

# Cinturelli

periodico d'informazione culturale dell'associazione Cinturelli di Caporciano

## QUI NON MANCA NIENTE

di **Giulia Giampietri**

Entusiasmo giovanile + integrazione + ricchezza culturale = Qui non manca niente!

Chi lo dice? Sono i bambini dell'Istituto Comprensivo di Navelli che nelle parole reppate di un accattivante video raccontano e danno valore al paese dove vivono. Parole di una canzone interpretata secondo quel modo che è nato nelle periferie e nei quartieri malfamati come forma di protesta verso la ricchezza e l'indifferenza dei potenti. Nei paesi cantati da bambini, ricchi di un talento naturale verso la comunicazione mediatica, però, non si respira degrado abitativo od abbandono. Qui sorge piuttosto un moto di orgoglio verso il paese

Scorrono nel video scorci di piazze, palazzi e paesaggi, colori e luce, aria e spazio aperto, quello che ancora ti permette di scorrazzare con la bicicletta e di andare a riempire le bottigliette alla fontana. E tanti ragazzini che insieme cantano e si divertono senza fare caso da che nazione provengono ed a quale religione appartengono. Presenze che testimoniano il tragico passato delle prime fughe su barconi dai paesi balcanici. Tema, anche questo, curato in un toccante recital dal titolo "Figli di uno stesso cielo" con la regia di Manuela Del Beato, che ha messo in scena, proprio nella Chiesa di Cinturelli, i drammatici momenti delle traversate dell'Adriatico,

primo segnale di una nuova forma di migrazione, o di esodo, che oggi travolge le nostre isole e le nostre coste con intensità sempre crescente. Per ricordare il significato di quei momenti e per capire che la società attuale non può che essere una società multietnica e multiculturale si è scelto di dare voce ai ragazzi tramite le parole di testimonianze vissute, un modo per tramandare e riflettere sul senso di una nuova società.

Qui non manca niente, non manca neanche la diversità, il confronto e l'apertura con l'altro. L'integrazione arricchisce questi paesi. Ovunque si conta la presenza di famiglie di altre nazioni che si sentono parte dei luoghi dove sono nati e crescono i loro figli. L'unione e l'incontro è una forma di conoscenza e di arricchimento culturale. E i maestri della scuola di San Pio lo sanno bene.

Qui non manca niente, neanche la collaborazione e la solidarietà. Come ci testimonia un'altra intelligente iniziativa dell'Istituto Comprensivo di Navelli realizzata nell'ambito del Progetto Perdonanza. Gli alunni

della Scuola Primaria di San Pio delle Camere hanno consegnato al Sindaco Massimo Cialente, nella giornata conclusiva del 19 maggio, le pigotte della Dama e del Giovin Signore, rubando letteralmente la scena ad ogni altra iniziativa. Le pigotte sono bambole di pezza, un vecchio giocattolo antesignano del plasticato Ciccibello e dell'orsacchiotto di peluche.

**Continua a pagina 2**



dove la vita è ancora a misura umana tanto da non ricordarlo più, sommersi da innovazioni tecnologiche che ci vogliono cittadini di un mondo che sembra esistere solo attraverso lo schermo di uno smartphone. Nelle parole e nel ritmo pieno di grinta si ripete che: "Qui non manca niente", come a dire: - Guarda quello che possiedi! Guarda quello che hai! Guarda con chi vivi e renditi conto che non ti manca nulla!

### Calendario 2017

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

**Muraglie, Tholos, 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.**



## Ritratti

LETTERA A MIO FRATELLO di Gina Sarra

Caro Salvatore, anche se fisicamente non sei qui, tu sei sempre presente fra noi. Non c'è giorno che non parliamo di te per ricordare i tuoi insegnamenti, la tua disponibilità, la tua loquace. Se si parla di zafferano, di storia di vita vissuta, automaticamente pensiamo a te, come in un binomio indissolubile, un'associazione spontanea: "Silvio Salvatore Sarra, il salva-

tore di questa preziosa coltivazione d'Abruzzo". Come stai? Cosa fai? Sicuramente dall'aldilà tu ci guidi e ci ispiri, e mi comunichi, perché io vivo solo per te; le varie iniziative che intraprendo sono per ricordarti e farti conoscere a chi non ha avuto il privilegio di incontrarti durante la tua intensa e laboriosa esistenza. Certamente lassù intrattieni gli angeli parlando loro del tuo amato paesello, del lavoro che hai svolto, con grande passione, dalla gioia che provavi quando, in una fresca mattina d'autunno, scoprivi un orto pieno di fiori viola, della sapiente delicatezza, con cui solo una mano allenata separa i preziosi stimmi rossi dell'oro vegetale; dei ricordi dei tuoi avi intorno al fuoco, quando eri piccolo, dei saperi che hai appreso e, a tua volta, tramandato a chi ha avuto il piacere e la gioia di ascoltarti; dell'essere famiglia nel senso più profondo del termine: primo nucleo di una società capace di crescere ed evolversi nell'amore e nel reciproco aiuto. Ringraziamo il Signore per averti mandato tra noi. Tu continui ad ispirare le nostre azioni affinché possiamo assomigliarti almeno un po' ed essere anche noi promotori di pace. Ciao salvatore. Gina

*La storia dello zafferano della Piana di Navelli si intreccia con Salvatore Sarra, fondatore, nel 1971 e poi presidente, per oltre 30 anni, della cooperativa «Altopiano di Navelli». Dire Sarra è come dire zafferano. Memorabile la battaglia condotta, in prima persona, per ottenere il riconoscimento della Dop, la denominazione di origine protetta. Il riconoscimento venne ottenuto nel 2005, al termine di una lunga trafila culminata nella certificazione ottenuta dall'Unione europea. Un cammino grazie al quale è stato realizzato un disciplinare molto rigoroso, sotto il controllo della Camera di commercio.*



Segue da pag. 1

L'Unicef le ha scelte come simbolo della solidarietà dell'impegno verso l'infanzia. Il progetto scolastico ha coinvolto le mamme che si sono prodigate nella creazione e nella confezione di queste bambole. Mamme con e senza chador si sono sedute accanto, condividendo insieme un momento creativo e mettendo a disposizione le loro abilità per cucire pigotte una diversa dall'altra.

Questi sono soltanto alcuni degli esempi dell'enorme e fondamentale lavoro che quotidianamente moltissime maestre e maestri svolgono nelle nostre scuole, lontani dalle luci della ribalta e tra mille difficoltà burocratiche ed economiche. Costretti anche, troppo spesso, a pietire negli uffici delle amministrazioni locali qualche euro per portare avanti queste iniziative.

Visitando la pagina facebook dell'Istituto Comprensivo di Navelli ci si rende immediatamente conto di come i valori della tolleranza, della democrazia, dell'altruismo, dell'amore per il territorio e le radici vengano insegnati ai bambini ai pari, e forse anche meglio, della matematica, della storia e della

geografia. I recenti accadimenti internazionali ci dimostrano che non bisogna mai abbassare la guardia, mai credere che i valori della società civile conquistati siano per sempre. E' una conquista che si rinnova, giorno per giorno. Iniziando proprio dai bambini. Per questo, per quanto vale fatto da un "giornalino locale", ci sentiamo di ringraziare tutti gli insegnanti per il loro lavoro e la loro passione!

Questo è il link per visualizzare il video delle scuole di San Pio, Calascio, Capestrano, Navelli e realizzato dalla Jamrock Records. Un testo scritto completamente dai ragazzi delle scuole elementari, ed un vero e proprio videoclip girato nelle zone più caratteristiche dei loro paesi, facendo conoscere i loro monumenti e la loro cultura.

Qui non manca niente (RapperKaso) I.C Navelli  
<https://www.youtube.com/watch?v=fD-pa1B7TWc>



## Attualità

Non tutto è negativo.....  
"L'UFFICIO POSTALE ed ALTRO" di MARIO GIAMPIETRI

Spesso, nel parlare tanto per aprire bocca e dire male di tutto, ci si dimentica di qualche cosa buona, di alcune persone, di molti avvenimenti, di parecchie situazioni che, viceversa, dovrebbero esse, gli uffici postali in questi nostri paesi, hanno rappresentato una parte nobile della storia di ciascuno. "La Posta" così è stato da sempre chiamato l'ufficio postale, è considerato l'unico luogo dove depositare qualche risparmio (per eccellenza il buono fruttifero); verso l'ufficio si è manifestato quasi sempre affetto, benevolenza, rispetto. Questi luoghi storici, purtroppo però, negli ultimi anni, sia per la diminuzione delle popolazioni in ciascun paese, sia per la cosiddetta "ristrutturazione interna" che ha tenuto conto esclusivamente degli aspetti economici-strategici e non di certo delle persone e dei terri-

tori, sono stati chiusi (Civitavecchia); altri invece vengono aperti solo due-tre giorni per settimana (San Benedetto in Perillis, Collepietro, Capestrano, Ofena, Caporciano, ecc.). L'ufficio postale di Navelli è l'unico della zona che è aperto tutti i giorni, siamo soddisfatti. In questo ufficio, il personale che si avvicenda ha una grande conoscenza dei prodotti postali; molto rispetto per la clientela, abbastanza pazienza con gli utenti più esigenti e particolari. La cortesia e la gentilezza governa l'ufficio stesso, il cordiale saluto e la totale efficienza, sono sempre presenti. L'edificio, qualche giorno, è proprio un punto di incontro, un luogo di socializzazione, nel quale due persone si incontrano e parlano dei loro problemi, delle loro famiglie e così via. Gli ambienti ovviamente sono determinanti: luminosi, spaziosi, di facile accesso pedonale e

carraio. Un doveroso ringraziamento è giusto rivolgerlo, all'allora sindaco Giuseppe Torlone, per l'impegno e la determinazione che apportò alla realizzazione della palazzina nonostante molte critiche e difficoltà.

Nell'assistere ai mutamenti continui e veloci dell'intera società, si constata che l'ufficio postale è sempre di più un luogo commerciale, ed ecco perché lo stesso personale deve essere all'altezza delle aspettative e dei risultati. Da alcuni mesi, all'esterno di questo ufficio, sotto al portico di ingresso, è stato installato lo sportello automatico di "Bancoposta" ottima ed encomiabile scelta; lo stesso apparecchio viene continuamente utilizzato da molti utenti dell'intero circondario e da parecchi passanti lungo la direttrice Pescara-Sulmona-L'Aquila.

Altre importanti realtà presenti a Navelli, sono la postazione 118 (diurna) e la Guardia Medica (notturna e festiva). Anche per queste presenze sociali, va un plauso agli amministratori che dal 1990 si sono avvicendati nel Comune, i quali sono riusciti a far rimanere la Guardia Medica, per la quale iniziavano ad apparire altri lidi e poi l'arrivo del 118.

Di questi servizi che coprono abbastanza bene l'intero circondario, dovremmo essere tutti fieri ed orgogliosi; purtroppo però c'è sempre qualcuno che tenta di remare contro corrente. Pazienza, anche duemila anni fa, per Gesù ci sono stati due popoli.

EREMI ARTE Redazione

## Valorizzazione degli eremi abruzzesi attraverso l'arte contemporanea

EREMI ARTE – Percorsi tra Arte Natura Spiritualità, è un ambizioso e articolato progetto nato all'interno dell'Accademia di Belle Arti dell'Aquila. Fortemente voluto dalla direzione dell'Istituto, è stato sviluppato da un gruppo di docenti, in collaborazione con gli enti locali, i Comuni, i Parchi, le Riserve Naturali e le associazioni del territorio interessato. EREMI Arte, che è stato inaugurato il 30 luglio e chiuderà il 2 ottobre, nasce da un'idea fondante: mettere in relazione gli antichi eremi d'Abruzzo con la cultura di oggi. "Quell'eredità – spirituale, storica, identitaria – concretizzata in edifici di prestigio o in semplici grotte – spiega il Direttore ABAQ Marco Brandizzi - è valorizzata dal confronto con le più avanzate espressioni dell'arte contemporanea. L'obiettivo del progetto

– nella ricorrenza del Giubileo Straordinario della Misericordia e della Perdonanza Celestiniana – è far comprendere l'importanza della conservazione e della valorizzazione degli eremi e come questi ultimi siano, ancora oggi, parte integrante della cultura delle popolazioni locali nonché patrimonio culturale e spirituale a livello globale".

Oltre venti artisti di varia provenienza sono stati invitati a interpretare il "contesto eremo". Quindi la natura, gli spazi costruiti, la rete di relazioni, le tradizioni, insomma tutti quegli aspetti che determinano l'unicità di quei luoghi remoti ed evocativi. Non sono opere convenzionali, manufatti prodotti in atelier e poi trasportati in loco.

Continua a pagina 4



## Attualità

Segue da pag. 3

Agli artisti è stato richiesto di calarsi nell'atmosfera degli eremi e realizzare appositamente un'opera ispirata a questa esperienza.

Sono, quindi, lavori a carattere temporaneo, ma in alcuni casi anche pensati per rimanere sul posto. Nel pieno rispetto dello spirito dell'iniziativa, ogni opera diventa una sorta di viatico verso una forma di meditazione nata, sì, dalle suggestioni del paesaggio, ma aggiornata alle tensioni del mondo di oggi.

EREMI ARTE si propone di diventare uno strumento di valorizzazione delle risorse locali - storiche, paesaggistiche, formative - mediante la produzione culturale e non solo lo sfruttamento dei giacimenti turistici esistenti. Dunque un nuovo modo di fare promozione anche turistica di un territorio dalla bellezza mozzafiato e spesso, ancora oggi, sconosciuto. Anche l'Eremo di San Michele in Bominaco partecipa a questo progetto con installazioni d'arte di Enzo Umbaca.

Elenco artisti con gli Eremi dove espongono

- BALSORANO - Grotta Sant'Angelo..... Pierluigi Calignano
- CAMPO DI GIOVE - Madonna di Coccia.....Emanuela Barbi
- CAPORCIANO - San Michele di Bominaco.....Enzo Umbaca
- CARAMANICO TERME - S. Onofrio all'Orfento.....Federico Fusi
- CARAMANICO TERME - S. Giovanni all'Orfento.....Calixto Ramirez Correa
- LAMA DEI PELIGNI - Grotta Sant'Angelo.....Romano Bertuzzi
- MORINO - Madonna del Cauto.....Elena Mazzi
- PALENA- Madonna dell'Altare.....Rossano Polidoro e Marco Marzuoli
- PALOMBARO - Grotta San'Angelo.....Aurelien Mauplot
- PESCOCOSTANZO - San Michele.....Marco Bernardi
- PRETORO - Madonna della Mazza.....Maria Chiara Calvani

- PRETORO - Grotta dell'Eremita.....Maria Chiara Calvani
- RAIANO - Eremo San Venanzio.....Federico Cavallini
- RAPINO - Grotta del colle.....Chiara Camoni e Luca Bertolo
- ROCCAMORICE - S. Spirito a Majella ..... Aldo Grazi
- ROCCAMORICE - S. Bartolomeo in Legio.....Zaelia Bishop
- SERRAMONACESCA - S. Liberatore a Maiella (abbazia).....
- Alterazioni Video
- SERRAMONACESCA - Complesso rupestre....Alterazioni Video
- SERRAMONACESCA - S. Onofrio.....Elena Bellantoni
- SULMONA - S. Onofrio al Morrone.....Giuseppe Stampone
- SULMONA - Sant'Angelo in Vetuli.....Franco Menicagli
- VILLA LAGO - Grotta di San Domenico.....Matteo Fato



## GIROTREKKING "Navelli -Centurelli"

organizzato dal gruppo Facebook "BORGHİ D'ABBRUZZO" di Antonio Pattuglia

Sabato 16 Luglio 2016 .. Non sem-  
brava neanche "Luglio" venivamo  
da un periodo molto "autunnale" con

pioggia e temperature in forte ribasso e decidere di confermare un trekking così impegnativo e lungo è stato molto difficile ... ma alla fine ha prevalso la voglia di vivere una nuova "avventura" con le premesse di poter vedere e apprezzare un Borgo bellissimo e il suo magnifico territorio!!! Sicché, quando al mattino (ore 8.30) sono arrivato sul luogo dell'appuntamento accompagnato da un tempo grigio e leggermente piovoso,

non sapevo quanta gente avrei trovato e invece ... trentadue intrepidi borghisti e borghiste erano lì ad attendermi ... pronti ad affrontare il percorso con un equipaggiamento adeguato!!! E allora ... Siamo partiti ... Dopo il saluto del Sindaco e soprattutto dei ragazzi della Proloco di Navelli!!! Dopo un rapido passaggio vicino alla Chiesa del Cimitero di Navelli (in restauro), dove la nostra bravissima guida, Francesca d'Egidio, ci ha illustrato la Storia del Borgo e del suo territorio ... Ci siamo incamminati verso Civitaretenga (frazione di Navelli) dove, come prima tappa, abbiamo visitato il Monastero di Sant'Antonio "Ostello del Tratturo" con annessa

Continua a pagina 5



## Attualità

Segue da pag. 4



la Chiesa del periodo basso medievale, con il suo splendido chiostro formato da colonne e piastrini poligonali con basi e capitelli, opera degli scalpellini cistercensi della metà del secolo XIII. Subito dopo proseguendo il cammino ci siamo fermati alla Casa verde della "Fondazione Silvio Salvatore Sarra" Dove ci attendeva la Signora Gina Sarra che intratteneva il Gruppo raccontando tutto sulla storia della coltivazione dello Zafferano (prodotto DOP) di Navelli; Gina ha poi illustrato le varie fasi della raccolta e lavorazione dello zafferano e infine ci ha offerto un piccolo e gustoso rinfresco!!! Ma era ora di riprendere il lungo cammino .... Sempre a Civitaretenga passavano anche dalla Chiesa di Sant'Egidio, una volta Chiesa principale del Borgo, che mantiene e conserva affreschi tardo quattrocenteschi con il "Cristo Pantocratore" attorniato da angeli che decora l'abside della Chiesa! .... poi di nuovo in cammino!! Scendiamo verso il Tratturo e sotto il Borgo di Civitaretenga, troviamo la Chiesa della Madonna dell'Arco, un luogo incantevole e prezioso Dove è conservata un'opera denominata "la Vergine dello Zafferano" ... La Storia dice che la chiesa fu costruita nel luogo in cui un tempo sorgeva una stalla annessa ad una taverna. Un gior-

no alla taverna venne a soggiornare un pittore il quale, non avendo soldi per pagare, fu messo dal taverniere a dormire nella mangiatoia della stalla, ma una notte apparve in sogno al pittore la Madonna che gli chiese un ritratto ed era così bella che il pittore volendo eseguire subito il disegno e non avendo colori con sé, usò lo zafferano trovato nella cucina della taverna, e la dipinse sul muro al di sopra della mangiatoia e da allora nacque il culto di questa Vergine dello zafferano!!! E in quel luogo, venne più eretta una Chiesa che oggi è in stato di semi abbandono (in attesa di restauro già previsto) ma che conserva stupendi esempi di architettura e dipinti!!! Una vera e propria scoperta inaspettata!!! Si riprende il cammino lungo stradine di campagna ... Non piove più, anzi un pallido sole fa capolino ... ma il Gruppo dei Borghisti si avvia in

allegria e condivisione, come sempre! .. Dopo circa 9 km arriviamo al punto più distante ... La Chiesa del Tratturo di Santa Maria di Centurelli .... luogo bellissimo e poco conosciuto, dove tutti ci riposiamo e ascoltiamo le spiegazioni dettagliate di Francesca d'Egidio (la nostra guida)!!! Alcuni borghisti scelgono di tornare a Navelli in auto ... I più allenati e preparati iniziano a percorrere la strada del ritorno con passo sostenuto e dopo solo un'ora e un quarto, percorsi circa 8 km, si arriva all'imponente palazzo Santucci, che sorge sul punto più alto del borgo, dove ci aspetta il meritato pranzo preparato dai ragazzi della Proloco di Navelli .. ovviamente riso condito con abbondante e ottimo zafferano, salsicce e insalata, ricotta con zafferano, vino e acqua!!! Dopo la rigenerante sosta e la visita del Palazzo Santucci, sempre accompagnati dalla nostra magnifica guida Francesca d'Egidio, iniziamo la visita del Borgo di Navelli ... andando a scoprire bellissimi angoli e scorci panoramici sempre ascoltando le dettagliate notizie e i racconti di Francesca, Navelli è risultata veramente sorprendente e molto bella!!! Alla fine della giornata affiorava, nei volti di molto borghisti, la stanchezza dovuta al percorso di 17 km, ma anche le tante emozioni vissute, tanta, tantissima soddisfazione per aver fatto parte di una giornata epica per il nostro Gruppo!!! Bravi tutti ... siete Unici!!!



## FESTA PAESANA

di Paolo Blasini

Il sonno della mattina è quello che piace di più. Non si dorme più profondamente, come durante le ore della notte, ma si comincia a percepire che una nuova giornata sta per avere inizio. Lo stato di incoscienza non impedisce di godere pienamente di quell'ultima, soporifera condizione. E' sabato, non c'è fretta di alzarsi; meglio restare ancorati al sonno ristoratore, unico mezzo deputato ad eliminare le tossine accumulate in settimana. E' un piacere sottile girarsi dall'altra parte: la posizione assunta in precedenza ha fatto sì che le membra si indolenzissero; è una frazione di secondo che restituisce al corpo la goduria dell'abbandono. In quella frazione temporale di languida pesantezza, prima di ricadere completamente nello stato di inconscio, hai modo di pensare che, se tu fossi S. Francesco, potresti invitare questi uccellini a tacere. Ora, preferiresti il silenzio assoluto

Ti alzi a fatica: un buon caffè potrà riconciliarti col mondo anche se, pensi, sia giusto dedicare il tuo insano risveglio ad onore e gloria del Santo Patrono. L'eco della banda che, ormai lontana, allietta altri risvegli, ti giunge ovattato ricordandoti che, in fondo, esso ricalca il senso della vita: tutto passa, tutto se ne va. Alla fine, di ogni fatto, solo echi lontani.

Giorno di Festa. La solennità la percepisci in piazza. C'è il Sindaco in fascia tricolore per la deposizione della corona al Monumento ai Caduti. La banda intona la "Canzone del Piave": brivido di commozione e ricordo affettuoso di nonno che raccontava della trincea; poi, l'Inno di Mameli che giudichi una insipida marcetta al confronto degli altri inni, solenni, che hai avuto modo di ascoltare agli Europei di calcio. Condividi le parole del Sindaco. Ora si va a Messa.

Sotto gli alberi di S. Pietro si trovano già parecchie persone; con sorpresa, noti qualcuno che non è solito frequentare la chiesa e ti convinchi che, sicuramente, avrà iniziato a percepire "odor di fossa". La celebrazione viene resa più coinvolgente dal coro che, dopo parecchi anni, è stato ricostituito: belle voci, sia femminili che maschili, rendono il rito più partecipato. Speri che in futuro venga inserito, nel repertorio, qualche canto in latino, la lingua che meglio si sposa con la musica sacra. Processione. Siamo alle solite: quello che senza ombra di dubbio andrebbe considerato atto devozionale, in effetti scade a passeggiata collettiva. Sei nel gruppo degli ultimi e ti sembra di chiudere un corteo sindacale di posteggiatori abusivi. A nulla valgono gli inviti di qualche donna, tendenti a riportare ordine e, soprattutto, silenzio. Così ti sposti più avanti dove, almeno, hai la possibilità di ascoltare le preghiere:

Avemmmaria – pienadigrassia – il Signore è condè  
Con sollievo si arriva alla provinciale, dopo la salita assoluta; adesso, si va a folle fino alla Cona. Sosta: il Santo Patrono viene posizionato

in modo che abbia la vista verso la Portella. Lo sparo è di notevole intensità e durata; la Valle riecheggia per parecchi minuti: noti la soddisfazione del Santo Patrono sul suo viso, sempre serio. Sembra che dica alla gente: "Grazie, grazie, troppo buoni, grazie!"

La processione percorre ora la via in discesa, per il ritorno in chiesa. La parte religiosa della Festività ha termine: ite missa est. E' stata assolta la parte relativa all'anima; si pensi ora alle esigenze del corpo e non si proponga un sano digiuno penitenziale. In fin dei conti il Santo Patrono è lì nella penombra della chiesa, soddisfatto. E poi, stasera, non ci saranno i fuochi pirotecnici sempre in Suo onore? Dunque, buon appetito!

Lo spettacolo serale in piazza ed i fuochi di cui sopra contribuiscono a rafforzare la convinzione che, stavolta, Massimo e Gaetano hanno organizzato davvero una bella Festa.

Complimenti. Viva il Comitato, viva il Parroco, viva il Santo Patrono!



al loro ininterrotto cinguettio.

E' un botto secco, seguito dall'eco della Valle, che spezza quell'incantesimo nel quale ti eri piacevolmente immerso. Non ancora totalmente ridesto, hai modo di comparare il piacere con il dis-piacere, il bene con il male, il bello con il brutto, la pace con la guerra, prima che un altro infame colpo ti riporti completamente alla realtà. Un altro botto ancora, ti sembra puro accanimento. Sei ancora pigramente disteso a meditare su quanto il Santo Patrono sia felice, per questo inizio di giubilo in Suo onore, quando sotto le tue finestre percepisci l'un – due che segna l'attacco di "Rosamunda". Non puoi non pensare a quanto tu sia fortunato: a Milano, Roma, Torino, non hanno la tua stessa fortuna. Quale abitante delle varie città d'Italia e del mondo viene ridestato, una festiva mattina di luglio, al suono di "Rosamunda"? Basterebbe questa sola motivazione ad invogliarlo all'acquisto di una casa qui da noi, magari con la garanzia che, anche in futuro, la banda passerà sotto le sue finestre.



## MusAA Summer School

Corso estivo di architettura a Navelli

di Giulia GIAMPIETRI

Chi pensa che il mestiere dell'architetto sia solo quello di progettare sbalorditive costruzioni (magari lasciando a qualche malcapitato ingegnere l'onere di preoccuparsi di farlo rimanere in piedi) sbaglia di grosso. Anche chi crede che il compito di progettare si esaurisca dentro uno studio davanti a un computer (il tavolo da disegno ormai è superato!) è molto lontano dalla realtà dei fatti. Nei cinque finesettimana del mese di luglio, in cui ho conosciuto una dozzina di studenti provenienti dall'Università degli Studi dell'Aquila e dall'Università di Antalya in Turchia che hanno frequentato un corso intensivo di architettura, ho scoperto quanto sia importante che un progettista, un buon progettista, abbia un approccio multidisciplinare ai problemi. Deve saper mescolare le conoscenze di uno storico con le competenze di un sociologo, le analisi di un economista con la creatività di un artista e con le riflessioni di un filosofo. Nel suo lavoro non può trascurare la comprensione profonda del contesto in cui dovrà operare. Dove per contesto non si intende solo l'edificato, ma anche il paesaggio, la storia del luogo, la cultura, l'economia, la mobilità, le ambizioni... Principio, questo, che, può sembrar strano, ma vale anche per opere che apparentemente "rompono" con l'ambiente circostante.

A Navelli, gli studenti della Summer School, si sono dovuti misurare con un compito complicatissimo: ripensare il Parco Archeologico delle Mura Rotte. In altre parole gli è stato chiesto di progettare una serie di interventi per tentare di rivitalizzare una zona del centro storico ricca di fascino, ma, oggi, completamente abbandonata e, in alcune parti, addirittura pericolante.



Riportare la vita nel centro storico (servizi, abitanti, funzioni), infatti, è essenziale affinché si inneschi un processo di sviluppo complessivo non solo del paese, ma dell'intera area. Non serve scomodare illustri luminari per capire che un centro storico "museificato" o, peggio, mummificato, presto o tardi crollerà portandosi dietro anche il resto.

E quindi si comincia. Ma da cosa? Dal camminare per le vie strette del paese, dall'ascoltare il silenzio, dal rinfrescarsi all'ombra di un vicolo, dal rivolgere lo sguardo sugli ampi panorami che aprono sui campi coltivati a valle. Dall'osservare l'armonia del costruito: finestre, porte, comignoli, scale, archi edificati in maniera quasi istintiva, stratificati nel corso di secoli, eppure parti coerenti di uno stesso organismo. I nostri antenati non si preoccupavano dei rapporti di illuminazione, dell'indice di fabbricabilità o della trasmittanza termica, ma facevano riferimento ad un innato senso estetico. Si preoccupavano che una casa, oltre ad essere

utile, fosse anche bella. Non in sé stessa, ma nell'insieme: una accanto all'altra e tutte immerse nel paesaggio circostante.

Poi si passa all'analisi: chi ci viveva? Come ci viveva? Di cosa si viveva? E poi cosa è successo? E la memoria spesso indugia sullo zafferano, sulla vita nei campi, sulle storie sentite nelle stalle dove la sera ci si incontrava per scaldarsi, l'emigrazione del dopoguerra. Le tradizioni, le usanze, i modi di dire: l'identità. L'appartenenza a una comunità a cui si ripensa con nostalgia, perché sta scomparendo sotto i colpi inferti da un crescente individualismo. La sfiducia verso un futuro senza giovani.

La soluzione? Il dibattito per delineare le possibili soluzioni progettuali ha trovato impulso nella convinzione che non si possa prescindere dalla matrice agricola del nostro territorio.



## Ricordi

## QUANDO S. SIRO ERA A PICIUCCA

di Paolo Blasini

Anni '70: l'estate era attesa per i tornei di calcio tra paesi. Per noi si trattava dell'unico diversivo, a parte

su una fascia, mentre sull'altra agiva Claudio De Dominicis, il popolare "Bibi", innamorato delle finte e degli scatti alla

(Dio mi perdoni), fu creato ben più tardi.

Alle sue spalle, la sicurezza di Nello Panunzi, "il rosso volante", portiere romano sposato a Caporciano; sulla linea dei terzini, Francesco Giuliani, "Franz", arcigno e ringhioso con gli avversari, quanto con quei compagni dei quali vedeva scarso impegno e Massimo Baiocco, fluidificante, ordinato nella posizione e "tosto" nella marcatura; ricordo il moto perpetuo di Paolo Fonzi, "Brick", inesauribile motorino del centrocampo, alla "Furino" (a proposito, ma quanti chilometri avrà fatto in quegli anni?); ricordo, anche, le giocate di Carlino Gizzi, genio e sregolatezza tipicamente sudamericana: gran tiro (anche da fermo) ed amore sviscerato per la palla che, avutala in possesso, raramente restituiva; era in grado, però, di far vincere una partita, se solo gli fosse capitata la giornata giusta; davanti, un attacco apparentemente "leggero": Gino Sidonio e Piero Recchiuti garantivano velocità, buona tecnica di base e massima concentrazione: se capitava loro l'occasione, non se la lasciavano sfuggire. Ambedue rapaci dell'area di rigore. E poi, tutti gli altri: da Peppino Marinelli che, incurante dei colpi, giocava in difesa con i calzettoni calati alla "Sivori", a Mario Priore, esclusivamente "mancino", fino all'acquisito Dino Bologna, che garantì alla nostra squadra il "salto di qualità", necessario per puntare alla vittoria dei tornei.



Una delle formazioni di Caporciano anni '70

qualche festa patronale che, la sera, dava modo di assistere allo spettacolo musicale in piazza, dove elettrorchestre di quarta serie attentavano ai timpani dei malcapitati a suon di decibel. Allora si giocava al campo di Piciucca, in pieno pomeriggio, con qualche macchina messa in modo da delimitare l'area - spogliatoio dove, frettolosamente, indossavamo le divise da gioco. La maglietta di Caporciano era azzurra con i bordi bianchi. Sentivamo tutta la responsabilità di indossarla, avendo ereditato quei colori dalla generazione precedente che, ci dicevano, si era fatta davvero rispettare.

La squadra più forte di quegli anni era quella di S. Pio. Doverla affrontare era sempre un gran problema, ma lo facevamo con la consapevolezza di essere gli unici a poterla mettere in difficoltà. Qualche volta ci siamo riusciti in maniera egregia. Ricordo Renzo D'Andrea, il portiere, spericolato nelle uscite e sicuro tra i pali; il compianto Gigi Antonacci, giocatore di livello superiore, che dettava i tempi e le trame del gioco; Luigi Marini, "Gnirignò", cursore ed incontrista come pochi, Guido Marini, veloce e sgusciante come un'anguilla,

"Garrincha".

Il nostro allenatore - giocatore, oltre che team manager, era Golfredo Giuliani. Giocava dietro la difesa, nel ruolo di "libero", pur avendo caratteristiche da centrocampista, anziché di difensore puro. Da quella posizione aveva sotto controllo l'assetto della squadra, che dirigeva con piglio ed autorità. Quello stesso ruolo, per il grande Beckenbauer

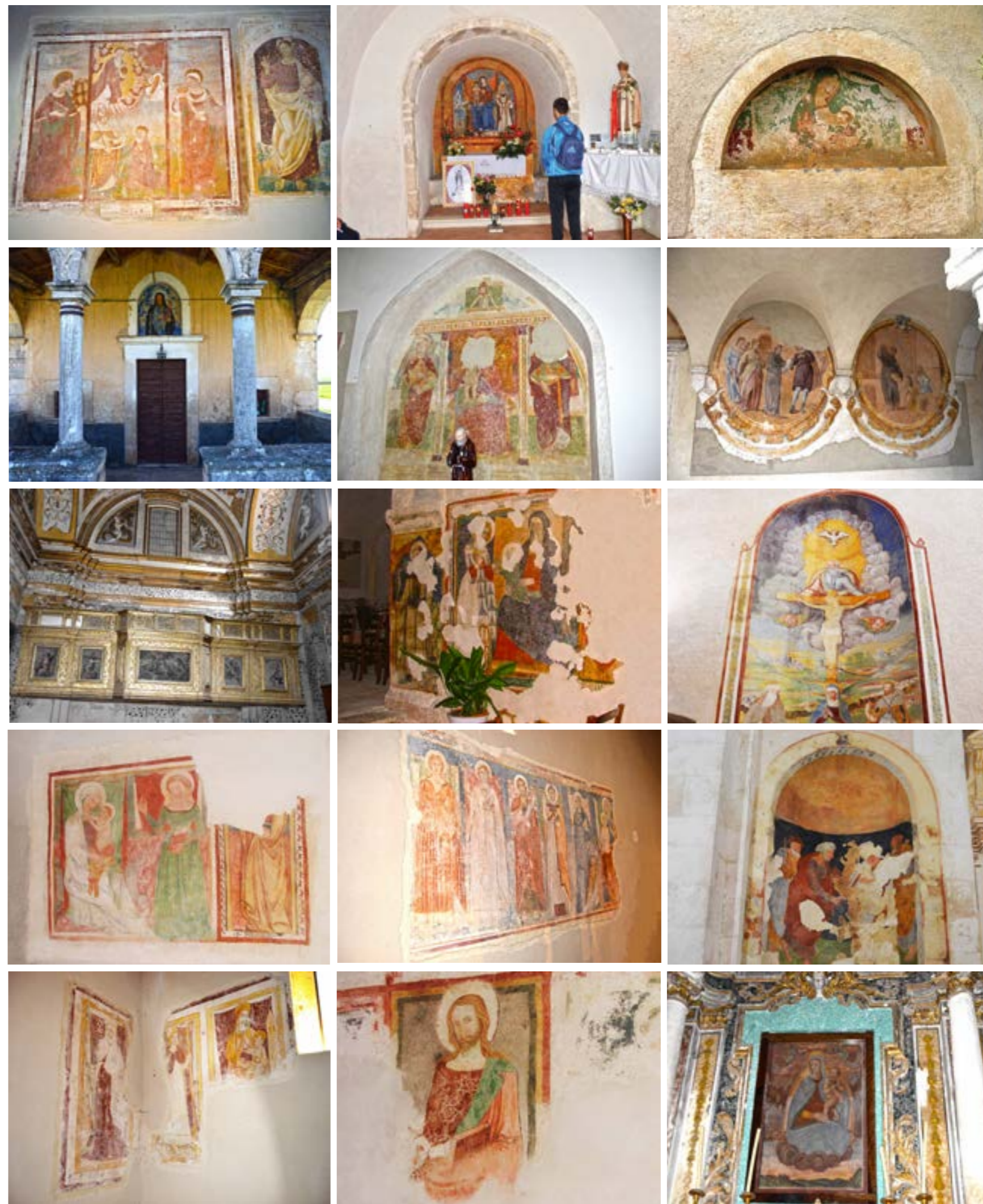


La compagine di San Pio delle Camere anni '70

Continua a pagina 11

## Arte

## Curiosando per le chiese della piana





## Manifestazioni Estive della Piana

**30 Luglio – Palazzo Santucci Navelli:**  
ore 17,00 - inaugurazione mostre:

“40 anni e non sentirli” percorso fotografico di 40 anni di sagra dei Ceci e dello Zafferano di Navelli  
“4 passi nell’arte” percorso artistico tra le sale di Palazzo Santucci con mostre temporanee di vari artisti.

Ore 20,00 Intrattenimento musicale di “Giampiero Torlone e il suo Pianobar”

**30 Luglio- “Peltuinum Theater Fest”- Peltuinum - Prata D’Ansidonia ore 20,30**

Spettacolo **LA RIDICULOSA COMMEDIA DELLA TERRA CONTESA** - Compagnia I Nuovi Scalzi

**31 Luglio- “Peltuinum Theater Fest”- Peltuinum - Prata D’Ansidonia ore 20,30**

Proiezione- **HUMAN** di Yann Arthus- Bertrand

**1 Agosto- “Peltuinum Theater Fest”- Peltuinum - Prata D’Ansidonia ore 21,30**

Spettacolo **-ANTIGONE- METAMORFOSI DI UN MITO** - Associazione arti e spettacolo

**2 Agosto - Prata D’Ansidonia- dalle ore 10,00 del mattino**

**VI FIERA DELL’ANSIDONIA**

Mostra mercato di artigianato e prodotti tipici locali

**4 Agosto – Caporciano -Chiesa di Cinturelli ore 17,00**

Convegno - Transumanti di ieri e migranti di oggi: “la speranza del ritorno a Maggio”.

Presentazione del libro “Rapsodia della tensione efficace”

Concerto del “Deltensembel”

ore 21,00 - **CRAZY STOPIN CLUB**

**4 Agosto – P.zza S. Pelino Navelli ore 21,30:**

**Mafaldà e i Bacçalà con Roberta Petrucci - musica POP anni 60**

**6 Agosto - Civitaretenga ore 21,30:**

**I BASCALISTA con Mario Spera – POP ROCK 70 80 Live Band**

**9 Agosto- P.zza S. Pelino Navelli ore 21,30:**

**MORNING STUFF - Live Band Blues Soul**

**11 Agosto – BOMINACO - Chiesa di Santa Maria Assunta ORE 21,30**

Concerto dell’Ensemble **“I FLAUTI DI TOSCANINI”** Musiche di Monteverdi, Donizetti, Cimarosa, Bellini, Puccini, Rossini, Verdi e Korsacov.

Solisti Monia Esposito al Clarinetto, Giuliano Esposito al trombone, Direttore M° Paolo Tosti

**12 Agosto – Caporciano - Chiesa di San Pietro in Valle ore 21,30**

**QUINTETTO DI CLARINETTI “Laboratorio ensemble” in concerto con brani di Rossini, Kerner e Mozart.**

**13 Agosto - Palazzo De Roccis Navelli: inaugurazione ore 18,00**

“Merletti in Mostra” Mostra di Tombolo dal 13 al 21 agosto

**13 Agosto – Civitaretenga ore 21,30:**

**VASCOVERDOSE Tribute Band di Vasco Rossi**

**14 Agosto – BOMINACO ORE 21,00:**

INTRATTENIMENTO MUSICALE **J CLAUDIO & RITA PATTY SHOW**

**14 Agosto – P.zza S. Pelino Navelli ore 21,30:**

**BARSIMISTER – POP ROCK Live Band**

**15 Agosto - Bominaco Festa di Santa Maria Assunta**

Ore 11,30 Messa solenne e processione

ore 21,00 intrattenimento musicale con la

“MODA’ COVER BAND”

**15 Agosto – P.zza S. Pelino Navelli ore 21,30:**

**FERRAGOSTO in PIAZZA con Orchestra “MUSICA A COLORI” POP e LISCIO**

**16 Agosto - “La Festa dei Solchi”- San Pio delle Camere ore 16,00**

Presentazione della Manifestazione

Cerimonia di Apertura del Solco con gli amici della Gran Sasso Rugby

ore 21,30 - Basilica di San Bernardino L’Aquila

Concerto di Apertura della Festa dei Solchi

con i musicisti del “Master Class” della Festa dei Solchi a cura del M° Gabriele Semplicino

interviene il Conservatorio Statale di Musica A. Casella dell’Aquila

**16 Agosto – Civitaretenga ore 21,30:**

**MAKE A DIFFERENCE Live Band ROCK POP Moderno**

**17 Agosto - Bominaco - Chiesa di Santa Maria Assunta ore 21,30**

**VUELVO AL SUR**

**17 Agosto - “La Festa dei Solchi”- Villa Comunale-Villa Sant’Angelo ore 21,30**

Concerti Itineranti della Festa dei Solchi

con i musicisti del “Master Class” della Festa dei Solchi

a cura del M° Gabriele Semplicino

**18 Agosto-”La Festa dei Solchi”- Centro Storico-San Pio delle Camere- ore 10,00**

Mostra Mercato d’Arte, Artigianato e dei Prodotti Tipici di Qualità

ore 18,00 - Concerti Itineranti della Festa dei Solchi con i musicisti del “Master Class” della Festa dei Solchi a cura del M° Gabriele Semplicino

interviene l’Ass. M.P.C. “la Burlesque” con The

Strange Brass

Continua a pagina 11



Segue da pag. 3

**19 Agosto- “La Festa dei Solchi”- Centro Storico-San Pio delle Camere-**

ore 10,00 - Mostra Mercato d’Arte, Artigianato e dei Prodotti Tipici di Qualità

ore 18,00 - Il gelato allo Zafferano di Luigi Tirabassi, Campione del Mondo con la Nazionale Italiana di Gelateria 2016

ore 21,30 - Concerto di chiusura della Festa dei Solchi “Lo Zafferano in Musica” con i musicisti del “Master Class” della Festa dei Solchi a cura del M° Gabriele Semplicino

ore 22,30 - La Danza di Luce delle Pupazze di Massimo Piunti e Silvia Di Gregorio

**19 Agosto – P.zza S. Pelino Navelli ore 19,00**

**ASPETTANDO LA SAGRA... Arrosticini, pizze fritte, vino e birra in piazza e serata musicale con “L’orchestra Italiana”**

**ORE 24.00: DISCOTECA SOTTO LE STELLE**

**20 Agosto - Gran Sasso - S, Gabriele**

**Diciassettesima rievocazione “SULLE TRACCE DEI NOSTRI PADRI”**

ore 5,00 partenza con autobus alla volta del Gran Sasso per chi fa la traversata a piedi;

ore 9,00 partenza con autobus per chi va direttamente a S. Gabriele. Prenotazioni presso il Comune, ( no telefono) versando anche a titolo di cauzione la somma di € 22,00 cadauno.

**20 agosto - Chiesa di Santa Maria di Centurelli- ore 18,00 - arrivo del fuoco del perdono e Funzione religiosa**

ore 20,00 - Agape fraterna organizzata dal Volontariato Celestiniano.

Segue da pag. 8

Gli altri paesi avevano squadre meno compatte nelle quali, però, spiccavano ottime individualità: nella compagine di Civita emergeva la potenza fisica, spesso irruenta, di Giorgio D’Innocenzo; la classe e la signorilità di Peppe Rosa, gran gentiluomo dentro e fuori dal campo, uno dei pochi a capire che il calcio si gioca con la testa, prima che con i piedi; ricordo la squadra di Navelli, di cui era anima Luigi Torlone, organizzatore e stratega; Prata d’Ansidonia, di Gigino Ciammitti, che difendeva la sua trascorsa predominanza sulle altre squadre della Piana; Castelnuovo, trascinata da Eugenio Maurizio, Tussio di Mimì Cicerone.

Qualche volta, partecipava ai tornei estivi la squadra di Capestrano: lo faceva con sufficienza, dall’alto di un bla-

sone guadagnato in virtù di partecipazioni a campionati della FIGC. Forse i suoi giocatori, senza periodo di acclimatazione, soffrivano l’altitudine, tanto da non riuscire mai a vincere un torneo. Da quei ricordi, deriva la convinzione che una selezione delle squadre della Piana, avrebbe ben figurato nei campionati dilettanti regionali. Sarebbe bastata una minima organizzazione e l’impegno dei Comuni se, questi ultimi, ne avessero avuto le capacità. Il loro ottuso orizzonte, invece, era delimitato dai campanili; soldi pubblici bruciati per dotare ogni paese del campo di calcio. La maggior parte di questi, sono ora invasi da sterpaglie e ridotti a ricettacolo di rettili. Già da allora, avrebbe potuto iniziare a prevalere un’idea di “insieme”, che desse a tutta la Piana una precisa

identità, anche se solo da un visuale “sportiva”.

Intanto, il campo di Piciucca non esiste più; è stato arato da un potente trattore. I vomeri, solcando il terreno, con l’erba del prato hanno cancellato una storia: una piccola storia, certo, ma che riguardava tutti noi. Su quel prato abbiamo corso, vinto e perso, provato gioia, speranza o delusione; comunque, vi abbiamo trascorso tanti giorni felici della giovinezza, quando giocare a Piciucca equivaleva, per tutti, a calcare l’erba di S. Siro.

Un affettuoso pensiero è rivolto a quelli che non ci sono più e che ci piace immaginare mentre, con i colori dei loro paesi, rincorrono il pallone sui campi del Paradiso.

ore 21,00 - **Le Vie dello Zafferano per il Fuoco del Morrone**

Musica e Parole: **“Jesus Christ Superstar”** a cura dell’Ass. M.P.C. **“La Burlesque”**

**20 Agosto – Navelli 40° SAGRA DEI CECI E DELLO ZAFFERANO**

ore 12.00: apertura stand gastronomici

ore 16.00: animazione per bambini con “luna animazioni”

ore 21.00: seratamusicale con l’orchestra **“mario riccardi”**

ore 24.00: discoteca sotto le stelle

**21 Agosto – Navelli 40° SAGRA DEI CECI E DELLO ZAFFERANO**

ore 10.00: apertura stand gastronomici

ore 11.00: santa messa presso la chiesa del rosario

ore 12.00: apertura stand p.i. annullo filatelico in occasione del 40° anniversario della sagra

ore 17.00: partenza zona map del corteo per il 36° palio degli asini con la partecipazione degli sbandieratori di castelmadama.

ore 18.00: 36° palio degli asini

ore 21.00: serata danzante con l’orchestra di **“renzo tommasini”**

ore 24.00: discoteca sotto le stelle

**24 Agosto –P.zza S. Pelino Navelli ore 21,30**

**I BASCALISTA con Mario Spera – POP ROCK 70 80 Live Band**

**25 agosto – Palazzo Santucci Navelli ore 21,30**

Serata teatrale **“Francesca da Rimini raccontata dai Comici” LA COMPAGNIA DEI GUASCONI.**

## Il Peltuinum Theater Fest

di Paolo Eusani

Ricordo che non molto tempo fa il giornale pubblicò un articolo, scritto dall'Arch. La Rocca, in cui si descriveva la bellezza dei resti di epoca romana della città di Peltuinum e in cui si esprimeva la speranza che tale area archeologica potesse un giorno essere un polo attrattivo per l'intero territorio. Ad oggi la bellezza dei luoghi è sempre tale e si stanno muovendo i primi passi affinché le speranze della giornalista possano un giorno realizzarsi.

Il Peltuinum Theater Fest che si svolgerà nei giorni compresi tra il 28 luglio ed il 1 agosto, e la Fiera dell'Ansidonia che si terrà il 2 agosto proprio a Peltuinum, hanno tra gli obiettivi quello di promuovere e far conoscere un angolo di Abruzzo dall'eccezionale valore storico, culturale e paesaggistico.

Il sostegno dato a tali eventi, organizzati dall'Associazione "Presenza" di Veronica Visentin e dalla Pro-Loco di Prata D'Ansidonia, sono stati di forte stimolo all'Amministrazione Comunale,

che proprio in questo periodo sta portando avanti la stesura del Piano regolatore generale. Ad oggi infatti non esistono vincoli paesaggistici volti a preservare il territorio in cui ricade Peltuinum; prova ne è che tre anni fa si rischiò che venisse aperta una cava di breccia a ridosso del sito.

L'obiettivo che l'Amministrazione si pone è quello di apporre un vincolo diretto sull'area archeologica e sul paesaggio circostante, perché non si perda, nel tempo, il valore di questo nostro tesoro.

Successivamente potrà essere predisposto, in accordo con la Soprintendenza preposta,

un progetto per la conservazione e promozione dei beni archeologici ricadenti nell'area, così che da Peltuinum si possa partire per rilanciare l'intero territorio circostante.



### Segue da pag. 7

Gli stessi edifici che un tempo erano centro di vita anche per i territori circostanti, e che oggi hanno perso il proprio ruolo nel contesto economico e sociale, dovranno essere recuperati con l'utilizzo di tecniche costruttive all'avanguardia utilizzando materiali rispettosi della tradizione. Restituire, quindi, senso ai nuclei rurali portando nuova vita non solo agli edifici (ristrutturandoli), ma favorendo anche le condizioni di presidio umano, cura e sviluppo di intere parti di territorio. Combinare, quindi, interventi che interessino il patrimonio edilizio, la sua conservazione e il suo ammodernamento tecnologico, con progetti di sviluppo di area. E nel farlo, tenere sempre presente ciò che siamo e ciò che eravamo: la famosa identità. Agricoltura di qualità, integrità e autenticità del paesaggio rurale e urbano, stile di vita sano sono le nostre eccellenze. Certamente non ripresentate nella maniera tradizionale, ma adattate ai tempi con strumenti innovativi!

In uno dei seminari che si sono tenuti durante la Summer School sono stata colpita da due dati. Il primo evidenziava che nel 2030 in Italia si formeranno 14 grandi metropoli che, rimanendo gli unici poli ad erogare servizi e dare lavoro, attrarranno la quasi totalità degli abitanti della penisola ammassati in immense periferie. Il secondo è legato al dossier di Legambiente 2016: in Italia un Comune su tre rischia di scomparire. In Abruzzo sono a rischio estinzione 187 Comuni (il 61.37% del totale). Eppure si parla tanto

e sempre più spesso delle immense potenzialità di questo territorio sotto ogni punto di vista. Cosa c'è che non va? Perché l'energia potenziale di questi posti non si trasforma mai in energia cinetica?

Uno studio di riqualificazione urbana di ottimi studenti e di attenti docenti, un piano di ricostruzione redatto da importanti università o un piano di recupero firmato da un gettonato archistar, sono di sicuro una buona base di partenza: ma manca ancora qualcosa.

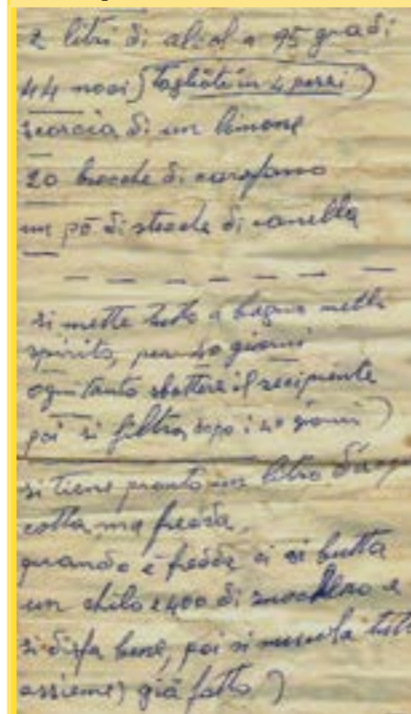
Per questo, al di là delle soluzioni specifiche che elaboreranno, quello che dobbiamo trattenere dell'esperienza di questi ragazzi è il metodo. Ovvero ascoltare per capire cosa proporre. Non presentare soluzioni "pre-confezionate" chissà dove e pronte all'uso, ma discutere per comprendere a fondo le esigenze di un particolare territorio. Partire da un'analisi rigorosa e approfondita della realtà, per valutare tutti gli interessi in gioco. Non considerare soltanto gli aspetti economici. Aprirsi al confronto e alle idee di tutti. Rivedere decisioni già prese, laddove si sono rivelate palesemente e irreversibilmente dannose. Avere gli strumenti culturali per elaborare una strategia che guardi non al contingente, ma al lungo periodo. Allargare l'orizzonte, sentirsi parte di un contesto più ampio. Collaborare, fare rete, unire le forze. Immaginate se questo metodo fosse adottato dalla classe politica... Forse faremmo tutti un grande balzo in avanti!



## "Le ricette dell'abate"

di Mario Andreucci

### Liquore NOCINO



Ricetta;

- 2 litri di alcool 95°

- 44 noci intere tagliate a 4

pezzi - scorza di 1 limone -20

chiodi di garofano

- 4 stecche di cannella.

Procedimento: in una pentola

mettere il tutto a macerare

nell'alcool x 40 gg.(circa) e gi-

rarare o farlo ondeggiare, dopo

tale tempo si filtra con un panno

di lino o un passino e nel

frattempo si fa bollire 1 litro

d'acqua e dopo fredda ci si

aggiunge kg. 1,500 di zucchero

ben sciolto e si mescola il

tutto insieme s'imbottiglia e il

NOCINO è pronto per Gustar-

lo con un buon dolce locale.

### Biscotti dell'atresca

Di grande tradizione in Abruzzo sono i "biscotti della tresca". sono dei dolci dalla tipica forma tonda. Tradizionalmente venivano serviti durante le operazioni di mietitura e trebbiatura (trescare), accompagnati con vino e acqua.

Ricordo ancora mia nonna che, dopo aver preparato questi dolci, li metteva in una cesta insieme a una bottiglia di acqua e una di vino. Poi con maestria si metteva la cesta sulla testa, proteggendola con un tovagliolo arrotolato chiamato "ju trocchio" (anello,treccia, cerchio fatto con un asciugamano), e si avviava con passo svelto a portare la colazione ai trebbiatori,



che nella pausa della "trescatu- ra" la stavano aspettando sotto l'ombra degli alberi per mangiare. Soffici e morbidi vengono preparati con farina, uova, zucchero, olio di oliva, latte, amoniaca e buccia grattugiata di limone. Una volta realizzato l'impasto, si versa con un cucchiaio in una teglia, si spolvera

con zucchero e si passa subito in forno.

INGREDIENTI: 2 uova-200 gr. di zucchero-200 gr. di olio-200 ml. di latte- 600 gr. di farina 0- 20 gr. di ammoniaca-scorza di 1 limone non trattato.

PROCEDIMENTO: 1) preriscaldare il forno a 180°; 2) sciogliere l'ammoniaca nel latte tiepido; 3) sbattere le uova con zucchero e limone grattugiato; aggiungere olio e in ultimo farina alternata con latte; 4) lavorare l'impasto fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi, morbido ma non liquido 5) aiutandosi con due cucchiai, versare l'impasto a porzioni, in un teglia rivestita con carta forno 6) spolverizzare con zucchero e infornare per 15/20 minuti mantenendo la temperatura iniziale di 180°. Ottimi per la colazione, si mantengono a lungo in una scatola di latta.



### Sagne e Fagioli

E' un piatto povero, semplice da fare ma allo stesso tempo è molto gustoso.

Nonostante era un piatto povero, era considerato un piatto delle feste.

E' uno di quei piatti genuini della nostra cultura che, ogni famiglia tende a personalizzare, perché non esistono dei veri e propri manuali di cucina, ma la tradizione tramandata a voce di madre in figlia.

E' ottimo accompagnato da un bel bicchiere di vino rosso Montepulciano d'Abruzzo.

INGREDIENTI per 4 persone:

Per il sugo dei fagioli :

- 200 gr di fagioli borlotti
- sedano carota cipolla
- 2-3 spicchi di aglio
- pancetta affumicata
- peperoncini dolci
- vino bianco
- polpa di pomodoro
- olio extra vergine d'oliva
- sale q.b.

Per le sagne:

- 200 g. semola rimacinata di grano duro
- 200 g. farina di grano tenero bianca o integrale
- acqua q.b.
- sale q.b.

Per prima cosa la sera prima si mettono a bagno i fagioli.

Si comincia preparando il SUGO. Si lessano i fagioli con gli odori e appena pronti si scolano tenendo da parte il brodo di cottura.

In una pentola rosolare la cipolla, l'aglio, la pancetta e i peperoncini dolci e poi sfumare col vino bianco, poi aggiungere la polpa di pomodoro e allungare con un paio di mestoli del brodo di cottura dei fagioli. Si fa restringere e 10 minuti prima di spegnere, si aggiungono i fagioli e si fa sobbollire lentamente. Poi si preparano le Sagne.

Sulla spianatoia si fa una fontana con la farina, si mette l'acqua con un pizzico di sale al centro e si lavora. Si passa la pasta ottenuta alla sfogliatrice fino alla tacca N° 4 e poi si passa alla tagliatrice delle fettuccine: si tagliano le fettuccine in segmenti di circa 4-5 cm. Si infarinano le sagne con una spolverata di semola mescolandoli con le dita affinché non si attacchino.

Nel frattempo si porta ad ebollizione l'acqua salata, in cui si lessano li tajarille e appena tornano a galla si scolano!

A questo punto si versano dentro alla zuppiera insieme al sugo coi fagioli, si mescola bene e si serve.

Per i palati più forti è gradito il peperoncino piccante.

Buon appetito!!!



## DIVERSITA' DI RICHIESTE .. .. IN CENTO ANNI

di **MARIO GIAMPIETRI**

Ancora una volta vorrei approfondire una riflessione, come in cento anni, non sono cambiate soltanto i modi di vivere la quotidianità (giustamente), ma sono cambiate anche e soprattutto, quelle piccole cose nei rapporti familiari, il tipo di linguaggio nei verbi, negli articoli, nel rispetto, nella signorilità, ecc. Questa letterina è stata scritta nel novembre 1915, da un nipote che abitava a L'Aquila e chiedeva aiuto allo zio che era rimasto a vivere in paese. Gli aiuti che venivano richiesti erano, possiamo dirlo con chiarezza, necessari per la sopravvivenza e non di certo per il lusso e per il superfluo. Nel corso dei cento anni le richieste tra figli e padri, tra nipoti e zii, sono molto cambiate; il nipote della nostra letterina in sintesi, chiedeva l'essenziale, tra l'altro, la legna per un po' di tepore e la farina per fare la pasta; oggi le richieste più semplici sono quelle di denaro per le ricariche telefoniche, per uscire in divertimento, per l'acquisto di un abbigliamento americanamente siglato, ecc. Ognuno di noi dovrebbe doverosamente per un attimo riflettere che in fondo, la vita è stata sempre dura, ma tentare con coraggio e semplicità un raffronto tra il necessario e...il superfluo è doveroso. Oggi ai nostri giovani, ai quali abbiamo certamente concesso forse tanto e magari fatto credere

che ogni cosa era dovuta, positiva e semplice da ottenere, dovremmo cercare di far capire che non è proprio così, alcuni costi non potranno essere più sostenuti, quindi loro stessi dovrebbero apprezzare "quel molto" che hanno.

Aquila 7 novembre 1915

*Carissimo zio, nel comunicarvi con piacere che ..... è tornato a scuola debbo dirvi pure, che a causa di tanti fatti, sono rimasto senza denaro. Tasse, vestiti, scarpe, vitto (che costa il doppio) ecc. mi hanno assorbito. Perciù vi prego di ricordarvi di me e vi sarei graditissimo se potreste mandarmi £ 150 che debbo pagare fra l'altro anche l'affitto di Casa. Per alleviare lo stato di guerra in cui mi trovo, invoco la vostra bontà perché come negli altri anni vogliate inviarmi qualche provvista di farina di frasche, perché la pasta costa carissima (i maccheroni per es. £ 1,00) ed il freddo incomincia a farsi sentire. Nutro la speranza che vogliate esaudire la mia preghiera e vi ringrazio anticipatamente, salutando voi e zia ..... anche per parte di tutti di casa e credetemi. Vostro affino nipote Giovanni .....*



Aquila 7 novembre 1915

Carissimo zio,  
nel comunicarvi con piacere che  
è tornato a scuola  
debbo dirvi pure, che a causa  
di tanti fatti, sono rimasto senza  
denaro. Tasse, vestiti, scarpe,  
vitto (che costa il doppio) ecc. mi  
hanno assorbito. Perciù vi prego  
di ricordarvi di me e vi sarei  
graditissimo se potreste mandarmi  
£ 150. che debbo pagare fra l'altro  
anche l'affitto di Casa.  
Per alleviare lo stato di guerra  
in cui mi trovo, invoco la vostra  
bontà perché, come negli altri anni,  
vogliate inviarmi qualche provvista

di farina di frasche perché la  
pasta costa carissima (i macche-  
roni per es. £ 1,00) ed il freddo  
incomincia a farsi sentire  
Nutro la speranza che vogliate  
esaudire la mia preghiera  
e vi ringrazio anticipatamente  
salutando voi e zia ..... anche  
per parte di tutti di casa  
e credetemi

Vostro affino nipote  
Giovanni

Scrivo molto di fretta



## Ricordi e Cultura

### LA "COSCINA" di Mario Andreucci

Quello che sto per raccontarvi, non è frutto della mia fantasia, ma è un avvenimento realmente accaduto, che si ripeteva tutti gli anni a Bominaco, nel periodo intorno al ferragosto e più precisamente durante la trebbiatura. Voglio ricordare che la trebbiatura nel periodo in cui è ambientato il mio racconto avveniva ancora con il loro calpestio separavano i semi dalla paglia. Un rumore improvviso, di sassi che franano e poi rotolano, proveniente dal Castello, richiamava



re a dismisura la mia curiosità. Le spiegazioni mi vennero date negli anni successivi, anni in cui ho potuto seguire da vicino l'avvenimento. Si trattava di un piccolo turbine che partiva dal Castello e pian piano scendeva in direzione delle chiese monumentali fermandosi e percorrendo parte dell'aia, per poi proseguire in direzione del lago, dove andava a morire. Questa piccola tromba d'aria era molto temuta perché portava scompiglio nei contadini che faticosamente si adoperavano con fatica e tanta attenzione nel separare i semi dalla paglia. Il piccolo Tornado sollevava e portava via con sé, foglie, terriccio, ramoscelli e la paglia non ancora liberata dai semi, vanificando un anno di duro lavoro. Giunto all'età di quattordici anni, mia nonna mi raccontò, che questo avvenimento era generato dal diavolo, che per punire i discendenti delle persone che avevano assassina-

to San Pellegrino, scendeva dal castello per portar via loro il prezioso raccolto. Questo fatto unito alla spiegazione di mia nonna, hanno lasciato in me paura e incredulità. Ancora oggi, non vi nascondo, che quando entro nella torre del castello e guardo la botola che porta nell'interrato sento un brivido percorrermi tutto. Tutti gli anni, nel mese di Agosto, presto molta attenzione a ciò che accade, nella speranza che la cosa possa avvenire di nuovo, ma purtroppo da quando la trebbiatura avviene direttamente in campagna, l'episodio non si è più ripetuto. La domanda che mi faccio è la seguente: l'avvenimento non è più avvenuto perché non si trebbia nell'aia, per la scomparsa dei discendenti degli assassini di San Pellegrino o perché sono mutate le condizioni climatiche del periodo? Forse non lo scopriremo mai.

la mia attenzione e mi faceva correre verso l'uscio di casa per guardare e per capire cosa stesse accadendo. Nella mia prima infanzia venivo ricacciato dentro da nonna in modo deciso, senza spiegazioni di sorta, il che faceva aumenta-

gli anni a Bominaco, nel periodo intorno al ferragosto e più precisamente durante la trebbiatura. Voglio ricordare che la trebbiatura nel periodo in cui è ambientato il mio racconto avveniva ancora con il loro calpestio separavano i semi dalla paglia. Un rumore improvviso, di sassi che franano e poi rotolano, proveniente dal Castello, richiamava

re a dismisura la mia curiosità. Le spiegazioni mi vennero date negli anni successivi, anni in cui ho potuto seguire da vicino l'avvenimento. Si trattava di un piccolo turbine che partiva dal Castello e pian piano scendeva in direzione delle chiese monumentali fermandosi e percorrendo parte dell'aia, per poi proseguire in direzione del lago, dove andava a morire. Questa piccola tromba d'aria era molto temuta perché portava scompiglio nei contadini che faticosamente si adoperavano con fatica e tanta attenzione nel separare i semi dalla paglia. Il piccolo Tornado sollevava e portava via con sé, foglie, terriccio, ramoscelli e la paglia non ancora liberata dai semi, vanificando un anno di duro lavoro. Giunto all'età di quattordici anni, mia nonna mi raccontò, che questo avvenimento era generato dal diavolo, che per punire i discendenti delle persone che avevano assassina-

### IL CORNIOLO: PROPRIETA' E UTILIZZI

di **Tina Rosa**

La pianta del corniolo è piuttosto frequente sul nostro territorio: si può trovare al margine dei boschi, nelle radure ed in particolare lungo le sponde dei ruscelli. La pianta si presenta come un arbusto che cresce molto lentamente ma in età adulta può arrivare anche a tre, quattro metri di altezza. All'inizio della primavera ha una bella fioritura di fiori gialli lievemente piumati. A fine primavera compaiono le bacche di forma oblunga simile alle olive che a fine maturazione diventano succose come le ciliegie. Il nome volgare di questa pianta è diminutivo di "corno", forse a causa del legno molto duro e resistente tanto che si presta ottimamente per lavori al tornio. La comunità serbo-ortodossa considera il corniolo una pianta sacra infatti si dice "sano come il corniolo" a testimoniare la durezza del legno nonché le proprietà curative della corteccia e delle bacche. In fitoterapia si usa la corteccia per preparare rimedi antidiarroici, astringenti antipiretici, contro i dolori articolari ed i disturbi del metabolismo. Uguale utilizzo si può fare con le bacche che meglio si prestano ad essere trattate sotto forma

di decotti, infusi e conserve che, indubbiamente sono più appetitose e gustose. I frutti vanno raccolti a fine estate quando, molto mature, cadono dai rami con un tocco leggero o soffiati dal vento. Per questo



motivo è bene mettere sotto la pianta un telo, come si fa con le olive. Anticamente i frutti venivano canditi nel miele e conservati in salamoia come le olive. Oggi si trovano in commercio trasformati in marmellate, gelatine, succhi, salse e liquori. Tra i rimedi casalinghi in caso di febbre o dissenteria si può preparare il decotto

come segue:

**DECOTTO:** far bollire 5 grammi di bacche fresche o essiccate in mezzo litro di acqua; filtrare e sorseggiare durante la giornata.

**MARMELLATA:** 1 kg di corniolo, 1 mela, 750 g di zucchero, 1 bicchiere d'acqua. Lavare le corniolo e cuocerle con l'acqua per circa mezz'ora a fuoco basso mescolando di tanto in tanto. Quindi passarle al setaccio per eliminare i semi. Rimettere il composto ottenuto sul fuoco aggiungendo la mela sbucciata e grattugiata e lo zucchero. Cuocere ancora per una ventina di minuti ed invasare ancora bollente. Questa marmellata si può consumare come tale o per accompagnare carni e formaggi stagionati.

Le bacche di corniolo si possono usare per aromatizzare la grappa o per preparare liquori.

**LIQUORE:** 50 bacche, 150 g di zucchero, 1 litro di alcool a 95°. Mettere le bacche e lo zucchero in un recipiente al buio per 5 giorni. Quindi versare l'alcool e ed agitare ogni tanto per un mese. Filtrare e lasciar stagionare per 6 mesi.



# Liscio & Busso

## COMUNICAZIONE

Il piccione viaggiatore è andato in pensione, ormai, dall'altro secolo. Aveva sostituito il messaggero che, a piedi oppure a cavallo, permetteva di poter comunicare a distanza. Poi, vennero le poste e, con esse, i telegrammi ed il telefono pubblico che consentirono la rapidità di comunicazione che conosciamo. Anche questi ultimi sistemi, però, sono ormai antiquati. Oggi, si comunica in modo diverso, quasi immediato, qualunque sia la distanza. Nei nostri paesi, soprattutto tra i meno giovani, le nuove metodologie fanno però fatica ad imporsi:

- Cummè, rvè figlt' stistèt'?
- 'N sàcc', cummè! Cà 'm 'l ficeva sapè.....
- Cù t'hà ditt', ca t' scriva?
- I nò, pèr c'hà ditt' cà fè rù èss èmm èss; jì 'nsàcc' mànc' cuè?!?
- Cummè, fàttl' d'ic' a Marih' la Villèna, cà quìru 's còs' 'l càpiscia!
- Zitt', zitt', cummè c'aj già stèta!! M'hà ditt' cà tènga cùmbrè rù cellulàr, ì po' cà m' r'àccòngia iss'! Po', m'hà ditt' cà



- s' m' còmbr' nù coo....
- Nù combiutr?
- I scì, cà m' mbèra iss', prchè pòzz' fè c' quìru, a parlè c' figlm'!
- I còma s' fè?
- 'Nzàcc' ..... vùat zàpp'....., chì càzz' c' càpiscia nènd'!!!
- I po', cùatr' t'hà ditt'?
- Nènd'..... èm' parlèt d' s'ì tlfùnitt'! Iss' cà c' fè tutt', vèda pùr quànd'e ora d' piàndè r'òrt', oppùr s'à Roma piòv', ù c' stè rù sòl.....
- Cèrt' cà quissi Vòmnmèc sò frìgnicc', ellvèr' cummè?
- I scì, cummè, sòl c' quìru vè a vdè ajù tlfùnitt' pùr s' tèa jì a piscè!!!



Redazione:

Lisa Andreucci    Giorgio Blasini    Mario Andreucci  
 Giulia Giampietri    Alfredo Marinelli    Mario Giampietri  
 Alessia Ganga    Marina Battistella    Chiara Andreucci  
 Tina Rosa    Riccardo Brignoli

**Direttore Responsabile:** Giusy Fonzi    **Direttore:** Paolo Blasini    **Condirettore:** Dino Di Vincenzo

**Grafica ed impaginazione:** Mario Andreucci

**Hanno collaborato alla realizzazione di questo numero:**

Antonio Pattuglia    Paolo Eusani

**Stampa:**

**L'Artigianstampa**  
 di Pino Sanfilippo  
 S. Demetrio Ne' Vestini (Aq)  
 Tel. 0862.810303 -  
 E-mail: pinosanfilippo@tim.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](mailto:cinturelli@gmail.com)



Sostienici fai una donazione tramite paypal a [cinturelli@gmail.com](mailto:cinturelli@gmail.com)

Support us by making a donation at paypal [cinturelli@gmail.com](mailto: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