

Cinturelli

periodico d'informazione culturale dell'associazione Cinturelli di Caporciano



Il 4 agosto si è tenuta presso il Municipio di Caporciano una affollata conferenza dell'archeologo Vincenzo D'Ercole, sui risultati degli scavi che si stanno tenendo in questi mesi nell'area archeologica di Centurelli. Alla conferenza hanno partecipato anche le archeologhe Silvia D'Alessandro e Alberta Martellone che effettuano i lavori sul campo, condotti dall'impresa "Servizi Integrati". E' stato gradito ospite della serata il Direttore Regionale del Ministero per i Beni Culturali Fabrizio Magani.

La sala, come dicevamo, era gremita e, numerosi ospiti venuti anche dall'Aquila e da altre zone d'Abruzzo, sono dovuti rimanere in piedi e lungo il corridoio.

Segue a pagina 6

ARCHEOLOGIA

La vita di tremila anni fa sulla nostra piana



Tra l'Abruzzo e il Piemonte

Il 18 e 19 giugno 2011 una delegazione del Comune di Caporciano, guidata dal Sindaco Cassiani, si è recata nel comune di S. Martino Alfieri (Asti), sulle colline del Monferrato in Piemonte, ad incontrare gli amministratori di qui luoghi.



Segue a pagina 5

Quel canto di un tempo che fu

Globalizzazione e tecnologia sono i due fenomeni planetari che, durante l'ultimo ventennio, hanno stravolto in maniera radicale le caratteristiche socio-culturali delle comunità di tutto il mondo.



Segue a pagina 12 - 13



Chiavi Di Volta

Segue a pagina 10

L'AQUILA, DINTORNI E LA CROMOTERAPIA

Sorvolate dunque sull'ardito paragone che sto per fare. Immaginate i favolosi paesaggi, che pur avendo subito la triste devastazione post-sisma, non smettono di suggestionare l'acuto osservatore, immaginate questi territori dell'aquilano e pensateli come una donna anziana, che nonostante l'irrefrenabile passare del tempo, evidentemente sottolineato da rughe

qua e là, dalle lente movenze e dal grigio ondeggiare di qualche ciocca sfuggita al tentativo di legare, quella che una volta era una chioma invidiabile, riesca in qualche modo ad affascinare, con uno sguardo intenso, vero, duro e che ammalia, chiunque le rivolga, cautamente un timido sguardo d'affetto.

...segue a pagina 7



Un estate Contadina

Luglio 1950, anche questa mattina bisogna alzarsi presto, il corpo è pesante, i muscoli tesi, la pelle scotta ancora dal giorno prima.

Segue a pagina 14

Antonio Giampietri

Paolo Blasini

La vita dei ragazzi di Caporciano, allora, era quasi uguale per tutti. La scuola, la mattina, era l'attività primaria. Qualcuno la "viveva", qualche altro la "subiva". Il resto della giornata trascorrevano all'ombra del campanile poiché, allora, le Parrocchie svolgevano una vera e propria opera sociale. Il catechismo, servire Messa e tutte le celebrazioni liturgiche erano prerogative di tutti i ragazzi, almeno quelli che non erano costretti ad andare in campagna o condurre le poche pecore al pascolo. In ogni attività, Antonio si distingueva per impegno, serietà, dedizione. Quando i compagni andavano a cercarlo a casa, non riuscivano mai a trovarlo poiché, preferendo lo studio ai giochi, andava a chiudersi "alla casa Morelli", dove nessuno poteva disturbarlo. Il regalo tanto agognato, che per tutti i ragazzi dell'epoca era soltanto un sogno, arrivò puntualmente. Suo padre Federico gli fece avere una bella bicicletta. Antonio non la usò come un gioco, ma se ne serviva per recarsi a Barisciano, dove prendeva le dispense di cui aveva bisogno per studiare. Dopo qualche anno, da privatista, sostenne l'esame di maturità scientifica, riportando ottimi voti. Suo padre, che fino ad allora aveva "diffidato" dell'attività di studente, decise di sostenerlo negli studi universitari. Antonio, comunque, cercava di pesare il meno possibile sulla famiglia; tutti gli anni vinceva una borsa di studio che gli permetteva di abitare nella foresteria dell'Università. Non pagava i pasti alla mensa studentesca, poiché si adoperava nel servizio agli altri studenti. Il padre provvedeva alle spese per i testi di studio e per i vestiti. Nel marzo del 1953 si laureò, presso l'Università degli Studi di Bologna, con la votazione di 110 e lode, in Chimica pura. La Snia-Viscosa, una delle maggiori industrie chimiche italiane, non si fece sfuggire quel ragazzo;

Il capolavoro di Antonio si compì. Riuscì a depurare e rendere utilizzabile industrialmente l'acqua delle fognature.

attingeva dalle Università i nominativi degli otto migliori laureati di ogni anno. Centodieci e lode, peraltro dall'Università di Bologna, era una credenziale ineccepibile. La Snia inviò Antonio in Sud Africa, dove l'Azienda aveva stabilito di impiantare una fabbrica. Il lavoro svolto fu ottimo e, quando egli rientrò in Italia, non ebbe modo di restarci a lungo. La Società gli offrì un vantaggioso contratto economico, garantendogli l'apertura di un laboratorio ove egli avrebbe potuto fare ricerca. Il fine era quello di attivare un impianto in Sud Africa, in una località dove mancava l'acqua, necessaria al ciclo di lavorazione. Il capolavoro di Antonio si compì. Riuscì a depurare e rendere utilizzabile industrialmente l'acqua delle fognature. Con l'ausilio tecnico di alcuni ingegneri, l'acqua depurata veniva convogliata nelle condotte di alimentazione della fabbrica. Non appaia esagerato il termine "capolavoro". In effetti lo fu e la spiegazione è semplice:

Antonio Giampietri, nella sua ricerca e conseguente messa a punto del metodo chimico, riuscì a contenere i costi della depurazione tanto da renderli "economici" per la sua Società: l'acqua depurata, alla fine, aveva un costo minore dell'acqua potabile.

Questi risultati furono resi pubblici in una Conferenza Internazionale a Johannesburg, nel Giugno 1977, organizzata dalla "Mondi Paper Company" di Durban. La relazione fu tenuta da A. Giampietri, J.W. Funke e J.A. Voysey. Tra l'altro, oltre all'abbattimento dei costi di depurazione delle acque reflue, emersero i vantaggi che dal trattamento si ottenevano sia in tema di inquinamento che di risparmio di acqua potabile. L'Associazione "Cinturelli", grazie alla squisita sensibilità della sorella Teresa, conserva gelosamente gli atti di quella Conferenza Internazionale, con l'intento di metterli a disposizione di chiunque volesse visionarli e, soprattutto, in ricordo del compaesano, dello scienziato, dell'uomo stimato e benvenuto da tutti che, dal 1981, purtroppo non è più.



ANTONIO GIAMPIETRI

Ospiti d'estate



Ermanno Florio

Antonio Lancione

“**G**rande Maestro” di musica e direttore d'orchestra, Ermanno Florio ha favorevolmente impressionato gli spettatori dei maggiori centri culturali in Europa, America ed Asia. La sua grande versatilità gli permette di dare una impronta significativa nel genere sinfonico, operistico e nel balletto classico con un repertorio vastissimo. Ha diretto l'Orchestra Sinfonica di Montreal, Toronto, Houston e ha ricevuto critiche entusiaste nella conduzione di opere e balletti classici alla Scala di Milano, all'Opera di Roma, la Royal Opera House Inglese, il Covent Garden, l'Opera Nazionale di Parigi, il Teatro Nazionale di Bordeaux, il Teatro di Danza e Het National Ballet in Olanda. La sua direzione è stata applaudita al Metropolitan di New York e al Kennedy Center a Washington. Il Maestro Ermanno Florio continua ad avere un programma intenso ed internazionale con serate a Londra, Parigi, Berlino, Amsterdam, Stoccolma, Milano, Roma, Venezia, Firenze, Tokyo, Ginevra, Shanghai e Pechino. Oltre ai suoi impegni come Direttore d'orchestra, Ermanno Florio è Direttore Artistico sia del Het National Ballet che del Houston Ballet in Texas. È autore di numerosi spartiti musicali ed ha registrato diversi DVD. A termine del suo Tour Europeo, con grande successo alla Scala di Milano, all'Opera di Vienna

(con 15 entusiastiche chiamate a fine spettacolo) Londra ed Amsterdam, il Maestro Florio e sua moglie Franca tornano nel loro rifugio annuale di Carapelle, il paese nativo del Maestro. Durante la loro permanenza visiteranno Caporciano, preziosi ospiti di Antonio e Paola Lancione. Alcuni anni or sono a Houston (Texas) si sono conosciuti e hanno condiviso splendide ore insieme scoprendo con sorpresa la loro comune origine abruzzese e la passione per le vecchie Alfa Romeo spider. Oltre a passare molti giorni nelle loro abitazioni in Abruzzo per l'estate, hanno anche ritrovato lo stesso amore per molte cose e luoghi particolari, trattorie nascoste (Santo Stefano di Sessanio, Sapori di Campagna ecc) e naturalmente tante piacevoli conversazioni. Le due famiglie sono legate da grande amicizia che approfondiscono quando i Florio sono a Houston e negli incontri estivi in Abruzzi. I Florio e I Lancione trovano la permanenza a Carapelle e Caporciano un insostituibile ricostituente, ne condividono la piacevole solitudine, l'aria pura e ristoratrice e gli stupendi paesaggi della loro giovinezza e la condivisione del mangiar semplice e del buon vino con gli amici. Come negli anni passati I Lancione aspettano con gioia la visita dei Florio, anche per la prossima stagione estiva.

“**G**rande maestro” of music and conductor of orchestra, M. Florio has impressed audiences in the major cultural centers of Europe, North America and Asia. His extreme versatility allows M. Florio to distinguish himself in the symphonic, operatic and balletic genres with a wide repertoire. He has conducted the Montreal, Toronto and Houston Symphonies, and received high acclaim for conducting opera and ballet performances in Italy's Teatro la Scala and the Rome Opera, England's Royal Opera House and Covent Garden, France's L'Opera National de Paris and Theatre National de Bordeaux and Holland's Nederlands Dans Theater and Het National Ballet. His artistry also has been acclaimed at New York City's Metropolitan Opera House and Washington, D.C.'s John F. Kennedy Center for the Performing Arts. M. Florio maintains an active and extensive schedule, including engagements in London, Paris, Berlin, Amsterdam, Stockholm, Milan, Rome, Venice, Florence, Tokyo, Geneva, Shanghai, and Beijing. In addition to his regular conducting duties, M. Florio is Music Director of both the Het National Ballet and the Houston (Texas) Ballet. He has authored numerous musical arrangements as well as released several DVD performances. Having recently completed his highly successful European Tour through Milan's La Scala, Vienna's Opera Houses (to an astonishing 15+ curtain calls!), London and Amsterdam, M. Florio and his wife Franca will retire to their annual summer refuge of Carapelle, M. Florio's native village. During their stay, they will visit Caporciano as treasured guests of Antonio and Paola Lancione. Having met the Lanciones few years ago in Houston, Texas, the couples shared introductions and a few enjoyable times together in the U.S., only to quickly learn of their similar origins in Abruzzi and a common passion for vintage Alfa Romeo Spider. In addition to opening their summer homes in the Abruzzi in the summers, they soon found a shared love of many interests including special villages and places, favorite trattories (e.g., Santo Stefano di Sessanio, Sapori di Campagna, etc.), and good conversation. The couples now share a warm friendship when M. Florio tours through Houston, with annual summer reunions in the Abruzzi Region. Both couples find their stays in Carapelle and Caporciano energizing, as they share the pleasant solitude, pure and restorative country air and stunning vistas of their childhood days and sharing food and wine with friends. As in the past few years, the Lancione look upon the Florio's visit with affection, this upcoming summer as well

Ospiti d'estate

Da Houston: Cardiologo di fama

Antonio Lancione

Il Dr. John Farmer illustre cardiologo del Centro Medico di Houston ha visitato Caporciano quest'estate.

La carriera di John si estende per un periodo di oltre 30 anni. Ha frequentato la "Northwestern University" dove si è laureato alla Facoltà Medica del Texas ricevendo una borsa di studio del "Natural Institute of Health" per il Dottorato.

Il Dr. Farmer ha conseguito la laurea con onore ed è stato eletto socio della Fraternity Alpha Omega Alpha, ha ricevuto il premio Mosby per eccellenza negli studi. È stato successivamente accettato per la medicina interna al "Baylor College of Medicine" e successivamente ha fatto parte del Fellowship in Cardiologia al Baylor - Bueger Molecular Cardiology. È stato Presidente del reparto di Cardiologia del settore di istruzione degli ospedali del Baylor College dove ha ricevuto molteplici riconoscimenti nell'insegnamento e nella divulgazione medica. Il Dottor Farmer è autore di oltre 250 articoli, pubblicazioni scientifiche e di ricerca. Ha ricevuto il prestigioso premio W P Chen dalla Repubblica cinese, Università di Viewer. È attualmente Professore di medicina al "Baylor College of Medicine".

John è stato invitato dai suoi amici Tony e Paola Lancione a condividere i piaceri che la vita di Caporciano e i paesi vicini possono offrire. Nella sua breve permanenza il Dr. Farmer ha visitato Caporciano/Bominaco (abitanti 236) l'Aquila e l'area danneggiata dal terremoto del 2009, ha scoperto le meraviglie di Santo Stefano di Sessanio e ha percorso l'altopiano del Gran Sasso e Campo Imperatore. Certamente non potrà dimenticare la sua gita a Rocca Calascio per godere della immensa vista delle montagne dell'Abruzzo che si sovrappongono in uno spettacolare scenario che va dal Gran Sasso alla Maiella fino al Velino.

Senza dimenticare i momenti in cui ha sorseggiato gin tonic nella terrazza del bar di Marina

e Massimo dove è stato introdotto alla "gang" dei giocatori di "tressette" e dove ha avuto la possibilità di gustare la cucina di M & M.

Il Dr Farmer, piacevolmente sorpreso dal benvenuto, nella sua permanenza a Regio Tratturo ha veramente amato la pace del luogo, le mattine rinfrescanti e il piacevole venticello delle serate, l'incredibile paesaggio e la vita tranquilla e gentile così diversa da quella di Houston e che ha lasciato John con un enorme apprezzamento per la nostra città di Caporciano.

"Doctor John Farmer, renowned world cardiologist from Houston Medical Center visited Caporciano.

John's career spans over thirty years. He attended Northwestern University and graduate from medical school at University of Texas Southwestern Medical School, where he was the recipient of Natural Institute of Health predoctoral Fellowship.

Doctor Farmer graduated with honors and was elected to membership in the Alpha Omega Alpha medical honors fraternity. He was awarded the Mosby award for scholastic excellence. He then was accepted into internal medicine at Baylor College of Medicine and subsequently entered the Cardiology Fellowship at Baylor College of Medicine in the Bueger Molecular Cardiology Fellowship. He was Chairman of Cardiology at Baylor College of Medicine Teaching Hospitals where he received multiple awards in teaching and medical education. Doctor Farmer is the author of over 250 peer-reviewed articles, book chapters and research publications. He is the recipient of the W.P. Chen award from the republic of China, Viewer University. He is currently Professor of Medicine at Baylor College of Medicine. John was invited by his friends Paola and Tony Lancione to come and share the pleasures of life that Ca-

porciano and the surrounding area has to offer. In his brief stay, Dr. Farmer became acquainted with Caporciano/Bominaco (pop. 236), visited L'Aquila and the area damaged by the 2009 earthquake, experienced the wonders of Santo Stefano di Sessanio and toured the altipiano del Gran Sasso e Campo Imperatore. His journey up to Rocca Calascio to see the immense view of the Abruzzi mountains that overlap each other in a breathtaking scene that sweeps from the GranSasso to La Maiella all the way to Velino will not be forgotten. Not to mention, the moments of sipping gin and tonic at the terrace of Marina and Massimo's bar, where he was introduced to the gang of "tressette" players and the chance to test the cuisine of M&M was the highlight of his stay. From the welcoming and inviting reception and accommodations at the Regio Tratturo, to the unique characteristics of Caporciano, Dr. Farmer was pleasantly surprised and thoroughly enjoyed the town's peacefulness, refreshing morning and evening cool breezes, stunning landscape, and the gentle, quiet life so very different from Houston that left John with an endearing appreciation for our town of Caporciano."



Da Parigi: Mostra di pittura

Dino Di Vincenzo

Il 9 agosto si è inaugurata, presso il municipio a Caporciano, una mostra di pittura dell'artista parigina COLETTE PENNARUN che è rimasta aperta fino al 21 agosto. Tantissimi i visitatori.

La Sig.ra Colette è una frequentatrice di Caporciano e da molti anni passa una parte delle sue vacanze qui da noi, apprezzando il territorio, l'ambiente, la cucina.

È rimasta molto colpita dai danni provocati dal sisma e ha

deciso, con un gesto di grande generosità, di dedicare una sua mostra personale al nostro territorio.

Ha esposto oltre 70 opere. Paesaggi locali e ispirati ad ambienti marini e di montagna; pittura astratta e floreale. Molte delle sue tele sono un'enfasi di colori in un'esaltazione cromatica.

Il ricavato dei quadri venduti è stato donato alla nostra associazione culturale "I Cinturelli" che ha curato l'organizzazio-

ne della mostra. Il pubblico ha mostrato di gradire acquistando molti quadri. La somma, come espressamente voluto dalla nostra amica pittrice, sarà utilizzata dall'Associazione, per il restauro di un'opera o per l'arredo in una delle chiese di Caporciano.

Quando l'evento ed il restauro si saranno conclusi, sarà cura dell'Associazione renderne conto sulle colonne di questo giornale



L'inaugurazione della mostra con la Sig.ra Colette Pennarun e il Vice Sindaco Antonio Di Giuseppe

Attualità

Grande serata di storia ed arte a Bominaco

recital giullaresco sulla passione di Cristo

Dino Di Vincenzo

Una coinvolgente rappresentazione teatrale e musicale si è svolta la vigilia di ferragosto nella chiesa di S. Maria Assunta a Bominaco. Lo spettacolo era inserito nell'ambito del XII festival internazionale "pietre che cantano" diretto da Luisa Prayer. Grazie ad una vasta risonanza mediatica e ad una ampia pubblicità fatta su giornali regionali e nazionali, alla serata era presente un folto pubblico proveniente da ogni dove. Lo spettacolo è stato incentrato su una rappre-

sentazione giullaresca della passione di Cristo. I costumi utilizzati dagli artisti, ricavati dagli affreschi di S. Pellegrino, sono stati illustrati e fatti realizzare dalla Storica dell'Arte Giovanna Di Matteo. La musica ricavata da un lacerato di spartito proveniente da Montecassino. Il pubblico si è dapprima riunito a di S. Pellegrino (dentro e fuori vista l'alta affluenza) dove la Di Matteo ha illustrato i costumi degli affreschi, descrivendoli con doviziosi dettagli e il musicologo Francesco Zimei

ha raccontato l'origine del ritrovamento musicale ed il legame tra l'abbazia di Montecassino, l'abate Teodino e S. Pellegrino. Successivamente il pubblico si è assiepatto dentro la chiesa di S. Maria ascoltando le musiche medievali che hanno dato corpo ad una rappresentazione giullaresca della Passione di Cristo. Alla fine della serata c'è stato un apprezzamento generale e grande soddisfazione di tutti i partecipanti per uno spettacolo di alto profilo storico e artistico.



La rappresentazione all'interno di S. Maria Assunta

Tra l'Abruzzo e il Piemonte: prove per un gemellaggio



Inaugurazione della mostra sull'Unità d'Italia

Giuliano Esposito

Il 18 e 19 giugno 2011 una delegazione del Comune di Caporciano, guidata dal Sindaco Cassiani, si è recata nel comune di S. Martino Alfieri (Asti), sulle colline del Monferrato in Piemonte, ad incontrare gli amministratori di quei luoghi. L'iniziativa trova origine all'indomani del terremoto, quando le terribili immagini della distruzione,

iniziano ad arrivare nelle case di quelli che, in Piemonte, hanno avuto modo di conoscermi. Da lì è cominciata la catena di solidarietà che ha avvicinato una piccola realtà astigiana (il paese di San Martino Alfieri), ad un'altra realtà altrettanto piccola (i paesi di Caporciano e Bominaco).

Al tempo infatti, la comunità sanmartinese, invitata dal proprio Sindaco, ha inviato un sostegno economico al Comune di Caporciano e, da questo piccolo ma significativo gesto, nasce poi l'idea di un gemellaggio tra l'Abruzzo e il Piemonte, tra San Martino Alfieri e Caporciano. Un gemellaggio che, attraverso la musica, ha subito sancito un legame emotivo unendo due luoghi lontani, nel nome della condivisione e della solidarietà. Per ricambiare il gesto di solidarietà, nel mese di giugno 2010, nella chiesa parrocchiale di San Martino

Alfieri, in collaborazione con gli amministratori dei due Comuni, ho organizzato ed eseguito un suggestivo concerto con altri musicisti aquilani ed il coro astigiano.

Nell'occasione della serata i due Comuni, rappresentati dai rispettivi Sindaci, hanno stretto un patto per impegnarsi nella realizzazione di un prossimo gemellaggio tra le due Comunità. Nel successivo mese di agosto 2010 il Sindaco Ruella, contraccambia la visita ed effettua in Abruzzo, un giro nei luoghi danneggiati del terremoto. L'impegno preso nel corso del 2010, ha avuto l'ultimo atto, come dicevamo all'inizio, con la visita che il 18 e 19 giugno di quest'anno, il Sindaco Ivo Cassiani e la delegazione di Caporciano ha ricambiato in Piemonte e ribadire l'amicizia nata nel 2010. Nel corso della visita la delegazione ha avuto modo di apprezzare il grande senso di patriottismo che ani-

ma la gente piemontese, ha partecipato all'inaugurazione di una mostra per i 150 dell'Unità d'Italia e visitato il territorio del Monferrato con i suoi suggestivi vigneti e famosi vini.

Nel corso della visita sono state scambiate utili informazioni in merito alla gestione dei servizi comunali in forma associata, necessità ribadita dall'ultimo decreto governativo che pone l'obbligo di unione per i comuni sotto i 1000 abitanti. Attualmente il percorso che porta ad un gemellaggio tra le due realtà, è rallentato a causa delle ristrettezze di bilancio che impediscono alle municipalità qualsiasi disponibilità economiche e la visita del Sindaco di S. Martino, prevista per il mese di agosto, è stata rinviata. Resta tuttavia una unione di intenti, un interscambio culturale e una vicinanza di due comunità così diverse tra loro.

Da lì è cominciata la catena di solidarietà che ha avvicinato una piccola realtà astigiana

Attualità

Archeologia

La vita di tremila anni fa sulla nostra piana

Dino Di Vincenzo

SEGUE DA PAGINA 1

Il 4 agosto si è tenuta presso il Municipio di Caporciano una affollata conferenza dell'archeologo Vincenzo D'Ercole, sui risultati degli scavi che si stanno tenendo in questi mesi nell'area archeologica di Centurelli. Alla conferenza hanno partecipato anche le archeologhe Silvia D'Alessandro e Alberta Martellone che effettuano i lavori sul campo, condotti dall'impresa "Servizi Integrati". È stato gradito ospite della serata il Direttore Regionale del Ministero per i Beni Culturali Fabrizio Magani. La sala, come dicevamo, era gremita e, numerosi ospiti venuti anche dall'Aquila e da altre zone d'Abruzzo, sono dovuti rimanere in piedi e lungo il corridoio. L'occasione della conferenza è scaturita da una serie di restauri che il sottoscritto ha attivato presso la Presidenza del Consiglio

Nella necropoli sono state già investigate centinaia di tombe. Quella più interessante è individuata con il n. 272.

dei Ministri – dipartimento di ripartizione della quota irpef 2009, che ha visto finanziati per circa 1,3 milioni di euro tre chiese della piana e dedicate a Maria:

S. Maria Assunta a Bominaco, S. Maria della Grazie a Civitavecchia e S. Maria di Cinturelli a Caporciano. Nell'ambito di quest'ultimo finanziamento sono state portate avanti le importanti esplorazioni archeologiche che già tante soddisfazioni avevano dato nel corso dei lavori di allargamento della statale SS 17 negli anni 2005/2007. L'attuale campagna di indagini si è quindi concentrata su due aree. La prima, in una necropoli oltre la statale, a circa 100 metri dalla rotatoria del "casotto" e la seconda lungo la stradina che porta alla chiesa dove da oltre trent'anni gli studiosi avevano individuato in un cumulo di grosse pietre, un possibile tempio. Nella necropoli sono state già investigate centinaia di tombe. Quella più interessante è individuata con il n. 272. Conteneva i resti di un individuo maschile con un nutrito equipaggiamento



Gli archeologi Alberta Martellone, Vincenzo D'Ercole e Silvia D'Alessandro

da guerra composto da sei lance, tre teste di mazza e due pugnali. Aveva inoltre un corredo da montagna con bastoncini da sci con punta in ferro e alti stivali allacciati tramite occhielli in bronzo e ferro. Conteneva inoltre spiedini in ferro per arrostitire le carni e grandi vasi per contenere vino. La tomba conteneva anche oggetti di provenienza celtica quali la splendida situla in bronzo ed un bracciale composto da una lega di piombo, argento e bronzo. Negli ultimi giorni di scavo, prima della pausa di agosto, si è iniziato lo scavo di una possente struttura di età romana, probabile tempio, già segnalata dall'archeologo Adriano La Regina negli anni '60 e ben noto ai contadini che lavoravano quei campi. Gli scavi stanno confermando che quel luogo è stato abitato da importanti popoli, che avevano raggiunto una elevata cultura e ricchezza ed il loro commercio si estendeva fino all'Etruria ed a Cartagine nel nord Africa.



Il pubblico che ha partecipato all'incontro nella sala del Municipio

Pellegrinaggio a S. Gabriele

Si è svolto come ormai tradizione di fine agosto, il consueto pellegrinaggio al Santuario di S. Gabriele, giunto quest'anno alla XIV edizione. Il pellegrinaggio nasce nel 1998, come rievocazione di antiche tradizioni della gente di questi luoghi. Le fonti raccolte dalla tradizione orale di molti caporcianesi ed abitanti di altri luoghi, narrano di epiche traversate a piedi fatte attraverso il Gran Sasso fino al Santuario e ritorno. Il percorso durava alcuni giorni e si svolgeva alla fine di

Agosto, in concomitanza con un periodo festivo del santuario. Costituiva un momento di pausa dalle attività agricole che erano appena finite con la trebbiatura e prima delle fatiche autunnali dei contadini d'allora.

Alla rievocazione di quest'anno, che si è snodata lungo un percorso più impegnativo, hanno partecipato oltre cento persone

giunte a piedi ed in pulmann da Bominaco e Caporciano.



Nelle foto alcuni dei partecipanti al percorso a piedi in un tratto roccioso e sotto la faggeta

SEGUE DA PAGINA 1

L'AQUILA, DINTORNI E LA CROMOTERAPIA


Lisa Andreucci

Sorvolate dunque sull'ardito paesaggio che sto per fare. Immaginate i favolosi paesaggi, che pur avendo subito la triste devastazione post-sisma, non smettono di suggestionare l'acuto osservatore, immaginate questi territori dell'aquilano e pensateli come una donna anziana, che nonostante l'irrefrenabile passare del tempo, evidentemente sottolineato da rughe qua e là, dalle lente movenze e dal grigio ondeggiare di qualche ciocca sfuggita al tentativo di legare, quella che una volta era una chioma invidiabile, riesca in qualche modo ad affascinare, con uno sguardo intenso, vero, duro e che ammalia, chiunque le rivolga, cautamente un timido sguardo d'affetto.

Ecco credo che siate riusciti ad inquadrare la nostra città perfettamente. Un attimo! Guardate meglio! Osservate attentamente...non credo ai miei occhi, ma questa signora ha la varicella!!!! Quale indescribibile anomalia signori miei! Non vi sarà certamente sfuggito il tentativo, a quanto pare riuscito, di qualche indomito cittadino, di voler rendere la propria vita meno grigia, attraverso l'ausilio di pennellate coloratissime sulla propria abitazione. "Come varicella" appunto, sono "spuntate" case di colori talmente impensabili, che se un noto pittore dei tempi antichi, volesse provare ad imprimere il paesaggio aquilano

su tela, avrebbe qualche difficoltà e di esecuzione e di miscelazione dei colori, per non parlare del ribrezzo. Tempo fa chiesi ad una signora, il motivo del colore "viola" della sua casa.

Mi rispose che la casa era sua e che poteva farne ciò che voleva. Il mio stupore non ebbe voce! Ma come?

Chiaramente ognuno di noi all'interno della casa può allestire colori e spazi come vuole

Dov'è finito l'amore per le tradizioni, per il rispetto dell'ambiente e del luogo dove si vive? Vorrei proporvi un pensiero su cui soffermarsi. Mettereste in cucina il tavolo che avete in sala? Beh quasi sicuramente no, in quanto il tavolo da sala è sempre un tavolo ma non si troverebbe in un contesto ideale in cucina. Ancora, che dire di un letto in cucina oppure di fornelli in camera . . . oggetti che non si troverebbero nel posto congeniale alla tipologia a cui appartengono.

Chiaramente ognuno di noi all'interno della casa può allestire colori e spazi come vuole, perché la vita si svolge all'interno della casa e non all'esterno. Cosa voglio dire con questo? Voglio dire che determinati colori, sono sempre colori, ma magari un "giallo canarino" si trova bene e nel suo habitat congeniale, in località marittime, piuttosto che in siti di montagna e di alto valore artistico - culturale, come l'aquilano. Voglio dire che case di colori accesi, vanno a rovinare l'aspetto del posto, vanno ad intaccare la fisionomia di posti caratteristici e unici, esattamente come il tavolo del salotto non sarà mai armonioso, in cucina. Probabilmente nel periodo successivo al sisma, molti, in preda alla tristezza di una realtà cruda, di crisi, hanno pensato di utilizzare la cromoterapia

sulle loro case, con l'idea di concedere agli occhi e alla mente, sprazzi di luminosità, non sapendo o non pensando che il luogo dove viviamo è un elemento sacro da tutelare nelle forme e nei colori. Le persone che diventiamo, portano negli anelli della crescita, anche parti del posto dove

sono cresciute e vissute; noi siamo anche i luoghi dove viviamo e se un luogo è impazzito di oggetti che non ricoprono la posizione corretta, anche il nostro essere potrebbe iniziare a non capire più che posizione ricoprire nella vita. Detto questo, non intendo certamente polemizzare oltre sulle scelte altrui, ma credo che ognuno di noi, dovrebbe rimettere

i letti nelle camere ed i tavoli da salotto, nel salotto, tutto qui, cercando dentro di se, lo sguardo affettuoso di quella signora anziana, che non ne può più di punti rossi, gialli, verdi, blu, viola; il suo stile è, e sarà sempre classico, raffinato e tipicamente aquilano, come lo era stato tanto tempo fa.



Attualità

TERREMOTO

Il punto sul Piano di Ricostruzione

Dino Di Vincenzo

Il 10 agosto, nella chiesa di S. Maria La Bominaco, si è tenuta una gremita conferenza, in cui l'università di Pescara presente con numerosi docenti coinvolti nel piano di ricostruzione, ha presentato il lavoro fatto e quello da fare. E' finita dopo circa tre ore di illustrazioni sul lavoro svolto e su quello da realizzare.

Come i nostri lettori ricorderanno, il Piano di Ricostruzione del dopo sisma, è stato affidato con una convenzione approvata dalla Struttura Tecnica di Missione, all'Università di Chieti, facoltà di Architettura di Pescara.

L'incontro in oggetto, è parte programmata del piano, essendo lo stesso redatto a seguito di confronti con gli Amministratori e i Cittadini.

La professoressa Maria Cristina Forlani, responsabile del coordinamento del piano, ha ampiamente illustrato gli obiettivi. Si sono quindi succeduti numerosi professori che hanno spiegato i dettagli.

Il Piano che sta predisponendo l'Università, è veramente ampio, completo e ambizioso. I principali aspetti illustrati sono:

- Un'attenta rilevazione dello stato geologico del terreno che potrà fornire utile informazione per conoscere la pericolosità dei siti edificabili ed indicare interventi adeguati;
- Rilevazione ambientali e risorse materiali che, utilizzando materie prime del territorio, possono incidere per uno sviluppo commerciale delle stesse;
- Ricognizione dello stato dei luoghi, individuando gli errori commessi nelle edificazioni recenti (strutturali, ambientali, tipologiche e di contesto

storico) e tipologie caratteristiche da salvaguardare e riproporre;

- Rilievo puntuale del danno sismico;
- Rilievo puntuale degli aggregati edilizi;
- Studi per la riqualificazione cromatica degli edifici;
- Studi per l'utilizzo delle risorse climatiche e la riqualificazione energetica;

• Proposta di un progetto pilota realizzato nell'area diruta di Caporciano Piedilaterra (zona ex forno comunale - via della Piema);

- Predisposizione di schede tipo a cui i progettisti dovranno conformarsi per il rilevamento puntuale di tutti i danni e indicazioni sulle tecnologie ricostruttive e consolidative.

In conclusione si è percepito chiaramente l'alta qualità del lavoro che si sta svolgendo, che certamente non avrebbero potuto produrre in egual misura i liberi professionisti che tanto si sono opposti agli incarichi dati alle università (ingegneri).

Molta gente ha partecipato sperando di ricevere una indicazione certa sui tempi della ricostruzione, su quando si potranno cominciare i lavori.

Ma su questo sono pervenute solo scarse indicazioni: il piano dovrà essere completato (fine anno?) poi dovrà essere

approvato (3 mesi - 6 mesi - ...?) poi si dovranno presentare i progetti e poi dovranno essere approvati. I conti sono facilmente fattibili e i tempi non sono brevi. Il Sindaco ha anche esortato i cittadini a pressare i progettisti per anticipare il più possibile le progettazioni. Ma anche qui la breve esperienza passata non incoraggia più di tanto.

Ultimo aspetto che vogliamo ricalcare, già accennato su queste colonne, e che diventerà la vera scommessa della ricostruzione è, nell'ordine:

1. Quanto i progettisti sapranno capire e recepire del Piano di Ricostruzione?
2. Quante delle indicazioni contenute sapranno riproporre?
3. Come i direttori dei lavori e le imprese sapranno realizzare le indicazioni di consolidamenti strutturali e quelle sulle rifiniture estetiche?
4. E in ultimo, quanto il Comune saprà e avrà la forza di applicare le indicazioni del piano?

Alcuni esempi già realizzati non sono del tutto incoraggianti, speriamo tuttavia che da essi si sappia trarre la capacità per migliorare.

Saremo qui a parlarne ancora ...

Il Sindaco ha anche esortato i cittadini a pressare i progettisti per anticipare il più possibile le progettazioni



L'Arte che aggrega

DALLA BANDA ALLA LONDON SYMPHONY ORCHESTRA



Monia Esposito

Inizia gli studi musicali all'età di sei anni con il sassofono suonando nella banda, successivamente intraprende lo studio delle percussioni diplomandosi al Conservatorio di S. Cecilia in Roma, consegue un master in Musiche da Film presso il Berklee College of Music di Boston. Autore delle colonne sonore dei film *The set up* di Boanerges Centeno e *La città invisibile* di Giuseppe Tandoi, ha inoltre composto le sigle di *Radio Rai Gr Parlamento* e dello spot *Televisivo e Radiofonico dell'UNICEF*. Nella duplice veste di compositore e direttore d'orchestra, nel 2006 ha inciso *Angeli Vs Demoni* (edizioni Rai Trade), commissionato da Rai Trade; nel 2007 *Falcone e Borsellino - Il coraggio della solitudine*, (edizioni Rai Trade), commissionato dall'Istituzione Sinfonica Abruzzese; nel 2008 *Padre Pio - La voce di un Uomo* (edizioni Icarus). La sua musica è utilizzata in diverse trasmissioni televisive, tra cui: *La vita in diretta*; *Uno Mattina*; *La storia siamo noi*; *Sulla via di Damasco*; *Timbuctu*; *Gaia Files*; *Un mondo a colori*; *Otto e mezzo*; *Cominciamo Bene*, e compare in molti DVD, in commercio e in abbinamento editoriale con le più importanti testate giornalistiche nazionali (*La Repubblica*, *Il Corriere della Sera*, *La Gazzetta dello Sport*). Le sue composizioni sono state eseguite in numerosi teatri italiani ed esteri, riscuotendo notevole successo di critica e pubblico, tanto da essere stato definito dalla rivista *Guitar Club*: "[...] il vero erede musicale di Ennio Morricone[...]". Sempre in ambito teatrale, ha curato l'arrangiamento e l'orchestrazione del musical *Jekyll e Hide*, con *Giò Di Tonno* e *Simona Molinari*, con i quali collabora da diversi anni. Dal 2001 al 2007 ha lavorato come percussionista con il M° Ennio Morricone; sempre come percussionista ha partecipato a numerosi eventi televisivi, suonando con vari artisti, tra cui *Quincy Jones*, *Carlos Santana*, *Roger Waters*, *Dionne Warwick*, *Josè Carreras*, *Yo Yo Ma*, *Lucio Dalla*, *Claudio Baglioni*, *Amii Stewart*, *Riccardo Cocciante*. Ha tenuto concerti presso: *Royal Albert Hall*, *Apollo Theatre* (Londra), *Radio City Hall*, *Palazzo di vetro dell'ONU* (New York), *Palazzo dei Congressi* (Parigi), *International Forum Center* (Tokyo), *Teatro*

Erode Attico (Acropoli di Atene), *Henry Crown* *Symphony Hall* (Gerusalemme), *Radio Nazionale Austriaca* (Vienna), *Arena di Verona*, *Parco della Musica* (Roma), *Aula Paolo VI* (Vaticano), *Mazda Palace* (Milano). Attualmente è anche docente di percussioni presso la scuola media ad indirizzo musicale "A. Vivenza" di Avezzano.

- Reduce da due concerti con l' Aypo, in veste di direttore d'orchestra, protagonisti sono stati due artisti di fama internazionale quali Fabrizio Bosso e Ron, come è nata l'idea di un'orchestra giovanile Pop?

-La "Avezzano Young Pop Orchestra" è un desiderio che ho da tanti anni perché i conservatori e le accademie musicali trascurano troppo la musica pop, quindi volevo dare la possibilità ai giovani del territorio Aquilano di fare un percorso formativo nel linguaggio musicale moderno.

- Quali saranno i progetti futuri con L'AYPO?

- Dopo le cinquemila persone che hanno declamato il successo del concerto con Ron ad Avezzano, sono arrivate molte richieste per altri concerti che terremo sia durante l'estate, che nel prossimo autunno. Lavoreremo ancora con Sergio Caputo, gli Audio 2 e in ottobre con Fabio Concato.

- In veste di arrangiatore e direttore d'orchestra hai da poco terminato di registrare un cd con la London Symphony Orchestra e Fabrizio Bosso. Quali sensazioni ed emozioni hai provato a dirigere una delle orchestre più famose del mondo su temi del grande Nino Rota?

- La prima emozione è iniziata quando ho visto personalmente i manoscritti di Nino Rota a casa della signora Silvana Rota, erede del Maestro, mentre per Londra la sensazione è stata indescrivibile, sembrava di vivere in un sogno, soprattutto quando, due giorni prima di partire ricevetti la telefonata di Caterina Caselli, che creduto nel mio lavoro mi ha affidato l'arrangiamento e l'orchestrazione di un brano inedito di Rota. Credo che entrare nell'intimo di un genio come Rota, che ha composto le colonne sonore del film "Il padrino" e di tutti i film di Federico Fellini, è stata senza dubbio l'emozione più intensa che abbia mai provato. E' stato un vero onore, ricevere come unica persona al mondo, il manoscritto di un genio.

- Come è nato questo progetto?

- Il progetto è nato dalla volontà di omaggiare il grande compositore Nino Rota in occasione del centesimo anniversario dalla sua nascita. Sono grato alla London Symphony Orchestra, a Fabrizio Bosso e alla Sugar per aver sposato con tanto entusiasmo il progetto dandomi la possibilità di realizzare un cd di altissimo livello che spero troverà spazio nel mercato

internazionale.

- Quale è il segreto del tuo successo?

- Beh, premesso che non credo si possa parlare di successo, ma di risultati, belli, consistenti, ma solo di risultati. Forse il mio concetto di successo è un po' diverso dai canoni ai quali siamo abituati, fondamentale è stato il tanto lavoro, i sacrifici e soprattutto fortuna e coincidenze.

- Come trovi l'ispirazione per le tue composizioni?

- Non credo sia un solo fattore, è difficile spiegare cosa succede, molto è legato ai momenti in cui si scrive, il luogo, gli stati d'animo. Indispensabile è la serenità.

- Quali sono stati i personaggi che hanno maggiormente influenzato la tua crescita artistica?

- Sono stati tanti, a partire dagli insegnanti che ho avuto da bambino, quelli incontrati da grande, i musicisti con i quali ho avuto l'onore di lavorare, le persone con le quali ti relazioni.

- Il tuo percorso musicale nasce come percussionista in grandi orchestre nazionali: che differenza c'è tra la bacchetta del direttore e quelle del percussionista?

- C'è un abisso, anche se io tengo sempre a specificare che non sono un direttore d'orchestra. Dirigo la mia musica, perché quando lo fanno gli altri mi sento male, non fanno mai quello che io ho in mente, anche se sono tecnicamente più bravi. Non dirigo altri compositori perché credo che loro penserebbero le mie stesse cose.

- Come è cambiato il rapporto con le persone che ti conoscono da sempre?

- Spero sia sempre lo stesso, perché altrimenti vuol dire che sono cambiato, e spero che questo non accada mai!

- Quale è il tuo sogno nel cassetto?

- Vincere un Oscar e un Grammy Awards

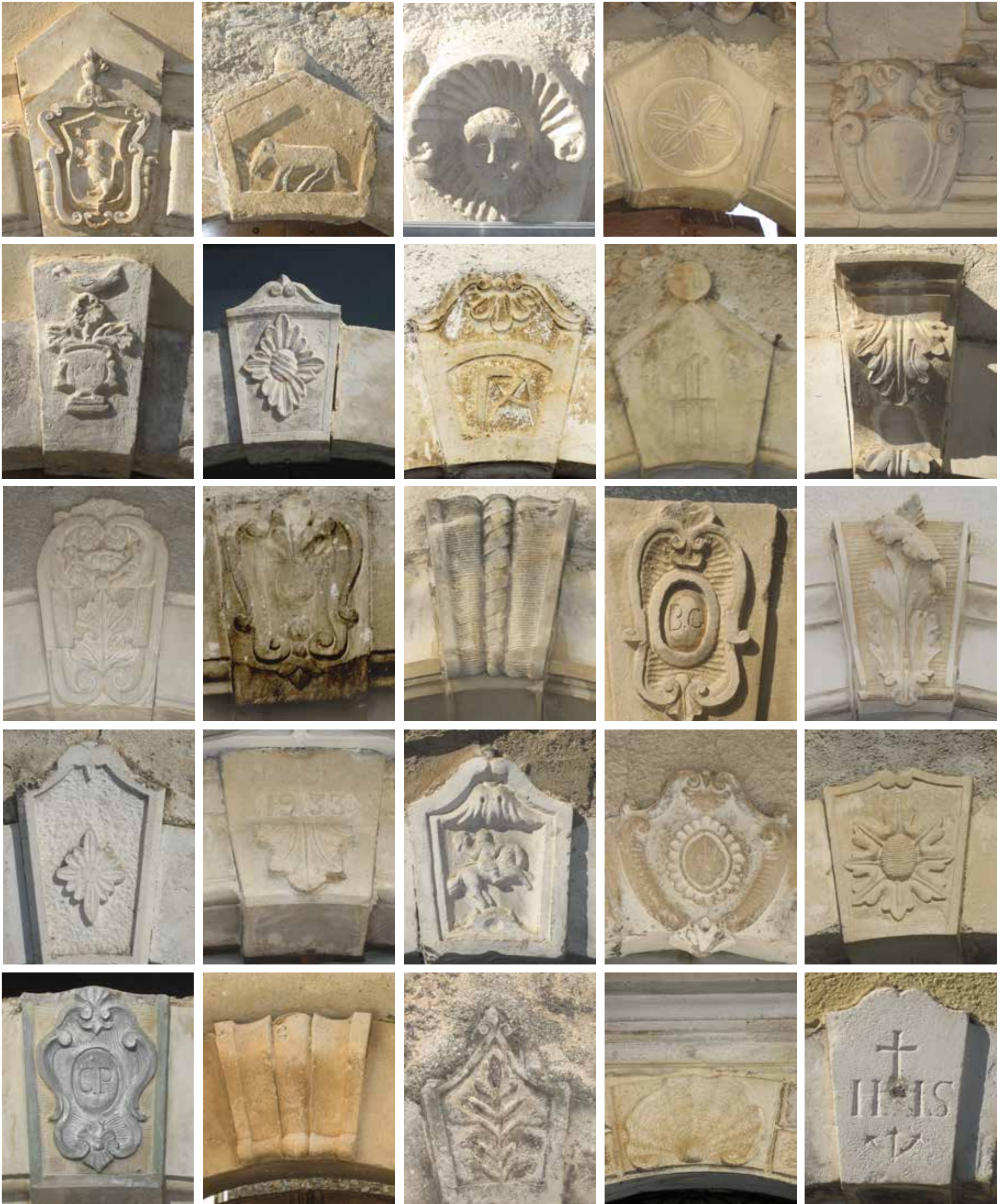
- Che dire? In bocca al lupo!

- Crepi il lupo



I luoghi del territorio

LE CHIAVI DI VOLTA



Ambiente

Andrea D'Innocenzo

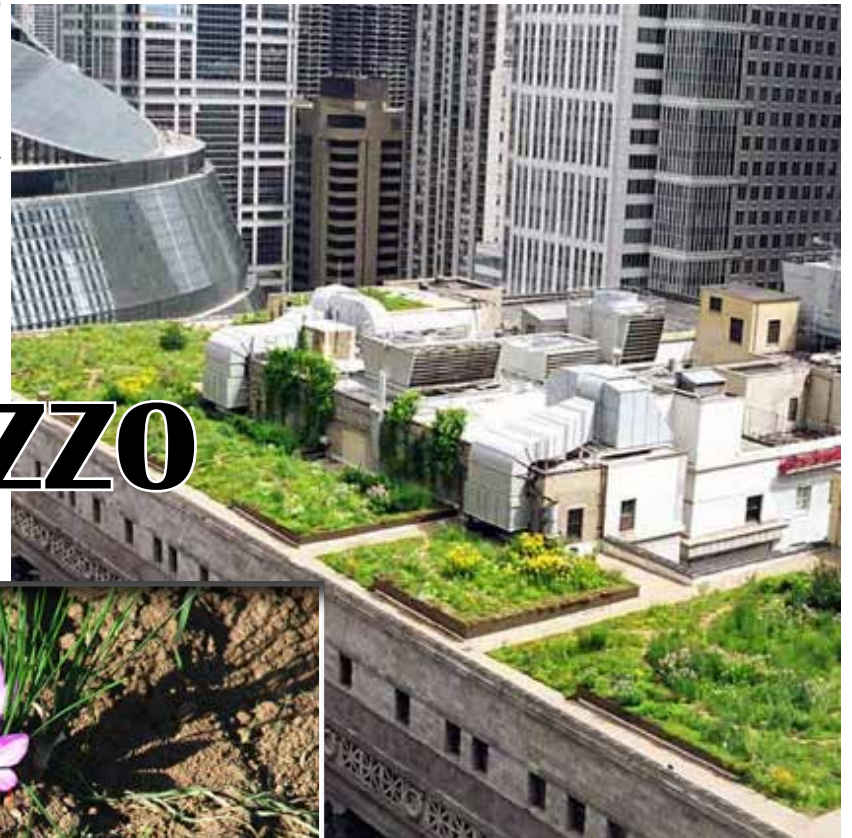
In barba a complicate e dispendiose idee ed offerte di sport e relax, molti in paese così come altrove coltivano la loro palestra davanti casa. Perché l'orto anticamente significava sostentamento: se volevi frutta e verdura dovevi coltivarla!, mentre oggi significa sport, relax e riscoperta di sapori genuini. C'è chi si diletta con piante e fiori rendendo Caporciano un paese più vivace e colorato, c'è chi tenta di mantenere in vita nel suo piccolo antiche tradizioni come la coltivazione dell'oro giallo (zafferano) e c'è chi ha voglia di mangiare un'insalata o della verdura fatta da sé. Oggi che ad intermittenza ci fanno correre a comprare disinfet-

Il passato agricolo di Caporciano, è racchiuso da un'immaginaria cornice irregolare che si ottiene tracciando una linea di collegamento tra i vari pozzi del paese. Ricercare l'origine dei nomi degli stessi sarebbe un'interessante ricerca storica, ma quello che è certo è che sono stati e continuano ad essere un'incredibile e rara risorsa. Se si astrae dalla pragmaticità e si guarda un pozzo con gli occhi di un turista che non è solito vederlo tutti i giorni, o se si riporta

la mente a come da piccoli ci sollevavamo sulle punte per spingerci il naso curioso con la paura che qualcuno alle nostre spalle ci buttasse dentro per farci affogare come la strega di quella favola che ci raccontarono, si riesce ad apprezzarli con meno superficialità.

L'ORTO E IL POZZO

tanti per alimenti d'importazione, oggi che più che cibo mangiamo chimica, sapere in quale terra con quale acqua e da quale seme derivi ciò che abbiamo nel piatto, ci fa sentire meglio, più sani e soddisfatti. Si sa ciclicamente l'uomo scappa dalla terra e poi vi torna ed ironia della sorte c'è bisogno che ci dicano che mangiare biologico o coltivare l'orto va di moda e allora tutti si ingegnano anche nelle metropoli più glamour con orti su attici e terrazzi e fioriscono negozi specializzati, expo, riviste, siti internet e tanto altro... e dire che da queste parti non si è mai smesso bene o male di coltivare... che dire fa piacere essere involontariamente up to date!. Un prodotto ben coltivato è un prodotto sano ed un prodotto sano è un prodotto che se accompagnato da una cottura idonea, conserva tutte le sue preziosissime proprietà. Alcuni di voi rimarranno stupiti nel sapere che molte delle erbe e delle piante di questi territori sono ingrediente di integratori alimentari oggi sempre più diffusi e sempre più accreditati in medicina e cosmetologia, si parla delle gettonatissime vitamine e sali minerali, antiossidanti, disintossicanti, anti-infettivi. Cose semplici come aglio cipolla o peperoncini, ma anche finocchi e pomodori sono insomma un vero toccasana.



Poesia

Dalle CIARLE della Zia

Anna Aloisio

Lo Zafferano

Dal cielo bianco e vermiglio sfuma l'alba tra i campi in teneri veli di nebbia: Dai cesti colmi di crochi vaporano incensi sottili di pure essenze. Nel rito antico di sempre si china la chioma corvina sul tenero fiore di indaco tinto.

Tra solco e solco va prima che nasca l'aurora. A sera volteggian leggere falene intorno al chiaro del lume sul tavolo pieno di fiori si sfioran traendo stimmi preziosi tra canti e sommessi racconti di tempi che furon lontani.

Ad ognuno reca un dono segreto perché s'avveri il suo sogno. Amara ricchezza che grava sul cuore che troppa fatica ha durato. Ormai l'autunno è alle porte e sfuma tra il sole la nebbia. La casa inondata dal sole emana un intenso profumo dai tenui stimmi sanguigni seccati sui serici stacci. Nella chiusa stanza sprigiona dalla veste di mussola o lana l'acuto odore dello zafferano.

QUEL CANTO DI UN TEMPO CHE FU



Giuliano De Angelis

Globalizzazione e tecnologia sono i due fenomeni planetari che, durante l'ultimo ventennio, hanno stravolto in maniera radicale le caratteristiche socio-culturali delle comunità di tutto il mondo.

Le barriere della distanza geografica sono state completamente scardinate dai social networks: e' probabile che i ragazzi oggi abbiano più familiarità con i rapporti sociali virtuali che con quelli reali ed è un paradosso ormai diffuso, soprattutto nelle grandi città, passare più tempo con un coetaneo cinese o russo su facebook rispetto al vicino casa totalmente sconosciuto. Mangiare sushi, cucina messicana o fettuccine allo zafferano per molti non fa più una gran differenza; passare un fine settimana a Parigi è cosa alla portata anche degli adolescenti per facilità, economicità e rapidità degli spostamenti; acquistare l'ultimo gioiellino tecnologico dall'America o dall'India è un'operazione che non richiede più di cinque minuti. Il mondo oggi è un posto molto più piccolo e accessibile; gli innumerevoli vantaggi che questa realtà comporta hanno però un prezzo incredibilmente caro. A parte l'enorme stravolgimento degli equilibri politici ed economici tra i grandi paesi industrializzati (che hanno fortemente penalizzato il nostro di Paese a favore di una super potenza più dinamica ma anche meno democratica come la Cina) la globalizzazione e la tecnolo-

gia sono ree di quello che, a mio avviso, è il più dannoso fenomeno del millennio: la standardizzazione, l'omologazione, la perdita di quelle peculiarità che rendevano anche la più piccola comunità assolutamente unica e speciale. E' con un sorriso un po' malinconico che ripenso a quella meravigliosa comunità contadina che era il mio paese di origine: San Gregorio. Un paese di poche centinaia di abitanti ma con un tesoro inestimabile di usi, costumi, abitudini, che lo rendevano del tutto differente persino (o meglio "soprattutto" dato il campanilismo tipico dei paesi limitrofi) da Onna o Paganica distanti solo una manciata di metri. Diverso era il dialetto, diverse le ricette, diversa la sagra estiva, diversa la festa patronale, diverso il santo protettore, diverso lo sport maggiormente praticato, chi il calcio, chi il rugby.

Ogni comunità era custode geloso del proprio tesoro costituito dalla propria identità

Ogni comunità era custode geloso del proprio tesoro costituito dalla propria identità. L'era tecnologica che stiamo vivendo (e, ahimè, il terremoto che ha sparpagliato i cittadini in tutta la provincia) sta fagocitando gran parte di questo retaggio culturale.

Tra tutti gli aspetti della civiltà contadina dovrebbero essere difesi e

tutelati con maggior vigore quelli culturali come i canti, i dialetti, i riti perchè, non potendo essere esposti in un museo, scomparirebbero in maniera irreversibile non appena si smetterà di tramandarli di generazione in generazione.

Tra tutti quello che mi ha affascinato sempre molto è la tradizione canora abruzzese, una tradizione ancestrale, popolare, figlia di una società contadina quasi scomparsa. La generazione attuale ha perso l'abitudine a cantare: il canto è diventato una attività estranea al nostro background, quasi imbarazzante. L'unica occasione di cantare insieme è in chiesa nei paesini (Bominaco, ad esempio, vanta un coro parrocchiale di tutto rispetto), o in spiaggia davanti ad un falò. La vita dei nostri nonni, invece, era accompagnata costantemente dal canto: ogni fase della vita, ogni attività era costantemente scandita dal canto: si cantava durante il raccolto nei campi, durante la vendem-

La generazione attuale ha perso l'abitudine a cantare: il canto è diventato una attività estranea

mia e la lavorazione del vino, nei forni per fare il pane, nelle feste di paese, alla fonte mentre si lavavano i panni. Il canto aveva la funzione di alleviare la fatica della vita contadina e di mitigare le sofferenze di una condizione di povertà. Innumerevoli sono gli esempi di un uso della musica come conforto dai tormenti e dalle fatiche: nel XVII secolo migliaia di Negri Africani furono strappati dalle loro coste per essere portati a lavorare negli Stati Uniti in condizione di schiavitù nelle piantagioni di cotone. Umiliati, privati della loro dignità, e della libertà furono costretti ad aggrapparsi alle loro radici culturali come unica forma di resistenza. Gli Schiavi Negri D'America, nonostante il forte legame alle tradizioni religiose e musicali africane, furono costretti dai padroni bianchi a



Storia

prendere parte alle funzioni della Chiesa Americana al fine di insegnare loro ad obbedire agli ordini e a resistere alle sofferenze. La Chiesa Cristiana si trasformò però per gli schiavi africani in una potente forza interiore; la conoscenza delle vicende del popolo ebraico liberato dalla schiavitù egiziana da un Dio che effonde gioia, amore e uguaglianza diede loro coraggio



e speranza per un futuro migliore, così si assistette ad una conversione di massa nel Cristianesimo. Il Gospel, lo Spiritual, che genereranno poi il blues, sono il frutto di questo nuovo fervore religioso. Un altro esempio è dato dai canti ritmici dei militari, dai bersaglieri ai marines americani. Il canto popolare abruzzese, sebbene fosse basato su melodie popolari, era arricchito dalla polifonia; l'abilità di fare una "contro voce" a cappella è una delle cose che possiamo ascoltare solo dai nostri nonni. Ricordo benissimo, durante i pranzi pasquali e natalizi, con tutta la famiglia riunita, che ad un certo punto qualcuno chiedeva a mia nonna, donna dotata oltre che di una tenacia quasi militaresca, di una voce e di un senso del ritmo invidiabile, di cantare qualcosa o di ballare la "saltarella". Bastava poco per convincerla e mio nonno le faceva immancabilmente

te la contro voce. Spesso mi soffermo ad immaginare come poteva essere la vita di allora, una vita a stretto contatto con la natura, dove i rapporti tra i paesani erano tanto stretti che quasi non esisteva il concetto di privacy: la magia di questi canti che nascono e si diffondono tra i campi, tra i rami degli alberi, tra i fili d'erba, tra i solchi della terra coltivata, come un profumo fragrante di pane, come le acque di un ruscello di montagna. Canzoni che parlano di amori fugaci, di vita quotidiana. Questo è l'anno del 150° anniversario dell'unità d'Italia e molto si è discusso sulla necessità di ricostruire uno spirito nazionale, patriottico autentico. Io sono convinto che, paradossalmente, la vera italianità di ognuno di noi alberghi proprio dentro queste tradizioni culturali: sono le piccole differenze che ci caratterizzano e ci identificano che possono renderci tutti, ugualmente, italiani.



Luca Bergantini

Ogni paese ha le sue bandiere portanti, gli anziani. Essi sorvegliano noi ragazzi, sovrintendono alle opere pubbliche, stanno come torri di guardia all'ingresso del paesello. Le sofferenze della vita, che hanno segnato sui loro volti solchi sinistri, nonché la veneranda età li hanno colmati di traboccante ironia e inaspettata comprensione dei giovani.

Si accostano a noi con le loro storie, raccontando ogni attimo della loro

vita. Dalle gesta di nonno "Buttghin" a "Carubin", da "Zi" Croce" a Osvaldo per infine arrivare ai nostri giorni con Zi Mario, nonno Umberto, Berardo, Rinaldo, Santino, Gino, Eliseo... che ogni giorno (o quasi) si incontrano alle "loro" panchine e raccontano del più e del meno delle novità di giornata.

In loro si agita un animo, ancora agile e sornione, che rivive nel corpo avvenente di noi ragazzi. Sono felici del nostro benessere, nonostante sembrano avere nostalgia dell'antica indigenza, tuttavia il riscatto della loro vita è la loro saggezza che li fa vivere paghi del proprio e di ogni attimo che la fortuna gli accorda. Senza i loro benefici sforzi, le nostre terre sarebbero sodaglia, le vigne inasprite, i secolari muretti a secco crollati sotto il loro peso.

Da ragazzi, loro si alzavano presto la mattina per andare al lavoro, loro sapevano costruire un muretto in cemento, loro sapevano portare il trattore ... Insomma loro hanno fatto cose, che noi ai tempi d'oggi non sognamo nemmeno di provare a fare! Arrivati agli 80 anni (chi più chi meno) non pensano ai loro acciacchi e i loro dolori, ma pensano a divertirsi e a divertire la gente del paese. Ad oggi non tutti i giovani rispettano gli anziani, ma noi ragazzi di paese abbiamo imparato a portare rispetto e ad ascoltare i loro consigli che spesso tornano utili nella vita quotidiana. Noi li consideriamo come una fonte di notizie perché quando non si ha nulla da fare, ci si siede alle panchine e prontamente loro sfornano antichi aneddoti e simpatici stornelli che hanno caratterizzato la loro infanzia. In tempi odierni gli anziani vengono considerati quasi come un peso, ma io non la penso esattamente così, perché senza di loro un paese sarebbe senza anima.

LE VOCI DI BOMINACO

UN'ESTATE CONTADINA

Maitreia D'Innocenzo

Luglio 1950, anche questa mattina bisogna alzarsi presto, il corpo è pesante, i muscoli tesi, la pelle scotta ancora dal giorno prima. Ancora assonnati si guarda fuori dalla finestra... "un'altra giornata sotto il sole!".

Nell'aria si sente l'odore della paglia e del grano che affatica i polmoni quando diventa polvere. I vestiti sono sporchi, la stessa divisa logora di tutti i giorni con qualche strappo sempre nuovo. Le donne di casa stanno già preparando la colazione al sacco, sempre la stessa: qualche pezzo di pane, formaggio, magari salame... ogni tanto c'è chi porta della pasta. Anche gli animali nella stalla si sono svegliati, oppongono la solita resistenza, ma alla fine si lasciano aggioiare al carretto di legno carico di attrezzi al mattino e covoni di grano a sera.

Nel tragitto che conduce ai campi già si intonano i primi canti che alleviano la fatica e rinsaldano lo spirito di squadra. Arriva il momento di mettersi all'opera e nella testa dei contadini già con la schiena curva e lo sguardo basso,

una voce ripete meccanicamente dei comandi: "afferra, tira, taglia" passo dopo passo. Il falchetto impugnato nella mano destra che sfiora la gamba nei momenti di distrazione ravviva in un brivido il dolore delle cicatrici frutto dell'inesperienza. Dei contadini si sono fermati a fare una piccola pausa.

discutono di macchine mietitrici (ancora lungi dall'essere impiegate in paese) in un sovrapporsi di voci: "fanno tutto loro!"; "ci ruberanno il lavoro!"; "sprecano grano perchè ne lasciano troppo a terra!"; "costano troppo!"; "non vedo l'ora che arrivino... sono stufo di spacarmi la schiena!". Un fischio alle loro spalle li richiama al lavoro.

Donne e uomini lavorano tutti e i bambini vengono sgridati se fanno mancare cibo ed acqua (fanno su e giù dalle case ai campi carichi e affannati). Dopo qualche ora di mietitura, a rialzare la schiena si ha paura che si spezzi tanto fa male, le mani piene di tagli e calli.

A fine giornata ci si asciuga il sudore

della fronte e si tira un sospiro di sollievo, la vista dei carretti carichi di spighe rincuora gli animi. Prima di rientrare a casa si scaricano i covoni nell'aia centro vitale del paese più di quanto lo sia una piazza, arena nella quale battere il grano con mazze o forconi, scaricamente e corpo del contadino sino allo sfinimento.

Nel tragitto che conduce ai campi già si intonano i primi canti che alleviano la fatica e rinsaldano lo spirito di squadra.

Su quelle piccole montagnette di covoni disposte con perizia (chicchi all'interno perchè se piove non si bagnino) i bambini salgono di nascosto per giocare e i ragazzi nelle calde notti estive si sdraiano tra amici a chiacchierare e

sonnecchiare guardando le stelle e sognando l'america oltre le montagne...

Finito il periodo di mietitura, i campi si svuotano, i contadini sono tutti riuniti nell'aia aspettano con ansia l'arrivo della Trebbiatrice, sì, è proprio il caso di usare la lettera maiuscola per dare l'idea di quale rispetto, di quale sacralità avvolgesse quella che a fatica un contadino dell'epoca avrebbe definito macchina, la quale faceva il suo ingresso trionfale tra la folla gioiosa ed ammirata a mò di parata. I poveri o coloro che la povertà l'hanno conosciuta, spesso attribuiscono più valore alle "cose" qualunque esse siano che a se stessi, d'altro canto erano consapevoli che senza quella non avrebbero mangiato.

Non sono passati poi molti anni dalle estati del '50 in cui il lavoro era duro, la vita era dura soprattutto nei campi di grano, e se si è fatto qualche passo avanti con la tecnica e sono cambiate tante cose (forse non così tante) ancora non si è imparato quanto i contadini di queste parti insegnano: è sempre meglio riempirsi la bocca di grano che di chiacchiere o lamentele.



Tradizioni locali

La cucina Povera

Mario Andreucci

Sapori senza invidia per il raffinato, nella "cucina povera" dei nostri paesi.

SI, perché se oggi, sulla tavola dei nostri centri, l'estro caratterizza i piatti con gusto e originalità, resta, per gli amanti della tradizione libera dall'amaro dell'indigenza, la possibilità di creare con poco alcune delizie del palato inventate dalla povertà. A differenza del "menù abruzzese della festa", che implica ad esempio l'impiego di quattro tipi di carni diverse, la cucina povera si basa su ingredienti di costo minimo. Così, nel mondo contadino, regna il pane, elemento fondamentale di molte ricette. Il baccalà cotto in vari modi e l'agrodolce dello stoccafisso, con mele cotogne e uvetta "zibibbo". Poi le verdure crude, nel cocktail della "misticanza". Anche i dolci, normalmente cibo della ricchezza, hanno le loro ricette povere, per esempio con le "ferratelle", uova, zucchero e farina, e "Lu librette di caragine", concentrato di fichi secchi e mandorle.

La cucina povera, con le sue specialità, ha lasciato l'isolamento per entrare nella moda, sempre rincorsa e perfezionata dagli esperti di gastronomia. E su queste ricette piovono vini novelli o bianchi leggeri e, per concludere, liquori fatti in casa.

Cucina povera, sì, ma completa e saporita.

Ammazzafame

I contadini dimostrano di intendersene davvero di prime colazioni. Semplicemente "per ammazzare la fame con gusto", essi preparano delle frittelle, utilizzando la pasta del pane lievitata, premendo poi al centro con il pollice. Dopo averle fritte, lasciano scorrere nell'incavo un buon olio extravergine d'oliva... e la colazione è servita.

Pappa con il pomodoro

Gian Burrasca mostrava di intendersene, quando inneggiava a questo splendido piatto, preparato utilizzando il pane raffermo. Poco più di mezzo chilo di pane viene tagliato a fette e lasciato soffriggere in un tegame con olio e aglio. Quindi, si aggiunge al pane mezzo chilo di pomodori e si lascia completare la cottura, versando nel tegame un po' d'acqua se si dovesse rendere necessario. Per insaporire, oltre al sale, vanno benissimo anche prezzemolo o basilico... e, come dice Gian Burrasca, viva la pappa!

Intingolo



dubbio. Cucinare in modo da amalgamare tutti gli ingredienti.

La salsa, da cuocere in un recipiente imburrato dopo averla bene amalgamata, si ottiene mescolando otto uova con due etti di midollo di bue. Dopo aver sbattuto bene i due ingredienti, aggiungete un etto di panna, sale e un pizzico di zafferano, della piana senza

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
 Maitreia D'Innocenzo
 Monia Esposito
 Patrizia Fonzi
 Alfredo Marinelli
 Piero Recchiuti

Grafica ed impaginazione: Giulio Andreucci

Foto: Jamie Abbott
 Archivio "i Cinturelli"

Hanno collaborato alla realizzazione di questo numero: Luca Bergantini
 Antonio Lancione
 Giuliano De Angelis
 Giuliano Esposito
 Anna Aloisio

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.

Sugo finto

Finto sì, ma davvero da leccarsi i baffi, questo sugo che si prepara facilmente, in poco più di una mezz'ora. Basterà mettere a cuocere in un tegame mezzo etto di grasso di prosciutto, insieme ad un trito preparato con mezza cipolla, una carota, un gambo di sedano e prezzemolo a piacere, e sufficiente sale e pepe. Quando quest'intingolo si sarà rosolato, versate nel tegame anche due cucchiaini di conserva di pomodoro diluita in un bicchiere di brodo. Dopo una mezz'ora, il sugo finto (si fa per dire finto) sarà pronto per mille usi diversi.

Liscio & Busso

PROCESSIONE

La Messa è appena terminata ed i fedeli si apprestano a seguire la Processione. Quattro forzuti stanno sollevando la pesante statua dal piedistallo, per metterla in spalla appena fuori la chiesa, sul sagrato. Il Parroco, come sempre, ha raccomandato l'ordine ed il raccoglimento, dato che la Processione è un atto di Fede e, come tale, va partecipato. Tutti si dispongono su due file parallele e si apprestano a seguire il Priore il quale, sorreggendo la Croce, è alla testa del corteo. L'avvio viene dato mentre la banda esegue note solenni ed il Sacerdote, esaurita la musica, inizia a recitare la prima parte dell'"Ave Maria". In una delle due file di Fedeli, Teresina affianca Marietta dicendole:

- 'I 'ndis cummè c' bella prèdca ca' fatt' quir?
- Zitt' cummè, cà 'n mmà piaciut' pinnènd!
- I prchè? Glì nnè capìt nend', ma 'a ditt' tand' bèll' còs'....
- Ma 'nni 'ndis' cà nn'alluccheva pinnènd? Nu prdcator' ch' nn'alucca cù prdcator' e...? Quèla vicin' a mmi s' stèva a ddùrmì!
- Uh là pozznaccid! Vuless' sapè cù c' vè' ffè alla Messa quèla....



Alla fine della stradina sterrata, la Processione prende a sinistra, verso Capo la Terra. La strada ora è larga ed asfaltata. Le due file di fedeli si distanziano. Marietta risponde con voce sicura al Rosario perché il Sacerdote si è voltato volendo invitare al silenzio. Poco dopo, Teresina è di nuovo affiancata a lei:

- Ma mò' tutt' ru gir' tnama fè? 'Nmbutèvn glì 'nnabball'!
- Rù Prior' 'a vutèt 'nnammond, cù vù fè....?
- A cù sèrv' glì a girè a dammai...

Il caldo e la salita si fanno sentire. Anche i devoti che avevano iniziato a recitare il Rosario quasi con baldanza, hanno ora il fiato corto. La banda aspetta che la strada ridiventi piana, perché l'età media dei componenti è abbastanza alta...

Teresina, appena raccolto un po' di fiato, riaffianca Marietta per dirle:

- Mariè', l'ì vista quela sunnàbbia coma porta 'na vonna? 'Nnvì, gl' s' vend tutt' l' mutànn!
- Scì ccisa, pinnènd s' vrgogna... Nnvì, nnvì cù tia vdè alla pricission'!! San Pietr' mè ch'è vòj, 'ndàv 'nà ponda d' discrizion la ggend'!

Alla Cona di Capo la Terra bisogna sostare per assistere allo "sparo". La statua viene rivolta verso la "Portella", badando che la stessa stia effettivamente di fronte allo spettacolo pirico; una leggera posizione non frontale comporterebbe l'impossibilità, per S. Pietro, di assistere allo sparo poiché la testa è lievemente girata verso sinistra. Bum, bum, bum, bim, bim, biribibim, bimum, bum..... Il Santo sembra avere apprezzato e, riprendendo il percorso ormai in discesa, fa dondolare le chiavi che ha in mano, gioiosamente. I portatori si sono dati il cambio; adesso due più alti sono davanti, i meno alti dietro, tanto da far procedere la statua come un motoscafo in accelerazione.

- Ma 'mbuv' fè chiù pièn'.... addò tava scappè?
- Cummè, rvò, la vid' quela scimia coma s'ha miss nu pèr d' scarp'? Mo' vogl' vdè abbàll l' schèl d' Cir'!!
- S' pozza sprufunnè, San Pietr' mè, cusci s' 'mbèra!
- 'Sta schifosa, nnvì, sembra tèa glì all' sfilèt'!

La "Pricission'" è tornata in vista della chiesa, dimezzata nel numero dei partecipanti. Tanti, passando davanti alle loro case vi si sono infilati dentro. Furtivamente.

Teresina e Marietta, però, l'hanno seguita fino al rientro. Hanno aspettato che il Parroco benedicesse e sono uscite per riavviarsi verso casa.

- 'Ngrazia d' Dì, San Pietr' mè! Aiut' Tu!
- Cummè, i chi cazz' tnessà aiutè, chi vè alla pricission' sol' p'fè vdè ru vstìt gnòv?



MARINI CARMINE s.r.l.

Ceramiche & Arredo Bagno

Via Battisti, 10 San Pio delle Camere (AQ)

E-mail: info@marinicarminesrl.it Telefono: 0862 931867 Fax: 0862 931031

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 intestato a:

Associazione Culturale Cinturelli - Caporciano

C/C IBAN= IT20X0604040770000000183632

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= IT20X0604040770000000183632

SWIFT= BPMOIT22XXX