

Cinturelli

periodico d'informazione culturale dell'associazione Cinturelli di Caporciano

Terremoto e restauro

di **Dino Di Vincenzo**

Gli ultimi eventi sismici che hanno interessato l'area tra Amatrice e Norcia, ci hanno bruscamente riportati nel clima vissuto con il sisma aquilano del 2009. Il crollo pressoché totale della basilica di S. Benedetto a Norcia, i danni subiti da numerose opere d'arte e affreschi, hanno fatto tornare d'attualità la curiosità di molti cittadini: come si restaurano gli edifici e le opere così drasticamente martoriati? L'approccio che ogni società ha nei con-

noi un'essenzialità da cui non si può prescindere. Il recupero di ogni pietra, frammento di affresco, tratto d'intonaco antico, è essenza stessa del restauro per il mantenimento storico, dell'architettura e di quel fascino indiscusso che ha il sapore antico.

A interpretare questa filosofia sono tuttavia molteplici soggetti, e ognuno ne dà una lettura propria e applicazioni variegate.

C'è anche da aggiungere che ogni re-

Quello del crollo della basilica di S. Benedetto a Norcia del 30 ottobre scorso e quello del crollo che ha interessato una parte dell'apparato decorativo nella chiesa teatro di S. Filippo all'Aquila nel sisma del 2009.

La chiesa di Norcia, risalente al 1200, ha subito notevoli rimaneggiamenti nel tempo. Gli elementi principali sono la facciata trecentesca, il portico delle Misure realizzato nel 1500, il campanile



Norcia - Abbazia S. Benedetto - prima e dopo il sisma del 30 ottobre

fronti del proprio passato, ha numerose sfumature.

La risposta è relazionata alla sensibilità e alla cultura di ogni popolo e, forse, condizionata dall'importanza del patrimonio che ognuno ha.

L'arte italiana del restauro è certamente una delle più avanzate al mondo. Sicuramente legata al grande patrimonio culturale.

Il "sapore della storia" rappresenta per

stauro è un caso a se. Ma le linee italiane si differiscono molto da quelle degli altri Paesi.

Sull'argomento sono stati scritti trattati, impegnate giornate d'incontri, confronti e discussioni. Si sono spese le teorie delle migliori università.

Per "I Cinturelli", toccheremo due casi diversi, rappresentativi, vicini e lontani, che aiuteranno la comprensione.

e l'aula vera e propria che, nelle sue forme prima del terremoto, era riconducibile a uno stile neo classico ottocentesco, quindi di modesto pregio storico artistico.

Il metodo per il restauro della facciata presenta pochi dubbi metodologici. Si dispone di un'ampia documentazione grafica e fotografica.

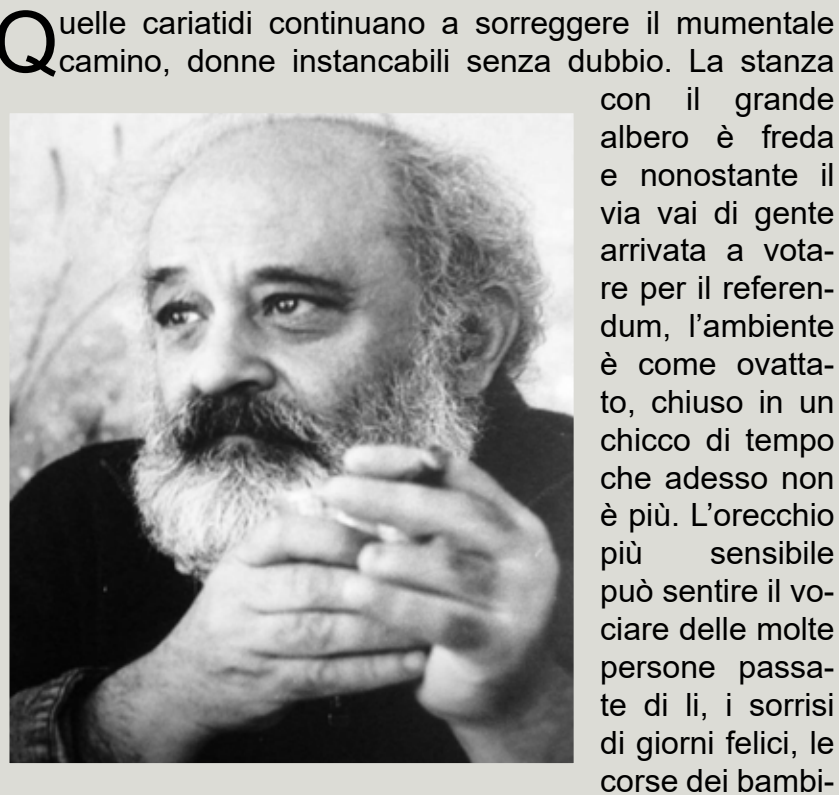
Continua a pagina 10

A TUTTI I LETTORI

Solo con un vostro libero contributo sarà ancora possibile stampare questo giornalino.

Ritratti

A Checco (Francesco De Dominicis) di LISA Andreucci



Quelle cariatidi continuano a sorreggere il mumentale camino, donne instancabili senza dubbio. La stanza con il grande albero è fredda e nonostante il via vai di gente arrivata a votare per il referendum, l'ambiente è come ovattato, chiuso in un chicco di tempo che adesso non è più. L'orecchio più sensibile può sentire il vociare delle molte persone passate di lì, i sorrisi di giorni felici, le corse dei bambini ormai grandi, le corde di una chitarra magica, il canto un po' brillo di chi ha nella vita tutto l'affetto di cui ha bisogno. La casa di Checco trasmette emozioni forti, fa eco ovunque la sua grande persona. A dire il vero, ovunque nel paese c'è traccia di lui. Francesco (Checco), è un uomo non tanto alto, un pochino paffutello, con la barba grigia e bianca, gli occhi di un uomo buono, le mani di chi protegge, il sorriso che mette serenità. Spesso viene a trovarci a casa, ci porta il Vinsanto prodotto da lui e per la milionesima volta mi ripete tutto il processo per lavorarlo, non perché si fosse dimenticato di avermelo già spiegato, ma perché ogni volta gli chiedo di rispiegarmelo, mi ipnotizza vedere il suo modo di raccontare questa sua passione. Beviamo un goccino di vino rosso, facciamo due chiacchiere. I giorni in cui torna da Ginestreto a Bominaco lo incontro spesso per il paese, sempre in compagnia di qualcuno, sempre con quel sorriso "pacioccoso" che è come uno sbadiglio, non puoi far altro che sorridere di rimando. Si forma un'aura di pacatezza se gli sei vicino.

Negli ultimi anni gli sono successe cose brutte, terribili, atroci, avrebbero spezzato chiunque. Lo incontro di nuovo, sorride ancora. Percepisco la sua disperazione o forse sento forte la mia per lui, ma non lascia trasparire nulla, non con le persone che incontra. E' forte. Forte come nessun uomo. Coraggioso come pochi. Mi dice che ha un male brutto, lo sta consumando. In effetti lo trovo sciupato. Continua a passeggiare per le vie del paese, con Daniela, coraggiosa come lui, adesso più di lui. Lei è come quelle cariatidi messe insieme, regge tutto da sola. Si tengono sotto braccio, che belli! Penso. Nonostante tutto continuano ad organizzare la festa di Santa Croce a Settembre, il pane benedetto e il grande pranzo con tutte le persone del paese. Noi portiamo i dolci, ognuno ne fa uno. Che festa gioiosa, ridono tutti, c'è armonia...il paese luccica di amore. Quando Lui non c'è lascia la sua casa a disposizione del comune, la usiamo per le elezioni. Un seggio unico, in una dimora storica. Suc-

cede una cosa strana, ogni volta che c'è il seggio si crea una grande famiglia con chiunque entri, siamo una grande famiglia. Chissà forse è merito di questa casa, mi chiedo. Non lo conosco bene Checco, quello che dico è quello che ho sempre percepito, spero di non offendere nessuno, è solo il pensiero di una persona che ammira chi ha il cuore buono, chi sorride sempre nonostante tutto, chi profuma di rispetto e dignità. Che esempio da seguire!! Il 16 settembre di quest'anno, il sindaco gli conferisce la cittadinanza onoraria e trovo che mai scelta sia più azzeccata di questa. Chi più di lui.

Qualche giorno dopo mi dicono che sia morto. Il gelo. Ripenso a ferragosto quando mi ha inseguita per salutarmi, Oh Lisa, ciao, ho salutato tutta la tua famiglia, non ho incontrato tuo fratello, salutalo tu per me, dice. Questa volta mi ha portato due bottiglie di vinsanto. Mi stava salutando l'ultima volta, sapeva che non sarebbe tornato. Gelo...

Il suo funerale si fa a Ginestreto, Bominaco è sconvolto. Si organizzano pulmini per andare su. Partono in molti. Per forza, si tratta di Francesco, come si fa a non partire. Il rispetto verso il prossimo, l'amore per Bominaco, per la sua gente, la forza della vita, la bontà muoverebbero montagne. Lui ama Bominaco, l'ha sempre amato e Bominaco non dimentica, Bominaco non dimentica mai.

Dicono sia morto...dicono! No perché io lo incontro spesso, passa a piedi per le vie del paese, se tendi l'orecchio in qualche casa...ah parlano di lui! Dicono che è l'amore fatta persona. Lo sento spesso. Ne parlano spesso. E' andato a trovare qualcun altro anche oggi, penso. Lo saluto ancora, mi sorride ancora. Ci mancherebbe, non avrebbe mai lasciato Bominaco, non si è mai mosso. Il giorno di San Pellegrino al pranzo che abbiamo fatto, è venuta anche Daniela, non era sola, c'era anche lui, sottobraccio a lei. Che piacere rivederti, mi sono detta!

Certe persone non vanno mai via, restano nei cuori che toccano, vivono nei discorsi della gente. Gioiscono nei sorrisi, in quelli "pacioccosi", in quelli veri. Camminano tra di noi e tra un buon bicchiere di vino e l'altro ci guardano faticosamente andare avanti senza di loro. Io ci proverò a vivere così, così con il sorriso che mi hai insegnato a furia di farmelo vedere, così con la forza di chi può soffrire ma dire, va tutto bene, così come solo tu sai fare. Ciao Checco, ah e quando passi che mi porti il vinsanto, devi spiegarmi come lo fai...del resto, non ho ancora capito!





La cultura della prevenzione

di **Giulia GIAMPIETRI**

“Nel centro della Terra vive un gigante di fuoco di nome TERRY/ Quando Terry si sveglia e vuole un po’ ballare/ tutta la terra si mette a tremare/ Ma noi sappiamo cosa fare/ non ci dobbiamo spaventare/ sotto al tavolo ci mettiamo e al sicuro ci sentiamo/ Quando Terry, ormai stanco, si addormenta, noi una bella fila facciamo/ e fuori al sicuro ce ne andiamo!!!!”

La filastrocca spiega ai bambini cos’è il terremoto e come comportarsi in caso di scosse. Un gigante che balla e fa tremare la terra. Niente orchi cattivi che distruggono tutto e tutti indiscriminatamente, niente morti nè feriti, nessuna paura e dolore. Parole semplici che fanno eco a quelle meno semplici di Renzo Piano che all’indomani del terremoto di Amatrice interveniva in Senato dicendo: *“La natura non è né buona né cattiva. È semplicemente, e brutalmente, indifferente alle nostre sofferenze. Non se ne cura. Ma noi abbiamo una grande forza, una forza che la stessa natura ci ha dato in dono: l’intelligenza”*. L’intelligenza che in passato ci ha consentito di difenderci proprio dalla natura con porti, dighe, argini, case e con la medicina. E che oggi deve vederci impegnati per rendere sicure le nostre case.

Già, purtroppo non c’è altra maniera per sopravvivere ad un terremoto. Non possiamo immaginare di non poter frequentare un edificio, un ufficio o una scuola perché “forse fa il terremoto”. Allargare le braccia con senso di impotenza di fronte a un fenomeno che non possiamo controllare non fa onore alla nostra intelligenza. Renzo Piano, a tal proposito, continua nel suo intervento: *“Il terremoto è un mostro, ma possediamo le tecniche e le conoscenze per proteggerci. Deve entrare in modo permanente nelle nostre coscienze ancora prima che nelle leggi, parlo del dovere di rendere antisismici gli edifici in cui viviamo [...]. Nessuno si metterebbe in viaggio con una macchina che non frena, invece tantissime famiglie vivono incoscientemente in zone sismiche, in case insicure[...]. C’è qualcosa che non torna.”* Un monito rivolto a tutti, a istituzioni e cittadini: sviluppare una nuova cultura della prevenzione e della sicurezza. Non bisogna aspettare solo e sempre leggi che ci impongono di costruire o ristrutturare in maniera antisismica, ma ognuno di noi deve agire per *“rendere sicuro un patrimonio insicuro”*.

Questo non significa abbattere e ricostruire ex novo tutti i paesi, tutte le città. Pensare di modificare, ad esempio, il tessuto urbano dei nostri borghi oppure demolire palazzi ricchi di storia e di arte sarebbe un errore imperdonabile. Una sciagura ben più grave del terremoto stesso! C’è un legame indissolubile tra le pietre e le persone che le abitano. I nostri paesi, le nostre città, così come sono, formano il nostro paesaggio. Il nostro paesaggio è la nostra storia, la nostra cultura, la nostra identità: noi stessi. La sua tutela, non a caso, è uno dei principi fondanti della nostra Carta Costituzionale. La ricetta, quindi, per conciliare sicurezza e identità, prevenzione e bellezza, economicità ed efficacia sta nel fare un’attenta diagnosi del costruito (utilizzando le più moderne strumentazioni) per poi intervenire con il massimo della tecnologia per la messa in sicurezza. Per fare questo il Governo ha predisposto il progetto strategico CASA ITALIA, che in 50 anni dovrebbe rendere sicuro tutto il patrimonio immobiliare ricadente nelle aree classificate sismiche. Non dimentichiamo, tuttavia, che nei nostri territori, dopo il sisma del 2009, questo accade già da diversi anni. La ricostruzione

post terremoto, infatti, non ha il solo scopo di riparare le nostre case, ma anche e soprattutto di renderle sismicamente molto più sicure di come erano.

Quanto detto fin ora è valido per il patrimonio edilizio privato. Occorrono valutazioni diverse per la ricostruzione del patrimonio pubblico. Il soggetto pubblico ha, o almeno dovrebbe avere, rispetto al privato cittadino, due missioni ineludibili. Da una parte deve (o dovrebbe) sviluppare una normativa realmente efficace allo scopo di realizzare la messa in sicurezza del patrimonio edilizio, dall’altra deve (o dovrebbe) mostrare un’autentica sensibilità e attenzione verso la prevenzione da rischio sismico. Detto altrimenti, è il pubblico che per primo dovrebbe uniformarsi all’imperativo del “costruire bene” e dare l’esempio. Gli edifici pubblici, come sappiamo, possono essere di tipologia e di uso più disparato proprio per la diversità delle funzioni a cui devono assolvere. Si va dai monumenti, agli uffici, ai musei, ai palazzetti, ai tribunali, agli ospedali, alle caserme, alle scuole, fino ai così detti “edifici strategici”. Questi ultimi, in par-



ticolare, rivestendo importanti funzioni di protezione civile, devono garantire assoluta funzionalità in caso di terremoto. Per gli edifici strategici in generale e per scuole ed ospedali non si può pensare di intervenire con opere di miglioramento sismico. E’ necessario essere più radicali, lasciare meno spazio alla fatalità e all’intuito personale realizzando, invece, interventi di adeguamento sismico. Va precisato, infatti, che intervenire con opere di **miglioramento sismico** su una struttura vuol dire alzare il livello di sicurezza dell’edificio, ma non portarlo al grado massimo. Per avere il grado massimo di sicurezza bisogna realizzare opere di **adeguamento sismico**.

E’ facile intuire perché in edifici come ospedali, scuole e comunque tutti quelli che abbiano una funzione pubblica essenziale di base, non si possano lasciare margini di incertezza rispetto alla sicurezza e si debba realizzare l’adeguamento sismico. C’è da chiedersi come mai questo principio di responsabilità attualmente non sia ancora completamente recepito dal legislatore e da molti amministratori locali. Si continuano a spendere con spensieratezza, ed a volte, con consapevole incoscienza, molti milioni di euro per interventi che rischiano di rivelarsi completamente inutili in caso di nuove forti scosse di terremoto. Non è certamente questo il modo per far nascere la cultura della prevenzione! I bambini della filastrocca possono abituarsi alle danze del gigante Terry perché la loro scuola è sicura. Possono immaginare di convivere con il mostro ballerino perché non si farà mai male nessuno. **Ma siamo certi di voler insegnare a tutti i bambini questa filastrocca?**

Ma che strano Paese

di **Dino Di Vincenzo**

Nella parte alta di Caporciano, in uno spazio rubato all'orografia del territorio, di risulta dell'antico castello, costruita attraverso lente stratificazioni, si allunga uno spazio che tutti chiamiamo piazza.

E nel corso degli anni, ha consolidato il suo ruolo.

E come in tutti paesi, questo luogo di storia millenaria nella cultura occidenta-



S. Benedetto – Le nuove cromie della cupola

le è stata per lungo tempo lo spazio privilegiato, il luogo dell'incontro, dell'amicizia, dello scambio, ma anche scenario di manifestazioni, punto di raduno per pacifiche attività, testimonianza di un illustre passato.

Attorno ad essa crescono gli edifici più importanti: la Chiesa principale di S. Benedetto con il suo imponente campanile (già torre principale del castello medievale), la Confraternita dell'Addolorata, il monumento ai caduti, l'ufficio postale. Negli anni passati vi era anche la Scuola, il Municipio, l'Ammasso, la fontana, recentemente simbolicamente riproposta nel luogo della più antica fontana, e attività commerciali.

Gli ultimi decenni del secolo scorso, hanno determinato un lento ridimensionamento delle funzioni tipiche della Piazza, culminato con il terremoto del 2009 che ha spostato altrove la centralità.

Questa è storia di molti paesi o città. Non solo di Caporciano.

Ma le funzioni sociali che determinano

la centralità di ogni piazza, restano e, ove possibile, vanno nuovamente ricercate. Sono una parte importante dei centri storici.

Il ruolo che rivestono la chiesa di S. Benedetto e della adiacente Confraternita, possono essere il volano per ridare funzione a questo spazio. E identità al centro storico.

Ma quello che pare scontato e lo è per la maggior parte dei paesi, non pare invece interessare molto agli abitanti di Caporciano.

E dopo il sisma del 2009, la riapertura delle chiese, per la funzione sociale aggregativa che svolgono, dopo la ristrutturazione della propria casa, dovrebbe essere tra gli interessi privilegiati di ogni cittadino. Ateo o religioso.

Nemmeno questo non pare essere a Caporciano.

Da parte di pochi, è vero, c'è stato un interessamento per le sorti delle campagne. Tornare a sentirle ha ridato un senso di appartenenza (nel numero 15 de "I Cinturelli" di dicembre scorso, è stato dedicato un ampio articolo al ritrovato suono delle campane)

I lavori di consolidamento e restauro del complesso (le due chiese e la torre), vanno avanti da due anni e mezzo, ed ormai sono giunti alla fine. Furono anticipati in un articolo nel numero 9 di Dicembre 2013. Contemporaneamente andava via il Parroco Don Tito che si era impegnato per il restauro.

Le campane, come detto, già l'anno scorso hanno ripreso a suonare.

E quest'anno per la tradizionale festa di S. Pietro e S. Benedetto, celebrata il 2 e 3 luglio, anche la chiesa della Congrega (o Confraternita o Madonna Addolorata) era pronta per la riapertura.

Ma in questo strano Paese, la cosa non ha interessato! Futili pretesti e ataviche ripicche hanno fatto il resto.

Eppure è una delle prime chiese del territorio riaperte dopo il consolidamento post-sisma!

Si pensi che ad Onna, nel maggio scorso, per la riapertura della loro chiesa hanno fatto tre giorni di festa, convegni e raduni, con la partecipazione di due ministri e numerose autorità.

A Caporciano nessuno o quasi, ha mai chiesto in questi anni sull'andamento del restauro delle chiese.

La Chiesa è stata riaperta ufficialmente tre mesi dopo, a settembre.

Con partecipazione di cittadini, è vero. Ma una partecipazione distratta, come per una cosa dovuta a questo grande popolo. Senza nessuna capacità di valutazione, senza che nessuno forse si è accorto di ciò che è stato fatto con impegno e professionalità da decine di personale specializzato e altamente qualificato.

I due pannelli predisposti con la sintetica descrizione dell'intervento, sono stati accantonati ad un lato buio dell'ingresso; nessuna parola di ringraziamento per il generoso gesto di chi ha donato un nuovo altare e leggione in sostituzione di quello vecchio in formica. Solo una protesta vibrata fatta da qualche probato cittadino che si è lamentato del mancato restauro dei banchi e degli scranni laterali. Ignorando che i fondi utilizzati sono per il consolidamento post sisma.

E ora stanno terminando anche i lavori di consolidamento e restauro di S. Benedetto. Ed esattamente a 20 anni dal precedente restauro, sarà riaperta di nuovo al culto. Si sono succeduti due parroci nel frattempo. Ed un nuovo interesse pare riapparire



S. Benedetto - il Presbiterio restaurato

Da Caporciano a Houston: il percorso di Antonio Lancione

di Paolo Blasini

“Prima di tutto Italiani” è il Magazine del Comitato Tricolore per gli Italiani nel Mondo che, mensilmente, pubblica articoli su fatti, costume, temi sociali e personaggi riguardanti quella che può essere definita “Italianità” (www.primadituttoitaliani.com). Il numero di luglio scorso ha ospitato, tra l’altro, un bell’articolo sul nostro compaesano Antonio Lancione. Da quelle parti, cioè negli States, lo chiamano “Tony” e la rivista gli ha dedicato la terza pagina, nella rubrica “Storie d’Italia” – Viaggio tra gli italiani che ce l’hanno fatta. Il duro lavoro e il Know how vincono.

Noi tutti lo conosciamo; torna ogni anno tra luglio ed agosto a respirare un po’ d’aria di casa. E’ una persona schiva, poco incline ad auto-celebrarsi. Sappiamo che ha fatto una ottima carriera, ma non di più. Anche perché, a qualche domanda che gli si è rivolta, ha sempre risposto in modo piuttosto evasivo, tale da non incoraggiare ad andare oltre. Stavolta, però, grazie ad “Italiani”, vogliamo “metterlo in piazza”, sicuri che non ce ne vorrà. Il massimo che potremo aspettarci è un bonario rimbrotto quando, la prossima estate, lo vedremo venirci incontro con pantaloni bianchi, camicia vagamente hawaiana ed occhiali da sole.

Antonio fu assunto, nel 1964, a Milano, dalla “Bechtel Corporation” e destinato a lavorare, come ingegnere di sistemi di controllo, nella sede de L’Aia, in Olanda. Fu trasferito a San Francisco nel 1972 ed ha lavorato per la divisione Oil & Gas della Bechtel per 42 anni, in ruoli di responsabilità, fino a diventarne vice presidente. E’ il caso di evidenziare che Bechtel è tra le più grandi società di ingegneria, project management e costruzioni del mondo. Società privata che opera attraverso quattro unità di “business” globali specializzati in infrastrutture: Miniere e Metalli, Nucleare, Sicurezza ed Ambiente e Oil, Gas e Chemicals. È stata fondata nel 1898 ed ha operato in più di 25.000 progetti in 160 paesi del mondo.

Antonio ha una vasta esperienza nella progettazione e costruzione di impianti chimici e petrolchimici, oleodotti e gasdotti; è uno dei maggiori esperti nella costruzione di condotte di grande diametro. Ha gestito progetti con grandi partnership multinazionali negli Stati Uniti (California, Oregon, Idaho e Washington), Paesi Bassi, Inghilterra, Francia, Belgio, Italia, Algeria, Bolivia, Egitto, Arabia Saudita, Parù, Cina ed Australia. La sua è una comprovata capacità nel condurre e gestire grandi e complessi progetti multinazionali, con eccellenti risultati. La sua collaborazione con la Bechtel è durata fino al 2005 per proseguire, poi, come consulente. Successivamente, ha continuato la sua attività in proprio, diventando Presidente di Skema Stati Uniti d’America, una società italiana specializzata in apparecchiature di distribuzione elettrica. Il fiore all’occhiello della sua attività professionale è stata la gestione del grande gasdotto che dal sud Alberta (Canada) arriva fino in California. Tale progetto resta, al momento, il più grande “Lump Sum Turn”,



progetto chiave nella storia della Bechtel, risultato storico per l’azienda.

Antonio vive a Houston ove è stato, peraltro, vice presidente della Camera di Commercio Italo-Americana del Texas. A conferma della sua “Italianità”, spesso preferisce alla sua Mercedes S-550 Coupè, la mitica Alfa Romeo Spider Veloce rossa, il famoso “Duetto”, con la quale ama guidare per le vie di Houston, suscitando l’ammirazione degli americani. Riteniamo utile, a conclusione di questo articolo, riportare integralmente parte di un messaggio di congratulazioni inviato ad Antonio da un suo collega, da Singapore, in occasione della sua nomina a Vice Presidente di Bechtel: “... da un paesino sperduto dell’Abruzzo, sei arrivato ad un livello di successo che nessun altra delle persone che conosco ha raggiunto. Conosco altri colleghi che hanno fatto carriera (al Nuovo Pignone, all’Agip, all’Università) ma il salto in avanti non è paragonabile al tuo, soprattutto in considerazione dell’ambiente in cui è avvenuto, ove certamente non sei stato un privilegiato. Conoscendoti di persona penso di intuire che quel qualcosa che hai in più degli altri e che ti ha portato così in avanti è stata la capacità di mirare al sodo, ovvero di saper sfrondare l’inutile dal concreto mirando al raggiungimento sistematico di risultati ben visibili e di spiccato interesse per la Società”. Lette queste parole, congratularsi e dire “bravo” ad Antonio appare poca cosa; vogliamo, invece, dirgli “grazie”. Grazie per farci sentire, una volta tanto, orgogliosi di essere italiani.

Attualità

CUGINI SCHIAPPONE A BOMINACO

di Cecilia e Maurizio Di Pillo

Nel ponte di Ognissanti 2016 a Bominaco si è svolto il raduno degli Schiappone, 90 persone, provenienti da tutta Italia e anche Europa, si sono date appuntamento proprio là dove tutto è cominciato. Eravamo talmente "gasati" che nemmeno un bel terremoto è riuscito a farci ragionevolmente tornare ognuno a casa propria.

Oltre al piacere di rivedersi, raccontarsi piccoli frammenti di vita, ridere, piangere, cantare e mangiare, c'è stato anche il piacere di goderci il paese in tre splendide giornate di sole.

C'è chi è andato a passeggiare al Castello, chi a Tussio a piedi, chi ha visitato le chiese guidato dalle spiegazioni di Mario, chi ha mangiato la pizza di Domenico e le ferratelle di Angela

Teresa e si è pure fatto dare la ricetta. Abbiamo avuto modo di incontrare vecchi amici, al bar, per strada o davanti alla porta di casa.

L'unica che ha osato varcare la soglia di casa Schiappone è stata Angiolina, che si è ritrovata nel bel mezzo di un mercato improvvisato, in cui un abilissimo e spassosissimo banditore decantava le qualità delle derrate alimentari avanzate che è riuscito a piazzare nel giro di mezz'ora, la foto rende solo vagamente l'idea della situazione.

Certo il tempo è stato poco perché il numero dei partecipanti di per sé impegnava abbastanza, i bambini hanno scorrazzato liberi per il paese, e grazie ad una caccia



al tesoro organizzata la sera di Halloween, hanno potuto esplorarlo da San Pellegrino a San Michele a lume di candela. E' stata una bellissima esperienza che ci porteremo nel cuore fino al prossimo raduno che è programmato per il 2018, siamo fieri delle nostre origini e dei nostri genitori che ci hanno trasmesso l'entusiasmo di stare insieme. Ai Bominacesi diciamo grazie per la pazienza, siamo stati un po' rumorosi, un po' ingombranti con tutte le nostre macchine, e.. a presto!!

Il gemellaggio

di Massimiliano D'Innocenzo

Tra i Consorzi di tutela dello Zafferano dell'Aquila DOP e del Radicchio rosso di Treviso IGP e Radicchio variegato di Castelfranco IGP

Quando due prodotti di altissima qualità entrano in contatto, non può che nascere qualcosa di buono, di molto buono! Questo è accaduto con il gemellaggio tra lo Zafferano dell'Aquila DOP ed il Radicchio rosso di Treviso IGP e Variegato di Castelfranco IGP.

La collaborazione è nata lo scorso anno, quando il Consorzio dei "Ristoranti del radicchio" ha proposto al nostro Consorzio per la Tutela dello Zafferano dell'Aquila di partecipare alla serata di gala dedicata al "Radicchio d'oro", in cui abbiamo avuto l'occasione di presentare il nostro prodotto davanti ad un ampio pubblico e a personaggi del calibro dell'attore Giancarlo Giannini, del calciatore Luca Toni e dello scrittore e filosofo Enzo Zecchi, con madrina la Miss Italia Alice Sabatini.

Il gemellaggio tra le due realtà è poi entrato nel vivo nel corso dell'anno ed ha portato all'organizzazione di due cene tematiche, incentrate sull'incontro in cucina tra zafferano e radicchio. Nella prima, il ristorante "Albertini" di Treviso ha ospitato come chef del nostro zafferano Lino Guarascio, patron del ristorante "Il Borgo dei Fumari" di Prata d'Ansidonia. L'ospitalità è stata ricambiata lo scorso 25 ottobre, quando lo stesso "Borgo dei Fumari" ha ospitato 4 ristoratori del radicchio ed ancora una volta sono stati elab-

borati piatti che hanno reso sulla tavola il connubio tra le due realtà e i due prodotti. La cena ha visto la presenza di diverse personalità in rappresentanza delle istituzioni locali, a testimonianza del grande interesse suscitato dall'iniziativa e dall'importanza dello zafferano come prodotto di punta del territorio, per tutte le sue implicazioni a livello turistico, culturale e stori-



co che caratterizzano l'Abruzzo Aquilano e la Piana di Navelli in particolare.

La cena è stata preceduta da un incontro pubblico, ospitato dal Comune di Navelli presso Palazzo Santucci ed organizzato in collaborazione con la storica Cooperativa "Altopiano di Navelli" di Civitaretenga, in cui è stato fatto il punto sull'importanza dello zafferano e sulle sfide che il suo

delicato legame con il territorio dovrà affrontare nel prossimo futuro.

Ecco che ai sindaci dell'area DOP, ovvero Navelli, Caporciano, San Pio delle Camere, Prata d'Ansidonia, San Demetrio ne' Vestini, Poggio Picenze, Villa Sant'Angelo, Fagnano Alto, Fontecchio, Tione degli Abruzzi, Acciano, Molina Aterno e L'Aquila si sono uniti rappresentanti della Regione Abruzzo, del GAL Velino Gran Sasso, i vertici di Confcooperative regionale, i rappresentanti delle Forze dell'Ordine di Carabinieri e Corpo Forestale, oltre che il Presidente della Coop. "Altopiano di Navelli", Valentino Di Marzio, e tutto il consiglio direttivo della stessa cooperativa e del consorzio. Presente anche la pittrice Adriana Morgante Giornetti, che ha realizzato lo scorso anno, a inizio del gemellaggio, il quadro che racchiude i due prodotti ed è stato il simbolo della collaborazione (vedi foto).

La cena è stata possibile grazie ad una delle attività del Consorzio, ovvero la partecipazione al progetto "l'Oro d'Abruzzo", finanziato dal Programma di Sviluppo Rurale della Regione Abruzzo e di cui fanno parte sia il Consorzio che la stessa Coop. "Altopiano di Navelli", rappresentati nella giornata di lavori dalla capofila, la Coop.

Attualità

Un sogno si avvera dal nulla... di **Marcella Nanni**

Nel lontano 1991 due bambine giocavano insieme: tanto chiasso e tanta tristezza.

In una piccola stanza buia, senza finestre; un'aria viziata, tante ragnatele e molta sporcizia circolavano nello sgabuzzino.

Si sentivano da fuori tante grida di bambini rinchiusi a giocare senza cure e senza amore di nessuno.. sguardi intensi e grida di dolore;

Si vedevano capelli arruffati, dentini neri, piedini spogli mentre piccoli strofinacci avvolgevano quei corpicini fragili e indifesi.

La nostra ingenuità ed i nostri visi velati di bisogno hanno intenerito gli assistenti sociali che ci hanno consegnato nelle braccia di qualcuno che veramente ci avrebbe amato e cresciuto in buona salute.

Arrivarono i nostri fantastici genitori; noi piccole non capivamo cosa stava succedendo, infatti eravamo ostili alla civiltà che era a noi sconosciuta;

avevamo bisogno di tempo per prendere fiducia ed acquistare piano piano dimestichezza con le abitudini degli ambienti che ci hanno accolto.

E' stato difficile uscire da quel paese di guerra, di povertà e di sofferenza; difficile avere i documenti, lunghe file ed estenuanti attese, ma i nostri genitori adottivi erano invincibili, forti e determinati a prenderci con sé, in attesa della nostra rinascita, bella e candida come il sole...

Le nostre menti non ricordano nulla, menti confuse e vuote, ricordi sbiaditi e sfocati, tutto inesorabilmente dimenticato!

Con piccoli flash i nostri genitori adottivi ci hanno svelato negli anni alcune verità e raccontato notizie che riguardavano la nostra infanzia oltre a rappresentarci le drammatiche condizioni di quei luoghi.

Il destino ci ha separato con una sem-

plice affermazione malintesa.

Tanta angoscia rimane dentro il cuore di due papà che in un istante, a loro insaputa, hanno determinato la vita di due bambine.

Ma il destino e il Signore hanno voluto così: separarci in due famiglie diverse ma molto simili, nello stesso paese e a pochi km tra di loro.

Passa velocemente la nostra infanzia, la nostra adolescenza e adesso nel 2016 siamo due bellissime donne, che con una meravigliosa casualità ora si sono riabbracciate.

Le due ragazze ormai cresciute e consapevoli del loro passato decidono con tutto il cuore di ritrovare le proprie origini, magari per mezzo dei social network e dei forum di internet che oggi ci bombardano con insistenza.

Sono tante le paure e le incertezze ma l'entusiasmo di ritrovare la verità riempie le nostre menti sin dall'inizio della grande ricerca.

Una di noi due scrive un annuncio, indicando i propri dati originali e manifestando il desiderio di ritrovare le sue sorelle sicuramente residenti in Italia, come aveva saputo dai suoi genitori.

Dopo solo tre giorni si incuriosisce una giovane donna che proprio in quel momento aveva deciso di rispondere al messaggio sperando che si trattasse di sua sorella Marcela, come era scritto nei suoi documenti.

Lei si chiama Lenusa e vive nelle vicinanze di Roma.

Immediatamente ci sentiamo; forte agitazione ed intensissime emozioni vagano nell'aria così calda di fine ottobre, precisamente il 21 di Ottobre, un giorno indimenticabile.

Tanta curiosità e tanta ansia abbiamo, con le nostre mani tremolanti riusciamo a scrivere sui tasti del cellulare, e da qui

esplode la gioia:

in ogni messaggio ricevuto domande su domande si susseguono, cercando di scoprire, di conoscerci il più possibile. E' stata tutta una scoperta, una novità, una notizia dopo l'altra, non so come descrivere il momento, è troppo forte il tutto.

Inoltre abbiamo osservato con intensità le nostre foto per evidenziare particolari somiglianze.

E così il destino ha voluto che un pomeriggio di domenica, il 23 ottobre per l'esattezza, ci incontrassimo veramente.

Vederci, parlarci, guardarci, e perché



no abbracciarci, tutto è stato semplicemente unico, fantastico, direi miracoloso.

Il sogno si stava avverando, quelle due bambine allontanate dalla vita finalmente sono di nuovo insieme a parlare di loro e a raccontarsi.

A gran voce comunico a tutti voi l'esistenza di mia sorella Lenusa, a cui dedico con amore questo scritto.

Segue da pag. 13

Ortofrutticola del Trigno di San Salvo (CH). Progetto che non riguarda solo lo zafferano, ma raggruppa produttori di molte eccellenze della produzione abruzzese, dal vino all'olio all'aglio rosso di Sulmona, presenti nel menù della cena e che hanno contribuito all'incontro di sapori con il radicchio dal Veneto.

Lino Guarascio, lo chef di casa, ha aperto le porte della sua cucina agli chef arrivati appositamente da Treviso ed

insieme hanno dato vita a piatti unici: si è partiti da due antipasti, una insalatina di mare con radicchio trevigiano e crema allo zafferano ed un filetto di sogliola su purè di patate e radicchio con zafferano, limone e menta, passando per due primi, risotto con code di scampi, radicchio e zafferano e lasagnetta farcita con ragù di pecora, radicchio e zafferano, un secondo delicatissimo di coscette di coniglio con radicchio spadone e zafferano, per fi-

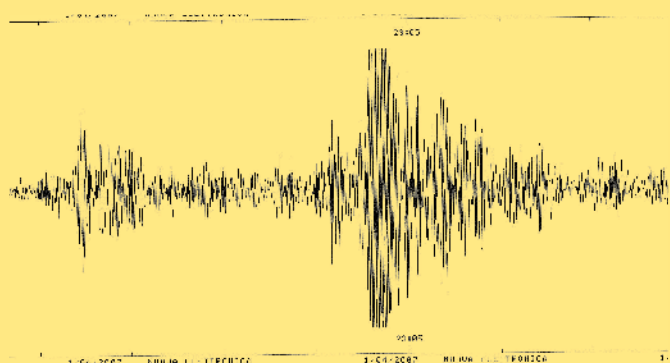
nire con un duetto di gelati al profumo di zafferano e al miele al radicchio, serviti su cialda croccante.

Lasciatevi anche voi ispirare e provate a realizzare questi o altri piatti, che sappiano portare sulla tavola un gemellaggio di sapori, di gusti e di territori: buon appetito con il radicchio di Treviso ed il nostro Zafferano dell'Aquila!

LA SERA SCENDE E LA PAURA SALE

di **Riccardo Brignoli**

Un mio caro amico esperto di sismologia, durante un'appassionata conversazione sulla prevenzione e conoscenza dei terremoti, mi faceva riflettere sulle difficoltà che abbiamo nel capire l'imprevedibilità di questi eventi naturali. -Vedi, mi diceva, se gli ultimi terremoti nell'aquilano si sono verificati con una cadenza di trecento anni, ciò non vuol dire che il prossimo grande



evento ci sarà tra trecento anni. Inoltre, continuava, non è possibile pensare di poter prevedere i terremoti con misurazioni di gas o con il comportamento degli animali. Non dico che questi fenomeni non abbiano a che fare con il terremoto, ma non è possibile trarre da essi una qualche regola che ci garantisca un metodo di previsione certo ed uguale per tutti. Il terremoto, in una zona sismica, ovvero che ha una conformazione geologica predisposta, può fare in qualunque momento: è un evento imprevedibile!

Di fronte a questa affermazione ci si trova privi di difese. Sensazione alquanto spiacevole e che è riemersa con prepotenza in moltissime delle persone che vivono nei nostri luoghi a seguito dei drammatici eventi che hanno segnato Amatrice, Norcia e tutti i piccoli comuni limitrofi. Sembrava che le ferite dei traumi del 6 aprile si fossero più o meno chiuse, ma per molti è come se tutto fosse risalito in superficie. Ed ecco che la testa gira ad ogni minimo sobbalzo, che se trema un tavolo il cuore salta in gola e che il sopraggiungere della notte porta un'inquietudine che anticipa insonnia e sonno agitato. Non si vuole più dormire in casa, si torna a mettersi nei letti di fortuna, per chi ancora possiede una casetta di legno. Il terremoto ci ha messo di fronte al

problema dell'evento inaspettato che si porta dietro le paure più antiche, quella del buio e la paura dei luoghi chiusi. La sicurezza passa non solo per la costruzione di edifici a norma, ma è anche una forma di equilibrio psichico che il terremoto ci dimostra possediamo poco e che inevitabilmente dovremmo imparare a gestire.

Gestire l'insicurezza per essere sicuri. Parte di questo discorso nasce dall'accettare la possibilità che un evento che ci mette paura si possa verificare. Il terremoto mette paura e la mette ancora di più perché ci ha traumatizzati avvenendo nel cuore della notte, nel momento in cui si è più indifesi. La paura è l'emozione che più di tutte mette l'individuo di fronte all'ignoto. Dunque, più l'ignoto si rende noto, meno la paura tende a dominarci e può essere moderata o ridotta dalla fiducia

in se stessi e dalle ampie risorse celate nel mondo circostante. Ne emerge allora che, se siamo così terrorizzati dal terremoto, è possibile che di lui sappiamo poco e soprattutto non ne vogliamo sapere niente! Conoscere i terremoti ed i modi per sopravvivere ad essi non corrisponde ad avere subito inaspettatamente gli effetti di un sisma. Vivere il dramma di un terremoto non rende immuni agli altri terremoti, anzi sensibilizza ancora di più. Proprio questa è l'origine profonda del problema: non si accetta che viviamo in una zona a rischio e che dovremmo saperci adattare. Ma come? Non certo con il fatalismo e l'incoscienza. Conoscenza e mezzi di prevenzione prima di tutto. Una buona formazione scientifica, appresa da persone realmente competenti, può aiutare a comprendere perché i terremoti non si possono prevedere e questo aiuta a non farsi trasportare dalle leggende metropolitane e dalle superstizioni che, quando si è impauriti, tendono ad attecchire facilmente nella mente di chi cerca facili vie di fuga. La prevenzione richiede partecipazione e conoscenza dell'effettiva sicurezza dei luoghi in cui si vive. Non tutte le abitazioni sono sicure, ma neanche tutte crollano come castelli di carte. Spesso chi subisce la paura in modo debilitante non ha una

corretta conoscenza del grado di sicurezza del luogo in cui vive e viene travolto da tantissimi dubbi, molti dei quali sono inutili. La tranquillità non deriva dalla sicurezza assoluta, quella non l'abbiamo per niente, ma dalla sensazione di poter reagire in qualche modo agli imprevisti. Se abbiamo una certezza di dormire sotto un tetto che crolla facciamo bene ad avere paura e dovremmo provvedere al più presto, ma negli altri casi dovremmo accettare il fatto che un giorno potremmo dover scappare o rifugiarsi a seguito di una forte scossa. Se lo sappiamo impariamo ad accettarlo come si accetta che una grande nevicata può isolarci o che in automobile si possono fare incidenti. Un vero nemico della sicurezza non è il terremoto ma il timore di volerlo accettare come un dato di fatto. Certo, vivendo in luoghi fatti di case ed edifici precari, sembra di trovarsi in condizioni di rischio costante per la propria incolumità. Ma non tutti i luoghi sono così a rischio e ciò che aumenta l'ansia è spesso una visione della realtà che non lascia spazio alla riflessione. L'imprevisto rappresenta un modo diverso di affrontare la realtà, che rende il pericolo un elemento partecipe della vita quotidiana. Nel passato l'esistenza era molto più ricca di rischi di oggi: malattie, incidenti di ogni genere erano più frequenti, il concetto di prevenzione era sconosciuto. Oggi domina la sicurezza più come una forma di stordimento che come una buona prassi di lavoro o di vita. Forse, al di là della costruzione di edifici sicuri, dovremmo riflettere che la paura del terremoto è tanto più acuta quanto più è alta la paura di affrontare gli imprevisti del vivere. Un sisma è imprevedibile, ma gli effetti di questo sugli ambienti e su se stessi sono più che prevedibili. Accettare l'eventualità di un terremoto ci porta ad accettare il fatto che essere preparati non è un modo per farlo accadere o per vivere nel terrore ma è un modo per imparare ad affrontare con tranquillità anche i momenti drammatici. Un po' come abbiamo fatto da bambini con il buio, all'inizio era un luogo pieno di mostri e fantasmi, poi, guardando meglio, sono diventati attaccapanni e giacche appese.

UNA SAGRA A PROVA DI "TERREMOTO"

di **Fabrizio Salvatore**

Anche quest'anno si è svolta la tradizionale Sagra della Patata di Barisciano, appuntamento che si rinnova ormai ininterrottamente da 35 anni negli ultimi sabato e domenica di agosto, con l'unica eccezione dell'edizione 2009 sospesa a causa del sisma aquilano. La manifestazione fu avviata nel lontano 1980 dall'allora sindaco Alessandro Gallucci con l'aiuto dell'associazione Polisportiva e di pochi altri volenterosi. La piazza del mercato e l'edificio scolastico, nel cuore del paese, ne costituiscono sin da allora il fulcro. I piatti preparati nelle prime edizioni, spesso cucinati utilizzando anche pentole e attrezzature portate da casa, erano destinati prevalentemente ad un pubblico paesano. Nel 1989 l'intera organizzazione fu affidata ad un Comitato scelto tra i membri delle tre associazioni storiche di Barisciano: la Polisportiva, Il Gruppo Alpini e lo Sci Club. Da allora la manifestazione ha registrato una crescita esponenziale sotto la guida dei presidenti Domenico Panone (sino al 2000) e Bruno Campagna (sino al luglio 2016) che hanno saputo costruire nel tempo una vera "macchina da guerra", oggi seguita e coordinata da chi scrive. Basti pensare che le edizioni più recenti impegnano circa 300 persone, di tutte le fasce di età, organizzate in ben 12 reparti. Vengono trasformati, con la stessa passione e cura degli esordi, circa 70 quintali di patate, ingrediente principale degli squisiti piatti che ogni anno garantiamo di poter gustare sino a tarda ora. Nei reparti si respira un clima estremamente gioviale. Caratteristica è l'immagine del gruppo di anziane signore che sedute in cerchio sbucciano le patate mentre raccontano aneddoti ai numerosi piccoli aiutanti. Altrettanto caratteristico è lo spettacolo delle "spianatoie" affiancate lungo i muri perimetrali della palestra della scuola: su di esse braccia esperte ammassano gli gnocchi che vengono poi serviti al sugo, accompagnati dalla salsiccia. Il baccalà dell'atlantico messo a bagno in acqua corrente a dissalare per tre giorni costituisce la base di uno dei secondi piatti più caratteristici della nostra tradizione contadina, "patate e baccalà al forno", preparate secondo l'antica ricetta. Altro piatto tipico da gustare è costituito dalla "chiaranese" (anche detta "pecora alla cottora") cotta per ore all'interno di antichi calderoni di rame e servita con le patate. Due reparti importanti sono dedicati alla preparazione delle "patatine fritte" ricavate dai tuberi di maggiori dimensioni e delle "pizze fritte" ammassate e fritte al momento. Il menù si chiude con le zeppole, il classico dolce di patate della nostra tradizione, servite ancora calde. Completano i servizi offerti nelle due giornate di sagra ampi parcheggi collegati alla piazza principale con comodi bus navetta, 2.000 posti a sedere, ballo liscio nel dopo cena e discoteca sino a tarda notte per i più temerari. La Sagra della Patata di Barisciano costituisce un formidabile strumento di aggregazione sociale e di valorizzazione delle tradizioni e dei



cibi locali. Impiegando per la massima parte prodotti inseriti nell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, si colloca a pieno all'interno dei parametri indicati dalla recente Legge Regionale che attribuisce agli eventi come il nostro l'etichetta di "Sagra tipica d'Abruzzo". I proventi della Sagra consentono alle tre associazioni organizzatrici di offrire ai propri concittadini numerose iniziative ed attività a carattere sociale. Le scuole calcio e i corsi sci gratuiti rivolti ai più giovani, le attività ricreative organizzate presso la sede degli Alpini, il sostegno alle iniziative promosse dalle associazioni minori del paese, le opere di beneficenza, ne sono alcuni esempi. Tali finalità motivano ogni anno un numero così ampio di persone ad offrire gratuitamente tempo ed energie, spesso anche per un'intera settimana, per garantire la buona riuscita della manifestazione. Proprio questa forza aggregante ha consentito quest'anno di superare lo sconforto seguito alla prematura scomparsa dell'amico e presidente Bruno Campagna avvenuta improvvisamente a Sagra quasi avviata e successivamente il trauma provocato dalla fortissima scossa di terremoto del 24 agosto, a soli quattro giorni dall'appuntamento 2016. Svolgendo a tutti i costi la manifestazione abbiamo voluto mantenere viva la memoria del nostro comandante scomparso e abbiamo potuto sostenere concretamente le popolazioni colpite dal sisma devolvendo a loro favore una parte degli incassi ottenuti. L'importo di 16 mila euro verrà infatti destinato ad un'opera meritevole in favore della popolazione di Amatrice. Arrivederci dunque al prossimo agosto 2017 alla 36° Sagra della patata di Barisciano!

Il Mandorlo Fiorito

Il Mandorlo Fiorito, la residenza per anziani che si trova nel cuore del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, nella bellissima campagna di Capodacqua, Capestrano, da qualche giorno ha iniziato ad accogliere i primi ospiti. Tutto pronto, dunque, per questa nuova avventura dietro la regia dell'imprenditore Luigi D'Alfonso che, con grande dedizione e accortezza, ha voluto nella sua struttura di pregio solo personale qualificato e altamente competente. L'edificio si sviluppa su un unico piano, in totale armonia con la natura, ed è stato realizzato seguendo scrupolosamente la normativa antisismica e sfruttando anche fonti di energia alternative. Il Mandorlo Fiorito offre assistenza diurna e notturna, servizio lavanderia, visite mediche specialistiche all'occorrenza, parrucchiere, estetista e, sempre dietro richiesta, sarà possibile organizzare servizi di trasporto singoli o collettivi. Ogni camera è dotata di servizi privati, TV, rete Wi-fi e, grazie all'ingresso indipendente di cui ogni stanza è dotata, gli ospiti hanno la possibilità di accedere direttamente in giardino. Il Mandorlo Fiorito assicura una particolare premura nella preparazione dei pasti a seconda delle esigenze degli ospiti avvalendosi esclusivamente di alimenti di prima qualità.



Segue da pag. 1

Il primo obiettivo dovrà consistere nel perseguire una nuova robustezza della facciata in maniera da renderla capace di resistere a futuri terremoti, impedendo il suo ribaltamento e il distacco dal resto dell'edificio. Si dovranno ugualmente consolidare i numerosi elementi in pietra che la ornano (i pinnacoli, la croce centrale, il rosone ecc). Numerose e diverse le tecnologie ora disponibili per raggiungere questi obiettivi. Alcune prevedono il riuso di tecniche antiche (catene di ferro, architravi di legno, uso di pietre di grandi dimensioni, ...) che hanno il pregio di essere state testate nei secoli e hanno un'alta compatibilità con la struttura. Altre tecniche prevedono l'inserimento di barre metalliche in titanio nelle pietre e sculture. L'uso ormai diffuso di consolidanti a base di guaine di carbonio e materiali simili, consentono di ottenere un enorme grado di rigidità per le volte e coperture. Aspetto particolarmente importante è dato dalla scelta dei materiali.

Le pietre della facciata in massima parte sono originali. La sua ricostruzione dovrà prevedere il mantenimento assoluto di quello che è rimasto, integrato con le parti distrutte. Quando le integrazioni di pietre sono necessarie per mantenerne una lettura complessi-

chimiche del materiale esistente e trovarne un altro con caratteristiche il più vicino a esso. Elementi architettonici parzialmente distrutti saranno ricostruiti con l'impasto di polveri e l'uso di calchi.

Il consolidamento del ricco rosone potrebbe richiederne lo smontaggio dei raggi e l'inserimento all'interno di un'anima metallica, generalmente in titanio. Ma se lo smontaggio non sarà necessario, si potrà costruire un telaio metallico che avrà le medesime forme e, alla fine dell'intervento, sarebbe perfettamente mimetizzato.

Per la ricostruzione dell'interno (ormai quasi interamente perduto), si useranno materiali nuovi, integrati con quelli di recupero. Le finiture rispetteranno lo stato antecedente.

Anche qui varrà il solito motto. Il miglior restauro è quello che non si vede.

In tanti altri casi, con il sisma, crollano volte affrescate, stucchi, decorazioni, statue.

E' accaduto all'Aquila nella chiesa teatro di S. Filippo.

L'edificio ha uno degli apparati decorativi più ricchi, eleganti e armoniosi dell'intera Regione, risalente a metà del '600. I primi sopralluoghi dopo il sisma, restituirono un'immagine devastata,

con gran parte dell'apparato decorativo crollato sul pavimento. In questi casi diventa fondamentale localizzare e fotografare con assoluta precisione il luogo di ogni caduta di calcinaccio, per ricer-



carne la sua collocazione originaria. E' un po' come nei luoghi di un delitto: è importante bloccare la scena iniziale per ricostruire ciò che è accaduto.

Tutti i reperti così ritrovati, sono stati catalogati e collocati in apposite cassette.

Quando il restauratore è intervenuto, dopo 4/5 anni, avrà avuto il suo lavoro semplificato.

Innumerevoli prove hanno permesso di ricollocare i pezzi al posto giusto e, dove il frammento è andato completamente distrutto, le tecniche dei restauratori hanno fatto il resto. Prima con le analisi fisiche, chimiche e visive, poi con l'uso dei leganti migliori e più compatibili. Infine la ricollocazione delle stature, a volte anche di grandi dimensioni, con l'uso sempre di strutture metalliche affogate all'interno delle figure ricostruite e ben ammorsate nella muratura della fabbrica.

Questo l'intervento che, sulla parte decorativa, per sommi capi è stato fatto a S. Filippo. Le stesse sapienti mani hanno lavorato anche nelle decorazioni, negli stucchi e nelle statue delle due chiese di S. Benedetto e della Confraternita, appena restaurate a Caporciano.



S. Filippo - Il ricco apparato decorativo, dopo il restauro

va, si andrà alla ricerca possibilmente dello stesso tipo di pietra, proveniente magari dalla stessa cava della fabbrica originaria. Quando ciò non è possibile, si dovranno fare delle analisi fisico

Attualità

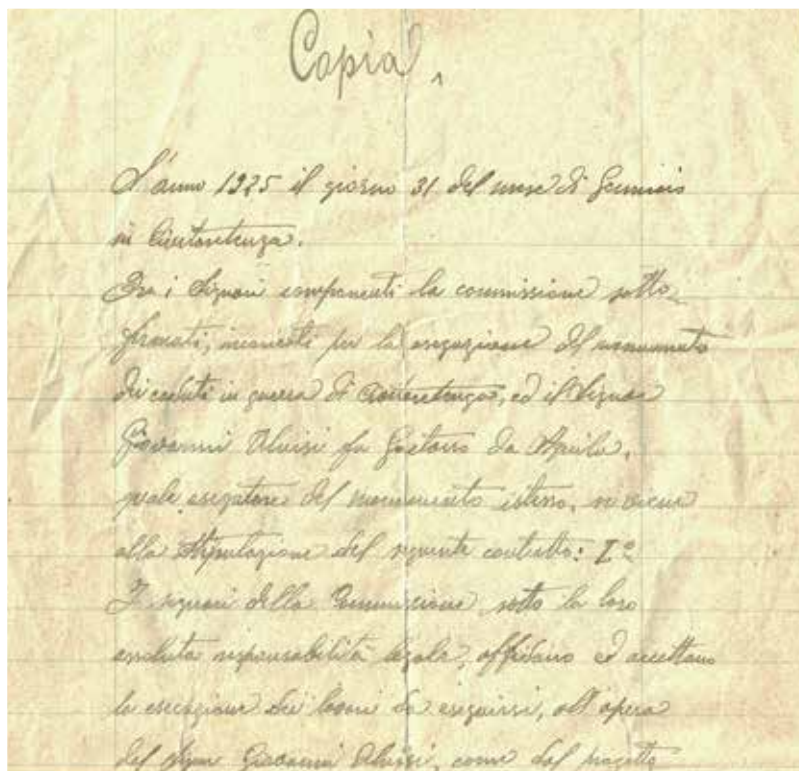
Quando gli appalti..... si stipulavano tra galantuomini

di Mario Giampietri

In questo contratto d'opera, integralmente trascritto e parzialmente fotocopiato, stipulato nel 1925 per la realizzazione del Monumento ai Caduti in Civitaretenga, si percepisce immediatamente la naturalezza, il buonsenso, l'umanità ed il rispetto delle cose e delle persone, sia da parte dell'esecutore dell'ope-

razione del seguente contratto: I° I signori della Commissione sotto la loro assoluta responsabilità legale, affidano ed accettano la esecuzione dei lavori da eseguirsi, all'opera del signor Giovanni Aluisi, come dal progetto da egli presentato e che si allega, nelle misure, forme e qualità suindicate qui sotto, per il convenuto e stabilito prezzo di lire 10,000 diecimila.

A) Il monumento sarà eseguito in pietra da taglio delle cave di Poggio Picenze. B) le dimensioni di esso sono di metri 4 di altezza tutto compreso e precisamente dalla zoccolatura di esso alla sommità dell'obelisco, di metri 3,60 e dalla zoccolatura in sotto, di non meno di centimetri 50, con materiali forniti dalla commissione, consistenti nella fornitura del pietrame, buccia d'arancio, metri 1,45 di larghezza per ogni lato del monumento, portante nei due lati frontespizi una targa di marmo (bordiglio) da cm. 2 di spessore e di cm. 65 di altezza e 54 di larghezza, ove verranno incisi i nomi dei caduti in guerra, i quali nomi dovranno essere incisi dal costruttore nelle targhe di (Bordiglio) a proprie spese nonché la dedica riportata nel disegno allegato "I padri di Civitaretenga, morti per la patria, qui vivono" C) una stella d'Italia, posta sulla sommità dell'obelisco, deve essere di bronzo ed a cinque punte. D) un Aquila, sormontata dalla corona di alloro, rappresentante il valore e la grandezza d'Italia, ed a questa fanno seguito frammenti di bombe nei quattro lati del monumento, raffigurante l'arma contro il nemico, che saranno eseguite in marmo nero o bianco, mentre l'Aquila e la corona in pietra. E) Le quattro colonne di ornamentazione che cingono il piedistallo, saranno di pietra, sagomata, alta cm. 80, sulla testa delle quali passerà una catena a maglia in ferro. II° il signor Giovanni Aluisi si obbliga di eseguire il monumento, come sopra dettagliato, compreso la posa in opera di esso, colla massima diligenza e responsabilità, e propriamente secondo la regola dell'arte e riconsegnarlo non più tardi del 10 giugno corrente anno, declinando i sottoscritti signori componenti la Commissione ogni responsabilità in caso di ritardo. III° I signori componenti la commissione sono tenuti a fornire al signor Aluisi la pietra da taglio, occorrente per la prima zoccolatura di riporto, al piedistallo del monumento, lavorata a bozza e portata fino al punto ove dovranno sorgere i lavori predetti, e gli stessi sono anche tenuti a cooperare alla messa in opera del monumento, con prestazione di manodopera di manovale. I predetti della Commissione sono pienamente responsabili di pagare l'importo di lire diecimila, al signor Giovanni Aluisi, nel modo seguente. £ 3000 all'atto della presente scrittura, lire 3000 quando l'Aluisi avrà trasportato in paese il materiale occorrente a tal prezzo e le rimanenti lire 4000 all'atto del lavoro ultimato come sopra e descritto. Chiunque delle parti volesse venir meno alle condizioni del presente contratto, dovrà pagare a favore di chi lo rispetta una penale di lire quattromila. Letto, confermato e sottoscritto dalle parti oggi stesso. Firmati.....



ra che da parte dei committenti (commissione composta da 21 Civitaresi) Il contenuto del contratto è molto chiaro, semplice e di unica interpretazione; già da allora avevano individuato la forma del lavoro a corpo, ovviamente avendo chiare le dimensioni e le caratteristiche del manufatto, altrettanto trasparenti le modalità del pagamento (acconto – corso d'opera – finale). Oggi possiamo definirlo un patto tra galantuomini, tra persone serie; dopo più di novanta anni il Monumento è ancora lì, al centro della piazza a lasciarsi ammirare come fu progettato e realizzato da mastro Giovanni.

E' verissimo che siamo in altri tempi, ed è altrettanto vero però, che l'esecuzione di un lavoro, anche di modestissima entità e di molto meno valore, comporta una procedura farraginoso, una sommatoria di adempimenti, un quantitativo di garanzie, un numero imprecisato di documenti, ci si accanisce con le riserve contrattuali, con le fidejussioni, ecc. ecc. tanto che l'oggetto principale "IL MONUMENTO" finisce quasi per essere dimenticato. Dobbiamo riconoscere che i lavori (qualsiasi) venivano eseguiti con molta più passione, con tanto più amore.

L'anno 1925 il giorno 31 del mese di gennaio in Civitaretenga. Tra i signori componenti la commissione sottofirmata, incaricati per l'esecuzione del monumento dei caduti in guerra di Civitaretenga, ed il signor Giovanni Aluisi fu Gaetano da Aquila, quale esecutore del monumento stesso, si viene alla stipu-

L'OLIVO E I SUOI NEMICI

di **Giancaterino Gualtieri**

Olive ed olio extravergine di oliva

Abbiamo ormai accantonata l'annata Agraria 2015-2016 che è risultata una delle peggiori stagioni degli ultimi decenni. La gelata del 26 aprile ha compromesso quasi totalmente la vendemmia, la raccolta di mandorle e noci, ha danneggiato in modo pesante la fioritura di meli, peri, provocando la colatura dei fiori etc. etc.

La concomitante pesantissima infestazione di tignola e di mosca olearia, favorita da una estate fresca e piovosa, ha azzerato poi la produzione di olio.

Sia la tignola che la mosca olearia hanno avuto la possibilità di compiere tutte e tre le generazioni.

La tignola (*Prays oleae*) compie sull'ulivo 3 generazioni all'anno, rispettivamente sulle foglie, sui fiori e sui frutti. Tuttavia il danno maggiore è dovuto

tere interamente, sia quantitativamente che qualitativamente il prodotto. L'insetto adulto si riconosce facilmente per il suo colore fondamentalmente baio con alcune macchie più scure, per le ali quasi trasparenti, per le dimensioni di circa un terzo minori di quelle della mosca domestica. Il danno è arrecato dalle larve della mosca olearia che, nutrendosi della polpa, provocano la cascola delle olive infestate e conferiscono all'olio un sapore sgradevole e una alterazione dei componenti chimici dell'olio. In Abruzzo solitamente si hanno due, max 3 generazioni all'anno. Le prime ovideposizioni avvengono generalmente all'inizio di luglio; normalmente però queste prime infestazioni si arrestano nel corso del periodo di siccità estiva, per riprendere poi consistenza in settembre-ottobre.

Da uovo ad adulto la mosca olearia impiega circa un mese in estate (in condizioni più favorevoli anche qualche giorno di meno), un tempo progressivamente maggiore nelle altre stagioni in relazione soprattutto alla temperatura. Le infestazioni della mosca olearia sono sfavorite da particolari condizioni meteorologiche che possono essere esiziali per il fitofago [animale che si nutre di vegetali]. Così, ad esempio, il ripetersi in estate di temperature elevate con punte superiori

ai 30 °C in modo continuo e prolungato per parecchi giorni, con mancanza nello stesso tempo di piogge rende le olive non adatte alla ovideposizione della mosca (perché provocano il raggrinzimento delle olive con conseguente indurimento delle olive per cui la mosca non riesce a perforare la buccia per deporre le uova nella polpa), arresta l'attività degli adulti e fa inoltre morire le larve già esistenti che non sono in grado di continuare l'escavazione delle gallerie in olive dalla polpa raggrinzita e quindi indurita per perdita d'acqua.

L'annata agraria 2015, con una estate caldissima e siccitosa, ha praticamente distrutta la popolazione della mosca olearia, cosicché da olive perfettamente sane l'olio del 2015 è risultato uno dei migliori oli degli ultimi anni.

Il problema del contenimento a valori accettabili dell'infestazione della mosca olearia è risolvibile solo in due modi: o trattare pesantemente le olive (con almeno 3 trattamenti e purtroppo con fitofarmaci pesanti in quanto, e lo ha dimostrato questa annata agraria, i trattamenti biologici sono stati inefficaci. Tali trattamenti sono anche parzialmente efficaci per ridurre le infestazioni di tignola ed altri parassiti delle olive) o sperare in estati future caldissime e siccitose (con tutti i disagi che comporteranno). Poiché le previsioni, anche a breve termine, portano a probabilità di riscaldamento globale con punte di temperature "aliene" (leggasi africane!), seppure a malincuore bisognerà sperare almeno in questo effetto benefico sull'olio.

Perché certo del nostro oro liquido non possiamo e non vogliamo assolutamente farne a meno. Il nostro olio extravergine di oliva è "lo spazzino delle arterie" (lo afferma con prove evidenti la medicina odierna).

Il nostro olio extravergine, proprio perché viene da zone fresche, è l'olio extravergine più ricco di acido oleico, che tra tutti i trigliceridi che entrano nella nostra alimentazione è in assoluto il migliore.

Tutti i trigliceridi che mangiamo sono una miscela di acidi grassi saturi ed insaturi o polinsaturi. Il nostro olio extravergine contiene acido oleico per più del 75%, con punte fino a 85%. Tanto per capirci già l'olio pugliese ha un contenuto in acido oleico più basso (comunque superiore al 65% che è il limite minimo di legge, al di sotto del quale l'olio di oliva non può essere direttamente immesso al consumo umano).

Ma attenzione! Una raccolta e stoccaggio non appropriato danneggiano fortemente l'olio extravergine, sia nei caratteri organolettici sia nelle sue proprietà salutari. E' pensare comune (e lo dice pure un proverbio) che "L'oliva più pende più rende".

Ma attenzione! Una raccolta e stoccaggio non appropriato danneggiano fortemente l'olio extravergine, sia nei caratteri organolettici sia nelle sue proprietà salutari. E' pensare comune (e lo dice pure un proverbio) che "L'oliva più pende più rende".



quasi esclusivamente alla terza generazione (carpofaga) le cui larve, che penetrano nelle giovani olive da poco allegate, dopo aver divorato il seme, fuoriescono attraverso l'inserzione del picciolo, provocando la cascola delle olive a partire dagli inizi di settembre. Così come succede anche per la mosca, la varietà a frutto grosso sono in genere le più attaccate. L'adulto di questo piccolo lepidottero è una farfallina di colore grigio con alcune piccole macchie nerastre sulle ali che hanno un'apertura di 12-13 mm. La larva è lunga 7-8 mm e di colore nocciola più o meno intenso.

La mosca olearia (*Batrocera oleae*) è l'insetto più dannoso per l'olivo. Nelle annate di forte infestazione (come quest'anno) può arrivare a compromet-

Attualità

Bella Gente!

di Lisa Andreucci

Una giornata da ricordare. A ferragosto si sa, a Bominaco si festeggia Santa Maria Assunta. Celebrazione religiosa, banda per il paese ed un numero così alto di persone lungo le vie del borgo da donare al posto un aspetto completamente diverso da quello abituale, rendono il 15 di Agosto un giorno largamente atteso e partecipato da tutti. Quest'anno però l'ordinario svolgimento della festa è stato scosso dal rombo silenzioso di una corsa per macchine. Una corsa automobilistica tra le vie del paese? A Bominaco? Ebbene sì. Il comitato feste di quest'anno, Aloisio Gianfranco, Rosa Elio e in modo particolare Andreucci Sergio, si sono impegnati per portare quest'evento affascinante ma allo stesso tempo un po' bizzarro, per le vie di Bominaco. Le vetture erano delle "carrozze" senza motore, preparate dai partecipanti, con colori sgargianti e forme diverse, alcune davvero particolari. La competizione si è svolta nel pomeriggio, con partenza dallo spazio di fronte all'Oratorio di San Pellegrino ed arrivo alla fine del paese, passando per l'aia fin giù per la "curva di Tont" (in paese chiamiamo così l'ultima curva all'interno del paese scendendo verso Caporciano). Gara davvero pittoresca e avvincente, con il tifo della folla tutto indirizzato al protagonista vero della corsa. in quanto anche pilota. Sergio.



Ogni giro delle carrozze ha portato un vento di simpatia e coinvolgimento, ha catturato davvero tutti.

Oltre ad avervi raccontato un passaggio unico per la vita di Bominaco, credo sia fondamentale concentrare l'attenzione sui vincitori veri, reali di questo avvenimento, così come di

tutte le occasioni che, nonostante il numero irrisorio degli abitanti e l'età media che incide pesantemente sul futuro di questi paesini, si riescono ad organizzare, ossia la volontà delle

persone, la determinazione nel perseguire un obiettivo, la voglia di far brillare questi posti, il credere che si possano ancora tenere in vita e non necessariamente siano destinati a sparire. Per questo vanno elogiate tutte quelle persone che si mettono anima e corpo a disposizione del bene più grande, che poi è quello che sta a cuore a tutti, la vita e il benessere dei nostri paesi e quindi della nostra casa. Bisogna abbandonare l'astio che si tramanda di generazione in generazione, bisogna comprendere che le persone sono tutte diverse e pensano in modo diverso e che questo non deve essere motivo di litigi sciocchi e futili. Essere uniti e collaborare è il modo più facile per raggiungere uno scopo. Questi eventi lo dimostrano ogni volta. Ognuno di noi può prendere esempio da chi ha dato un po' di se stesso per il bene di Caporciano e Bominaco. Penso ai coraggiosi che hanno riportato delle belle feste a Caporciano, non curanti di quella pesantezza che rovina i rapporti e le cose, a tutti quelli che nelle difficoltà del terremoto degli incendi e quant'altro, hanno aiutato e portato il loro contributo alla comunità. Possiamo fare bene, possiamo fare sempre meglio. Con la convinzione che le cose si evolveranno in positivo, perché nonostante tutto questi nostri paesi sono vivi di bella gente, colgo l'occasione per augurare a tutti i lettori del nostro giornalino un Natale e un nuovo anno, pieni di salute, di affetti e di tutte quelle cose che fanno speciale la vita di un individuo. Auguri Bella Gente!!!!



Segue da pag. 13

Questo è un errore assai comune, anche fra i nostri agricoltori, che si illudono di avere una resa migliore ritardando la raccolta delle olive.

Il periodo ottimale per effettuare la raccolta delle olive è quello in cui si ottiene la massima produzione di olio con le migliori caratteristiche organolettiche (bassa acidità, sapore, profumo etc.)

Al contrario di quanto comunemente si crede, tale stadio non corrisponde alle fasi più avanzate di maturazione delle olive; infatti con il procedere della maturazione l'aumento della resa in olio dalle olive è solo apparente, dovuto cioè ad una progressiva perdita di ac-

qua da parte della polpa e non legato ad un ulteriore accumulo di olio. Il periodo migliore è quello appena dopo l'invaia-tura (ossia quando le olive cominciano a cambiare colore), in quando la trasformazione delle sostanze delle olive in olio si ha in quel periodo. Ritardare troppo la raccolta serve solo ad aumentare l'acidità dell'olio (oltre 0,8% in acido oleico si è già fuori dell'olio extravergine e oltre il 2% l'olio deve essere raffinato e rettificato prima di essere immesso in commercio) e a diminuire il numero dei perossidi (oltre 20 l'olio deve essere raffinato e rettificato) che danno la misura della resistenza all'irrancidimento.

Un altro errore "fatale" per l'olio è lo stoccaggio in sacchi, sia pure di iuta, che producono ammaccature e riscaldamento delle olive con inizio di processi di ossidazione. Il tutto aggravato dallo stoccaggio per tempi superiori a 72 ore (3 giorni), anche se le olive sono state raccolte e correttamente tenute in recipienti rigidi. I migliori sono oggi le cassette di plastica forate, che oltretutto possono essere facilmente lavate. Queste dovrebbero essere perciò le buone pratiche di raccolta e stoccaggio delle nostre ottime olive, per avere poi il "miglior olio" extravergine di oliva.

Attualità

Classe 1898 al fronte....

..l'aeroplano di Francesco Baracca di Mario Giampietri

Trascrizione originale del racconto al nipote, dicembre 1970

Io mi chiamo Del Giudice Pietro Nicola, fu Giuseppe e fu Benedetti Elisabetta, nato a Navelli il 28 giugno 1898. Non avevo ancora compiuto i 19 anni, che fui chiamato a servire la Patria. Uscii di casa il 4 marzo diretto a Firenze al 69° Fanteria, di lì mi mandarono in un paese di provincia per fare le istruzioni. Passarono appena 3 mesi che alla prima decade di giugno ero già con il 7° Battaglione Marciantesu Trentino a portare rifornimenti, viveri e munizioni a quelli di prima linea. Non ricordo quanti giorni durò quella vita, poi il 24° Fanteria ebbe il cambio per tornare indietro e a noi ci aggregarono al suddetto corpo, perché aveva avuto molte perdite. Scendemmo in pianura ma senza fermarci ci caricarono sopra i camion e ci trasportarono sul Carso. Pochi giorni sotto le tende e via in prima linea su Faiti, montagna tutta roccia. Dalla prima sera, appena notte, ci fecero uscire a scavare una trincea più vicino al nemico, appena cominciammo a lavorare, il nemico cominciò a bombardarci, quella vita durò 24 giorni. Il 15 agosto ci diedero il cambio, ritornammo giù sfiniti per il caldo, per la sete ed anche per il poco mangiare. Lì la permanenza fu di pochi giorni, perché il 31 agosto ci trovavamo di nuovo in prima linea a metà del San Gabriele, sotto il fuoco nemico. Il primo settembre assaggiammo il gas, per fortuna chi fu svelto a mettersi la maschera si salvò, ma chi non fece in tempo finì di dormire; questo costatammo quando ci togliemmo la maschera, ha! che orrore, la linea era coperta di dormienti. Fummo lì dietro ad una roccia sacrificati per 4 giorni. Quando il 4 settembre arrivò l'ordine di avanzare, avevo appena compiuto 19 anni, non conoscevo nessuna astuzia ed appena fuori dal nascondiglio non era capace di reggere il fucile in mano, tanto era il timore; non riuscivo a tenere la bocca chiusa, tanto mi battevano i denti; ma dopo poco tempo la vita si calmò e ripresi coraggio. Si saliva sulla cresta della montagna, avevamo poca resistenza da parte avversaria, arrivammo alla vetta ed ero uno dei primi, ci mettemmo dentro la trincea avversaria e da lì vedevamo Gorizia, dove ogni

tanto, cadeva qualche confetto; vedemmo scoppiare una granata in aria, fece una nuvoletta di fumo giallo, però il vento la spazzò via e non venne da noi. Passarono appena pochi attimi che una granata scoppiò sulle nostre teste facendo cadere una pioggia di pallini, uno mi spaccò il fucile da capo a piedi, uno piombò sulla roccia e mi si conficcò nel ginocchio destro, un altro mi perforò la scatola con la maschera, perforando anche le giberne, per fortuna che erano piene di cartucce, fermandosi alla giubba e fu trovato da mia madre quando tornando a casa dopo l'ospedale mi lavò i panni. Appena fui ferito qualcuno mi medicò, mi fasciò il ginocchio mi dissero anche "beato te che te ne vai". Mi aiutarono a risalire la trincea ed incominciai a fare la via del ritorno con un bastone che mi ero procurato. Avevo fatto quasi metà strada quando l'avversario incominciò un forte bombardamento ad una vallata boscosa che vedevo con i miei occhi, forse credeva che da lì salissero i rinforzi io al primo colpo di cannone mi rifugiai sotto una roccia ed osservavo tutto. In quel bosco non c'era anima viva, eppure il bombardamento durò a lungo, cessato il fuoco io ripresi il cammino in discesa. Sul bivio tra monte Santo e San Gabriele sbucarono fuori due carabinieri che mi chiamarono; vado dda loro e vollero sapere se ero ferito o disertore, allora videro il chiaro e mi dissero che se avessi camminato ancora dieci metri ero bello che fritto, perché il nemico mi avrebbe scoperto. Mi fecero entrare in un sotterraneo, mi fecero camminare e dopo un po' trovai uno spazio dove c'era un posto di medicazione; mi medicarono dio nuovo e mi misero appeso al collo un cartellino "passaggio libero per tornare indietro". Esco fuori e giù ancora per un pò di tempo, alla sera arrivai in pianura in un paesetto tutto diroccato, dove c'erano molti feriti, c'era uno stanzone dove si rifugiavano. Ad un tratto una voce disse "ragazzi chi può camminare esca e vada dritto per 15 minuti, troverà un certo ponte n° 2, lì c'è l'ambulanza che lo porterà a Gorizia". Io che dalla vetta di San Gabriele avevo visto che su Gorizia cadevano i confetti, nono-

stante che il ginocchio mi facesse molto male, approfittai dell'occasione per fuggire insieme ad un Sardo che aveva un braccio rotto; prima delle 9 di sera eravamo all'ospedale di Cornons. Il giorno dopo mi fecero l'operazione e mi estrassero il pallino. Per non dilungarmi, da Vicenza andai a Roma, due mesi precisi di ospedale e 40 giorni di convalescenza, un ventina di giorni a Siena e poi insieme a molti altri a Crema, vicino Milano, per fare il corso da mitragliere. La durata di questo corso fu di un paio di mesi, poi ci mandarono al fronte, in treno fino a Marostica e poi in cammino per le montagne fino verso Asiago a raggiungere il 30° Fanteria che era stato decimato in combattimenti furiosi. Non ricordo quanto tempo fummo lassù, un bel giorno ritornammo giù, ma non avevamo bene, ogni tanto uno spostamento fino alla metà di giugno, quando il nemico sferrò l'attacco che oltrepassò il Piave, dal Mondello fino al mare. Noi in quel momento eravamo vicino al Montello e subito contrattaccammo, era proprio un inferno! Si sparava in ogni direzione e la sezione mitragliatrice di cui facevo parte prese una strada su per il Montello, ma ad un certo punto, vicino ad una Chiesa solitaria ci dovemmo fermare per prendere posizione, il nemico faceva resistenza ed allora cominciò a cantare la nostra mitragliatrice; dopo poco anche loro fecero lo stesso verso di noi, così per 4 giorni non ci potemmo muovere. Arrivò un fonogramma che diceva "gli Austriaci marciano sulla via principale di Treviso". Noi stavamo impauriti perché dal Montello vedevamo Treviso e temevamo di essere circondati. La mattina del 19 giugno tutto era calmo, ma ecco un nostro apparecchio venir basso basso, appena ebbe varcato la nostra postazione si sentì un colpetto, non si sa se fu una fucilata da sotto o se si sia sparato lui, precipitò ad un centinaio di metri da noi, non potemmo portargli aiuto perché la resistenza era molto forte e questo durò per 4 giorni. Il 23 fu calmo ed il 24 ci fu l'ordine di uscire; l'aeroplano era di Francesco Baracca.

Un doveroso riconoscimento a Gian Luigi Piccioli di Mario Giampietri

GIAN LUIGI PICCIOLI
EPISTOLARIO COLLETTIVO



SOMPIANI

Epistolario Collettivo è, senza dubbio alcuno, il capolavoro letterario di Gian Luigi Piccioli. L'autore, già proprietario del palazzo che a Navelli affaccia su Piazza Piccioli e Via Roma, non ha rappresentato soltanto la storia di Navelli, ma di tanti altri piccoli paesi dell'Abruzzo e dell'Italia intera. La storia "vera" in Epistolario Collettivo inizia dal 1860 e termina nel 1973, anno della sua prima pubblicazione. Il volume non è un libro tradizionale, è un libro particolare (forse unico) sembrerebbe una raccolta di ipotetiche lettere, ma in effetti racchiude una descrizione dei vari luoghi e dei vari personaggi; una vera rappresentazione ambientale-storica che avvolge il lettore attento è radicato in questi luoghi. Questo volume è stato per qualche anno scelto come libro di lettura in alcune scuole medie (Emilia Romagna in particolare); è stato attenzionato per un film, ma dai costi molto elevati, proprio per il lungo periodo storico che abbracciava; è stato trasmesso a puntate radiofoniche dal GR2 negli anni 1974 / 1975. Nel 2006, scoperto quasi per caso dall'insegnante liceale di Roma, sig.ra Rosa Rossi e da una classe di quel Liceo, in parte è stato rappresentato in modo

affascinante, all'interno del Palazzo Santucci. Gian Luigi era un uomo abbastanza riservato, conoscitore del mondo, in particolare dell'Africa e dell'Asia, a causa del suo lavoro principale. Oltre ad Epistolario Collettivo, ha scritto altre opere (romanzi: Sveva, Arnolfini, L'erba di Auschwitz cresce altrove, Inorgaggio; favole: Safari alla Bambola Rossa; racconti: La Pescarina, Tempi Simultanei; ecc.) ha collaborato con alcune testate giornalistiche Nazionali e per sei anni ha ricoperto incarichi all'interno della SIAE. Dal 2013, all'età di 81 anni riposa nel Cimitero del suo amato paese.

Attualità

I GRILLI PARLANTI

Rubrica di informazione dal mondo della scuola



Il giorno 11 novembre scorso gli alunni della classe quarta della Scuola Primaria di San Pio delle Camere, insieme al loro insegnante, Giovanni Tiberio, e alla Dirigente Scolastica, prof. Domenica Pagano, si sono recati presso i locali dell'ex Aurum "La fabbrica delle idee" in occasione della cerimonia finale della seconda edizione del Corso Mediucation, per l'uso dei media nella scuola, organizzato dal Corecom Abruzzo. Il lavoro finale elaborato dagli alunni, insieme al loro insegnante, è stato un video, reperibile su youtube al seguente link: https://youtu.be/qDTW2jBJ_BY

dove la classe si è cimentata, attraverso una raccolta di immagini fotografiche e di testimonianze raccolte tramite interviste, con il delicato e drammatico tema del terremoto del 2009. In seguito alla presentazione del lavoro presso la giuria del Corecom e al rilascio degli attestati, gli alunni hanno potuto visitare l'esposizione nei locali dell'ex Aurum, dedicata agli ultimi ritrovati della tecnologia nel campo delle simulazioni digitali e della robotica.

Le classi quarte e quinte delle Scuole Primarie dei vari plessi dell'Istituto Comprensivo di Navelli hanno aderito all'iniziativa "Scrittori di classe" patrocinata dalla Conad, per vincere materiali didattici, attrezzature informatiche e tanti altri articoli per l'attività scolastica. Si tratta di un concorso nazionale di scrittura

in cui l'obiettivo di sostenere il piacere della scrittura creativa si intreccia con l'esigenza di una corretta alimentazione. Le classi iscritte devono scegliere uno tra otto incipit di storie ambientate nel mondo dei personaggi Disney e aventi per tema ricorrente l'alimentazione sana e salutare. Se porteranno a termine le fasi della sfida riceveranno 300 buoni omaggio per il catalogo "Insieme per la Scuola 2017", le prime 10 classificate per ogni incipit si aggiudicheranno 2000 buoni omaggio. Le classi vincitrici, invece, avranno diritto a scegliere un premio del catalogo "insieme per la Scuola 2017".

Le 8 storie più belle, con l'aiuto dei disegnatori e sceneggiatori Disney, si trasformeranno in veri e propri fumetti ed entreranno a far parte di una collana di 8 libri a fumetti da collezionare nei super-

mercati Conad.

In occasione della festa dell'albero, il giorno 29 novembre, martedì, in una manifestazione alla quale assisteranno le classi della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado di San Pio delle Camere e la classe quinta del plesso di Navelli, esperti di Legambiente procederanno alla piantumazione di quattro alberi nel cortile della Scuola Primaria di San Pio delle Camere. In occasione dell'evento saranno esposte realizzazioni grafiche degli alunni aventi come tema: "L'albero e la vita".



La Calendula: proprietà ed usi di Tina Rosa

La calendula è una pianta molto comune che cresce spontanea nei nostri prati e nei campi incolti. Appartiene alla famiglia delle composite e viene anche coltivata a scopo ornamentale per i suoi bellissimi fiori simili a grosse margherite che variano dal giallo oro all'arancio acceso. Il nome Calendula viene dal latino "calendulae" che per i romani indicava il primo giorno di ogni mese e probabilmente allude al fatto che questa pianta, assai rustica e resistente, inizia la sua fioritura in primavera e continua a fiorire praticamente tutto l'anno.

PROPIETÀ ED IMPIEGHI

La calendula, per il suo ricco contenuto di flavonoidi, trova largo impiego in campo erboristico, farmaceutico e cosmetico, per le sue proprietà emollienti, lenitive, antinfiammatorie, come coadiuvante anti acneico, idratante e cicatrizzante. Per uso esterno è usato soprattutto sot-

toforma di infuso, creme, pomate o tinte. L'uso della pomata o crema è consigliato in caso di pelle secca e delicata o screpolata, facilmente arrossabile. E' perfetta per le irritazioni da pannolini e per la pelle dei bambini in generale, per le ragadi da allattamento e per le pelli dell'anziani. Molto usata anche come trattamento lenitivo doposole, per eritemi solari o scottature. Eccellente in caso di geloni costituisce anche un valido presidio per prevenirli.

L'oleolito di calendula può essere usato puro o mescolato ad una crema base per rivitalizzare il tono ed il colorito della pelle.



RICETTA PER L'OLEOLITO:

1 L di olio di oliva + 100 g di fiori freschi di calendula.

Lasciare in infusione per un mese al sole in un vaso chiuso mescolando di tanto in tanto. Trascorso un mese filtrare con una garza pressando bene i fiori. L'oleolito si può usare in tutti i casi descritti sopra.

Se volete auto produrre una crema alla calendula, ecco una ricetta di facile realizzazione.

CREMA:

40 g oleolito di calendula

6 g di cera d'api

Sciogliere lentamente la cera a bassa temperatura. Aggiungere l'olio e mescolare bene. A piacere potete aggiungere una decina di gocce di olio essenziale della vostra profumazione preferita. Versate in un barattolino ed usatela come crema da giorno o come rimedio casalingo per gli usi descritti sopra.

Liscio & Busso

Buon Natale

A tutti quelli che, con tanta presunzione, credono di essere intelligenti ed anche a chi, con lodevole altruismo, fa notare loro che non è così;

A quelli che credono di valere qualcosa, ingannati da fatui risultati nei campi più disparati ma che, in effetti, risultano ometti piccoli piccoli;

A quelli che fanno del pettegolezzo e della calunnia una ragione di vita soddisfatti, a fine giornata, di aver adempiuto ancora una volta a non farsi i cazzi propri;

A tutti quelli che hanno votato "cà sci" ed a quelli che hanno votato "cà nò", senza aver avuto bisogno della combinazione, né del fac-simile;

A quelli che dicono di non leggere il nostro Giornalino ma che, al contrario, lo fanno di nascosto, senza aver frequentato alcuna scuole serale;

A tutti i Sacerdoti che, negli ultimi anni, si sono succeduti nella

nostra Parrocchia e che, infine, sembra abbiano trovato la quadratura del cerchio;

Alla Curia Arcivescovile la quale, con puro spirito Ecumenico, ha deciso di affidare le Parrocchie di Caporciano e Bominaco a due diversi Pastori, con la speranza che nessuna pecorella vada smarrita;

Agli Amministratori della Cosa Pubblica i quali, per il solo bene del Popolo, si prodigano indefessamente senza mirare ad interessi personali, parentali e di partito;

A tutti i giovani i quali, nella speranza di un futuro migliore che offra loro opportunità lavorative, restano in attesa confidando nel Partito di turno.

Ai Dipendenti degli Uffici per la Ricostruzione, perché nel loro operare non perdono mai di vista i bisogni, le aspettative e le speranze di tutti quelli che ancora non possono abitare la loro casa.



"Le ricette dell'abate"

di Mario Andreucci

Patate allo zafferano

Occorrono per 6 persone:

6 grosse patate - una bustina di zafferano - 7dl. di latte - 5dl. di acqua - 4 cucchiaini di panna liquida - un dado di estratto di carne - una cipolla e una foglia di alloro - 3 cucchiaini di pecorino grattugiato - 30gr. di burro - pepe e sale.

Per accompagnamento: 120gr. di crostini di pane dorati nel burro.

Si prepara così: sbucciare le patate, tagliarle a fettine e pone in una pentola insieme all'acqua e al latte, unendovi la cipolla affettata e la foglia di alloro, il dado di carne e una manciata di sale grosso. Quindi far cuocere per almeno 25 minuti a fuoco vivo. Dopo aver tolto la pentola dal fornello, aggiungere lo zafferano e frullare il tutto (tranne la foglia di alloro) nel frullatore elettrico. Poi travasare la crema nella pentola e farla riscaldare unendovi anche il burro e il pecorino grattugiato. Rimescolare ancora con cura e versare infine la panna liquida. Versare, infine, il composto nelle singole fondine e servire accompagnando con i crostini di pane dorati.

INVESTMENT TRUST s.r.l.



**LAVORI EDILI
CONSULENZE E PRESTAZIONI TECNICHE
C. F. e P. Iva n. 01265200665**



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

Periodico dell'Associazione Culturale "Cinturelli" Caporciano

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

Grafica ed impaginazione: Mario Andreucci

Hanno collaborato alla realizzazione di questo numero:

Giancaterino Gualtieri Fabrizio Salvatore Marcella Nanni
Massimiliano D'Innocenzo Cecilia e Maurizio Di Pillo

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



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