco alla situazione che attualmente sono costretti a vivere ragazzi e ragazze che potremmo definire "giovani emigranti"; questi ultimi, come i loro nonni, sono pronti a raggiungere le mete più disparate in cerca di lavoro, "trasformando" il modello trolley in una valigia di cartone. Sono reduce da una recente esperienza in Inghilterra. Lì ho incontrato tanti giovani, studenti ma soprattutto lavoratori. Nell'entrare in diversi esercizi commerciali, il mio stupore iniziale ha lasciato il posto all'abitudine nel vedere lavorare i ragazzi con la mia stessa nazionalità. Parlando con molti di loro e chiedendo loro come mai si trovassero lì, legge-

vo nei loro occhi la rabbia, la tristezza dell'essere lontani dal loro paese, ma anche la determinazione nel volercela fare per andare avanti. Giovani delusi dall'Italia, un paese bellissimo, pieno di risorse che tuttavia costringe i propri giovani ad "armarsi e partire". E allora mi sono chiesta: come può l'Italia lasciarsi sfuggire persone che rappresentano una ricchezza per il proprio Paese e permettere che le stesse diventino una risorsa per un'altra Nazione? Ragazzi volenterosi e soprattutto coraggiosi; sì, perché ci vuole coraggio e determinazione a lasciare la propria casa, le proprie abitudini, i propri affetti ed adattarsi a stare in un posto a volte completamente diverso e spesso ostile per cercare di sopravvivere. E allora il mio pensiero è andato anche a quei tanti emigranti che giorno dopo giorno arrivano sulle nostre coste e che tanti di noi criticano. Sentiamo la mancanza della nostra casa anche dopo pochi giorni di vacanza, figuriamoci se si è costretti a lasciarla non sapendo quando si potrà tornare; per questo sono convinta che se queste persone si fossero trovate nelle condizioni di vivere dignitosamente nel loro paese non l'avrebbero di certo lasciato. E allora mi sono nuovamente chiesta: come può una Nazione occupar-

si di gestire e tutelare coloro che arrivano sulle nostre coste in cerca di fortuna, se permette che i propri cittadini a loro volta, lascino le stesse coste in cerca di altrettanta fortuna? Forse solo uno dei nostri nonni emigranti potrebbe darci la risposta a tutte queste domande. Io una risposta non sono riuscita a darla, per questo preferisco lasciare aperto il quesito e rimettere, come disse Manzoni in uno dei suoi celebri componimenti, "ai posteri l'ardua sentenza".



Segue da pag. 1

Per i nostri coltivatori (e per quelli di tantissime altre parti del mondo) produrre cibo buono, genuino e giusto è sempre più difficile. Da una parte sono schiacciati da logiche di mercato globali che impongono una concorrenza impossibile con le grandi produzioni, dall'altra sono oppressi da uno stile di vita più attento alla quantità che alla qualità del cibo.

Il tragico risultato è l'abbandono delle campagne con il conseguente impoverimento del paesaggio e della biodiversità. Progressivamente si dimenticano le culture e i saperi tradizionali, e si espandono città con pochi quartieri ricchi e molte aree povere e marginali. Il territorio s'imbruttisce, diventa più vulnerabile rispetto alle calamità naturali, si degrada. E il cibo è ridotto a puro e semplice mangime perdendo i suoi significati più profondi e umani: il gusto, la convivialità, la tradizione. "Mangiatore e mangiato" sono estranei tra loro.

Lo sviluppo attuale ha dimenticato la necessità di mantenere vivo e fecondo il rapporto intimo che esiste fra l'uomo e la sua TERRA. Chiunque abbia a che fare con un pezzo di TERRA, siano le sue intenzioni le più speculative o le più contemplative, le più avido o le più nobili, è costretto ad accorgersi in breve tempo che si tratta di un rapporto complesso e misterioso. Non è mai uguale a se stesso. Richiede conoscenza intima, umiltà, attenzione e cura. La TERRA richiede amore.

Sarà possibile, in futuro, rigenerare questo rapporto? Chi avrà questo compito? Spetta alla politica. Sta alla politica dei grandi statisti e delle grandi visioni, e non a quella di improvvisati politicanti, riaffermare il suo primato rispetto a un sistema tecnico-economico che ha dimostrato più volte (in ultimo con la crisi greca) la sua inadeguatezza. E dovrà essere la politica, la buona politica, a spingerci senza possibilità di scelta verso un mutamento radicale, che rinnovi l'uomo e la sua maniera di agire.



'La primavera incontra l'estate', acrilico su tavola, 70x90 cm di Callisto Di Nardo

LA VITTORIA DI UNA SCOMMESSA

di Alfredo Marinelli

Il grande evento dell'Adunata Nazionale degli Alpini, alla fine, è risultato essere la vittoria di una scommessa. Molti, infatti, erano gli scettici che pensavano e sostenevano come fosse impossibile per l'Aquila e le sue capacità organizzative, farvi fronte. In tanti, inconsapevoli di cosa fosse un'Adunata, vedevano nell'avvenimento l'occasione per avere disagi, disservizi e, perfino, atti di vandalismo verso proprietà private e pubbliche. Nei giorni precedenti l'Adunata, noi dell'A.N.A. siamo stati bombardati di domande del tipo: "Arriveranno davvero centinaia di migliaia di persone? Dove si sistemeranno? Cosa faranno durante la loro permanenza? E' vero che scarseggeranno le derrate alimentari?"

Tra le varie voci, anche affermazioni a dir poco grottesche: ".... A me non interessa, ho prenotato una vacanza di una settimana!" "Una insegnante di scuola media superiore si è permessa di affermare: "Non bastava il terremoto, adesso ci mancavano anche gli Alpini!"

Fortunatamente, in pochi la pensavano così. Moltissimi hanno aspettato ed accolto gli alpini con il calore dell'ospitalità che contraddistingue la nostra Terra. Innumerevoli le dimostrazioni di gratitudine per quanto hanno fatto gli alpini nell'emergenza post-sisma.

Mi piace riportare qualche testimonianza, avuta direttamente, oppure ripresa dalla rubrica "Lettere al Direttore" del periodico "L'Alpino", mensile dell'A.N.A.:

"Ho aiutato alcuni commilitoni di Biadene e Montebelluna (TV), a trovare una sistemazione nelle vicinanze dell'Aquila. E' stato impegnativo e faticoso organizzare il tutto, alla fine però sono stato ampiamente ricompensato dai ringraziamenti dei proprietari del sito messo a disposizione e dai commilitoni per lo spazio ottenuto. Tra di loro si è instaurato un rapporto di reciproca simpatia ed affettuosa condivisione di contagiosa allegria, durante tutto il periodo dell'Adunata".

Dal mensile "L'Alpino": un appartenente al gruppo di Tarcento (UD), ha ricevuto una lettera dall'agenzia aquilana alla quale si era rivolto per organizzare la sua partecipazione all'adunata e l'ha fatta pubblicare:

"L'Adunata è passata..... e a L'Aquila abbiamo un grande vuoto, quello che voi avete colmato in tre giorni di allegria e di simpatica follia. Grazie! Non credo che ci siano parole per potervi esprimere la gratitudine che nutriamo nei vostri confronti, ma sappiate che questa città non dimenticherà mai questo evento. Abbiamo avuto tanti stati d'animo in questi giorni....



Dubbiosi sull'evento, preoccupati per il severo banco di prova a cui la nostra città era chiamata, colpiti dal numero delle persone, stupiti dall'allegria follia degli alpini, felici di rivedere il nostro centro storico vivo e pulsante, toccati nel vedere gli alpini, commossi, sfilare, addolorati nel vederli andar via...."

Un altro alpino ha scritto al Direttore del giornalino: "... Cinque di noi, avanguardia della Protezione Civile della Valpantena/Lessina, sono arrivati martedì in quel di San Giovanni, frazione del comune di San Demetrio, con qualche titubanza non avendo partecipato attivamente alle operazioni di soccorso di sei anni fa. Ogni apprensione è svanita al primo contatto: per i nostri ospiti, eravamo alpini ed eravamo lì; questo per loro era sufficiente per fare di noi dei fratelli. Tale sentimento di fraternità è andato rafforzandosi di giorno in giorno così che, alla partenza, abbracciandoci con le lacrime agli occhi, abbiamo fatto la promessa solenne di ritrovarci in un prossimo futuro. Grazie agli abitanti tutti di San Giovanni, per il calore che ci avete trasmesso.....". "L'alpino" continua: "... Poco lontano dal Duomo si è avvicinata un'anziana signora con le lacrime agli occhi e, tra i singhiozzi, ci ha detto: - Sono sei anni che camminiamo sulla polvere dei nostri morti, grazie a voi possiamo sorridere e sperare in un futuro migliore, grazie, grazie, grazie! -

L'organizzazione è stata encomiabile nello sforzo di superare ogni ostacolo; non ultimo, la diffidenza di molti che ritenevano impossibile avere sotto controllo un così grande evento. Tutto ha funzionato, oltre le più rosee aspettative: dall'aspetto logistico alla pianificazione delle manifestazioni e cerimonie, dalla viabilità al servizio navette, problema assai temuto, aggravato dalle conseguenze del sisma su alcune arterie. Di fatto, non si sono verificati ingorghi nel traffico, né si sono registrate lamentele per disservizi nei trasporti. A tale proposito, è utile riportare la testimonianza dell'autista di uno dei mezzi adibito al servizio navetta, una donna: "Quando sono stata comandata a svolgere il turno serale, confesso che ho avuto paura di trovarmi sola, nel pieno della notte, con una folla di alpini, presumibilmente alticci, conoscendo la nomea di cui godono. Invece, durante il servizio, a parte qualche goliardica battuta, si sono dimostrate tutte persone civili, educate e rispettose, apprezzando il mio lavoro ed il coraggio per averlo accettato".

Possiamo concludere, con la certezza di non essere smentiti, che quella dell'Aquila sarà sempre ricordata, sia dagli alpini che vi hanno partecipato che dagli abitanti del territorio che l'hanno vissuta, come una delle Adunate più imponenti e meglio organizzate di sempre.



Socializzare facendo sport:

l'idea vincente di Lara Pozzi di Lisa Andreucci

Tutto è social. Comunicare, condividere immagini, testi, video, ma anche stabilire relazioni personali e lavorative, sono diventate azioni automatiche, gestibili tramite piattaforme tecnologiche e pratiche online.

E se anche lo sport diventasse social? Se fosse possibile praticare l'attività sportiva che più ci aggrada, interagendo allo stesso tempo con persone che condividono la passione per lo sport, farsi quindi nuovi amici con i quali praticarlo insieme e oltretutto nei posti più adatti alle nostre attitudini?

E' questa l'idea innovativa che lo scorso aprile, ha vinto il primo premio della seconda edizione Startup Weekend a Pescara; è un'app, si chiama Go To-Gether, permette di conoscere nuovi posti dove fare sport e persone con cui praticarlo e attraverso il "clapping", ossia il "darsi il cinque" virtuale, è possibile accrescere la popolarità attraverso l'app, verso gli altri utenti e acquisire così dei bonus da spendere all'interno della community.

L'ideatrice di questa frizzante novità, nonché team leader del team vincitore del premio, è la graphic designer Lara Pozzi, di Civitavecchia.

"Attualmente - riferisce Lara - nonostante le molte conferme ricevute sulla validità dell'idea, sono ancora bloccata per mancanza di fondi, ho stimato un business plan secondo cui per lo sviluppo dell'applicazione e il suo lancio sul mercato per il primo anno occorrerebbero 162.000 euro. L'idea mira implicitamente anche a creare posti di lavoro e promuovere il territorio oltre che a far in modo che la tecnologia sia al servizio dell'uomo per migliorarne la qualità di vita, incentivando la pratica dello sport. Sono alla ricerca di persone che credano fino in fondo nella mia idea, a partire

da collaboratori in condizioni di work for equity; ossia per far crescere il progetto, si costituisce una startup innovativa e ci si divide le quote della stessa, un'opportunità molto interessante per i giovani che vogliono accrescere la propria professionalità, magari avendo modo di partecipare ad uno dei programmi di accelerazione per startup presenti in Italia. Mi piacerebbe inoltre che l'app fosse solo un punto di partenza, da cui realizzare dispositivi wearable (indossabili), come smart watch o t-shirt che monitorano l'allenamento". Per avere informazioni si può visitare i siti: <http://www.goto-gether.com> e www.larapozzidesign.it e la pagina: <https://www.facebook.com/pages/GoTo-gether/803505319731628>



Rocky Marciano? Era di Ripa Teatina!

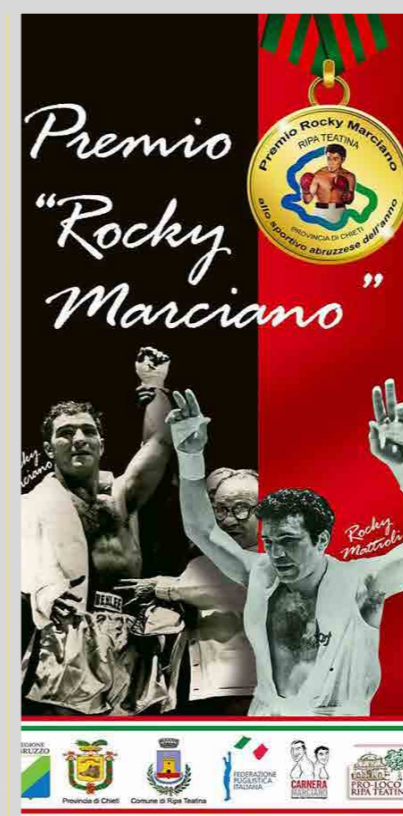
di Alessia Ganga

Rocky Marciano non cobbe il tappeto...cantava Ivano Fossati nella canzone Boxe ed in effetti Francesco Rocco Marchegiano, noto appunto come Rocky Marciano, fu l'unico peso massimo della storia a ritirarsi imbattuto: in 49 incontri disputati ben 43 finirono per knockout ma lui, giù, non ci andò mai!

"Non voglio essere ricordato come un campione battuto", disse una volta e poi, rispondendo ad un giornalista, durante un'intervista:

"Ma che domanda cretina. Salirei forse sul ring se pensassi di perdere?"

Lui era così. Forte e spavaldo, aggressivo ai limiti del



regolamento, di una resistenza sovrumana ai colpi degli avversari, più che un pugile un vero guerriero.

Per questo lo chiamavano "il bombardiere di Brockton", la città del Massachusetts dove era nato nel 1923 ma...da genitori provenienti da Ripa Teatina in provincia di Chieti! Da lì erano partiti Querino Marchegiano e Pasqualina Picciuto, raggiungendo Napoli e poi New York nel 1912 per poi trasferirsi a Brockton dove il padre iniziò a lavorare in una fabbrica di calzature. Era una grande fabbrica, dava lavoro a molta gente, ma il padre di Rocky non volle mai che il figlio ci entrasse: "tu devi diventare un uomo

ricco" gli diceva.

E per lui il sogno americano dell'emigrante diventò realtà: conquistò a colpi di destro e sinistro il podio della boxe mondiale, divenne ricco e famoso come e più di una star di Hollywood, per tutti diventò *The King*, il re. Solo un destino avverso, una forza contro la quale neanche lui poté nulla, l'ebbe vinta su di lui: il giorno del suo 47esimo compleanno si schiantò con il suo aereo privato a causa del maltempo. Eppure la memoria di questo grande campione vive, anzi cresce.

Continua a pagina 12



Calendario manifestazioni estive Piana di Navelli

26 luglio - 30 Agosto

Navelli - Palazzo Santucci

Un corredo d'altri tempi
(dal Martedì alla Domenica 10.00-12.30/17.00-19.30)

26 luglio - 30 Agosto

Navelli - Palazzo Santucci

Mostra personale di Anna Maria Campus
(dal Martedì alla Domenica 10.00-12.30/17.00-19.30)

Domenica 2 Agosto

Prata d'Ansidonia - 5° Fiera dell'Ansidonia

Mostra mercato di prodotti tipici enogastronomici,
artigianato locale e arti e mestieri di un tempo

Lunedì 3 Agosto

Bominaco Chiesa di Santa Maria Assunta

Ore 21,30 - BOMINACO AND FRIENDS 2015
Interamnia Ensemble

Venerdì 7 Agosto

Civitatevanga

Ore 21.30 - ControVento in concerto - Di questa cosa che mi
chiami vita- Omaggio a Francesco Guccini

Sabato 8 Agosto

Caporciano Chiesa di San Pietro in Valle

Ore 21,30 - "Caporciano Play Music 2015"
CONCERTO DI MUSICA DA CAMERA
Quartetto d'archi Devienne:

Sabato 8 Agosto

Navelli - Palazzo Santucci

Ore 16.00 - CIRCUITO PRODOTTI TIPICI: L'ORO ROSSO.
Degustazione e vendita di prodotti tipici nell'ambito della
manifestazione 56° rassegna Ovini di Campo Imperatore

Lunedì 10 Agosto

Bominaco - Chiesa di Santa Maria Assunta

Ore 21,30 - ECLECTIC ENSEMBLE

Martedì 11 Agosto

Caporciano - Chiesa di San Pietro in Valle

Ore 21,30 - C'ERA UNA VOLTA ... ALLA RADIO

Mercoledì 9 Agosto

Navelli - Piazza San Pelino

Ore 21.30 - MAKE A DIFFERENCE in concerto
Musica italiana e straniera

Venerdì 14 Agosto

Navelli - Piazza San Pelino

Ore 21.30 - DOCTOR BAYTOO AND INNA THE BUSH in con-
certo -Musica Reggae Afro Dance Hall Acoustique

Venerdì 14 Agosto
Bominaco



Ore 8,00 - III Edizione della Camminata tra i Castelli
Partenza e arrivo davanti le chiese monumentali

Sabato 15 Agosto

Navelli - Piazza San Pelino

Ore 21.30 - LIVE IN CONCERT FROM T1 in concerto
Musica rock-pop italiana e straniera

Domenica 16 Agosto

Civitatevanga

Ore 21.30 - THE BARSIMISTERS in concerto
Musica rock-pop italiana e straniera

Lunedì 17 Agosto

Grotte di Stiffe - Sala del Silenzio

ore 15.00 - LE VIE DELLO ZAFFERANO

Fontecchio - Piazza San Nicola

ore 21.30 - LE VIE DELLO ZAFFERANO

Concerti itineranti della Festa dei Solchi

Martedì 18 Agosto

Bominaco - Chiesa di Santa Maria Assunta

Ore 21,30 - LE VIE DELLO ZAFFERANO

Concerti itineranti della Festa dei Solchi

Mercoledì 19 Agosto

Navelli - Palazzo Santucci

Ore 21,30 - LE VIE DELLO ZAFFERANO

Concerti itineranti della Festa dei Solchi

Giovedì 20 Agosto

Tussio - Piazza della Chiesa

Ore 21,30 - LE VIE DELLO ZAFFERANO

Concerti itineranti della Festa dei Solchi

Giovedì 20 Agosto

Navelli - Piazza San Pelino

Ore 21.30 - THE BARSIMISTERS in concerto

Musica rock-pop italiana e straniera

Venerdì 21 Agosto

L'Aquila - Basilica di San Bernardino

Ore 21,30 - LE VIE DELLO ZAFFERANO

Concerti itineranti della Festa dei Solchi

Venerdì 21 Agosto

Caporciano - Chiesa di Centurelli

Ore 18.00 Arrivo del Fuoco del Perdono e Funzione religiosa.

Ore 20.00 Agape fraterna organizzata dal Volontariato Celestiano.

Sabato 22 Agosto

Caporciano - Gran Sasso - S. Gabriele

Diciassettesima rievocazione "SULLE TRACCE DEI NOSTRI
PADRI"

22-23 Agosto

Navelli - Piazza San Pelino

XXXIX SAGRA DEI CECI E DELLO ZAFFERANO

35° PALIO DEGLI ASINI

8° MOSTRA MERCATO DELL'ARTIGIANATO



CORAGGIO, CAPACITA' E SUCCESSO

di Paolo Blasini

Ve lo immaginate se qualcuno, in Italia, facendo parte dei quadri di una grande Società del tipo Fiat, Telecom oppure Eni, avendo cioè quello che da noi si considera un "posto sicuro", dalla sera alla mattina dicesse all'Ufficio del Personale "Ciao, ciao, mi licenzio"? Non possiamo immaginarlo, perché una persona così detta normale, senza patologie psichiatriche in atto, non lo farebbe mai. Il "posto", infatti, rappresenta per noi il raggiungimento di una meta, la sicurezza economica, la base di un qualunque progetto di vita. Un posto di rilievo, inoltre, vorrebbe dire prestigio ed appagamento per "essere arrivati". Negli Stati Uniti d'America, invece, quanto sopra ipotizzato, accade. Non frequentemente, beninteso, ma accade.

La protagonista di una storia del genere, ha radici Caporcianesi per metà; l'altra, va ricercata in terra Friulana (altra gente tosta). "Noi tutti abbiamo di quel pazzo tronco un ramo", direbbe qualcuno. Ma non si tratta affatto di pazzia, bensì della consapevolezza delle proprie capacità e di un pizzico di "rischio d'avventura", tipico americano.

Elena Lancione/Hofmann, figlia di Antonio e Paola, svolgeva la sua attività manageriale, fino a due anni fa, nella Chevron. Ora, si tratta di avere cognizione di cosa sia la Chevron: la società Californiana, dopo aver assorbito la Gulf e la Texaco, è attiva in 180 paesi del mondo e dispone di importanti giacimenti petroliferi e di gas naturale, di 16 raffinerie e di parecchie petroliere. Ha un fatturato di 27.000 milioni di dollari (non

cercate di quantificare nella nostra moneta, perché vi mettereste paura). In dieci anni, ha avuto 1.590 milioni di dollari di utili ed, attualmente, dà lavoro a più di 40.000 persone.

Ebbene, Elena con la sua Laurea In Biologia dalla "Baylor University" di Waco Texas ed un Master in Environmental Engineering dalla "University of Texas" di Houston, una bella mattina ha detto "Ciao, ciao", in Inglese, alla Chevron ed ha fondato una sua società. Si chiama "EOSolutions" (Environmental Operational Solutions), ormai ben avviata, con uffici oltre che a Houston, anche a Midland, centro dell'estrazione del gas e del petrolio nel Texas. I dipendenti della Società sono tutti ingegneri e tecnici specialisti del settore estrattivo, oltre ad amministrativi ed "accounting".

Con una esperienza di quasi venti anni nell'industria del petrolio, gas, chimica e petrolchimica, Elena ha iniziato da zero e, senza nessun aiuto, ha creato una organizzazione ormai affermata nel suo campo, con un fatturato annuo di diversi milioni di dollari. Oggi, la sua ex società, cioè la Chevron, è tra i maggiori clienti, oltre alla Conoco-Phillips, alla West Texas Gas, ecc.

Ma di cosa si occupa, nel dettaglio, la EOSolutions? Intanto, è da tener presente che negli Stati Uniti sono vigenti severissime norme relativamente al rispetto della qualità dell'aria e dei tassi di emissione. La Società, pertanto, fornisce soluzioni operative alle industrie del petrolio e del gas ed a quelle della produzione chimica, che tengano

conto del rispetto ambientale in conformità delle leggi federali, statali e locali. Ecco, allora, ricerche approfondite e analisi per progettare so-

Allora, Mrs. President, con la speranza che anche qualche giovane delle nostre parti decida di mettersi in discussione e "creare" qualcosa



luzioni che si adattino alle esigenze delle compagnie petrolifere per migliorarne l'efficienza operativa, tenendo in debito conto la qualità dell'aria, le emissioni di gas e l'effetto serra. L'elaborazione di un progetto non rimane fine a se stesso. La EOSolutions ne segue la realizzazione e, diciamo così, tiene per mano le aziende, mediante continui monitoraggi che permettano di tenere sotto controllo efficienza, conformità alle norme e produttività.

di grande come hai fatto tu, consenti di essere anche noi un po' orgogliosi di te; per le nostre comuni origini, per ciò che sei riuscita a fare, per il tuo coraggio e le tue capacità, che ti hanno consentito di ottenere il meritato successo. E, se vuoi, torna ogni tanto da noi. La tua vacanza sarà di aria buona e tranquillità e, ricordati, che è sempre lì ad aspettarti quella piazzetta dove giocavi da bambina.

“L’assalto” ai granai dell’ammasso di Caporciano

Vecchi fatti di cronaca Caporcianese

di Peppino Portante

Prima di trattare dell’“assalto” ai granai di Caporciano, avvenuto nel lontano fine estate del 1944, in concomitanza con la ritirata degli ultimi soldati tedeschi, che ormai in po-

tuita una struttura burocratica, con uffici in tutti i Comuni, denominata U.C.S.E.A. – Ufficio Comunale Statistico Economico Agricoltura –, con supervisione a livello provinciale, il tutto facente capo al

e “canne”, convertite poi dall’Ufficio in ettari e suoi sottomultipli.

Non esistendo in quell’epoca la mietitrebbia ambulante, la trebbiatura veniva effettuata nelle tre aie di Piedi la Terra, S. Antonio e Aravallone, con una sola trebbiatrice, azionata da un locomotore a carbone, di proprietà della Cooperativa degli stessi agricoltori. Tutti i covoni della mietitura venivano “radunati” nelle suddette aie e accatastati a mò di piramide.

Le operazioni di trebbiatura avvenivano sotto il controllo, alternato, di due militi della M.V.S.N. - Milizia Volontaria Sicurezza Nazionale – designati dal capo locale. Il loro compito era quello di vigilare e man mano che i sacchi si riempivano, pesarli personalmente. Alla fine dell’operazione redigevano un “modulo”, in duplice copia, col quale dichiaravano il peso totale del grano trebbiato da quell’agricoltore. Normalmente a tale incarico venivano nominate, quasi ogni anno, le stesse persone – paesane – le quali avevano, come tutti, un intreccio di parentele, padrinnaggi ed amicizie che influivano certamente, loro malgrado, nell’applicazione rigida della norma. A riprova di ciò, non si sarebbe spiegato, altrimenti, l’attivo “mercato nero” di grano e farina, al quale erano costrette a ricorrere molte famiglie, tra cui la mia, che non disponevano di terre da coltivare. Da notare, inoltre, che per prestazioni lavorative di artigiani e giornalieri agricoli, era tornato in auge l’antico “baratto”.

Nei giorni successivi, lo stesso agricoltore si recava all’Ufficio U.C.S.E.A. per la dichiarazione di produzione e la contemporanea denuncia

delle superfici a coltura, della successiva stagione agraria. Verificata la congruità del raccolto con la superficie a suo tempo dichiarata e sentite le spiegazioni del proprietario nel caso di eventuali consistenti scostamenti dalla nota resa media dell’annata, l’Ufficio emetteva l’ordine di conferimento del grano all’ammasso, deducendone quello occorrente per la successiva semina, pari a 11 Kg. per “coppa” (622 mq.) e quello stabilito dalle norme, per l’alimentazione del nucleo familiare, pari a 200 Kg. per componente.

Tutto il grano conferito all’ammasso era stivato nei capienti locali di Casa Zugaro, a suo tempo già adibiti a granai, ubicati a margine della piazza, in attesa di trasferirlo altrove. In uno di quei pomeriggi di fine estate, bighellonando per la piazza con amici coetanei, notammo che le porte dei granai dell’ammasso erano completamente spalancate, senza chiavi nelle serrature e senza alcun segno di effrazione. Essendosi ritirati in mattinata gli ultimi soldati tedeschi, che si erano stanziati in Casa Zugaro, proprio nelle camere soprastanti i granai, pensammo che loro stessi avessero abbandonato il tutto.

Dopo un breve conciliabolo con gli amici, decidemmo di approfittare dell’occasione. In un baleno ci procurammo l’occorrente e subito ci ritrovammo su una montagna frangente di grano a riempire sacchi che, a spalla e di corsa, andavamo a vuotare a casa e poter fare, così, altri viaggi. (A 17/18 anni non ci mancava certamente la prestanza fisica per un tale lavoro)!

chi ricorderanno, è necessario illustrare come attraverso una serie di norme legislative e strutture burocratiche di controllo, si arrivava a riempire i granai.



Palazzo dell’ammasso

Nel periodo bellico la produzione agricola era controllata dallo Stato. In modo particolare era interessata la produzione granaria, per poter assicurare il conferimento all’ammasso di Stato del maggior quantitativo possibile del grano prodotto.

A tale scopo era stata costi-

Ministero dell’Agricoltura ed erano state emanate le norme relative.

Ogni agricoltore era obbligato a denunciare a tale Ufficio, in modo dettagliato, le superfici delle varie colture dell’anno, per tutti i terreni coltivati, da lui detenuti a qualsiasi titolo. Veniva praticamente costituito un catasto agrario completo, con aggiornamento annuale.

Ovviamente, le superfici di ogni coltura venivano dichiarate in misure locali “coppe”

chi ricorderanno, è necessario illustrare come attraverso una serie di norme legislative e strutture burocratiche di controllo, si arrivava a riempire i granai.

Nel periodo bellico la produzione agricola era controllata dallo Stato. In modo particolare era interessata la produzione granaria, per poter assicurare il conferimento all’ammasso di Stato del maggior quantitativo possibile del grano prodotto.

A tale scopo era stata costi-

Ministero dell’Agricoltura ed erano state emanate le norme relative.

Ogni agricoltore era obbligato a denunciare a tale Ufficio, in modo dettagliato, le superfici delle varie colture dell’anno, per tutti i terreni coltivati, da lui detenuti a qualsiasi titolo. Veniva praticamente costituito un catasto agrario completo, con aggiornamento annuale.

Ovviamente, le superfici di ogni coltura venivano dichiarate in misure locali “coppe”

Continua a pagina 11



Segue da pag. 10

La notizia, intanto, si era diffusa in tutto il Comune ed erano scesi anche gli abitanti di Bominaco. Nelle strade confluenti in piazza e nella piazza stessa, vi era un via vai di gente trafelata che correva verso i granai o ne proveniva con sacchi sulle spalle.

Nei granai, intanto, in una specie di bolgia infernale altra gente, tra spinte e gomitate riempiva, come poteva, sacchi

e recipienti vari. In tutto quel trambusto, ricordo distintamente un sacerdote, con l’abito talare arrotolato alla cintola che, agitandosi col badile sopra un cumulo di grano, veniva quasi risucchiato, come nelle sabbie mobili.

Alla sera i granai erano completamente vuoti e, in piazza, al fresco di fine estate, rimanevano capannelli di persone a commentare gli accadimen-

ti del pomeriggio.

Come tutti gli eventi vissuti nella mia lunga vita, anche questo era chiuso nel cassetto della memoria.

Una sera, però, aprendo a caso “I Promessi Sposi”, cosa che faccio spesso anche con altre opere letterarie, mi capitano le pagine che descrivono l’assalto ai forni di Milano del 1628, con tutti i trambusti che ne seguirono.

Come per incanto, la rilettura di quelle pagine riapri il cassetto e, per alcuni momenti, rividi come in un film, l’intero avvenimento che ho descritto.

Ovviamente, lungi da ogni minima intenzione di fare una impossibile comparazione tra i due eventi. Equivarrebbe a voler comparare, in termini di peso, una pulce ad un elefante.

LA SOLIDARIETA’ CONTADINA, OGGI NON PIU’ ATTUABILE

di Mario Giampietri

Fino agli anni ‘60, a Navelli c’era la “SOCIETA”, la quale era costituita da molti dei contadini del paese che possedevano almeno una mucca che veniva utilizzata per il latte, per il vitello ed anche per i lavori nei campi (non si poteva appartenere alla “Società” pur possedendo animali di bassa corte, polli, conigli, ecc.)

I contadini proprietari di mucche, erano associati a mò di cooperativa, avente quale unico scopo quello di aiutare uno dei soci, nel caso lo stesso veniva, purtroppo, colpito dalla disgrazia, l’abbattimento di un animale adulto.

La “Società”, così era chiamata l’associazione, era composta dal consiglio di amministrazione: presidente, vice presidente, cassiere/tesoriere ed almeno quindici soci.

Il consiglio di amministrazione, normalmente veniva eletto ogni anno il 20 del mese di gennaio, giorno del Santo Patrono protettore del paese, San Sebastiano Martire. La settimana dopo l’elezione il nuovo consiglio si recava in ciascuna delle stalle dei soci, prendeva visione dell’animale o più di uno, annotava nell’apposito registro la descrizione dell’animale ed eseguiva un piccolo marchio sullo zoccolo anteriore destro.

Un socio, per esempio, pur possedendo tre mucche: una Marchigiana, una Chianina, una Bruna-Alpina, decideva di registrare alla “Società” soltanto due mucche, la Chianina e la Marchigiana, la commissione ne prendeva atto e registrava le due mucche.

Se si verificava la disgrazia, cioè una delle due mucche registrate si ammalava e non vi erano speranze di guarigione, la stessa doveva essere abbattuta.

A Navelli, per anni hanno esercitato l’attività di macellaio, Tommaso ed Antonio, i quali venivano chiamati a turno. Uno dei due macellai quindi, abbatteva la mucca non guaribile ed, in accordo con il consiglio di amministrazione, chiamava il veterinario, questi, dopo aver analizzato principalmente le parti interne, fegato, cuore, polmoni, ecc. emetteva il verdetto.

I responsi del veterinario potevano essere due: la carne dell’animale non poteva essere consumata dall’uomo, quindi l’animale si portava in campagna per l’interramento; oppure

la carne poteva essere consumata dall’uomo. In questa seconda ipotesi, il macellaio procedeva al taglio delle varie parti costituenti l’animale. La bravura di Tommaso ed Antonio consisteva nel formare le porzioni “cartate”, tante quanti erano i soci o altri destinatari; le porzioni “cartate” ovviamente erano confezionate con la carne di più tagli (fettine, bistecche, carne con l’osso, ecc.)

Ognuno dei soci che ritirava la “cartata”, oppure più di una nel caso di più animali registrati, corrispondeva al cassiere la somma che era stata stabilita; alla fine dell’operazione, i componenti del consiglio di amministrazione della “Società” consegnavano allo sfortunato contadino la somma raccolta, con la speranza che lo stesso potesse provvedere all’acquisto di una nuova mucca.

L’importo ritirato non sempre era sufficiente per l’acquisto di un altro capo, ma era comunque un grandissimo aiuto. La carne assegnata, ovviamente, non poteva essere conservata nei frigoriferi (che non c’erano), ma veniva conservata appesa alla “pertica” nella frescura delle dispense/grotti o nelle cantine; in ogni caso si cercava di consumarla in pochi giorni anche perché le famiglie erano abbastanza numerose e non erano composte quasi mai da meno di 7 – 8 persone (due genitori, quattro figli, due nonni).

La “Società” era certamente una cosa ottima, aveva il fondamentale principio di aiuto in fratellanza e solidarietà; come tante cose buone, però anche la “Società” era costituita da uomini, i quali nel corso del tempo non sempre sono stati all’altezza della situazione.

Dagli anni settanta non si è sentita più la necessità di mantenere in essere la “Società” per vari motivi: - diminuzione del numero dei contadini/allevatori; aumento del numero di bestiame, per ciascun contadino; subentro dei mezzi agricoli per la lavorazione dei campi.



Tradizioni e Cultura

IL SAMBUCO: LA FARMACIA DEGLI DEI

di Tina Rosa

Il sambuco, il cui nome scientifico è *'Sambucus Nigra'*, è un arbusto molto comune nelle nostre zone. Può arrivare a 4-5 metri di altezza, i suoi fiori sono bianchi e i frutti sono piccole bacche nere raccolte in 'ombrelle' che in piena maturazione ricadono insieme ai rami verso il basso conferendo all'arbusto l'aspetto caratteristico 'a doccia'. Il suo nome deriva dal greco *'Sambukè'*, una specie di flauto che in passato veniva realizzato appunto con i rami cavi della pianta del sambuco. Già conosciuto dall'antichità per preparare bevande e tinture per tessuti, al sambuco venivano più propriamente attribuite qualità magiche, capaci di proteggere dagli spiriti maligni. Infatti questo arbusto fino al secolo scorso, veniva spesso piantato fuori dai monasteri o dalle abitazioni a protezione dai malefici e serpenti velenosi. Era anche propiziatorio per gli sposi e le donne incinte. Della pianta si utilizzavano fiori, bacche, foglie e corteccia. In Austria viene ancora oggi chiamato 'la farmacia degli dei': in effetti la corteccia è usata a scopo diuretico e nella cura delle nevralgie e cisti; l'infuso ottenuto con i fiori si usa per curare tosse, raffreddore, asma e reumatismi ed apporta benefici alle vene e all'apparato cardio circolatorio in generale. Le bacche hanno proprietà lassative e sono ricche di fosforo, potassio, magnesio, vitamina A, vitamine del gruppo B e vitamina C. Sono inoltre ricche di flavonoidi. Lasciando agli esperti la preparazione di estratti ed infusi, l'uso più alla portata di tutti che se ne può fare è in cucina. Sia con i fiori che con le bacche si possono preparare sciroppi, torte, marmellate, frittelle, etc... In questo periodo dell'anno (agosto-settembre), si possono trovare le bacche mature quindi, per chi volesse cimentarsi nella raccolta e trasformazione di questo frutto, darò la ricetta di una marmellata. Occorre precisare che del sambuco esiste una varietà velenosa. Tuttavia è semplice da distinguere: la pianta velenosa è bassa, il fusto è sempre verde e tenero mai con corteccia e manda cattivo odore. Le ombrelle, anche a frutto maturo restano erette, hanno grani grossi e compatti. Il sambuco commestibile ha il fusto ed i rami legnosi, cioè duri e con corteccia, hanno buon odore e le ombrelle ricadono verso il basso. Detto questo... buona marmellata a tutti!

Ingredienti

1 kg di bacche ben mature
500 g di zucchero
Il succo di 1 limone.

Procedimento: sgranare le bacche, lavarle e cuocerle per qualche minuto. Passarle poi al passaverdure, pesare la purea ottenuta ed aggiungere lo zucchero e il succo del limone. Lasciar cuocere fino a giusta consistenza.

Se avete dubbi contattate i botanici del Centro Floristico del Parco del Gran Sasso e Monti della Laga con sede presso il convento di San Colombo, Barisciano al numero: 0862/899025 o all'indirizzo di posta elettronica: crsa@gransassolagapark.it.



Segue da pag. 7

Dall'epopea di Rocky interpretato da Sylvester Stallone, ispirato alla storia di Marciano, al film 49 a 0 che uscirà nel 2016 negli USA, la sua vita continua ad essere esempio di riscossa, tenacia e audacia. L'audacia e il coraggio di chi ha attraversato l'oceano per avere una vita migliore, di chi ha lasciato gli affetti e ha saputo mettere le radici altrove ma non per questo dimentica da dove è venuto.

E neanche Ripa Teatina dimentica Rocky Marciano, anzi ne ha fatto il suo simbolo cittadino, la statua a lui dedicata accoglie chi arriva in paese e avverte: questa è una terra di campioni! Ironia della sorte e della storia, infatti, un altro campione del mondo di boxe, Rocky Mattioli, emigrato in Australia da bambino, è nato a Ripa Teatina e qui torna, ogni anno, per celebrare *The King* e consegnare insieme alle autorità

cittadine il Premio Rocky Marciano alle personalità sportive che si sono distinte proprio nelle categorie del coraggio, dell'audacia, della caparbieta e diciamo anche dell'impresa-sulla-quale-non-scommetterebbe-nessuno. Almeno a me, che il 1 luglio ho avuto il piacere di partecipare come ospite alla rassegna, è parso che questi fossero i criteri di selezione: proprio nel segno di Rocky!
Grazie a tutti gli abitanti di

Ripa Teatina che ogni anno mi abbracciano e mi fanno sentire che sono tornato a casa...Con queste parole si è chiuso quest'anno il discorso del figlio di Rocky Marciano, che porta il suo stesso nome. Ha detto proprio home, casa, intesa come custode degli affetti e dei ricordi. Uno su tutti quello di un papà abruzzese, un emigrante, diventato un campione imbattibile, anche nella memoria.



Tradizioni e Cultura

BARISCIANO

Note sull'origine e la formazione di Luca Lancioni

Seppur oscurata da recenti prefabbricati, la costituzione urbana di Barisciano rivela ancora la sua eredità storica. Il centro abitato segue un andamento orizzontale ed è sito in posizione elevata rispetto alla vallata. Allo stesso tempo è distante dai promontori e dagli arroccamenti tipici dell'età medievale. Quella di Barisciano è una posizione "di mezzo", intermedia rispetto alla valle e agli arroccamenti (ricorda, in questo senso, la posizione di S. Pio delle Camere), sia quando lo si osserva da sud, dalla SS17, sia quando lo si osserva da nord, dalla strada provinciale che porta verso le alture del Gran Sasso.

L'attuale ubicazione del paese rivela in modo chiaro la sua origine perché fa riferimento a processi storici di ampia portata già individuabili nell'VIII secolo a.C. che si evolvono in età antica, si devolvono in età medievale e che, in modo speculare all'antichità, si riedificano in età moderna. Il tema dell'origine, quindi, si mescola a quello della formazione e dell'evoluzione nella sicura legge che "nessuna cosa nasce dal nulla".

In epoca italica (a partire dall'VIII sec. a. C.) l'Altopiano di Navelli era caratterizzato da una fitta rete di villaggi rurali. L'attuale Barisciano, così come lo vediamo oggi, ancora non esisteva. Gli antenati erano frantumati e arroccati in

una moltitudine di piccoli insediamenti rurali, ritenuti genericamente centri fortificati di sommità. Questi "villaggi di altura" erano costituiti da una cinta muraria rozza ed edificata delle quali sono rimaste tracce sulle sommità dei colli [1]. I resti sono sempre accompagnati da materiali ceramici di epoca arcaico-preromana e questi, appunto, offrono il dato cronologico [2].

Tra il V e il IV secolo, a causa di rivolgimenti sociali ed economici dovuti dalla caduta dell'Etruria e dall'avanzamento del mondo latino, tali insediamenti rurali si coalizzarono in una Lega Vestina, una lega politica a cui appartenevano i territori circostanti di Aveja, Peltuinum e Penne unita all'entroterra per questioni di commercio adriatico e di transumanza delle greggi.

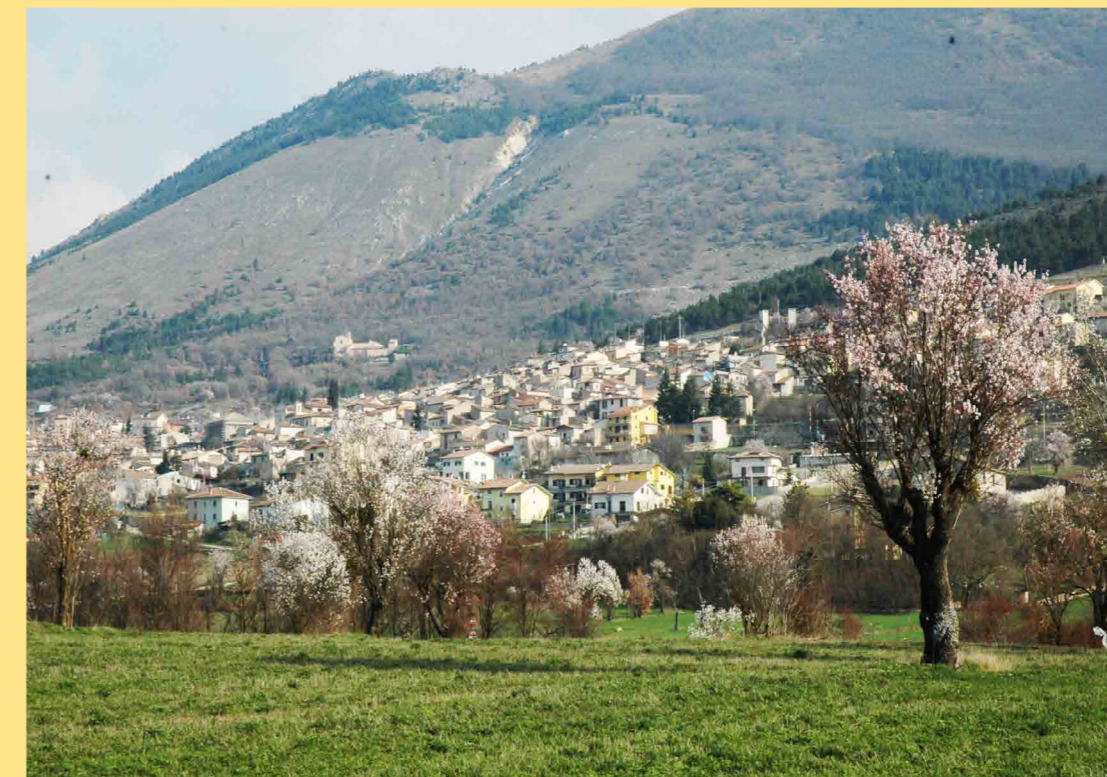
A seguire di questo quadro storico-politico, si delinea una prima comunità antenata di Barisciano da ricercare nell'attuale zona in cui si trova il rudere della chiesa di S. Maria. Si tratta dell'insediamento di Furfo, ben noto in età imperiale romana. A partire dal I sec. a. C., infatti, con l'incivilimento apportato dalla cultura latina, gli insediamenti in altura furono gradualmente abbandonati e la società dell'Altopiano vivrà sempre più a valle, nell'urbe, in cui la grande arteria stradale della Claudia Nova saldò nuovi legami commerciali, economici, religiosi nonché familiari

con le famiglie del Senato romano. Una qualità della vita molto elevata rispetto al passato italico di cui, a Furfo, si ha ancora testimonianza nella fonte-cisterna sita a pochi passi dalla chiesa, con epigrafe murata, in cui si informa l'esecuzione e l'approvazione dell'opera (I sec. d. C.) a cui va sommata, in periodo augusteo (sempre nel I sec. d. C.), la costruzione delle terme, del tempio di Giove e dell'acquedotto che collegava Peltuinum e Furfo.

Con l'apocalisse delle invasioni barbariche, soprattutto dopo il 476 d. C., il territorio tornerà a livelli di vita primitivi e la popolazione, si ipotizza, fu drasticamente decimata. I dati archeologici sembrano rivelare una nuova migrazione in altura, nei piccoli villaggi rurali, in uno spostamento speculare al periodo italico. Quindi, con il decadimento di Peltuinum, centro di romanità, e anche di Furfo (che rimane ancora in vita probabilmente arroccato verso la valle dell'Inferno), sorsero i villaggi di Bariscianello, di San Basilio, di Sant'Angelo e numerosi raggruppamenti minori. Le opere pubbliche di età romana furono lentamente spogliate e il loro decadimento siglò la fine di un'epoca di prosperità e di rigoglio culturale senza precedenti aprendo la strada a quattro secoli bui che perdureranno fino all'anno mille.

Prime tracce nominali di Bariscianum risalgono al 920 d. C., in piena età medievale, quando risulta appartenente al gastaldato di Valva. In seguito, in un periodo più "luminoso", il villaggio, insieme a S. Basilio, S. Maria di Forfona (erede dell'antica Furfo) e Bariscianello, concorse alla più grande impresa urbana medievale e di rinascita della civiltà, cioè alla fondazione della città dell'Aquila, anno 1252.

Con la fondazione dell'Aquila, a partire dal XIV secolo, l'intero contado vivrà un periodo di elevata prosperità (se rapportato all'alto medioevo). Un processo storico che andrà di pari passo alle vicende economiche e politiche della città che, con l'incoronazione di papa Celestino V, e grazie all'attività dei Celestini di Collemaggio,



Continua da pagina 14

vivrà uno sviluppo impetuoso che coinvolgerà appieno i contadi e, quindi, anche quelli degli antenati bariscianesi con il loro oro rosso (lo zafferano) e il loro oro giallo (la lana). Lo sviluppo economico bariscianese, a seguito della fondazione di Aquila, è testimoniato anche dalla costruzione della chiesa di Capo di Serra, terminata nei primissimi anni del XIV secolo.

Il castello di Barisciano, attualmente divorato dall'incuria, insieme alla chiesa di Capo di Serra, è un elemento di notevole importanza per comprendere la formazione del paese: la vicenda di Fortebraccio da Montone è emblematica per il raggiungimento dell'unità urbana e sociale delle Ville più su citate, forse un vero spartiacque in grado di segnare il definitivo consolidamento della realtà urbana di Barisciano.

Edificato già nel XII secolo, probabilmente su un sito preesistente, il castello fu abbandonato nel corso del XVI secolo quando vennero meno le esigenze difensive. L'episodio bellico di Fortebraccio si inserisce nel contesto delle scorribande delle compagnie di ventura tipiche del tardo Trecento e Quattrocento. Erano delle bande di predatori ma che, con il passare degli anni, si trasformarono in organizzazioni economiche ben più importanti e complesse. Uno dei più famosi condottieri di tali compagnie fu l'umbro Braccio da Montone, detto anche Fortebraccio, e Barisciano (o meglio, la ancora non ben formata comunità bariscianese), poté vantare di aver sconfitto il famoso condottiero venuto da oltre regione. Accadde nel maggio 1423, quando Fortebraccio attraversò indenne l'Altopiano di Navelli finché subì la ribellione del castello di Barisciano le cui genti, quelle degli insediamenti circostanti di

Bariscianello, di S. Basilio e di S. Maria di Forfona, rifugiarono dentro le mura resistendo all'urto fino al 23 aprile 1424 quando le bombarde di Fortebraccio aprirono una breccia. La popolazione fu punita, le donne disonorate e fatte marciare nude verso L'Aquila. Dopo qualche giorno Fortebraccio fu affrontato in campo aperto e fu ucciso, narra la leggenda, da una pietra lanciata dalla fionda di un bariscianese.

Ciò che interessa notare è che sarà proprio nella seconda metà del Quattrocento che quelle ville (vicine a Barisciano) verranno abbandonate (seppur gradualmente). Ci sono ovvi elementi economici e politici in gioco [3], ma ci piace anche pensare che lo scontro con Fortebraccio riuscì a creare una prima saldatura sociale tra le ville portando all'ampliamento di quell'insediamento di Barisciano che si poneva in una posizione di mezzo, cioè intermedia rispetto alla valle così come agli arroccamenti, offrendo motivo di raccolta delle genti.

Così, come in età antica Furfo ha svolto un ruolo di accorpamento della popolazione attirandola dalle cime verso la valle dove c'era la grande viabilità romana, Barisciano, in epoca moderna, ha svolto lo stesso ruolo, come centro di mezzo, siglando, finalmente, la sua nascita definitiva.

Note:

1. Ad esempio il futuro insediamento di Barisciano nascerà tra i centri fortificati vestini di Colle Separa e di Colle Force. Cfr. Mattiocco E. Centri fortificati vestini Soprintendenza Archeologica dell'Abruzzo. Museo Civico di Sulmona, 1986.

2. In età preromana si assiste ad una distribuzione demografica strettamente legata alle microcolture e ai microclimi, peculiari dell'Altopiano di Navelli, in cui la

presenza del Gran Sasso e dei continui dislivelli e ulteriori microaltopiani, ha creato microclimi a sé stanti a cui corrispondono, ovviamente, specifiche produzioni agricole (ne sarà d'esempio lo zafferano in epoca più avanzata e Ofena in cui ancora oggi le nevi del Gran Sasso convivono con la viticoltura).

3. A riguardo, due esempi: a seguito dei terremoti del 1456 e del 1461 Bariscianello (o Barisciano di sotto) risulta definitivamente aggregato a Barisciano; nel 1476 il rapporto paritario con L'Aquila si rompe: nel consiglio aquilano non possono più partecipare i cittadini del contado. Questa rottura è un evidente punto di unione per confrontarsi con la città.

Libri consigliati: Giannangeli, Raffaele Terra di Barisciano L'Aquila, Japadre, 1974. Mattiocco Ezio Centri fortificati vestini, Sulmona, Soprintendenza archeologica dell'Abruzzo Museo Civico di Sulmona, 1986. Campanelli, Adele (a cura di) Peluvinum antica città sul tratturo Pescara, Carsa, 1996.



NOTIZIE FLASH

A seguito del rifacimento del manto di gioco è stato riaperto il CAMPO DA TENNIS di Caporciano a Piedi la Terra.

Costo € 5 per ogni ora



Si prega di usare solo scarpe da tennis e lasciare il luogo pulito. Non usare il campo per giochi diversi Per prenotazioni Tel. 0862/93751



Le chiavi sono reperibili presso il Bar di fronte al Municipio dove si può anche prenotare

IL BANDITORE

Quando gli avvisi, privati e pubblici, venivano dati a suon di trombetta

di Mario Giampietri

Il banditore era un vero personaggio in ciascun paese, l'ultimo che ha esercitato a Navelli è stato Giovanni; uomo semplice, leggermente ricurvo, simpatico e rispettoso. Abitava in Via dei Mori, all'esterno del portone di ingresso della sua casa vi erano tre gradini, sui quali spesso sedeva per riposare e salutare con molta cortesia i passanti.

Il banditore esercitava sia per i privati che per il Comune.

Tutte le mattine, Giovanni con la sua trombetta di ottone "ammaccata" in più punti, si recava alle due piazze, quella di sopra (Piazza Piccioli) e quella di sotto (Piazza San Pelino); se arrivava un commerciante di casalinghi, un commerciante di abbigliamento, un commerciante di calzature, lui iniziava il giro per l'intero paese per avvisare la popolazione che alla piazza di sopra oppure alla piazza di sotto c'era il commerciante Le fasi erano praticamente due, la prima consisteva nel fare due o tre soffiati alla trombetta, con lo scopo di richiamare l'attenzione dei passanti e delle persone che erano nelle abitazioni (in quei tempi all'interno delle case non c'erano le televisioni che magari coprivano il suono dello strumento a fiato) la seconda consisteva nel pronunciare ad alta voce (esempio) "alla piazza di sopra è arrivato ru magliar di Tera-mo" oppure "alla piazza di sotto è arrivato ru piattar di Busc". Giovanni, come tutti i suoi predecessori, era libero di sostare dove voleva, però preferiva sostare in alcuni incroci, dove era previsto proprio la sosta, infatti sulle cantonate, come ancora oggi si legge, era scritto bando.

Terminato il giro per il paese, Giovanni tornava al camioncino del commerciante per essere pagato della sua prestazione. Qualche volta il banditore veniva chiamato anche dal Comune per ricevere l'incarico di alcuni avvisi importanti. (esempio) quando il Comune decideva di fare "la tagliata" cioè l'assegnazione al taglio di una fascia di bosco ceduo per la legna,



Giovanni, sempre con la sua inseparabile trombetta, sorretta da una cinta di cuoio, avvisava la popolazione "chi è interessato al taglio del bosco comunale, può andare al Municipio per la prenotazione".

Questa attività "sociale" è stata superata con l'utilizzo sempre più frequente di microfoni ed altoparlanti montati sui camioncini, con i quali gli stessi commercianti, prima di allestire i propri banchi, fanno il giro per il paese.

Il banditore era presente in tutti i paesi, agli inizi degli anni '50 una comitiva di Navellesi, con due carretti, si recò a Tussio per partecipare alla festa in onore di Santa Anatolia. Nel tardo pomeriggio la comitiva (uomini e donne) doveva ritrovarsi vicino alla fonte per ripartire con i due carretti, purtroppo all'appuntamento mancavano due ragazze che casualità portavano lo stesso nome; dopo aver atteso un po' di tempo, l'organizzatore della gita /pellegrinaggio decise di incaricare il banditore di Tussio, il quale, sempre con l'anticipazione di tre soffiati alla trombetta fece il giro per il paese dicendo "chi ha ritrovato le due A.....di Navelli le deve riaccompnare alla fonte di sotto"Le due ragazze ritornarono ai carretti quando ormai il buio della sera era arrivato.

A Caporciano, un anno, il giorno di San Antonio 17 gennaio, quasi tutti i paesani che portavano il nome Antonio, si dettero appuntamento per il pomeriggio alla casa di Antonio C.....nei pressi della farmacia. Certamente non tutti arrivarono allo stesso orario, ma pur aspettando abbastanza tempo Antonio Marinelli "Macario" non si vedeva di arrivare. Fu chiamato allora il banditore che iniziò il giro per il paese urlando "chi ritrova Antonio Macario, lo deve accompagnare alla casa di Antonio C....." Il banditore non completò il giro per il paese, poiché lui stesso incontrò "Macario" che usciva dalla casa di una famiglia con la quale aveva dovuto risolvere un problema di proprietà.

Liscio & Busso

RICOSTRUZIONE

Fervono i lavori di ricostruzione della Chiesa Parrocchiale di Caporciano. Il perché della priorità, rispetto alle altre chiese dei paesi limitrofi, è nota a tutti. La chiesa di Caporciano è la più importante, la più imponente e, non a caso, si fregia del titolo di Arcipretura. Il fatto poi che sia priva di un Parroco residente, è puramente casuale. Si tratta, infatti, di una decisione assunta dalla Curia Vescovile, molto sensibile a far sì che i pochi Sacerdoti disponibili siano distribuiti economicamente sul territorio. E', appunto, una decisione..... economica.

Si tenga presente, inoltre, che la piccola chiesa di S. Pietro, attualmente elevata a Parrocchiale, non è in grado di contenere l'altissimo numero di fedeli. Abbiamo notato, infatti, che in occasione della Festa Patronale dello scorso giugno, le persone costrette a restare al di fuori, sotto gli alberi, erano in maggioranza rispetto a quelle che avevano trovato posto all'interno.

Dopo l'insediamento dell'Ufficio Tecnico per la Ricostruzione presso il nostro Comune, la restituzione alla Comunità

della Chiesa dei Cinturelli e quella prossima della Parrocchiale, Caporciano riconquista il ruolo di importanza che, storicamente, gli compete. Ciò, nonostante non sia andato a buon fine il primo passaggio del machiavellico progetto, studiato per far sì che tutti i Paesi del circondario possano diventare, a breve, Frazioni di Caporciano.

A tale scopo, era stato individuato, per le elezioni comunali di Navelli, un candidato lungimirante, fautore di una politica "d'insieme", che prevedesse in Caporciano il centro propulsore di tale politica, oltre che la futura sede amministrativa del costituendo Comune delle Terre dello Zafferano. Purtroppo, il segretissimo piano è stato scoperto, ma la realizzazione del progetto, è solo rimandata:

- *Cummè, ma e 'l ver' ca quèla rì Nevègl' ha pèrs' l'eleziòn?*

- *I sci, cummè, l'hì vist' c' frecura? Dicn' c'hàv' stèt' quissi la Civta!*

- *Mò....., s'èva vint, s' ficèva nù Cumùn' sòl', i quèla rù pùrtèva a Capùrcièn', cà gl' pièc' dicchiù d' rì Nevègl'!*

- *Stàv' pùr' a prchè cà stàv' a rfè la chièsa*

nostra, i quèla rì Nevègl' angòra nò!

- *Uhù cummè, mà mò vù mett' Sànt' Bndètt' ch' nù Sànt' Sbastièn qualùnq'.....?*

- *Indànt' jiss' tàv' la Pòsta tutt' rì jòrn', i pùr' la fàrmacia!*

- *Nd' stè a ràmmarichè cummè, cà stèt' ànn', all'eleziòn nòstr', là ficèm' nù Sindc', quèla rì Nevègl', cùsci pòrta li stèss' tutt'ècch', i gli Nàvllès' s' là pigln' 'ngùl' !!!!*



Periodico dell'Associazione Culturale "Cinturelli" Caporciano

Aut. Tribunale dell'Aquila n. 642/2010 VG - Reg. Stampa n. 7/2010 - cinturelli@gmail.com

Redazione:

Lisa Andreucci
Giulia Giampietri
Alfredo Marinelli
Alessia Ganga
Tina Rosa

Giorgio Blasini
Anna La Rocca
Marina Battistella
Luca Bergantini
Riccardo Brignoli

Mario Andreucci
Mario Giampietri
Chiara Andreucci
Maitreia D'Innocenzo
Andrea D'Innocenzo

Grafica ed impaginazione: Mario Andreucci
Hanno collaborato alla realizzazione di questo numero:
Maria Tomassetti
Peppino Portante
Maria Rita Cassiani

Mario Andreucci
Giancaterino Gualtieri
Luca Lancioni
Callisto Di Nardo

Stampa:

L'Artigianstampa
di Pino Sanfilippo
S. Demetrio Ne' Vestini (Aq)
Tel. 0862.810303 -
E-mail: pino.sanfilippo@alice.it

Le copie precedenti si trovano sul sito internet: <http://icinturelli.altervista.org>

Altrimenti se si desidera la copia cartacea fare richiesta a cinturelli@gmail.com



Sostienici fai una donazione tramite paypal a cinturelli@gmail.com

Support us by making a donation at paypal cinturelli@gmail.com

QR - Code



AVVISO AI LETTORI

Questo periodico non ha prezzo di copertina; viene stampato grazie all'impegno di un gruppo di persone che ama i propri paesi, la loro storia, le loro tradizioni, la loro cultura. Si confida nella collaborazione di tutti, con la certezza di poter continuare questo piccolo, grande sogno. Tutti coloro che amano questo giornalino potranno effettuare il proprio versamento sul C/C intestato a: **Associazione Culturale Cinturelli - Caporciano**

C/C IBAN= IT15W0538740770000000183632

SWIFT= BPMOIT22XXX

NOTICE TO THE READERS

Whilst, this magazine is free; it has been produced by the efforts of a group of people with a love of their country its; history, tradition, and culture. It is however, only by the co-operation of everyone whereby we hope to continue this little / big dream in print. You too can lend your support by making donation, payable to:

Associazione Culturale Cinturelli - Caporciano C/C IBAN= IT15W0538740770000000183632

SWIFT= BPMOIT22XXX

DIPE
costruzioni
Via G. Carducci 32, 67100 L'Aquila (AQ)
tel. 0862 760257 - fax. 0862 760156
dipesrl@gmail.com
www.dipecostruzioni.it

a Bominaco
Pizzeria
Ristorante
Bar
Forno a Legna
Tel. 0862/93623 Cell. 349 3003131

IAROSI ENRICO & C.
Impresa Edile
COSTRUZIONI E RISTRUTTURAZIONI

Via dello Statuto, 5
67020 - Goriano Valli
Tione degli Abruzzi (AQ)

Tel. 333 7626237

enrico.iarossi@gmail.com
enrico.iarossi@pec.it

P. IVA 00292940665

Di Vincenzo Architeti
conservazione e restauro beni culturali
Via A. Cencioni, 5, L'Aquila. tel/fax 0862.701266
mobile: 3478790243_mail_divincenzo.architeti@gmail.com

IMPIANTI
di Chinnici Gabriele
Nucleo Industriale di Bazzano-Strada Provinciale per Monticchio
67100 L'Aquila-Tel. Fax 0862 441469 - cell. 3397958216
e-mail info@cimpiantis.com - www.cimpiantis.com