

# Cinturelli

periodico d'informazione culturale dell'associazione Cinturelli di Caporeciano

## La natura che sorprende

di **Dino Di Vincenzo**

Percorso in mountain e-bike tra i paesi dello zafferano



Un generoso bonus concesso dal Governo e da alcune amministrazioni locali ha non poco contribuito, a partire dall'anno passato, ad una grande diffusione delle mountain e-bike (bici da montagna a pedalata assistita).

La cosa ha sorpreso un po' tutti, a cominciare dagli stessi biker. Nel solo 2020 ne sono state vendute 280.000 e quest'anno sono state talmente tante le richieste, che sono finite le scorte! Questo nuovo mezzo, in un breve periodo, ha ampliato enormemente la platea dei praticanti. Infatti non è più necessario essere degli atleti per percorrere sentieri e strade di montagna che prima erano di fatto riservati ai soli esperti.

Questi nuovi mezzi, che si differenziano dalle biciclette elettriche, sono dotate di un motore ecologico che può essere azionato per "assistere" la pedalata nel momento del bisogno.

Continua a pag. 4 e 5

## I cammini della Fede

di **Paolo Blasini**

Nel 1987, lo scrittore brasiliano Paulo Coelho, pubblicò un libro intitolato "Il Cammino di Santiago", nel quale veniva descritto il viaggio del narratore lungo il sentiero dei pellegrini che conduce a Santiago di Compostela, in Spagna. Il libro, nonostante alcuni giudizi negativi, ha il merito di aver contribuito a restituire popolarità al Cammino di Santiago, dopo diversi decenni di declino a causa delle due Guerre Mondiali, della Guerra Civile Spagnola e della successiva dittatura Franchista. Fin dal Medioevo uno dei percorsi più frequentati era proprio quello che conduce alla tomba dell'Apostolo Giacomo, in Galizia. Inutile dire che il viaggio, da qualunque parte avesse inizio, era pieno di pericoli di ogni genere al punto che, da parte di coloro che si apprestavano ad effettuarlo, era consigliabile fare testamento. In quei tempi, infatti, si metteva in preventivo la perdita della vita, solo perchè la propria bisaccia e la borsa con i pochi denari potevano far gola ai molti lestofanti. Dunque, il pellegrino, ancorchè di posizione sociale agiata, partiva con abiti dimessi, una bisaccia e l'inseparabile bordone, cioè il bastone con il quale si sosteneva lungo il cammino e che, all'occorrenza, potesse fungere da arma di difesa contro le bestie randagie. Ma chi era colui che lasciava la propria casa, la famiglia, la sua attività per uno o due anni, con l'intento di raggiungere la Galizia, pregare sulla tomba di S. Giacomo e far ritorno, possibilmente, a casa? L'uomo del Medioevo era fondamentalmente disposto ad ogni sacrificio, pur di ottenere la remissione dei propri peccati e presentarsi così, al momento del trapasso, con l'anima monda davanti all'Altissimo. Prendeva in considerazione, cioè, che prima o poi avrebbe dovuto lavare la propria coscienza dai molti peccati commessi, con un atto sacrificale che non poteva essere altro che un pellegrinaggio. Lungo la via, dunque, sotto il sole inclemente, la sua difesa era il cappello a larghe falde; con la pioggia ed il vento il mantello, che fungeva anche da coperta quando era costretto a dormire all'addiaccio.



Continua a pagina 5

LA PAURA DELLE AUTO ROSA

di **Riccardo Brignoli** pag. 3

COME BESTIE DA SOMA

di **Giulia Giampietri** pag. 9

CARLO PATRIGNANE: UN ARTISTA AQUILANO

di **Pia Patrignani** pag. 8

ENNIO FLAIANO, L'ARCIABRUZZESE

di **Alessia Ganga** pag. 12

**A TUTTI I LETTORI**

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

## Personaggi

# “Mario Daniele, il sogno americano”, il nuovo libro curato da Goffredo Palmerini

*La vita dell'imprenditore aquilano, che vive a Rochester (USA), raccontata come un romanzo*

È uscito all'inizio del 2021 il volume “Mario Daniele, il sogno americano” (One Group Edizioni), a cura del giornalista e scrittore Goffredo Palmerini. Il corposo volume racconta la vita di Mario Daniele, eclettico imprenditore di origine aquilana, *self made man* negli Stati Uniti tra Detroit (Michigan), Rochester (New York) e Delray Beach (Florida), ma con un *incipit* migratorio assai particolare in Canada. Una vita che pare un romanzo, con quel tanto di avventura, sentimento, sana temerarietà, coraggio e intraprendenza. Innervata sulla forte indole della nostra gente di montagna, la tenace determinazione di Mario Daniele ci consegna questa storia fuori dall'ordinario, con le stesse parole



del protagonista. Scrive Francesca Pompa, presidente One Group: “Quasi un romanzo questo racconto di vita vissuta. Mario Daniele, protagonista d'una storia di emigrazione “quasi per caso”, diventata man mano il sogno americano realizzato, la racconta con grande freschezza nei suoi appunti, riportati in fedele narrazione dal curatore Goffredo Palmerini attraverso una scrittura bella, scorrevole e coinvolgente. Un costante parallelo tra il paese natale nell'Abruzzo aquilano, Castelnuovo, e i luoghi della sua emigrazione negli Stati Uniti: così Mario Daniele descrive la vita sua e della famiglia, sul filo delle emozioni e dell'amore mai sopito per la terra d'origine. Un'avventura fatta di coraggio, tenacia, capacità d'intrapresa, talento imprenditoriale. [...] Anche attraverso questa storia di vita, dell'emigrazione italiana un'altra piccola ma significativa tessera, si arricchisce quel mosaico di esperienze esemplari che del nostro fenomeno migratorio costituisce parte rilevante nella Storia d'Italia, sul piano sociale, economico e culturale.”

Mario Daniele è nato a Castelnuovo di San Pio delle Camere il 12 maggio 1946. Poco più che adolescente mette in luce un talento imprenditoriale, con l'avvio di varie attività a Castelnuovo. Nel 1966, in servizio di leva nell'Aeronautica, negli ultimi sei mesi

di servizio militare viene inviato in Canada, come meccanico. Vi resta dopo il congedo. Si trasferisce poi negli Stati Uniti, dove da oltre mezzo secolo opera in vari campi di attività commerciale e imprenditoriale, dapprima nell'area di Detroit e dal 1974 a Rochester, nello stato di New York. Attività che negli ultimi anni si sono estese anche in Florida. Oltre che imprenditore – nei settori della ristorazione, costruzioni, immobiliare, commerciale, alberghiero, import e servizi – Mario Daniele è fortemente impegnato in campo sociale, comunitario e istituzionale, in ruoli di significativo rilievo. Per oltre 15 anni è stato Vice Console onorario d'Italia a Rochester. Intenso il suo impegno anche in campo filantropico e nella solidarietà. Numerosi gli incarichi di rappresentanza e responsabilità ricoperti. Diversi riconoscimenti gli sono stati conferiti, negli Stati Uniti e in Italia e segnalano la stima e il prestigio che Mario Daniele ha conquistato sul campo nel corso della realizzazione del suo sogno americano. Sposato dal 1969 con Flora Gasbarre, hanno due figli, Anthony e Danny, e cinque nipoti.

Nella Presentazione che apre il volume scrive tra l'altro Goffredo Palmerini: “[...] Qualche anno fa Mario incaricò una persona a Rochester per raccogliere le memorie che man mano gli raccontava, per riorganizzarle in uno scritto da pubblicare. Quando però quella persona gli consegnò una prima parte del racconto, egli stentò a riconoscersi nella storia, tanto che la liberò dall'incarico, dopo averla ricompensata per il lavoro svolto. Me la raccontò questa vicenda un paio di anni fa, assai deluso. [...] Avvertii la sua amarezza nel vedere in difficoltà un desiderio coltivato nel profondo del cuore. Fu in quel momento che gli offrii una disponibilità, però condizionata: avrebbe dovuto essere proprio lui, Mario, attraverso appunti e ricordi - scritti in qualunque idioma - a raccontarmi la sua storia. Io l'avrei solo trasposta in un italiano chiaro, leggibile, scorrevole, riportando con fedeltà nel racconto quel grande patrimonio di sensibilità, desideri, sogni, nostalgie, amore per la terra natia, voglia di conquistare il proprio futuro in terra straniera, che sono sentimenti così fortemente presenti negli emigrati ma che sfuggono a chi non ha confidenza e conoscenza del fenomeno migratorio italiano. [...] Ciascuno da questi ricordi trarrà stimolo per rammentare altre storie, arricchendo quella memoria condivisa che dà alimento al senso di comunità, sia di Castelnuovo nell'aquilano, come pure alle comunità italiane delle città del Canada e degli Stati Uniti laddove Mario ha intessuto la sua vicenda umana e imprenditoriale, lasciandovi sempre un segno positivo d'impegno sociale, di generosa solidarietà e di servizio alla comunità. Restano esemplari i 15 anni resi come Vice Console d'Italia a Rochester, una carica onoraria nella quale Mario Daniele ha dato il meglio di sé per servire la comunità italiana. Egli con il suo esempio rende onore alla terra d'origine e all'Italia.”

## Curiosità

La prestigiosa rivista scientifica “*in\_bo*” di Bologna ([http://in\\_bo.unibo.it](http://in_bo.unibo.it)) che si occupa di architettura, cultura e società, nel n. 11 del 2017, ha pubblicato un saggio dal titolo: “**Il culto nei centri minori abruzzesi**”. Nella ricerca si sofferma diffusamente a parlare del nostro territorio e allega una breve bibliografia dei testi consultati per la redazione dello studio. Tra i testi sacri citati, tra i quali spiccano Bonamico e Tamburini dell'Università di Venezia, Ignazio Gavini, Guglielmo Matthiae, Mario Moretti ecc (testi antologici del secolo scorso che costituiscono la base delle nostre conoscenze in tema di storia dell'arte, dell'architettura e della cultura) ha citato il nostro giornale “**i Cinturelli**”.



## Attualità

# LA PAURA DELLE AUTO ROSA di Riccardo Brignoli

All'autosalone ho visto parecchi modelli, ho bisogno di una macchina nuova e il rivenditore non si è risparmiato nel presentarmi tutta l'offerta del momento. Alla fine ho scelto per un piccolo SUV, lui costernato mi ha detto di averne uno subito disponibile, soltanto che è la versione da donna: carrozzeria rosa antico metallizzato, interni stile Valentino, Top Elegance. Il prezzo è anche inferiore, non so perché ma le auto per donne sono sempre più economiche. Perché non prenderla? Eh no, aspetta, come mi posso presentare in giro con un'auto del genere? Sono



un uomo e ci vorrebbe una versione degna della mia mascolinità, poi pensano che è di mia moglie o al peggio qualcuno più malizioso potrebbe pensare che io sia... preferisco aspettare, e pagare di più. In fondo, ho il diritto di decidere che auto comprarmi? E se per qualche oscuro motivo, volessi prendere la Top Elegance? Quel rosa non mi dispiace, poi gli interni sono in pelle, avrei il diritto di farlo? Ma con gli sguardi equivoci dei colleghi come la metterei? Non farebbero altro che ridicolizzarmi e magari mi ritroverei sul parabrezza foglietti con frasi offensive e oscene. Meglio di no, meglio un'auto blu tipo parlamentare, anzi meglio rosso ferrari, un'auto dura e pura, anzi nera come una pantera, un pantero sarebbe il massimo! Perché sono maschio! E mi piacciono le femmine e sia ben chiaro che il rosa a me non piace, era solo per parlare. Maschio Eterosessuale conclamato e tra poco anche automunito!

Lo ammetto, a me fanno senso gli omosessuali, le lesbiche e quelli che non si capisce se che sono, femmine sopra, maschi sotto o quelli che prima erano in un modo poi nell'altro come se cambiare sesso sia come cambiare un'auto. Io non capisco perché lo fanno, pervertono la natura delle cose, se tutti fossero come loro il mondo si estinguerebbe! E la famiglia poi? Chi farebbe mamma e chi papà? Sai che casino e i figli come ne uscirebbero?

Siccome sognavo tutti questi LGBT -così si chiamano- che mi piombavano in casa con la Top Elegance rosa sono andato dal Dottore per farmi dare una medicina e per sfogarmi di questo mondo degenerato. Dopo avermi ascoltato si è messo a digitare sul pc, poi ha girato il monitor verso di me e mi ha detto di leggere: nel 2005 l'APA (associazione che rappresenta gli psicologi negli USA) sulla base delle ricerche condotte sulla omogenitorialità sentenzia: non esiste un solo studio che abbia rilevato che i figli di omosessuali sono svantaggiati in qualche aspetto significativo rispetto ai figli di genitori di eterosessuali. Nel 2012 ha confermato: non ci sono evidenze scientifiche che l'efficacia pa-

rentale sia correlata all'orientamento sessuale: i genitori omosessuali sono alla pari di quelli eterosessuali nel fornire un ambiente supportivo e sano ai loro bambini.

Mi ha spiegato che i bambini crescono male se sono allevati da genitori cattivi e che le loro scelte sessuali non vengono condizionate da quelle dei genitori. Sì, ma una mamma è sempre la mamma! Il Dottore mi detto non è la forma della mamma, il viso femminile, il seno, la gonna, che esercita le cure materne ma è l'amore che si dà al figlio.

Replico allora che così tutto si mischia e poi non si capirà più niente e sarà tutto un bordello! Gli dico che ho letto sul giornale che un uomo è diventato donna e siccome è anche un atleta si è messo a gareggiare con le donne e andrà alle Olimpiadi. Ora vince su tutte perché è più forte, d'altronde è un uomo! Dove si va a finire così?

Mi risponde che questo è un problema che andrà definito e che probabilmente si creeranno nuove categorie come già ci sono per i disabili. Continua poi dicendomi che i tempi sono cambiati, che ora i giovani sotto i venticinque hanno una sessualità fluida, si permettono di fare esperienze omosessuali ed etero e non vogliono sentirsi obbligati a riconoscersi in uno specifico orientamento sessuale. Gli rispondo che questo per me non va bene e che significa che nessuno ci capisce più niente e se non curiamo questo problema facendo ben capire chi è maschio e chi è femmina faremo la fine di Sodoma e Gomorra. Lui sorride e mi dice che le uniche persone che si devono preoccupare sono proprio

loro, gli LGBT perché ci sono individui che li odiano e che si permettono di discriminarli al punto da picchiarli, emarginarli dai lavori, umiliandoli per il loro aspetto e giudicandoli indegni di far parte della nostra società. Rispondo che sono d'accordo, che questa gente sbaglia ma forse hanno i loro motivi per fare così. Il Dottore si fa più serio e mi dice che l'omofobia non è una malattia ma è una forma di pregiudizio razzista come la xenofobia che viola i diritti umani e che è giusto che sia un reato ben chiaro a tutti. Non capisco perché si stia accalorando così tanto e penso che forse pure lui è uno di loro. Però è una persona così a modo, è così professionale, non non può esserlo. Gli chiedo poi perché ho sognato la



La *Berdache*

mia Top Elegance carica di LGBT, lui mi dice una cosa che non ho tanto ben capito. Nella nostra psiche, il mondo nel quale pensiamo e ci immaginiamo le cose, siamo tutti maschio e femmina contemporaneamente, siamo bisessuali insomma. Poi, attraverso i costumi delle società a cui apparteniamo selezioniamo il nostro orientamento sessuale e il genere.

Segue da pag. 1

## La natura che sorprende

Il codice della strada prevede che la potenza del motore non può superare 0,25 kw e l'alimentazione è progressivamente ridotta ed infine interrotta, quando il veicolo raggiunge i 25 km orari o se il ciclista smette di pedalare e ovviamente, ogni qualvolta l'utente lo desidera.

La vera novità che i numerosi appassionati hanno scoperto, sta nel fatto che con questa bici si possono raggiungere posti prima irraggiungibili, colline, montagne, sentieri, che aprono nuove e suggestive prospettive visive e sensoriali. Stanno diventando un mezzo indispensabile per la conoscenza di massa dei territori. Sono ormai richieste e presenti ovunque nei posti di vacanza in montagna. Si sono rapidamente costituite associazioni e guide che conducono i neofiti della specialità in luoghi affascinanti e poco noti. In molti sono attrezzati con carrellini per il trasporto dei bambini. Ora un compito importante passa agli amministratori locali. Se vogliono accogliere questo nuovo ed intenso flusso turistico, bisogna metter mano ai tanti sentieri di campagna e montagna e ripristinare la viabilità. Per i sempre più amanti di questa disciplina,

proponiamo, a partire da questo numero, alcuni percorsi che si possono fare sul nostro territorio e che sono veramente intriganti per la ricchezza dell'offerta, la varietà dei percorsi e la possibilità di unire all'esercizio fisico, il piacere di attraversare la natura in luoghi isolati, scoprire radure, boschi, fauna, flora, storia e i tanti monumenti di cui la zona è ricca!

Tutti i percorsi saranno pubblicati, con l'ausilio di appositi programmi video, sul nostro blog:

<https://ilblogdeicinturelli.wordpress.com/>.

Iniziamo con un percorso di bassa difficoltà che si snoda appunto tra arte, storia e natura. Tocca i borghi di S. Pio, Castelnuovo, Prata, Bominaco e Caporciano. E' lungo circa Km 30, con un dislivello di m. 520 lungo strade sterrate, sentieri boschivi e brevi tratti d'asfalto. Il tempo approssimativo del percorso è di circa tre ore. Alcune parti del percorso coincidono con i tragitti de "Il cammino di S. Tommaso", "Il cammino della Pace", "la transumanza L'Aquila Foggia" e "il percorso di Celestino".

### Tragitto

1. **Il punto di partenza/ritrovo è la radura della Chiesa rinascimentale di Cinturelli (sec XVI) a m. 700 slm.**
2. **Si prende quindi la strada di campagna in direzione S. Pio;**
3. **Lambendo il borgo, si continua nella medesima direzione nord; s'imbocca una stradina asfaltata in mezzo al bosco fino ad arrivare in prossimità di Castelnuovo;**
4. **Si attraversa la SS 17 in direzione SO verso Prata d'Ansidonia;**
5. **Appena superato Castelnuovo, si prende a sinistra e dopo circa 1 Km, con una breve salita, si scorge l'area archeologica di Peltuinum (città Vestina del primo sec. a.C.);**
6. **Si sale per la carrareccia, si attraversa l'antica Pretura romana passando per quello che era il percorso del tratturo magno.**
7. **Dopo la visita si prosegue per 100 m e, sulla sinistra, si imbecca una via di campagna che porta rapidamente alla chiesa romanica di S. Paolo a Peltuinum (sec. XII);**
8. **Tra sterrato e nastro d'asfalto, si arriva rapidamente a Prata d'Ansidonia. Si supera la strada provinciale e si trova subito la salita verso il suggestivo borgo fortificato di Castel Camponeschi, che si raggiunge dopo 2 Km (sec. XIII- XVI);**
9. **Il percorso riprende per una sterrata che, costeggiando il laghetto di Roffo, porta a Tussio. Si passa prima sotto una maestosa e bizzarra torre medievale, poi si attraversa il suggestivo centro storico e, al termine, si sale a destra, fiancheggiando la chiesetta dedicata alla Madonna di Loreto. Si prosegue dritto, si supera il cimitero e si entra in un fitto bosco di querce e faggi.**
10. **La strada boschiva sale per circa 4/5 Km. e si arriva in prossimità del borgo di Bominaco;**
11. **Pochi metri prima dell'abitato, si imbecca a sinistra una ripida salita, inizialmente lastricata.**
12. **A 200 m si incontra una edicola sacra dedicata all'Arcangelo S. Michele e si prosegue per un sentiero in salita. Una grossa pietra a terra indica a sinistra l'Eremo di S. Michele che si raggiunge attraverso un intrigante sentiero. La grotta appare all'improvviso incastonata nella roccia.**
13. **Si torna indietro e, in corrispondenza della pietra di prima, si gira a sinistra verso il castello di Bominaco (m. 1100 slm - il punto di culmine del tragitto) che si raggiunge facilmente (recinto fortificato del sec. XIV);**
14. **Il castello, da cui si gode uno splendido panorama, merita una sosta.**
15. **Per i più abili, si può scendere per un ripido sentiero con scalette che porta verso le chiese monumentali. Gli altri possono fare il percorso a ritroso, attraversare il paese e, circondati da una pineta, presto scorgeranno i famosi tesori di Bominaco. (Sec. XII e XIII)**
16. **Da qui si scende per Caporciano. Con un'altra alternativa. Un ripido sentiero che parte dall'Oratorio di S. Pellegrino o la strada asfaltata.**
17. **Giunti al borgo di Caporciano, circa 4 Km, all'inizio delle prime case, si gira rapidamente a destra e si continua la discesa. Si ammira un bel panorama e, in fondo a destra e in mezzo al bosco, non lasciatevi sfuggire l'iconica chiesetta medievale di S. Pietro in valle. (Sec. IX-XIII)**
18. **All'uscita del centro, s'imbocca a destra verso Civitaretenga. S'incontra una grande oasi naturalistica che una volta era il lago di Caporciano. Ora punto di ristoro per la numerosa fauna selvatica della zona e di sosta per numerose specie migratorie.**
19. **Si prosegue verso la statale 17. Si supera la rotatoria da dove si vede la chiesa di S. Maria delle Grazie (sec. XVI).**
20. **Si ritorna verso nord. S'imbocca una strada sterrata che è la parte centrale del Tratturo Magno già toccato a Peltuinum.**
21. **Dopo circa 2,5 Km si arriva di nuovo a Cinturelli. Arrivo**



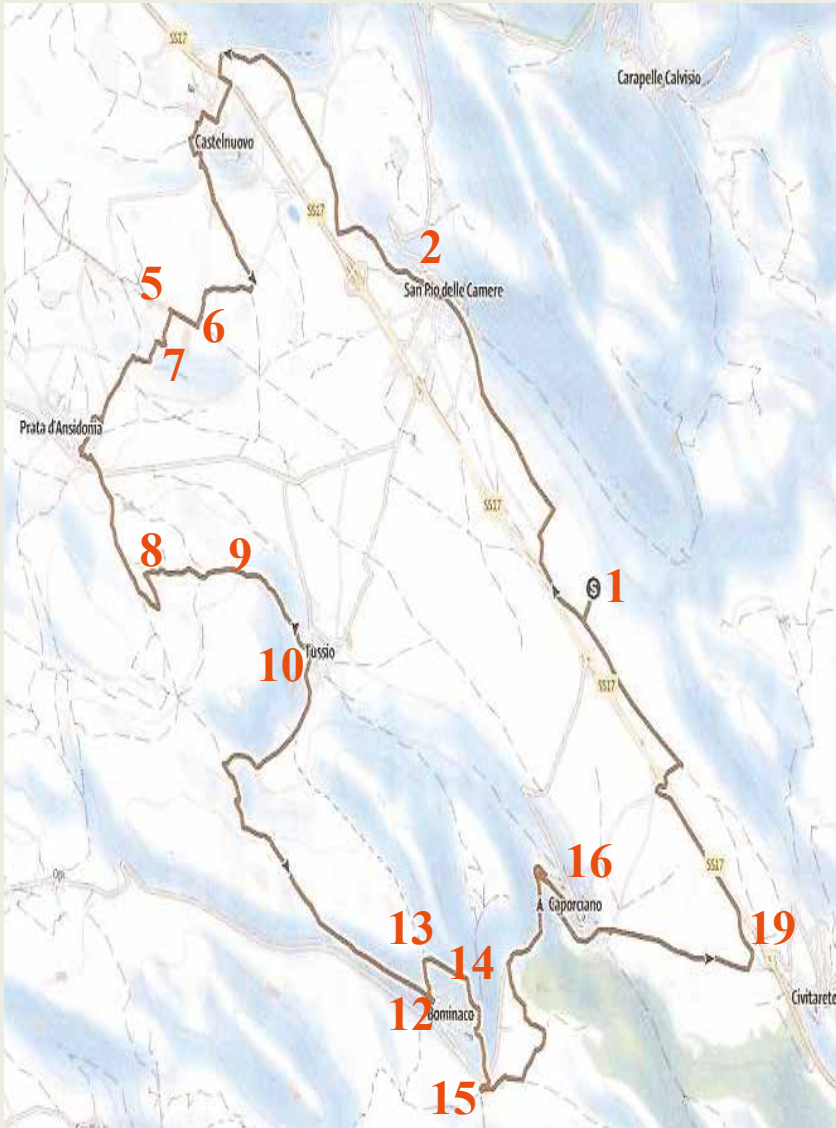
Continua a pagina 5



# Territorio

Segue da pag. 1

## La natura che sorprende





# Storia

Segue da pag. 1

## I cammini della Fede

Le soste, spesso avvenivano negli ostelli, veri e propri ricoveri per i pellegrini, ove era possibile trovare il conforto di mezza pagnotta, un boccale di vino accanto ad un fuoco acceso e, per chi poteva pagare, un morbido materasso talvolta da condividere con qualche meretrice. Nel corso dei secoli, proprio con lo scopo di prestare soccorso ed assistenza ai pellegrini, sorsero lungo i sentieri Alpini veri e propri "Spedali", gestiti da ordini religiosi. Uno di questi, forse il più famoso, era specializzato nell'intervenire per i salvataggi, durante le bufere di neve, con l'ausilio di grossi cani che, dal Fondatore di quell'ordine, sono chiamati S. Bernardo. Un'altra meta dei pellegrinaggi medievali era la tomba dell'Apostolo a Roma. Vi si giungeva percorrendo la Via Francigena la quale, dall'Europa occidentale, in particolare dalla Francia, conduceva nel sud Europa fino a Roma, proseguendo poi verso la Puglia, dove si trovavano i porti d'imbarco per la Terra Santa, meta di pellegrini e di crociati. Il percorso ufficiale della Via Francigena, fedele a quello narrato dall'Arcivescovo Sigerico, ha una lunghezza di circa 1800 chilometri, da Canterbury fino a Roma, valicando il Moncenisio o il Gran San Bernardo. La strada era percorsa da mercanti e briganti in cerca di denaro, da crociati in cerca di gloria o, più semplicemente da uomini in cerca di se stessi. Molte sono le figure di Santi che la devozione cristiana ha innalzato alla gloria degli altari: uno fra tutti, S. Rocco da Montpellier, il quale si recava a Roma al tempo della peste.

Altro pellegrinaggio, da qualche tempo riscoperto, è il così detto Cammino di San Tommaso che, da Roma, conduce ad Ortona, custode delle spoglie dell'Apostolo sin dal 1258. Tale cammino attraversa la nostra Piana, esaltando le bellezze paesaggistiche di cui è ricca la regione ed i luoghi della Fede quali chiese, eremi ed abbazie, custodi silenti di spiritualità. Il Cammino di San Tommaso è, oggi, una sorta di pellegrinaggio moderno sulle orme di Santa Brigida di Svezia che tra il 1365 ed il 1368, giunse ad Ortona a seguito della rivelazione sulla presenza delle ossa di San Tommaso nella cattedrale della città.



Dai porti della Puglia, poi, prendeva avvio il percorso che conduceva a Roma. Tanti pellegrini, provenienti dal Medio Oriente e dalla Grecia, ripercorrendo i tratturi, si recavano alla tomba di S. Pietro. Sono transitati lungo la nostra Piana ed hanno fatto sosta nelle tante chiese tratturali, edificate anche allo scopo di prestare loro ricovero per la notte. Un Santo Pellegrino, che dalla Siria cercava di raggiungere il centro della Cristianità, fu martirizzato a Bominaco, dove in Suo onore sorge oggi un vero e proprio tesoro d'Arte.

Anche se in forma diversa, soprattutto per quanto riguarda il tempo impiegato, i pellegrinaggi sono stati effettuati fino allo scorso secolo, anche dalle nostre genti. La rievocazione che, annualmente, il Comune di Caporciano promuove, ha lo scopo di ricordare il sacrificio, il fervore e la Fede con la quale i nostri nonni valicavano il massiccio del Gran Sasso, per recarsi al Santuario di San Gabriele dell'Addolorata. Con poche cose: un pezzo di pane e formaggio, una bottiglietta di acqua mista a vino, magari con scarpe inadatte. La sosta per la notte avveniva nelle stalle e nei pagliai di Castel del Monte. L'indomani mattina, prima dell'alba, il cammino riprendeva verso Campo Imperatore e, per il valico di Monte Camicia, giù lungo le breccie e le faggete, fino ad Isola del Gran Sasso. La Messa e la Confessione precedevano il raccoglimento sulla tomba del Santo giovinetto. Poi, la dura via del ritorno, con la speranza che il tempo e la montagna non fossero inclementi. Con lo stesso fervore, si svolgeva il pellegrinaggio alla Madonna della Libera a Pratola Peligna. La via era quella di "Travazzo", le Casulle, la parte alta di Faito, il Monte Motola, dopo aver sfiorato S. Benedetto in Perillis e quindi giù, verso la Valle Peligna. Destano ammirazione i pellegrinaggi dei nostri nonni ed, in un certo senso, suscita tenerezza riflettere che, la maggior parte di loro, si recavano in pellegrinaggio non più, come nel Medioevo, al fine di vedere rimessi i propri peccati, quanto per rendere grazie per la loro vita: grama, difficile, ma al tempo stesso vissuta con rassegnazione, secondo il volere di Dio. Fede incrollabile, nonostante tutto.

Segue da pag. 3

## LA PAURA DELLE AUTO ROSA

Gli LGBT insomma esistono da sempre e nella nostra cultura, quella che ha origini nella Grecia e nell'Asia Minore hanno convissuto con gli eterosessuali per secoli senza i problemi di oggi. Pure Alessandro Magno era gay! Gli rispondo che certo, quelli erano altri tempi, prima dell'avvento del cristianesimo! A quel punto lui mi dice che le religioni monoteiste hanno discriminato e perseguitato trasformando in peccati i costumi omosessuali e poi la vecchia medicina li ha resi malattie.

Quindi dovrei essere malato gli dico, altro che bisessuale! Gli chiedo che cura posso fare per non sognare più la Top Elegance. Lui scuote la testa e dice che la mia non è una malattia ma solo paura di quello che non conosco, paura di scoprire chissà quale perverso desiderio esiste dentro di me. È di me che dovrei avere

paura e della violenza e crudeltà che siamo in grado di fare verso coloro che non capiamo. Mi fa vedere la foto di un'indiana d'America della tribù dei Crow. Con sorpresa scopro che è un uomo. Nelle tribù di quei selvaggi c'era un'istituzione chiamata Berdache dove chi non si sentiva uomo poteva essere una donna. Tutti lo avrebbero rispettato. Ecco, mi dice il Dottore, il rispetto dei diritti umani prima di tutto! Pure i selvaggi lo capivano, noi no, e dovremmo essere quelli civili. Guardo gli occhi di quell'uomo, no di quella donna. Sono fieri e pieni di orgoglio. E allora che ho provato una nuova sensazione, vergogna, di me e dei miei pensieri, mi sono sentito un piccolo uomo. Sono uscito dallo studio, ho pensato tanto. La Top Elegance non mi fa più paura.

## Ricordi

# Uno di noi, per sempre tra noi

*I suoi amici di Caporciano*

Un ricordo di Gianni Tulli

**R**accontare Gianni Tulli è un privilegio, per noi che lo abbiamo vissuto, stimato ed amato.

Parlare di lui in questo contesto, significa fare una scelta di approccio: dover discernere il “personaggio” che in fondo lui rappresenta per noi, dall’amico di sempre; distinguere cioè il giovanissimo compositore di brani musicali, l’antesignano informatico, il sottile umorista, l’oculato confidente, dal ragazzo un po’ timido e mite con le sue fragilità e le sue emozioni.

Restituire l’autentica essenza della sua personalità non è certo



obiettivo di questo intervento: sarebbe arduo nonché indelicato. Eppure avvertiamo la legittima esigenza di rendere omaggio a uno di noi, a un semplice ragazzo del gruppo: quel gruppo di amici che negli anni ‘80, ‘90 e successivi, popolò e animò le belle estati caporcianesi, gli assolati agosti della nostra “meglio gioventù”, attraverso lo schizzo sbiadito dal tempo di qualche piacevole aneddoto.

**Gianni e la musica.** Con i ragazzi del gruppo si parlava sovente di tendenze musicali, ci si scambiavano idee, opinioni, novità in vinile di derivazione metal, o semplicemente vecchie musicassette... che Gianni, sempre all’avanguardia, “importava” dalla capitale (da raffinato cultore di news quale lui era); alcuni dei ragazzi di allora si accostarono per la prima volta alla musica grazie anche al suo contributo: ci fu persino chi si appassionò alla chitarra elettrica in virtù degli apporti di Gianni, lui che era riuscito a contagiare la febbre rock col suo trascinate entusiasmo. Questa peculiare sinergia approdò, nel 1989, ad una suggestiva ed atipica collaborazione musicale tra tre ragazzi della comitiva: ne scaturì una canzone d’amore, di cui Gianni compose le delicate e romantiche note, e altri due di noi ci misero parole e voce. Il risultato fu la struggente “Cosa vuoi che sia un addio”, presentata a sorpresa sul palco dell’Aia di Bominaco nella serata di Ferragosto, in occasione della festa di Santa Maria dell’Assunta, dopo il tradizionale “Ballo della Pupa”. Fu un memorabile evento di cui tutti noi ancora oggi serbiamo un caro e indelebile ricordo.

**Gianni e la saggezza.** Lui era probabilmente il più saggio tra noi, dotato di innata garbatezza assieme ad un’ilare sobrietà. Era il nostro emblematico punto di riferimento, la sua presenza rassicurante talora riusciva a placare gli impeti imprudenti di alcuni di noi, in quelle scalmanate estati. Lui amava oltremodo la vita, il divertimento, la bellezza delle cose e della gente. Era ponderato, questo sì. Non di certo uno scavezzacollo: con perspicacia Gianni sapeva intuire sempre quando al varco di una circostanza allettante si potevano celare inganno e disillusione. Non di rado, durante certe nostre abituali passeggiate serali al camposanto, a sfidare ancestrali timori, ci faceva da scudo col corpo imponente, e noi tutti assemblati dietro di lui come a volerne ricevere un qualche riparo da buio ed ignoto, in quel sinistro tratto di strada recante a Bominaco. In fin dei conti, avevamo quindici anni o poco più. Ad inizio Novanta poi, con le prime patenti di alcuni di noi, arrivarono puntuali gli esodi in massa verso le sagre della piana, le discoteche all’aperto paesane o i locali del capoluogo, e più di una volta al buon Giannino (così amavamo chiamarlo), neo patentato e mai ebbro, toccò ricondurre al paese alcune ragazze rimaste prive di passaggio di ritorno: accadeva che invece magari alcuni altri amici del gruppo si erano fatti “una tazza” di troppo.

**Gianni organizzatore di eventi.** In quelle estati di fine anni 80, a cui da colonna sonora facevano i brani del juke box del mitico Bar, ogni tanto ci si dilettava a ballare certe hit estive intorno al biliardino: quasi senza imbarazzo, con una disinvoltura disarmante che oggi ci farebbe di certo arrossire. Gianni involontariamente intuì quella genuina necessità che avevamo di trovare una location tutta nostra, dove poter ascoltare musica e sfogare la vivacità coi nostri “frenetici” balli, e non esitò in molte occasioni a fornirci l’opportunità di poter utilizzare il suo garage sito a Piedi La Terra. Come suddetto, lui fu il primo musicista del gruppo. Musica classica, musica rock, musica pop .....e il nostro Gianni si trasformava per noi anche in novello disc jockey, mixando alla buona i vinili di allora, allestendo persino improvvisate lucine intermittenti onde simulare quelle psichedeliche in voga nelle discoteche cittadine, per noi ancora un tabù. Erano mitiche le feste da Gianni, coi dolcetti della nonna Paolina e le pop corn, i palloncini colorati, la musica a palla e qualche lento imbarazzante: non potremmo escludere che proprio lì, nella rimessa di auto e trattore, fosse sorto qualche primo amore, nato ed esaurito nell’arco di una estate.

In pratica Gianni è stato il perno della combriccola, il suo defilato motore, la sua anima attiva eppure in penombra; a quei tempi sembrava per noi doveroso, in virtù del suo schietto ed onesto opinare, consultarlo prima di una qualunque attività di svago o iniziativa sentimentale, quasi fosse lui il nostro imprescindibile “oracolo”; quasi una figura paterna e tranquillizzante.

E poi, dopo tante incredibili estati, dopo molti anni di intensa amicizia, quella vera e accogliente, leale e mai scontata, un inizio maggio 2021 tutto da dimenticare, è giunta la triste notizia che nessuno avrebbe voluto ricevere. Il Covid 19 ci aveva sottratto il nostro grande amico di una vita, Gianni. E certo non doveva andare a finire così, non doveva essere questo l’epilogo. Lui, che non amava poi troppo le cose improvvisate, pacato e ponderato, questa volta ci ha stupiti veramente, andando via troppo presto e senza congedarsi. Sarà banale scriverlo adesso, ma noi proprio non riusciamo a lasciarlo andare, semplicemente perché Gianni è ancora uno di noi ed è ancora tra noi.



## Arte

# CARLO PATRIGNANI: UN ARTISTA AQUILANO

di Pia Patrignani

Carlo Patrignani nacque a L'Aquila, da Giacomo e Domenica Vittorini, il 31

Dicembre 1869. L'apprendistato e la prima formazione artistica la svolse accanto a Teofilo Patini (1840 - 1906), del quale fu allievo e diretto collaboratore nella scuola di decorazione pittorica che il maestro aveva istituito presso il palazzo Bernardi in Via For-tebraccio, nell'allora Aquila degli Abruzzi. Per un breve periodo successe al Patini nella cattedra di decorazione pratica presso la Scuola di Arti e Mestieri, dove l'Artista Sangrino era stato Direttore e docente di pittura. Sono del 1888 alcuni studi decorativi,



*Allegoria della cultura-biblioteca provinciale "S. Tommasi" l'aquila*

portare a compimento, da solo, la non trascurabile impresa. Nello stesso periodo, collaborò con Amedeo Tedeschi (altro allievo di Patini) nei lavori in S. Maria della Libera, a Pratola Peligna. In questo Tempio realizzò, tra il 1898 ed il 1900, una pala d'altare raffigurante una *Guarigione miracolosa per intercessione della Vergine*: l'affidamento della realizzazione dell'opera era stato fortemente voluto e caldeggiato dallo stesso Teofilo Patini.

A L'Aquila, nella bottega-studio in Via Roma, dipinse due Angeli per la vicina Chiesa di S. Pietro a Coppito, attualmente in uso al Tribunale per i Minorenni. Sono di questo periodo alcuni dipinti

esposti a Torino, che gli valsero una medaglia d'argento; nel 1900 vinse il primo premio alla mostra d'arte decorativa di L'Aquila.

A questo periodo appartengono i lavori svolti in collaborazione con Patini presso la Chiesa di S. Maria dei Raccomandati a S. Demetrio: sulla base dei caratteri pittorici adottati, il Prof. Ferdinando Bologna attribuisce alla mano di Carlo Patrignani un largo intervento sull'Angelo Custode, del quale il Patini aveva avviato di suo pugno la stesura, ma di cui la grave forma di malattia e debilitazione fisica non poteva consentirgli di

di ignota ubicazione come un *S. Domenico di Cocullo*, *l'Esodo*, *la Sonnambula* che testimoniano, come attesta il Prof. Cosimo Savastano, un forte interesse verso i temi sociali.

Ai primi anni del '900 risalgono le principali imprese decorative aquilane:

*Soffitto dell'Archivio Diocesano* (1900) della Curia Arcivescovile; *Allegoria della Pietà* (1902) presso l'atrio dell'Ospedale Civile S. Salvatore;

*Allegoria della Cultura* (1905) sul soffitto dello scalone della Biblioteca Provinciale

"Salvatore Tommasi";

*Decorazione della Sala Verde* (1903 - 1905) del Convitto Nazionale "D. Cotugno";

Numerosi lavori nei palazzi gentilizi aquilani precludono alla stupenda decorazione della Sala Rossa del Teatro Comunale, realizzata tra il 1912 ed il 1914 ed eseguita a tempera magra, ma impreziosita dall'oro zecchino.

Restituì all'originale grandiosità la famosa "Aquila" del Patini, danneggiata dal crollo del soffitto, dopo che le monache di S. Basilio avevano pazientemente ricucita la tela. Il dipinto è attualmente presente sulla confezione di un noto dolce aquilano.

A seguito del disastroso terremoto che nel 1915 investì la Marsica e causò ingenti danni anche a L'Aquila, si decise ad abbandonare la casa in Piazza Santa Giusta, in cui viveva, e la città. Si trasferì a Francavilla al Mare, ospite di Francesco Paolo Michetti, che aveva conosciuto attraverso il Patini. Più tardi gli fu commissionato di decorare il Castello di Gradara. Per tale ragione, con la moglie Marianna Speranza ed i figli Ebe e Teofilo, si stabilì a Cattolica. Qui, decorò anche il Teatro Zacconi e la Chiesa di Gatteo. Nel 1920, alla Prima Mostra d'Arte di San Marino espose venti opere, tra le quali un notevole *Emigranti Abruzzesi*. Nei periodi estivi, che trascorreva a Carpegna, dipinse parecchi paesaggi. Era "nostalgia compensativa del suo paese natio l'affrontare paesaggisticamente l'orografia e l'incontaminato panorama del vicino Montefeltro" ha osservato Annamaria Bernucci, curatrice della Mostra dedicata a Carlo Patrignani, nel 2000, dal Comune di Cattolica.

Gli anni della guerra, tra il 1942 ed il 1945, lo persuasero a trasferirsi a Pescara, presso uno dei figli. Qui, i ritratti dei familiari acquistano soffusa malinconia e gli schizzi diventano appunti sentimentali. Poi, volle tenacemente tornare a Carpegna, presso la figlia Ebe. Il 18 aprile 1948, data della prima elezione democratica italiana, all'uscita dal seggio, cadde a terra colpito da malore. Morì il giorno successivo e fu sepolto, come da espresse volontà, "---- nella nuda terra, in una rozza cassa di legno, con una semplice croce di Dio".

A L'Aquila, sua città nativa, dove ha lasciato i lavori più significativi, non esiste una epigrafe che lo ricordi, nè una strada che porti il suo nome.



## Antropologia

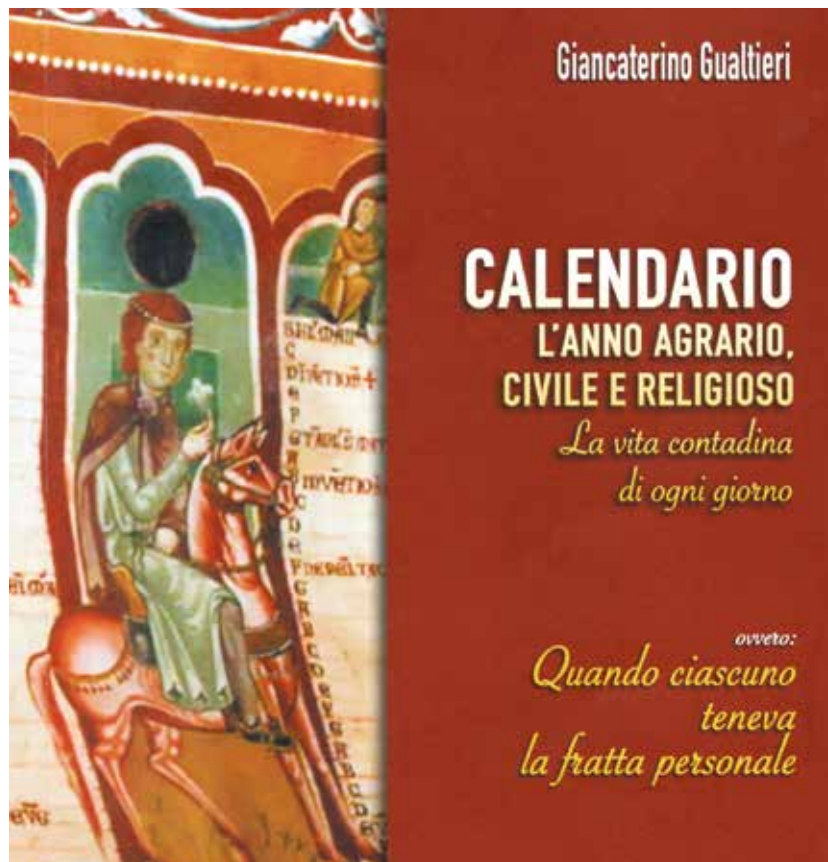
# Come bestie da soma

di **Giulia Giampietri**

La vita contadina di una volta nel libro di Giancaterino Gualtieri

Un paesano, in particolar modo un contadino, qualsiasi cosa faccia o diventi nella vita, non potrà mai cancellare dalla testa e dal cuore la sua terra, finisse anche per non tornarvi mai più. Per un paesano la “terra” non è solo un campo coltivato. È molto di più. È un microcosmo di vite e di abitudini circoscritte in uno spazio spesso piccolissimo, perse nel tempo, inesorabilmente legate ai luoghi, alla natura e all’avvicinarsi delle stagioni.

È questo che ci racconta Giancaterino Gualtieri nel suo ultimo libro, *Calendario. L’anno agrario, civile e religioso*, Regia Edizioni, 2021.



Ricordo la prima volta che lo incontrai nel suo studio di sindaco a San Benedetto in Perillis, qualche anno fa. Rimasi colpita dall’atmosfera di tranquillità che si respirava nelle stanze. Ma più di ogni cosa mi impressionò la frase scolpita nel legno di un vecchio ulivo che troneggiava dietro la scrivania: *meglio essere un lupo affamato che un cane satollo*.

Perché avesse scelto proprio quella frase l’ho capito leggendo il suo libro. Giancaterino ci racconta in maniera certissima un mondo che non c’è più, un universo semplice e operoso, fatto di mani che lavorano la terra come bestie, che tessono al telaio “mentre si riposano”, impastano il pane e riempiono sacchi di letame spesso senza una pala, dove il bagno era una fratta e ognuno aveva la sua. Un mondo di biancheria intima stesa alle gelate invernali per ammazzare i parassiti, di passi furtivi nei boschi per racimolare un po’ di legna da ardere o alla ricerca di qualche erba commestibile per integrare il magro companatico. Un mondo dove la sera ci si riuniva nelle “grotte della notte” per stare al caldo insieme agli

animali e in cui i riti religiosi erano vissuti con estrema devozione e attesa, soprattutto perché erano i rari momenti di svago in una vita in cui *“essere riusciti a campare un altro anno tra lavoro massacrante, miseria, malattie etc. etc. è proprio perché Dio non ti ha voluto, come si dice da noi quando si scampa a un rischio mortale”*.

Il crudo e semplice racconto di queste sue memorie rende più netta e amara la loro separazione col presente, soprattutto perché è un’epoca che non tornerà mai più. Le minuziose descrizioni dei lavori dei campi, degli attrezzi, delle usanze e dei modi di dire ci aiutano a capire una civiltà e una cultura che ogni giorno che passa si allontana nel tempo e nello spazio dalle nuove generazioni. Ci sono tanti passaggi del libro che lasciano a dir poco incredulo chi è cresciuto e abituato agli agi della contemporaneità. Uno su tutti il fatto che per calcolare le fasi lunari bisognava rivolgersi a chi sapeva “raccolgere l’epatta”. Un termine ora sconosciuto ma essenziale in quel mondo contadino per sapere quando entra la mancanza o la crescita, soprattutto se pensiamo che nelle case dei poveri contadini non esistevano i calendari! Così come non esisteva Babbo Natale! Gli unici regali che i bambini (più fortunati) ricevevano durante le festività natalizie erano *“due fichi, due noci, un’arancia o un mandarino, bene in vista sul comò della camera dei genitori”* il giorno della Befana che li facevano tutti felici ed eccitati.

Che necessità c’è di tramandare espressioni di una vita così dura? Se si vuole capire come si viveva e le motivazioni di quel modo di vita, bisogna conoscere quello che, chi quel mondo ha vissuto, lascia in eredità oggi. Per questi motivi *“Calendario”* è, al tempo stesso, un atto d’amore per il passato e di speranza per il futuro. Un invito, in quest’epoca di frenesia e di poca memoria, a non dimenticare da dove veniamo. Un monito a essere sempre vigili, lupi affamati, e non accettare mai la logica del potente di turno che ci vuole indifferenti e complici ai suoi scopi in cambio di qualche “avanzo”. Un’esortazione a non retrocedere di un passo quando in gioco ci sono la libertà e la dignità delle persone, così duramente conquistate.

Giancaterino, in questo libro, descrive per filo e per segno le nostre radici, ci racconta da dove genera il nostro senso di appartenenza, ci spiega perché ci sentiamo legati a un luogo. Scorrendo le righe è come riascoltare una ninna nanna che ci cullava da piccoli e di cui, da grandi, ricordiamo appena qualche strofa.

Conoscendolo, mi sono persuasa che si sia imbarcato in un lavoro così improbo perché è convinto, come chi scrive, che i nostri sono ancora posti dove vale la pena vivere. Ma essendo un libero pensatore, un vero lupo affamato, Giancaterino è anche lontano da ogni facile retorica che vede il futuro dei nostri paesi brulicanti di abitanti perché “piccolo è bello”, “ci sarà lo sviluppo turistico”, “lo *smart working* incentiverà il ritorno nei luoghi disabitati”... E’ consapevole che per decidere di vivere nei piccoli paesi delle aree interne bisogna soprattutto esserne innamorati. E l’amore, quello vero, non può prescindere dalla conoscenza.

Per questo motivo il suo libro è una testimonianza preziosa, destinata a restare perché salva il senso della memoria di un tempo perduto di persone e cose: senza la memoria non siamo niente, non sappiamo niente.

\* *Il volume è disponibile su [www.lafeltrinelli.it](http://www.lafeltrinelli.it)*

## I CORTILI DELL'AQUILA

di **Dino Di Vincenzo**

### La lunga ricostruzione

**M**olti aquilani, includendo tra loro anche gli abitanti del contado, girando tra le strade, i vicoli e i palazzi della città, rimangono spesso affascinati dalla bellezza dei palazzi restaurati e dai numerosi dettagli di pregio che ne ornano le facciate. Portali in pietra, stipiti di finestre, stemmi, decorazioni varie, edicole votive, cornicioni ...

Alcuni stupiti, raccontano di non aver mai visto prima queste cose.

Sono in realtà ornamenti per lo più presenti anche prima del terremoto, che hanno riportato alla luce la storia di ogni singolo edificio.

Come detto, la gran parte di queste cose esisteva. Ma il cittadino passante, era distratto da altro. Dai colori e dai frastuoni della città, dalle luci delle vetrine, dal movimento intenso delle persone. E' pur vero che le facciate degli edifici spesso non costituivano un "bel vedere".

Cosicché ora che in questa città sono stati spesi una quantità di soldi come non è mai capitato nella sua secolare storia e come forse, non è capitato in nessuna altra città d'Italia, abbiamo la possibilità di vedere i risultati di magnifici restauri che hanno dato risalto a tutta la bellezza che negli anni è stata realizzata all'Aquila!

Ma c'è un aspetto di questa bellezza che è ancora celata e bisogna andarla a cercare. Sono i cortili storici.

La città ha mantenuto inalterato nei secoli il suo schema urbano e, tranne che nei pochi casi degli adeguamenti urbanistici del secolo scorso, lo spazio è stato scandito dai numerosi palazzi gentilizi che abbelliscono le quinte architettoniche di strade e piazze.

I cortili sono inseriti nel ricco patrimonio architettonico civile aquilano, legato alla storia delle famiglie nobili e, in seguito, a quella di ricchi commercianti.

Negli ultimi decenni del secolo scorso, ci si è spesso soffermati

in questo ingente patrimonio architettonico, organizzando al loro interno eventi artistici di vario spessore. Così si ricorda la rassegna "musica e architettura", spettacoli quali "l'Isola sonante", che vedevano anche i cortili come location di pregio. E poi mostre di pittura, fotografia, artigianato ... e altro ancora.

Furono scritti alcuni libri che raccolsero questa ricca tradizione cittadina. Uno dei primi fu realizzato, alla fine degli anni '80 del secolo scorso, dalla locale Soprintendenza. Nei testi gli autori si soffermano anche su alcuni meravigliosi chiostri di cui è ricca la città (su edifici civili, ma soprattutto religiosi). Riguardando le immagini di allora, mi sono reso conto della grande differenza che c'è con l'attualità. In quegli anni i cortili si presentavano spesso con intonaci scrostati o mancanti, macchie di umidità, infissi cadenti, illuminazioni improbabili e fili elettrici ovunque. Mostravano insomma l'incuria del tempo.

L'effetto dei restauri attuali, oltre che ripristinare pregevolmente le architetture e le finiture, hanno avuto il merito di eliminare brutte superfetazioni e lavorazioni approssimative. Importanti sono state le opere di pavimentazione e di tinteggiature, in cui si sono usati materiali più vicini alle tradizioni locali e alle epoche storiche degli edifici stessi.

Dei numerosi cortili e chiostri raccontati nelle pubblicazioni, molti sono ancora in fase di restauro o aspettano che inizino i lavori, altri difficilmente accessibili, perciò chiusi e impenetrabili. In particolare quelli afferenti al patrimonio pubblico a causa dell'ormai perdurante incapacità ad intervenire. Cosa ormai assodata e a cui pare si sia rassegnata la città.

Noi ci siamo fatti un giro per i vicoli per mostrare ai lettori un piccolo assaggio di questa grande bellezza.

Essi raccontano la storia dell'Aquila, dal medioevo al rinascimento, passando, dopo il sisma del 1703, per il periodo barocco e per finire con le ultime sistemazioni ottocentesche.



Chiostro monastero San Domenico



Palazzo Ciolina



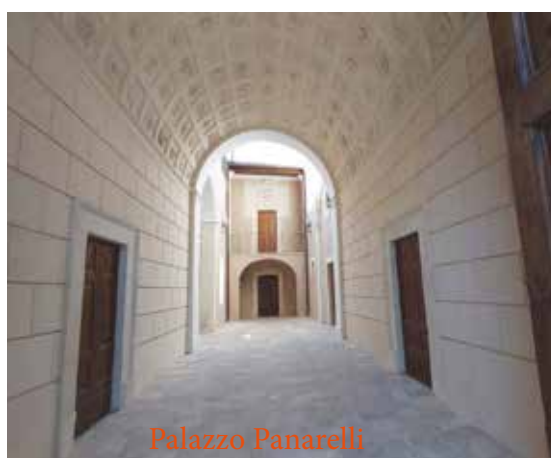
Palazzo Cipollini



# Architettura

Segue da pag. 8

## I CORTILI DELL'AQUILA



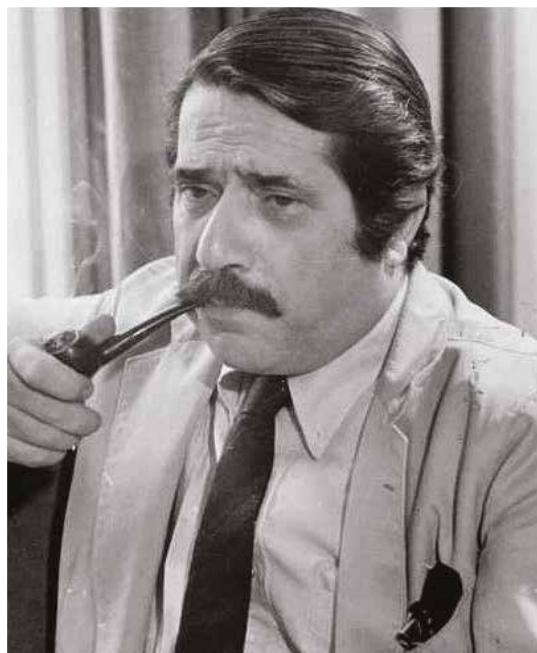


## I GRANDI ABRUZZESI

# ENNIO FLAIANO, L'ARCIABRUZZESE

di **Alessia Ganga**

*“Adesso che mi ci fai pensare, mi domando anch'io che cosa ho conservato di abruzzese e debbo dire, ahimè, tutto; cioè l'orgoglio di esserlo che mi riviene in gola quando meno me l'aspetto (...). Un orgoglio che ha le sue relative lacerazioni e ambivalenze di sentimenti verso tutto ciò che è Abruzzo. Questo dovrebbe spiegarti*



*il mio ritardo nel risponderti; e questo ti dice che sono nato a Pescara per caso: c'era nato anche mio padre e mia madre veniva da Cappelle sul Tavo. I nonni paterni e materni anche essi del Teramano, mia madre era fiera del paese di sua madre, Montepagano, che io ho visto una sola volta di sfuggita, in automobile, come facciamo noi, poveri viaggiatori d'oggi... Tra i dati positivi della mia eredità abruzzese metto anche la*

*cristiana (nelle campagne un uomo è ancora nu cristiane), la benevolenza dell'umore, la semplicità, la franchezza nelle amicizie; e cioè quel sempre fermarmi alla prima impressione e non cambiare poi il giudizio sulle persone, accettandole come sono, riconoscendo i loro difetti come miei, anzi nei loro difetti i miei. Quel senso ospitale che è in noi, un po' dovuto alla conformazione di una terra isolata, diciamo addirittura un'isola (nel Decamerone, Boccaccio cita una sola volta l'Abruzzo, come regione remota: «Gli è più lontano che Abruzzi»); un'isola schiacciata tra un mare esemplare e due montagne che non è possibile ignorare, monumentali e libere: se ci pensi bene, il Gran Sasso e la Majella son le nostre basiliche, che si fronteggiano in un dialogo molto riuscito e complementare... Bisogna prenderci come siamo, gente rimasta di confine (a quale stato o nazione? O, forse, a quale tempo?), con una sola morale: il lavoro. E con le nostre Madonne vestite a lutto e le sette spade dei sette dolori ben confitte nel seno. Amico, dell'Abruzzo conosco poco, quel poco che ho nel sangue.”*

Questo scriveva Ennio Flaiano, scrittore, sceneggiatore, giornalista e umorista insuperato al collega e correghionale Pasquale Scarpitti raccontando di un suo improvviso “attacco di orgoglio abruzzese” durante un incontro con una comunità di emigrati a Montréal, in Canada. Lui, che a Pescara era nato il 5 marzo del 1910 in Corso Manthoné, ma vissuto poco. Ultimo di sette figli di Ceteo Flaiano e Francesca Di Michele a soli 5 anni era stato affidato dai genitori alle cure di una famiglia di amici di Camerino, per poi trascorrere il resto dell'infanzia e dell'adolescenza tra pensionati e collegi a Fermo, Senigallia, Brescia e... Roma.

Il 27 ottobre 1922 un giovanissimo Ennio Flaiano viaggiava infatti sul treno diretto verso la Capitale dove avrebbe frequentato, nel Convitto nazionale, gli studi superiori. Per una strada casua-

lità il convoglio era pieno zeppo di giovani fascisti pronti a partecipare l'indomani alla storica Marcia su Roma. Quelle camicie nere, che a molti incutevano timore e rispetto, “riaffiorarono” spesso in aneddoti ironici e satirici negli articoli e nei personaggi teatrali e cinematografici di Flaiano che al Fascismo e a Mussolini riservò sempre un “sotterraneo dissenso” prima e un aperto disprezzo dopo: “*Il Fascismo conviene agli italiani perché è nella loro natura e racchiude le loro aspirazioni, esalta i loro odi, rassicura la loro inferiorità*”.

Abbandonati presto gli studi di architettura, fu però chiamato ad assolvere l'obbligo militare partecipando, “senza colpo ferire”, alla guerra coloniale in Etiopia e annotando in un taccuino le sue riflessioni. Da quelli e da una conversazione con Leo Longanesi nacque il suo unico (e irripetibile!) romanzo, *Tempo di uccidere*, ambientato in un'Africa surreale immersa in una guerra allegorica, tanto spietata quanto ridicola, che gli valse nel 1947 il primo Premio Strega della storia della letteratura.

Tornato a Roma dall'Africa nel 1938 inizia la sua attività di giornalista e critico cinematografico scrivendo per i settimanali *Omnibus*, *Oggi* e poi *Il Mondo* di cui fu anche direttore. Frequenta l'Antico Caffè Greco, a via Condotti, “prima cellula” della Dolce Vita romana ante litteram, incontrando registi e letterati come Aldo Palazzeschi, Carlo Levi, Sandro Penna, Vitaliano Brancati, Vincenzo Cardarelli, ma anche Irving Penn, Orson Welles. Nel 1943 comincia a scrivere per il cinema fino all'incontro, nel 1947, con Federico Fellini con il quale firmerà ben 10 film tra i quali capolavori del calibro de' *La strada*, *La dolce vita*, *8 e mezzo* e *Giulietta degli spiriti*. Un'attività, questa di sceneggiatore, che proseguirà fino al 1971, lavorando con tutti i grandi del cinema italiano: Luigi Zampa, Alberto Lattuada, Mario Soldati, Mario Monicelli, Dino Risi, Michelangelo Antonioni, Eduardo De Filippo. Pietro Germi e Elio Petri, solo per citarne alcuni. Eppure, nonostante gli allori raccolti, Flaiano continuò ad avere nei confronti della “settima arte” un atteggiamento ambivalente: “*Il cinema è l'unica forma d'arte nella quale le opere si muovono e lo spettatore rimane immobile*”.

Per la verità, con un tratto, questo sì, tipicamente abruzzese, Ennio Flaiano mostrava diffidenza per qualunque forma di celebrazione, dissacrando tutto, dalla religione alla storia, dagli ideali politici all'amore, risultando inversamente proporzionale a qualunque tendenza, moda e civetteria:

*“La religione è finita. Non c'è più nessuno che si vanti di aver portato a letto una suora”* (Frasario essenziale per passare inosservati in società, 1986)

*“«Credete in Dio?». «Io sì, ma è Dio che non crede in me.»* (Autobiografia del blu di Prussia, 1974)

*“Io non sono comunista perché non me lo posso permettere.”*  
*“I fascisti in Italia si dividono in due categorie: i fascisti e gli antifascisti”* (Frasario essenziale per passare inosservati in società, 1986)

*“I grandi amori si annunciano in modo preciso. Appena la vedi dici: chi è questa stronza?”* (Frasario essenziale per passare inosservati in società, 1986)

*“In amore bisogna essere senza scrupoli, non rispettare nessuno. All'occorrenza essere capaci di andare a letto con la propria moglie.”* (Un marziano a Roma, 1956).

Ed in effetti, fatta eccezione per la “luna di miele” trascorsa con l'intelligenza letteraria italiana post-bellica grazie al suo primo e ultimo romanzo, *Tempo di uccidere*,

**Continua a pagina 13**



## I GRANDI ABRUZZESI

Segue da pag. 12

### ENNIO FLAIANO, L'ARCIABRUZZESE

Ennio Flaiano è sempre rimasto un genio fortunatamente incompreso proprio perché voleva essere compreso da tutti: *“Il difetto principale dello scrittore italiano è quello di voler scrivere bene. Io cerco di scrivere male ‘apposta’, nel tentativo di farmi capire.”*

Nel 1960 fu messa in scena una suggestiva versione teatrale del suo racconto “Un marziano a Roma” che narrava il singolare quanto imprevisto atterraggio sulla terra, precisamente a Roma, Villa Borghese, di una aeronave da cui sbarcava Kunt, proveniente da Marte. La presenza di Vittorio Gassman nei panni del protagonista non lo misero al riparo da fischi e pernacchi. La società borghese romana non accettò la parabola della diversità derisa e sbeffeggiata, di una società attratta dall’effimero, omologata e capace di concedere, con voracità consumistica, una notorietà improvvisa quanto aleatoria. Flaiano gli rispose con la consueta e infaticabile ironia scrivendo: *“L’insuccesso mi ha dato alla testa”*.

Nel 1971 viene colpito da un primo infarto. “Tutto dovrà cambiare”, scrive tra i suoi appunti. Inizia a rimettere ordine tra le sue carte, per dare alle stampe una versione organica della sua instancabile vena creativa: appunti sparsi su fogli di ogni tipo vengono lentamente catalogati. Ma gran parte di questo corpus di scritti è destinato a essere pubblicato postumo. Il 5 novembre del 1972 inizia a pubblicare sul “Corriere della Sera” alcuni brani autobiografici. Il 20 novembre dello stesso anno, mentre è in clinica per alcuni accertamenti, viene colpito da un secondo, ma questa volta fatale, infarto.

Alla sua memoria, nel 1974, la sua città natale, Pescara, istituì il Premio Flaiano, un importante concorso che assegna il Pegaso d’oro a personalità che si sono distinte in ambito letterario, cinematografico, teatrale, televisivo e radiofonico. Anche

quest’anno, il 3 e il 4 luglio, la manifestazione si è svolta presso il Teatro Monumento Gabriele D’Annunzio intitolando, per l’occasione, i premi di italianistica a Luca Attanasio, l’ambasciatore italiano deceduto in seguito ad un agguato in Congo.

Insomma, l’Abruzzo e l’Italia non dimenticano Flaiano, un abruzzese riconoscente, al quale molti artisti continuano ad essere riconoscenti. Tra questi anche l’avezzanese Lino Guancia, che proprio il 9 luglio, sulla magnifica scalinata di San Bernardino a L’Aquila, ha reso omaggio alla vita e alle opere di Ennio Flaiano recitando in un suggestivo spettacolo fatto di musica e parola all’interno della rassegna “I Cantieri dell’Immaginario”.

E chissà che Flaiano non se ne stia lì, in cielo, a guardare lo spettacolo, come se ne stava sulla terra, *“con i piedi fortemente poggiati sulle nuvole”* ad inviarci la doccia fredda del suo sarcasmo anticelebrativo, qualcosa del tipo: *“Coraggio, il meglio è passato”*



Pescara- la casa natale di Flaiano su Corso Manthoné

## UNA SERATA D'ESTATE di Paolo Blasini

Nella vecchia sede del Municipio di Caporciano, avevamo da poco conclusa la riunione per mettere a punto la stesura definitiva di questo numero de “I Cinturelli”.

Il caldo ci aveva oppresso e, come programmato in precedenza, con estremo sollievo ci siamo portati “in quota”, a Bominaco. Il piacere di una pizza è stato certamente secondo, rispetto a quello di continuare a stare insieme. Era presente Giovanna, la Direttrice, la quale sembra ormai aver vinto quella iniziale, legittima diffidenza nei confronti di un gruppo di sconosciuti sognatori, oppure esaltati, od anche illusi. Invece, ella sembra ormai calata definitivamente e con convinzione nel ruolo. I modi, poi, sono quelli dettati dalle capacità, direttamente proporzionali alla sua cortesia ed alla sua grazia. L’atmosfera è stata subito allietata dalla coinvolgente allegria di Giulia, la quale ha diviso le attenzioni tra la sua Principessa, alle prese con il taglio della pizza, ed il resto della redazione. Riccardo, che da buon psicoterapeuta ci scruta sornione e prima o poi dovrà dare, ad ognuno, la diagnosi. Alessia, profonda conoscitrice della lingua tedesca, simpaticissima quando regala qualche frase in dialetto che, parlato da lei, risulta musicalissimo e privo di elementi spuri. Mario, Abate di Bominaco, che ha ormai assunto il portamento ed i ritmi del vecchio saggio: profonda riflessione prima della sentenza, poi sospiro malcelato e tono che scoraggia ogni sorta di eventuale replica. Meno male che è seguito, da presso, da Chiara la quale, con accento velatamente anglosassone, retaggio della

primaria lingua d’età scolare, ne smussa gli spigoli, tanto da apparire il più delle volte, perfettamente a metà tra un’azione di diplomazia ed una applicazione di regola francescana. Dino, politicamente insuperabile nell’intento di riportare le discussioni sui giusti binari, grande facoltà di sintesi ed una personalità che si evidenzia allorquando, per rimarcare le proprie tesi, non ha bisogno di alzare il tono della voce. Pia, mia moglie, che ha fornito il suo contributo con un articolo sul suo bisnonno, a perfetto agio tra il resto della compagnia. Solo idealmente, sono stati presenti i nostri corrispondenti da Navelli e da Tussio: Mario e Angelo, per impegni precedentemente presi, assenti giustificati. Intanto, nel corso della cena ci siamo spinti avanti, approfittando dell’atmosfera feconda, per individuare i temi che saranno trattati nel numero di dicembre. Le pizze di Nicola, particolarmente apprezzate, un buon bicchiere di vino ed i dolcetti della Casa, hanno fatto da contorno al piacere di stare insieme in allegria. La frescura bominacense ha trasformato il piacere in godimento.

Cin cin, salute e grazie a Voi tutti, Amici miei!



## Sagre

# Le origini della Sagra dei ceci e dello zafferano di Mario Giampietri

L'avvocato Girolamo Santucci, agli inizi degli anni '60, fece edificare una graziosa edicola dedicata alla Madonna della Pace nella pineta di Navelli, ricevuta in dono, quale nipote prediletto, dallo zio Stefano Santucci, generale e medico plurimeda-



gliato al valore civile e militare.

Da quella inaugurazione, il pomeriggio del 29 giugno (Festa di San Pietro e San Paolo) e per alcuni anni successivi, la famiglia Santucci organizzò la cerimonia religiosa, alla quale seguiva un rinfresco con bevande e panini. La permanenza in pineta era allietata dalla buona musica del figlio dell'avvocato, Ciccio, prima tromba dell'orchestra RAI e dei suoi amici, uno per tutti Romano Mussolini.

La festa si rinnovò per alcuni anni all'aperto, finché la famiglia Santucci annunciò che non intendeva più continuare nell'organizzazione.

Per tutta risposta e per ringraziamento della bella manifestazione, l'iniziativa fu portata avanti da un gruppo di giovani navellesi, che decisero di organizzare la cerimonia religiosa ed il successivo rinfresco.

Dopo qualche anno, la festa divenne sempre più partecipata, tanto che gli organizzatori proposero di spostarla al mese di agosto, fissandola al sabato successivo al Ferragosto, quando anche in tutti i paesi del circondario vi erano più vacanzieri.

Il rinfresco divenne più abbondante e anche l'organizzazione più complessa. Al posto di un tavolo approntato ed adornato al momento, dove venivano sistemate le vivande, furono realizzate

delle piccole tettoie intorno al piazzale. Per costruirle ci voleva tempo, infatti l'organizzazione iniziava almeno un mese prima. Come per molti altri avvenimenti, si comprese che la festa era sempre più ricercata, quindi si pensò di servire anche pasti caldi, valorizzando i due prodotti più noti della Piana, ceci e zafferano, non soltanto il sabato ma anche la domenica. A quel punto non poteva più essere una festa anonima e venne rinominata "Sagra dei ceci e dello zafferano". Fino all'incendio del luglio 2007, la Sagra, che si era sempre svolta in pineta, fu spostata a Piazza San Pelino.

Per richiamare ancora più pubblico, il secondo anno della Sagra, si ideò il Palio degli asini, che si tenne nel pomeriggio della domenica. All'interno di un circuito improvvisato, si sfidavano sei asini cavalcati da giovani asinari, per tre giri. Una manifestazione-attrazione che ha retto per quaranta anni. Nelle ultime edizioni, si è superata la presenza di seimila persone, che hanno potuto apprezzare un menù sempre più ricco, composto dai piatti della tradizione locale, ceci con l'olio, ceci con le sagnarelle e zafferano, ceci brustoliti, riso con lo zafferano e riso a supplì, porchetta, birra alla spina, arrosticini, dolcetti vari, vino ed altre bevande. Quella di Navelli è stata per anni una delle manifestazioni più partecipate ed attese dell'estate, insieme alla sagra delle patate di Barisciano. Fino allo scoppio della pandemia, nonostante anche altri paesi avessero organizzato eventi simili, sono state queste le uniche sagre che hanno retto, mantenendo salda la tradizione. L'augurio per tutti è che si possa ritornare presto a festeggiare nella pineta Santucci, luogo ideale per una tale festa.





## Sagre

# La Sagra della Patata

di **Marco Bartolomucci**

Il significato del termine “Sagra” originariamente era quello di cerimonia religiosa per la consacrazione di un luogo o per il festeggiamento del Santo Patrono. Nel tempo il termine ha assunto un significato più profano, intendendosi per “Sagra”



una fiera popolare intesa ad esaltare prodotti tipici del posto. In Italia ve ne sono di antichissime, alcune vantano una storia plurisecolare.

Dalle nostre parti le sagre si sono affacciate alla ribalta intorno al 1970, si iniziò con la “Sagra della lenticchia” di Santo Stefano. La prima edizione, il primo di ottobre del 1971, consentiva la degustazione delle famose lenticchie a titolo gratuito, l'unico scopo infatti era quello di propagandare il prodotto, solo negli anni successivi venne chiesto un piccolo contributo per il recupero delle spese. Ben presto ci si accorse, da parte di associazioni e Pro-loco, che le sagre potevano essere un'ottima fonte di autofinanziamento e così molti paesi iniziarono a organizzare eventi finalizzati a questo scopo. In alcuni casi esisteva un nesso ben preciso tra la sagra e il prodotto locale da promuovere, ad esempio i ceci e lo zafferano di Navelli, i fagioli di Paganica, il tartufo di Fagnano. In altri casi i prodotti protagonisti della sagra quali ad esempio la pecora alla cottora, gli arrosticini, le pizze fritte, gli spizzichi, le penette, le fregnacce, gli strozzapreti ecc. altro non erano che un pretesto per organizzare l'evento. A Barisciano si scelse la patata. All'epoca la produzione di patate era decaduta, solo recentemente sta risorgendo grazie alle aziende agricole del territorio. In passato però la patata di Barisciano aveva la sua fama e il suo apprezzamento. E' la cosiddetta patata d'altura, al pari di quelle più blasonate di Castiglione Messer Marino, Pizzoferrato, Civitaluparella. La coltivazione in terreni posti a 1300-1400 metri di altitudine conferisce alla patata peculiari caratteristiche. Inoltre qui a Barisciano c'era la consuetudine di conservare le patate, raccolte nel mese di ottobre, in dei fossi scavati nello stesso terreno di produzione e di riportarle a valle a primavera. In questo modo conservavano le caratteristiche di tubero appena raccolto ed erano ricercate ed apprezzate dai compratori dei paesi limitrofi. Quindi nell'ottobre 1980 l'Amministrazione comunale di Barisciano, di concerto con la locale Polisportiva, organizzò la prima Sagra della Patata. Domenico di Nardo, vera anima storica della sagra, mi racconta che inizialmente ognuno portava da casa gli attrezzi del mestiere (*spianatore, squagliapatane, patelle e caccamelle varie*) e un esercito di massaie preparava i vari piatti in maniera assolutamente casalinga. I piatti proposti erano gli

stessi di adesso: gnocchi e salsiccia, chiaranese e patate, baccalà e patate, zeppole, patatine fritte. Le pizze fritte vennero aggiunte successivamente. Intanto gli anni passano, *i bimbi crescono, le mamme imbiancano* e i numeri della sagra aumentano a dismisura. L'Amministrazione comunale, per far fronte alle nuove esigenze, chiede la collaborazione dell'Associazione Alpini e dello Sci-Club, oltre alla Polisportiva già presente. Da questo momento la sagra decolla, con numeri in vertiginosa progressione di anno in anno. Solo per fare degli esempi diciamo che prestano lavoro volontario circa trecento persone, il numero dei visitatori è dell'ordine di ottomila e vengono lavorate circa settantacinque quintali di patate. Il ricavato della sagra serve a finanziare le attività delle associazioni organizzatrici come corsi di sci per le scuole, attività sportive, attività di protezione civile. Con parte dei ricavi ci si attrezza sempre meglio con macchine per sbucciare e schiacciare le patate, con pentole di grande capacità, fornelli adeguati ecc. Gli gnocchi però vengono sempre prodotti esclusivamente a mano da una schiera di volenterosi, è stato sdegnosamente rifiutato l'acquisto di una macchina per la produzione automatica. Nel frattempo la ASL interviene nella regolamentazione delle sagre, imponendo determinate norme igienico-sanitarie e tutto ciò ha comportato un ulteriore sforzo organizzativo. La scomparsa di molte delle sagre del territorio è dovuta a questo fatto, oltre che alla scarsità di forza lavoro. La Sagra della patata, forte di una perfetta organizzazione, si adegua perfettamente alle nuove direttive. Negli ultimi anni è stato aggiunto un altro importante tassello, lo stand per le persone affette da celiachia. Vengono confezionati gnocchi, zeppole e pizze fritte con farina priva di glutine. E' l'unica sagra del territorio ad offrire questa opportunità. Dal punto di vista organizzativo vige una precisa gerarchia: c'è un presidente che coordina il tutto, attualmente è Fabrizio Salvatore, in precedenza si sono alternati i due ex sindaci Domenico Panone e il compianto Bruno Campagna. Ci sono poi i referenti dei vari settori (gnocchi, chiaranese, baccalà ecc). Il settore degli gnocchi è suddiviso a sua volta in sotto-settori (produzione, cottura, condimento...). Non manca l'intrattenimento: anche in questo caso penso che sia l'unica sagra ad offrire, in due posti separati, la discoteca per i giovani e l'orchestra di liscio per gli appassionati di tale genere. Nel 2009, l'anno del terremoto, non fu possibile organizzare la sagra. Nel 2020 a causa del Coronavirus si è ugualmente saltato l'evento ed anche quest'anno la sagra non avrà luogo. Siamo sicuri che grazie alla vaccinazione collettiva, che invitiamo tutti a effettuare, l'anno prossimo si potrà ripartire e, per dirla con Petrolini, *la Sagra della patata rinascerà più bella e più superba che pria...*



# Lara Molino, una voce della nostra terra

di Angelo Colangeli

“A Lara Molino, cantautrice appassionata della sua terra, per il meticoloso lavoro di ricerca sulle tradizioni popolari e per la capacità di raccontare in stile personale folk-rock le storie dell’Abruzzo nel mondo”. Questa è la motivazione data dalla giuria il 7 agosto 2019 nel riconoscerle il Premio Internazionale Dean Martin. Proprio il profilo artistico e professionale della cantautrice Lara Molino, ma-



gistrilmente sintetizzato dalla giuria del premio, è il motivo per cui ne parliamo in questo numero del nostro periodico. La svolta del suo percorso musicale verso testi e sonorità della nostra regione è avvenuta gradualmente agli inizi degli anni 2000. Sin da adolescente ha comunque manifestato interesse e talento per la chitarra, specializzandosi poi in chitarra classica e canto Jazz. Ha avuto un esordio precoce Lara. Nel 1995, ottiene il suo primo riconoscimento di livello nazionale vincendo il concorso Sanremo Nuovi Talenti con la canzone “Quanta strada” che viene incisa nel CD Sanremo nuovi talenti 95. Da allora è stato tutto un crescendo di studio e di esibizioni anche all’estero, maturando un background musicale di tutto rispetto. Non a caso è una polistrumentista che suona la chitarra, l’armonica a bocca, il pianoforte e vari strumenti a percussione. Ad oggi ha composto circa 200 canzoni tra lingua italiana e dialetto abruzzese. Ha inciso e pubblicato diversi album e singoli, Vale la pena citare:

- “It-Folk” Compilation /MeiDigital. La canzone “Mazzemarèlle”, parole e musica di Lara Molino, inserita tra quelle dei più grandi artisti della Folk World italiana 2021
- “La terra è di chi la canta”, singolo, autoprodotta, 2020
- “Fòrte e gendile” CD in dialetto abruzzese, produzione artistica di Michele Gazich, 2017.

- “Il mio angolo di cielo”, CD, arrangiato e prodotto artisticamente da Massimo Varini, 2009;
- Il CD singolo “La pazzia del perdono” 2012;
- Il CD singolo “Tra le mie braccia”, 2006, contenuto nel cofanetto “Il Valore di Ognuno”, distribuito in tutta Italia e inciso a favore dell’ANFFAS Onlus Vasto.
- Nel 2003, insieme ai Piccoli Cantori di Nonsolomusica, ha inciso dei brani nel CD dialettale “Ci stàve ‘na vote”, prodotto dal Comune di San Salvo (CH).
- Tornando alla sua produzione di canzoni in vernacolo, nel 2003 proprio la realizzazione del CD “Ci stàve ‘na vote” prodotto dal comune di San Salvo (la sua città), l’ha portata a riscoprire e dare maggior valore al patrimonio musicale e culturale del nostro Abruzzo. Si è immersa prima di tutto nello studio dei testi di suo padre, il giornalista Michele Molino grande conoscitore della lingua e delle tradizioni soprattutto dell’area del vastese, per poi estendere le sue ricerche a tutta la cultura di storie e personaggi dell’Abruzzo, finanche a quelle legate al brigantaggio. Un esempio per tutti, il brano “8 agosto 1956” dedicato al ricordo della tragedia di Marcinelle. Punta di diamante del suo lavoro è sicuramente il CD del giugno 2017 “Fòrte e gendile”, frutto del sodalizio con Michele Gazich grande violinista, produttore artistico e autore.

Nel suo:

- Il 21 settembre 2002 ha vinto il Premio Nazionale Histonium, trofeo David per meriti artistici.
  - Il 23 maggio 2009, invitata da Gianni Morandi, ha aperto la tappa teatina del suo “Grazie a tutti tour”
  - Nel 2016 ha scritto e prodotto lo spettacolo “Grazie Scusa Permessò”, che ha portato in tour anche in alcuni istituti penitenziari italiani
  - Il 28 settembre 2017, a Vasto (CH), ha ricevuto il Premio Sirenetta d’Argento
  - Il 1 agosto 2018 debutta con lo spettacolo “La terra è di chi la canta” di cui è autrice. Per oltre un anno replica in diverse città e teatri italiani.
  - A giugno 2020 ha ideato e aperto sui social una radio web, Nonsolomusica Radio tenuta a battesimo da Gianni Morandi
- Questo mese di luglio ha visto Lara Molino riprendere le esibizioni live, mentre sta ultimando una nuova produzione che inciderà a breve.

Per finire riportiamo che Lara Molino ha più volte dichiarato di voler esercitare anche l’attività di musicoterapeuta, per la quale ha svolto studi specialistici.

Da parte nostra auguriamo a questa appassionata voce dell’Abruzzo un futuro ricco di successi.

## ESTATE

di Angelo Colangeli

Estate di grano maturo  
E di rossi papaveri  
Estate di giovanili amori  
e di primi rossori  
Estate di segreti desideri  
da affidare alle stelle  
Estate di piedi nudi sull’erba  
e di mille calci al pallone  
Estate di corse sfrenate  
a rincorrere i voli della mente  
nei campi di fiordalisi  
spettinati dal vento

Estate del tuo corpo  
appena maturo alla vita  
Mentre la mano  
ti sfiorava i capelli  
i tuoi occhi brillavano  
come stelle  
Tuffi del cuore  
in quel trillar dei grilli  
nell’odore dell’erba  
appena falciata  
Estate di una magia vissuta  
in quell’angolo di mondo

dal sapore mai dimenticato  
di libertà e di conquista  
Il campanile è sempre lì  
a regalare ombra e riparo  
ai desideri e ai sogni.  
Spettatore e complice  
di eterne magie  
nel tempo  
del grano maturo  
Estate che torna nel cuore  
nelle giornate più fredde



## Riflessioni

# Quando ... la notizia è falsa e la bugia è vera di Mario Giampietri

Il caso di Palazzo Santucci a Navelli

Spesso i nostri comportamenti sono condizionati, da “notizie” o immagini false, o comunque manipolate ad arte. Quando ce ne accorgiamo, ci sentiamo ingannati, imbrogliati, e cerchiamo di correre ai rimedi. Spesso incappiamo non in notizie false, ma



in false notizie.

In effetti, sembrerebbe trattarsi della stessa cosa, mentre in realtà non è così. La falsa notizia, a mio avviso, rappresenta una notizia che non c'è, un evento che non si è verificato, almeno in quel modo, eppure ci siamo “cascati”.

Come possiamo difenderci? Non esiste una risposta sicura e pur-

troppo di notizie false ne sono piene ormai le ceste. Lo spunto su queste riflessioni è nato nell'osservare la foto - pubblicata qui a fianco - della facciata principale di “Palazzo Santucci”, nella parte alta di Navelli.

In questa foto, il compaesano Giacinto, con abilità e dedizione, ha prodotto una stampa falsa.

Palazzo Santucci è lì da alcuni secoli. In questa foto, volutamente stampata al contrario, il lato destro è divenuto sinistro e viceversa. La torretta di guardia, aggettante sui mensoloni in pietra, infatti, è posizionata sullo spigolo Sud-Ovest, cioè a destra del portone principale di ingresso. Questa foto, lo ripeto, è stata una stampa particolare, ma nel corso del tempo, tutti quelli che non avrebbero visitato il Palazzo a Navelli hanno creduto che la facciata del quadrangolare e possente edificio fosse questa.

Purtroppo, non sempre potremmo evitare false immagini e false notizie. Quello che certamente possiamo fare, per difenderci, è verificare sempre una notizia, consultando più fonti. Insomma, quando una notizia ci sembra d'effetto, cerchiamo di fare sempre attenzione, altrimenti arriveremo ad essere gestiti da uno o più “pupari” e da una stampa rovescio. Molte volte con i mezzi “sostanziosi” di oggi è praticamente quasi impossibile avvisare i nostri figli e nipoti di stare attenti a certe trappole. A volte neanche un minimo di diffidenza li incuriosisce; loro ripetono orgogliosi e convinti, “*ho letto da Internet, ho visto Facebook*”. I social vanno usati, con la consapevolezza che in realtà sono dei contenitori, dove all'interno ci si può trovare di tutto, vero o falso.

## Un nuovo libro su Caporciano e Bominaco di Dino Di Vincenzo

Il 17 Luglio, nella sempre affascinante cornice di Cinturelli, è stato presentato un nuovo volume su Caporciano e Bominaco.

Edito dalla casa editrice Textus dell'Aquila, è stato scritto da Paolo Cova con l'ausilio fotografico di Antonio di Cecco. Cova è storico dell'arte e docente presso l'Università di Bologna. Di Cecco è fotografo professionista e docente presso l'Accademia di Belle Arti all'Aquila.

Alla manifestazione ha partecipato un folto pubblico proveniente da più parti.

L'opera è un sapiente racconto delle vicissitudini che hanno interessato il territorio dei due piccoli centri, dalle origini ai giorni nostri. Il pregio maggiore consiste nell'aver inserito il racconto nella grande Storia d'Italia. I momenti che più hanno contraddistinto la formazione dei

Paesi e dei tanti monumenti

presenti, sono stati riletti e presentati all'interno dei grandi mutamenti storici che hanno coinvolto il Centro e l'Italia intera. Questo permette di contestualizzare meglio i fatti e capirne le dinamiche

e gli impulsi originari. L'autore, grazie alle sue peculiarità di storico dell'arte, ha impreziosito il racconto con riferimenti alla storia dell'arte e a importanti raffronti. Come quando, parlando di un affresco di Santa Maria di Cinturelli, ce ne propone il raffronto, benché solo storico, con un ben più importante affresco di Raffaello realizzato per la chiesa di S. Silvestro all'Aquila e ora esposto al museo del Prado di Madrid.

Il libro, il cui racconto si snoda come un percorso, è anche una risposta alla grande disattenzione che in Italia si è sempre avuta verso la storia e l'arte dei centri minori. Distrazione giustificata dalla gran mole di arte presente nella Nazione e concentrata essenzialmente nelle grandi città d'arte del circuito internazionale.

In un passaggio del volume, così l'Autore descrive il luogo. “Caporciano è uno scrigno del tempo, un racconto denso e millenario che ricomincia ogni volta che lo sguardo cambia direzione. Un racconto che a Bominaco diventa forma, colore e meraviglia.”

Il lavoro che potrà essere anche un ottimo supporto per le numerose guide che oggi accolgono i visitatori nei nostri luoghi, introduce anche un breve racconto di alcuni palazzi privati che ora, dopo i restauri del post sisma, sono tornati vividi come quando ebbero lustro e prestigio.

Ci sentiamo di consigliare il volume per scoprire, o riscoprire, la storia del luogo, accompagnati da una descrizione da cui traspare evidente il piacere che l'autore ha avuto nello scoprire il territorio e da un testo sempre fluido e interessante.



Un momento della cerimonia

# IL TESORO DI POGGIO PICENZE

di Tina Rosa

La storia che oggi raccontiamo è legata ad un “momento” di quella che è stata la grande, immensa epopea della storia di Roma. Bisogna fare un salto nell’ 88 a.C. quando iniziarono le guerre mitridatiche tra la repubblica romana ed il re del Ponto Mitridate VI Eupatore. Il regno del Ponto era uno stato vassallo dei Romani, situato lungo le rive del Mar Nero, nell’odierna Turchia.

Ora accadde che Mitridate, un tantino megalomane (d’altra parte era un re), avviò una politica di rafforzamento territoriale che mirava alla conquista di tutta l’Asia minore. I suoi piani prevedevano



lo scatenamento di una grande rivolta dei territori asiatici e greci sottomessi al dominio romano. Nell’88 a.C. Mitridate, dunque, invase le province romane dell’Asia sconfiggendo facilmente le truppe ed ordinò di uccidere tutti i cittadini romani ed italici che vi vivevano. Poi passò in Grecia e Macedonia dove lo accolsero come un liberatore.

Intanto Roma si era attivata per fronteggiare Mitridate. Fu dato l’incarico al console Silla di curare la campagna contro il re. Nell’88 a.C. Silla salpò per la penisola balcanica decisamente male in arnese: disponeva di soli 30.000 uomini, la flotta era assente e la cassa militare vuota. La situazione era così drammatica che Silla propose a Mitridate di ripristinare la situazione precedente alla guerra e, naturalmente, la proposta fu rifiutata. Allora Silla attaccò, sconfiggendo le truppe ribelli in Grecia e strinse d’assedio Atene. Avendo bisogno di denaro per condurre la guerra, saccheggiò

i più rispettati santuari greci. Il 1° marzo dell’86 a. C. Atene fu conquistata e sottoposta ad un pauroso saccheggio. Pochi giorni dopo la presa di Atene, Silla sconfisse a Cheronea uno dei migliori generali di Mitridate, nonostante la grande superiorità numerica dell’avversario. Intanto le cose per Silla si complicano perché a Roma si stava riaffermando la dittatura di Lucio Cornelio, il suo più acerrimo avversario. Per questo Silla affretta la pace con Mitridate proponendo condizioni miti per il re. Nell’agosto dell’85 a.C. fu conclusa la pace con il trattato di Dardano e Silla, con i suoi uomini torna a casa. E questa è la prima parte della nostra vicenda.

Nel 1953 a Poggio Picenze, lo scalpellino Emidio Biordi, rinvenne, in una cava di pietra, un presunto bottino di guerra. Si trattava di circa 400 monete d’argento coniate tra il III ed il I sec. a. C. in zecche greche da parte di Atene, della Lega Achea e dei re dei Cappadocia. E qui la domanda nasce spontanea: come ci sono finite monete greche del III secolo a.C. a Poggio Picenze? E perché sono rimaste lì? Bene: la tesi più avvalorata dagli studiosi è che quel bottino costituisse l’onorario di qualche soldato che tornava a Roma da Brindisi (percorrendo il nostro tratturo regio) dopo essere stato a combattere in quella I guerra contro Mitridate VI in Grecia. A questo punto si è scatenata la “fantasia archeologica”: perché quel soldato ha nascosto il bottino? E perché lo ha lasciato lì? Forse si sentiva minacciato ed ha pensato di mettere in salvo le monete per tornare a riprenderle in seguito? E’ stato ucciso? Era ferito ed è morto a Poggio Picenze?

Noi non lo sapremo mai. E’ bello però riflettere su come il nostro passato torna sempre a noi in modi e forme talora sorprendenti. Immagino la sensazione che deve aver provato lo scalpellino quando ha trovato il sacchetto con le monete e l’emozione di partecipare di un momento della vita di un uomo vissuto 2000 anni prima di lui...

Sulle monete sono rappresentati i simboli caratteristici della vita politica, sociale e religiosa del mondo antico greco. Oggi si possono ammirare al Museo Archeologico Nazionale dell’Abruzzo di Villa Frigerj a Chieti nelle sale della Collezione Numismatica: in questi tempi di “riaperture” potrebbe essere il pretesto per una bella visita ad un museo meraviglioso che custodisce pregiate testimonianze della storia del nostro territorio.

La redazione di Cinturelli, formula gli auguri di buon lavoro al Maresciallo capo Massimo Talotti, che dal 1 Luglio è il nuovo comandante presso la Stazione Carabinieri di Navelli. I territori di competenza sono, Bominaco, Caporciano, San Benedetto in Perillis, Collepietro, Civitaretenga e Navelli.

E’ sempre importante salvaguardare la legalità e la protezione dei legittimi interessi di tutti i cittadini, cosa che la Benemerita ha sempre fatto con impegno e professionalità. Buon lavoro !





## Attualità

# Nuovi vigneti nel nostro territorio

di **Angelo Colangeli**

Dopo circa trent'anni di quasi scomparsa della viticoltura nell'intero territorio dell'Altopiano, nella zona tra Navelli e Capestrano è stato messo a dimora un nuovo vigneto. L'iniziativa imprenditoriale è opera di un giovane professionista del territorio, socio di una azienda vitivinicola con sede nelle colline teatine. La vendemmia dell'annata 2020 è stato il battesimo di questa embrionale nuova produzione, che ha portato ad una raccolta di uve di circa 20 ql poi vinificate nella sede dell'azienda in prov. di Chieti. Il vitigno scelto è il Pecorino. La prospettiva molto interessante per il nostro territorio sta nelle intenzioni da parte dei promotori, di vinificare le prossime vendemmie sul posto. Con esattezza dovrebbe nascere una cantina per la vinificazione e l'affinamento della produzione nel borgo di Navelli. Nel borgo perché non si tratterebbe di una nuova costruzione fuori dal centro abitato, come è usuale da qualche decennio a questa parte. Verrebbero recuperati invece dei locali all'interno del centro abitato, riportando così una delle più antiche attività del mondo contadino in paese, come è stato per secoli

Il vitigno scelto, il pecorino, per le sue caratteristiche ben si presta per le coltivazioni in territori montani. Infatti è un vitigno a bacca bianca impiegato esclusivamente per la vinificazione diffuso nelle Marche, in Abruzzo e, in misura minore, in Lazio e Umbria. Il vitigno è iscritto con DM del 25.05.1970 al Catalogo Nazionale delle Varietà che identifica il territorio delle province di Ascoli Piceno, Macerata ed Ancona. La sua coltivazione è ampiamente documentata a partire dalla seconda metà dell'Ottocento ed è generalmente considerato un'antica varietà originaria dell'area dei Monti Sibillini.

Nel corso del XX secolo la sua coltivazione si ridusse ad aree molto limitate. Dimenticato durante la fase di rinnovamento dei vigneti, avvenuta negli anni '70, è stato riscoperto negli anni ottanta nella frazione di Pescara del Tronto, dove si trovavano antichi vigneti sopravvissuti alla fillossera. È stato reintrodotta

a partire dal 1984 nella provincia di Ascoli Piceno ed in diverse località marchigiane ed abruzzesi.

Oltre che in purezza per la produzione dell'omonimo vino Pecorino, le sue uve partecipano in diversa misura alla produzione



di altri vini, sia DOCG, DOC e IGT, secondo i vari disciplinari. Tra questi anche i vini IGT Terre Aquilane

La viticoltura di montagna sta subendo un importante sviluppo in Italia, a partire dai territori della Valle d'Aosta, del Trentino, dell'Alto Adige, le alte valli della Lombardia, l'Umbria ... fino a scendere in Sicilia alle pendici dell'Etna.

Nella nostra provincia oltre alle nuove vigne di Navelli abbiamo altri esempi di viticoltura di montagna, da qualcuno definita eroica. Per citarne alcuni ci sono vigneti a Cese di Preturo, Tione degli Abruzzi, S. Eusanio Forconese, ed anche a Castel di Sangro con le vigne piantate da un popolare schef stellato.

L'auspicio è che questa nuova viticoltura prenda sempre più vigore e contribuisca in futuro ad arginare lo spopolamento e il declino economico dei nostri borghi.

## 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 parmigiano 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 parmigiano 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.

# Liscio & Busso

## FESTIVITA'

Estate, tempo di Feste. Una volta si svolgevano anche in Primavera. La riforma del Calendario da parte della Chiesa ha fatto sì, ad esempio, che S. Benedetto non venga più celebrato il 21 Marzo, ma l'11 Luglio che, da noi, si festeggia S. Pio Papa. Quella antica Festa, a Caporciano inserita tra le "Feste d'Aprile", è così scivolata ai primi di Luglio, insieme a quella di S. Pietro.

- L'hi 'ndis' ch' begl' sper' hav' fatt' a Sand' Pi, cumme'?
- I scì, i scì, mandmèn', coma tireva rù vent', s' sndeva pur' la bbanda d' sunè!
- Arràv' fatt' proprh' nà bbella festa, ellvè? Immèc', ecch', cummè, nn'hav' fatt' un cazz'! Chi l' sè, coma vè!
- Ih,coma vè, ng' stè cchiù nisciùn' chi bbò ch' l' fè l' Fèst'?
- Ma coma? pussibl' ca' s' n'hav' jit' tutti quant'?

- Cùmmè, ma nnì vist', p' San Pietr' i San Bndett', hàv' fatt' nà Messa sola, coma s' fè agliù Lisc': t' n' tia pigliè ddù i n' tia pajè un'!
- Ma ch' tutta quella ggend' allora.....
- Cummè, ma nnì capit'?' S' la sòn'n' i s' la balln' com gl' pèr'! Tant' sò solamend' jiss'. 'Ng' stè cchiù nisciùn' t'ajh' ditt'!
- Ma mò, vù mett' San Pietr' i San Bndett' nostr' ch' nù Sand' Pi qualunq'!
- Allora mànn'n tutt' a cianca p' ll'aria, coma succdò ch' la Pro Loch', cùmmè?
- C' vòl' pùr' nà 'nzigna d' dscrziòn, dich' ji!
- Zitt' cùmmè, n' m' fè parlè, ca s' chmenz' nnà fnisch' cchiù!
- Ficissn' almèn' la Madonna a Sttembr'.....
- I chi l' sè, cùmmè, pò dàrz' pùr' cà fàv' tùtta 'nà còsa ch' la Messa Natèl'!



LA LOGGIA DI FEDERICO

LA LOGGIA DI FEDERICO  
affittacamere  
Via Roma n° 28 – NAVELLI

348 6623023  
[loggiodifederico@gmail.com](mailto:loggiodifederico@gmail.com)

**Cinturelli**

Periodico dell'Associazione Culturale "Cinturelli" Caporciano

Aut. Tribunale dell'Aquila n. 642/2010 VG - Reg. Stampa n. 7/2010 - [cinturelli@gmail.com](mailto:cinturelli@gmail.com)

**Direttore Responsabile:** Giovanna Laglia

**Direttore:** Dino Di Vincenzo

**Redazione:**

Lisa Andreucci    Paolo Blasini    Mario Giampietri  
Giulia Giampietri    Mario Andreucci    Chiara Andreucci  
Alessia Ganga    Riccardo Brignoli    Angelo Colangeli

**Grafica ed impaginazione:** Mario Andreucci

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

Pia Patrignani    Marco Bartolomucci  
Tina Rosa    Goffredo Palmerini

### Potete seguirci su:

<http://icinturelli.altervista.org/>

<https://ilblogdeicinturelli.wordpress.com/>

<https://www.facebook.com/ilblogdeicinturelli/> <https://www.facebook.com/I-Cinturelli-100498524974334>

<https://www.instagram.com/icinturelli/> <https://www.youtube.com/channel/UCs3PBYcd3s0c6D2i2ZGS8aA>

### 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