



Cinturelli

periodico d'informazione culturale dell'associazione Cinturelli di Caporciano

UN PROFANO ALLA SCOPERTA DELLA CAPPELLA SISTINA D'ABRUZZO

di **Giuseppe Sanzotta**

Giornalista parlamentare e inviato di guerra. Già direttore de "Il Tempo" e ora direttore de "Il Borghese".

Scoprire, dopo anni di viaggi e soggiorni in Abruzzo, la frazione di Bominaco - nel Comune di Caporciano - per alcuni o per molti può apparire strano. Forse lo è. Ancor più strano per me, incolto viaggiatore, apprendere delle meraviglie racchiuse dentro quella piccola costruzione, 20 metri per 6. Voglio vedere di persona. In realtà, avvicinandomi alla chiesetta cerco con lo sguardo il Tratturo. La scoperta è antica, è legata ai ricordi scolastici, a quel D'Annunzio che fortunatamente ci obbligavano a studiare. Ma adesso la curiosità è tutta per quella "Cappella Sistina d'Abruzzo" che solo ora, per la prima volta, ho l'occasione di visitare. Sì, confesso, l'avevo ignorata per tantissimo tempo. Eppure questa regione, per ragioni di lavoro o per divertimento, l'ho frequentata a lungo. Arrivo davanti a uno dei due ingressi della chiesetta, cioè dinanzi all'oratorio di San Pellegrino, quello aperto per le visite. Voglio subito soddisfare la mia curiosità. Così mi imbatto in Mario. La persona che guiderà me e altri alla scoperta di questo tesoro. Mario è un uomo colto, professore in pensione, fa la guida per passione. Passione unita alla cultura, naturalmente. Cultura vera, quella non frutto della ripetizione stanca di antiche letture, ma di continua ricerca, curiosità unita all'umiltà di saper ascoltare e - quando necessario - apprendere. Ma io, incolto viaggiatore, ho ben poco da insegnare.

La visita non inizia dall'oratorio, ma dalla chiesa di Santa Maria Assunta, costruita poco dopo l'anno mille.

Continua a pag. 4



PROGRAMMA DEGLI EVENTI

Bominaco - Chiesa di Santa Maria Assunta
martedì 1 agosto ore 21.15
CONCERTO
Serata Rossiniana - "La Cenerentola"
dir. **Nicola Gaeta**
Produzione Società Aquilana dei Concerti "Bonaventura Barattelli"

Caporciano - Chiesa di Santa Maria dei Centurelli
sabato 5 agosto ore 17.30
MOSTRA FOTOGRAFICA "Abruzzo Interiore"
ore 17.30 INAUGURAZIONE
ore 18.30 CONCERTO: **Duo Serendipity**
Andrea Petricca violino - **Laura Sebastiani** pianoforte
FOTOGRAFIE DI: **Werther Zambianchi, Giulio Speranza, Fabio Bussi**
Orari mostra, dal 5 al 12 agosto
(da lunedì a sabato 16:00-19:00, domenica 10:00-12:00 / 16:00-19:00)

Caporciano - Terrazze dietro la Torre
giovedì 10 agosto ore 21.15
CONCERTO
Sun Quartet - "Musiche dal Mondo"

Caporciano - Piazza XX Settembre
venerdì 11 agosto
MOSTRA FOTOGRAFICA "Ricordi di Caporciano"
ore 17.00 INAUGURAZIONE
MOSTRA FOTOGRAFICA A CURA DI: **Giancarlo D'Alessandro**
Orari mostra, dall'11 al 17 agosto
(10:00 - 12:00 / 17:00 - 19:00)

Caporciano - Chiesa di Santa Maria dei Centurelli
domenica 13 agosto ore 21.15
MOSTRA DI PITTURA
"Omaggio a Claudio del Romano"
ore 21.15 INAUGURAZIONE
ore 21.45 CONCERTO: **Corale Novantanove**
dir. **Ettore Maria Del Romano**
Orari mostra, dal 13 al 20 agosto (dal lunedì al sabato 16:00 - 19:00, domenica 10:00 - 12:00 / 16:00 - 19:00)

Bominaco - Chiesa di Santa Maria Assunta
lunedì 14 agosto ore 21.15
SPETTACOLO TEATRALE: "Il Vagabondo delle Stelle"
DA JACK LONDON A CURA DI **Francesco Pennacchia**

Da Caporciano a San Gabriele (TE)
sabato 19 agosto
Rievocazione: "Sulle tracce dei nostri Padri"
XXV Edizione

Caporciano - Chiesa di Santa Maria dei Centurelli
lunedì 21 agosto ore 17.00
Fuoco del Morrone - Arrivo della fiaccola

Caporciano - Chiesa di Santa Maria dei Centurelli
sabato 16 settembre ore 19.00
S.T.A.N. - Il talent show del racconto del territorio

INGRESSO LIBERO
INFORMAZIONI:  Comune di Caporciano - Tel. 0862 93731

I motivi di andare

di **Giulia Giampietri** pag 2

La strada statale dell'Appennino Abruzzese

di **Dino Di Vincenzo** pag 3

Tutti al mare a mostrarle c...pe chiare!

di **Riccardo Brignoli** pag 7

IERI SPOSI

di **Alessia Ganga** pag 10

A TUTTI I LETTORI

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

I cammini oltre la moda del momento

di **Giulia Giampietri**

Lo scorso 26 maggio nella Chiesa di Santa Maria di Centurelli c'è stata la presentazione del progetto, curato dall'Ufficio Speciale per la Ricostruzione dei Comuni del Cratere e finanziato con fondi PNRR per 2,2 mln, che individua 4 Cammini che collegano 34 comuni del Cratere 2009 e 2 parchi, di cui uno nazionale e uno regionale. L'incontro ha messo in evidenza gli aspetti culturali



rispetto a quelli squisitamente tecnici sottolineando come l'elemento che rende attraente un cammino non è il sentiero in quanto tale, quanto l'esperienza che si vive percorrendolo.

La motivazione che ci porta ad intraprendere un cammino non è tanto legata al fatto di come vengano realizzati i percorsi quanto, invece, alle risposte che riescono a dare a un'esigenza più profonda dell'animo umano. L'antropologo Vito Teti, a questo proposito, ci fa l'esempio dello "spaziamento" praticato dai certosini:

"I certosini non escono mai dalla Certosa, se non in rare occasioni, previste dal regolamento. Lo spaziamento è una passeggiata della durata di quattro ore, con brevi soste, che i monaci fanno una volta a settimana (solitamente il lunedì), se il tempo lo permette e se nessuna festa importante lo impedisce... Le lunghe passeggiate di solito si svolgono nei fitti boschi che circondano le certose, in luoghi ameni e a volte incontaminati: questa condivisione fraterna di cammino costituisce un complemento importante per la vita solitaria, stabilisce un rapporto diretto con la natura, con Dio, con sé stessi".

Il camminare, dunque, come elemento essenziale per conoscere meglio se stessi anche in rapporto alle cose concrete che ci circondano. Dal momento in cui, come esseri umani, abbiamo smesso di muoverci per soddisfare le esigenze primarie legate

alla sopravvivenza, un'azione semplice e meccanica come il camminare diventa occasione per "completarci". La lentezza del passo, in un mondo dove tutto si muove e cambia velocemente, consente di recuperare quella dimensione fisica che abbiamo perso e ci fa ritrovare il tempo per riflettere, prestare attenzione ai dettagli, ricercare un rapporto meno superficiale con noi stessi e con tutto ciò che incontriamo nel percorso. Il passo, inoltre, senza voler indugiare nei molti benefici psico-fisici, ci permette di viaggiare a una velocità adatta per fare esperienza autentica di un territorio, della storia e delle tradizioni delle comunità che lo abitano.

Con i mezzi di trasporto, di solito, si arriva alla meta di interesse, si scende per la visita, si fanno delle foto il più delle volte solo per postarle sui profili social, si ascoltano le notizie salienti che verranno dimenticate dopo pochi minuti e poi si riparte verso un'altra meta. L'importante non è esserci stati ma farlo sapere a tutti! Un turismo di massa in cui spesso, purtroppo, non solo viene completamente ignorato il valore di ciò che si visita ma viene totalmente rimosso il rapporto con le persone che ci abitano e con tutto l'ambiente circostante. Tuttavia, andando a piedi per lunghi tragitti, ignorare il contesto è pressoché impossibile. Ed è una vera fortuna in luoghi, come i nostri, in cui i valori antichi e la tradizione solida di chi li ha abitati fino ad oggi ci restituiscono (chissà ancora per quanto) un paesaggio armonioso e elementi identitari ancora vivi e tangibili. Ci restituiscono, a volte, anche rovine e posti abbandonati che sono diventati luoghi d'elezione del "selvatico", delle piante pioniere, dell'ailanto, del pino mugo, e dove sono tornati a mostrarsi anche i grandi predatori come l'orso o il lupo.

In ciò che resta, però, si può trovare una risposta ad alcuni bisogni che il benessere e il consumismo più sfrenato non sono stati in grado di colmare. In questi posti si possono scoprire ancora tante storie di uomini e di donne ma l'animo dovrà essere propenso ad ascoltare. Solo così i nostri luoghi, apparentemente sopraffatti e "fuori dal mondo", appariranno come il terreno dove potrà germogliare una nuova umanità che ha bisogno di riappropriarsi di un senso del limite nel rapporto con la natura e di vicinanza con il prossimo.

È questo lo spirito che deve animare chi si accinge a camminare sui sentieri: il rispetto dei luoghi e la voglia di conoscerli davvero perché anche i territori abbandonati non muoiono mai, ma continuano ad esistere nella memoria di chi li ha vissuti. Riusciremo a fare questo? Riusciremo a fare in modo che chi arriva da noi per camminare trovi un contesto capace di trasmettere desiderio di capire e conoscere gli aspetti meno evidenti ma presenti in ogni cosa che si attraversa? Saremo capaci di rimanere noi stessi senza farci trascinare nell'omologazione nel nome dell'autenticità? Non dobbiamo invocare un turismo dei selfie, modaiolo e depredante, ma un turismo di qualità come di qualità sono i nostri territori. Sicuramente è un cammino non facile, certamente lungo, ma è l'unica possibilità che abbiamo per rimanere noi stessi e non svendere nulla di ciò che è rimasto.

La strada statale dell'Appennino Abruzzese

Il futuro del collegamento per L'Aquila

di **Dino Di Vincenzo**

Ufficialmente la SS (strada statale) 17 nasce nel 1928, con la riforma legislativa della rete viaria nazionale e congiunge le città di L'Aquila e Foggia. Con i suoi 340 chilometri è una delle strade statali più lunghe in Italia. Ma la sua storia è molto più antica. Nei tempi lontani era conosciuta come la "via degli Abruzzi". Nasce come diramazione di una nota via consolare romana,



Anni 2000-Scavi archeologici sulla SS 17

quella diretta al mare Adriatico, la Salaria, e da essa si dirama all'altezza di Antrodoco.

Il suo percorso, nel tratto L'Aquila – Cinturelli, ricalca gli antichi tratturi e alcuni tratti della via Claudia Nova (costruita dall'Imperatore romano Claudio nel 47 d.C.). Oltre Roccaraso, interessa l'area Appulo Sannitica.

Nel dopoguerra la rete stradale italiana subì forti sviluppi e ammodernamenti. La nascita delle regioni, negli anni '70 del secolo scorso, ne determinò un ulteriore impulso.

L'asse viario che collega le due principali città dell'Abruzzo, necessitava di rendere sicuro e moderno il collegamento. Il tratto Pescara – Bussi fu rafforzato con l'autostrada; fu realizzata la SS della valle del Tirino (sotto Capestrano) e iniziò quindi la progettazione per l'adeguamento dell'ultimo tratto da Navelli a L'Aquila che avrebbe concluso l'ammodernamento tra Pescara e L'Aquila.

Quest'ultima parte, fu suddivisa in tre lotti (Navelli/Castelnuovo, Castelnuovo/S. Gregorio e S. Gregorio/Bazzano) Nei primi anni duemila fu realizzato il primo.

L'opera fin dalle fasi progettuali, fu molto discussa nei comuni attraversati (Navelli, Caporciano e S. Pio) e anche contrastata da alcune parti e associazioni che difendevano gli interessi di cui erano portatori. Una volta realizzato l'adeguamento del primo tratto di 10 chilometri, si sono ottenuti degli indubbi vantaggi. Il primo, in assoluto, è stato il crollo degli incidenti. Si sono realizzati accessi più sicuri, si è ridotto il traffico locale ed eliminato quello dei mezzi agricoli con la realizzazione delle complanari (strade di servizio parallele alla statale).

Una delle due complanari è anche utilizzata come pista ciclabile

e, spesso nel suo percorso, si intravedono camminatori. Sono stati realizzati sottopassi per gli animali che hanno ridotto incidenti con la fauna locale (primi fra tutti i cinghiali).

Le oltre 2.000 tombe scavate, hanno permesso di riscrivere la storia dei luoghi e di ritrovare reperti preziosi (ville antiche, letti d'osso, ornamenti femminili e armi, monili in vetro ecc.)

I contrari all'opera paventavano uno spreco di terreno agricolo, una inutile cementificazione, un sovradimensionamento dell'opera, e addirittura la perdita di alcune specie volatili e la fine della coltivazione dello zafferano.

Gli altri due lotti furono programmati dal CIPE (Comitato Interministeriale Programmazione Economica) e impegnate le relative somme. Mentre all'Aquila si andava realizzando ed ultimando il collegamento che a Bazzano, sorpassando la SS 17, si andava a collegare verso la Mausonia (dove sarebbe dovuto arrivare la nuova strada proveniente da S. Gregorio), i comuni del secondo lotto (Barisciano e Poggio Picenze) non trovarono l'accordo con l'ANAS per l'adeguamento. La progettazione si fermò e i relativi soldi furono dirottati altrove.

Andò anche peggio per il terzo lotto.

La progettazione prevedeva, in alcuni tratti, che la nuova sede stradale fosse spostata verso SUD, al di là dell'abitato di Onna. Questo per liberare e decongestionare il traffico, ormai caotico, tra Bazzano e S. Gregorio, per la presenza, lungo la strada, dell'area industriale, artigianale e commerciale.

Le vicende del post sisma, portarono molta attenzione all'Aquila e questo tratto, ritenuto evidentemente prioritario, fu finanziato. I lavori sarebbero potuti partire già nel 2010/2011.

Ma la mobilitazione di una parte della popolazione di Onna, sostenuta da alcune associazioni, fu tale che l'Anas rinunciò al finanziamento. Anche queste somme furono dirottate su altre tratte stradali in Italia.

Oggi dopo 20 anni dal primitivo progetto, l'Anas ci riprova.

Il Ministero dei LLPP, in questa primavera ha pubblicato un nuovo progetto. E' quindi iniziata la fase delle osservazioni per arrivare a condividere con la Regione e sentire i pareri dei Comuni e delle Associazioni di tutela.

Ma il percorso già si presenta difficile. Già qualche associazione lamenta un sovradimensionamento di alcune opere e lo spreco di terreno agricolo.

Certamente alcune cose potrebbero essere migliorate rispetto ai progetti realizzati. Razionalizzare le rotatorie per esempio. Nella piana di Capestrano sono state realizzate rotatorie piccole e decentralizzate rispetto all'asse viario, nella piana di Navelli paiono eccessivamente sovradimensionate, nel bivio di Onna addirittura è stata fatta una rotatoria a 20 metri da un altro bivio (forse per non toccare qualche proprietà?). Anche le illuminazioni potevano esser fatte con un'unica torre centrale anziché con una enorme quantità di pali. Ma va da se che non sempre le opere pubbliche sono realizzate secondo i desideri di tutti.

Attualità

Segue da pag. 1

UN PROFANO ALLA SCOPERTA DELLA CAPPELLA SISTINA D'ABRUZZO

Originariamente era al centro dell'abbazia benedettina. Ora dell'imponente struttura che circondava la chiesa è rimasto ben poco. Le pietre per le fortificazioni sono state utilizzate altrove, ma l'armonia del luogo è rimasta intatta.

Fu Carlo Magno, in viaggio verso Roma per l'incoronazione - siamo nell'anno 800 - facendo tappa a Farfa, a volere questa struttura, anche se molto probabilmente non vi mise mai piede. Ma il vero costruttore, soprattutto dell'oratorio, fu l'abate Teodino, il quale nel 1263 realizzò quel capolavoro che ora mi appresto a scoprire. Entro nella chiesetta al buio; con l'accensione della luce improvvisamente appare alla vista qualcosa di impensabile dall'esterno. Ogni centimetro della chiesetta è affrescato. Gli autori sono ignoti, ma sono artisti: si tratta di una testimonianza d'arte medievale che è arrivata a noi senza tanti passaggi successivi. L'oratorio è uscito indenne dai terremoti. Le scorribande di eserciti e capitani di ventura non ne hanno cancellato l'originalità. Così mi soffermo ad ammirare gli affreschi. Da un lato mi fanno notare l'immagine di San Fran-



cesco: il nostro amico Mario insiste nel dire che, forse, è una delle poche immagini autentiche del santo. La chiesetta è divisa in due parti e di diverso tipo sono le immagini sulle pareti. Le chiese erano anticamente divise in zone precise: una riservata al clero, una, in prossimità dell'altare, ai nobili e ai signori del luogo. In fondo l'area per il popolo. Qui apparentemente sono due le zone individuabili. Quella sul fondo, più lontana dall'altare - riservata alla parte meno colta dei fedeli - è affrescata per il popolo. Si tratta di una vera lezione visiva di catechismo. Ci sono le immagini dell'Annunciazione, poi la Natività, immagini

dell'infanzia di Gesù. C'è la Passione, con il volto scurito di Giuda. Le scene del Giudizio universale, la bilancia che pesa le anime, il tormento dell'inferno. Nella parte più vicina all'altare le scene cambiano. Qui non c'era bisogno di ricordare a un clero erudito la vita di Gesù. Ci soffermiamo sui dodici mesi del calendario raffigurati alle pareti. Colpiscono i colori, le immagini, la grazia dell'insieme: un tesoro nascosto dentro quattro mura.

Un tesoro che forse in troppi ignorano e che sicuramente merita di essere visto e rivisto più volte, perché la bellezza non è mai ripetitiva, perché la bellezza sor-

prende sempre. La visita finisce con la curiosità della presunta tomba del Santo, sopra di essa c'è una fessura. Una antica leggenda voleva che il visitatore, accostando l'orecchio, avrebbe sentito ancora quel cuore pulsare. Naturalmente niente di tutto questo è vero. A pulsare, invece, può essere solo il cuore di chi osserva tanta meraviglia, che ci colpisce ancor di più per la serenità che emana quel luogo dove si respirano armonia e pace. Dove appare anche il senso della storia, in quelle mura: poiché in quei dipinti c'è l'ani-

ma dei popoli che, nei secoli, hanno abitato questi luoghi e che ora contamina i contemporanei. Un luogo magico, uno dei simboli di una terra fantastica, di una cultura antica e sempre viva. Lontano dal caos e dal rumore, il luogo ideale per ammirare il bello e per ritrovare sé stessi. Il viaggiatore incolto non può che descrivere la propria meraviglia per invitare a recarvisi di persona, per scoprire - aiutati da chi incolto non è - tutti i segreti e i particolari di tanto splendore.

Segue da pag. 3

La strada statale dell'Appennino Abruzzese

Certamente alcune cose potrebbero essere migliorate rispetto ai progetti realizzati. Razionalizzare le rotatorie per esempio. Nella piana di Capestrano sono state realizzate rotatorie piccole e decentralizzate rispetto all'asse viario, nella piana di Navelli paiono eccessivamente sovradimensionate, nel bivio di Onna addirittura è stata fatta una rotatoria a 20 metri da un altro bivio (forse per non toccare qualche proprietà?). Anche le illuminazioni potevano esser fatte con un'unica torre centrale anziché con una enorme quantità di pali. Ma va da sé che non sempre le opere pubbliche sono realizzate secondo i desideri di tutti.

L'adeguamento stradale alle sempre crescenti esigenze di collegamenti sicuri e scorrevoli, è essenziale per lo sviluppo dei territori, per i residenti e per i frequentatori saltuari. Un comodo col-

legamento garantisce di fatto una migliore vivibilità dei piccoli Paesi e ne getta le basi per un possibile sviluppo.

Le intransigenze degli anni passati possono considerarsi un fallimento per il territorio. I paventati disastri che taluni avevano adombrato per il primo lotto, non ci sono stati. Abbiamo solo perso un treno e ritardato di molti anni la realizzazione di una infrastruttura importante. Sarebbe opportuno che ognuno, pur pungolando l'Ente pubblico ad una attenta valutazione delle realizzazioni, si limiti a disquisire nell'ambito delle proprie conoscenze. Ma questo, lo sappiamo, è il Paese in cui tutti gli italiani sono esperti di calcio e vorrebbero essere l'allenatore della Nazionale ...

Molina Aterno, lì dove tutto parla di acqua

di Eleonora Falci

I fiume Aterno e la sua acqua sorgenti di vita per Molina Aterno: per secoli ne hanno influenzato la vita economica, sociale, culturale.

Tutto a Molina parla di acqua, a partire dal toponimo. Molina Aterno*, paese incastonato nello scenario delle gole di San Venanzio, è situato sulla sponda



Fiume aterno 20 luglio

destra del fiume Aterno, con il maestoso Sirente a fare da sfondo. E seppure il centro abitato sia qualche metro più su rispetto al fiume, il rapporto tra i molinesi e l'Aterno è stretto, strettissimo. Lo è stato in passato, nei secoli in cui dell'acqua dell'Aterno si alimentava l'economia locale: ma anche più recentemente, seppure lo spopolamento e le difficoltà che si vivono nelle aree interne abbiano avuto, in questo territorio con poco meno di 400 abitanti, un impatto importante.

'Mulinə bieje è, ju lagħə pure i te' è la strofa di una popolare canzone molinese, che si tramanda oralmente da decenni: "Molina è bella, ha anche il lago", spiega. Già: perché l'Aterno, che percorre tutta la Valle Subequana, in un passato non troppo remoto creava non un solo lago, bensì due. *"Ju lagħə e ju lagħittə"*, entrambi nelle campagne a ridosso del fiume. È qui che l'agricoltura l'ha fatta, per secoli, da padrone, complice l'abbondanza di acqua e la possibilità di approvvigionarsene facilmente.

Una delle località in cui attualmente si concentrano gli orti locali – vicino alla "Forma Grande" altro luogo in cui l'acqua zampilla rigogliosa – si chiama "Cannavine": e anche qui il toponimo ci aiuta a capire cosa succedesse in passato. La parola cannavine – o canapine – ha a che fare con la canapa (cannabis sativa): nelle zone particolarmente ricche di acque, lungo i fiumi e nelle aree impaludate, venivano infatti messi a macerare gli steli della canapa, per liberare le fibre della pianta da utilizzare successivamente per la tessitura o per la costruzione di corde e funi. Messe le piante nelle pozze d'acqua stagnante, i batteri anaerobici che vivono nel limo attaccavano le cellule vegetali e liberavano fra di loro le fibre. La canapa diventava così pronta per le operazioni successive, fino alla tessitura. E anche i semi venivano consumati in una particolare minestra, dal nome cannavicciata.

Anche il lino veniva coltivato in zona: le fibre, più delicate, venivano utilizzate per confezionare capi d'abbigliamento e biancheria raffinata. Anche in questo caso, della pianta non si buttava via niente: i semi venivano usati nei secoli passati nell'alimentazione

ma anche per produrre olio. Produzioni che si sono riscoperte negli ultimi anni a livello globale all'insegna dell'alimentazione a km 0 e della riscoperta del cibo salutare.

Nei giorni roventi che hanno interessato anche il nostro Abruzzo aquilano, si trova refrigerio passeggiando per la via del Lago. Ci si arriva da via Fonte, da via Ponte (sempre per continuare il discorso dei toponimi): una strada che, fra alberi ombrosi, cespugli di more e il suono dell'acqua, culla e protegge, lontani da traffico, smog e caos. Un luogo rigenerante per eccellenza: e dovevano pensarla così anche nei secoli passati. Lungo la via del Lago, vicino al ponte, si trova la Fonte, utilizzata per lavare panni e abbeverarsi fino ai primi anni '90 del secolo scorso.

Qualche metro più in là, si ergono i resti del Mulino di Molina Aterno. Lungo l'intero corso del fiume, non solo in territorio molinese, la costruzione di mulini idraulici è testimoniata da documenti storici che ne rilevano una notevole presenza, particolarmente fra il IX e il XII secolo. Erano loro le "fabbriche medievali": cartiere, concerie, gualchiere, filande, frantoi, mulini per cereali, segherie, ramerie. E quello di Molina non fa eccezione: "Il conte Teodino, figlio del conte Randuisi abitante di Navino e sua moglie Oria donano, nel 1085, alla chiesa farfense di S. Giovanni in Vennari, il mulino di Molina sito nel luogo detto Acquaviva". Viene citato anche nella bolla di Papa Clemente III del 1188, fra i beni posseduti dal monastero di San Benedetto in Perillis: il possesso dei mulini era quasi esclusivo degli ordini religiosi o dei feudatari, poi passato a signori e nobili. Situazione che è rimasta tale fino all'Ottocento, con l'abolizione della feudalità,

quando il Ministero dell'Interno del Regno di Napoli sollecitò la costruzione di nuovi mulini per "far discendere il prezzo della

molitura al suo giusto livello". Siamo di fronte ad un classico esempio di architettura rurale, la cui piena vista è occultata dalla vegetazione e dall'ortica che cresce rigogliosa nella zona: due piani di muratura e il piano sottostante con degli archi a contatto con il canale del fiume. Il canale è ancora visibile ma non vi passa più l'acqua: serviva a rialzare il livello dell'acqua che, con il salto di quota, faceva azionare la pala orizzontale – retrecinò. Ogni macina era azionata dalla pala.



Mulino di molina aterno

Continua a pagina 6

Attualità

Il filo che lega – Collepietro, gli uncinetti e non solo ... di Mario Giampietri

Chi lo avrebbe mai detto “Collepietro il centro dell’uncinetto”. Ebbene, in questo piccolo centro che dalla sua strategica posizione, appaga lo sguardo a sud-ovest sulla Piana di Navelli con il massiccio dell’Innevato Gran Sasso ed a sud-est sulla valle Peligna e la catena della Maiella, da alcuni mesi, per iniziativa di un nutrito gruppo di donne, con il supporto della locale Associazione Pro Loco e dell’Amministrazione Comunale, di fatto si è costituito il gruppo delle “**uncinettine**” così si sono definite. Certo, *nell’osservare* i tanti centri e centrini di svariate forme e dimensioni, nel meditare sui vari gomitolini dei fili multicolore intrecciati tra loro, in questi periodi nei quali sembrava che tutto il passato era nullità indispensabile, che alcune lavorazioni sembravano superate è veramente affascinante e sbalorditivo credere al meticoloso intreccio degli uncinetti. Alcuni soggetti-ciarlatani hanno da subito sentenziato “non hanno che fare” a queste persone, sarebbe stato di rispondere con prudenza e con determinazione... .. ma spesso è opportuno mortificare i personaggi con il silenzio. Lo spirito che ha animato queste donne è stato proprio principalmente quello di rinsaldare l’aggregazione, quello di rafforzare lo spirito di gruppo, quello cioè, di stare insieme, di raccontare (magari esagerando) le proprie esperienze di vita lavorativa e familiare. Sono certo che non può esserci un minimo tentativo di paragone con una comunità che abita in una grande metropoli, non ci può essere assolutamente raffronto con uno di quei giganteschi condomini, nei quali neanche si salutano, pur abitando sullo stesso pianerottolo, percorrendo lo stesso marciapiede e la stesa scalinata. Queste iniziative dovrebbero essere soltanto più numero-



se, perché sono genuine, senza scopi commerciali, senza un privilegio per qualcuno in particolare, cioè senza cattiveria e senza presunzione. E’ gioioso il loro motto “IL FILO CHE LEGA” non poteva essere coniato un identificativo diverso e migliore. Senza addentrarci all’origine di queste quattro parole, ho analizzato le stesse giungendo al seguente giudizio: **il filo**, di per sé e per natura è leggero, fragile, debole, ecc. invece **lega**, ma non unisce un mazzolino di fiori oppure altri prodotti, unisce le persone, lega cioè gli esseri umani, ricompatta il tessuto sociale che tutti vorremmo solido, massiccio e potenziato. Già dal bivio sulla Strada Provinciale Navelli – Popoli, si notano due rotoloni di foraggio, uno per lato, ricoperti di copertine all’uncinetto e sui due lati, a mò di raggi due dei centri abbastanza simili, sulla sommità dei due rotoloni, la scritta con carattere corsivo Il filo che lega, Molti degli automobilisti vacanzieri, incuriositi salgono e restano sbalorditi nel vedere Via Mazzini e la Piazza antistante la Chiesa parrocchiale interamente coperte dai centri e centrini multicolori, all’altezza dal selciato di circa quattro metri. Tale copertura è retta da un insieme di fili di ferro, cordine in acciaio, tubicini in rane, ganci fisciati sulle murature dei fabbricati; è stato, la foto in allegato lo evidenzia, una bella iniziativa, un modo simpatico di coinvolgimento. Sempre in questo piccolo borgo, una domenica di giugno, si è svolto un raduno VESPA; una domenica di luglio si è svolta un’altra manifestazione, ugualmente partecipata, una giuria, composta da cinque signore, doveva scegliere il dolce migliore. Tanti auguri Collepietro, per nuove e simpatiche iniziative e buon lavoro; questi piccoli paesi, ci appartengono e continuamente ci sussurrano *fateci vivere, restate con noi.*

se, perché sono genuine, senza scopi commerciali, senza un privilegio per qualcuno in particolare, cioè senza cattiveria e senza presunzione. E’ gioioso il loro motto “IL FILO CHE LEGA” non poteva essere coniato un identificativo diverso e migliore. Senza addentrarci all’origine di queste quattro parole, ho analizzato le stesse giungendo al seguente giudizio: **il filo**, di per sé e per natura è leggero, fragile, debole, ecc. invece **lega**, ma non unisce un mazzolino di fiori oppure altri prodotti, unisce le persone, lega cioè gli esseri umani, ricompatta il tessuto sociale che tutti vorremmo solido, massiccio e potenziato. Già dal bivio sulla Strada Provinciale Navelli – Popoli, si notano due rotoloni di foraggio, uno per lato, ricoperti di copertine all’uncinetto e sui due lati, a mò di raggi due dei centri abbastanza simili, sulla sommità dei due rotoloni, la scritta con carattere corsivo Il filo che lega, Molti degli automobilisti vacanzieri, incuriositi salgono e restano sbalorditi nel vedere Via Mazzini e la Piazza antistante la Chiesa parrocchiale interamente coperte dai centri e centrini multicolori, all’altezza dal selciato di circa quattro metri. Tale copertura è retta da un insieme di fili di ferro, cordine in acciaio, tubicini in rane, ganci fisciati sulle murature dei fabbricati; è stato, la foto in allegato lo evidenzia, una bella iniziativa, un modo simpatico di coinvolgimento. Sempre in questo piccolo borgo, una domenica di giugno, si è svolto un raduno VESPA; una domenica di luglio si è svolta un’altra manifestazione, ugualmente partecipata, una giuria, composta da cinque signore, doveva scegliere il dolce migliore. Tanti auguri Collepietro, per nuove e simpatiche iniziative e buon lavoro; questi piccoli paesi, ci appartengono e continuamente ci sussurrano *fateci vivere, restate con noi.*



Segue da pag. 5

Molina Aterno, lì dove tutto parla di acqua

Mentre le donne lavavano i panni alla fonte, altri cittadini erano quindi impegnati al mulino per la frantumazione dei cereali. Ed altri ancora pescavano: trote – ce ne sono tuttora – ma soprattutto gamberi, la cui presenza è stata riscontrata fino alla fine del secolo scorso. Indice, questo, di una elevata qualità e pulizia dell’acqua in questa asta di fiume. E come dimenticare le rane, simbolo della sagra che per anni ha reso Molina Aterno conosciuta in tutta la regione: la sagra delle rane e degli gnocchi richiamava persone da ogni angolo d’Abruzzo nell’ampia piazza San Nicola, all’ombra del palazzo Piccolomini – il palazzo baronale. L’ultima edizione nel 2017, con la speranza che si possano tornare ad intrecciare i fili di una tradizione che è un peccato perdere.

Acqua che regala, ma anche acqua che mette paura: chiudiamo questo nostro contributo ricordando quanto successo il 18 genna-

io 2023. Il fiume Aterno, in piena per le precipitazioni particolarmente violente di quei giorni, trascinò tronchi, rami e detriti lungo tutta l’asta fluviale. Il “ponte agli occhiali” di Molina ebbe la peggio: il pilastro centrale è crollato ed è tuttora sostituito da un enorme tronco, incastratosi proprio il 18 gennaio sotto alla struttura in cemento armato. È in corso una inchiesta da parte della Magistratura che ha comportato anche il sequestro dell’area: a luglio è avvenuto il sopralluogo del perito e delle parti in causa. Dissequestrata la zona, ora c’è il via libera alle operazioni di abbattimento, smaltimento della vecchia struttura e costruzione della nuova, per la quale la Provincia dell’Aquila ha già stanziato i fondi.

*Alcuni fanno risalire la prima parte del nome del paese al suo primo feudatario, Rainaldo di Molino, vassallo dei conti di Celano.

Tutti al mare a mostrar le c...pe chiare!

di Riccardo Brignoli

Perché andiamo in vacanza? Trovare una risposta è facile, si va in vacanza per riposarsi. Ma è vero? Le vacanze permettono di ottenere il giusto riposo? Questa è una domanda più complessa che richiede le dovute riflessioni. Sì, perché la parola vacanza porta con sé tanti altri significati di parole a lei vicine. La vacanza si prende dal tempo degli impegni lavorativi tanto che essa è un diritto e si chiama *feria*, il 'periodo annuale di riposo retribuito'. È una parola che ha origine dagli antichi romani rimandando a quei giorni dedicati al culto pubblico o privato, quelle che oggi invece sono rappresentate dai giorni rossi del calendario, le feste. Sempre nel periodo della Roma antica, le vacanze erano definite *otium*, i giorni in cui non ci si dedicava al lavoro, la negazione dell'ozio: *neg-otium*, da cui il nostro comune negozio come luogo del commercio e degli affari. Roma città, già nel primo secolo avanti Cristo, aveva un milione di abitanti e soffriva la congestione tipica di una moderna metropoli che con la calura estiva diventava insopportabile. Le ville suburbane lontane dai rumori e dalla folla garantivano, a chi poteva permetterselo, di godersi l'*otium* come oggi ce lo godremmo seduti accanto a piscine di acqua fresca, sotto l'ombra di pini e salici protetti da frondose siepi di alloro, sorseggiando menta e orzata.

Potremmo dire che le ville romane di campagna furono il prototipo della meta di villeggiatura, l'abitazione ideale dove andare lontano dagli impegni e dallo stress quotidiano, un'immagine archetipica che oggi si è spostata verso la campagna toscana divenuta ancora più esemplare. Se dobbiamo attenerci al concetto di *otium* puro, il riferimento è un periodo chiusi in una casa di campagna dove ci si astiene da lavori causa di preoccupazioni e responsabilità. Insieme all'*otium*, le terme, con i loro impianti di bagni caldi e freddi, a volte monumentali come le terme di Caracalla, permettevano a ricchi e poveri di dedicarsi a bagni ristoratori che curavano sia l'igiene del corpo che il benessere psicofisico.

Il riposo era un disimpegno, favorito dall'isolamento casalingo o stimolato dal *balneum*, il contatto con l'acqua in ambienti piacevoli.

La parola vacanza ha origine in queste antiche usanze e la sua etimologia rimanda al *vacare*, l'assenza di occupazioni, ma anche a *vacuum*, il vuoto come tempo libero. Una deriva di questo concetto è il più moderno sport, termine di origine francese che già dal 1500 rimandava a giochi che divertivano e solo alla fine dell'800, in concomitanza con la nascita delle Olimpiadi, è divenuto il riferimento alle attività fisiche come le conosciamo. Lo sport si aggiunge all'*otium* e al *balneum* a dare alla vacanza il senso che concepiamo oggi.

A completare il significato si aggiunge un ultimo elemento che ha assunto la valenza più importante. Fino al 1700 viaggiare era una prerogativa di chi andava a fare affari e pellegrinaggi o si spostava per motivi militari, dal momento che gli spostamenti richiedevano sforzi e fatiche notevoli nonché esponevano al rischio di essere depredati o rapiti. Il primo grande genere di viaggio per piacere fu il *Gran Tour* che in ricchi giovani rampolli dei paesi nordici facevano in Italia per godere delle sue bellezze e del clima soleggiato e mediterraneo. Potremmo dire che il turismo è nato in Italia essendo per storia e clima un paese meraviglioso rispetto a tutti gli altri, almeno per quanto riguarda di

secoli passati. Quando i mezzi di comunicazione e le strade sono diventati tali da permettere spostamenti senza relativi pericoli e in tempi ragionevoli, le vacanze hanno preso la forma che conosciamo e con esse si è sviluppato il ramo dell'economia coerente con le richieste del nuovo mercato.

Tutto questo è avvenuto nel Novecento e dopo la seconda guerra mondiale è esploso il turismo di massa, pensiamo al boom economico italiano degli anni '60 con le fotografie delle '500 stracolme di bagagli e famiglie. Il soggiorno in zone marine è stato sempre associato a qualcosa di benefico per la salute e prima di essere una vacanza era una necessità igienica, note sono le colonie marine del ventennio fascista dove era in voga l'elioterapia, la cura del sole per il rachitismo e lo iodio marino per il gozzo. I ricchi anche nell'800 prediligevano luoghi di villeggiatura marittima in ragione di avere luoghi privati ed esclusivi, come Nizza e Odessa. La montagna ha avuto la sua storia piuttosto recente, le stazioni climatiche in quota nacquero inizialmente come luo-



ghi per la cura delle malattie respiratorie in particolare la tisi, la tubercolosi. Solo in seguito, sempre dall'800, hanno iniziato a diventare mete di villeggiatura accompagnate dalla nascita dell'alpinismo e degli sport invernali.

Oggi si può dire che vacanza e turismo sono divenuti sinonimi e in quest'accezione il significato di *vacare* e di *otium* si è perduto completamente, tanto che il senso del riposo originario resta solo una prescrizione medica penosa e noiosa. Peggio ancora se si pensa che l'ozio è divenuto un vizio capitale. Se la vacanza non è impiegata per fare un viaggio stimolante, dove riportare a casa un'esperienza edificante, si è perduto tempo, quel poco di tempo che pare essere quello veramente importante.

Il mercato del turismo ha trasformato l'*otium* in un 'negotium turisticum'. Ciò che sembra donare non è tanto il riposo come un reale disimpegno quanto un divertimento che stacca dalle abitudini quotidiane, una distrazione soprattutto per la mente che si sente obbligata nell'impegno lavorativo non sempre piacevole. Dal punto di vista del riposo potremmo dire che le vacanze non siano riposanti e potrebbero essere anche più stancanti del quotidiano.

Continua a pagina 9

Attualità

LA FESTA IN PAESE

di Paolo Blasini

Tutti i paesi della Piana hanno sempre celebrato i loro giorni di Festa. In onore del loro Santo Patrono, oppure dedicando un giorno a qualche Santo particolarmente venerato. A Caporciano si svolgevano le Feste di aprile (S. Antonio Abate, S. Rocco ed il Patrono, S. Benedetto). In giugno, S. Pietro Apostolo e, poi, le Feste di settembre (S. Emidio, S. Giovanni da Capestrano e la B.V. Addolorata). La giornata festiva aveva inizio, al mattino presto, con qualche “botto” che, oltre a provocare spavento per gli animali, predisponendo i cittadini a vivere un giorno di gaudio e di letizia. Nelle case, le donne cominciarono ad affannarsi per preparare il pranzo della Festa; nei giorni precedenti si erano dedicate a cuocere il pane nel forno pubblico ed a predisporre le pietanze che avrebbero preparato con la massima cura. Gli uomini, dai più anziani, erano intenti a radersi ed a vestirsi come si conveniva per un giorno festivo. Quando le donne facevano ritorno dalla prima Messa, giacché gli impegni della cucina non avrebbero consentito loro di partecipare alla Messa solenne ed

alla Processione. Dal balcone di casa vedevo tanti uomini dirigersi verso la piazza della chiesa con i loro vestiti scuri gessati e le scarpe lucidate con la sugna di maiale. Dal portamento era ben chiara la mancanza di abitudine ad indossare giacca e cravatta: d'altra parte lavoravano tutti i giorni in campagna, accudivano il bestiame e le occasioni per rivestirsi erano ben poche; qualche matrimonio e, appunto, le Feste paesane. In piazza, prima della Messa, si formavano capannelli di uomini intenti a discorrere dell'andamento della stagione, mentre frotte di bambini eravamo impegnati a rincorrerci dimenticando le raccomandazioni di mantenerci puliti ed in ordine. Le donne che partecipavano alla Messa, invece, entravano senza indugio in chiesa e devotamente prendevano posto nei banchi lungo la navata. Qualcuna era accompagnata da figlie o nipoti, dal portamento serio e pudico. Prima dell'inizio della celebrazione, la sagrestia brulicava di bambini ed il Parroco era spesso chiamato a sedare i litigi che scaturivano dal desiderio di ognuno di indossare l'abito da chierichetto. Le vesti erano soltanto dieci e pertanto non bastavano per tutti; ogni tanto qualcuno di noi si affacciava verso la navata quasi a voler verificare, come a teatro, se ci fosse il tutto esaurito. La Messa solenne aveva inizio accompagnata dalla musica dell'armonium e dal coro a più voci, magistralmente coordinato dal compianto Fernando Baiocco. Si aspettava, con curiosità, l'omelia del predicatore il quale, soprattutto dai più anziani, veniva giudicato non tanto dal contenuto del sermone, quanto dai decibel erogati dalla sua voce. Praticamente, più “allucava”, più veniva ritenuto valido. Al termine della celebrazione si vivevano momenti di concitazione per l'uscita della Processione. Buona parte dei fedeli facevano ala su doppia fila, lungo la scalinata della chiesa, prima di accodarsi al passaggio della statua. Il corteo era aperto dalla bandiera dell'Azione Cattolica, scortata su due file parallele da ragazze e bambine; qualcuna di queste indossava il vestito bianco della Prima Comunione, le prime avevano il capo coperto da una veletta chiara e procedevano sotto gli sguardi

interessati di qualche maschietto. Al suono della banda di turno, si percorrevano le strade principali dell'intero paese, dalla parte superiore fino a Piedi la Terra risalendo, notevolmente accaldati, lungo la via della Piema, dietro la Torre, fino al rientro in chiesa. Il corteo effettuava una breve pausa per assistere allo sparo, dall'intensità del quale sembrava traesse soddisfazione anche la statua del Santo. I ragazzi che si erano recati fin sull'apice del campanile a “scampanare”, effettuavano un'ultima scarica percuotendo violentemente i battocchi delle campane contro le pareti delle stesse, a ritmo frenetico. Aveva termine, così, la parte propriamente religiosa della Festa. Le tavole candidamente imbandite aspettavano tutti, compresi i componenti della banda annualmente ospitati tra le diverse famiglie. Subito dopo pranzo, i ragazzi si ritrovavano in piazza in attesa dell'arrivo della bancarella di Ciccillo. Potevano essere acquistate le arachidi, o noccioline americane, o nocelle, come le chiamavamo noi. Altro prodotto che ci attirava erano le carrube, dolciastre e le-



gnose, sempre intrise di polvere. Per i più piccoli erano a disposizione i palloncini colorati da gonfiare a fiato, mentre i più grandicelli erano attratti dai temperini con impugnatura impreziosita, sui due lati, da finestrelle multicolori. Specchietti, pettini ed altri piccoli oggetti completavano l'assortimento. Poi, tutti dietro la banda che, ripercorrendo le vie del paese, effettuava la questua. Subito dopo cena, molti si recavano in piazza muniti di una sedia per assistere al concerto bandistico. La cassa armonica era stata predisposta per accogliere i musicisti e faceva bella mostra di sé con le numerose lampade a sfera collocate in alto, lungo la circonferenza della copertura. Non solo la passione, ma anche la curiosità spingevano i cittadini ad assistere alla serata musicale. Le bande che allora si ritenevano di categoria superiore

erano molte: Andria, Lanciano, Guardiagrele, Casalincontrada, Chieti. Erano in grado di suscitare entusiasmo eseguendo pezzi d'Opera di Verdi, Rossini, Puccini e dei più grandi compositori. Il pubblico di Caporciano era particolarmente esigente, vista la conoscenza della musica da parte di quasi tutti gli uomini dulti. Anche i più giovani, già avviati al suono di uno strumento, assistevano con interesse allo svolgimento del concerto. Alla fine della giornata poteva essere letta, sul volto dei Procuratori, la soddisfazione per il successo e la riuscita della giornata festiva. Oggi, il paese è ormai spopolato. Con l'impegno lodevole di qualcuno, vengono organizzati due giorni di Festa, in onore di S. Pietro e S. Benedetto. Ma niente è più come prima. La Processione si svolge in formato ridotto, in mancanza di portatori per le statue. Si potrebbe avviare con un'immagine fotografica dei Santi, così da poter percorrere l'intero paese ed evitare che un atto di devozione, qual'è la Processione, divenga una prerogativa ad uso di pochi. Non torneranno più le grandi bande musicali: bisognerà accontentarsi del Fenomeno di turno e, per fare in modo che una volta l'anno sembrerà ancora Festa, si dovrà chiamare in soccorso qualcosa di incancellabile. Il ricordo.

Abruzzo cuore verde d'Europa

Quando la fotografia incontra la natura

di Fulgenzio Ciccozzi

Cogliere fotograficamente l'attimo giusto per immortalare scorci di un paesaggio più o meno complesso non è semplice. Tuttavia, la natura ci offre già delle immagini che noi dobbiamo solo saper cogliere, o rubare. Il popolo Cheyenne, delle "Grandi Pianure" americane, chiamava Madre la loro terra e i Chippewa amavano definire "Ladri di ombre" i primi fotografi e pittori che



si avventuravano nell'Ottocento in quelle lande incontaminate. Quello degli indiani era un modo di esprimersi semplice ma allo stesso tempo molto significativo per descrivere il mondo che li circondava. L'amore per la natura, che si rivela anche attraverso l'arte fotografica, ci invita a ricordare un personaggio che ha messo a disposizione il suo talento per difendere e far conoscere l'ambiente primitivo che, ancora nel Novecento, dominava gran parte del nord ovest americano: Ansel Adams. Le sue epiche camminate, agli inizi del secolo scorso, tra i monti dello Yosemite National Park, accompagnato dalla sua attrezzatura fotografica caricata sul dorso di un mulo, hanno dato modo all'artista di produrre un notevole quantitativo di negativi che conservano magnifici paesaggi, in cui le sfumature dei grigi vengono particolarmente esaltate dall'applicazione del sistema zonale da lui elaborato. La tecnica e la sensibilità del poliedrico personaggio californiano hanno restituito delle immagini particolarmente nitide e affascinanti, in cui la purezza della natura è stata resa immortale! Altri grandi fotografi come Edward Weston, Alfred Stieglitz e Paul Strand hanno condiviso la passione per la natura come soggetto da ritrarre,

attraverso la quale hanno voluto esprimere la loro arte. Invece, qui da noi, le foto di un Abruzzo ancora sobrio, prossimo a congrui cambiamenti, vennero scattate dall'archeologo inglese Thomas Ashby, agli inizi del Novecento, e qualche decennio più tardi dal fotografo francese Henri Cartier Bresson. Da quegli scatti in bianco e nero si evince il rapporto embrionale che l'uomo aveva con la sua terra: spesso amorevole, a volte duro e, se vogliamo, anche un po' selvaggio. Erano ancora i tempi in cui i contadini accarezzavano i campi e disegnavano incantevoli paesaggi. Ma non è stata la mano dell'uomo a concepire le meraviglie del nostro Appennino. I picchi innevati del Gran Sasso, le maestose cime del Sirente, della Majella e del Velino, ci offrono degli scorci paesaggistici incantevoli, e le immagini di questi luoghi, in cui l'uomo appare solo marginalmente, lasciano spazio a scene di rara bellezza, in cui la potenza della solitudine si confonde con quella degli animali selvatici che irrompono furtivamente nel groviglio dei boschi e dei ruscelli. Dai Tholos di montagna ai Trabocchi che si affacciano sull'Adriatico, il paesaggio naturalistico e antropico prende forma attraverso antichi borghi, castelli, eremi, pascoli e selve che coprono le valli e i monti, ulivi e i vigneti che abbracciano i colli, fiumi che irrigano i coltivi. Nella terra di pastori e pescatori, c'è spazio per tutti, anche per chi da sempre ha legato il suo destino a questi monti, facendone la sua naturale dimora: l'aquila e il lupo, spesso vittime di una battaglia che non ha più ragione di esistere. L'Abruzzo è anche questo, ma per comprenderlo è necessario conoscere a fondo la sua storia.



Segue da pag. 7 **Tutti al mare a mostrar le c...pe chiare!**

Psicologicamente però generano una distrazione importante che aiuta a cambiare per un periodo breve i normali punti di vista dando una sensazione di rigenerazione. Tuttavia, potremmo dire che la sensazione è spesso solo apparente e l'effetto benefico è di breve durata. Lo stress, la fatica, invece permangono anche se questo logoramento non viene percepito se non alla lunga.

Per certi versi, potremmo concludere che i nostri paesi si prestano perfettamente a rispettare i parametri della *domus* suburbana e potrebbero essere perfetti luoghi di villeggiatura per soddisfare il

senso originale e salutare dell'*otium*. Sotto il profilo del turismo inteso come predazione di piaceri o di spettacoli da riportare a casa a ricordo di un'esperienza bella non c'è tanto, questo non vuol dire che non siano belli, anzi, hanno un loro fascino indiscusso. Ma, bisogna che ci sia, da parte di chi li impara a fruire, un riconoscimento del valore autentico della vacanza che oltre alla salute fisica richiede una saggezza e una comprensione di uno stile di vita diverso dai messaggi imperanti e prepotenti imposti dal consumismo.

TRADIZIONI

IERI SPOSI

di **Alessia Ganga**

Il matrimonio e il pranzo di nozze

Una volta che *le some*, cioè la biancheria da corredo della futura sposa, avevano varcato la soglia della casa maritale, ben piegata nei cassetti della mobilia nuova, ci si cominciava a preparare per il grande giorno: il matrimonio ma soprattutto... il pranzo di nozze! Eh sì, perché in confronto allo sforzo organizzativo ed economico del pranzo in casa quella della cerimonia era una pura formalità, anche piuttosto sbrigativa.

Il matrimonio doveva essere celebrato in un giorno feriale perché la domenica aveva una liturgia fissa che non poteva essere cambiata.

Il giorno prima veniva aggiustata la chiesa ma l'addobbo era estremamente sobrio, nulla a che vedere con gli allestimenti di oggi, insomma. Giusto qualche vaso di fiori, di solito gerani o gladioli rigorosamente bianchi, disposto qui e là dalle ragazze della famiglia con l'aiuto del sagrestano che si occupava di allestire anche il banchetto degli sposi, ricoperto da una coperta di pizzo, anch'essa bianca. E poi tutte di corsa a casa dove fremevano i preparativi per il primo dei due pranzi, quello a



casa della sposa, che si sarebbe svolto subito dopo la cerimonia. E là si trottava sotto gli ordini del cuoco o della cuoca, di solito compaesani che all'occorrenza ricoprivano quel ruolo, e che con la maestria di direttori d'orchestra suonavano la partitura della preparazione delle vivande, tutte fatte in casa, seguendo regole precise e ritmi imprescindibili. Tre giorni prima del matrimonio la casa della sposa era mèta di "pellegrinaggio" da parte dei parenti invitati al pranzo per portare il famoso "*canestr*", il canestro con i doni, la cui composizione era, anch'essa, rigidamente codificata: 20 uova, 2 kg di zucchero, 2 fiaschi di vino, 1 bottiglia di liquore, 1 pagnotta di pane e 2 kg di pasta, spaghetti o più spesso rigatoni perché facevano volume. Su tutto troneggiava e faceva capolino, dalla tovaglia bianca che lo ricopriva, un agnello con in bocca un'arancia o un mandarino se si era d'inverno oppure un mazzetto di fiori se il matrimonio si celebrava in primavera o in estate. La cuoca era già lì, pronta a ricevere le donazioni, e insieme alle donne adulte della famiglia cominciava il taglio delle carni per l'arrosto (l'agnello) e per il brodo (esclusivamente di vitello e pollo). Il giorno dopo, alla vigilia del matrimonio, si preparavano invece la pasta e le torte mentre le ragazze più giovani sgomberavano e pulivano le stanze e disponevano i tavoli a ferro di cavallo, con al centro, nella stanza principale, i posti per gli sposi. E qui cominciava un'altra peregrinazione in tutto il vicinato, quella per le tovaglie bianche, le sedie, i piatti, le posate, i vassoi, le fruttiere, in modo da poter apparecchiare per un numero di invitati quasi mai inferiore al centinaio! La ragazza

più sveglia annotava tutto su un quaderno e guai a sbagliarsi, guai a confondere quelli di Marietta con quelli di Peppinella! Per evitare errori ai piedi delle sedie venivano legati dei fili colorati, ai piatti veniva fatto un "segnetto" sul fondo e veniva annotata la descrizione del fregio delle posate prese in prestito... C'era un viavai di persone, tutte indaffarate, tutte con un compito preciso. E anche questi aiutanti, alla sera, dovevano mangiare! Per loro il menu disposto dalla cuoca era quasi sempre lo stesso: testina d'agnello *mollicata* al forno e la minestra con le tritature, cioè i ritagli della pasta ammassata per l'indomani.

La mattina del matrimonio lo sposo e la sposa si svegliavano prestissimo perché insieme dovevano andare a confessarsi.

Una volta depositati nel *confessionile* i pochi e innocenti peccati tornavano alle rispettive case per prepararsi. Era lo sposo che andava poi a prendere a casa la sposa, accompagnato dalla mamma, la suocera, che portava in dono alla futura nuora un collier d'oro da indossare subito. Partiva così il corteo: la sposa davanti, al braccio del padre, lo sposo dietro accompagnato dalla madre. All'altare il padre prendeva la mano della figlia e la consegnava allo sposo e la cerimonia poteva cominciare.

E la mamma della sposa? E le sorelle? Le cugine? Ovviamente erano a casa a cucinare e non potevano neanche partecipare alla cerimonia (sigh!) Fino ai primi anni del '900 la sposa vestiva in maniera molto semplice, con un completo grigio, blu o addirittura nero, con in testa un velo di seta perché i vestiti costavano e bisognava riutilizzarli o adattarli per altri usi. Sarà solo a partire dagli anni '60 che anche le spose nostrane faranno frusciare le gonne dell'abito bianco nella navata della chiesa, sfoggiando perfino pizzi e merletti e l'immane velo a coprire il capo.

Solo raramente, e sempre in anni successivi, si scattavano delle foto. Di solito gli sposi erano costretti, alcuni giorni dopo il matrimonio, a rimettersi gli abiti nuziali per andare da un fotografo e avere almeno un'istantanea di quel giuramento.

Dopo il rito il corteo ripartiva dunque alla volta della casa della sposa dove stava per iniziare il pranzo!

Gli sposi prendevano posto al centro del tavolo a ferro di cavallo. Accanto alla sposa sedevano i suoi testimoni e i genitori dello sposo, accanto allo sposo i suoi testimoni e il papà della sposa.

E la mamma della sposa? E le sorelle? Le cugine? Ovviamente erano impegnate a cucinare e servire a tavola e di certo non potevano neanche prendere parte al pranzo (sigh!)

E ora, altro che Masterchef, altro che Cracco e Barbieri...



SANTA MARIA DI VALLEVERDE A BARISCIANO di Luca Brancadoro

“A pochi passi dall’abitato, a sinistra della strada che, sfiorando via via le case di Barisciano, prende l’aire su per Castel del Monte, nel punto dove più s’insenava nella valle la strada, siede la chiesa della Madonna di Valleverde”: così, esattamente un secolo fa, don Angelo D’Onofrio, nativo di San Pio delle Camere e parroco di Barisciano per quarantasette anni, scriveva



nell’incipit di *Barisciano e la Madonna di Valleverde - memoria dalle tradizioni sacre del paese*. La sua idea, per cui lo si può a tutti gli effetti definire uno storico, fu di raccogliere i racconti che, oralmente, nei secoli si erano tramandati di padre in figlio relativi alla costruzione della chiesa che, per antonomasia, a Barisciano viene appellata “La Madonna”. Sullo scorcio del Cinquecento, l’icona della Vergine con il Bambino, dipinta su un muro circondato dal verde della vallata, si rese protagonista di un prodigioso evento: un’anziana signora, Maria Arquilla, che abitualmente vi si recava in preghiera, vide scorrere lacrime dall’immagine sacra e, dopo averle asciugate con il velo che le cingeva il capo, chiamò a testimone dell’evento l’intero paese che, dinanzi al perdurare del fenomeno, decretò la costruzione del santuario.

Delle dieci chiese presenti nel capoluogo Barisciano (escluse, cioè, le frazioni), indubbiamente, quella della Madonna di Valleverde è la più cara alla devozione popolare, nonché la più pregevole dal punto di vista storico-artistico. A pianta longitudinale, con una sola navata e otto altari oltre il maggiore, in pietra e marmi pregiati, che reca incastonata la miracolosa icona della Vergine, la chiesa custodiva, collocata nell’altare dei marchesi Caracciolo, una preziosa tela di scuola caravaggesca attribuita ad Andrea Vaccaro (1604-1670) o a Giovanni Antonio Galli (1585-1652), raffigurante “San Francesco stigmatizzato sul Monte Verna”. Dalle stesse maestranze che intagliarono il soffitto, rimosso durante il restauro morettiano del 1972, di Santa Maria di Collemaggio, fu poi realizzato nei primi anni del Settecento lo stupendo soffitto a cassettoni della chiesa di

Valleverde. Una leggenda, tramandata nei secoli, vuole che il maestro che li intagliò fu poi accecato perché non ne realizzasse altri uguali. Il soffitto è a cassettoni ottagonali con cornici dorate, come dorati sono i fiori in rilievo su sfondo azzurro e rosso ornato da volute e motivi vegetali in bianco. La facciata, di scuola lombarda e stile manierista, a coronamento orizzontale, unica nel suo genere, presenta sulla sommità un cornicione a mensole e, nel mezzo, una cornice ad intagli che la attraversa evidenziando, nella parte alta, un tabellone sovrastato dallo stemma civico di Barisciano, posto tra due finestre centinate con frontespizio a timpano spezzato.

Riconosciuta monumento nazionale per la sua unicità di stile e le opere d’arte che custodisce e annoverata nell’“Elenco degli edifici monumentali in Italia”, edito dal Ministero della Pubblica Istruzione nel 1902, l’importanza della chiesa è, inoltre, sancita da numerose indulgenze concesse nei secoli dai brevi apostolici dei papi Paolo V (1605), Alessandro VII (1690), Innocenzo XII (1695), Clemente XII (1731) Benedetto XIV (1746) e Pio VI (1782).

Nella chiesa, la tradizione vuole sia stato sepolto il generale garibaldino Federico Salomone (1825-1884), originario di Barisciano e, dopo la Spedizione dei Mille, Deputato del Regno d’Italia o, secondo un’altra versione, il padre, Giovanni, generale borbonico che, dopo la Rivoluzione Francese, combatté i francesi invasori del Regno di Napoli.

Riaperta nel 2003, grazie ad un comitato di volontari che ne sollecitò il restauro, dopo oltre vent’anni di chiusura imposta dalle autorità, causa infiltrazioni, Santa Maria di Valleverde, chiesa capo quarto di “Tricaglio”, è poi fortemente legata al culto di Maria SS. dell’Assunta, la cui confraternita ha sede nella chiesa sin dalla fondazione nel 1888, e di San Rocco, compatrono di Barisciano, solennemente festeggiati il 14, 15 e 16 agosto di ogni anno. Il sisma del 6 aprile 2009 che ha gravemente danneggiato



la chiesa, tuttora abbandonata a una triste sorte, non ha minimamente scalfito la devozione del popolo che, nei giorni di festa, ad agosto, si raduna in preghiera nel prato antistante la chiesa, dove una secentesca colonna di pietra, sormontata da una croce, ricorda il luogo esatto del miracolo e da secoli ripete “Maria Santissima di Valleverde, proteggi Barisciano e tutti i suoi abitanti!”.

Attualità

L'ipocrisia, smascherata da ARLECCHINO

di Mario Giampietri

Qualche mese fa, uno dei miei nipotini stava raccontando la storia di Arlecchino, proprio mentre la madre e la nonna, preparavano i tradizionali dolci carnevaleschi, "mignozzi" "frappe" "ceci con miele" ed altro. Era da tempo che non ascoltavo un bambino raccontare questa storiella, perciò prestai molta attenzione al racconto. **Arlecchino era un bambino povero, mentre tutti gli altri bambini erano in attesa di mascherarsi vennero a conoscenza che la madre di Arlecchino non poteva comprargli neanche una mascherina, allora scattò la solidarietà. Tutti gli amici e compagni di Arlecchino, rimediarono i ritagli dei loro vestiti, in svariati colori e li portarono alla casa del loro amichetto. La madre per una intera notte cucì i vari ritagli di stoffa, il giorno dopo il vestito di Arlecchino era il più bello ed il più ammirato da tutti.** Questa piccola storiella riascoltandola da nonno, mi ha indotto in più riflessioni ovviamente inserite nel vivere la quotidianità. Il vestito di Arlecchino era e resta ancora oggi, il simbolo del carnevale, con i suoi multicolori, il bassissimo costo iniziale, l'enorme fatica e la grande gioia della madre. Tutti noi, chi più chi meno, vorremmo essere gli amici di Arlecchino, vorremmo far passare il messaggio che siamo tutti bravi e pronti per aiutare, ma, nel momento che veramente dobbiamo comportarci, come gli amichetti di Arlecchino, la realtà cozza con le promesse, con le apparenze, con i tanti distinguì, certamente molti creati ad arte. All'improvviso siamo altre persone, non ricordiamo che un minuto prima avevamo affermato che dovevamo agire, che dovevamo fare, che dovevamo aiutare, nulla di tutto questo. Nel momento in cui veramente un nostro aiuto, un nostro interessamento, una nostra presenza, allieverebbe l'angoscia, il dolore, la preoccupazione, quasi in coro affermiamo: lo Stato dove stà? Le istituzioni, dove sono? I nostri governanti perché non affrontano il problema? Quindi è abbastanza chiaro a tutti che molto spesso "predichiamo bene e razzoliamo male". Nessuno credo che possa ritenersi fuori da questo gioco, anche se l'agire è involontario. Di esempi ne potremmo elencare tanti: dai giudizi che esprimiamo nel vedere i tanti disperati soccorsi a Lampedusa ed altri porti;

dall'indifferenza nell'osservare che un diversamente abile, percorre la sede stradale, non potendo immettersi su un marciapiede perché la rampa è occupata da due automobili; forse ieri su quella rampa l'automobile era nostra. Sempre più spesso rimproveriamo i nostri giovani, definendoli volgari, ineducati, presuntuosi, ecc., pur riconoscendo che sono i nostri figli, i nostri nipoti, con i quali però ci congratuliamo ironicamente, quando, come avvenuto alcuni mesi orsono, una coppia è stata trovata in atteggiamenti intimi, all'interno di un confessionale a L'Aquila. Osserviamo continuamente cicche di sigarette un po' ovunque, lungo le strade, nelle piazze, all'esterno di locali, ebbene ho attenzionato proprio alcuni fumatori i quali evidenziavano che la città era sporca; per



non parlare di quei signori che periodicamente passeggiano con i loro cani, osannano l'ambiente ma tu non sai dove camminare, perché pochissimi portano il raccoglitore. L'avvenimento che maggiormente mi rattrista è rappresentato da quelle persone che pubblicizzano a loro modo gli scarsi rapporti interpersonali, essendo loro stessi i primi ad isolarsi con in mano il telefonino tuttofare. Certamente l'umanità ha i propri confini ed i propri sconfinamenti, però, se soltanto per un attimo torniamo bambini amici di colui che non poteva vestirsi a carnevale, scopriremo che la nostra ipocrisia, è smascherata proprio da Arlecchino e purtroppo non ci correggiamo, anzi

Segue da pag. 10

IERI SPOSI

Si cominciava con un antipasto misto di salumi, formaggi e fegatino piccante. A seguire il brodo con la "pasta bignè" fatta a mano e fritta. Va da sé che arrivasse poi il bollito con la giardiniera. E senza soluzione di continuità il primo, lasagna o spaghetti o fettuccine e poi la prima delle portate di carne, di solito il polpettone affettato o le fettine panate o la genovese accompagnata dalla cicoria, la bieta o i fagiolini a seconda della stagione. In qualche pranzo speciale, più incline alla raffinatezza, a questo punto si "spezzava" ma di certo non con un sorbetto, no...bensì con del fegato d'agnello impanato e fritto, dolce, accompagnato da un cannolo ripieno alla crema! Dopo questo "intermezzo" arrivava il tanto agognato arrosto d'agnello con l'insalata e poi a cascata la frutta, le "pizze dolci" decorate con i confetti che fungevano da torta nuziale e per chiudere liquori di maraschino, amaretto, *doppio cummel* e l'anisetta Meletti oltre a biscotti di ogni genere. Il tutto inaffiato dai vini nostrani, d'annata o invecchiati, che contribuivano non poco all'allegria del dopo pranzo, quando cioè si faceva spazio al centro per poter ballare. Gli sposi intanto passavano da un invitato all'altro per distribuire con i cucchiari confetti e nocci. Solo dopo una settimana sarebbero andati personalmente di casa in casa, dai parenti, per consegnare la classica bomboniera. Mentre la festa era in pieno svolgimento, al tramonto, la coppia di neo sposi intraprendeva il solo ed unico viaggio di nozze in programma: quello che divideva la casa della sposa da quella

dello sposo. Il "primo letto" era stato già preparato dalla suocera, dalle figlie e dalle zie otto giorni prima con la biancheria migliore e decorato con le *cumbettozze*. La prima notte di nozze, terrore e delizia delle giovani spose, stava per avvicinarsi ma, ecco, neanche il tempo di scambiarsi le prime, primissime, carezze che già gli sposi erano costretti ad affacciarsi alla finestra, chiamati a gran voce dagli amici e parenti che, resi allegri dal vino, gli *portavano la serenata*. Ma tanto l'indomani sarebbe stato un altro giorno di festa. La coppia tornava in chiesa per una seconda cerimonia, la sposa avrebbe indossato il vestito d'*ru second jorn* e ci sarebbe stato un secondo pranzo, a casa dello sposo. E stavolta anche la mamma della sposa, le sorelle e le cugine, avrebbero potuto finalmente partecipare ma non le loro omologhe della famiglia dello sposo, costrette, come loro il giorno prima, a cucinare, servire a tavola e poi ripulire e rimettere tutto a posto. La sposa, unica donna della giornata a poter vivere un piccolo sogno, ad essere al centro dell'attenzione, dispensata dal lavoro, il terzo giorno sarebbe stata una moglie e al più presto anche madre. Sarebbe tornata nei campi, avrebbe attinto l'acqua e lavato, stirato e cucinato. Accudito gli anziani e il marito, cresciuto i figli e pianto i morti. Avrebbe detto le preghiere e seguito i comandamenti.

E anche questo, per sempre.

Attualità

Il grano Solina, la riscoperta nella Valle Subequana

di Kristin Santucci

All'ombra del Sirente, là dove il cuore dei contadini continua a battere al ritmo delle stagioni che passano, le comunità locali hanno riscoperto da alcuni anni il grano Solina, antica coltivazione del territorio aquilano, caduta in disuso a cavallo degli anni '60/70' del secolo scorso con il progressivo abbandono della terra. A Castelvecchio Subequo il "Comitato Solina in Valle Subequana" si è fatto promotore di iniziative finalizzate alla valorizzazione di questo grano autoctono dall'importante apporto nutritivo e benefico. Ma - come accade sempre in agricoltura - prima di diventare farina, il grano ha una lunga storia da raccontare tenendo anche presente che un detto popolare ci dice che "la Solina è la mamma di tutti i grani!".

È nato su questi terreni e su quelli della dorsale appenninica il grano Solina: un prodotto antico del nostro Abruzzo che in ogni area assume le proprietà della terra che lo ospita. Un grano - come altri originari - caratterizzato da una bassa percentuale di glutine,



con ottime qualità organolettiche che danno origine a una farina ricca di preziosi elementi naturali. A differenza di quelli prodotti oggi, il grano solina è "alto", cioè cresce di più in altezza prima di essere mietuto. Tra le principali coltivazioni del passato, questa tipica produzione è stata trascurata parallelamente alla dismissione dell'agricoltura nelle aree interne. Perché? "Verosimilmente a causa di una bassa resa produttiva - sottolinea lo studioso di Antropologia Culturale **Massimo Santilli** - ma anche perché in quegli anni ci fu una rilevante trasformazione delle colture agrarie tradizionali a vantaggio di alcune aziende meccanizzate che iniziarono a seminare grani di importazione per rispondere alle nuove esigenze e alle domande del mercato corrente. Mi piace sottolineare che il legame delle popolazioni abruzzesi con questo cereale risale almeno al XVI secolo, così documentato da alcuni atti notarili dell'epoca". Nei piccoli e operosi centri della **Valle Subequana**, tuttavia, questo grano sta vivendo una nuova stagione da quando, nel 2014, alcuni giovani di **Castelvecchio Subequo** decisero di organizzare una festa a tema alla riscoperta di un rito agricolo che aveva scritto la storia del territorio. La prima iniziativa, proposta con il "Patrocinio del Consorzio Produttori Solina d'Abruzzo" e di vari enti pubblici e istituzioni private, riscosse successo e partecipazione: riuscì a coinvolgere l'intera comunità nei diversi appuntamenti promossi. Così anche negli anni seguenti si sono susseguiti numerosi eventi dedicati alla tematica: il Campionato di mietitura a mano, le giornate di studio con esperti del settore, le mostre documentarie e le partecipazioni a fiere importanti a livello nazionale ed internazionale

come l'Expo Milano 2015 in cui questo grano aquilano è stato protagonista. E adesso grazie al Comitato è ripartito un rinnovato interesse per questa pregiata varietà di grano e il contemporaneo ritorno degli agricoltori del posto a produrlo in maniera più convinta e conveniente. Naturalmente, coltivare oggi il grano Solina non è un lavoro tutto "rose e fiori". L'elevata concorrenza - ricordiamo che la produzione si registra lungo l'intero arco appenninico - determina prezzi tendenzialmente bassi, che rischiano di generare un ritorno al "passato": quello in cui per le piccole imprese agricole produrre questo grano può tornare ad essere infruttuoso in ragione dello "scontro" con le produzioni delle grandi aziende. Eppure, la Solina d'Abruzzo - e aquilana, in particolare - resiste. Un frumento tenero che ieri garantiva il sostentamento di intere generazioni di famiglie e che dà origine a una farina rustica, adatta alle lavorazioni manuali: dal pane casereccio alla pasta fatta in casa, ai dolci dove il sapore di un tempo passato continua ad incontrare il presente, regalando tutti i sapori dell'autenticità. Quali sono le fasi della coltivazione del grano Solina? Le abbiamo ricostruite con la guida di Massimo Santilli, ripercorrendo i momenti della mietitura e della trebbiatura di una volta, prima dell'avvento delle macchine agricole. "Si partiva in autunno (settembre-ottobre), con l'aratura e la semina che si effettuava misurando il terreno in "porche" (circa 11/12 passi) al fine di ottenere una ottimale distribuzione della semenza sul terreno (a spaglio)". Le zone più adatte a questo tipo di coltivazione sono quelle al di sopra dei 750 metri di altitudine. La resa, naturalmente, dipenderà da più fattori, ad incominciare dai fenomeni atmosferici che porterà con sé la stagione invernale e primaverile. A fine giugno, con il grano che brilla al sole grazie al suo color oro, arriva il momento della mietitura, quindi della fase in cui inizia il taglio dei cereali maturi, "un tempo effettuata con le falci, le "sarréchie" affilate con la "càute" (cote - pietra levigante) e dotandosi dei "chènnere" (ditali protettivi in canna o metallo). La mietitura è del tutto centrale nell'intero processo agricolo: è il tempo in cui si raccolgono i frutti di un anno pieno di lavoro, la fine delle attese e delle speranze. Perché il grano è vita, e forse in passato lo era ancora di più", evidenzia Santilli. Il taglio parte all'alba perché con il fresco si lavora meglio e perché le spighe sono ancora chiuse. "Il grano tagliato veniva legato in fascine, i cosiddetti "manoppi" lasciati a terra in maniera ordinata nei "cavalletti" con le spighe verso il sole per poi essere trasportati fino all'aia per la trebbiatura. Per unire gli steli si utilizzava un legaccio ottenuto dal grano stesso chiamato, in gergo contadino "vaùze", serrato attraverso l'utilizzo di un "pezzèughe" (piolo di legno). Tagliate tutte le spighe si passava a raccogliere i manoppi componendo la manoppiara: una sorta di catasta di covoni che poteva essere lunga anche diversi metri. Prima dell'arrivo dei mezzi agricoli a motore, erano gli animali da tiro ad occuparsi del trasporto delle fascine fino all'aia portando il grano sul loro dorso, posto accuratamente nelle "casse" (grossi cesti messi ai lati del basto) per non perdere nulla durante il percorso. Concluso il trasporto delle manoppiare nell'aia per la "tresca" (trebbia), avveniva l'allestimento e l'organizzazione delle casàrce, ovvero dei cumuli di grano aventi una forma somigliante a una casa. Quindi arrivava la fase della trita: cioè il calpestio con gli zoccoli degli animali (asini o cavalli a seconda delle disponibilità dei contadini) che, così facendo, permettevano l'uscita del seme che restava a terra. Il momento successivo era quello della raccolta della paglia con la "credenza" (un forcone di legno a 5 punte) e a terra rimanevano la pula e il grano che poi doveva essere ventilato. Si procedeva dunque con la ventilazione.

Continua a pagina 14

Attualità

Un antico igloo di pietra a Campana: Fonte Ciarlotta

di Luigina Salvi

Seguendo l'antico sentiero che da Campana di Fagnano Alto conduce a Terranera, circoscritto da due splendidi muri a secco, si arriva a Piano del Monte, a quota 560 mt slm, dove tra querce, meli selvatici e asparagina giace un igloo di pietra, non un semplice fontanile, ma una cisterna di acqua potabile.

Dalle poche notizie tramandate nel corso dei secoli non sono stati trovati scritti e relazioni inerenti alla fonte cisterna di Ciarlotti, ragion per cui possiamo fare solo una ricostruzione sommaria partendo dai pochi elementi strutturali e dai lacunari racconti dei pochi abitanti del borgo di Campana. L'origine di questo manufatto si inserisce sicuramente nel contesto del ben più noto Ponte Romano.

La struttura del manufatto si addice di più a quella di una cisterna, e non a quella di una fonte, infatti la ciclopica pietra posizionata alla base dell'impianto fa pensare ad un avvicinamento verso il pozzo, il più vicino possibile, per la raccolta dell'acqua. E' probabile che nel corso dei secoli questa struttura abbia subito delle modifiche in quanto, nella parte inferiore troviamo i "rigorosi" conci ben squadri risalenti all'epoca Romana, mentre nella parte superiore, compresa la volta a botte, le pietre sono irregolari e tenute da una specie di malta, a ragione possiamo stabilire risalente ad un periodo medievale. Adiacente all'impianto si suppone ci sia stato un insediamento Vestino, attraverso il ritrovamento, sui terreni circostanti, di alcuni reperti, da confermare, risalenti a tale periodo (De Nino, Proietti). Il nome "Ciarlotti", con ogni probabilità, gli fu attribuito per identificare



un popolo di ceto sociale più basso, cioè contadini, artigiani, pastori. Un'altra ipotesi dell'appellativo "Ciarlotta" è quello inteso come una sorgente con una copiosa erogazione di acqua. Nel secolo scorso, come raccontano i pochissimi residenti anziani di Campana, è stato un punto di approvvigionamento, sia per uso alimentare che agricolo, infatti, sempre da tali testimonianze, si racconta che l'acqua prelevata per uso agricolo serviva per sciogliere lo zolfo, quale trattamento antiparassitario sui piccoli vigneti circostanti.

Segue da pag. 13

Confidando in una buona aerazione naturale si provvedeva al sollevamento con una pala per la preliminare operazione di pulitura al fine di separare il grano dalla "cama" (residuo della spiga dopo la fuoriuscita del chicco di grano). "Non ti possa tirare il vento all'aila!", era una delle maledizioni peggiori che poteva essere lanciata a qualche avverso contadino. Il grano, infine, si mondava con il crivello e si ripuliva di nuovo al "capestiere" (scifo) per completare manualmente l'eliminazione delle impurità. Non vi è mietitura che si rispetti senza le "Incanate", gli antichi canti a dispetto. Sono questi canti di lavoro e di corteggiamento. Ricorda Santilli: "Capitava che il contadino, nella fattispecie il mietitore, approcciasse in maniera licenziosa e ammiccante le donne che arrivavano sul campo di lavoro portando lo "sdijune" trasportato con le "canestre" sulla testa utilizzando la "spara" (cuscinetto di stracci a forma circolare per meglio sostenere il peso sul capo). Lo "sdijune" era una colazione molto abbondante e sostanziosa, che si ricollega alla tradizionale colazione della Pasqua. Questo pasto consentiva al contadino di alimentarsi in maniera importante, con formaggi, frittata, salumi e verdure. Una colazione di sostanza, appunto, necessaria per recuperare le ore di digiuno della nottata e del primo mattino e per consentire il duro lavoro della lunga giornata. Una tipologia di alimentazione che oggi viene celebrata e considerata uno dei "segreti" della longevità della gente d'Abruzzo".

Tornando all'Incanata, "le strofe offensive si rivolgevano anche ai proprietari terrieri. Nei giorni della mietitura, infatti, il contadino poteva consentirsi qualsiasi privilegio poiché la raccolta delle messi era garantita soltanto alla sua opera. Le incanate, quindi, sono un canto sociale: il riscatto di una ritualità colletti-

va che è parte integrante della coltivazione e della lavorazione del grano". Tali consuetudini del passato sono tornate ad essere protagoniste grazie alla recente iniziativa del "Comitato Solina in Valle Subequana". Il Comitato, con la collaborazione delle associazioni Civitas Superequani, Ginestra Subequana, Gruppo Archeologico Superequano, A.I.C.S. Comitato regionale Abruzzo e con il patrocinio del Comune di Castelvecchio Subequo e del Parco regionale Sirente Velino, ha promosso infatti il "Campionato di Mietitura a mano su grano Solina", giunto alla sua sesta edizione. Certo una gara, ma soprattutto una rievocazione: "un evento simbolico - sottolinea Santilli - che non nasconde il suo reale significato di trasmissione dei saperi tradizionali alle nuove generazioni". E non è affatto un caso che questa riscoperta abbia piantato le sue radici proprio nell'incantevole cornice subequana: "qui i piccoli latifondi sono storicamente legati alle proprietà dei feudatari del Castello di Gagliano che possedeva le maggiori estensioni di terreno coltivato a grano tanto che il paese è da sempre il granaio della valle". Con queste motivazioni di fondo fu istituito dal Centro di Documentazione Etnografica il Museo del grano negli spazi di un antico mulino. Ieri come oggi e, forse, come domani perché le iniziative portate avanti in questi anni hanno visto un attivo coinvolgimento delle scuole, ad incominciare dall'Istituto Scolastico Comprensivo "U. Postiglione" di Raiano. A guidare i ragazzi e ad accompagnarli nella conoscenza dell'intero ciclo di produzione del grano è l'esperto agronomo Donato Silveri, che ha anche condotto gli studenti sui campi per permettere loro di assistere alle fasi della semina, di verificare l'andamento della crescita del grano, di assistere alla mietitura e, poi, alla trebbiatura, perché la storia è maestra di vita e le tradizioni di una terra ne sono le fondamenta.

Ricordi

Quando c'erano i cantieri di rimboschimento

di **Dino Di Vincenzo**

La storia dei rimboschimenti in Italia è una storia tutto sommato breve.

Nel 1923 viene varata la prima importante legge in materia di boschi.

Nel 1952 esce la legge Fanfani, istituita dopo una serie di eventi catastrofici, che aveva l'obiettivo di fare rimboschimenti e, soprattutto, di offrire posti di lavoro. Questi provvedimenti, del noto politico democristiano, di fatto diedero vita ad una stagione di grandi rimboschimenti in tutta Italia. L'attività fu coordinata dal Gruppo Forestale. L'istituzione delle Regioni nel 1977 ed il passaggio delle competenze dalla Stato all'Ente locale, di fatto mise fine a questo filone importante che molti frutti ha portato sull'intero territorio nazionale. I cantieri di rimboschimento si svolgevano essenzialmente nel periodo autunnale o di inizio primavera, attingendo alla forza lavoro locale. Così i contadini, ma non solo, che in quelle stagioni vedevano ridursi le loro attività lavorative, presero a partecipare massicciamente ai cantieri. Si rilevò per loro una delle poche occasioni per guadagnare facilmente delle somme comunque importanti nell'economia familiare. La burocrazia era minima e così, chi poteva, facilmente otteneva questo lavoro che tuttavia, durava solo alcuni mesi. Ben presto la cosa si diffuse, i cantieri proliferarono, i boschi rinascevano, la popolazione era contenta. Fu così che all'inizio degli anni '70 anche i giovani di allora, scoprirono questo sistema per guadagnare qualche soldo. E così anch'io feci l'esperienza del cantiere di rimboschimento.

La leva che mi spinse a provare questa novità, fu l'apertura della nuova stazione sciistica di Campo Felice. Ma le attrezzature per sciare erano molto costose per quei tempi. All'inizio dell'autunno si presentò la ghiotta occasione. Insieme ad altri ragazzi, anch'essi studenti all'università, andammo ad informarci. Facemmo velocemente l'iscrizione all'ufficio di collocamento e, nel giro di poco tempo, iniziammo l'avventura. E già perché di avventura si trattava. Si partiva la mattina che era ancora buio e ci recavamo a Colle Alto (Collavt), un cucuzzolo tra S. Erasmo e la valle di Turri. Alle 7, muniti di un piccone, cominciammo a batterlo sul fianco della montagna per creare un sentiero di terra smossa, che assecondava le curve di livello, su cui alla fine si sarebbero piantate le giovani piantine di essenze autoctone. Compagni lavoratori erano gli avvezzi e robusti contadini del luogo, che, abituati a

maneggiare il piccone e a lavorare sui campi, non trovavano quel lavoro particolarmente faticoso e così tutti gli anni partecipavano al rimboschimento. L'avanzamento del lavoro nei sentieri lavorati da noi ragazzi, stentava. Ecco allora che, al primo richiamo dell'assistente, loro, gli esperti lavoratori, intervenivano, dandoci quattro zappate come si deve e riallineandoci con il gruppo che, così messo, sembrava un ordinato plotone posto a scaletta sul fianco della montagna. Scoprimmo così il sapore di quella vita agreste e dura, allietata però dalla compagnia. E si, fu proprio la compagnia, la scoperta più interessante di quella esperienza. Conoscevo solo alcuni, ma ben presto diventammo tutti amici. E molti di loro, in qualsiasi momento, avevano una battuta pronta a coronare un fatto qualsiasi. A volte le storie che raccontavano, erano talmente interessanti, che pian piano ci fermavamo tutti ad ascoltarle. Dopo un po' di tempo, capimmo chi erano i lavoratori più loquaci e inclini al racconto. E divennero il bersaglio della nostra curiosità. Non si sottraevano. Le loro storie, forse un po' romanzate, diventarono esilaranti e producevano l'allegria del gruppo.

Le loro storie, forse un po' romanzate, diventarono esilaranti e producevano l'allegria del gruppo.

Così doveva intervenire il responsabile del cantiere, che ci esortava a lavorare!

Man mano che il lavoro avanzava, il fianco del Monte, interamente brullo, si segnava con le tracce che facevamo noi. L'autunno a volte aveva momenti di brutto tempo, pioggia, vento e anche neve. Non c'erano ripari, ci si raccoglieva tutti sotto gli ombrelli, in piedi ad aspettare la fine. Poi alle 13,30 si tornava a casa. E il pomeriggio studiavo per dare l'esame di analisi matematica all'università. Ma io e

i miei due amici alla fine di ottobre, reclamammo la paga. Il nostro amico assistente ci tranquillizzava, ma le settimane passavano, e di paga non si vedeva traccia. E così facemmo una mossa che si rivelò poi, azzardata. Andammo a protestare al Sindacato. Partirono le telefonate, le lettere, le minacce, finalmente ai primi di dicembre prendemmo un acconto forfettario di £. 100.000. con quei soldi tra le mani, mi sentivo realizzato. Così andai in città, entrai nel negozio più importante e comprai l'attrezzatura da sci. Nel frattempo il cantiere finì per l'arrivo dell'inverno. Prima di Natale detti il mio esame e con la prima neve andai a sciare.

Per un po' di anni i cantieri non furono più organizzati. Le male lingue parlarono di ritorsione per il nostro ardire a chiamare i sindacati. Poi subentrò la competenza della Regione e anche quella stagione finì!



Le ricette dell'abate

di **Mario Andreucci**

Le zeppole

La ricetta che ho seguito è quella di mia madre:

- 6 patate medie (o 3 grandi) -- 6 cucchiaini di zucchero
 - 6 cucchiaini di olio di semi - 6 uova
 - 60 gr di lievito di birra (sciolto in 1/2 bicchiere di latte)
 - 1 bustina di vanillina - 1 limone grattugiato
 - 1 arancia grattugiata - circa 1 kg di farina o poco più (quella che si raccoglie) io ho aggiunto un bicchierino di rum.
- dopo aver schiacciato con lo schiacciapatate le patate bollite, e lasciate raffreddare, si uniscono gli altri ingredienti. la pasta

deve rimanere morbida, come quella per gli gnocchi. si formano le zeppole e si lasciano lievitare. dopo averle fritte, si passano nello zucchero.



Scorci D'Agosto



SIMA costruzioni s.r.l.

RESTAURI E RISTRUTTURAZIONI

Via dei Ciocca, 20 - 67100 L'Aquila

Tel. 0862.401477 - 0862.294262

info@simacostruzioni.com

simacostruzioniaqcertificata@pec.it

Cinturelli

Periodico dell'Associazione Culturale "Cinturelli" Caporciano

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

Direttore Responsabile: David Filieri

Direttore: Dino Di Vincenzo

Redazione:

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

Grafica ed impaginazione: Mario Andreucci

Hanno collaborato alla realizzazione di questo numero:

Giuseppe Sanzotta Eleonora Falci Fulgenzio Ciccozzi
Luca Brancadoro Kristin Santucci Luigina Falci

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

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