

Cinturelli

periodico d'informazione culturale dell'associazione Cinturelli di Caporciano



Gabriele D'Annunzio ed il "Tenace Colono"

“**A**mmirazione sincera sua vasta dottrina avanti nostra terra natia mi fa porre sua disposizione fabbisogno per scorrere America latina onde affermare in quelle lontane *contra de opulenti valore forte razza abruzzese progresso cultura nostra Italia*”. E' il testo del telegramma che il Caporcianese Giovanni Del Guzzo inviò, il 18 Febbraio 1910 a Gabriele D'Annunzio, dall'Ufficio Postale di Fontecchio. La risposta fu positiva e D'Annunzio comunicò la propria



disponibilità ad un incontro. Giovanni Del Guzzo nacque a Caporciano il 10 Dicembre 1867, in via della Piazza (*) da genitori originari di Pedicciano, piccola frazione di Fagnano Alto.

Suo padre, Isaia, era fratello di Angelo Del Guzzo, famoso brigante la cui uccisione, il 16 Ottobre 1871, faceva dichiarare al Capo del Governo dell'epoca, Giovanni Lanza, che il brigantaggio in Abruzzo poteva ritenersi sconfitto.

Giovanni partì emigrante per l'America del Sud in

Musica dalla banda al palcoscenico

Pag. 3

giovane età, prima in Brasile, più tardi in Argentina, dove fece fortuna nel settore edilizio. Grazie al suo ingegno riuscì a brevettare un tipo di costruzione antisismica, denominata "Sistema Del Guzzo", illustrandone le caratteristiche in una pubblicazione del 1915 intitolata "Cenni illustrativi di Costruzione Antisismica Sistema Del Guzzo". I guadagni che ricavò dall'applicazione furono notevoli, unitamente alla stima dei governanti argentini dell'epoca.

Del Guzzo apparve a Ga-

Ricostruzione: il punto della situazione

Pag. 4

Raccontatevelo: quando d'inverno si andava nelle stalle

Pag. 7

briele D'Annunzio – perennemente indebitato a causa della dispendiosa vita che conduceva -, come mecenate e benefattore e fu, per il Vate, il "tenace colono latino".

...segue a pagina Pag. 6

Il passato riemerge lungo la "statale 17"

Pag. 4

Caporciano al centro della ricerca universitaria italiana

Pag. 8

10 Texani a Caporciano

Pag. 12

S. Pellegrino: una volta c'era la fiera

Il crepitio delle castagne sul fuoco ed il loro inconfondibile profumo che riempie l'aria tutt'attorno, il lento respirare delle bestie che diventa denso nella brezza Novembrina di Bominaco, il chiassoso ridere ed incitare, di colorati giocolieri, acrobati e buffoni, i toni alti ed ammalianti dei venditori di ogni tipo di merci, le risate dei bambini e il loro correre tra i tavoli delle bancarelle e la voce di un uomo che dice: "carta vince, carta perde" e abilmente mescolando le carte lascia, un attimo dopo, un altro uomo stizzito dalla scelta sbagliata: sono le immagini che ho nella mente, in seguito ai racconti di mia nonna, di quella che una volta era la fiera più impor-

tante del circondario di Bominaco e che ricorreva in occasione della festa di S. Pellegrino il 18 Novembre.

La fiera era l'evento più atteso dagli abitanti, non solo di Bominaco, ma dell'intera piana di Navelli. Si estendeva su tutta la superficie del paese, persino attorno al complesso ecclesiastico, all'epoca non ancora recintato da mura. "I mercanti" vendevano ogni tipo di prodotto, pecore, mucche, asini, ma anche prodotti alimentari e di vestiario, non mancavano intrattenitori

e commercianti di giochi per bambini. Mi racconta mio padre, che tutto l'anno aspettava la fiera da bambino, perché i pochi

spiccioli messi da parte nel corso dell'anno, li usava per comprare un giochino come il fischiotto oppure una trappola per topi. Pensate inoltre che all'epoca, per le famiglie era un momento di

commercio fondamentale per il prosieguo della sopravvivenza stessa. Basti pensare che durante l'anno una famiglia tipo, non azzardava spesa alcuna e risparmiava quanto possibile per potersi

permettere, in occasione della fiera, di acquistare i beni estremamente e strettamente necessari. Devo dire però, che l'elemento rilevante e significativo era la presenza dello zafferano. Cosa intendo dire? Beh, in occasione della fiera avveniva quella che potremmo definire come "la borsa dello zafferano", con la vendita del prodotto stesso. Immagino questa fiera come un momento davvero unico degli anni passati e della storia stessa, in un contesto in cui la comunicazione è frammentaria, le vie del traffico irrisorie e poco agevoli, in proporzione ad una non comoda capacità economica di questi paesi. La fiera è andata scemando nel corso del tempo fino a scomparire del tutto;

soltanto negli ultimi anni, il parroco ha deciso di ripristinare questa festività, quantomeno in Bominaco, con la celebrazione liturgica seguita da tutti i paesani, che in seguito, si ritrovano in un grande pranzo.



Fiori di zafferano

Lisa Andreucci



Le risate dei bambini e il loro correre tra i tavoli delle bancarelle e la voce di un uomo che dice: "carta vince, carta perde"

Sulle tracce dei nostri Padri



I partecipanti, alle 6 di mattina, durante la prima sosta per la colazione al Vado di Corno.

Il 21 agosto si è svolta la tredicesima edizione del pellegrinaggio al Santuario di S. Gabriele ad Isola del Gran Sasso (TE). Hanno partecipato oltre cento persone ed una quarantina di esse ha effettuato il tragitto a piedi attraverso le vette del Gran Sasso. Quando nel 1998 l'idea prese timidamente piede con una ventina di partecipanti in tutto, si voleva rievocare una tradizione radicata in molti comuni della fascia pedemontana del Gran Sasso aquilano e risalente almeno all'800, quando verso la fine di agosto, in coincidenza

ancora era notte profonda ripartivano per affrontare la parte più impegnativa del percorso.

Attraversavano la catena del Gran Sasso dal monte Camicia, scendevano verso Castelli e quindi al Santuario.

Ripartivano nel primo pomeriggio, dormivano ancora lungo il percorso ed il terzo o quarto giorno arrivavano al Paese. Passavano giorni intensi in compagnia, con fatica per il lungo viaggio e complicità. Le memorie raccolte da chi quei pellegrinaggi aveva vissuto da ragazzo, raccontano di momenti gioiosi, vis-

suti con religiosità ma anche con gioco, allegria e con amori che sbocciavano, si consolidavano, tramontavano.

Questo spirito, mutuato nei giorni nostri, con i tempi stretti di ognuno, è abbastanza riproposto. C'è la levataccia della partenza, c'è la fatica del percorso a piedi (circa 4 ore), il fascino dell'alta montagna e del bosco fitto. L'incontro poi con le persone più anziane arrivate con il pulmann e la cerimonia religiosa al

Santuario.

Quest'anno la discesa verso S. Gabriele ha avuto anche un pizzico di avventura in più. A circa metà percorso si è intrapreso un nuovo sentiero, sconosciuto ai più, ma che, dopo qualche incertezza, ha ugualmente portato all'incontro con l'autobus.

Può ormai dirsi un appuntamento estivo consolidato a cui si aggiungono sempre nuovi pellegrini - camminatori.



Il pellegrinaggio in una delle ultime edizioni negli anni '40. In primo piano è riconoscibile Fernando Baiocco che, con i suoi racconti, ispirò la rievocazione.

Dino di Vincenzo



Musica dalla banda al palcoscenico

Come preannunciato nel numero scorso, iniziamo ad occuparci di coloro che hanno continuato la tradizione musicale di Caporciano, trasformando la loro passione in un'arte.

Antonio Marinelli è uno di quelli. E' un talento naturale; fin dall'età della scuola elementare, preferiva seguire la banda, con il suo tamburino, ai giochi infantili con i suoi coetanei.

Continuando poi gli studi musicali è stato, come già ricordato, uno dei fautori prima, coordinatore poi, della ricostituita banda di Caporciano.

Si è diplomato, con ottima valutazione, alla scuola di saxofono nel conservatorio di Campobasso. Ha svolto molte attività didattiche: da un progetto per la scuola elementare "Laboratorio Teatrale", a un corso di "Musica Etnico - Popolare" (uso di strumenti popolari come fisarmonica, organetto e zampogna) per la scuola media "Carducci" dell'Aquila; un corso

di teoria musicale e pratica del saxofono nel carcere di Sulmona, commissionato dal Ministero dell'Interno; un corso pratico di saxofono alla "Scuola di musica di Sulmona".

Come prestazione collabora con "New Harmony", una Big-Band di Ripa Teatina, con un'orchestra di fiati di Ortona e, come impegno principale, è membro effettivo della "Banda del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco".

Cura gli arrangiamenti ed è anche esecutore nel gruppo "Corale L'Aquila", esibendosi in varie località italiane ed estere, nonché nel gruppo di musica Gospel "The

Mosaic Gospel Boat".

È impegnato anche in attività sociali; infatti, oltre ad esserne esecutore, cura gli arrangiamenti e la preparazione vocale della "Compagnia il Nodo", con sede all'Aquila. Nell'ottobre del 2009 è nato il progetto "Ricomincio dal Musical" con lo scopo di ricompattare, dopo il tragico sisma del 6 aprile che ne aveva provocato la dispersione, i componenti della compagnia e, soprattutto, per promuovere una raccolta fondi

destinata alla ricostruzione della scuola materna "Collecaprocce" di L'Aquila; le rappresentazioni si sono svolte principalmente in località lungo la costa, comunque distanti dall'Aquila. Antonio ha



Antonio Marinelli

fortemente voluto, riuscendoci, l'esibizione della compagnia qui a Caporciano. Grazie al patrocinio degli esercizi del posto e di alcuni cittadini, si è riusciti ad organizzare una bellissima serata davanti alla chiesa dei Cinturelli, in un'atmosfera particolarmente suggestiva. E' stata la prima ed unica rappresentazione nel territorio aquilano. L'esibizione ha riscosso numerosissimi consensi, nonostante l'avvenimento non fosse stato sufficientemente pubblicizzato come, in effetti, avrebbe meritato; infatti, la partecipazione è stata notevole, oltretutto entusiasta. L'auspicio è che iniziative del genere si possano ripetere in futuro, per mantenere sempre viva l'interesse per la musica.

Nei prossimi numeri ci occuperemo di altri giovani che danno lustro a questa passione, tenendo alto il nome di Caporciano.

Alfredo Marinelli



Colori d'autunno

In qualche vecchia foto in bianco e nero è ancora possibile vedere le montagne spoglie, quasi brulle, con rocce rade e sporgenti come fossero ciondoli di scadente bigiotteria. Ed i segni del progresso in bella mostra, a deturpare la visione d'insieme; i pali dell'energia elettrica e le colonne dell'alta tensione, oggi chiamati "elettrodotti", con quelle placchette di latta sulle quali era raffigurato un teschio e la scritta "pericolo di morte", che a noi bambini incutevano un certo timore. L'assenza del pascolo ed il mancato taglio sistematico dei boschi, ha fatto sì che la vegetazione spontanea prendesse il sopravvento. Oggi, intorno ai nostri paesi, la superficie boscosa è preva-

lente. Oltre alla quercia, al carpino ed all'ornello, i macchioni di ginepro hanno invaso i terreni montani anticamente coltivati cancellando, purtroppo, anche i vecchi sentieri che collegavano le contrade ed i paesi limitrofi. Risulta evidente, inoltre, la grande quantità di pini, nati spontanei un po' dovunque, perfino tra le fenditure delle rocce. Questa pianta, rapidamente, sta prendendo il sopravvento sulle altre e, con ogni ragionevole certezza determinerà, in un prossimo futuro, la presenza di vaste pinete, facendo assumere alle nostre montagne un aspetto tipicamente alpino.

In questo periodo, però, quel che maggiormente colpisce è la varietà dei colori assunta dai bo-

sch. Al verde dei pini e delle querce non ancora appassite, si aggiungono varie tonalità di giallo e di marrone; ogni tanto, una macchia di carboni accesi: sono le foglie dei sorbi, piante ormai rare il cui legno, durissimo, veniva impiegato per la costruzione dei vomeri da aratura, prima dell'avvento dell'aratro di ferro.

Bellezza dei colori d'autunno: osservarli attentamente porta a meditare, a riflettere, a superare ogni artefatto concetto tendente alla negazione dell'esistenza di Dio.

Ormai il bosco fitto lo troviamo quasi a ridosso delle case; ciò significa che abbiamo vicini anche gli abitanti stessi dei boschi. Durante

l'estate abbiamo visto le volpi vicino al pozzo di Piedilattera ed alla Rimessa della trebbia; la notte, alle cicale e alle rane del lago si aggiunge, ogni tanto, lo sgraziato guaiolare dei volpacchiotti. Lo scorso anno vedevamo i cinghiali a S. Pietro, attorno al grande ciliegio di "Scartalena". Qualche giorno fa, a Piedilattera, mi ha attraversato la strada un tasso; appena spaventato dalla luce dei fari, ancheggiando come certe donne con il didietro appesantito, ma illuse di suscitare ancora desiderio, ha riguadagnato il bosco risalendo all'altezza della "vigna Leone". L'istrice, con i suoi minacciosi aculei, l'ho visto tre volte:



prima della "fabbrica poiane, gufi, volteggiano giornalmente sopra di noi. Una fauna da Parco Nazionale vive vicino alle nostre case. Il cavallo, l'asino, il mulo, la mucca, le pecore ed il maiale, però, non ci sono più. Peccato. Andremo a vederli al giardino zoologico.

Paolo Blasini



Terremoto

La ricostruzione

Il punto della situazione

E passato più di un anno e mezzo dal terremoto. Continuano febbrili le iniziative per dirimersi dalla complicata ma necessaria burocrazia. Complicata perché le norme non sempre sono facilmente comprensive, perché gli amministratori attendono istruzioni, perché la "struttura di missione" che ha il compito di indirizzare le procedure non fornisce sempre risposte chiare.

Ma la burocrazia è necessaria dicevamo. Perché sono in gioco risorse ingenti, perché le infiltrazioni malavitose sono cronaca giornaliera, perché le imprese improvvisate o semplicemente non all'altezza delle circostanze sono tante. Perché qualche cittadino, con l'appoggio di professionisti ed imprese, cercano di approfittare denunciando falsamente danni inesistenti o di gran lunga superiori alla realtà. La burocrazia in questi casi, altro non è che un maggior controllo che esaspera i tanti cittadini onesti, ma spesso stana quello furbo. Le risorse stanziare non sono moltissime e non dureranno sempre: se vengono sperperate ora, potrebbero mancarci dopo. Ma torniamo al punto, con l'aiuto di Giulia, l'impiegata comunale sempre presente e paziente-



Bominaco - Campanile

mente attenta a tutte le esigenze dei cittadini. Nel nostro Comune sono ospitate 16 famiglie, 36 persone, nei cosiddetti MAP. A beneficiare del contributo di autonoma sistemazione sono ancora 17 famiglie per un totale di 29 persone. Sono state riparate 38 abitazioni con danni leggeri con una spesa di € 340.000 e presentate anche circa 60 richieste per riparare danni su edi-

fici classificati B e C con ammissioni a contributi per oltre € 1.400.000. Qualche progetto è stato "osservato" e sostanzialmente ridotto.

Ma la parte più importante della costruzione è quella che sta prendendo il via ora. L'8 ottobre scadeva il termine per le proposte di aggregati, da parte dei cittadini. Ben 31 proposte sono state presentate a Caporciano e 15 a Bominaco. Gran parte del territorio comunale rientra in tali aggregati. Il Comune sta valutando le richieste e si sta organizzando per la redazione dei piani di ricostruzioni, strumento fondamentale, che detterà norme, stabilirà cifre, valuterà il fabbisogno ed i tempi necessari. L'auspicio è che possa nascere uno strumento urbanistico e attuativo chiaro e preciso, con l'ausilio delle migliori professionalità del settore e delle Università.

Con questi strumenti (aggregati e piani di ricostruzioni) si procederà per la ricostruzione dei centri storici.

Questa rubrica contiamo di mantenerla aggiornata. Sui prossimi numeri di "Cinturelli" informeremo i nostri lettori sull'andamento della ricostruzione.

Dino di Vincenzo



Vi racconto la SS17

Il passato riemerge lungo la "statale"

Quando dai un calcio ad un sasso, qualunque che sia, fai rotolare un pezzo di storia. Quando muovi molti sassi, invece, se sei fortunato è la storia a rotolare verso di te. Ammodernare per riscoprire il passato.....suona strano ma è così che è andata con la nostra statale 17. Durante i lavori di ammodernamento e messa in sicurezza che l'Anas ha effettuato sulla strada statale 17 "dell'Appennino Abruzzese e Appulo-Sannitico" - nel tratto compreso tra il km 58 e il km 68,5 - sono stati infatti rinvenuti reperti archeologici di età romana e preromana, nei pressi degli abitati di Caporciano, Navelli, Civita Re-tenga, San Pio delle Camere. Tutte zone che fino ad allora non avevano de-stato interesse nella comunità archeologica. La campagna sondaggi svolta

dalla Soprintendenza in collaborazione con l'Anas - ha fatto emergere un sito di età romana con preesistenze neolitiche e deposizioni tardo-romane, in località Cinturelli, nei pressi della seconda rotatoria di Caporciano.

Il nostro territorio non è certo estraneo a questo genere di ritrovamenti. Nei primi anni '80, un giovane caporcianese appassionato di archeologia, scoprì una necropoli italica sui monti soprastanti Bominaco, in verità i bominacensi sapevano che da quelle parti ogni tanto, nello zappare o nell'arare, spuntava fuori qualche "ferro vecchio" che spesso dopo una pulita veniva anche riutilizzato.

I ritrovamenti nel tempo, come spesso accade, mettevano le ali alla fantasia po-

polare ed iniziarono a circolare molti racconti dell'ignoto sui tesori sepolti nel terreno od occultati in oscuri pozzi. Chiacchiere che raggiunsero le orecchie giuste.

L'allora giovane ispettore della Soprintendenza di



SS17- Caporciano, ritrovamenti archeologici

Chieti, Vincebzo D'Ercole, iniziò uno scavo archeologico che diede alla luce numerose sepolture italiche preromane e questa fu la prima pagina del libro della storia archologica di questi luoghi. Nei pressi del lago

di Caporciano, poi, fu l'occhio attento del Dott. Ezio Mattiocco di Sulmona a scrivere un'altra pagina, grazie a ritrovamenti di resti risalenti addirittura all'età della pietra.

Il nostro territorio prometteva bene fin dal inizio. Infatti nel corso del 2005 sono state portate alla luce ed esplorate 67 sepolture databili tra l'età orientalizzante e arcaica (metà VIII-VI secolo a. C.) e l'età ellenistica (IV-I secolo a. C.), in località Rapinale e Cinturelli. Su entrambi i lati della statale 17, sono emersi un asse stradale e degli edifici costruiti ai suoi margini.

Non è tutto: nel 2006 è stato rinvenuto nell'area dello svincolo di San Pio delle Camere, in località "Diamante", un imponente edifi-

cio che occupa un'area di circa 3.500 mq.

Sempre in località "Colli Bianchi" lo scavo di una necropoli composta da tombe a fossa, ha riportato alla luce circa 100 sepolture, databili tra VII e I secolo a. C. Un insieme di numeri e date che con la loro freddezza non rendono giustizia alle ore di lavoro spese sotto il cocente sole estivo da giovani archeologi intenti a spennellare terra con uno spazzolino o poco più.

Che dire, forse l'anas sperava di non incorrere in "ralentamenti" ma senza dubbio, questa è stata un'occasione per sottolineare come la nostra "piana" fosse apprezzata fin dall'antichità per la sua bellezza, bellezza che oggi tocca a noi, abitanti del ventunesimo secolo, conservare.

Andrea D'Innocenzo



Zia Mariannina

Sono ancora in molti che la ricordano. Piccola, minuta, dimessa oltre che nel vestire, anche nell'essere. Aveva provato più volte ad entrare in monastero per essere suora, ma la salute cagionevole le permetteva solo le privazioni, non le fatiche, che il noviziato imponeva. Da Roma veniva, quindi, rispedita a Caporciano dove l'aria natia "non poteva che farle bene". Aveva venduto, per entrare in monastero, un orticello e qualche piccolo terreno, la poca eredità di figlia unica. Su consiglio dei parenti, però, non si era privata della casa, dove

La Madonna era il suo riferimento giornaliero; non si preoccupava se "nell'arca" non c'era il pane e, nello stipo, un uovo, due patate o un po' d'olio.

tornò a vivere dopo la definitiva, forzata rinuncia alla vita claustrale. Marianna Giampellegrini era, per tutti "Zia Mariannina" che, nella notevole condizione generale di miseria del suo tempo, viveva poveramente con il solo, grande conforto della Fede. La Madonna era il suo riferimento giornaliero; non si preoccupava se "nell'arca" non c'era il pane e, nello stipo, un uovo, due patate o un po' d'olio:

- A me, penserà la Madonna, Lei non mi farà mancare da mangiare! - diceva spesso.

Un giorno era passato da lei Francesco "ru cincièr" che, oltre a ritirare alluminio e ferri vecchi, vendeva articoli da merceria, trasportandoli in una cassa di legno che portava a tracolla. Zia Mariannina aveva bisogno di un paio d'aghi, un po' di elastico e qualche bottoncino automatico. Francesco la conosceva e, pur sapendo che non aveva denaro, le avrebbe ugualmente lasciato la merce; ella, in-

vece, volle ricambiare regalandogli due pagnottine di pane fresco che, proprio quella mattina, le avevano portato in dono:

- Zia Mariannina, dammene solo una - le disse Francesco, - l'altra tienila per te! -
- No, tu hai i figli piccoli! - fu la risposta. La sera, casualmente, qualcuno si accorse che Zia Mariannina non aveva da mangiare e, sapendo delle due pagnottine avute in dono la mattina, le rimproverò l'eccessiva prodigalità verso Francesco:

- Lui ha i figli piccoli, a me penserà la Madonna! Vi pare che Ella non provveda per me? -

Amava, in modo particolare i bambini; le venivano affidati, quando anche le donne avrebbero dovuto trascorrere l'intera giornata in campagna, per aiutare i mariti. Insegnava loro a fare le aste, le prime preghiere, qualche filastrocca. La passeggiata era, anch'essa, momento ludico ed educativo.

Forse aveva appreso l'organizzazione della scuola materna dalle suore di Roma; trasfondendola nella realtà rurale ed economica di quel tempo, è indubbio che ella svolgesse un'opera sociale di grande importanza considerando l'assenza, a Caporciano, della scuola

per l'infanzia. Rimproverava i bambini soltanto se non pregavano e, qualche volta che le capitava di assistere a ben diversi metodi educativi, da parte di qualche genitore, diceva che i bambini non dovevano mai essere picchiati. Alle bambine più grandi insegnava i lavori femminili: la maglia, l'uncinetto e il ri-

camo. Con le sue parole e le sue letture era capace di suscitare in loro molto interesse per gli argomenti di fede. La ascoltavano con attenzione e con viva partecipazione.

Nella sua semplicità svolgeva così una efficace opera di catechesi. Il tempo che si trascorrevano accanto a lei non era mai sciupato. Con il suo comportamento dolce ed affettuoso sapeva creare attorno a sé un clima di serenità e di pace. Si stava con lei volentieri e... non si bisticciava mai!

Con le sue parole e le sue letture era capace di suscitare in loro molto interesse per gli argomenti di fede. La ascoltavano con attenzione e con viva partecipazione.

Un giorno, resasi conto che la sua cucina era particolarmente nera di fumo, provò a pulire una parete con uno straccio bagnato. A fatica, riuscì ad attenuare il nero della fuliggine e man mano che passava il panno su un punto in



Casa Zia Mariannina - Affresco della Madonna

particolare, si accorse che prendeva forma una figura. Provò ancora a strofinare, fino a quando rese visibile l'immagine che, ancora oggi, è presente sulla parete: Maria SS. Adolorata. La "sua" Madonna le ha fatto compagnia per tutta la vita; spesso, provvedeva a ripulire la figura nonostante qualcuno le dicesse che così facendo rischiava di cancellarla. Le portava i mozziconi di candele avanzate in chiesa e faceva pregare i bambini davanti ad essa. L'avrà invocata anche in punto di morte, l'11 Agosto 1957, quando concluse la sua umile vita, spesa nel bene e nella preghiera, per essere sepolta nella nuda terra, in una rozza cassa di legno, con una semplice croce di Dio.



Paolo Blasini

Segue da pag. 1

Gabriele D'Annunzio ed il "Tenace Colono"

Il loro incontro avvenne a Bologna, presso l'Hotel Brun, l'8 Marzo 1910. D'Annunzio, entusiasta, disse a Del Guzzo che ".... da questo momento in avanti, ora che le nostre anime sono vincolate dal sacro nodo dell'amicizia, deve scomparire tra noi qualsiasi etichetta e bugiarderia sociale e dobbiamo abruzzesemente darci del tu". Quindi, gli regalò una copia di "Forse che si forse che no" con la dedica "Al messia invocato e so-praggiunto. A Giovanni Del Guzzo con osanna", dicendogli anche: "Giovanni, tieni questo libro, tu lo serberai a testimonianza di chi non dimenticherà mai più il tuo beneficio".

Tale riconoscente atteggiamento, era dovuto al fatto che Del Guzzo aveva proposto al Vate di tenere una serie di conferenze in Argentina, in occasione dell'Esposizione

Universale di Buenos Aires e delle celebrazioni della Liberazione. Avrebbe, in cambio, provveduto a risanare tutti i debiti contratti dal Poeta. L'accordo fu perfezionato a Genova, il 13 Marzo 1910 e Del Guzzo si impegnò a mettere a disposizione di D'Annunzio la somma di 480 mila lire.

Il "Patto di Alleanza" fu scritto direttamente da D'Annunzio il

23 Marzo 1910; ricevendo un acconto per i preparativi del viaggio, egli consegnò al Del Guzzo un messaggio per il Presidente della Repubblica Argentina accompagnato da una copia del "Forse che si forse che no". Inoltre, con facoltà di venderli, affidò al Caporcianese un gruppo di diciassette manoscritti: Sogno di un mattino di primavera, tre stesure; La Città Morta; La gloria, due versioni; Francesca da Rimini, due versioni; Discorsi agli elettori di Ortona a Mare; La Canzone di Ga-

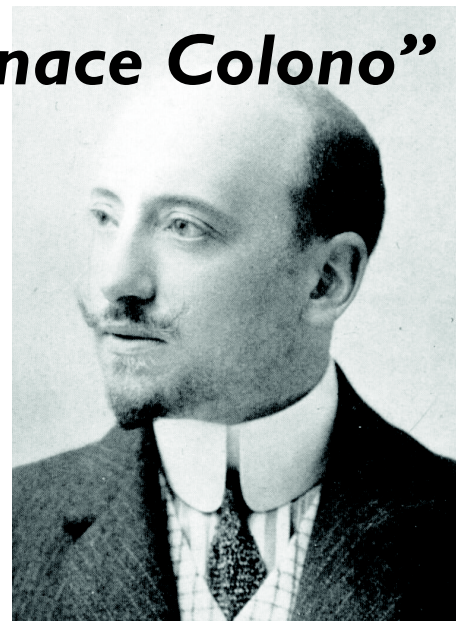
ribaldi; Laus Vitae; Delle Laudi, due versioni; Vite di uomini illustri; Miscellanea di prosa. Del Guzzo ebbe anche l'auto di D'Annunzio, sempre con facoltà di vendita: era una "Florentia" da 35 HP che poteva raggiungere i 70 Km orari. Il Poeta l'aveva sempre tenuta nascosta per sottrarla ai numerosi creditori che, come è noto, gli stavano sempre alle costole. Nel "Forse che si forse che no", Paolo e Francesca effettuano la folle corsa lungo l'antica strada romana con un'auto dello stesso tipo. Piero Chiara, nella sua corposa "Vita di Gabriele D'Annunzio" scrive che, in contropartita, Del Guzzo si impegnava a risanare i debiti del Vate, prima che questi partisse per

Secondo Benigno Palmerio, veterinario di Guardiagrele amico di D'Annunzio, " ... non risulta, però, che il "tenace colono latino" abbia fatto, tutto sommato, un cattivo affare.

l'Argentina e gli avrebbe versato quindicimila lire per i preparativi del viaggio. Circa le conferenze da tenere in Sud America che, secondo la stima del "tenace colono" avrebbero potuto fruttare almeno duecentomila lire, a D'Annunzio sarebbe spettato l'80%, al Caporcianese il venti.

Giovanni Del Guzzo ripartì per l'Argentina, convinto che presto sarebbe stato raggiunto da D'Annunzio il quale, dopo avergli spillato ulteriori diecimila lire, si recò invece a Parigi dove, a suo dire, doveva recarsi per una cura dentaria.

In realtà, era ad attenderlo l'amante di turno, la contessa russa Natalia de Goloubeff, "Donatella" per il Vate, che gli fece dimenticare le conferenze in Argentina. Del Guzzo corse dietro al Vate inutilmente cercando, almeno, di recuperare il denaro che aveva sborsato per risanargli i debiti. La vertenza giudiziaria che ne seguì, fu curata per del Guzzo dall'avvocato Pasquale Lattanti di Ripa Fagnano e, per il Poeta, dall'avvocato fiorentino Eugenio Coseleschi. La composizione della lite si risolse con una transazione. Secondo Benigno Palmerio, veterinario di



Guardiagrele amico di D'Annunzio, " ... non risulta, però, che il "tenace colono latino" abbia fatto, tutto sommato, un cattivo affare. Lasciando pure da parte la fiammante automobile "Florentia", che aveva caricata sul piroscalo e portata con sé in America, certo è che il valore degli autografi, comprendenti le migliori e maggiori opere del Poeta, non era inferiore alla somma, anche sul puro mercato venale che il Del Guzzo aveva sborsato per Gabriele".

Recenti ricerche, condotte dallo studioso Maurilio Di Giangregorio che le pubblicherà l'anno venturo, hanno fatto luce sulla fine di Giovanni Del Guzzo, un tempo ricchissimo, costretto a notevoli ristrettezze economiche negli ultimi anni di vita.

(*) L'attuale Via dell'Emigrante, già Corso Vittorio Emanuele, tra la "cona" e la Piazza. (n.d.r.)

Lettera di Carmine Priore a Gabriele D'Annunzio

Amico Carissimo,
voglio darti un'idea del mio paese: esso - giace su un piccolo monte ed è fatto a guisa di una "esse" alla rovescia, come osano farla i bambini appena incominciano a scrivere. Ha un bello e perfetto piano, dove si raccoglie grano, granone, patate e legumi di ogni sorta; c'è anche il raccolto dello zafferano. A un lato della nostra campagna c'è un bellissimo lago, che l'estate c'è la pesca della tinca, saporitissima. La campagna è tracciata da una strada nazionale che fa Roma - Napoli.

Le nostre colline sono ornate di vigneti e quindi abbiamo il vino di nostra produzione. In una pittoresca valle, là dove batte il sole e soffia un dolce venticello - che l'eco risuona nella valle di un'armonia festosa - c'è la chiesa di San Pietro della Valle in Croce, con la sua statua in legno massiccio; poi, nella frazione chiamata Bominaco, c'è una bellissima chiesa di S. Maria dell'Assunta dell'Abbazia Benedettina; ci sono dei lavori in pietra come il colonnato, il pulpito, l'altare, il candelabro e il siedale. C'è anche la chiesetta di San Pellegrino, tutta affrescata; fu costruita da Carlo D'Angiò nel 1263. Gli affreschi sono dello stesso secolo e rappresentano la vita di San Pellegrino e di Gesù; ci sono figure di Re, Patriarchi e Profeti. Là, di fronte, c'è un antico Castello guerresco, da dove si scorge un estesissimo orizzonte e si gode un'aria saluberrima. Si vede la Maiella, il Gran Sasso d'Italia, la catena degli Appennini Abruzzesi e tanti altri monti con la neve. Ma nella primavera profumata, tra un letto di mandorli in fiore e schiere di rondini, è un incanto! Visitateci!

Con profonda gratitudine, invio i più vivi ossequi.

Caporciano, 11 Dicembre 1907

Carmine Priore

Raccontatevelo

Oggi che per i tempi e per gli eventi ci si ritrova poco e niente, oggi che si ricercano chissà quali locali come centri di aggregazione, lascia senza parole la semplicità di ieri, quando non importava dove si fosse, ma con chi. Si dice che ogni epoca abbia i suoi inverni, gli inverni si sa, lasciano un segno più profondo delle estati (soprattutto se metaforici!) e da queste parti si sono sempre fatti sentire, specialmente fino ai primi anni '60. Freddo, neve, fame e... e stalla. Sì, perché quando non c'era un termostato sul muro da regolare a piacere, ma solo un camino o una stufa accesi, le pietrose case in cui si abitava, per gli standard d'oggi sarebbero invivibili. Allora ho scoperto che tutti facevano bene o male la stessa cosa, ossia chiedevano ospitalità a quelli di sotto, quelli che avevano la stalla. Qualcuno nel dirlo accenna un pizzico di vergogna, di rassegnazione di chi non ha potuto scegliere, ma a me la cosa ha fatto sorridere, perché l'ho ricollegata alla tradizione di

nobilissimi natali. In effetti non pochi possono raccontare di essere stati cullati tra un bue ed un asinello, "alla stalla c'em fatti ross' "nella stalla ci siamo fatti grossi", mi dicono in dialetto, e io ho subito pensato alla faccia che farebbe una mamma moderna all'idea di cullare il proprio figlio in una stalla!

Nel periodo natalizio si giocava tutti insieme a tombola, ma non per le poche lire (se c'erano) in premio, ma per il divertimento collettivo.

A proposito di donne, c'è chi in stalla ricamava, chi faceva corone d'aglio, chi recitava il rosario, chi con qualche annetto in più, raccontava favole ai bambini che sedevano a cerchio tenendo accesa a turno la lampada ad olio posta al centro. - a questo punto del racconto, concedetemi l'interruzione; vorrei aggiungere un piccolo appunto che la mia

fonte mi ha fornito: nelle notti di bombardamenti aerei e ronde da parte dei tedeschi la lampada veniva coperta con un panno per non esser visti dall'alto; un "gentile" colonnello conquistato a colpi di vetovaglie aveva fornito un'informazione che si era rivelata assai utile. C'è chi poi in stalla, si è lasciato scappare, si recava solo per le donne, e non quelle che rac-

contavano storielle ai bambini: diciamo che era il posto giusto per fare incontri...ecco perché le stalle con molte fanciulle erano le più frequentate. Immane era poi la confusione che proveniva dal lato della stalla in cui gli uomini, seduti ad un tavolino di legno, sbattevano le carte sul tavolo e alzavano il bicchiere di rosso. Scene che, tutto sommato, non sono poi così inusuali anche oggi.

Nel periodo natalizio si giocava tutti insieme a tombola, ma non per le poche lire (se c'erano) in premio, ma per il divertimento collettivo. Si stava bene tutti insieme, ci si divertiva tenendosi caldo e compagnia a vicenda e si lasciavano minacce e fatiche fuori il portone. Le fatiche, attendevano, e le minacce (quelle grigie) ululavano. A Caporciano, infatti, erano numerose le "società di pastori" i cui membri, oltre a dividersi il lavoro, hanno combattuto con i lupi non poche battaglie, poi ci si è messo il



FRANCESCO LONDONIO 1723 - 1783 Interno di stalla

tempo, il cambiamento, pian piano il pastore ha appeso il bastone al chiodo, e il lupo, forse depresso e annoiato, si è fatto vedere a valle sempre meno. Oggi siamo noi a cercarlo.

Negli ultimi anni, deve essere finita l'euforia di modernità e si sono fatti alcuni passi indietro, in sostanza, il bastone ha deciso di riprenderlo il figlio del pastore (raro ma vero!), o magari un pastore di altra nazionalità e i lupi avranno fiutato l'odore eccitante di un tempo, fatto sta che sono tornati ad ululare. Morale della favola? Direi che basta una stanzetta, un tavolino, se volete un mazzo di carte ed una bottiglia da condividere, chiamate qualche amico e buone feste!

Maitreia D'Innocenzo



"Un segno della mia nostalgia". Così Rosalia Cerasoli ha voluto chiamare questa testimonianza d'amore per Caporciano. La pubblichiamo con piacere e Le diciamo una sola grande parola: grazie.

Muri di Caporciano

*Muri della mia infanzia,
neri, muschiati, sgretolati,
povertà, tenerezza nel mio cuore,
miei solo nel desiderio.*

*La polvere bianca della strada sui rovi,
e i verdi, e l'odore dell'aria leggera,
l'eco di poche voci nella pianura lontana
percorsa da macchine
giocattoli in un mondo racchiuso.*

*A sera, mistero e attesa tra la cerchia dei
monti,
e lo specchio del lago, unica luce,
e, di notte, una parata di stelle.*



Caporciano - antica torre XIII secolo

Rosalia Cerasoli

Caporciano al centro della ricerca universitaria italiana

Dal 1 al 5 giugno 2010 si è svolto a Caporciano un workshop progettuale dal titolo "IDEE E PROPOSTE ECOSOSTENIBILI PER I TERRITORI DEL SISMA AQUILANO - Costruzioni temporanee Recupero del patrimonio non monumentale Nuove costruzioni per il rinnovo edilizio"

All'incontro hanno partecipato circa 70 persone tra professori e laureandi delle facoltà di architettura provenienti dalle università di Pescara, Torino, Milano, Venezia, Ferrara, Firenze, Roma, Ascoli Piceno, Caserta, Napoli, Reggio Calabria, Palermo e Siracusa.

L'obiettivo delle giornate caporcianesi è stato quello di mettere a confronto gli studenti tra il ruolo della tecnologia studiata nelle università e le esigenze di ricostruzione di un Paese colpito dal sisma. In questa esigenza agli studenti è stato posto anche l'obiettivo dell'abbandono dei Paesi e di una nuova esigenza di energia che passasse attraverso le nuove tecnologie innovative. Il terremoto del 6 aprile nel territorio aquilano ha messo in evidenza tali problematiche, spesso eluse anche dalla nostra comunità scientifica, accentuando la tragicità dello spopolamento a seguito della distruzione e dei crolli di molte abitazioni. Il 5 giugno i partecipanti si sono riuniti nella Chiesa di Centurelli.

Ci si deve chiedere, dunque, quale ricostruzione sia la più "sostenibile" per quella realtà ambientale,

sociale ed economica e quali strategie possono essere in grado di lasciare, attraverso la ricostruzione di "case", le tracce per uno "sviluppo duraturo"



Caporciano - Studenti al lavoro

Organizzatrice del workshop è stata la professoressa Maria Cristina Forlani della Facoltà di Architettura di Pescara. Il Sindaco ha messo a disposizione di tutti i partecipanti tre diverse strutture del Comune, con il supporto informatico necessario.

Il primo giorno i partecipanti sono stati accompagnati in un giro del Paese da Dino Di Vincenzo che ha loro illustrato la storia del luogo e l'architettura del territorio. Nei giorni successivi, hanno girato il Paese in lungo e largo. Fotogra-

fato, fatto disegni, hanno fatto verifiche e studiato in ogni modo il Centro.

L'ultimo giorno, in una tavola rotonda tenutasi nella chiesa di S. Maria di Centurelli gli studenti hanno presentato i progetti redatti nei giorni di permanenza nel Comune, con molti spunti interessanti e degni di successiva considerazione. Hanno partecipato anche rappresentanti politici e imprenditoriali del territorio. Il Sindaco Ivo Cassiani ha salutato i Professori delle tante facoltà di Architettura e tutti i partecipanti ed augurato che dalle tante idee scaturite dal workshop possano scaturire utili riflessioni per il rilancio del territorio. L'incontro è stato documentato dalla stampa locale.

Un auspicio di molti è che la ricerca universitaria che attraverso questo studio si è soffermata sul nostro Comune, possa contribuire con i necessari piani di recupero del centro storico che il Comune si appresta a redigere per una qualificata progettazione del recupero degli spazi pubblici e privati.

E' prevista la pubblicazione degli atti e dei progetti presentati e un successivo ritorno a Caporciano.

Dino di Vincenzo



Presepe

Per tutti i ragazzi e le ragazze, qualche anno fa (si fa per dire "qualche"), diciamo... una quarantina, l'avvicinarsi del periodo delle Feste di Natale veniva vissuto con estrema partecipazione, non solo perché si andava incontro ad un periodo di vacanza scolastica ma, soprattutto, perché si aveva l'occasione per dimostrare che anche i ragazzi erano capaci di fare qualcosa, di rinnovare qualche piccola tradizione che, con gli occhi di oggi, può sembrare solo una piccolissima cosa...

Bene; agli inizi degli anni '70, con l'arrivo a Caporciano del nuovo Parroco, ci fu una rigenerazione delle attività da parte di noi, giovinetti del tempo. Non che prima non ci fossero, per carità, ma le persone della mia età (cavolo, ormai 50enni!!) non possono

avere precisi ricordi di attività, negli anni ancora precedenti. Tutti i giorni passavamo molto tempo tra chiesa, circolo giovanile

e casa canonica; allora, purtroppo, non c'era né il Bar, né altre distrazioni per trascorrere qualche ora in compagnia e, vicini al Natale, si decise di realizzare un Presepe nella nostra Parrocchia, più precisamente "alla Congrega". Non sarebbe stato un semplice Presepe come tutti facevamo già nelle nostre case, ma avrebbe dovuto essere una cosa "in grande", per sorprendere tutti i Caporcia-

nesi. Detto fatto, ci mettemmo all'opera; dovevamo costruire un soppalco proprio dietro l'altare della Congrega e, per noi ragazzi,



non era certo una cosa di semplice realizzazione: servivano travi e tavole di legno ed il lavoro non era certo agevole. Ci eravamo dimenticati, però, che all'epoca c'erano a Caporciano diverse persone con

molta inventiva e con spirito di collaborazione, in particolare due: Romaldino e Mimino Blasini; grazie a loro ci sentimmo subito protetti.... e sicuri della riuscita del progetto. Cominciarono i lavori.

- Romaldì, jì 'cmenz' a fè ri busc' agliu mur' p' mett' ri murèl' - disse Peppino, che era uno dei più grandi del nostro gruppo.
- Peppi, m' raccummann' fagl' a livell' 'si cazz' di busc', snò po' l' tàvl' s' vedn' tutt' schiort'! - L'occhio dello specialista voleva sempre la sua parte: livello, controllo e.... filo a piombo!
- Uh Madonna mè', et' rfatt' nu casin', mò chi la puliscia tutta 'sa polvr'? Appocatr'c' stè la Messa, ru pret' s' n'cazza d' sicur'! - Era il solito ritornello di Ninuccia la Carapellèta.

...segue a pagina **Pag. 9**

...segue da pagina **Pag. 9**

- I zitt' ca dop' t' aiuta Carina a dè 'na pulita... (cazz, quessa sempr' 'ntorn' stè!) – ribattè Romaldino. Insomma, i lavori andarono avanti e, dopo un paio di giorni, la piattaforma era pronta; si poteva partire per realizzare il Presepe, che avrebbe dovuto essere pronto per la festa della Concezione, l'8 Dicembre.

A questo punto serviva di andare a cercare il muschio. Mi pare di ricordare che andammo a Rosale con il trattore di Peppino e caricammo una rimorchiata di muschio, roba da ricoprire mezza Capolattera. Intanto, le ragazze (agli "ordini" di Marina, allora già fidanzata con Peppino) si davano da fare per costruire casette ed addobbi vari per il Presepe, presso la casa di "Lillitt" alla cona di Capolattera.

Passammo molti giorni, dal pomeriggio alla sera tardi, per lavorare a questa grande opera, ma nelle nostre famiglie non c'era preoccupazione; si sapeva che eravamo

con il Parroco oppure in chiesa e, anche se facevamo tardi, era ammesso.

Tutto era quasi pronto: le montagne di carta, sistemate; le casette anche; impianto luci a regola d'arte; qualche spruzzatina di farina, per la neve. Mancavano solo le statuine. Dovevamo aspettare che Don Renzo tornasse da Bominaco, perché lui aveva le chiavi della sagrestia; le statuine erano pezzi molto pregiati che, forse, nessuno sulla Piana poteva vantarsi di avere e, quindi, erano riposte al sicuro, per evitare brutte sorprese.

Era la sera del 7 Dicembre, il giorno dopo il Presepe doveva essere pronto per l'ammirazione di tutti coloro che sarebbero andati in chiesa; c'era solo bisogno di una prova generale, per verificare l'effetto delle luci.

- Romaldi, attacca la spina d' la corrent', ecc' stè tutt' a post' – disse Mimino con la sua solita aria canzonatoria. Romaldino inserì la presa:

- I mò? Cù è succèss'? Porca miseria.... 'nzappiccn'! luc'.....! Quist' e nu mister sa'!...- Romaldino non si capacitava che l'impianto da lui realizzato non funzionasse. Dopo poco, però, sistemato qualche filo, riavvitata qualche presa, tutto andò per il verso giusto e fu, davvero, uno spettacolo. A Caporciano

non si era mai visto un Presepe del genere! Tra noi ragazzi c'era molta soddisfazione, anche per i complimenti che ricevevamo dal Parroco per l'opera realizzata. Negli anni successivi la tradizione continuò, ma il Presepe venne realizzato in una stanzetta sul retro

dell'ingresso della Congrega, fino a quando tutto si è interrotto. Lo scorrere degli anni, certamente ci ha portato progresso e comodità, ma sicuramente ci ha tolto molto delle belle tradizioni del passato che, in qualche modo, ci facevano sentire tutti più vicini al nostro prossimo.

Forse è proprio il caso di dire che "S' steva megl' quand' s' steva peg'!"

Il Presepe è il simbolo della Famiglia e spero che questo piccolo racconto possa risvegliare in tutti noi un sentimento di unione e fratellanza, dato che la nostra piccola Comunità non è altro che una grande famiglia!

Buon Natale e Buone Feste a tutti!

Lo scorrere degli anni, certamente ci ha portato progresso e comodità, ma sicuramente ci ha tolto molto delle belle tradizioni del passato

Piero Recchiuti



S. Pio delle Camere

IMPRENDITORIA AD ALTO LIVELLO

Transitando sulla Statale, all'altezza di S. Pio delle Camere, non può passare inosservata l'Azienda di materiali da costruzione, rubinetteria, ferramenta ed idrosanitari, che occupa tutta l'area compresa fra le due strade parallele che portano in paese. Chi non è della zona, ma solo semplice viaggiatore, certamente si domanderà come sia possibile che in un paese così piccolo esista una realtà commerciale tanto vasta.

Su uno dei capannoni, quello più vicino alla strada Statale, campeggia la scritta "Marini"; serve da indicazione a chi non risiede in uno dei paesi della zona. Per noi tutti, invece, è "ru Lisc". Carmine Marini, classe 1934, è l'artefice di una realtà commerciale che, nel suo genere, non trova eguali né a L'Aquila, tanto meno nell'intera Provincia. Tutto ebbe inizio con un negozio di alimentari – macelleria, considerato il negozio dei "Compagni", poiché

continuazione di una vecchia Cooperativa Socialista. Poi, il commercio di frutta e, perfino, la concessione di una cava di pietra. Lavoro duro, senza risparmio. Dopo il servizio militare, Marini riprende l'attività di commerciante di frutta, servendosi di un camioncino "Balilla". Non vuole andare

in America, come sua madre desidererebbe: lì si lavora sodo, tanto vale farlo qui. Infatti, non si risparmia: va spesso nel Pescara, per rifornirsi di merce, guidando di notte e, talvolta, rischiando incidenti a causa del sonno e della stanchezza. Non dice di no a chi gli chiede il favore di essere rifornito di merce che, comunque, si troverebbe in commercio anche a L'Aquila o S. Demetrio; più che fastidi, manifestazioni di stima e di fiducia. Inizia così il suo interesse per il settore edilizia, con tutto ciò che consegue. Dal piccolo locale, sulla curva

della via per Castelvecchio, si trasferisce in piano, non distante dal secondo bivio di S. Pio. Acquista un carrello elevatore, il così detto "muletto": i laterizi non dovranno più essere movimentati manualmente, come fatto per tanto tempo, anche con il fattivo aiuto della moglie.



La metà degli anni '60 segna una data epocale per tutti i nostri paesi: arriva l'acqua della "Ferriera" e, contemporaneamente, avviene la trasformazione di una società fino ad allora quasi totalmente agro-pastorale, in una realtà ad economia mista, grazie anche

all'ampliamento dell'industria elettronica aquilana.

Tutti realizzano i bagni in casa; portano l'acqua in cucina, nelle cantine, nelle stalle. Si ristrutturano le case, anche quelle per le vacanze, arrivano i primi "Romani". Marini non si fa trovare impreparato: nella sua Azienda (di ciò, ormai si tratta) si trova di tutto, dal cemento e mattoni, a viti, bulloni, accessori per bagno, arredi per cucine. Se all'idraulico manca la canapa, un raccordo, una rondella, non c'è bisogno che vada a L'Aquila; a S. Pio può rifornirsi. Intanto, intorno a "ru Lisc" si va creando un vero e

proprio agglomerato commerciale: un supermercato alimentare, una farmacia, una lavanderia, un bar-pizzeria, negozi di abbigliamento intimo e confezioni, tappezzeria e tendaggi. Compresi nell'area dell'Azienda Marini, un negozio di articoli da regalo ed

uno di elettricità. Il motore commerciale di tutta la zona è ubicato al crocevia della "17" con la Provinciale per Prata – S. Demetrio, dove "ru Lisc" acquistò dei terreni, per poter depositare le ingombranti merci del ramo laterizi.

"Andare a S. Pio" configura, per quasi tutti noi della zona, la necessità di fare acquisti tra i molteplici settori dell'Azienda. Per gli Aquilani, S. Pio delle Camere viene identificato come il paese dove opera la Ditta Marini.

Oggi, oltre ai familiari, vi lavorano ventidue "collaboratori". Abbiamo chiesto a Carmine Marini quanto dovesse, nel raggiungimento della odierna realtà, alla sua gentile Signora; con il solito luminoso sorriso, l'ha guardata come un ragazzo innamorato ed ha sussurrato:

- Tutto, devo tutto a lei -. Dopo cinquantatré anni di matrimonio, la più bella manifestazione d'amore.

Paolo Blasini



Porte di Caporciano



Le commemorazioni

“dei caduti, dei defunti, degli emigranti”



Bominaco - Il monumento ai Caduti

Transitando il nostro Comune ha un piccolo primato: vanta ben tre monumenti ai Caduti e uno agli emigranti. Due a Caporciano, uno a Bominaco ed uno all'Emigrante a Centurelli.

• Il primo fu realizzato negli anni venti, dopo la Grande Guerra, e appoggiato alla Chiesa della Confraternita. Era un altare con i simboli della Patria e l'elencazione dei Caduti. L'Amministrazione Comunale ne fece redigere uno nuovo inaugurato l'1 novembre 2006, sullo stesso luogo. L'opera fu realizzata dall'artista aquilano Palumbo su un'idea dello stesso artista, di Paolo Blasini e del sottoscritto. È una figura femminile in bronzo, molto coinvolgente. Fissa il momento in cui una giovane donna, con un bimbo in grembo (che rappresenta il futuro di un Popolo) viene raggiunta dalla notizia della morte del suo Sposo in guerra. Guarda quindi al tema del ricordo dei Caduti in guerra da una angolazione nuova e suggestiva: non più con temi e simboli militari, ma con una visione umanitaria, se possibile di pace, e con un'attenzione verso i tanti disastri che una guerra causa su un popolo. Sul

“... Mai più
violenza!
Mai più guerra!
Possa ogni reli-
gione portare
sulla
terra giustizia
e pace,
perdono e vita”

blocco di granito su cui poggia l'effigie femminile sono riportati i nomi dei caduti nelle guerre ed una frase di Papa Giovanni Paolo II che recita “... Mai più violenza! Mai più guerra! Possa ogni religione portare sulla terra giustizia. e pace, perdono e vita”

Questa commemorazione viene celebrata, come ormai consuetudine da anni, nel primo dei due giorni festivi che si celebra a Caporciano tra giugno e luglio.

• L'altro monumento ai caduti fu realizzato circa venti anni fa nell'area dell'ex aia di Piedi la Terra a Caporciano. In uno spazio ai margini dell'abitato. L'obiettivo era quello di inserire quel luogo nell'ambito urbano che in parte, già lo era diventato con la realizzazione delle attrezzature sportive. Questo monumento, in pietra e cemento, fu progettato dall'Ing. Giancarli.

Attraverso delle quinte in pietrame, ci si avvicina ad una architrave in cemento che costituisce una simbolica porta verso il tema della commemorazione. A guardia del monumento fu collocato un cannone su ruote risalente alla Grande Guerra. La commemorazione in questo luogo coincide con la prima domenica dopo Ognissanti e ricorda anche la vittoriosa fine della Prima Guerra mondiale, (4 novembre 1918) da taluni indicata anche come ultima guerra dell'Unità d'Italia e la commemorazione delle Forze Armate. La ricorrenza quest'anno è caduta il 7 novembre, contestualmente alla rituale celebrazione in onore di tutti i defunti, tenutasi con la celebrazione della SS Messa nel cimitero.

• Il terzo e più recente monumento, è un semplice cippo in pietra di età imperiale romana, posto in adiacenza della Chiesa di S. Maria a Bominaco. Il semplice e simbolico monumento risale al 2002 e da allora, ogni anno nel giorno del ferragosto, vi risuonano le note del silenzio e dell'Inno d'Italia. (sarebbe utile una foto se Mario Andreucci gentilmente può scattarla)

• Infine nel 2006 fu realizzato dal maestro Pelliccione, un superbo monumento in bronzo: un emigrante dei nostri Paesi con la bisaccia a tracollo e il bastone energicamente afferrato per mano, che va e gira per il Mondo. Fu posto vicino alla Chiesa di Centurelli, in pieno Tratturo Magno. In un luogo simbolo della Piana, per motivi storici,



Caporciano - Il monumento ai Caduti

religiosi ed infine politici. Allo splendido monumento manca però l'associazione di un evento e di una data che possa periodicamente rievocare quello che simbolicamente rappresenta: l'emigrazione di ogni tempo!



Caporciano - Il monumento all'Emigrante



Il Monumento all'Aia di Piedilattera



Dino di Vincenzo



Texani

10 Texani a Caporciano

In July, 2007, 10 Texans enjoyed an extraordinary vacation experience in Caporciano. Texans? In Caporciano? What were they doing in a small rural town with no famous landmarks, museums, or tourist attractions? Were they lost? No, no. Our good friends, Paola and Tony, invited us to see the sights in the area with them, and they arranged for us to stay in Patricia's "Regio Tratturo" a stone house from last century be-

autifully restored with very comfortable apartments. The fifth couple stayed in a beautiful "B & B - Casa Agrippa", a 700 century patrician house, in Bominaco, 3 kilometers from Caporciano. And what did we think of Caporciano? We loved everything about it--the absolute stillness of our morning walk, the sturdy houses that seemed to offer stability and a gentle way of life, the gorgeous view across the valley, the beautiful pots of bright flowers on the steps at Patricia's, the sad tolling of the church bell when an elderly lady died. We were so impressed with that--we don't do that here anymore.

In one word, I suppose what we noticed most and appreciated was the "simplicity" of life in Caporciano. All of us, together with Paola and Tony, live in Houston, Texas, an enormous city with several million residents. It's a fun and interesting and exciting place, but it certainly isn't simple. My own "neighborhood" is about the size of Caporciano. With so many people and cars and freeways and shopping centers, it's just not possible to maintain the calm and quiet pace that we found so charming in Caporciano. Not so calm and quiet was our morning get-together at the terrace of the bar of Marina and Massimo. We met every morning for coffee as we waited for our bus. It was friendly and lively and happy...we met delivery men, a policeman, other customers, several friends of Paola and Tony and even the mayor, all greeting us with a cheerful "good morning." After a full day of sightseeing in splendid old cities and churches, such as L'Aquila, Santo Stefano di Sessanio, etc., shopping in the square in L'Aquila, searching for ancestors in Rapino, lunching at the beach near Poggiofiorito with Rosalia and Tonino, eating, eating, and eating wonderful food, by then we were happy to return to Caporciano for a little sip of something cool. We also remember the memorable dinner we ate there, hosted by Tony for Paola's birthday.

Every afternoon, on the drive from the main road back up to the "Città d'Arte," I thought to myself that Caporciano looked as if it had always been there, as if it had grown naturally out of the ground, the ancient houses, like seeds, rooted in the dirt and rocks. The permanence, the sense of time and place, cloak the city and, I'm sure, shape the lives of all who live there. This austere little city made an indelible impression on all 10 Texans. We won't ever forget Caporciano.

TEXANS in CAPORCIANO

By Virginia Hickox

Luglio, 2007, 10 Texani sono stati testimoni di una straordinaria esperienza a Caporciano. Texani? A Caporciano? Cosa facevano in un piccolo paesino rurale senza famosi punti di riferimento, musei, o attrazioni turistiche? Si erano persi? No, no. I nostri buoni amici, Paola e Tony, ci hanno invitati a vedere i monumenti con loro e ci hanno sistemati nel "Reggio Tratturo" di Patricia, una casa in pietra del secolo scorso splen-

didamente ristrutturata con appartamenti molto confortevoli. La quinta coppia ha soggiornato in un bellissimo B&B - Casa Agrippa, una casa patrizia del XVII sec, a Bominaco, a 3 chilometri da Caporciano. E che cosa abbiamo pensato di Caporciano? abbiamo amato tutto di esso, l'immobilità assoluta della nostra passeggiata mattutina, le case robuste che sembravano offrire stabilità, la splendida vista sulla valle, i bei vasi di fiori colorati sui gradini di Patricia e il triste rintocco



Caporciano -10 Texani

della campana che annunciava la morte di una donna anziana. Siamo rimasti molto colpiti, perché qui da noi non esiste più. In breve, suppongo che ciò che abbiamo notato di più e apprezzato è stata la semplicità della vita a Caporciano. Tutti noi, insieme a Paola e Tony, viviamo a Houston, Texas, una città enorme con diversi milioni di abitanti. E' un posto divertente, interessante e stimolante, ma certo non è semplice. Il mio quartiere è quasi come Caporciano. Con così tante persone e automobili e autostrade e centri commerciali che non è possibile mantenere la calma e tranquillità, che abbiamo trovato così affascinanti in Caporciano. Così piacevole è stato il nostro incontro mattutino presso il terrazzo del bar di Marina e Massimo. Ci incontravamo tutte le mattine per un caffè mentre aspettavamo l'autobus. Era un clima amichevole, vivace e felice ... abbiamo incontrato venditori ambulanti, carabinieri, altri clienti, alcuni amici di Paola e Tony e anche il sindaco, tutti ci salutavano con un gioioso "buongiorno".

Dopo una giornata di visite turistiche nelle splendide città antiche e nelle chiese, come L'Aquila, Santo Stefano di Sessanio, dopo lo shopping nella piazza a L'Aquila, la ricerca di antenati a Rapino, il pranzo nella spiaggia vicino a Poggiofiorito con Rosalia e Tonino, mangiando, mangiando e mangiando cibo meraviglioso, siamo stati felici di tornare a Caporciano per sorseggiare qualcosa di fresco. Ricordiamo anche la cena memorabile offerta da Tony per il compleanno di Paola. Ogni pomeriggio, tornando dalla strada principale verso la "città d'arte", ho pensato che Caporciano sembrava come se fosse sempre stata lì, come emersa naturalmente dal terreno, le case antiche, come semi, radicati nel terreno e nelle rocce. Sono sicuro che il senso del tempo, del luogo che circondano il paese, modellano la vita di tutti coloro che vi abitano. Questo piccolo paese austero ha lasciato un'impressione indelebile su tutti i 10 texani.

Non dimenticheremo mai Caporciano.

Un nuovo desiderio per le nostre tradizioni



Maria SS Addolorata Caporciano

La tradizione collocava questa festa nell'ambito di tre giorni che venivano celebrati la terza domenica del mese e chiamate "Le feste di Settembre". Da alcuni decenni ormai la festa è ridotta ad un solo giorno e della sua organizzazione, in genere, si occupa la Confraternita omonima. Negli ultimi anni ormai, anche l'intrattenimento musicale serale è stato soppresso.

Quest'anno la festa si è svolta nel pomeriggio di domenica 12, con la banda di Paganica che ha girato per le vie del Paese e per il nuovo quartiere Archi, dove sono ospitati i nuclei familiari le cui abitazioni sono state seriamente danneggiate dal sisma, tecnicamente chiamati M.A.P. (Moduli Abitativi Provvisori) A sera la fiaccolata ha accompagnato la processione. Proprio la fiaccolata è stata un momento particolarmente toccante. Tanta gente, come non se ne vedeva da tempo. La sensazione è quella di un rinato forte desiderio di partecipazione. Il sisma ha allontanato le persone, ha rese inagibili la parrocchiale e la confraternita, e dopo un anno e mezzo sta forse tornando la voglia per le tradizioni, per la nostra storia di cui vogliamo riappropriarci. Il rito religioso si è mosso dalla chiesetta di S. Pietro, l'unica agibile. Proprio la chiesetta di S. Pietro che si è arricchita recentemente di uno spazio pubblico: gli eredi di Serafino Leone hanno donato al Comune il terreno antistante l'edificio. Nello spazio, incolto da anni, erano cresciuti alberi incolti e rovi che avevano completamente nascosto la chiesa. Grazie ad un gruppo di volenterosi cittadini, il terreno è stato completamente bonificato ridando così lustro, decoro e giusta prospettiva alla chiesetta di S. Pietro. Ma torniamo alla nostra festa e alla fiaccolata. Anche se questa non è una tradizione lontana. Fu infatti introdotta dal Parroco Don Renzo negli anni '70 del secolo scorso. Fu ben accolta dalla gente fino ormai a diventare tradizione. Così come del resto avviene in tutta Italia. Dalla Sicilia alla Lombardia questo culto è molto diffuso. Maria Addolorata (o Maria Dolorosa, Madonna Addolorata, L'Addolorata oppure Madonna dei sette dolori) (in latino Mater Dolorosa) La devozione alla Vergine Addolorata si sviluppa a partire dalla fine dell'XI secolo, con un primo cenno a celebrazioni dei suoi 5 gaudi e dei suoi cinque dolori, simboleggiati da 5 spade, anticipatrici della celebrazione liturgica istituita più tardi. Quando un ignoto scrisse: Il Liber de passione Christi et dolore et planctu Matris eius iniziano le composizioni sul tema del Pianto della Vergine. Poi nel XII secolo, anche a seguito di apparizioni della Madonna, si ebbe un incremento di questo culto e la composizione dello Stabat Mater attribuito a Jacopone da Todi. Inizialmente il culto dell'Addolorata era collegato alla Settimana Santa, poi è nata la sua festa, originariamente celebrata il Venerdì prima della Settimana Santa o dopo la Pasqua ed infine

a settembre. Il culto dell'Addolorata è poi anche sottolineato dalle diffusioni delle preghiere a Maria Addolorata e dalla recita del rosario dei sette Dolori, specialmente nella Settimana Santa.

Ritornando alla processione, un particolare plauso va quest'anno ai Procuratori che hanno disseminato l'intero percorso, non illuminato dalla luce dei lampioni, con numerose fiaccole che hanno creato una suggestione inusuale. I consueti e sfavillanti fuochi d'artificio lungo la via del lago, hanno ben concluso la festa religiosa.

Dino di Vincenzo



maxi COAL

Marini - SAN PIO DELLE CAMERE - L'AQUILA

Vi racconto la vigilia di Natale

“a Bominaco”

Avete presente l'entusiasmo di un bambino che, attorniato dallo spirito natalizio, si esalta e non vede l'ora di percepire fino in fondo la magia natalizia, di scartare i regali, di stringere tutti in un unico abbraccio i familiari e ha negli occhi splendenti di gioia, il riflesso delle luci pulsanti delle decorazioni in casa sua??

Ecco, vi ho dato un'immagine piuttosto chiara, di quello che è il mio stato d'animo alla vigilia di natale, che trascorro ogni anno nel mio paesino.

Già dalla mattina la frenesia dei preparativi, perché la notte della vigilia racchiuda il fascino reale di significati profondi racchiusi nel calore della famiglia. Tutto attorno, l'aria è carica di buoni sentimenti e gli sguardi delle persone si fanno più amorevoli verso il prossimo, anche passanti mai visti ti sorridono come se fossero amici poco frequentati...

mi piacerebbe fosse natale tutto l'anno, ti viene da pensare!! La giornata passa in fretta e l'ora della cena è imminente. A casa mia, prima di cenare, tutti

insieme ci avviciniamo al camino, appositamente acceso per l'occasione, in quanto si sa, il caminetto acceso fa molto “atmosfera”; iniziamo a recitare il rosario, fino a quando nonna non fa cenno che possiamo alzarci per sederci a tavola.

La tavola è imbandita, tutto rigorosamente e squisitamente, a base di pesce e poi, che suggestione ascoltare nel mentre, delle piacevolissime musiche natalizie!

La tavola è imbandita, tutto rigorosamente e squisitamente, a base di pesce e poi, che suggestione ascoltare nel mentre, delle piacevolissime musiche natalizie!

Una volta conclusa la cena iniziamo i preparativi per la celebrazione liturgica, perché da noi è un bellissimo momento da vivere a pieno. Prepariamo vassoi di vivande: panettoni e pandori, dolci caserecci, vino caldo, caffè e tutto ciò

che possa in qualche modo “scaldare gli animi”. Vi starete chiedendo: ma come? Panettoni a messa?...beh sì. Vi racconto. La celebrazione nella chiesa di S. Pellegrino è occasione, per tutti i paesani, di stare insieme ed aspettare l'avvento del bambino Gesù uniti da fratellanza e amore gli uni verso gli altri; è un momento di preghiera per coloro che meno fortunati di noi, passeranno il Santo Natale tra sofferenze e guerre, preghiera affinché la magia del Natale amplifichi in qualche modo, la voce di queste preghiere e renda migliore il domani di ognuno di noi. “Tu scendi dalle stelle”, chiude la celebrazione. A fine messa tutti riuniti facciamo “banchetto”, panettone e qualcosa di caldo, renderanno più



Bominaco - Presepe all'aperto opera de maestro Franco Troiani

dolce il freddo pungente di Bominaco e ci si scambia gli auguri di Natale. A fine festeggiamenti, scendiamo tutti davanti al cancello principale della chiesa di S. Maria Assunta, dove da tempo ormai, esponiamo un magnifico presepe in legno, dipinto e realizzato a mano; qui preghiamo di nuovo. La vigilia di Natale è passata...ma non di certo passerà senza che qualcuno organizzi a casa propria, una piacevole tombolata. Che dite, quest'anno facciamo a casa mia? E di nuovo... panettone e dolci!!! Se voleste trovare un posto caratteristico, dove regnino ancora tradizioni e spirito natalizio, dove poter riscoprire sapori e usanze perdute...non mancate di passare da qui, da Bominaco! E portate gli spiccioli per la tombola! Buon Natale a tutti voi, che questo possa essere l'inizio di un periodo florido di amore, fratellanza, pace e prosperità per ognuno di voi!



Chiesa di San Pellegrino - vigilia di natale

Lisa Andreucci



Minestra con Gnocchetti di Polenta e Fagioli

Ingredienti: Farina di polenta 1 kg. - Farina bianca “00” 1 kg. - Fagioli 200 g. - Pomodoro ½ kg. Pancetta di maiale 100 g. - Sale e pepe o peperoncino.

Preparazione: Mettere a bollire dell'acqua e unirvi la polenta poco per volta, quando è cotta e dura metterla a raffreddare in un piatto. Una volta raffreddata la polenta, prendere la farina bianca “00” e preparare un impasto, lavorare l'impasto a bastoncini e tagliarli a gnocchetti. Da parte soffriggere la pancetta di maiale e preparare il sugo composto da pomodoro, sale, pepe e alla fine aggiungere i fagioli precotti. Cuocere in acqua gli gnocchetti, scolarli lasciando un poco d'acqua e unirli al sugo servendoli come minestra. (Questa ricetta veniva preparata per recuperare gli avanzi di polenta che a quei tempi veniva cucinata quotidianamente).



Gastronomia tradizionale

La gastronomia tradizionale locale si basa essenzialmente su cibi cosiddetti "poveri", nel senso che sono reperibili facilmente. La maestria o la sapienza delle nostre nonne consisteva nell'amalgamare questi ingredienti tra loro, in modo da creare l'aroma dei piatti, dosando sapientemente le spezie, "le erbette", al momento opportuno, nella pietanza giusta. Il momento migliore per l'approccio gastronomico con questi sapori genuini era rappresentato dai momenti festivi sia familiari, sia tradizionali: quelli, per intenderci, che seguivano il ciclo calendariale delle stagioni agricole: il Natale, il Carnevale, la Pasqua.

In queste occasioni, il cibo assumeva anche delle connotazioni rituali, diventando un autentico elemento simbolico che serviva a caratterizzare ogni singola festa. Per capire davvero questi sapori "d'altri tempi", bisognerebbe possedere una memoria e un cuore antichi, bisognerebbe saper comprendere un popolo e la sua storia, non con un approccio di avidità consumistica, ma con la consapevolezza che questo tipo di cultura insegnava sia le regole della necessità quotidiana, sia quelle dell'allegria e del divertimento.

Per il cenone di Natale, le antiche tradizioni discordano un po' sul numero di portate: sette o nove, (mia madre dice nove come i mesi di gestazione della Madonna) e infatti numerose sono le ricette, strettamente di magro, che possono formare il menù della vigilia.

Ogni famiglia rispetta alcune scelte personali, ma sulle tavole di tutti non mancano alcuni di questi piatti che nei nostri paesi significano Natale e tradizione. Spaghetti con le alici, con le sardelle, con il tonno, zuppa di ceci e di fagioli, pesce in brodetto, pesce fritto, baccalà lesso, pesce marinato (lo scapece conservato in aceto e mosto aromatizzato con bucce d'arancia, mandorle, frutta), sardelle fritte, capitone o anguilla, poi pasta lievitata frita, verdura d'ogni specie e frutta a piacere tra cui, di rigore, l'uva secca. Dolci: ferratelle e torrone.

Il pranzo di Natale invece meno rigoroso, anche se con menù altrettanto collaudato.

Gli antipasti consistono in insaccati di vario genere; i primi vanno dal cardone ai maccheroni alla chitarra, ai tagliolini o volarelle in brodo; per le pietanze carne di animali da cortile, soprattutto tacchino, ma anche agnello e porchetta; per contorno cavoli, peperoni arrostiti, insalata mista. Infine la frutta: arance e mandarini, uva secca, mele piane, nocci attorrati, noci e castagne. Vini rigorosamente locali, ottenuti dai nostri vigneti montani, esposti necessariamente a mezzogiorno.

Dolci, fritti di tutti i tipi, pizzelle, crispelle, tarallucci, sfogliatelle fichi secchi ripieni e il torrone tenero al cioccolato, poi l'Anisetta e il liquore di Zafferano. Tradizioni meno rigide, ma ugualmente rispettate, per le altre feste. Il pranzo di Capodanno è a base di lenticchie con zampone e pezzetti di pane fritto, ravioli, tacchino;

dolci: ancora pizzelle, celli pieni, neole e, immancabile, l'uva secca.

Buon appetito e buone feste a tutti.

Mario Andreucci



Periodico dell'Associazione Culturale "Cinturelli"
Caporciano
Aut. Tribunale dell'Aquila n. 642/2010 VG
Reg. Stampa n. 7/2010
cinturelli@gmail.com

Direttore Responsabile: Giusy Fonzi
Direttore: Paolo Blasini
Condirettore: Dino Di Vincenzo
Redazione: Lisa Andreucci
Jamie Abbott
Mario Andreucci
Saverio de Rubeis
Andrea D'Innocenzo
Maitrea D'Innocenzo
Monia Esposito
Patrizia Fonzi
Alfredo Marinelli
Piero Recchiuti

Primo progetto grafico: Amandine Brocher
Grafica e impaginazione: Giulio Andreucci

Foto: Jamie Abbott
Archivio "i Cinturelli"

Hanno collaborato alla realizzazione di questo numero: Giovanna Di Carlo
Maurilio Di Giangregorio
Maria Pia Di Mattia

Stampa: Editoriale Eco srl
S. Gabriele (Te)
Tel. 0861.975924
E-mail: tipografia@ecosangabriele.com

Avvertenza

La Redazione de "i Cinturelli" è aperta. Tutti possono dare il proprio contributo in termini di scritti, ricordi, impressioni, ovvero fornire documentazioni di ogni genere utili, comunque, alla conservazione di una memoria.

Le Taccozzelle con le Cicerchie

Questo è un piatto molto antico e veniva fatto frequentemente in autunno, ma soprattutto in inverno, perché i prodotti che lo compongono sono i frutti che la terra ci offre in questo periodo; questa minestra è tipica del nostro circondario, o meglio dire dei paesi nei dintorni di L'Aquila. Prima erano questi gli ortaggi, o gli insaccati che i contadini producevano e si trovavano più facilmente. Si può dedurre quindi che questo è un "piatto povero".

Ingredienti per cinque persone:

500 gr. di farina; acqua; - 300 gr. di cicerchie; - passata di pomodoro; - pancetta q. b.; cipolla; - carota; - sale e peperoncino q. b.; - olio extra vergine di oliva;

Preparazione.

Si mettono a mollo le cicerchie per una notte, poi la mattina si lessano. Si ammassano le taccozzelle (solo acqua e farina) e si immergono nell'acqua bollente, con il sale (q.b.). Si taglia la pancetta a piccoli cubetti e si mette a soffriggere con una modica quantità di peperoncino, insieme alla cipolla; dopo un po' si aggiungono alla pancetta il pomodoro, la carota e le cicerchie. Quando la pasta è pronta, la si aggiunge al condimento insieme all'acqua di cottura, e si serve in tavola.

Cicerchie





Liscio & Busso

Vendemmia.

A Caporciano, come è noto, abbiamo molti qualificati enologi. La produzione del vino per uso familiare, da uve selezionate ed amorevolmente curate, è motivo di orgoglio e soddisfazione, specialmente al momento, poi, di offrire un buon bicchiere agli amici.

Le vigne migliori sono chiaramente quelle “d’ Contra”, luogo assolato e non esposto ai venti freddi. I tralci di malvasia sono ben visibili anche dalla strada nazionale. Buone vigne, però, si trovano anche “ ‘nn Arch” a “Rsel” e “agliu Funtanegl”.

Anche quest’anno si è ripetuto il rito della vendemmia. Per parecchi giorni, lungo le strade del paese, si è udito il ritmico rumore delle zeppe dei torchi e si è avvertito l’effluvio del mosto; sulle griglie di raccolta lungo le vie, mucchietti di acini spremuti indicavano in quale cantina si stesse vinificando. E proprio dal momento della pigiatura, inizia una sorta di tacita competizione.

- Quant’ ha fatt’ a ti d’ zucchr’? -

- ‘L mmust’ eva fridd’, perciò n’ rbolla! -
- Alla quarta turctura n’hav scit’ ancora tre conc’! -

- Vann’ st’ vin’ ficiarrà almen dudci grad’! -
- Si ripuliscono le cantine, si lavano le attrezzature e le suppellettili varie; le botti sono là,

nei Sancta Santorum, in penombra. Al loro cospetto si tende a parlare a voce bassa. Sono in gestazione. Qualcuna è più panciuta, più vecchia e più piccola delle altre, con i segni del tempo sulle doghe e sui cerchi.

- E nu carrategl’ annus’, eva d’ Tatòn’ - dice

l’enologo, poi aggiunge:

- Da ecch’ esc’ la marsala! -.

Inizia l’attesa. Qualche frescone ha detto che a S. Martino si assaggia il vino nuovo. Figurarsi! A S. Martino il vino è ancora dolciastro, torbido, praticamente imbevibile. Quel qualcuno aveva, forse, premura di tracannare qualche litro che lo aiutasse a dimenticare la ricorrenza di S. Martino.

Sotto Natale c’è chi beve il vino nuovo.

- Già l’i caccèt’?! -

- O frect’, m’ l’ steng a bev’ da la Madonna

‘mezzaust’!! -

- Ma nn’ i tramutèt’? -

- Cù tramùt, ch’e vesc’ scurt’! I tu quant’ n’i rfatt’ d’ quel’ acitarella p’ rmmunnè l’ conc’? -

L’anno prossimo, come sempre, saremo invi-

tati a degustare un bicchiere in qualche cantina. Come sempre, grati e riconoscenti dell’amicizia che un gesto del genere denota.

Non sarà vero che l’uva proviene dalle vigne di Caporciano. Non esistono più. Sarà stata acquistata a Vittorito, ad

Ofena o Torre de’ Passeri, spremuta e messa nella botte. Però, il nostro amico enologo certamente dirà:

- Ti prego di notare le caratteristiche organolettiche, il bouquet, la pastosità....., ed il retrogusto lievemente fruttato, quanto basta perché si sposi con arrosti e cacciagione.....

... -

Poi, aggiungerà:

- ‘I vist’ ch’ vin’ ch’e fatt’, vann’? -



AVVISO AI LETTORI

Questo periodico non ha prezzo di copertina; viene stampato grazie all’impegno di un gruppo di persone che amano il proprio paese, la sua storia, le sue tradizioni, la sua cultura. Si confida nella collaborazione di tutti, con la certezza di poter continuare questo piccolo, grande sogno. Tutti coloro che amano Caporciano potranno effettuare il proprio versamento sul:

**C/C iban n. IT02B076010360000004755269 intestato a:
Associazione Culturale Cinturelli - Caporciano**

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.

**C/C iban n. IT02B076010360000004755269 intestato a:
Associazione Culturale Cinturelli - Caporciano**