



Cinturelli

periodico d'informazione culturale dell'associazione Cinturelli di Caporciano

IL TRIONFO DELLA **MEDIOCRITA'**

Il trasferimento dell'Ufficio per la Ricostruzione da Caporciano a San Pio delle Camere

Come certamente i lettori sapranno, il nostro periodico non può parlare di politica; è una regola che si è imposta all'atto della registrazione presso il Tribunale dell'Aquila. Parleremo, allora, di costume o, meglio, di malcostume, perché di questo si tratta.

Quando un Sindaco viene eletto, in uno qualunque dei paesi della Piana, generalmente ottiene il consenso da parte di una metà dei cittadini: voto più, voto meno. L'altra metà, che si identifica con la fazione "dell'opposizione", aspettando e coltivando la speranza di rifarsi alle successive elezioni, spesse volte deve sottostare a piccole vendette, dispettucci, atteggiamenti ostili da parte di chi, intanto, detiene il "potere". Di quale potere si tratti, è presto detto: ritardare l'approvazione di eventuali progetti, evitare la pulizia di determinate strade, procedere ad espropri pensati, il più delle volte, per fare danno a qualcuno piuttosto che favorire l'intera Comunità, far eseguire lavori solo per vantaggio degli "amici", beninteso, con l'impiego di pubblico denaro. Potremmo continuare ancora, se non fossimo certi di aver reso l'idea.

Orbene, detenere un pur piccolo potere e farlo pesare allorché se ne presenti l'occasione, è una prerogativa delle persone ignoranti. Quanti ricordano le vessazioni di un incolto e rozzo caporale di giornata, nei confronti di soldati forniti, magari, di fior di lauree? Nei nostri paesi, da qualche tempo, sembravano tramontati gli atteggiamenti vendicativi, tipici delle Amministrazioni passate. Un nuovo modo di pensare e, soprattutto, di agire, aveva caratterizzato l'azione amministrativa dei Sindaci della nuova generazione, tesi ad individuare i problemi, tutti insieme. Cercare di agire, cioè, in maniera coesa ed univoca, atteso che le problematiche di uno sono, generalmente, analoghe a quelle dell'altro. Con azione tanto meritoria, quanto necessaria, si era proceduto ad ammainare le loggore bandiere dai pericolanti campanili e, sotto la spinta della ricostruzione post sisma (che rimettesse in piedi un tessuto economico - sociale, oltre che edilizio), era finalmente apparsa l'idea di "zona omogenea", di "territorio", di "Piana" che dir si voglia, con le convinte e partecipate conseguenze che la nuova concezione comporta. Superare, cioè, il concetto di paesello per sposare l'idea di "insieme". Ciò, per ovvi motivi: primo fra tutti, quello della necessità di sopravvivenza. I nostri paesi, infatti, andrebbero incontro ad un inesorabile destino, dettato prima d'altro dallo spopolamento, se non agissero in coesione e si riconvertissero, in un futuro più o meno prossimo, in una unica entità, prima di tutto amministrativa. L'unione dei servizi, con la condivisione delle spese, è stato il primo passo. Sembrava che tutti avessero compreso l'importanza di costruire un futuro comune, superando gli interessi di parte senza rinunciare, comunque, alla propria identità.



mento, se non agissero in coesione e si riconvertissero, in un futuro più o meno prossimo, in una unica entità, prima di tutto amministrativa. L'unione dei servizi, con la condivisione delle spese, è stato il primo passo.

Sembrava che tutti avessero compreso l'importanza di costruire un futuro comune, superando gli interessi di parte senza rinunciare, comunque, alla propria identità.

Continua a pagina 9

Calendario 2017

Il calendario del 2017 avrà come tema. **"TESTIMONIANZE IN PIETRA"**

Muraglie, Tolhos, casette in pietra, manufatti in pietra- ecc...

Tutti i lettori che vogliono partecipare alla raccolta di foto, sono pregati di attivarsi, nel corso del prossimo anno e ad inviare le foto alla redazione "I Cinturelli"

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

BENIGNO

(BENIGNO BERGANTINI)

di **Giuliana De Dominicis**

“Evviva la patria!” e lì sull’uscio di casa c’era Benigno. Benigno è stato, è, e rimane un personaggio di Bominaco, la cui immagine non si sbiadisce nel tempo! Con questo tipo di saluto pseudo fascista ogni sera per l’ora di cena entrava Benigno enon solo!! “Non solo.” perché Benigno per un motivo o per un altro era sempre

presente a casa Schiappone (così è soprannominata la mia famiglia a Bominaco). “Evviva la patria!”, entrava con lui una ventata di allegria, di festa e lui si tagliava sulla porta con un gran sorriso, alto, magro, una gran bella figura, imponente, ma non tanto da incutere soggezione; questo grazie alla sua immensa affabilità!... Il suo saluto era un semplice retaggio della sua esperienza di vita: aveva militato nelle file dell’esercito del Gen. Franco, più che per adesione ai valori della destra di quel tempo, piuttosto per bisogno di danaro e,



Ecco il bottazzo che giunse da Urbino ripieno di vino del saggio Angiolino ur detto Filuppo che abbozza e sta zitto

Gioia e letizia giungon col vino specie se fino ma, il crederesti? non da Urbino per via del bottazzo

che cola da pazzo! Cola diritto cola rovescio cola disteso cola sospeso cola col peso senza un’attesa!

Cola dinanzi cola di dietro cola sul fondo cola profondo cola sul tondo

vaso di creta Corre la moglie Con le tigelle Corre la serva con le gamelle Arriva Armando Con le fiaschette Giunge Filippo con le brocchette.

Ma ahimè! Peccato! tutto è sprecato perché sgraziato

Il reo bottazzo cola da pazzo.

Ma all’improvviso senza gamelle giunge BENIGNO con le budelle

Attacca arcigno il reo bottazzo che... più non cola anche se pazzo.

Cirlo

Era però un emigrante particolare, perché tornava sempre al suo nido: aveva una famiglia numerosa e viveva nella parte alta del paese in una struttura adibita metà ad abitazione e metà a stalla. Con i soldi del Venezuela poté permettersi di costruire (tutto con le sue mani) una casa più in basso, nei pressi dell’aia del paese, dove ora dimorano suo figlio Umberto con i nipoti e dove ora, in un’appendice della casa, è aperta la Pizzeria del paese. Benigno ogni sera si presentava a casa per stare con “Don Angelo”, mio padre, e per pompare ogni sera l’acqua del pozzo a servizio del piano superiore. Così sempre, ogni sera, 1000 – 1500 pom-pate erano quelle necessarie per riempire il serbatoio: per lui era un gioco da ragazzi che affrontava con estrema leggerezza, per noi era una gran fatica! e lui ci risparmiava vo-

lontieri questa gran fatica! Insomma, si è capito, Benigno era di casa, di casa Schiappone, intendo, ne faceva parte e lui, penso, se ne sentiva parte integrante: aveva le chiavi di casa Schiappone e custodiva la nostra casa come fosse la sua, anche con maggiore zelo rispetto alla sua, perché era la casa di Don Angelo e con Don Angelo Benigno aveva un rapporto speciale. A lui ci si rivolgeva per ogni evenienza: c’era da fare qualsiasi cosa? Ci si rivolgeva a Benigno e Benigno provvedeva, anche di notte se necessario, se di giorno era diversamente impegnato! Ricordo che una volta la mia mamma si è alzata di notte, per l’appunto, per preparare un piatto di spaghetti destinati a Benigno che lavorava, per tirare su un tramezzo di contenimento della scalinata di legno. A tarda sera Benigno assiste-

va alla nostra cena, (Annina, sua moglie, non escludo che ne fosse un pò gelosa) e... dopo cena io, bimbetta, saltavo in collo a lui, a sedere sulle sue ginocchia, accanto al camino, un camino d’inverno sempre acceso, perché costituiva la principale fonte di riscaldamento, quando non esistevano ancora quegli aggeggi, chiamati termosifoni, che distribuiscono il calore in modo più uniforme sì, ma di certo meno romantico! e Benigno contribuiva ad alimentare il fuoco con la legna, man mano che la fiamma si affievoliva e lo richiedeva. “Benigno, mi fai fare un giro?” Allora io ero un peso piuma (non mangiavo un granché) e lui con estrema disinvoltura mi faceva letteralmente volare in alto, al di sopra del suo capo, disegnando una circonferenza, la più ampia possibile, quella consentita dalla

massima apertura delle sue poderose braccia. Con lui era tutto un gioco, tutto un divertimento! Ecco forse perché, nonostante la sua statura, lo sentivo molto vicino a me piccola, piccola.

Noi, tutti noi della nostra famiglia, volevamo un gran bene a Benigno e lui lo sapeva: c’era una corrispondenza di stima e di affetto perfetta Benigno pieno di vita, di entusiasmo, lavorava senza sosta, senza cedere mai ad un accenno di stanchezza; forse lo sosteneva il vino, ma il vino serviva a lui per prodigarsi con più energia. “Questo non è un uomo, è un trattore!” così disse di lui Bicinci, un contadino di Ginestreto a Siena, quando Benigno fu chiamato dallo zio Mario, il fratello di mio padre, per impiantare una vigna!;



CONFRONTO DI CIVILTÀ'

di **Riccardo Brignoli**

Qualche anno fa mi trovavo a Beirut in Libano a cena da parenti. Si discuteva del fatto che la mia barba era troppo lunga e che potevo essere scambiato per un musulmano. Cosa che qui in Italia farebbe sorridere, tanto che oggi si esagera dando addirittura del talebano a quelli che hanno una barba estremamente incolta. Ma in quel contesto mi resi conto che la questione era particolarmente seria. Non che fossi obbligato a doverla tagliare, ma il costume di portare la barba era ancora così distintivo che io rischivo di non essere riconosciuto come cristiano. Cristiano? Io che mi definivo laico ed Italiano e che non mi professavo né cristiano né

appartenere ad un gruppo etnico prima ancora che ad una nazione. Da un lato mi sentivo come quando vai a trovare dei parenti mai visti prima di allora, che, benchè siano sconosciuti, intuiscono di avere lo stesso sangue e questo ti lega. Dall’altro lato sentii l’inquietante sensazione che la mia libertà, fino ad allora ovvia e scontata, era stata limitata da un pregiudizio. Mi accorsi veramente che ero un occidentale ed ebbi la consapevolezza che in gran parte del globo non prevale l’idea di godere dei diritti umani come quelli definiti dalla Costituzione degli stati democratici, ma vigono altri principi radicati in sentimenti di appartenenza e di identità più antichi e viscerali. I sentimenti di appartenenza ad un gruppo etnico ti prendono alla pancia ed al cuore e ti fanno pensare con il fervore di un innamorato. Sono sia quelli che animano il tifoso appassionato di calcio che il credente entusiasta, ma anche il nazionalista di un estremismo politico. Il riconoscimento in un gruppo etnico non è diverso dal riconoscersi in un gruppo religioso o ideologico e questo non ha assolutamente a che fare con la fede religiosa o la credenza in esseri superiori. Io ero cristiano non perchè credevo in Dio e Gesù, ma perchè i cristiani sono i portatori di alcuni valori che prendono forma nei costumi, comportamenti, usanze, modi di pensare e di agire. Il cristiano è colui che vive in Europa o America, è ricco materialmente ma moralmente povero.



Monumento alla Pace a Beirut

Questo luogo comune certamente ci offende, ma non è tanto diverso da quello che noi sosteniamo su altre etnie, come i cinesi, gli arabi o gli africani. Questo fa emergere che le culture a cui appartengono i gruppi etnici, come per esempio la cultura cristiana, la musulmana, quella asiatica o la latino-americana, non si distinguono per l’apporto tecnico e ma-

teriale dato allo sviluppo globale, ma per i sentimenti di appartenenza consolidati dagli usi e costumi condivisi. Infatti l’Occidente non viene riconosciuto per essere la cultura della scienza e della tecnologia, ma viene visto come cristianità, caratterizzata per ipocrisia morale e tendenza allo sfruttamento degli altri popoli. La drammatica situazione internazionale alla quale stiamo assistendo ci mette di fronte al confronto tra il mondo islamico, che si estende geograficamente su una fascia che va dal Marocco all’Indonesia, ed il mondo cristiano che non sarebbe opportuno chiamare Occidente dato che non si oppone più all’Oriente. Il nuovo confronto è infatti tra Nord e Sud. Al centro della fascia geografica islamica, si è impadronito delle aree fuori controllo di Siria ed Iraq, un gruppo armato di terroristi che si fanno forti delle armi cristiane e dell’integralismo islamico. Lo scopo di questo gruppo sembra essere quello di distruggere ogni processo di integrazione tra Nord-cristiano e Sud-musulmano, per imporre una realtà di dominio medievale. Se andiamo oltre le apparenze potremmo notare che il DAESH (acronimo dispregiativo per ISIS) si professa islamico ma in realtà la sua ombra è cristiana nella misura in cui dietro il suo agire ci sono solo valori di egemonia e dominio economico. Esso costituisce una sorta di anti-società che nega la possibilità di ogni forma di integrazione culturale. Se abbiamo premesso che le culture parlano soprattutto attraverso i sentimenti di appartenenza, potremmo pensare che un modo per opporsi al terrorismo sia quello di superare la paura dell’invasione di altre culture. La società dei prossimi anni sarà completamente diversa da quella nostra. E’ un processo che non possiamo bloccare, ma che possiamo favorire attraverso la conoscenza dell’altro. Noi abbiamo molto da imparare dai musulmani, che sanno ancora usare il cuore, e possiamo insegnare loro i vantaggi della società laica (ad esempio la separazione tra diritto e religione), che non consistono del consumismo e del capitalismo, forse le vere madri del DAESH. La mia barba mi fa sentire libero di essere sia musulmano che cristiano, cosa questa che dovrebbe accadere in ogni luogo del mondo.

LA VOCE AMICA

di Paolo Blasini

Erano trascorsi più di sei anni da quando, la scorsa estate, abbiamo risentito il suono delle campane. Sor-



La "Mezzana" di Caporciano

presa, emozione, allegrezza frammista ad ottimismo per una rinascita non più tanto lontana. Ci siamo trovati, la mattina della festa patronale, a commentare il ritmo della "grossa", non perfettamente armonizzato con i tempi della "piccola" e della "mezzana". Eravamo consci, però, che si stava disquisendo su una faccenda di lana caprina; l'importante era risentire quel suono, quelle tonalità che hanno caratterizzato nei tempi passati e caratterizzeranno nel futuro, il nostro paese.

Ho pensato alle persone lontane, magari da parecchi anni: quando nella loro mente si riaccende la fiamma del ricordo, cosa "vedono", oppure cosa "sentono"? Certamente,

la loro casa, ma poi? Il profilo del paese, con il campanile che svetta sopra pochi tetti e la montagna boscosa a far

da sfondo, se ci si avvicina da Cinturelli? Oppure la vista di buona parte dell'abitato, disteso lungo la collina, così come avviene provenendo dalla Madonna delle Grazie? O, ancora, la repentina veduta panoramica per chi si affaccia dalla "Portella"? Nella mente di ognuno è certamente una di queste, l'immagine che si ricollega al ricordo e, magari, alla nostalgia. C'è però qualcosa d'altro, indissolubilmente legato a ciò che si ricorda come fotogramma ed, a questo, interconnesso per un inspiegabile meccanismo della psiche: il suono delle campane. E' come se, quelle tonalità, rappresentino la voce di tutti; la voce dell'intero paese. Ecco, allora, che la mente ri-

propone, in una sorta di rivisitazione, i tempi della giornata e della vita che le campane hanno scandito per intere generazioni. Mattutino: inizia un nuovo giorno e, molti, a quel suono si trovano già in campagna, dopo aver provveduto alle necessità degli animali; più tardi, i ragazzi vengono chiamati dalla campana, per la scuola; il suono di mezzogiorno avverte chi è nei campi che è il tempo della pausa: un po' di riposo all'ombra, per consumare il frugale pasto e dissetarsi con un bicchiere di vino; all'Ave Maria, riprendere la via di casa, per poi acudirsi ai bisogni della stalla. Domani, sarà uguale, fino a domenica, quando tre suonate intervallate e concluse dai "tocchi" avvertono che c'è la Messa. Intanto, in lontananza si odono le campane di Civita, che sembrano rispondere a quelle di Caporciano. A ferragosto arrivano anche gli echi dal campanile dell'Assunta, per annunciare che è festa a Bominaco. Poi, ogni tanto, il suono lento e solenne, quasi lugubre, per una dipartita. Nel ricordo personale, anche quello che annunciò la morte di Giovanni XXIII: mi sembrò strano che le nostre campane suonassero "a morto" per qualcuno che non era paesano. E' da chiedersi perché, nella mente di ognuno, riviva il suono delle campane: un inconscio senso di appartenenza che si risveglia al ricordo delle familiari tonalità? Oppure il desiderio di rivivere un momento di festosa gioia che, ormai, appartiene solo al passato? A differenza di tutti gli altri suoni e melodie, quello delle campane proviene dall'alto; non è possibile aumentarne

o diminuirne il volume: la percussione del baticchio contro il bronzo, per effetto dello spessore di questo e del volume del vaso sonoro, determina la nota che, irradiata dalle onde, può essere percepita anche a chilometri di distanza. Ecco, quindi, che il ricordo del suono è diverso da persona a persona, a seconda da "dove" lo si è ascoltato ed impresso nella mente. In altre parole, chi abitava in Piazza, ricorderà diversamente da quelli che stavano a Piedilattera. Appartiene, poi, alla sensibilità ed alle convinzioni di ognuno, ritenere che quel suono non provenga, come si diceva, dall'alto, bensì dall'Alto. Nella quasi totalità dei casi, infatti, il suono delle campane scandisce i tempi delle funzioni religiose; per i fedeli allora, assume il significato di un invito al quale non ci si può sottrarre. Esistono, invece, casi in cui le campane rievocano un evento di carattere storico/civile, come i novantanove rintocchi che ogni sera, dalla torre di Piazza Palazzo a L'Aquila, ricordano la fondazione della città, oppure il suono della famosa "Maria Dolens" di Rovereto, in onore dei Caduti della Grande Guerra. In relazione al concetto secondo il quale nessun uomo è "un'isola", cioè può considerarsi indipendente dal resto dell'umanità, John Donne ebbe a dire: ".... E allora, non chiedere mai per chi suona la campana. Essa suona per te". La speranza è dunque di risentire presto il suono a noi tanto caro, con giornaliera regolarità. Per il futuro, infatti, non potremmo assolutamente privarci di una voce amica.



Un masterplan per l'Abruzzo

L'Aquila – Pescara: collegamento veloce

di Dino Di Divincenzo

Torna d'attualità il collegamento veloce tra le due principali città della Regione: L'Aquila (il capoluogo storico e culturale) e Pescara (il motore economico e commerciale). Traslando a livello nazionale, è come dire il collegamento tra Roma e Milano. Collegamento questo, ormai rapido e continuo, con decine di voli al giorno e treni veloci che con tre ore uniscono le due più grandi città d'Italia.

Durante la visita del premier Renzi all'Aquila del 25 Agosto, il Governatore regionale D'Alfonso ha posto una priorità: L'Aquila e Pescara debbono avere un collegamento stradale veloce e sicuro che riduca drasticamente gli attuali tempi di percorrenza che, nei momenti di punta e con il rispetto della segnaletica stradale, può avvicinarsi alle due ore. Il dibattito si è allargato nel corso dei giorni successivi riportando le opinioni dei vari sindaci del territorio. Qualcuno ha provato a rilanciare anche il passante ferroviario, che pare però assai più complesso.

Successivamente, e arriviamo al 15 settembre, la Giunta Regionale emana una delibera con l'istituzione di un Gruppo di Lavoro per l'individuazione della migliore strategia per il rilancio regionale. La task force deve inserire il proprio studio nell'ambito del più generale intervento per il Mezzogiorno, che il Governo ha chiamato il "Masterplan per il Sud". Il gruppo di esperti, composto da rappresentanti delle università abruzzesi e da esperti nelle varie discipline socio, economiche e industriali e di cui fa parte anche il sottoscritto, ha concluso il suo lavoro in tempo record e, dopo le consultazioni con le varie forze politiche e sociali, il masterplan regionale è stato consegnato al governo.

Punti centrali dello studio sono: adeguamento infrastrutture e creazione di adeguati servizi alle imprese. Tornando sulla SS 17, è evidente che il collegamento veloce tra L'Aquila e Pescara è da molti ritenuto strategico per lo sviluppo regionale. Lo sviluppo di una zona, quale che sia, si ottiene con lo sviluppo dell'intero territorio in cui l'area è collocata. È difficile pensare che l'Abruzzo possa imporsi come sistema economico, turistico, strutturale, se non partecipa a questo

rilancio l'intero ambito, dalla costa alla montagna, passando per le colline; dai piccoli centri dell'entroterra, ai più grandi agglomerati urbani e alle città. Secondo lo SVIMEZ (associazione per lo sviluppo del mezzogiorno) che opera dal dopoguerra, il SUD è ormai a forte rischio di desertificazione industriale e il mancato aggancio della ripresa, potrebbe trasformare la crisi ciclica in un sottosviluppo permanente. E così, come a livello nazionale si è molto insistito nei decenni passati sull'asse Roma-Milano, si ritiene fondamentale per l'Abruzzo ricostituire l'asse L'Aquila-Pescara. E i collegamenti continui e veloci rappresentano uno dei primi passi verso questa direzione. Gli ostacoli da superare però non sono solo economici (le stime parlano di circa 200 milioni per l'adeguamento del tratto viario Bussi – L'Aquila). La tutela

tratto Navelli/Castelnuovo è drasticamente diminuito. Basta passare sul tratto di strada ammodernato e subito dopo in quello del vecchio tracciato della SS 17, per avere evidente la differenza dei due percorsi e la differente sensazione di sicurezza. Le forze ambientaliste le preferiamo quando sono in grado di condizionare le scelte esecutive imponendo attenzioni più puntuali all'ecosistema, non quando dicono solo no.

In cosa consisterebbe dunque questa nuova infrastruttura? C'è chi pensa che l'unico sistema efficace sia una strada a scorrimento veloce, a quattro corsie, con ingressi ed uscite tipo autostradale. Quali sarebbero dunque gli svantaggi e i vantaggi di una adeguamento viario così ipotizzato? Si dovrà utilizzare ancora suolo generalmente agricolo con il rischio di danni al paesaggio, diminuiranno gli accessi, i paesi attraversati risulteranno quindi più isolati.

Sull'altro piatto della bilancia ci sarà un collegamento ancora più sicuro (come dimostrano le statistiche che accreditano a questo tipo di strade la massima sicurezza), un asse preferenziale tra L'Aquila e Pescara potrà incidere positivamente sulla crescita regionale. Le discussioni su questi cambiamenti durano dagli anni '60 del secolo scorso, da quando cioè si iniziò a costruire la viabilità moderna. Sembra di ripercorrere l'antica diatriba della Rivoluzione Industriale, quando gli oppositori delle nuove macchine protestavano perché avrebbero causato disoccupazione! Ma il tempo ha ormai consegnato alla storia la querelle!

Anche gli abitanti dei nostri paesi, che avranno inevitabilmente meno ingressi sulla nuova strada, ne troveranno beneficio una volta che vi saranno arrivati. Potranno arrivare più velocemente e con più sicurezza nelle due città. Per il raggiungimento dei paesi vicini, si dovrà invece utilizzare la viabilità locale. Il masterplan pone però obiettivi immediati e una nuova strada (ammodernamento tratta Bussi/L'Aquila) difficilmente potrà realizzarsi in tempi rapidi. I costi elevati porranno altri paletti. E come sempre, sarà questione di priorità.



Articolo su "Il Centro" del 29/8/2015

dell'ambiente in una Regione che si definisce "La Regione dei Parchi" o anche la "Regione verde d'Europa" rappresentando evidentemente un obiettivo imprescindibile. Ma tale obiettivo non può e non deve essere confuso, così come spesso avviene da parte del cosiddetto "Partito del NO" con contrapposizioni sterili e anacronistiche. Non sono lontani i tempi di chi predicava disastri inenarrabili con la realizzazione del tunnel sotto il Gran Sasso o, nei primi anni duemila, di chi profetizzava con l'allargamento della SS 17, la scomparsa dei fringuelli, la fine della coltivazione dello zafferano, lo scempio dei nostri monumenti. Tutto ciò non è avvenuto ed il numero dei morti sul



Attualità

Tradizioni: quanta fatica!!!

di Lisa Andreucci

Quando in occasione della festa di San Michele di Settembre a Bominaco, durante il gioco pomeridiano del "tiro al gallo", Angiolina si è seduta vicino a me e mi ha detto: "io ho lasciato i figli e i nipoti a casa e nonostante il freddo sono venuta a vedere il tiro al gallo. Le tradizioni non vanno abbandonate...mi raccomando Lisa, non le fate morire", un brivido lungo la schiena ha portato in superficie molte delle preoccupazioni che già da un po' si respiravano nell'aria. Ogni anno più intensamente di quello precedente, sempre meno persone partecipano attivamente alle celebrazioni per le feste di paese, con processioni, eventi ed attività annessi. A Bominaco festeggiamo San Michele a maggio e a settembre e Santa Maria Assunta a ferragosto. Ricordo da bambina che queste ricorrenze erano molto sentite dalla popolazione, la chiesa era colma di gente come anche la sfilata del santo per le vie del paese e in tutto ciò che si faceva in queste giornate. Il paese brulicava di persone gioiose, di parenti e amici che tornavano soltanto in queste occasioni. Si sentiva il vociare intenso dentro le case e il profumo delle pietanze preparate per il pranzo inebriava l'aria. Adesso non è più così. Quest'anno per la prima volta a ferragosto, non c'era nessuno che potesse portare la statua della madonna in processione e in alternativa si è ripiegato su un arazzo, raffigurante l'immagine sacra, comprato apposta per quest'evenienza. Le processioni oramai servono per accompagnare a casa le persone, che ahimè non possono tardare 15 minuti a pranzare e quindi sempre più spesso si è tornati in chiesa in 3 o 4 persone, esclusi quelli che portavano la croce, stendardo ed eventuale statua. Stessa evaporazione si è verificata per qualunque altra attività. Per quanto riguarda la chiesa, voi mi direte che le persone hanno perso fiducia in essa, che la fede è una cosa personale e se uno crede non per forza deve andare in chiesa. Benissimo, ma si sa, fino a quando la chiesa sarà composta da esseri umani, sbaglierà di continuo. E per quanto riguarda la fede, basterebbe amare gli altri come noi stessi, ma non è questo il punto. Il punto è che si sta diventando un popolo di persone superficiali, attaccate a niente e a nessuno, senza radici, senza tradizioni, senza il tramandare qualcosa



dal passato al presente e poi al futuro. Mi chiedo cosa i figli del futuro, quando chiuderanno gli occhi per ricordare com'era il mondo da piccoli, potranno mai vedere! Sprazzi di altalene in un mondo fantasticamente tecnologico, arido di valori, arso dall'indifferenza, fitto di crepe lasciate da sentimenti umani persi? Mi spaventa un po'. Cosa tramanderemo ai posteri? Piramidi, divine commedie, storie di vite votate ai valori, agli ideali alla cultura? No, lasceremo qualche hardisk mezzo pieno, qualche video gioco d'epoca e i racconti di ciò che non sarà più. O meglio ancora di come tizio non si parla più con caio per qualche sciocca disputa politica, di vedute diverse, di pettegolezzi sciocchi. Stiamo seminando un ottimo raccolto non credete?

C'è da dire che la battaglia tra modernità e tradizione è sempre stata aspra e per i giovani, figli di una società razionalistica, è diventato semplice denigrare, ridicolizzare ed ignorare le tradizioni. Molti sostengono che le tradizioni siano limitative, altri che se gli uomini e le donne si liberassero dalle tradizioni, dalla quotidianità e dalla storia, potrebbero essere manipolati da leader ideologici o religiosi, maniaci o eccentrici. In sostanza il rifiuto delle tradizioni renderebbe l'individuo più facilmente influenzabile dagli altri. Fatto sta che qualunque sia l'idea di tradizione che uno possa avere, che siano gli insegnamenti dei nonni, che siano modelli comportamentali o rituali religiosi o altro, credo sia importante non perderla. Nonostante sia assolutamente fisiologico il cam-

biamento, mantenere un filo conduttore, una certa continuità è qualcosa che l'individuo cerca e desidera. Spero che emergerà forte la voglia, non di tornare al passato, ma di andare avanti con la consapevolezza del passato, trascinandolo con noi le ricorrenze, le abitudini, i sapori, i valori...quelli veri, quelli genuini, quelli che tornando indietro con la mente ci fanno sorridere di nostalgia. Le tradizioni sono le nostre radici, la nostra anima, le fondamenta di un equilibrio delicato proiettato al domani. Le tradizioni siamo noi stessi.

Vi lascio con una riflessione dello scrittore Ardis Whitman: "Dobbiamo amare i nostri ieri, ma non portarli come un peso nel futuro. Ogni generazione deve prendere nutrimento dalle altre e dare conoscenza a quelle che vengono dopo".

BORGHI D'ABRUZZO

di Maria Tomassetti

Il gruppo BORGHI D'ABRUZZO nasce all'incirca 18 mesi fa per un'idea avuta in modo del tutto casuale da Raffaele Di Loreto. Raffaele è un impiegato delle poste in pensione, il quale per molti anni ha svolto servizio a Milano. Quando fu trasferito in Abruzzo 26 anni fa accettò l'incarico di sostituire direttori o impiegati degli uffici postali nei borghi durante le loro assenze, così da avere l'opportunità di essere sempre in trasferta in tutta la provincia di Chieti prima e successivamente in quella di Pescara. Sicuramente dopo tanti anni a Milano ritrovarsi in un'altra realtà ed in altre atmosfere di cui l'Abruzzo è ricco, per Raffaele è stato come sentirsi in paradiso, dal momento che le

persone vivono un contatto diretto con la natura e la costruzione delle relazioni umane è facilitata rispetto ad un luogo dove si vive e lavora a ritmi accelerati. Attraverso il suo lavoro Raffaele ha negli anni sviluppato l'amore e la passione per i borghi abruzzesi e nel momento in cui è andato in pensione ha deciso di trovare un passatempo che lo tenesse impegnato; indirizzato da sua figlia al mondo dei social network Raffaele intraprende questa avventura chiamata Borghi d'Abruzzo. La sua scelta è di dedicare spazio a piccoli e grandi borghi di cui pochi conoscono le realtà,

Continua a pagina 7

Attualità

Segue da pag. 6

decidendo di tralasciare le 4 città di provincia, le quali hanno già diversi gruppi che danno loro visibilità a scapito dei piccoli



centri. Con il crescere del gruppo si è sviluppata di pari passo una struttura di persone che potessero coadiuvare Raffaele nell'organizzazione; all'inizio quest'ultimo ha scelto quattro persone di fiducia, una per provincia, ed in seguito è stato costituito un gruppo di 20 consiglieri che si riuniscono periodicamente, ed uno staff formato da persone professioniste e dilettanti, che operano nei più svariati campi e che volontariamente partecipano alle attività del gruppo arricchendolo con le loro capacità. Da poco hanno ottenuto la loro prima sede definitiva "sede diffusa", chiamata così perché il gruppo utilizza i locali che i diversi comuni d'Abruzzo mettono loro a disposizione per gli incontri.

Durante l'anno organizzano periodicamente il "GIROBOR-GHI", una sorta di tour turistico che associazioni, proloco o assessorati locali preparano e propongono in genere due volte al mese; da quest'anno organizzano anche un secondo evento denominato "GIROTREKKING" così da offrire la possibilità anche ai giovani o ad appassionati "camminatori" di entrare in contatto con loro e con l'Abruzzo. Sono molte le idee in programma ed il gruppo diffuso è in continua crescita, non solo di numero (quasi 13.000), ma di qualità e organizzazione dal momento che le persone che entrano a farvi parte sono tutte protagoniste, ed ognuna secondo le proprie possibilità e secondo i propri talenti si mette a disposizione. Le loro uscite sono ampiamente pubblicizzate per circa un mese sulla pagina Facebook con immagini e info per tenere aggiornati gli iscritti e coloro che li seguono dall'estero, tutto questo per far conoscere la nostra terra non solo fuori dall'Abruzzo ma anche agli abruzzesi stessi che spesso si accorgono di non conoscerla fino in fondo. Ho incontrato personalmente Raffaele ed il gruppo di Borghi d'Abruzzo durante un girettriking organizzato a Collepietro; è bello vedere come la passione per la propria terra, per la natura e la cultura spinga persone provenienti da tutto l'Abruzzo, che spesso neanche si conoscono, ad incontrarsi in questi borghi spesso dimenticati e sconosciuti, così da renderli visibili e apprezzabili agli occhi degli altri. Raffaele in particolare è una persona davvero squisita che senza interesse alcuno, se non quello di apprezzare la bellezza e cercare di condividerla, gira per l'Abruzzo alla scoperta di luoghi perle dell'Italia. Se ancora non avete avuto modo di conoscere il gruppo contattate Raffaele, invitatelo a visitare il vostro borgo e sarà sicuramente felice di collaborare con voi, e ricordiamoci sempre che se le città sono il motore delle Nazioni i borghi sono la loro anima.

Il Ginepro *Juniperus Communis*

di Tina Rosa

Tutti conoscono il Ginepro, un arbusto sempreverde molto comune nel nostro territorio. La varietà che qui ci interessa è il *Juniperus Communis*. Le sue bacche blu violacee contengono resina, pectina, zuccheri invertiti, olio volatile e gineprina. Il ginepro ha numerose proprietà: è diuretico, digestivo, antisettico per le vie urinarie e respiratorie ed è antireumatico.

In passato veniva usato principalmente per aromatizzare i liquori e con il suo legno si realizzavano utensili da cucina così da dare il suo aroma alle pietanze. Oggi il legno viene usato per affumicare i salumi: è il caso del rinomato speck del Trentino.

In cucina si usa per aromatizzare carni (soprattutto selvaggina), crauti ed in alcune preparazioni di patate o pesce al cartoccio. In commercio lo troviamo sotto forma di olio essenziale, questo richiede un elaborato processo di produzione per cui il suo costo è molto alto. Possiamo però sostituirlo efficacemente con l'oleolito. L'oleolito si può usare per massaggi (rilassa i muscoli contratti, previene crampi e tonifica i tessuti connettivi), per la produzione di sapone naturale da applicare sugli eczemi e acne con un effetto lenitivo.

Uso

Dopo le prime gelate della stagione si possono raccogliere le

bacche blu e lasciarle essiccare.

Una parte può essere conservata come aggiunta ad arrosti di carne o per farne delle tisane.

Se si vuole preparare un oleolito per la "farmacia" domestica procedere come segue:

1 litro di olio di oliva
100 gr di bacche schiacciate
Lasciare a macerare per 10-15 giorni quindi filtrare e conservare al buio.

Ricette

Per calmare la tosse e purificare le vie urinarie preparare un infuso:

in 1 litro di acqua bollente 15 grammi di bacche schiacciate per 5 minuti.

Berne 2 tazze al giorno.

Per favorire la digestione si può bere la stessa tisana calda aggiungendo miele o altro dolcificante.

Per concludere una curiosità: il detto "trovarsi in un gineprajo" si riferisce ai rami intricati del ginepro e alle sue foglie pungenti per indicare metaforicamente una situazione problematica dalla quale è difficile uscire.



Gli Uffici Territoriali per la Ricostruzione: passato, presente e futuro

di Anna La Rocca*

Gli otto Uffici Territoriali per la Ricostruzione nascono per costituire, insieme all'Ufficio Speciale per la Ricostruzione che ha sede a Fossa e che ne svolge la funzione di coordinamento, la struttura che ha il compito di occuparsi delle

i limiti economici fissati. Superata positivamente queste fasi l'Ufficio Territoriale per la Ricostruzione trasmette il suo parere positivo al Comune di riferimento, il quale poi, a sua volta, provvede rilasciare il finanziamento. Il lavoro dell'UTR6 non termina però qui, perché, quando vengono avviati i cantieri per effettuare gli interventi di riparazione, deve seguirne l'andamento verificando i lavori svolti, sia con sopralluoghi sul posto, che richiedendo foto e documenti contabili ai tecnici. L'Ufficio è inoltre chiamato a intervenire nei casi di edifici non ispezionati, in passato, dalla Protezione Civile, in modo da stabilire se essi siano agibili o meno. Le attività svolte sono quindi molte e molteplici (vengono infatti attuate per ciascun comune appartenente all'area omogenea), e spesso complesse, in quanto nel corso delle istruttorie non è raro imbattersi in problematiche tecnico-legali che necessitano di tempo e attenzione per essere risolte. A tutto ciò occorre aggiungere che, solitamente, l'ufficio tratta richieste di contributo che ammontano a diversi milioni di euro, ed è quindi assolutamente necessario effettuare un'analisi attenta, minuziosa e di conseguenza non breve. Risulta pertanto evidente la difficoltà di rispettare quelli che sono i tempi previsti dalla legge per svolgere tutto l'esame delle documentazioni.

Queste poche parole servono a descrivere cosa è l'UTR6 e qual è il tipo di lavoro che i 10 dipendenti che ne fanno parte sono quotidianamente chiamati a svolgere. Un eventuale trasferimento causerebbe inevitabilmente un dannoso e gratuito rallentamento di attività che, come si è visto, sono già di per sé abbastanza delicate. Favorire la continuità di quest'Ufficio significa anche altro. Gettare e consolidare le basi per ciò che potrebbe diventare quando la ricostruzione sarà terminata: un unico ufficio tecnico comunale di un ambito territoriale unito e solidale.

*Architetto, ex dipendente dell'UTR6

UTR-6

Via Roma, 24, 67020 Caporciano (AQ)



pratiche di ricostruzione privata del cratere sismico nella fase post emergenziale.

A Caporciano, in particolare, ha sede, da Maggio 2013, l'Ufficio Territoriale per la Ricostruzione n.6 (UTR6), che prende la sua denominazione proprio dall'Area Omogenea di cui si occupa, la numero 6 appunto, costituita dai comuni di Carapelle Calvisio, Caporciano, Castelvecchio Calvisio, Collepietro, Navelli, Prata D'Ansidonia, San Benedetto in Perillis e San Pio delle Camere. Pur avendo, inevitabilmente, un'unica sede fisica, si tratta di una realtà che nasce con la caratteristica della sovracomunalità, con la volontà di evitare e/o superare quelle diversità proprie di ogni singolo comune, e di garantire pertanto la massima trasparenza e imparzialità, nell'ambito di un più generale processo di integrazione territoriale. Si tratta di caratteristiche importanti, che dovrebbero essere sempre salvaguardate con decisione. Ma vediamo nello specifico qual è il lavoro che l'UTR6 svolge. Tutti coloro che posseggono immobili danneggiati dal sisma 2009, e ricadenti nei comuni sopra elencati, si possono rivolgere all'Ufficio per richiedere, attraverso la presentazione di un progetto redatto da un tecnico, il contributo statale necessario a riparare le loro proprietà. Compito dello stesso è quindi esaminare la documentazione consegnata, valutando, da un punto di amministrativo, se i richiedenti hanno effettivamente i requisiti di legge per ottenere il contributo statale, e, da un punto di vista tecnico, se il progetto è corretto e rispetta



Segue da pag. 1

L'abbandono del campanile, si era finalmente compreso, avrebbe evitato di rimanere ancorati alle quattro zolle, ai quattro bulbi di zafferano ed alle sagre delle patate oppure dei ceci.

La coltivata speranza, ovvero la ragionevole certezza, di poter contare su un futuro migliore costruito, come si è detto, da una volontà d'insieme, ha subito una brusca frenata a causa dell'intendimento, da parte di alcuni Sindaci, di spostare l'ubicazione dell'UTR 6 (Ufficio Territoriale per la Ricostruzione) da Caporciano a S. Pio delle Camere. Ciò, in barba alla dignità di cui ogni paese è detentore, nonché in spregio al denaro pubblico impegnato per la attuale collocazione dell'Ufficio. La decisione sembra sia scaturita nella riunione dello scorso 9 novembre in cui i Sindaci dell'Area Omogenea n. 6 hanno deciso lo spostamento dell'Ufficio Territoriale per la Ricostruzione da Caporciano a San Pio delle Camere con il voto favorevole del Sindaco del Comune di Navelli, Collepietro, San Benedetto in Perillis, San Pio delle Camere e Carapelle Calvisio e con il voto contrario del Sindaco del Comune di Prata D'Ansidonia, con l'abbandono, per protesta, del Sindaco di Caporciano e l'assenza del Commissario Prefettizio in rappresentanza del Comune di Castelvecchio Calvisio. Le motivazioni del trasferimento sono state imputate a un generico malfunzionamento che non è stato meglio esplicitato.

La scelta di Caporciano come sede dell'UTR fu presa all'unanimità da tutti i Sindaci nel 2013 e ratificata da una convenzione approvata da tutti i Consigli Comunali dell'epoca. L'adeguamento dei locali, allora, costò circa € 40.000, fondi prelevati da quelli stanziati per la Ricostruzione.

Nella decisione, nella quale è stato fatto valere (o, quantomeno, è stato invocato) il principio della maggioranza, si è messo in atto il volere di un momentaneo potere, da far pesare in quel dato momento, senza tener conto delle conseguenze che una decisione del genere avrebbe potuto generare per il futuro e che ha ricordato i sistemi della vecchia politica, quella dell'alzata di mano a comando e delle spartizioni da prima repubblica, che sembravano ormai superati.

La democrazia, visto che abusiamo di questo termine, non è una semplice conta di mani alzate, ma è il rispetto delle ragioni di tutti, anche di coloro che maggioranza non sono. Diversamente si alimenta soltanto il senso di ingiustizia da cui scaturisce rancore, voglia di riscatto, vendetta e odio verso il vicino.

Inoltre si è creato un pericoloso precedente relativamente alla collocazione di tutti gli altri Uffici Territoriali per la Ricostruzione i quali, analogamente, si troverebbero in condizione di "itineranza" (meglio sarebbe dire "transumanza"), con inutile spreco di tanto, tanto pubblico denaro.

E se qualcuno, facendo spallucce, vorrebbe ricondurre tutto a: "che ci vuoi fare? questa è la politica!", vorremmo rispondere: "No, questa non è politica". La politica è quella che ha portato i nostri Padri Costituenti, nonostante il difficile dopoguerra e nonostante le ideologie contrapposte, a lasciarci in eredità una delle più belle Costituzioni del mondo. La politica è quella che ha ispirato leader visionari ad intraprendere il processo di integrazione Europea che, al di là delle polemiche dell'ultimo minuto, ci consente di vivere in pace e prosperità da 70 anni e che oggi, ci fa sentire Parigi, e il dramma che sta vivendo, come se fosse una nostra città. La politica, tornando al piccolo, è anche quella che ha istituito le Aree Omogenee, che ha spronato i Sindaci a riunirsi per discutere del futuro delle loro comunità intono a un tavolo e che li ha incoraggiati a lavorare insieme in una logica unitaria.

Guardando indietro abbiamo tantissimi esempi di come attraverso la concertazione e l'ascolto di tutti si siano superati momenti di profonda crisi e forte conflittualità. L'amore che ci lega alle nostre Terre, ci induce a sperare in un ripensamento. D'altra parte siamo convinti che chiunque si fregi (pro-tempore) di una fascia tricolore sia, in primis, un Pubblico Amministratore ancorché Sindaco e, in cuor suo, desideri, a fine mandato, essere ricordato con stima e rispetto non solo dalla metà di cittadini che lo hanno votato, ma da tutti quelli che ha contribuito a far crescere nell'intera Piana.

Diversamente, sarebbe il trionfo della mediocrità.

Cucina Tradizionale

di Mario Andreucci

PECORA ALLA COTTORA

Ingredienti:

Carne di pecora, (spalla / coscia).

Sedano , carota, due spicchi d'aglio, tanta cipolla, peperoncino o 2 peperoni , olio , 2/3 bicchierini di brandy, 2 bicchieri di vino, acqua calda, 3/4 pomodorini maturi o una scatola di pomodoro pelati (1 kg)

Preparazione:

Fare la carne a spezzatino. Mettere in una pentola e coprire con l'acqua, farla bollire. Bollente fa una schiuma che bisogna togliere fino a quando non viene più prodotta la schiuma. Scolare la carne e mettere da parte la carne. Preparare il soffritto con la cipolla, carota, sedano, aglio e soffriggere tutto con un poco di olio, mettere la carne e far soffriggere a fuoco vivo, rosolare la carne, e mettere il brandy, e farlo evaporare. Aggiungere il vino bianco, e coprire tutto con l'acqua calda. Riportare a ebollizione, aggiungere i pomodori, e peperoni o peperoncino. Mescolare bene, abbassare il fuoco, coprire la pentola lasciare cuocere fino a cottura ultimata. Girare ogni tanto. Buon appetito.

LA RICOTTA

Questa non è una ricetta ma è uno degli elementi della cucina tradizionale che la caratterizza. E' buona sia servita al naturale affiancata da altri antipasti, che come ingrediente principale di primi piatti e dolci. La ricotta fresca, quella che si trova ancora in alcuni caseifici o in ristoranti che si forniscono direttamente dai pastori, è un capolavoro di vaporosità e sapore. E' tutto merito della qualità del latte, prodotto da razze di ovini e caprini scelti, e che si nutrono in pascoli delle nostre montagne ricche di erbe saporite. Sarà che la pastorizia è una degli aspetti più tipici delle nostre montagne, legata alla cultura e alla tradizione che ritroviamo nei paesaggi, nei racconti e leggende tramandatici nel tempo.

Sicuramente tanti affondano i loro ricordi nella merenda antica e tipica che le mamme offrivano ai loro figli: una fetta di pane casereccio con su fresca ricotta spolverata di zucchero e cannella.

Domani a merenda provate a riproporla.



E' ancora Natale. di Paolo Blasini



Bominaco - Presepe davanti all'oratorio di San Pellegrino

Le vetrine dei negozi mostrano le merci esposte tra festoni luccicanti e lucine colorate; non solo i capi di abbigliamento, gli articoli di gioielleria o le confezioni di dolci, ma anche salami e salsicce, appetibili derivati del vil porco, appaiono più accattivanti ed ingentiliti, ornati di festoni dorati e stelline policrome. Tutt'intorno, nelle strade, la gente cammina frettolosamente, affannata nella conquista di qualcosa che a Natale non può farsi mancare. La ricerca del regalo da fare, che sia impegnato e sentito, oppure soltanto formale, costringe i più ad una comparazione di prodotti e di prezzi, con conseguente meraviglia per quanto il mercato, in questo periodo, sia lievitato. Si dà una furta occhiata alle buste trasportate da chi viene in senso contrario: potrebbero darci un'idea di cosa cercare. All'angolo, l'immane mano tesa di chi ha altri problemi. Togliere i guanti e cercare qualche spicciolo da donare, risulta fastidioso. Meglio far finta di nulla, guardando distrattamente dall'altra parte. Ecco, una vetrina con un bellissimo abete bianco con luminarie e festoni in blu. Quest'anno, si cambieranno i vecchi addobbi dell'albero e

lo si farà così: bianco e blu. Il presepe, poi, rimarrà nello scatolone in cantina, così sarà salvaguardato il parquet e si eviterà il senso di sporco che danno il muschio e la renella per fare la stradina. Agli ospiti apparirà nella sua maestosità il solo abete bianco addobbato in blu, che fa molto chic, a differenza del presepe, che è qualcosa di povero e non fa risaltare l'arredamento della casa. Bisognerà pensare anche alla tavola, da imbandire con una bella tovaglia colorata, magari anch'essa blu, anziché di ordinario rosso, che faccia pendant con l'albero. Le stoviglie saranno quelle delle grandi occasioni: il servizio buono di Limoges ed i bicchieri cristallo di Boemia; le posate, quelle d'argento regalo di nozze, fanno ancora la loro figura. Per il vestiario sembra logico indossare qualcosa di nuovo: non si ha ancora l'idea, ma sicuramente ci si orienterà verso un capo dell'ultima collezione autunno/inverno presentata a Pitti. Andrà bene anche per la Messa, dove non ci si può presentare vestiti come tutti i giorni. Che scocciatura questi obblighi di "apparire" che richiede il quartiere! Se ne farebbe volentieri a meno, se non fosse, poi, per i commenti della gente. Quindi,

meglio prevenire le voci critiche e pettegole, facendosi notare compiti ed eleganti, senza però voler essere appariscenti, con il rischio di scadere nella pacchianeria. Anche quest'anno, come sempre sotto Natale, risulta problematico il dover adempiere a tutte le necessità connesse, in tempi relativamente brevi. C'è ancora tanto a cui pensare: prenotare il pesce per la Vigilia, per esempio, senza badare a spese, le carni per il bollito, i panettoni ed i torroni ed i vini di riserva. Poi, per consuetudine, non possono certo mancare la frutta secca ed i dolci della tradizione nostrana. Una volta li preparavano le nostre mamme e le nonne; meno male che oggi li troviamo ugualmente, senza bisogno di impegnarci più di tanto.

Buon Natale, diciamo a tutti e ci dicono tutti. Pura formalità o piena coscienza di cosa voglia dire? La struggente melodia di uno zampognaro che tra luci sfavillanti, colori, abbondanza, ci porta a riflettere che quel "Tu scendi dalle stelle" vuol significarci qualcosa d'altro. Era forse il caso di toglierci i guanti per poter dire a chi tendeva la mano "Buon Natale". In fondo, quella luce che per la duemilaquindicesima volta si accende nella capanna di Betlemme, ci vorrà dire che è Natale dentro ognuno di noi. Fuori, è solo fatuità.



UNA GRANDE RICCHEZZA: L'OLIO di Mario Giampietri

Nei mesi di novembre e dicembre, dopo le semine ed il raccolto dello zafferano, per molti Navellesi e Civitaresi, da sempre, c'è la raccolta delle olive; quasi tutte le famiglie dei due paesi hanno in proprietà qualche uliveto ai confini con il Comune di Capestrano (alcune piante sono secolari). Fino agli anni '80 la raccolta delle olive avveniva "a mano", la persona relativamente agile, saliva sull'albero avendo a tracolla un

to ugualmente in pietra, stritolano le olive trasformandole in pasta. La pasta, sempre meccanicamente viene spalmata sui "friscoli" (oggetti circolari di spaghi plastificati incrociati) i quali, intervallati con dischi di acciaio dello stesso diametro, vengono accatastati sul carrello con al centro un tubo per poter essere inseriti nella pressa. La spremitura della pasta comporta lo sversamento dell'olio grezzo in una vasca di acciaio



inossidabile e successivamente, tramite un pompaggio, il trasferimento nella centrifuga per il filtraggio. L'olio che esce dal filtro viene raccolto nei contenitori di acciaio inossidabile (bidoni) per poter essere comodamente trasportato nei vari magazzini o dispense. Una volta, come si può notare dalla foto n°1 allegata, i vari passaggi, dalla spremitura al filtraggio, avvenivano senza l'ausilio della corrente elettrica. La macina era composta da una sola ruota in pietra che veniva fatta girare da un asino, quasi sempre bendato; la pasta veniva schiacciata da un torchio con la "madre vita" in legno e contrappeso in pietra a forma di campana; l'olio grezzo veniva raccolto nelle pile di pietra oppure nel "pilone" e successivamente, con l'ausilio di grossi mestoli (vaniero) si riempivano le damigiane per il trasporto nelle dispense. È semplice capire che la lavorazione di una volta era molto più lunga, infatti soltanto a Navelli erano attivi cinque frantoi che lavoravano ininterrottamente, notte e giorno, per circa tre mesi; oggi c'è un solo frantoio che non lavora di notte e neanche tutti i giorni, eppure le piante di ulivo

almeno negli ultimi centocinquanta anni sono di pari numero. Successivamente alla molitura, quando i vari produttori si incontrano per argomentare sul raccolto, si sente dire "mi ha reso alla 20, alla 22 alla 24" questi valori indicano il quantitativo di litri di olio ricavato da ogni quintale di olive. L'olio di questo nostro territorio è certamente genuino, le piante di più qualità (pendolino, biancaccia,...) non vengono trattate con prodotti chimici e la maggior parte della concimazione viene effettuata con il letame.

canestro e con molta attenzione per non scivolare, raccoglie le olive dai vari ramoscelli. Prima del 1969 agli uliveti ci si recava esclusivamente a piedi, con l'ausilio degli asini, muli o cavalli per il trasporto con il basto delle olive raccolte. Dal 1969 con la realizzazione della strada statale 153, ci si reca con le automobili e con i trattori. Quando le olive si raccoglievano a mano, specialmente in quelle mattinate cariche di brinata, con le potature più secche si accendeva il fuoco e all'interno del canestro si introduceva qualche sasso riscaldato che ogni tanto veniva stretto tra le mani per ottenere un piccolo tepore, era una grande fatica. Attualmente le olive si raccolgono "meccanicamente" sul terreno si stendono i teli ed i vari ramoscelli vengono solleccati dai battitori, collegati a singole batterie oppure direttamente ai trattori. Una volta si udivano i ragli d'asino e qualche accenno di canzonetta, adesso si odono i motori accessi dei trattori ed i rumori dei battitori; nel tempo tutto è cambiato e purtroppo le zone più scoscese, più difficili da raggiungere con gli stessi mezzi meccanici rimanendo incolte, hanno favorito l'avanzamento del bosco. Le olive, una volta raccolte vengono riportate nei magazzini per effettuare la separazione delle palme che ovviamente durante il giorno cadono con le olive stesse; dopo qualche giorno, o comunque quando si è raggiunto un certo quantitativo (per i maggiori produttori) e concordato l'appuntamento con il frantoiano, le olive si trasportano, con sacchi o con cassette, al frantoio per la molitura. Le olive (non più di 2,5 quintali per volta) vengono immerse nella macina, due grandi ruote in pietra (diametro circa due metri e spessori circa centimetri 50) che girando elettricamente su un basamen-



IL REGNO DEI MAZZAMURELLI

Il nuovo suggestivo parco avventura a S. Pio delle Camere di **Dino Di Vincenzo**

Dopo il più famoso Parco Avventura di Guardigliare sulla Majella, ha preso il via, nel mese di settembre, nella suggestiva pineta in località "Cerquelle" a S. Pio delle Camere (AQ), già meta di sagre e feste di vario genere, un altro moderno parco giochi.

Ma cosa è un parco avventura?

È un'attività ormai affermata in Italia, dove ha iniziato i primi passi da circa 10 anni, mentre all'estero, soprattutto in Francia e nel mondo anglosassone, riscuote fin dagli anni '90 un grande inte-



resse di pubblico. Uno dei motivi di questo successo è senza dubbio la caratteristica di essere un'attività a contatto con la natura e a basso impatto ambientale: nessun mezzo motorizzato, nessun rumore, nessuna emissione di gas, un modo diverso e intelligente per divertirsi nel rispetto del territorio. Si tratta di un insieme di percorsi sospesi a diverse quote da terra, installati su alberi ad alto fusto. I vari percorsi compongono il Parco nel quale gli utenti possono muoversi liberamente, precedentemente istruiti ed equipaggiati con un dispositivo di sicurezza analogo a quello usato in arrampicata (imbragatura, moschettoni, carrucola).

L'ideatore dell'iniziativa a S. Pio è Stefano Baiocco, musicista di origini caporcanesi, a cui abbiamo chiesto di raccontarci e descriverci il Parco.

"L'idea di realizzare il Parco Avventura "Il Regno dei Mazzamurelli" nasce nel 2012 con l'obiettivo di valorizzare un territorio che, grazie alle sue caratteristiche, racchiude tutte le potenzialità necessarie per un reale sviluppo turistico.

Una delle dimostrazioni della ferma volontà di quanto questa nostra iniziativa deve essere vista come fortemente legata al suo territorio, ai ricordi del passato, alle sue tradizioni e alla sua storia è la scelta del nome. Il Mazzamurello era infatti un simpatico folletto che andava ad abitare nei giardini e nei cortili delle case dei nostri paesini di montagna. Se veniva scacciato diventava colerico e per vendicarsi... se lo scacci e se ne accorge ogni notte un dispetto lui ti porge, ma se invece lo amerai la fortuna troverai! L'ambiente e il contesto in cui si sviluppa la nostra attività è di per sé ricco di stimoli e di fascino: la montagna, il silenzio, il bosco, la natura, sono gli elementi essenziali per aiutare le giovani generazioni a vivere con rispetto l'ambiente naturale che ci circonda.

Superando una serie di percorsi di abilità bambini, ragazzi ed adulti si arrampicheranno tra gli alberi, cammineranno su passerelle di legno, ponti tibetani ed altalene sospese fino a lanciarsi con

teleferiche mozzafiato sperimentando così il loro coraggio, la fiducia in sé stessi, la solidarietà con gli altri, tra divertimento e rispetto delle regole, nel totale rispetto della natura.

L'emozione di lanciarsi nel vuoto tra gli alberi in assoluta sicurezza, grazie alle moderne attrezzature utilizzate da bambini ed adulti, apre una predisposizione positiva all'avventura e alla conoscenza più vera di se stessi e delle proprie capacità. È nostro preciso intendimento divenire un punto di riferimento utile a creare i presupposti per la nascita di una rete indispensabile a mettere in relazione e sinergia associazioni, il mondo della ristorazione e dell'accoglienza di qualità, con i suoi prodotti tipici e l'artigianato locale, aiutare i giovani desiderosi di tornare agli antichi mestieri o di lanciarne di nuovi, in un incessante lavoro di riconversione dei vecchi edifici in nuove realtà, trasformando gli abitanti della montagna in una comunità produttiva.

È necessario far conoscere una realtà che ha saputo preservare integro il suo patrimonio tradizionale e che merita di essere valorizzato attraverso un turismo attento, intelligente e rispettoso; dipende solo da noi adesso trovare il modo giusto per promuoverlo e farlo scoprire.

Già dalla prossima primavera attueremo infatti una serie di attività parallele che verranno proposte a famiglie, gruppi organizzati e scolaresche.

La gita è sicuramente un importante momento di aggregazione che porta con sé un clima di serenità, allegria e voglia di stare insieme divertendosi all'insegna dell'amicizia.

L'orienteeing è un'attività di orientamento calibrata in base all'età dei partecipanti in cui i giovani, suddivisi in piccoli gruppi, verranno guidati e stimolati a sviluppare le loro capacità di lettura di una semplice mappa per orientarsi nella realtà al fine di raggiungere degli obiettivi di ricerca. L'attività si svolgerà nelle immediate vicinanze del nostro Parco, in ambiente libero, con il supporto di esperti...

Il Parco Avventura "Il Regno dei Mazzamurelli" può essere il luogo simpatico ed originale, dove trascorrere una festa di



compleanno o un avvenimento, una maniera divertente ed unica, per stare insieme a parenti, amici o colleghi di lavoro. Anche chi non è particolarmente amante dello sport può trovare, in una giornata trascorsa in allegria e spensieratezza, il modo giusto per rilassarsi immerso nella natura "



RAPE E FAGIOLI, LA RICETTA DI BERTOLDO. di Giancaterino Gualtieri

Chissà quanti di noi devono la loro esistenza a un piatto di rape o di cime di rapa, che ha permesso ai nostri avi contadini o a umili cittadini di non morire di fame e potersi riprodurre.

Ma i contadini, "scarpe grosse e cervello fino", qualche sfizioccio alimentare, se potevano, se lo levavano pure. E le nostre nonne e bisnonne massaie sapevano, con amore e sapienza, rendere un cibo da re anche un piatto di rape. Bastava maritare le rape o le cime di rapa all'altrettanto umile, e disprezzato (dai ricchi, anche per certe sue rumorose esternazioni!) fagiolo, proteina nobile per il popolo, che di proteine di carne ne vedeva poco o niente.

Un battuto di lardo rifritto con peperoncino, aglio, odori, cime di rapa lesse, fagioli cotti nella pignatta, una padellata di bontà che rendeva meno amara la vita e, a pancia piena e papille gustative soddisfatte, aiutava a guardare al domani con qualche speranza in più. Questa la ricetta di Bertoldo!

Chissà quante volte, alla mensa della corte di Re Alboino, il buon Bertoldo avrà rimpianto quelle saporitissime padelle di rape e fagioli, che la Marcolfa gli preparava dentro la capanna sul modesto focolare e che lui divideva, anzi per le quali competeva famelicamente con Marcolfa e Bertoldino, cucchiaino su cucchiaino, svelti svelti perché quello che non ti accaparravi tu lo divoravano gli altri commensali. I raffinati cibi della mensa di corte non lo soddisfacevano e, giorno dopo giorno, dopo aver invano implorato Re Alboino di fargli preparare una padella di rape e fagioli, il povero Bertoldo, non avvezzo ai cibi di corte, a quanto si dice, morì di fame.

Perciò questa sua disgraziata disavventura alimentare meritò di essere ricordata come causa della fine di un uomo di aspetto belluino, ma di intelletto fine e robusto appetito contadino.

E così fu scritto nel suo epitaffio:

In questa tomba tenebrosa e scura giace un villan di sì difforme aspetto che più d'orso che d'uomo aveva figura; ma di tant'alto e nobile intelletto che stupir fece il mondo e la natura. Mentre egli visse e fu Bertoldo detto fu grato al Re; morì con aspri duoli per non poter mangiar rape e fagioli. A proposito a proposito, di proverbi sulle rape in realtà ce ne sono tre.

Ecco l'altro

Vàle cchiù na rapa Vale più una rapa

che ciànte rapùglie che cento raperonzoli

Se hai cento micragnosi centesimi di rame in tasca, non hai la stessa sensazione che hai se tieni in mano un euro. Eppure hanno lo stesso valore (ma non lo stesso peso!). E' che funziona il cervello con la sua psicologia: cento niente in alcuni casi sono percepiti come un niente. A proposito di rape, ve la ricordate quella strofetta anticlericale e sfottente sui soldati del papa, che facevano cantare ai bambini all'asilo facendo girotondo?

"Cento soldati del papa non son buoni a cavar una rapa; un soldato del re ne cava cento e tre".

Quanto mi piacerebbero i soldati, se invece del fucile e del passo marziale, andassero a cavare rape e patate per alleviare la fame del mondo.

Ed ecco una antologia dei tantissimi proverbi e modi di dire in tema di cibo.

'N tiàmpe de carastùia - In tempo di carestia

pàne de véccia (va bene anche il) pane di vecchia.

Quanti ce ne stanno di proverbi di questo tipo, che insegnano ad accontentarsi di quello che passa il convento, soprattutto nei periodi neri e consigliano saggiamente non solo accontentarsi di quello che si riesce ad avere, ma possibilmente anche a farselo piacere. I semi di vecchia (*Vicia sativa L.* e in particolare di *Vicia cracca L.*, infestante delle graminacee), se non separati dal grano prima della molitura, danno alla farina un caratteristico e poco gradevole sapore amaro.

Di conseguenza un pane solo di vecchia sarebbe amaro e a dir poco immangiabile. Ma se non c'è di meglio...

Riportato a miglior situazioni questo è lo stesso proverbio di: **Chi de miàglie 'nen té che la móglie s'addòrma** cioè: Chi di meglio non ha va a letto con la moglie

Andó ci stà pàne i presùtte Dove ci sta pane e prosciutto se stà buàne pe tutte.

si sta bene dappertutto.

Pàne che gli'uàcchie, Pane con gli occhi, (con i buchi, ben lievitato)

càsce senz'uàcchie, formaggio senza buchi,

i vùne che scrizza a gli'uàcchie. e vino che schizza agli occhi (vino frizzante).

Pàne de ràne Pane di grano
i vùne de Capestràne e vino di Capestrano

só la saliate de gliù crestiane. sono la salute del cristiano.

I tre proverbi sono i proverbi del contadino che sogna di mangiare e di bere a volontà e proverbi come questo sono lo specchio e la proiezione in positivo di situazioni di vita vissuta, anzi di fame e sete vissuta e spesso a condizioni estreme. Come in molte fiabe della nostra zona, dove l'avvio realistico è spesso la condizione di estrema miseria e di fame. E questa estrema terribile miseria che si tocca con mano, questa disperazione di non poter sfamare i figli, questo dover vendere l'anima al diavolo per sopravvivere e sfamare i figli è più eloquente, nella sua prosa scarna, di un trattato sulle condizioni di vita del mondo contadino di una volta.

Le patate sono essenziali nell'alimentazione umana, tanto che il detto, con un gioco di parole, recita: **Andó n'ci stàve le patate ci stàve gli patite** - Dove non ci sono le patate ci sono i patiti-

Il detto è di prammatica all'atto di cavare le patate, sia da parte dei paesani che passando, a mò di saluto, lodano così il buon raccolto di patate che fanno bella mostra sparse sul terreno o nei sacchi rigonfi, sia come compiaciuta risposta del proprietario al saluto complimentoso dei paesani per il buon raccolto di patate per l'anno.



Tradizioni e Cultura

Tiziano (Tito) Pellicciotti

di Roberto Marinucci

Tito Pellicciotti è un artista che rientra a pieno titolo tra i grandi della pittura italiana a cavallo tra l'ultimo decennio dell'800 e la prima metà del 900: fu insigne figura del verismo e del naturalismo italiano, a ragione considerato uno degli esponenti più significativi della scuola artistica abruzzese dell'800, ultimo ideale erede dei vari Michetti, Patini e Palizzi.

La vita

Tiziano Apelle Michelangelo Pellicciotti nacque a Barisciano il 2 dicembre 1871 da Carlo e Maria Tomassetti. Il padre era un valente ed affermato scultore in legno di cui si conserva nell'omonima chiesa di Barisciano la bella statua lignea della Madonna del Carmine.

A 18 anni si diplomò brillantemente al Regio Istituto Di Belle Arti di Napoli, con ottimi risultati nel disegno e nella pittura. Lì fu allievo del grande Filippo Palizzi, di F.P. Michetti e D. Morelli grandi artisti dell'epoca.

Pellicciotti, però, nella sua produzione artistica, fu sempre essenzialmente autodidatta, affidandosi soprattutto al suo estro e alla sua passione. Avrebbe senz'altro, con le sue innate inclinazioni artistiche, potuto cercare più ampi spazi culturali ed affermarsi presto e meglio a Napoli, ma volle, terminati gli studi, tornare nella sua terra, a Barisciano, per l'amore che ad essa lo legava e che mai, per tutta la vita avrebbe abbandonato, eccetto per il suo viaggio durato circa un anno in Libia.

Nel 1907 sposò Cecilia Sidoni, da cui nel 1909 ebbe l'unico figlio, Carlo, che sarà anch'egli bravo ed apprezzato pit-

tore ma morirà a soli 35 anni per una grave malattia. Nello stesso anno, 1944 perderà anche la moglie Cecilia, rimanendo unico sostegno per la nuora e i due nipotini Tito e Ivano.

Divenuto, per i lutti familiari, ancora più introverso e schivo, continuò a lavorare intensamente fino alla morte, avvenuta a Barisciano il 14 aprile 1950.

L'opera

Su tele, cartoni e tavolette Pellicciotti amò imprimere con grande fedeltà e commossa partecipazione, il mondo semplice che lo circondava, fatto di paesaggi agresti,



Tito Pellicciotti - Interno Di Stalla

di animali da lavoro e da cortile, di umili personaggi di paese, di vicini di casa e felici contadinelle. Anche se Pellicciotti, per il suo carattere schivo, non cercò mai la notorietà ed il successo, fu sempre molto stimato e ricercato non solo dai collezionisti ma anche dai ricchi e potenti di allora. La produzione dell'artista fu perciò molto ampia, perché, immerso nel clima fecondo del suo paese, lontano dal frastuono della città, era continuamen-

te sollecitato da vari mercanti d'arte di Napoli, Roma, Firenze e Milano. A Napoli soprattutto espose nelle più note gallerie d'arte. Nel 1911 o nel 1920, compì un viaggio in Libia e, munito del suo cavalletto e dei suoi colori dipinse parecchi paesaggi con carovane di cammelli, palmizi ed oasi, tutti di rara bellezza. Appassionato cacciatore, amava riportare sui suoi quadri scene di caccia e di animali, sullo sfondo dei paesaggi del circondario.

Divenuto anziano, amava trascorrere le serate davanti ad un buon fiasco di vino giocando a carte con gli amici: molto dei suoi ultimi quadri riproducono le sensazioni e i visi di quei momenti di svago.

Dopo un periodo di oblio le opere del Pellicciotti sono tornate ad essere apprezzate: continuano a piacere pure in un mondo profondamente e radicalmente cambiato. Il motivo, forse, è soprattutto questo: "perché nell'epoca attuale fatta di inquietudini e di stress quotidiano, manca proprio quello che fu, di Pellicciotti, la sua più caratteristica espressione, quella più amata e più nota, di immediata leggibilità: la favola bella ed a lieto fine del semplice vivere quotidiano, senza ulteriori, inutili, irrealizzabili, utopistiche aspettative."

E' principalmente questo l'insegnamento, sia attraverso le sue scelte di vita che in tutta la sua produzione pittorica, dell'Uomo-artista TITO PELLICCIOTTI. Ed è proprio questo, oggi, il motivo della ritrovata popolarità del "Pittore di Barisciano" e delle sue opere.



Tradizioni e Cultura

SPOPOLAMENTO

Speriamo che lo spopolamento dei nostri paesi si arresti

di Mario Giampietri

Già quando io ero ragazzo, fine anni '50, la mia carissima nonna Giulia, tra una filastrocca ed un lieve accenno di canzonetta, mi diceva: "a Navelli quando ero piccola io c'erano tante più persone, il paese era pieno, Castigliuccio era tutto abitato, la Porta Villotta era tutta abitata" e così man mano elencava i vari quartieri del borgo. Io ascoltavo e dentro di me pensando mi chiedevo "dove abitava la gente che dice nonna"? "come poteva vivere in quelle zone che già erano in parte crollate, anche in seguito a saccheggi"? Con il crescere mi sono reso conto che lo spopolamento non era soltanto del mio paese ma di quelli limitrofi e di tanti altri dell'Abruzzo e dell'Italia intera. Nel 1843 la popolazione era circa 7 volte maggiore di adesso. (Navelli 1563, Civitaretenga 681, Caporciano 1016, Bominaco 176, Barisciano 2385, Pizenze 749) Certamente i motivi sono stati e sono molteplici, non saprei proprio indicare quale potrebbe essere in una graduatoria per secondo. Ci sono stati periodi di spopolamento più massicci e periodi più lenti, ma certamente numerosi. Le principali Nazioni europee come mete sono state la Francia, il Belgio, la Germania, le Nazioni Americane sono state il Canada, gli U.S.A. l'Argentina, il Venezuela. Intere famiglie sono partite dai nostri paesi con la speranza di ottenere un tenore di vita migliore; non a tutti il sogno è riuscito. Gli ultimi Navellesi partiti per le Americhe ci sono stati nel 1968. Quelli che hanno lasciato il paese prima del 1900, certamente abitavano in quelle case che oggi "purtroppo" non ci sono più, erano sicuramente composte dalla stalla al piano terra, da un paio di stanze al primo piano e dal pagliaio al piano superiore sottotetto. Il lavoro scarseggiava, l'intera piana era posseduta da pochissime "famiglie nobili" e dalla Chiesa. I garzoni non potevano fare altro, lavorare per quelle poche famiglie, accontentandosi almeno di mangiare; certamente la vita era difficile con situazioni incresciose. In alcune famiglie però, era partito soltanto il capo famiglia, il quale con le rimesse economiche, ha permesso a qualche figlio di studiare, a L'Aquila, a Roma oppure a Napoli. Questi figli successivamente, pur se sentimentalmente radicati nel paese, hanno costituito le loro famiglie in diverse città d'Italia (Roma, Pesaro, Rieti, Genova, ecc.) Nei nostri paesi di fatto c'è stata una carenza di

generazione; qualche anno fa a Navelli abitava soltanto un sessantenne, probabilmente in un altro paese neanche uno. Nel corso degli anni, quei pochi signori possidenti, si sono ritrovati privi della mano d'opera retribuita "a modo loro" e sono stati costretti a vendere i loro appezzamenti ai contadini che man mano hanno sostituito "le tante braccia" con i mezzi meccanici per ciascuna coltivazione. Molte volte nel "ciarlare" ognuno si sforza di trovare un colpevole per tutto, anche per lo spopolamento dei piccoli paesi, si pensa sempre che la responsabilità sia più di qualcuno che di qualcun altro, la storia ha dimostrato che le responsabilità probabilmente non sono di nessuno in particolare. Analizzando gli stati di famiglia degli ultimi cento anni, per esempio, ci si accorge che ciascuna coppia aveva dai quattro agli otto figli; oggi constatiamo che ciascuna coppia al massimo ha due figli. Molti dicono che vivere in uno dei nostri paesi è bello, però al momento di decidere per una loro residenza effettiva, non li scelgono. Le amministrazioni comunali cercano di fare il loro meglio, purtroppo non basta. Certamente tenere vivo l'impegno sociale per i paesi è molto, però se scarseggia il lavoro, qualsiasi esso sia, è automatico che il calo demografico ci sia. La diminuzione della popolazione attiva, traina anche alcune attività che, viceversa potrebbero sostenersi. Una volta in ogni paese c'era il barbiere, il sarto, il ciabattino, il fornaio, il falegname ecc., il paese viveva quasi in autonomia, oggi molti di quei mestieri non ci sono, addirittura in qualche paese non c'è neanche un piccolo emporio nel quale poter acquistare un prodotto di prima necessità. Negli ultimi anni in qualche paese, compreso il mio, c'è un lieve segnale positivo, si nota più di una carrozzina. Pertanto, il mio desiderio adesso che sono appena divenuto nonno, è quello di poter raccontare alla mia nipotina l'opposto di quello che mi diceva mia nonna "quando sei nata tu, il paese era meno popolato di adesso" speriamo che questo possa verificarsi, non soltanto per soddisfazione personale, ma proprio per la sopravvivenza dei paesi stessi che sempre di più affascinano soltanto allo sguardo.

DAL CIELO ALLA TERRA, il primo matrimonio nel dopoguerra

di Mario Giampietri

In questi giorni di novembre del 1944, la signorina Olga Del Giudice, apportava gli ultimi ritocchi al suo abito da sposa, quello da lei stessa cucito che avrebbe indossato il 18 gennaio 1945 sposando il giovane Pietro Cantalini. Certo, i matrimoni da sempre sono tra loro simili, ma quello di Olga e Pietro è stato sicuramente particolare: per gli abiti, per il periodo, per....i significati. Per l'abito bianco, che il figlio Don Alfredo custodisce gelosamente, fu "utilizzato" un telo di un paracadute Americano; il segnale è stato profondo, anche nei ricordi dei vari anni "un abito bianco disceso dal cielo" dalle strade invisibili del cielo ai cammini tortuosi e faticati sulla terra iniziando proprio nel periodo post-bellico. Allo sposo venne confezionato un cappotto di panno caldissimo con un drappo di tessuto Tedesco, all'interno, parzialmente ricoperto dalla fodera, rimase un timbro indelebile, quasi a confermare la provenienza del tessuto. Quel matrimonio inoltre, fu il primo ad essere celebrato nella Parrocchia di Navelli a fine guerra. A questi sposi, anche il parroco Don Erminio disse la sua con disinvoltura e.... "adesso siete uniti, avete sulle spalle ru jòv (il giogo) dovete camminare insieme, affinché l'aratro faccia solchi dritti e fruttuosi".



Il "tenace Colono" caporcianese

di Dino Di Divincenzo

Molti lettori ricorderanno la copertina del numero 1 del nostro giornale, quando a dicembre di 5 anni fa, campeggiava una foto del Poeta abruzzese con il titolo: Gabriele D'Annunzio ed il "Tenace Colono"

Avevamo raccontato la storia del caporcianese Giovanni del Guzzo e del suo rapporto con il Vate. Ora su quella storia è stato scritto un libro: "L'incontro D'Annunzio-Del Guzzo: il tenace colono latino"

Il 26 settembre scorso, su iniziativa del Comune di Fagnano, e con la partecipazione dei primi cittadini di



Carapelle e Caporciano, in una suggestiva cornice nella chiesa di S. Sebastiano appena restaurata a centro polivalente, gremita di persone, si sono confrontati giornalisti, critici e autore. Quest'ultimo, Maurilio Di Giangregorio, storico scrittore della valle subequana, ha fatto una accurata ricerca d'archivio e documentaria ritraendo la vita in sud America del nostro illustre compaesano, morto miseramente a Roma.

Corbellino-
Chiesa di San Sebastiano

Liscio & Busso

CACCIA

Il problema dei cinghiali sta assumendo le proporzioni di una vera e propria calamità; branchi di qualche decina di capi fanno scempio delle colture e, soprattutto di not-



te, rappresentano il vero pericolo per gli automobilisti. I cacciatori dei nostri paesi si sono uniti in squadra e, a differenza degli amministratori (che vanno ognuno per proprio conto), paiono decisi a perseguire uno scopo comune: ridurre, se non elimi-

nare, i pericolosi animali.

E' ancora notte fonda quando ha inizio la cerimonia della vestizione: il cacciatore indossa biancheria intima di colore verde militare, elasticizzata e griffata "U.S.Army"; maglione in pura lana a collo alto che, all'occorrenza, possa fungere anche da passamontagna, con impressa la griffe in caratteri cirillici dell'ex Armata Rossa; pantaloni e giaccone mimetici, modello Marines; copricapo in lana merinos, anch'esso rigorosamente verde; scarponi anfibi con carrarmato Vibram. Gli accessori sono costituiti da: accendino "Zippo" come quello in dotazione ai soldati americani; fiaschetta in acciaio antiurto per cognac o similari; bussola di precisione del tipo indicante il Nord; pugnale stile "Rambo" lama doppio taglio, con manico contenente ago e filo sterilizzati; cartuccera da cintura con sessantaquattro colpi; machete del tipo "Guatemala" con custodia dorsale; binocolo di fabbricazione tedesca "Zeiss"; ricetrasmittente nipponica modello "Banzi"; kit di sopravvivenza per almeno sette giorni, marca "Everest". La mimetizzazione della faccia avviene in garage, dopo aver sottratto il fondo tinta e gli ombretti alle mogli, oppure alle figlie. Il ritrovo è quasi sempre stabilito alla curva del lago di Bominaco, almeno fino a

quando i cacciatori di Navelli non vorranno reclamarlo a S. Eugenio.

Una volta occupata la postazione, il tempo trascorre ad ascoltare la melodiosa "canizza" e, qualora venisse abbattuto un cinghiale, a commentarne le fasi con la moviola. Il più delle volte, però, bisogna aspettare il ritorno dei segugi, andati in gita alla Valle Subequana.

Nel primo pomeriggio, alla fine della caccia, una bevanda calda al bar di Caporciano:

-Oh, da quand' vāj' a caccia jì, 'gnèva mè vist' ottandatrè cignèl tutt'assièm!!

-I jì? Dà ddò stèva jì àj vist' nà dùzzina di cèrv' c'hāv sfilèt' vèrs' rù vällòn'!

-Jì tnèva l'càrtucc' a nòv' pall', ca sinnò vdiv'..... rì lèbbr' pascèvn' com' l'pècura!

-Cùmbè, ma prchè nni sparèt'? Rù chèn' mè t'ha purtèt' rù cignèl' sott' rù muss'...!?

-Ziitt'...! S'hà nascòst' arrèt' nà pianta!!!

-Mà cù cazz' dic', quiru eva jì ch' stèva a cachè!! Allòra 'ng' vid'? I po', cù sò brùtt' còma nù cignèl'? Chè sciccis'.... tù sì pericolòs'!!

-Elln' un', elln' un'!!!!

-Cùmbè, t' l'haj' ditt' cà ng' vid'! Quirù e gliù stèmma d' Capurcièn!!! Cù gliù spàrè prchè tu sì d' rì Nevègl'???

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
Giuliana De Dominicis

Mario Andreucci
Giancaterino Gualtieri
Roberto Marinucci

Condirettore: Dino Di Vincenzo

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://cinturelli.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



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

IAROSSO 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 Architetti
conservazione e restauro beni culturali
Via A. Cencioni, 5, L'Aquila. tel/fax 0862.701266
mobile: 3478790243_mail_divincenzo.architetti@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